HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VI. évfolyam 8. szám

2022. november

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. november 30. VI. évfolyam 8. szám Oldal: 2/11.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV HÍREK 3

Elnökségi ülés 2022.11.14. 3

II. Plant-Powered Perspectives Konferencia 2022.11.10. 3

KÖZSZÖV Webinárium novemberben 3

Szakmai hírek 4

Csillaghullás: Két Michelin-csillagot kapott egy budapesti és egy vidéki étterem is 4

Egészséges étkezés az éttermekben 4

Helyi közösségeket segítő embereket látott vendégül a METRO 4

Már a vendéglátásban is terjed a körforgásos szemlélet 5

Nébih: Az EU-s átlaghoz képest kevesebb élelmiszert dobnak ki a magyarok 5

2023-ra halasztotta a döntést az EU a közös tápértékjelölésről 5

Bezárja amerikai növényi alapú élelmiszer-vállalkozását a JBS húsfeldolgozó 6

Kiderült, mely élelmiszerek gyakori fogyasztása okoz korai halált 6

Árstopok ide vagy oda, az egész EU-t verjük az ételek drágulásában. De miért? 6

Tojástermelők: tojáshiány alakulhat ki az árstop miatt 7

Így nőttek a mezőgazdasági termelői árak a KSH szerint szeptemberben 7

AM: az élelmiszeriparban kiemelt helyen szerepel a kenyér 7

30 éves a Coninvest 8

Évente több ezren halnak meg vitaminhiány miatt 8

Iskolai egészséges étkezés 8

Előnyt a helyinek! 9

Szívmegállás és izomsorvadás lehet a szigorú kalóriamegvonó diéták eredménye 9

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves KÖZSZÖV Tagok,
Tisztelt Olvasók,
„Harcostársak”!

Hogy mi is foglalkoztat engem? Röviden összefoglalva, talán mindaz, ami a szektorunkban dolgozó konyhavezetőket. Ezek munkahelyi és otthoni gondok, gondolatok. November van, az ősz utolsó hónapja. Itt a szelídgesztenye szezon. Egyik kedvencem az ebből készült püré tejszínhabbal, lehelletnyi gyümölccsel megbolondítva. A pálinkák már ágyon vannak és a szilvalekvár is a befőttesüvegben várja, hogy a karácsonyi flódniban kiteljesedhessen. A kézművesek gőzerővel készítik portékáikat a hamarosan megnyitó karácsonyi vásárokra, hogy megörvendeztessék vásárlóikat.

Még ideje sem volt leülepedni az ismétlődő Covid időszakok tapasztalásainak, már is újabb nehézség árnyékolja be az ünnepre való hangolódást, a közétkeztetést, a munkahelyi ellátást. Most az Ukrán-Orosz háborús helyzet teszi aggasztóvá a gazdasági környezetet az által, hogy alapanyagellátási nehézségekkel, soha nem látott energia áremelkedéssel és az ezt magában hordozó alapanyag áremelkedésekkel kell szembe néznünk. Még mindig nehézség az erőn felüli energiákat felemésztő fluktuáció kezelése, a bérek kérdése és megmaradt a már meglévő kollégák megtartása, motiválása. Mivel elégségesnek sem mondható a jelenlegi szakmai utánpótlás, magunknak kell kinevelni a megfelelően felkészült kollégákat. Nem beszélve a közhangulatról, az intézmények és szülők ingerült megnyilvánulásairól, melyeket a biztonságérzet megingása okoz.

Az eddigi szakmai helytállás igazolja, hogy az akarat, a tettekre készség megvan a teljesítésre, ami a mindennapokban szükségesek. Most is csak az összefogás, a folyamatos kommunikáció és az egymásnak nyújtott segítség fog átlendíteni az akadályokon. Itt szeretnék visszacsatolni a webinárium Dr. Kovács Pál: a túlélés gazdasági lehetőségei a közétkeztetésben előadásra.

Mint azt az előző hírlevelekben olvashattátok, a KÖZSZÖV folyamatosan több fronton jelen van

államtitkári, miniszteri szinten, hogy a valós problémákra hívja fel a figyelmet, és a közös útkeresésben képviselje a közétkeztetést. Más szövetségekkel (pl.: VIMOSZ, stb.) is együttműködünk.

Továbbra is számítunk a Tagság és Olvasóink észrevételeire, érdeklődve várjuk, fogadjuk véleményüket és javaslataikat arra vonatkozóan, hogy mi foglalkoztatja Önöket, Titeket, hogyan segíthetünk, miről olvasnának legszívesebben.

Ebben az embert próbáló helyzetben kívánok minden Közétkeztetőnek elviselhető hétköznapokat, sok erőt, kitartást a jövő nemzedék, a gyermekek megfelelő ellátásához!

Lugosi Richárd
a KÖZSZÖV elnökség tagja

KÖZSZÖV HÍREK

ELNÖKSÉGI ÜLÉS 2022.11.14.

November 14-én az elnökség, - teljes létszámmal - megtartotta 2022. év utolsó elnökségi ülését, egy fotóstúdióban. Az ülés az évértékelés, a jövő évi stratégia megfogalmazása és az ünnepre hangolódás mellett kiegészült egy profi fotózással és késő délutáni záróebéddel. A fotókkal ezután találkozhatnak tagjaink a weblapunkon és a Hírlevelünkben. Ezzel is szintet léptünk, mert továbbra is elkötelezetten a tagság tájékoztatásáért is dolgozunk. (A portré fotókat bemutatjuk a hírlevelünk végén.)

Döntöttünk arról is, hogy új, lendületes, tevékenységünket jobban kifejező logó és arculat tervezésével bízunk meg profi szakembereket. Hamarosan jelentkezünk a logótervekkel, és a tagság körében szavazásra bocsátott tervekből a legnagyobb tetszést kiváltó logóra váltunk át.

II. PLANT-POWERED PERSPECTIVES KONFERENCIA 2022.11.10.

Idén, november 10-én másodjára rendezték meg Magyarországon a növényi táplálkozással kapcsolatos konferenciát, amely a fenntartható élelmiszertermelés és növényi alapú táplálkozás gyakorlati oldalát mutatta be. A hallgatóság és előadók az élelmiszer előállítók, forgalmazók és felhasználók képviselőiből állt.

A konferencián előadó nemzetközi élelmiszer előállító nagyvállalatok bemutatták, hogy termékváltással, termékfejlesztésekkel úttörő szerepet játszanak a táplálkozási szokások növényi alapúra váltásának trendjében, igyekeznek kiszolgálni az állat- és környezetvédelem, valamint egészségtudatos életforma képviselőit, akik egyre nagyobb réteget képviselnek, különösen a Z-és Alfa generációból.

A szervezők felkérték szövetségünket is egy előadásra. Nagy sikert aratott Zoltai Anna és Dávid-Dobos Zsófia előadása, és Zsófi szereplése a kerekasztal beszélgetésben.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM NOVEMBERBEN

Vendégelőadónk Szöllősi Réka élelmiszerpolitikai elemző volt.

Feldolgoztuk a visszaérkezett tetszésértékelő kérdőíveket. A többség (60%) a Hírlevélből értesült az előadásról, 22% érdeklődését a facebook értesítés keltette fel.

A hallgatóság 82%-ának ismert, könnyű volt a zoom használata, 18 %-ban azonban még okozott zökkenőket.

100 %-ban aktuálisnak tartották a témaválasztást, és ugyancsak 100%-ban érdekesnek és informatívnak

tartották az előadást. 88%-os volt a moderálással kapcsolatos elégedettség.
94% szükségesnek tartja a jövőben is hasonló webiáriumok szervezését, és 100 % úgy nyilatkoztak a kérdőív kitöltői, hogy máskor is szívesen részt vesz hasonlón. Konkrét előadóra vonatkozó javaslat nem érkezett, viszont többen megjegyezték, hogy a szervezők mindig jó előadókat választanak, és olyan is volt, aki mindezt megköszönte. Örömteli, hogy többen jelezték, szeretik ezt a kommunikációs formát.

RESPONSES
Ez a téma nagyon jó,de idősek étkeztetésében, sajnos elég nehéz a változás bevezetése.
A közétkeztetés jövője a dietetikai szempontok szemszögéből, a fenntarthatóság, az élelmiszerárak az energetikai költségek változásai tükrében.
Minden ami közétkeztetés.
Üzemeltetési-, ügyviteli-, szabályzatokkal kapcsolatos-, számviteli témák. Receptek, ételek elkészítésével kapcsolatos ötletek, azok bemutatása.
EMMI rendelet betartása anyagi szempontból
Mindig aktuális legyen, most pl hogy feleljünk meg az elvárásoknak(ajánlásnak,normába bele férjünk) ilyen árak mellet
A közétkeztetéssel és a hozzá közel álló témákkal kapcsolatosan mindenre vevő vagyok. Köszönöm a munkát.
Alap anyag minőség pl.az előírások jodozozott só mért egyre sotlanabb, vagy a cukor.
Közétkeztetők működési és élelmiszer-hulladék csökkentésére vonatkozó javaslatok.
Ez a téma megfelelő, tovább gondolva, illetve hogyan lehet majd az elhangzottakat megvalósítási, mik az aktuális lépések.

A témajavaslatokra most is szép számban érkeztek ötletek, van miből a jövőben merítenünk.

SZAKMAI HÍREK

CSILLAGHULLÁS: KÉT MICHELIN-CSILLAGOT KAPOTT EGY BUDAPESTI ÉS EGY VIDÉKI ÉTTEREM IS

A világ vezető étteremkalauza első alkalommal értékelte a teljes magyar vendéglátóhely-kínálatot, aminek köszönhetően egy budapesti és egy tatai éttermek is sikerült két Michelin-csillagot elnyernie. Egy Michelin-csillagot hat fővárosi vendéglátóhely mellett egy esztergomi étterem kapott.

Minden várakozást felülmúló eredményt hozott a Michelin Guide november 3-i díjátadó eseménye.

Jakab Zsófia, a Magyar Turisztikai Ügynökség marketing és kommunikációs vezérigazgató-helyettese a díjátadón kiemelte, óriási siker a hazai gasztronómia számára, hogy a fővárosiak mellett immáron a magyar vidék minőségi éttermei is felkerülnek a világ gasztronómiai térképére. „A rangos elismerés a csúcskategóriás konyhaművészet, a minőségi magyar konyha és vendéglátás, egyszóval a hazai gasztronómia tartós fejlődésének bizonyítéka és záloga is egyben. Jelentősége a hazai és nemzetközi turizmusban pedig közép, valamint hosszú távon egyaránt megmutatkozik, hiszen erősíti hazánk országimázsát, növeli nemzetközi turisztikai ismertségünket, desztinációink népszerűségét.”
Olvass tovább: trademagazin.hu

EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉS AZ ÉTTERMEKBEN

Ajánlás készült éttermeknek az egészséges táplálkozás figyelembevételéhez a Magyar Ártalomcsökkentő és Környezeti Betegségekkel Foglalkozó Tudományos Egyesület szakmai tanulmánya alapján. Nos, ahogy mondani szokták: egy újszülöttnek minden vicc új!
Olvass tovább: trademagazin.hu

HELYI KÖZÖSSÉGEKET SEGÍTŐ EMBEREKET LÁTOTT VENDÉGÜL A METRO

Fiatal séftehetségek készítették a közösségi ételt Budaörsön: november 14-én egy rendhagyó társadalmi akciót, közösségi ételkészítő és ételosztó szakmai programot szervezett a METRO. A program keretében – melynek fővédnöke Budaörs polgármestere, Wittinghoff Tamás volt – a nagyvállalat vendégei voltak

egy ínyenc ebédre a helyi közösségért cselekvő emberek: három helyi szervezet közel száz munkatársának juttatott el a METRO egy hagyományos ételt modern receptúrával elkészített fogást.

MÁR A VENDÉGLÁTÁSBAN IS TERJED A KÖRFORGÁSOS SZEMLÉLET

Országszerte már 14 városban 102 étterem döntött úgy, hogy visszaveszi és elmossa azokat a dobozokat, amiben a vendég az ételt elviszi vagy házhoz rendeli, mindezt úgy, hogy az élelmiszer-higiéniai szabályokat is betartja.

A vendég által hozott dobozba a vendéglátóhely alkalmazottja csak nagyon szigorú higiéniai előírások betartása mellett teheti bele az ételt. A HACCP szabályok kizárólag szemmel láthatóan tiszta edénybe engedik meg az étel beletételét, és megkövetelik, hogy ezt követően a vendég edényét átvevő alkalmazott mossa meg a kezét.

Mivel sok étteremben ez a déli csúcsidőben kivitelezhetetlen több vendéglátóhely inkább nem teszi bele a vendég által hozott dobozba az ebédet. Így kénytelenek vagyunk minden fogást eldobható dobozban elvinni, amiért ráadásul általában pénzt is kell fizetnünk. Erre a környezetvédelmi problémára kínál megoldást a Rakun Dobozközösség, ami egy cseredoboz rendszer. A vendég a Dobozközösséghez csatlakozott éttermekből olyan dobozt kap, amit aztán ha visszavisz azt az étterem beveszi elmosásra és egy már előzőleg szabályszerűen fertőtlenített ugyanilyen dobozba adja ki az aktuális rendelését. A rendszer egy applikációval működik, aminek segítségével a házhoz rendelés is megoldható a vendég ilyenkor az étterem futárának vissza tudja adni a használt dobozát.

Olvass tovább: vendeglatasmagazin.hu

NÉBIH: AZ EU-S ÁTLAGHOZ KÉPEST KEVESEBB ÉLELMISZERT DOBNAK KI A MAGYAROK

Megjelent az Eurostat legfrissebb jelentése, mely szerint a termőföldtől a fogyasztók asztaláig egy év alatt csaknem 57 millió tonna, egy főre vetítve 127 kg élelmiszer végzi hulladékként. Ennek 55%-a háztartásokhoz köthető: egy átlagos uniós állampolgár 70 kg élelmiszert dob ki évente.

A magyar háztartásokra jellemző 66 kg éves fejenkénti élelmiszerhulladék mennyiséggel hazánk az átlaghoz képest a kevésbé pazarló országok közé tartozik. Az idei évtől az Európai Unió tagállamainak kötelező adatot szolgáltatniuk az országukban keletkező élelmiszerhulladékok mennyiségéről. Az éves jelentésben az élelmiszerlánc öt jelentős szintjének adatai jelennek meg: az elsődleges termelés, a feldolgozás, a kiskereskedelem, a vendéglátás és közétkeztetés, valamint a háztartások. A most közölt 2020-ra vonatkozó adatsor kiemelten fontos, ugyanis ez a viszonyítási alapja annak a globális célkitűzésnek, miszerint 2030-ig a felére kell csökkenteni a háztartásokban és a kereskedelemben keletkező élelmiszerhulladékok mennyiségét

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

2023-RA HALASZTOTTA A DÖNTÉST AZ EU A KÖZÖS TÁPÉRTÉKJELÖLÉSRŐL

A médiabeszámolók szerint a közös tápértékjelölésről szóló uniós rendeletjavaslatról szóló döntést 2023 második negyedévére halasztották.

A Nutri-Score, amely színeket és egy A-tól E-ig terjedő skálát használ az élelmiszerek tápértékprofil alapján történő osztályozására, szolgál az új tápértékjelölési címkék kidolgozásának mintájául. A közelmúltban azonban a tudományos közösség kételyeket fogalmazott meg vele kapcsolatban, és néhány ország – élükön Olaszországgal – nyíltan a Nutri-Score ellen foglalt állást.

"A Nutri-Score az egyik frontoldali tápértékjelölési rendszer, amiből több is létezik, ám ez nem jelenti azt, hogy a mi rendszerünk a Nutri-Score-on alapulna" – magyarázta Roser Domenech Amado, az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága "One Health" megközelítésének megbízott igazgatója.

Sajtóértesülések szerint Franciaország, Belgium, Németország és Luxemburg a Nutri-Score bevezetését szorgalmazza, míg Spanyolország és Hollandia a színes címkék "korrekcióján" dolgozik. A rendszert Olaszország – más EU-tagállamok, köztük Svédország, Dánia és Litvánia támogatásával – határozottan ellenzi.

Olvass tovább: trademagazin.hu

BEZÁRJA AMERIKAI NÖVÉNYI ALAPÚ ÉLELMISZER-VÁLLALKOZÁSÁT A JBS HÚSFELDOLGOZÓ

A brazil JBS SA mintegy két év után bezárja Planterra Foods növényi alapú élelmiszer-vállalkozását az Egyesült Államokban. A bezárás a növényi alapú fehérje szektor egyre nagyobb problémáit jelzi az országban, ahol az értékesítési görbe kiegyenesedni látszik. A Planterra az Ozo márka alatt árusított húshelyettesítőt, de a JBS most a növényi alapú operáció fókuszát Brazíliára és Európára helyezi át.

A New England Consulting Group szerint a szektor nehézségeit az okozza, hogy a húshelyettesítők egyrészt nem igazán ízlenek a fogyasztóknak, másrészt nagyon drágák.

Forrás: trademagazin.hu

KIDERÜLT, MELY ÉLELMISZEREK GYAKORI FOGYASZTÁSA OKOZ KORAI HALÁLT

Egy új tanulmány alapján összefüggést fedeztek fel az ultrafeldolgozott élelmiszerek, például a szeletelt fehér kenyér és a cukros üdítőitalok gyakori fogyasztása és a korai, megelőzhető halálozás között.

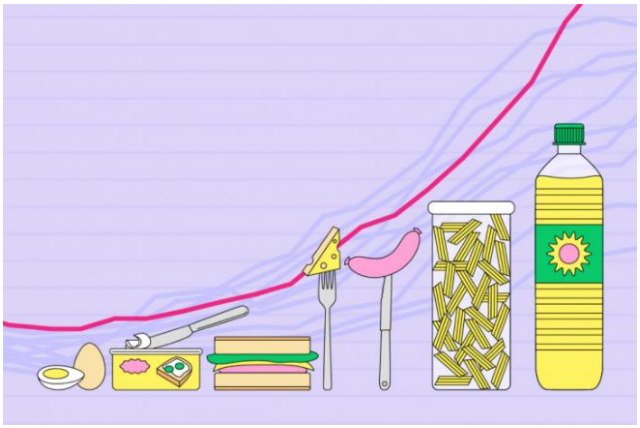
A tudósok 2019-ben Brazíliában vizsgálták a halálozási arányokat, és megállapították, hogy az úgynevezett „ultrafeldolgozott élelmiszerek" (UPF) megnövekedett fogyasztása az összes korai halálozás több mint 10 százalékához járult hozzá.

Az American Journal of Preventive Medicine szakfolyóiratban nemrég közzétett kutatás megállapította, hogy a kevés vagy egyáltalán nem teljes értékű élelmiszert tartalmazó UPF-ek hozzájárultak a vizsgált évben mintegy 57 ezer idő előtti halálesethez a délamerikai országban.

Olvass tovább: index.hu

ÁRSTOPOK IDE VAGY ODA, AZ EGÉSZ EU-T VERJÜK AZ ÉTELEK DRÁGULÁSÁBAN. DE MIÉRT?

Hiába terjeszti ki a kormány egyre több alapcikkre az ár-stopot, sokan kapnak sokkot hetente a bevásárlókosaruk fölött, látva, mennyit drágult már megint minden. A globális élelmiszer-infláció okairól hallhattunk már eleget, ezek a világ legtöbb országát többékevésbé érintik – azt azonban nem magyarázzák meg, miért lóg ki Magyarország felfelé a mezőnyből. A forint elértéktelenedése, a magyar élelmiszeripari cégek gyenge teljesítménye és a kormányzati intézkedések mind hozzáteszik a magukét a helyzethez. Cikkünkből kiderül az is, miért drágult meg brutálisan a hazai gyártmányú trappista sajt, miközben a tej hatósági áras.



A világon mindenhol drágul a megélhetés, az élelmiszerek ára különösen nagyot ugrott az elmúlt évben. De ha magyarként azt érezzük, hogy az itteni árnövekedés még ebben a környezetben is tűrhetetlen

mértékű, akkor nem lövünk nagyon mellé. Magyarország ugyanis az őszi élelmiszer-inflációs adataival a világ topligájába került, olyan – alacsonyabb gazdasági fejlettségű és/vagy fegyveres konfliktus, embargó sújtotta – országok mellé, mint Szíria, Ghána, Moldova, Suriname vagy Irán.
Olvass tovább: telex.hu

TOJÁSTERMELŐK: TOJÁSHIÁNY ALAKULHAT KI AZ ÁRSTOP MIATT

A termelők teljes erővel dolgozva mindent megtesznek, hogy legyen elég tojás karácsonyra, de az árstop miatt hosszabb távon nem lehet kizárni az ellátási hiányt – közölte az MTI-vel pénteken a Magyar Tojóhibrid-tenyésztők és Tojástermelők Szövetsége.
Az érdekképviselet szerint nem csak a lakossági szükségletek ellátásával lehet gond, a fejlesztés és a tartalékképzés is veszélybe kerülhet, ha a tojástermelés hasznát elviszi az árstop. Az intézkedést azért is ellenzik, mert az összes tartásmódra, méretre és csomagolásra érvényes, míg a tejnél, lisztnél, cukornál csak egyféle termékre vonatkozik.
Forrás: MTI

ÍGY NŐTTEK A MEZŐGAZDASÁGI TERMELŐI ÁRAK A KSH SZERINT SZEPTEMBERBEN

Szeptemberben a mezőgazdasági termelői árak átlagosan 61,0 százalékkal voltak magasabbak, mint egy évvel korábban, az emelkedés üteme az augusztusi 2,2 százalékpont után 8,1 százalékponttal ugrott meg – derül ki a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) pénteken megjelent legfrissebb adataiból.
Az élő állatok felvásárlási ára 69,2 százalékkal lett magasabb a tavaly szeptemberinél, ami 14,1 százalékponttal nagyobb emelkedés az augusztusi 55,7 százalékosnál. Az állati termékek árának 55,0 százalékos emelkedésével az élő állatok és állati termékek együtt 64,3 százalékos éves emelkedést mutattak, ami 10,4 százalékponttal haladja meg az előző havit. Az élő sertések felvásárlási ára 99,7 százalékkal, azaz a tavaly szeptemberinek majdnem duplájára nőtt, ami az augusztusinál 35,3 százalékponttal nagyobb emelkedés. A baromfik felvásárlási ára 55,7 százalékkal nőtt egy év alatt. A tej ára 64,8, a tojásé 51,7 százalékkal nőtt, ami 15,9 százalékponttal nagyobb emelkedés az augusztusinál.
Olvass tovább: trademagazin.hu

AM: AZ ÉLELMISZERIPARBAN KIEMELT HELYEN SZEREPEL A KENYÉR

Az élelmiszeriparban több mint 3900 vállalkozás 33 szakágazatba folytat termelést. Ezek között kiemelt helyen szerepel a kenyér, mert ez az egyik legalapvetőbb élelmiszer – jelentette ki Nobilis Márton az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és gazdaságpolitikáért felelős államtitkára a Magyar Pékszövetség Közgyűlésén, Esztergomban – közölte az Agrárminisztérium (AM) szombaton.

A közlemény szerint évtizedek óta nem látott élelmezésbiztonsági kihívások jelentkeznek a világ számos pontján, de Magyarországon az ágazat válságállóságát bizonyítja, hogy a magyar mezőgazdaság az elmúlt két évben is biztosította a lakosság jó minőségű, biztonságos élelmiszerrel való ellátását. A közép- és hosszú távú versenyben maradáshoz nélkülözhetetlen az ágazat modernizálása. A következő időszakban jelentős szakpolitikai eszközök segítik majd az agrárgazdaság megújítását. A fejlesztések hatására tovább emelkedik az ágazat versenyképessége és inputhatékonysága, ami hozzájárul a kihívások többségének kezeléséhez-tette hozzá – fejtette ki az államtitkár.

Nobilis Márton kitért arra is, hogy az elkövetkező években beruházásokra minden korábbinál nagyobb összegű forrás áll rendelkezésre. A technológiai fejlesztések hozzájárulnak a termelékenység és a termelési biztonság növeléséhez. 2023-tól a KAP Stratégiai Terv alapján több mint 400 milliárd forint fejlesztési forrás kihelyezését tervezik az élelmiszeripari ágazat számára.

Kormányzati cél, hogy 2021-2027 között összesen, mintegy 700 milliárd forint támogatás jusson az élelmiszeripari fejlesztések számára – emelte ki az államtitkár az AM közleménye szerint.

Forrás: MTI

30 ÉVES A CONINVEST

Most ünnepli 30. születésnapját a ma még Budaörsi, konyhatechnológiával, szervizszolgáltatással foglalkozó Coninvest cégcsoport.

Hazánkban a vendéglátásban és közétkeztetésben jól ismert céghez az elmúlt pár évből nagy projektek fűződnek. Fejlődése töretlen, 2021-ben egy minden igényt kielégítő, modern, rugalmasan alakítható terekkel rendelkező, saját fejlesztésű ingatlanberuházás mellett döntöttek. GINOP Plusz-1.2.1-21 A mikro-, kis- és középvállalkozások modern üzleti és termelési kihívásokhoz való alkalmazkodását segítő fejlesztések támogatása című vissza nem térítendő támogatásból 134,55 millió Ft-ot kaptak. Nyugat-európai mintára egy autópályáról látható, igazán színvonalas cégközpontot létesítenek-mondta a sajtótájékoztatón Kertész Mirjam, a Coninvest ügyvezető igazgatója.

A beruházás átadása 2023 tavaszán várható.

ÉVENTE TÖBB EZREN HALNAK MEG VITAMINHIÁNY MIATT

Nem lehet eleget ismételni, hogy milyen fontos a zöldség-gyümölcs fogyasztás kicsiknek, nagyoknak egyaránt. Egy 2021-es brit jelentés szerint tavaly mintegy 18 ezer halálesetért volt felelős a szigetországban a helytelen, gyümölcs- és zöldségszegény táplálkozás.

Az angol kormány Eatwell Guide ajánlása segíthetne a lakosoknak a megfelelő gyümölcs- és zöldségbevitelben, ennek ellenére a WHO (Egészségügyi Világszervezet) adatai alapján a globális gyermekhalálozás 45 százaléka az alultápláltsághoz kapcsolódik. A jelentés részletei itt (klikk) olvashatóak.

ISKOLAI EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉS

Az Európai Parlament Mezőgazdasági Bizottságának (AGRI) vitája során a képviselők felvetették, hogy az EU iskolai gyümölcs-, zöldség-, tej- és tejtermék-programja jobb finanszírozást és egyszerűsítést igényel. A vitára azért került sor, mert az EU Bizottsága 2023 negyedik negyedévében tervezi közzétenni az uniós iskolai gyümölcs-, zöldség- és tejprogram felülvizsgálatát. A képviselők az Európai Parlament Kutatószolgálatának (EPRS) tanulmányára hivatkoztak, amely rámutat, hogy a program messze nem minden tagállamban sikeres és hogy a gyerekeknek szociális-gazdasági hátterüktől függetlenül egészséges és fenntartható élelmiszerekhez kellene hozzáférniük. Egyes képviselők üdvözölték a program megerősítését és hangsúlyozták az élelmezési nevelés fontosságát, míg mások szerint túl kevés iskola vesz részt a programban és a túlzott tejfogyasztás negatív környezet következményekkel jár. Többek az adminisztratív nehézségeket kritizálták és felvetették a friss, bio, helyben termesztett és szezonális termékek biztosításának szükségességét. A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság emellett társadalmi vitát nyitott a gyümölcs-, zöldség-, tej- és tejtermékekre vonatkozó uniós iskolai programról, amely november 14-ig tart.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. november 10. 18. évfolyam 30. szám

ELŐNYT A HELYINEK!

Október 11-én a fenntartható városfejlesztés mellett elkötelezett, több mint 2500 helyi és regionális önkormányzatot tömörítő, a Helyi Önkormányzatok a Fenntarthatóságért (ICLEI) hálózat egy kiáltványt terjesztett elő a Régiók Európai Bizottságának ülésén. A kiáltvány célja többek között annak biztosítása, hogy a közétkeztetésben az egészségesebb, fenntartható módon előállított és megfizethető árú regionális élelmiszerek elsőbbséget élvezzenek. A régiók hálózata azt is elmondta, hogy a közbeszerzéseket eszközként kell felhasználni a regionális élelmiszeripari termékek nagyobb támogatásának ösztönzésére. Ezzel a helyi üzleti ciklusok és ezáltal az európai városok, közösségek és vidéki területek fenntartható fejlődésének erősítését kívánják elérni.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. november 10. 18. évfolyam 30. szám

SZÍVMEGÁLLÁS ÉS IZOMSORVADÁS LEHET A SZIGORÚ KALÓRIAMEGVONÓ DIÉTÁK EREDMÉNYE

A túlságosan kevés kalória fogyasztása közben nem zsírt, hanem izmot veszítünk, ami gyengeséghez és erőtlenséghez vezet, és lerontja teljesítményünket a napi munkavégzés alatt. A Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszékének főiskolai tanára, Horváth Zoltánné szerint a szigorú és rosszul végzett diéták az anyagcsere teljes felborulását és krónikus betegeknél még akár hirtelen szívmegállást is okozhatnak – írja az Egészségkalauz.

A teljes cikk itt olvasható: index.hu

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.

Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna, Páger Zsolt és Sóti Lilla.

A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com

Korábbi hírleveleink itt megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK

ELNÖKSÉGI „ARCKÉPCSARNOK”

Zoltai Anna
elnök

Némedi József
szakácsversenyért és képzésekért felelős alelnök

Dávid-Dobos Zsófia
táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnök

Páger Zsolt
kommunikációért és kapcsolatokért felelős alelnök

Riczu Tünde
elnökségi tag

Rózsás Anikó
általános alelnök

Dr. Kovács Pál
finanszírozás és gazdasági ügyekért felelős elnökségi tag

Lugosi Richárd

Végh Tamás
elnökségi tag

Ambrus György
elnökségi tag

elnökségi tag

Ibolya Máté
felügyelő bizottsági tag

Tenkes Erzsébet
felügyelő bizottsági tag

Bondár László
felügyelő bizottsági tag

Sóti Lilla
elnökségi titkár