HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VI. évfolyam 7. szám

2022. október

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. október 31. VI. évfolyam 7. szám Oldal: 2/11.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV HÍREK 3
Egyeztetés Nobilis Márton államtitkárral 3
KÖZSZÖV Akadémia IV. 3
KÖZSZÖV webinárium 2022.09.14. 5
JÖN! KÖZSZÖV webinárium 2022.11.16. 5
Szakmai hírek 5
Október 16: Élelmezési világnap 5
Magyarország kiáll az élelmezési rendszerek fenntarthatóvá tétele mellett 5
Népegészségügyi programok az OGYÉI-ben NETA-forrásból 6
Közétkeztetés a mama konyhájából 6
Megjelent Magyarország digitális élelmiszeripari stratégiája 6
Új szabályok vonatkoznak a trappista sajtra 6
100 éves a dietetikai képzés Magyarországon 7
Az egekbe szökő tojásárak a receptúrák megváltoztatására kényszeríti a francia élelmiszeripart 7
Árcsapdában a közétkeztetés 7
Negyedével csökkent az élelmiszerpazarlásunk 8
Évente 153 millió tonna élelmiszert dobnak ki az Európai Unióban 8
Az USA-ban új szabályozást kapott az „egészséges” jelző használata az élelmiszereken 8
Maradnak a menzákon az anafilaxiás sokkot leggyakrabban kiváltó alapanyagok 8
A Nutri-Score sztori folytatódik 9
Hamarosan még erősebb gasztronómiai célponttá válhat Magyarország 9
Dietetikusszövetség: mindenkinek joga van a megfelelő táplálkozáshoz 10
Az idei Gundel-díjasok 10
Díjazták az év gluténmentes kenyereit és péksüteményeit 10
Biokihívás 10

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Amióta bevezetettük, jól működik, hogy a beköszöntő arról szól, ami az íróját, azaz a KÖZSZÖV elnökség egy-egy tagját aktuálisan foglalkoztatja. Felmerült bennem, nincs-e itt az ideje ezen változtatni, már csak avégett, hogy az októberi hírlevelünk vidámabb gondolatokkal induljon, mint amilyenek jelenleg a fejemben kavarognak. Aztán úgy döntöttem, ne változtassunk, és nyitásra rögtön leszögezem, nincs jó kedvem. Nincs jó kedvem, pedig a szövetségben több sikeres szakmai programon, találkozáson vagyunk túl az elmúlt hónapban is, miközben van mire büszkének lennünk! A **közétkeztetés helytáll,** mindenki időben és biztonságosan megkapta az ételét! Még!

A tanév kezdése óta sajnos alig múlik nap, hogy ne olvasnám az élelmezésvezetők panaszleveleit, elkeseredett jelzéseit. Folyamatosan jelzik, hogy olyan helyzeteket kell kezelniük, amire ez ideig nem volt példa, amit nem tanultak, és gyakran vannak egyedül, vagy kiszolgáltatottan. **A tornyosuló elvárások, a fogyasztói és hatósági követelmények, fenyegetettség és büntetések mellett eltörpül a fizetésük, a megbecsülésük,** csökken, vagy már nincs is lelkesedésük, motivációjuk, a munkatársaik kilépnek, a maradók túlterheltek. Jelzik, hogy átgondolt tervezésre nem alkalmas a gyakori nyersanyagár változás, a közbeszerzések adta korlátok állandó viták forrását képezik, és sorolhatnám a panaszokat oldalakon át.

Érzékelhetően ránk ült a félelem, az aggodalom, nő a feszültség a munkahelyeken és otthon is. Úgy érezzük, soha nem voltunk ilyen nehéz helyzetben, miközben az elemzések további romlást és további „fekete levest” jósolnak. Pedig **a mi hangulatunk, hozzáállásunk hatással van a fogyasztóinkra!** Vajon mennyien is vannak, akikért nap, mint nap felelősek vagyunk? Mivel a közétkeztetésre vonatkozóan a tervezést, szervezést és gazdálkodást támogató **egységes**

adatbázis nincs, honnan is tudhatjuk, hogy országosan mennyi is az annyi?

Közel 10 évvel ezelőtt a munkahelyemen egy elemzést kellett készítenem a közétkeztetésről, amihez szükségem volt a közétkeztetés fogyasztóinak számára. Hiába kerestem, nem találtam ilyen adatot, majd a KSH intézményi adataiból kiindulva egy éjszaka kiszámoltam, pontosabban megbecsültem, hogy **a közétkeztetés másfélmillió embert érint**. Azóta is ezt a számot használja boldog-boldogtalan, aki megszólal a kérdésben, legyen az elemző, politikus vagy újságíró. Hatalmas szám, ami bár nem pontosan, de egyébként megközelíti a valóságot.

Ez a szám, közétkeztetésnek a gazdaságban, a társadalomban és a népegészségügy alakításában elfoglalt helyét, szerepét és jelentőségét érzékelteti. Számomra azonban most úgy tűnik, hogy nem eléggé! Mondom mindezt azért, mert a közelmúltban járt, bennünket képviselve elnökségünk finanszírozás és gazdasági ügyekért felelős tagja egy szakmai delegációval a gazdaságfejlesztésért felelős tárca nélküli miniszternél, sajnos egyelőre nem sok eredménnyel. Ott ez a szám nem érte el az ingerküszöböt.

Mindebből arra jutottunk, hogy még hangosabbnak, még meggyőzőbbnek kell lennünk. Ezen dolgozunk, ehhez kérjük tagjainktól a támogatást. Közben pedig **továbbra is végezzük a munkánkat lelkiismeretesen, lássuk el a vendégeinket** (szándékosan nem a fogyasztó szót használtam!) ízletes, tápláló és jó minőségű, biztonságos ételekkel és tálaljunk jó kedvűen, mosolyogva! Ez a dolgunk, ez a feladatunk, és eddig már bizonyítottuk, hogy képesek vagyunk rá!

Kérem, hogy segítsük egymást szakmai javaslatokkal, ötletekkel, megoldásokkal**! Beszéljünk! Adjunk támogatást egymásnak!** Sokszor az is elég, ha tudjuk, hogy hasonló gondokkal küzd a másik konyha vezetője is, vagy ha többen is felismerjük, hogy pillanatnyilag, abban a környezetben, amiben mozoghatunk, nincs megoldás. **Idegeskedni, stresszelni, egymást feszültségben tartani, soha nem vezet eredményre.**

Szövetségünk elnöksége is teszi a dolgát, amiről folyamatosan adunk tájékoztatást. A hozzánk forduló tagjainknak szakmai választ, támaszt adunk, és szervezzük a megszokott képzéseinket, tájékoztatásainkat.

Őszintén kívánok továbbra is összefogást, kitartást és sok mosolygós, hálás tekintetű fogyasztót, pontosabban vendéget!

Zoltai Anna
elnök

KÖZSZÖV HÍREK

EGYEZTETÉS NOBILIS MÁRTON ÁLLAMTITKÁRRAL

További útkereséssel eljutottunk Dr. Nobilis Mártonhoz, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkárához, aki rendkívül nyitott volt a KÖZSZÖV irányába. Zoltai Anna elnök és Páger Zsolt alelnök úgy fogalmazott, hogy a megbeszélésen sikerült a legégetőbb rövid és hosszútávú kérdéseket átbeszélni. A nyitottság mellett ezen a konzultáción államtitkár úr koordinációs szerepet vállalt, a több ágazati érintettség miatt, amelyhez az elnökségben jelenleg dolgozunk egy kiindulási dokumentumon.

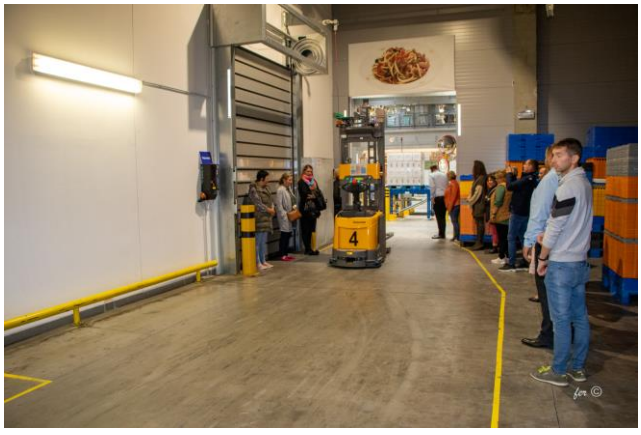
KÖZSZÖV AKADÉMIA IV.

Sikeres és nagyon érdekes, üzemlátogatással egybekötött továbbképzés zajlott le szövetségünk szervezésében a Gyermelyi Tésztagyárban, október 19-én. Az immár negyedik KÖZSZÖV Akadémia egy új, eddig nem alkalmazott módszere, a **„kimozdulás, kitekintés”** rendkívül jól debütált.

(Az egyéni utazások miatt az eredeti elképzeléstől eltérően nem béreltünk autóbuszt. Az élelmezésvetők szervezése, együttműködése példaértékű volt, a környező településeken dolgozók összefogtak, így az útiköltség térítés mellett döntöttünk. Aki elküldte a kitöltött kiküldetési rendelvényt, annak az átutalás már megtörtént.)

„Belépőként” a 45 résztvevő szakmai előadásokat hallgathatott meg a tésztagyár vezetőitől, Hancz Gergelytől és Bokros Gábortól, valamint a tészta nagykonyhai felhasználásának fortélyairól, Némedi Józseftől és Végh Tamástól, elnökségünk tagjaitól.

Az igényesen megszervezett üzemlátogatásra két csoportban, a turistautakról jól ismert, profi adó-vevők használatával került sor, így a zajos területeken elhangzottak is eljuthattak mindenkihez.



A méretek, a robottechnika, a szervezettség, a minőségbiztosítás, önellenőrzés, a hozzáértés és a szakmai alázat lenyűgöző volt.

A látnivalókban és információkban bővelkedő napot Zoltai Anna fogta össze, időnként, a tésztákhoz, tojáshoz és malmi termékekhez köthető talányos élelmiszerbiztonsági kérdésekkel fenntartva az aktív érdeklődést.

Természetesen száraztészták felhasználásával készült finom ebéd zárta a programot.

A visszajelzések alapján a siker rendkívüli, és az üzemlátogatást, mint módszert a jövőben is alkalmazni fogjuk. Várjuk ennek kapcsán az ötleteket és megkereséseket.

A 2023. első negyedévi élelmiszeripari üzem látogatás kapcsán az egyeztetéseket megkezdtük, időben tájékoztatást adunk róla.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2022.09.14.

Októberi webináriumunk Diéták és dietetikusok a közétkeztetésben 2. címmel, a júniusi webinárium folytatásaként zajlott le, ahol Dávid-Dobos Zsófia alelnök ismertette a közétkeztetési diéták kapcsán végzett kutatását. Ezt követően vendégelőadónk, Kasza Sándor számolt be személyes történetéről, milyen út vezetett oda, hogy saját, speciális táplálkozási igényeket kielégítő termékeket gyártó vállalkozást indítson. Továbbra is nyitottak vagyunk témajavaslatokra, ezért várjuk a tagság visszajelzését, érdeklődését.

JÖN! KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2022.11.16.

A következő webináriumot 2022. november 16-án 14.30-ra szervezzük.

Előadó Szőllősi Réka élelmiszerpolitikai elemző lesz, aki **„A közétkeztetés helye az élelmiszer-rendszereink fenntarthatóbbá alakításában: célok, lehetőségek, eszközök, nemzetközi tapasztalatok”** címmel tart előadást.

Ráláthatunk divatos és haladó étkezési formákra, a növényi alapú táplálkozás kapcsán lezajló változásokra, nemzetközi trendekre, megtudhatjuk, mit jelent a **flexitáriánus étkezés**, és mi hosszútávon a jelentősége.

Az érdeklődés felkeltésére felhívjuk a figyelmet Szőllősi Réka izgalmas gondolatiara a közelmúltban megjelent írása kapcsán, amely „Olcsó húsnak híg a leve, avagy mennyibe kerülnek valójában az élelmiszereink” címmel itt (klikk) olvasható.

SZAKMAI HÍREK

OKTÓBER 16: ÉLELMEZÉSI VILÁGNAP

Az élelmezési világnap az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) kezdeményezésére 1979 óta minden év október 16-án megrendezett világnap. Célja, hogy felhívja a közvélemény és döntéshozók figyelmét az élelmezési gondok orvoslásának fontosságára. Az élelmezési világnapot minden évben a FAO alapításának évfordulója alkalmából, mintegy 150 országban különböző rendezvényekkel ünneplik.

MAGYARORSZÁG KIÁLL AZ ÉLELMEZÉSI RENDSZEREK FENNTARTHATÓVÁ TÉTELE MELLETT

A Világélelmezés-biztonsági Bizottság 50. ülése keretében mutatta be Ökrös Oszkár, az Agrárminisztérium nemzetközi kapcsolatokért felelős helyettes államtitkára a magyar élelmezési rendszer fenntarthatóvá alakítását célzó nemzeti menetrend kulcspontjait és az eddig megvalósult eredményeket.

Magyarország nemzeti menetrendje olyan fontos területeket ölel fel, mint a fenntartható fogyasztás, az élelmezési rendszerek éghajlatra és biológiai sokféleségre gyakorolt hatásának csökkentése, a mezőgazdasági technikák javítása, a körforgásos gazdaság kialakítása, valamint a közösségek szerepvállalásának erősítése – mondta el az Agrárminisztérium helyettes államtitkára.

Forrás: Agrárminisztérium

NAGY ISTVÁN A BUSINESS DAYSEN: AZ ÉRTÉKTEREMTŐ ÉLELMISZERIPARI BERUHÁZÁS MINDIG MEGTÉRÜL

Fontos szem előtt tartani, hogy az élelmiszerek iránti kereslet viszonylag rugalmatlan, a mindennapi betevőre mindig szükség lesz, ezért az ágazatba való körültekintő befektetés, az értékteremtő beruházás mindig megtérül – mondta Nagy István agrárminiszter a 15. Business Days konferencián kedden Tapolcán.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

NÉPEGÉSZSÉGÜGYI PROGRAMOK AZ OGYÉI-BEN NETA-FORRÁSBÓL

(Dr. Szentiványi Mátyás, az OGYÉI főigazgatója és Riedl Annamária, a NETA Programiroda vezetője)

Az egyik legnagyobb hazai egészségügyi háttérintézmény, az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) a legaktuálisabb népegészségügyi kérdéseket helyezi középpontba a Népegészségügyi termékadó (NETA) felajánlásokból megvalósuló programjain. Dr. Szentiványi Mátyást, az Intézet főigazgatóját, valamint Riedl Annamáriát, a NETA Programiroda vezetőjét, a Business Days konferencia előadójával készült beszélgetés olvasható itt (klikk).

KÖZÉTKEZTETÉS A MAMA KONYHÁJÁBÓL

Van probléma másutt is! Földön tárolt élelmiszerek, a kötelező orvosi vizsgálatot elmulasztó alkalmazottak, működési engedéllyel nem rendelkező konyha, és egy magánvállalkozó, aki az édesanyja konyhájából szállította az ételt a napközis gyerekeknek – számos kihágást tapasztaltak a fogyasztóvédők a Hargita megyei napközikben és tanintézetek büféiben.
Forrás: szekelyhon.hu (klikk)

MEGJELENT MAGYARORSZÁG DIGITÁLIS ÉLELMISZERIPARI STRATÉGIÁJA

Alapos előkészítő munka eredményeként elkészült és megjelent Magyarország Digitális Élelmiszeripari Stratégiája. A stratégia megszületését, Magyarország Digitális Agrár Stratégiájához hasonlóan, az Agrárminisztérium kezdeményezte és koordinálta. Magyarország Digitális Élelmiszeripari Stratégiájának célja az élelmiszerláncon belül a lánc többi elemével összekapcsolódva, mégis az élelmiszeriparra fókuszálva olyan támogatási, szabályozási, képzési segítséget nyújtani, mely a hazai élelmiszeripar hatékonyságát, versenyképességét tovább tudja fokozni. Az ágazat stabil alapokon áll, a korábbi időszakok megváltozott körülményei között is jól vizsgázott, ugyanakkor a jelenlegi globális válság erősen érinti. A digitális eszközök és szolgáltatások használatának növelésével az élelmiszeripar tovább erősödhet növelve az exportképességet és biztonságos, jó minőségű hazai termékkel látva el a fogyasztókat.
Forrás: Agrárminisztérium

ÚJ SZABÁLYOK VONATKOZNAK A TRAPPISTA SAJTRA

A fogyasztói tudatosság emelkedésével egyre nagyobb társadalmi igény mutatkozik a jó minőségű élelmiszerek iránt, ennek hatásaként a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) rövidesen kibővülhet egy új

fejezettel, szabályozva a hazai tejipar egyik meghatározó termékét, a Trappista sajtot.
Az Agrárminisztérium irányítása alatt működő Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság még 2019-ben kiegészítette az MÉ I. kötet tejtermékekről szóló előírását a Trappista sajtra vonatkozó fejezettel.
A fogyasztók magasabb minőségű tejtermékek iránti megnövekedett igénye okán is fontosnak tartjuk, hogy a legnépszerűbb hazai sajtféleségre, a Trappista sajtra ne csak termékcsoportszinten (oltós alvasztású, érlelt, félkemény sajt) legyenek meghatározva a követelmények, hanem ahogy az az új szabályozásban megjelenik, termékszinten is, amely kiterjed a felhasználható összetevőkre, a sajt alakjára, méretére, összetételi kritériumokra is.

100 ÉVES A DIETETIKAI KÉPZÉS MAGYARORSZÁGON

Idén 100 éves a dietetikai képzés Magyarországon. Ennek apropóján az OGYÉI 2022. október végén egyhónapos kommunikációs kampányt indít, Dietetika 100 címmel, a dietetikus szakma történetének és jelentőségének bemutatása, a táplálkozástudományi szakemberek presztízsének növelése és szolgáltatásaik igénybevételének népszerűsítése céljából.
Forrás: OGYÉI

AZ EGEKBE SZÖKŐ TOJÁSÁRAK A RECEPTÚRÁK MEGVÁLTOZTATÁSÁRA KÉNYSZERÍTI A FRANCIA ÉLELMISZERIPART

A tojásárak több mint megduplázódtak Franciaországban az elszálló energia- és takarmányárak miatt, és a valaha volt legsúlyosabb madárinfluenza-válság okán a kínálati oldalon jelentkező hiány oda vezetett, hogy az élelmiszergyártók vagy csökkentik a termelést, vagy megváltoztatják receptúráikat – állítják a tojástermelők.
Várható volt, hogy a 2021-ben 1.500 milliárd darab volumenű tojástermelés a történelemben most először csökkenni fog, miután az Egyesült Államokban 4,6%-kal, az EU-ban 3%-kal, ezen belül Franciaországban 8%-kal esett vissza – nyilatkozott az EU legnagyobb tojástermelője, a francia CNPO csoport.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

ÁRCSAPDÁBAN A KÖZÉTKEZTETÉS

Átlagosan legalább 30 százalékos emelést tartanak indokoltnak a közétkeztetésben dolgozó szakemberek, hogy tartani tudják a jelenlegi minőségi színvonalat. Azonban még ez a tervezett díjnövekedés is inkább csak vakrepülés, a szakma szerint ugyanis még ez sem biztos, hogy fedezni fogja a következő hónapokban felmerülő valós költségeket. A Demokrata egy XVIII. kerületi főzőkonyhán járt, ahol az ország egyik legnagyobb közétkeztető cége készíti az ebédet.
A 2015-ben életbe lépett közétkeztetési rendelet alapján összerakott és megfőzött egészségtudatos étel gyakran nem ízlik a gyerekeknek. Számos egyéb tényező mellett ez az ellentmondás is oka a menza kedvezőtlen társadalmi megítélésének. A Demokratának nyilatkozó szakemberek szerint miközben nagyon is időszerűvé vált a jogszabály felülvizsgálata és élethez igazítása, a szolgáltatók továbbra is a jelenlegi menzai színvonal megőrzéséért küzdenek. Mindez már nem lehetséges a térítési díjak emelése nélkül.

Olvass tovább: demokrata.hu (klikk)

NEGYEDÉVEL CSÖKKENT AZ ÉLELMISZERPAZARLÁSUNK

2016 és 2021 között 24%-kal csökkent az élelmiszerpazarlás a háztartásokban – derült ki a Nébih harmadik alkalommal elvégzett hulladékfelméréséből. A mintegy 300 háztartásban lezajlott mérés szerint fejenként 25,2 kg élelmiszert dobunk ki feleslegesen évente. A leggyakrabban elpazarolt élelmiszerek toplistáját továbbra is az ételmaradékok vezetik.

A Nébih Maradék nélkül programja 2016 óta követi nyomon a magyar lakosság élelmiszerpazarlását. A pazarlás, vagyis a feleslegesen kidobott élelmiszerek mennyisége 2019-re 31,9 kg-ra mérséklődött, a legfrissebb adat pedig 25,2 kg.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

ÉVENTE 153 MILLIÓ TONNA ÉLELMISZERT DOBNAK KI AZ EURÓPAI UNIÓBAN

Évente mintegy 153 millió tonna élelmiszert dobnak ki az Európai Unióban, csaknem 15 millió tonnával többet, mint amennyit importálnak – írta kedden a Guardian brit napilap a Feedback EU klímakutató civil szervezet jelentésére hivatkozva.

A tanulmány szerint csak az EU-ban elpazarolt búza mennyisége Ukrajna búzaexportjának nagyjából a felével, az EU egyéb gabonaexportjának pedig a negyedével egyenlő.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

AZ USA-BAN ÚJ SZABÁLYOZÁST KAPOTT AZ „EGÉSZSÉGES” JELZŐ HASZNÁLATA AZ ÉLELMISZEREKEN

Az FDA új irányelveket adott ki az „egészséges” jelző élelmiszereken történő feltüntetéséhez, amely a különböző termék-kategóriákhoz rendelt tápanyagprofilokon alapul. Az elv az, hogy minél több olyan élelmiszereken szerepelhessen ez a jelző, amelyek elősegítik a jelenlegi amerikai táplálkozási ajánlásokban szereplő egészséges étrend megvalósítását. Az irányelv emellett az állítás használatát egyes tápanyagok korlátozott mennyiségéhez is kötik, beleértve a hozzáadott cukrokat, a sót és a telített zsírokat.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

MARADNAK A MENZÁKON AZ ANAFILAXIÁS SOKKOT LEGGYAKRABBAN KIVÁLTÓ ALAPANYAGOK

Nem indokolt a súlyosan allergizáló élelmiszerek kivezetése a közétkeztetésből – derült ki a Belügyminisztérium lapunknak küldött válaszából. A tárca ugyanakkor jelezte azt is, hogy továbbra is folytatódnak az egyeztetések az allergiás egyesületekkel, amelyek változatlanul az anafilaxiás sokkot leggyakrabban kiváltó mogyoró- és diófélék kivezetését kérik.

Az allergiás gyermekek számára földimogyoró-, diófélék- és szezámmag-mentes élelmiszereket biztosít a közétkeztetés, az egészséges gyermekek esetében azonban ezek az alapanyagok számos hasznos, a gyermekek fejlődését szolgáló tápanyagot tartalmaznak, így kivonásuk nem indokolt

– így reagált a Belügyminisztérium, amikor arról kérdeztük, hogy az allergiás egyesületek kérésére kivonják-e a menzákról a súlyosan allergén, anafilaxiás sokkot okozó alapanyagokat.

Olvass tovább: index.hu (klikk)

NEM LESZ TÖBB DIÓ, MOGYORÓ

Kivonta a földimogyorót, a diófféléket és a szezámmagot a közétkeztetésből a kisteleki és a sándorfalvi közétkeztetést is biztosító Hungast Csoport. Az országban elsők között meghozott döntés növeli az ételallergiában szenvedő gyermekek családjainak biztonságérzetét, ugyanakkor nem érinti hátrányosan az egészséges előfizetőket sem.

Egy-egy tragédia kapcsán rendszeresen előtérbe kerül az ételallergiások helyzete. Legutóbb év elején lett ismét téma, amikor egy hétéves kisfiú anafilaxiás sokk után életét vesztette azt követően, hogy az iskolában diós tortát evett. Az AllerGéniusz Egyesület jelentős reformot javasolt ezt követően a jogalkotóknak, valamint a közétkeztetés szereplőinek is: iktassanak ki minden olyan életveszélyes reakciót kiváltani képes alapanyagot, amely nem nélkülözhetetlen eleme a magyar gasztronómiának.

Olvass tovább: delmagyar.hu (klikk)

A NUTRI-SCORE SZTORI FOLYTATÓDIK

Az elmúlt pár évben az élelmiszerek jelölésének uniós szabályozásával foglalkozók egy kifejezetten érdekes szakmai evolúciós folyamat fázisait követhetik nyomon az ún. frontoldali tápértékjelölés kapcsán zajló uniós (és időnként hazai) történéseken keresztül.

Széles körű hazai szakmai egyeztető fórum hiányában, a vállalatok eredményes felkészülésének támogatása érdekében érdemes áttekinteni az elmúlt időszak eseményeit, a várható forgatókönyvet és határidőket.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

HAMAROSAN MÉG ERŐSEBB GASZTRONÓMIAI CÉLPONTTÁ VÁLHAT MAGYARORSZÁG

Idén először Magyarország egészéről közöl éttermlistát (National Selection of Hungary) a MICHELIN Guide. Ennek eredményeként az egész ország konyhaművészeti kínálata felkerül a nemzetközi térképre, ami egy újabb mérföldkövet jelent a hazai turizmus és gasztronómia fejlődésében.

A budapesti éttermeken túl, már a vidékieket is minősítő világhírű kiadvány rövidtávon is hozzájárulhat a vendéglátóhelyek forgalomnövekedéséhez, hosszabb

távon pedig növelheti a szektor versenyképességét. A válogatás mindazonáltal ráirányíthatja a figyelmet a vidéki térségekre is, ezáltal Magyarország gasztronómiai és turisztikai sokszínűségére.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

DIETETIKUSSZÖVETSÉG: MINDENKINEK JOGA VAN A MEGFELELŐ TÁPLÁLKOZÁSHOZ

Az európai dietetikusszövetség szerint mindenkinek joga van a megfelelő táplálkozáshoz és ahhoz, hogy ne éhezzen.
Mindenkinek joga van a megfelelő táplálkozáshoz és ahhoz, hogy ne éhezzen. A helyes étrend ugyanis segít megelőzni bizonyos betegségeket, mérsékli azok kockázatát, csökkenti a kórházi tartózkodás idejét, javítja az orvosi kezelés hatékonyságát, valamint az életminőséget; mindez pedig csökkenti az egészségügyi kiadásokat is – olvasható az Európai Dietetikus Szövetség (The European Federation of the Associations of Dietitians – EFAD) által kiadott nyilatkozatban.
Forrás: MDOSZ

AZ IDEI GUNDEL-DÍJASOK

A Magyar Vendéglátók Ipartestülete összefogásával és szervezésében a szakma idén 9. alkalommal döntött Gundel Károly-díjazott személyéről. A Kitüntetési Bizottság 19 tagja 11 jelölt közül választotta ki azt a személyt, akit a méltónak talált a „szakma Kossuth-díjára". A díj ünnepélyes átadására az október 16-án vasárnap délben megrendezésre kerülő MVI Gálaebéden került sor a Gundel Étteremben.

(A kitüntetettek Kovács László MVI elnökkel)

A 2022. évi Gundel Károly-díjat Borbás Marcsi televíziós műsorvezetőnek gasztronómiai és hagyományőrző tevékenységéért, valamint Macsinka Jánosnak, az egri Macok Bisztró tulajdonosának vendéglátós munkásságáért ítélte oda.

DÍJAZTÁK AZ ÉV GLUTÉNMENTES KENYEREIT ÉS PÉKSÜTEMÉNYEIT

A Magyarok Kenyere programhoz kapcsolódóan szervezte meg a gluténmentes kenyerek és péksütemények versenyét a Magyar Gazdakörök és Gazdaszövetkezetek Szövetsége, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Lisztérzékenyek Érdekképviseletének Országos Egyesülete és az AMUREX GM Hungary Kft.
A verseny díjazottjai és a teljes cikk itt (klikk) olvasható (vendeglatasmagazin.hu).

BIOKIHÍVÁS

A novemberi webináriumunk témájához jól kapcsolódik az alábbi tudósítás:
A svéd energiaóriás, Vattenfall németországi telephelyein áttért a teljes bio-étkeztetésre. A cég 2040-re klímasemleges kíván lenni, így elkerülhetetlen volt, hogy a húsz németországi telephely mintegy 4.000 vendége számára is klímasemleges étkeztetési megoldást találjanak ki. Ez a COKI.bio (Company Kitchen Powered by ISS) lett. Az átállás idején a költségnövekedés 60- 90%-os volt, mára ezt hála a különféle szervezési intézkedéseknek 20-40%-ra sikerült csökkenteni. A legdrágább a bio-hús beszerzése volt, így ott a húsz különféle sertéshússzelet helyett mindössze kettő bio hússzeletet használnak, beszerzésüket 800 cikkre csökkentették, szerdánként vegetáriánus napokat tartanak, négyről háromra csökkent a felkínált

menük száma, és egy digitális előrendelési rendszerrel igyekeznek tovább csökkenteni az ételhulladékot. Csökkentették az ételek alapmennyiségét, de nyitva hagyták a repeta lehetőségét. Szükség volt a dolgozók intenzív képzésére a friss anyagok kapcsán, komoly kampányt folytattak a vendégek körében és rendszeresen mérték a vendégelégedettséget is. Tekintettel arra, hogy a sok friss áru alapján nagyon jó minőségű ételek készülnek, különösebb ellenállás nélkül sikerült a szolgáltatás átállítása.
Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. július 28. 18. évfolyam 20. szám

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 (zoltai.anna@kozszov.hu)
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