HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VI. évfolyam 6. szám

2022. szeptember

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. szeptember 29. VI. évfolyam 6. szám Oldal: 2/15.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV HÍREK 4
Fenntartható Gasztronómiai Díj 4
Sóval (is) borsot törtek a közétkeztetés orra alá… 4
KÖZSZÖV Akadémia III. 4
KÖZSZÖV Akadémia IV. 5
Olvasóink kérdezték a diétás étkeztetéssel kapcsolatban 5
Szakmai összefogás 5
KÖZSZÖV webinárium 2022.09.14. 6
Miért drágul a menza? 6
Fájóan drágulhat az iskolai menza 6
Business Days 2022 -Trade magazin 6
A kényelmi termék nem csak a kényelemről szól 7
Szakmai hírek 7
Drasztikusan drágulhat ősztől az iskolai menza 7
Drasztikus drágulás jön szeptembertől az óvodai és iskolai menzákon 8
A túlélésért küzdenek a közétkeztetők, most még szankcionálják is őket 8
Rosszul tudtuk, nem a túl sok kalóriától hízunk el 8
A magyar gyerekek negyede túlsúlyos és minden tizedik alultáplált 8
Egyre több gyerek diétázik az Egyesült Királyságban 9
Nem drágul a menza Újbudán, az önkormányzat vállalja át a különbözetet 9
„Szó sincs nyerészkedésről, itt a túlélésről van szó” - országszerte drágul a közétkeztetés 9
Lehúzza a rolót az ország egyik legjobb iskolai menzája - sokan követhetik a példáját? 10
Miért lett drágább a rántotthús? 10
A franciáknak is hiányzik 10
Fájdalomküszöb 4 euró 10
Már minket is elér 10
Nincs ingyen ebéd 11
Gondolta volna? Csökkenti az élelmiszerpazarlást, ha nincs minőségmegőrzési dátum a csomagoláson! 12
Sikeres a brit középiskolai menzákon a fogások karbonlábnyomának jelölése 12
Hamarosan ökocímke mutatja a boltban, ha egy élelmiszer tönkreteszi a bolygót 12
A Co-op ’Fagyassz le!’ címkékkel látja el a sajátmárkás tejtermékeit 13
Milyen higiéniai követelmények elsődlegesek a szezonban 13
Már kapható a hazai könyvesboltokban Péntek Csaba: A hamburgered ára című könyve 13
Foghatják a fejüket a magyarok: brutális drágulás jöhet a boltokban? 14
Haszonállatok húsában, tejében és vérében is találtak mikroműanyagot 14
Franciaország az első európai állam, amely nemzeti jogszabállyal korlátozza a növényi alapú húshelyettesítők megnevezését 14
Ez az alapvető élelmiszer a szorongásért és az ekcémáért is felelős lehet 15
Jó helyre is kerülhet 15

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

A szeptember mindig izgalmakkal teli, hiszen kezdődik az oktatás, nyílnak a menzák és a nyár utolsó leheletével a tarkónkon megkezdjük az újabb tanévet. Hagy idézzek egy kicsit elődjeinktől: *„Itt van az ősz, itt van újra s szép, mint mindig énnekem”*

Ez akár igaz is lehetne, de sajnos most elég vészterhes idők járnak. Nem kell messzire tekintenünk, ha áremelést keresünk, bizony találunk. Az alapanyagárak, az energiahordozók árai és a bérek is csillagászati magaslatokban járnak. Ennek sajnos elszenvedői vagyunk.

De tekintsünk a helyzetre most úgy, mintha ez egy újabb versenykiírás lenne, csak most ez egy kicsivel

hosszabb ideig tart, és rövidebb a felkészülés! **A ZSŰRI viszont vitathatatlanul szakértő, konkrétan a FOGYASZTÓ lesz.**

Minden irányból meg kell vizsgálnunk a működésünket, milyen módon tudjuk a költségeinket csökkenteni, ezáltal nyerni egy kicsit, hogy máshol fel tudjuk használni az így nyert puffert. Ami mégis talán legjobban szorongat bennünket az az alapanyaghiány félelme.

Kicsit megint versenyzős gondolatok jutnak eszembe. Olyan ez, mint egy Blackbox verseny, amit találok a dobozban, abból főzök. Persze képletesen, de a szakmaiságunkat nem feladva, mindig tudunk és kell is megújulni, és a nehézségeink ellenére kihívásként tekinteni erre az elénk álló helyzetre.

Mindjárt itt egy általam nagyon megkedvelt étel. Egy kedves kollégámé az érdem, én is tőle ollóztam, de nagyon tetszik, így szívesen ajánlom mindenkinek.

Az őszi jelleget képviselő gombák ízesítik ezt a húsmentes fogást, alacsonyabb költségvetés esetén egyféle csiperkegombából készítve is nagyon finom.

Erdei gomba ragu parajjal, juhtúrós tejföllel, puliszka kockákkal, ropogós lyoni hagymával:

A kukoricadarát enyhén sós vízben megfőzzük, majd sütőlemezre terítjük 2 cm vastagon és hűlni hagyjuk.

<u>Ezt követően elkészítjük a parajos gombás ragut:</u>

A póréhagymát a vajon megpirítjuk, ízesítjük sóval, őrölt feketeborssal, majd hozzáadjuk a gombákat. Tovább pirítjuk és rákeverjük az előre kiolvasztott leveles parajt, ízesítjük zúzott fokhagymával, kakukkfűvel és friss vágott petrezselyemmel, majd félretesszük tálalásig.

Erdei gomba ragu parajjal, juhtúrós tejföllel, puliszka kockákkal, ropogós lyoni hagymával	***1 adag (kg)***	***10 adag (kg)***
Összetevők		
kukoricadara	*0,08*	***0,8***
víz	*0,16*	***1,6***
só	*0,1*	***1***
vaj	*0,01*	***0,1***
csiperkegomba	*0,02*	***0,2***
laska gomba	*0,02*	***0,2***
szegfűgomba	*0,02*	***0,2***
róka gomba	*0,02*	***0,2***
petrezselyem	*0,01*	***0,1***
fokhagyma	*0,01*	***0,1***
kakukkfű	*0,001*	***0,01***
póréhagyma	*0,02*	***0,2***
fekete bors őrölt	*0,001*	***0,01***
mirelit leveles paraj	*0,02*	***0,2***
tejföl	*0,1*	***1***
juhtúró	*0,01*	***0,1***
hagyma karika	*0,12*	***1,2***
liszt	*0,01*	***0,1***
olaj	*0,1*	***1***

<u>Elkészítjük az öntetet</u>: A juhtúrót a tejföllel elkeverjük és kevés sóval és fokhagymával ízesítjük.

Az időközben megszilárdult puliszkát 2x2cm-es kockára vágjuk és bő forró olajban kisütjük (mint a hasáb burgonyát).
Ezt az olajat használjuk a lisztbe forgatott hagymakarikák kisütésére is (de ha csak megfonnyasztjuk úgy is tökéletes). Végezetül a ropogós puliszkakockákra tálaljuk a gombás ragut és megkoronázzuk a sült hagymával.
Végezetül, jó ötletelést erőt és inspirációt az előttünk álló hatalmas munkához. Sok sikert és kitartást kívánok nektek.

Végh Tamás
elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

A nyári pihenő mellett szövetségünk elnöksége aktív volt, a teljesség igénye nélkül felsoroljuk a történéseket. Legfontosabb, ami velünk történt, hogy végre, több, mint egy éves pontosítgatás után Szövetségünk új Alapszabályát és elnökségét bejegyezte a törvényszék. Az új Alapszabály egységes szerkezetbe foglalt szövege honlapunkon (klikk) megtalálható.

FENNTARTHATÓ GASZTRONÓMIAI DÍJ

Június 18-a 2016-tól a Fenntartható Gasztronómia Napja, az Egyesült Nemzetek Szövetsége kezdeményezésére. Ez alkalomból idén Fenntartható Gasztronómiai Díjat alapított a METRO áruházlánc, melyet szakmai fórum és fenntartható főzés bemutató keretében adtak át június 16-án.

A szegedi üvegművész, Deák Zsuzsanna műhelyében készült, újrahasznosított síküvegből korallszerű képződményekké formált különleges **METRO Fenntartható Gasztronómia Díjakat Bősze Ákos, a METRO HoReCa fejlesztési vezetője adta át.** Egyéni kategória díjazottja Zoltai Anna, a KÖZSZÖV elnöke, aki sok éves munkásságával érdemelte ki a színvonalas elismerést.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

SÓVAL (IS) BORSOT TÖRTEK A KÖZÉTKEZTETÉS ORRA ALÁ…

Nagy sikerrel tettük közzé honlapunkon a sóról szóló cikkünket, amely itt olvasható: KÖZSZÖV - só (klikk)
A témát már több média is átvette:
Olvass tovább: bcoolmagazin.hu (klikk)
bama.hu (klikk)

KÖZSZÖV AKADÉMIA III.

Augusztus 17-én, az immár harmadik KÖZSZÖV Akadémiánkon a munkahelyi étkeztetésben dolgozó szakácsok ismerkedhettek meg a hagyományos ételek modern tálalásával. Többek között a frankfurti leves került terítékre. Szabó Roland volta a tréner, az Eurest fejlesztőséfje.

KÖZSZÖV AKADÉMIA IV.

A következő Akadémia egy üzemlátogatással egybekötött továbbképzés lesz, október 19-én. A Gyermelyi Tésztagyár meglátogatása mellett körbejárjuk a tésztafőzés és tálalás közétkeztetési rejtelmeit. Érdemes figyelni a felhívást és a korlátozott létszámra tekintettel mielőbb jelentkezni. A közlekedést Budapesti találkozópontról kiindulva megszervezzük, mely, akárcsak a látogatás a KÖZSZÖV tagok számra ingyenes lesz.

A regisztrációs űrlap itt (klikk) elérhető.

OLVASÓINK KÉRDEZTÉK A DIÉTÁS ÉTKEZTETÉSSEL KAPCSOLATBAN

Kérdés: Egy óvodás kisgyereknek tojásmentes diétára lenne szüksége. Mi nem főzünk nem is főzhetünk diétás menüt. Rendelni sajnos csak olyan helyről tudnék, ahonnan nem szállítanak ki. Tehát minden nap el kellene menni valakinek a diétás menüért. Ami megint csak kivitelezhetetlen.

A rendeletben találtam egy ilyen részt: *„A nevelési-oktatási intézményben, amennyiben a közétkeztetés keretében nem biztosítható a gyermek és a tanuló diétás étkezése, - a szülő, más törvényes képviselő írásbeli nyilatkozata alapján - a gyermek és a tanuló által az intézménybe bevitt, vagy a szülő, más törvényes képviselő által az intézménybe rendelt étel intézményben történő elfogyasztásának lehetővé tételével is biztosítható. Ennek érdekében a nevelési-oktatási intézmény vezetője köteles biztosítani a hűtés, a melegítés és a fogyasztás megfelelő feltételeit a hatályos jogszabályok és szakmai előírások betartásával.”* Ez alapján úgymond nem vagyok köteles megoldani a gyerek diétás étkezését? Csak biztosítanom kell a szülőnek egy külön hűtőt és mikrót az ő általa behozott étel tárolására és melegítésére?

Válasz: A diétás étkeztetés biztosítása intézményi feladat a Rendeletben felsorolt speciális táplálkozási igények esetében, de a szülő is megoldhatja, amit az intézménynek (azaz nem a kiszervezett főzőkonyhának) a hozzá szükséges feltételekkel kell támogatnia. A Rendeletben fel nem sorolt diétás igényeket az intézmény sem köteles kiszolgálni.

Megkereséséből azt nem tudjuk megítélni, hogy egy kiszervezett konyhát vezet-e, mert ez esetben csak akkor köteles a diétát biztosítani, ha erre a megrendelővel kötött szerződése kötelezi.

SZAKMAI ÖSSZEFOGÁS

Kormányzati segítséget kért öt szakmai szövetség, köztük a KÖZSZÖV is, egy közösen aláírt levélben a turisztikai, vendéglátó, és közétkeztető szektor számára, amelyeket sok esetben megoldhatatlan helyzet elé állított az egész Európát, így hazánkat is sújtó energiapiaci válság.

A szövetségek küldöttségét, két alkalommal is fogadta Dr. Nagy Márton miniszter. Második alkalommal elnökségünket Dr. Kovács Pál képviselte. Lehetősége volt a szektor helyzetének ismertetésére. A megbeszélésen a közétkeztetésre vonatkozó beavatkozásokra nem tapasztaltunk nyitottságot, emiatt újabb

levelet írtunk Dr. Nagy Mártonnak, és további három miniszternek.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2022.09.14.

Szeptemberben került megrendezésre a **„A túlélés gazdasági lehetőségei a közétkeztetésben”** című webináriumunk, mely a KÖZSZÖV tagok számára ingyenes, de regisztrációhoz kötött volt.

Mi sem bizonyítja jobban a témaválasztás aktualitását, mint az, hogy soha nem érzékelt érdeklődés mutatkozott meg a jelentkezések számában. Az előadás nagy sikerét pedig a hallgatóságtól visszaérkezett kérdőívek összesített adatai igazolják. Valamennyi kérdésre 100 %-ban pozitív választ kaptunk. Sokan kérték az előadás írásos anyagát, emiatt az eddigi rendszerünkben kivételt téve, az előadó, **Dr. Kovács Pál, elnökségünk finanszírozás és gazdasági ügyekért felelős tagjának hozzájárulásával az előadás kivetített anyagát a weblapunk szakmai anyagok rovatában közzétettük, amely itt is elérhető (klikk).**

MIÉRT DRÁGUL A MENZA?

Ilyen és ehhez hasonló kérdésekkel bombázta a média szövetségünket augusztusban. Elnökségünk tagjai igyekeztek mindenkinek válaszolni és minden személyes megjelenéssel járó meghívásnak eleget tenni. A témában tett nyilatkozatokat és média megjelenéseket a teljesség igénye nélkül a következő cikkekben olvashatják.

FÁJÓAN DRÁGULHAT AZ ISKOLAI MENZA

Harminc százalékkal drágulhat az iskolai közétkeztetés szeptemberben az alapanyagok, a rezsi és az üzemanyag áremelkedése miatt – mondta az InfoRádiónak a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének elnöke.

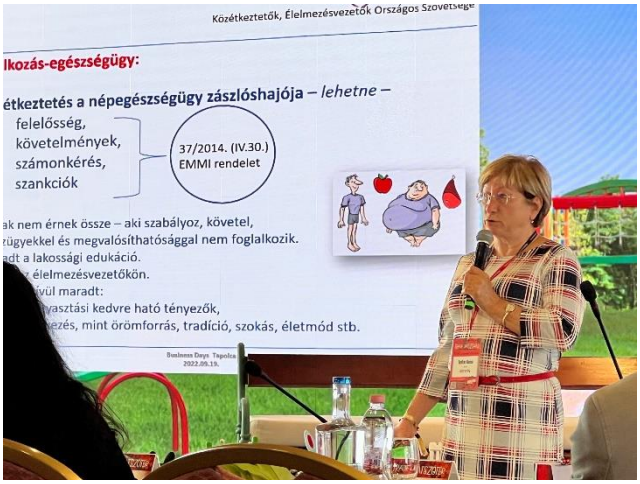
Zoltai Anna szerint a menzát működtetők ebben a gazdasági környezetben már nem tudnak megfelelni a minőségi követelményeknek sem.

Minden sokkal drágább lett, az alapanyagok, a rezsi és a céges autók üzemanyaga is, továbbá érthető módon a dolgozók is magasabb bért követelnek, tehát a közétkeztetőknek is muszáj árat emelniük – fogalmazott az InfoRádióban Zoltai Anna. A teljes beszélgetés a cikk végén található kapcsolódó hanganyagnál hallgatható meg.

Olvass tovább: infostart.hu (klikk)

BUSINESS DAYS 2022 -TRADE MAGAZIN

Több, mint 100 előadó, közel 850 szakmai döntéshozó és az üzleti élet számos képviselőjének jelenléte mellett idén 16. alkalommal rendezték meg a Trade magazin üzleti, kereskedelmi szakmai konferenciáját 2022. szeptember 19-23-án Tapolcán. Az első napon került terítékre a vendéglátás és közétkeztetés, ahol elhangzott a KÖZSZÖV elnökének előadása.



A szervezők a konferencia hangulatát egy játszótér élete köré építették fel, mondván: *„Lapátolunk a homokozóban, hintázunk, néha lecsúszunk a csúszdán, majd visszamászunk. Homokvárat építünk, elhatározzuk, hogy hintázunk, aztán leugrunk….”* A „játszótér” fővédnöke: Dr. Nagy István agrárminiszter volt, aki személyesen is megjelent, és előadásában őszintén beszélt a nehézségekről, az élelmiszerellátás előtt álló kihívásokról, új terepekről. Jelenleg sok a megválaszolatlan kérdés: hol áll meg az áremelés – mit gondolnak a beszállítók és a kereskedők a helyzetről; meddig nő az infláció; meddig bírják a vásárlók a nehézségeket, és mennyivel csökken a vásárlóerejük; hogyan lehet kezelni a munkaerőhiány problémáját; milyen új stratégiákkal lehet megoldani a nyersanyaghiány problémáját; hogyan készítsünk tervet a következő egyéves időszakra…

A KÉNYELMI TERMÉK NEM CSAK A KÉNYELEMRŐL SZÓL

Convenience-en, azaz kényelmi terméken sokan sokfélét értenek. Abban viszont biztosak lehetünk, hogy nagy iramban bővül azoknak a termékeknek a köre, amelyeket az élelmiszeripar különböző szegmensei kényelminek neveznek: konyhakész, előkészített, mélyhűtött, szárított, porított, félkész, szeletelt/kockázott/reszelt és persze a snack, a (melegítés)készétel, a konzerv, a meal kit és egyebek.

A gyártók gyorsuló tempóban növekvő választékkal, ráadásul egyre jobb minőségben látják el mind a fogyasztókat, mind a kereskedelmi vendéglátást és a közétkeztetést. Az ok egyértelmű: folyamatosan nő rájuk az igény!

A közétkeztetésben elkerülhetetlen! A kényelmi termékek helyett szerencsésebb a konyhakész termék megnevezés a közétkeztetésben – hangsúlyozza Riczu Tünde dietetikus-közgazdász, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) elnökségi tagja.

A kényelmi termékek piacán az elmúlt 10 évben változás a levesporok, ételízesítők kínálatában következett be. Ugyanis a közétkeztetési rendelet szabályozza az ételek sótartalmát, a diétás ellátást, az ellátottak körét és az ellátás minőségét. Ez maga után vonta az allergén-, adalékanyag- és nátrium-glutamát mentes termékek iránti igényt. Ezeknek a termékeknek az ára sokszorosára emelkedett a hagyományos ételízesítők, levesporok piacán.

A közétkeztetésben leggyakrabban használt konyhakész termékek az ízfokozómentes ételízesítők és levesporok mellett a különböző alakúra vágott, formázott feldogozott húsok és friss zöldségek, de ilyenek a főtt tojás, a mélyhűtött zöldségek, panírozott termékek.

Ár-érték arány oldaláról nézve a feldogozott nyersanyagok használata gazdaságosabb, esetükben nincs munkaerőigény, nincs ételhulladék, tisztítási, darabolási veszteség, pontosan adagolhatók. Élelmiszer-biztonság szempontjából biztonságosabb, mint a földes áru használata. Napjainkban, főleg a pandémia után szakácsot alkalmazni a közétkeztetésben nagyon nehéz dolog, de a segédmunkás is eltűnt a piacról. Ez magával vonja a kényelmi és konyhakész termékek egyre nagyobb arányú alkalmazását, miközben a közétkeztetést szabályozó rendelet megköti a vállalkozások kezét. A sótartalom csökkentését a sómentes, sószegény alapanyagokkal lehet biztosítani.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

SZAKMAI HÍREK

DRASZTIKUSAN DRÁGULHAT ŐSZTŐL AZ ISKOLAI MENZA

Még a koronavírus-járvány sem állította olyan komoly kihívás elé a közétkeztetési szektort, mint a mostani

inflációs helyzet, az üzemi konyhákat az élelmiszer-, a rezsi- és az üzemanyag-drágulás is extrém módon megterheli. Az egekbe szökő kiadásokat a közétkeztető cégek csak áremeléssel tudják kompenzálni, legfrissebb jelzésük szerint szeptembertől egy iskolai ebéd ára az ezer forintot is megközelítheti.
Még nem mindenhol egyeztek meg a közétkeztető cégek az önkormányzatokkal abban, hogy mennyibe kerüljön szeptembertől a bölcsődékben, az óvodákban és az iskolákban a menza – tudta meg az Index Sáfár Ferenctől, a Turisztikai és Vendéglátó Munkáltatók Országos Szövetségének (VIMOSZ) közösségi étkeztetési szekciójának vezetőjétől.
Olvass tovább: index.hu (klikk)

DRASZTIKUS DRÁGULÁS JÖN SZEPTEMBERTŐL AZ ÓVODAI ÉS ISKOLAI MENZÁKON

A gazdasági környezet és az infláció miatt szeptembertől 30 százalék körüli áremelkedés várható a közétkeztetésben is. Erről Zoltai Anna, a KÖZSZÖV (Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége) elnöke beszélt a Reggeliben.
A teljes beszélgetés itt nézhető meg (klikk).
Forrás: rtl.hu

A TÚLÉLÉSÉRT KÜZDENEK A KÖZÉTKEZTETŐK, MOST MÉG SZANKCIONÁLJÁK IS ŐKET

„A 2015-ös közétkeztetési rendelet már elavult, több olyan elemet is tartalmaz, ami egész egyszerűen nem tartható.” – Erről beszélt az Indexnek Zoltai Anna, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnöke.

Az egyik fő mumus továbbra is a sótartalom, amely ellenőrzésére a kormány tavasszal egy új minősítési rendszert vezetett be. Az élelmiszer-biztonsági szakmérnök szerint a szankció a lehető legrosszabbkor jött, jelenleg ugyanis az is kérdéses, hogy az üzemi konyhák egyáltalán talpon maradnak-e.
A teljes cikk itt olvasható: index.hu (klikk)

ROSSZUL TUDTUK, NEM A TÚL SOK KALÓRIÁTÓL HÍZUNK EL

Nincs, aki megkérdőjelezné azt a közkeletű, gránitszilárdságú elméletet, hogy aki több kalóriát vesz magához, mint amennyire szervezetének szüksége van, annak testében a felesleg zsír formájában elraktározódik, ami előbb-utóbb elhízáshoz vezet. A fogyás egyetlen módja pedig az, hogy kevesebb kalóriát eszünk (iszunk), és több mozgással elégetjük a többletet.
Egyszerű és logikus gondolatmenet, és a tapasztalatok is mindig azt mutatják, hogy ha rendesen ráállunk az evésre, akkor bizony jó eséllyel ki fogunk kerekedni. Mindig így volt, és így is lesz, nyugodtan továbbléphetünk, nincs itt semmi látnivaló.
Több kutató azonban az istennek sem akar továbbsétálni. Például David S. Ludwig, a Harvard Medical School gyermekgyógyásza és a Harvard T.H. Chan School of Public Health táplálkozástudományi professzora sem, aki a napokban alaposan belenyúlt a darázsfészekbe, amikor kijelentette, hogy felcseréltük az okot az okozattal, és nem a túl sok evéstől hízunk el, hanem az elhízás miatt eszünk többet a kelleténél.
Olvass tovább: index.hu (klikk)

A MAGYAR GYEREKEK NEGYEDE TÚLSÚLYOS ÉS MINDEN TIZEDIK ALULTÁPLÁLT

Országos lett a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) GYERE® – Gyermekek Egészsége Programja, ami az Auchan Alapítvány támogatásából 24 hazai település általános iskolájában indult el. A programban több mint 5000 általános iskolás vesz részt, közülük a 6-12 éves korosztályban végeztek táplálkozási állapotfelmérést a dietetikusok április-május folyamán. Ebből az derült ki, hogy a vizsgált korosztály

alig kétharmada tartozik csak a normál tápláltságúak közé. Minden ötödik gyermek kismértékben túlsúlyos, a gyermekek 7%-a pedig elhízott, de nagyon jelentős az alultápláltak aránya is, ez minden tizedik gyermeket érint.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

EGYRE TÖBB GYEREK DIÉTÁZIK AZ EGYESÜLT KIRÁLYSÁGBAN

Az Egyesült Királyságban növekszik azoknak a gyerekeknek a száma, akik megpróbálnak lefogyni, de a tudósok arra figyelmeztetnek, hogy háromszorosára nő azoknak a gyerekeknek a száma, akik már egészségesek és diétáznak is. Az Oxfordi Egyetem tanulmánya és a Food Foundation jelentése rávilágít a gyerekek rossz táplálkozására Nagy-Britanniában és az Egyesült Királyságban.

Az eredmények azt mutatják, hogy a gyerekek küzdenek a fogyásért, ugyanakkor nő a túlsúly és a gyermekkori elhízás aránya. „Nem tudjuk, miért történt ez ezeknél a gyerekeknél, akár környezeti vagy szülői befolyás, egészségügyi állapotok, akár felügyelet vagy megfigyelés miatt” – mondja Melissa Little, az Oxfordi Egyetem társszerzője és kutatója.

Dr. Annette Creedon, a British Nutrition Foundation táplálkozási menedzsere ezeket az eredményeket kommentálva azt mondja: „A gyermekkori elhízás és túlsúly jelentős egészségügyi problémák a gyermekek és családjaik számára, és súlyos következményekkel járnak a gyermekek fizikai és mentális egészségére nézve, ami továbbra is fennáll felnőttkor.

A túlsúllyal élő gyermekek nagyobb valószínűséggel válnak túlsúlyossá/elhízott felnőttekké, és nagyobb a kockázata olyan betegségek kialakulásának, mint a 2-es típusú cukorbetegség és a szív- és érrendszeri betegségek későbbi életében.”

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

NEM DRÁGUL A MENZA ÚJBUDÁN, AZ ÖNKORMÁNYZAT VÁLLALJA ÁT A KÜLÖNBÖZETET

Az év végéig maradnak az eddigi árak a közétkeztetésben.

Nem drágul a közétkeztetés idén a XI. kerületben – közölte Újbuda önkormányzata pénteken.

A közlemény szerint a Klassz Menza Kft. (a közétkeztető cég) a nyersanyagárak drasztikus emelkedése és a megnövekedett energiaárak miatt kereste meg az önkormányzatot július elején.

Tekintettel az áremelkedésekre, a képviselő-testület döntése alapján az önkormányzat idén szeptembertől december 31-ig 20 százalékkal növelte nyersanyagköltséget – írják. Azt is hozzátették, az újbudaiak kiadásai idén nem fognak megugrani, mert az önkormányzat 2022-ben teljes egészében magára vállalja ezt a többletkiadást.

Forrás: hvg.hu (klikk)

„SZÓ SINCS NYERÉSZKEDÉSRŐL, ITT A TÚLÉLÉSRŐL VAN SZÓ” - ORSZÁGSZERTE DRÁGUL A KÖZÉTKEZTETÉS

Országszerte több önkormányzat is jelentősen emelni kényszerül a közétkeztetési díjakat, mert annak minden díjtétele jelentősen emelkedett az elmúlt egy

évben. Drágultak az alapanyagok, a szállítási költség, a rezsi és a munkaerő is. Az ország legnagyobb szolgáltatójánál azt mondják: 30 százalékos emelés szükséges, hogy egyáltalán talpon maradjanak.
Forrás: rtl.hu (klikk)

LEHÚZZA A ROLÓT AZ ORSZÁG EGYIK LEGJOBB ISKOLAI MENZÁJA - SOKAN KÖVETHETIK A PÉLDÁJÁT?

Nehéz helyzetbe kerültek azok a közétkeztetők, akik az óvodai, iskolai étkezést biztosítják a gyermekek számára: sokáig nem emelhettek árat a veszélyhelyzet miatt, és mostantól is csak fokozatosan háríthatják át az elszálló költségeket a fogyasztókra. Ám ezt nem mindenki bírja, az AKG (Alternatív Közgazdasági Gimnázium) menzája nem emelheti tovább az árait, ezért nem szállít tovább az iskolának. Ettől függetlenül a cég nem szünteti be végképp a tevékenységét, továbbra is működik.
Olvass tovább: pénzcentrum.hu (klikk)

MIÉRT LETT DRÁGÁBB A RÁNTOTTHÚS?

Igényesen és látványosan összeállított filmet tett közzé a Telex, amely ötleten a rántotthúson keresztül mutatja be a körülöttünk kialakult gazdasági helyzetet.
A film itt (klikk) érhető el.

A FRANCIÁKNAK IS HIÁNYZIK

Francia társszövetségünk az SNRC szervezésében valamennyi érintett szervezet részvételével felhívás született a „A Közétkeztetés őszi megmentéséért” címmel. A felhívás hangsúlyozza, hogy jelenleg egy 40 centes hiány tapasztalható a közétkeztetési ebédek áránál. Ebből 20 cent az úgynevezett Egalim törvény következménye, azaz, hogy a felhasznált alapanyagok legalább 50%-a organikus termékekből álljon. További 20 centet pedig a nyersanyagok aktuálisan tapasztalt 10%-os inflációja jelent, ez a szám konszolidált iparági adatokból származik.
Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. július 13. 18. évfolyam 19. szám

FÁJDALOMKÜSZÖB 4 EURÓ

Németországban is gond az iskolai étkezés növekvő költségeinek megosztása a megrendelők és a fogyasztók között.

A helyzet tartományonként különböző. Tendenciaként megállapítható, hogy egyre több helyen kerülnek átadásra a tálalókonyhák is a szolgáltatónak, akinél ezzel újabb költségtényező jelenik meg. A szerződésekben jellemzően van kitétel arra, hogy olyan tételek, mint a minimálbér október 1-től 12 euróra emelése, automatikusan kezelhetők, ami a szolgáltatók többségénél 0,21 eurót jelent étkezésenként. A szolgáltatóknak óvatosan kell az emelésekkel eljárniuk, mert megállapítható, hogy 4 euró a fájdalmi küszöb, amit a gyermekek napi melegétkezésére hajlandóak kifizetni a szülők. Ebbe viszont nehezen illik bele az energia-, az alapanyagok-, és a bérek egyidejű kontrollálatlan emelkedése.
Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. június 23. 18. évfolyam 17. szám

MÁR MINKET IS ELÉR

A június 25-26-i hétvégén Németország vezető közétkeztető cégét, az Apetito-t komoly kibertámadás

érintette, hackerek lebénították teljes számítástechnikai rendszerüket, így egyetlen egy IT-hez köthető megoldásuk sem működik, így például a megrendelések leadása sem. Tehát nem tudtak hétfőn ételhez jutni az iskolák, óvodák és egészségügyi intézmények egész Németország területén. A válságkezelés során prioritásuk az, hogy először is az egészségügyi intézmények (kórházak, klinikák) és az idősellátó rendszer ellátását megoldják. A cég szakértőin túl a rendőrség teljes célállománya is dolgozik a hibaelhárításon, a károk felmérésén és a támadást indítók beazonosításán.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. július 4. 18. évfolyam 18. szám

NINCS INGYEN EBÉD

Az Egyesült Államokban június 30-ával lejár az a járvány idejére bevezetett program, amely lehetővé teszi, hogy az iskolák ingyenes reggelit és ebédet biztosítsanak 10 millió diák számára, adminisztratív terhek nélkül. Jelenleg a kongresszus nem adott megoldást a program meghosszabbítására.

A mentességek felhatalmazást adtak az amerikai mezőgazdasági minisztériumnak (USDA) arra, hogy megszüntesse az egyetemes iskolai étkeztetés szabályozási akadályait, például a jövedelemalapú jogosultsági követelményeket. Ezzel az új rugalmassággal családok millióinak gyerekei kaphattak enni bürokráciamentesen. A nemzeti iskolai ebédprogram naponta 22,6 millió iskolás gyermeket étkeztet.

Mitch McConnell szenátor és más republikánusok azonban márciusban meggátolták a program ideiglenes meghosszabbítását. A kongresszusnak mindössze 11 milliárd dollárjába kerülne a program újbóli engedélyezése. A szenátus mezőgazdasági bizottságának elnöke benyújtotta a "Support Kids Not Red Tape Act" törvényt a mentességek meghosszabbítására, de csak az összes szenátusi demokrata és két republikánus támogatását nyerte el. (*Forrás: VIMOSZ Hírlevél 2022. június 14. 18. évfolyam 16. szám)*

LEMONDOTT DR BOGNÁR LAJOS AZ ÉLELMISZER-LÁNC-FELÜGYELETÉÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁR

Az országos főállatorvos úgy ment, hogy maradt. 12 év után távozott posztjáról Dr. Bognár Lajos élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkár, aki azonban országos tiszti főállatorvos maradt. Helyét dr. Felkai Beáta Olga veszi át. Ő eddig az államtitkárságon belül az Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztályt vezette.

Olvass tovább: 24.hu (klikk)

UTCATÁRLATOT NYITOTT A NÉBIH

Az élelmiszerpazarlás témájáról szóló alkotásokból nyitott utcatárlatot 2022. augusztus 30-án II. kerületi központjában a Nébih. Az elgondolkodtató rajzok a hivatal **Maradék nélkül programjának** nyári rajzpályázatára érkezett legjobb pályaművekből kerültek ki. A kiállítás október végéig tekinthető meg a II. kerületi Kitaibel Pál utca és Kis Rókus utca találkozásánál. Amennyiben nincs lehetősége személyesen meglátogatni a tárlatot, az alábbi virtuális galériában is elérhető: nébih virtuális galéria (klikk)

GONDOLTA VOLNA? CSÖKKENTI AZ ÉLELMISZERPAZARLÁST, HA NINCS MINŐSÉGMEGŐRZÉSI DÁTUM A CSOMAGOLÁSON!

A minőségmegőrzési idő az élelmiszer minőségére utal, és azt sugallja, hogy mikor lesz optimális a termék íze és állaga. De nem kell címkére hagyatkozni, ha a saját érzékszerveinkkel eldönthetjük, hogy egy termék még ehető-e. A Waitrose lett a legújabb brit szupermarket, amely megszabadult a "minőségét megőrzi" dátumoktól az élelmiszerpazarlás kezelése érdekében. Szeptembertől közel 500 friss termékről, köztük burgonyáról és almáról tűnnek el ezek a jelölések. Azonban nem a Waitrose az egyetlen brit kiskereskedő, amelyik fokozatosan megszünteti ezen információk feltüntetését. A múlt hónapban az M&S bejelentette, hogy 300 gyümölcs- és zöldségtermékről távolítja el a minőségmegőrzési időpontokat.

A teljes cikk és az EU álláspontja a minőségmegőrzési dátumok használatáról itt olvasható: trademagazin.hu (klikk)

SIKERES A BRIT KÖZÉPISKOLAI MENZÁKON A FOGÁSOK KARBONLÁBNYOMÁNAK JELÖLÉSE

Egy az ez év elején végzett sikeres kísérletet követően, a Sodexo 12 brit középiskolában vezette be a menzai fogások karbonlábnyomának feltüntetését. A közétkeztető cég a Klimato elnevezésű mobil applikációt használta a középiskolai menzák menüjében kínált főételek karbonlábnyomának kiszámításához.

A kapott értékek alapján jelzőlámpa-szerű jelöléssel látták el a fogásokat aszerint, hogy alacsony, közepes vagy magas kibocsátás kapcsolódik hozzájuk, annak biztosítása érdekében, hogy a Croydon-ban és Salford-ban iskolába járó fiatalok „egyetlen pillantással" meg tudják állapítani a különböző ételekhez köthető környezeti hatásokat.

Az alacsony (0.1-0.5 kg CO2 egyenértéknyi) környezeti lábnyommal rendelkező fogásokat választó tanulók száma 78 %-ról 90 %-ra emelkedett Salford-ban és 71 %-ról 88 %-ra nőtt Croydon-ban. A választott ételek átlagos karbonlábnyoma is 0.4 kg CO2-egyenértékre csökkent (0.6- ról, illetve 0.5-ről a két helyiségben).

A Sodexo napi több, mint 100 000 adag ételt biztosít az iskolai étkeztetésben, szerte Nagy-Britanniában, ezért amennyiben a karbonlábnyom jelölést az egész ország területén bevezetné a cég, úgy ez többezer tonnányi kibocsátást előzhetne meg.

Olvass tovább: trademagazin.hu

HAMAROSAN ÖKOCÍMKE MUTATJA A BOLTBAN, HA EGY ÉLELMISZER TÖNKRETESZI A BOLYGÓT

Ha valaki környezettudatosan akar élelmiszert vásárolni, egyelőre meg kell erőltetnie magát, de az EU-

nak hála ez hamarosan megváltozik. A fenntarthatóság problémája az élelmiszer-kereskedelemben nem lesz könnyen megoldható, a képet sok minden árnyalja. Például az, ha gyalog megyünk boltba, vagy ha okosan bánunk a csomagolással.

Ha az élelmiszerpazarlást országként tartanánk számon, a világ harmadik legnagyobb üvegházhatásúgáz-kibocsátója lenne – kezdte a Másfélfok.hu szerkesztője, Vigh Péter az oldal által szervezett sajtóbeszélgetést a fenntartható táplálkozásról. Mondott egy másik ismert, de hasonlóan meghökkentő tényt is: eszerint „ha csak a földhasználat alapján vizsgálnánk, hogy melyik a domináns faj a földön, akkor nem az embert, hanem a tenyész- és haszonállatokat találnánk ezek között. A földterületek 27 százalékát ugyanis állattartásra használjuk. Ez több, mint az összes erdőterület nagysága” – mondta Vigh.

Olvass tovább: Forbes.hu (klikk)

A CO-OP ’FAGYASSZ LE!’ CÍMKÉKKEL LÁTJA EL A SAJÁTMÁRKÁS TEJTERMÉKEIT

Az Egyesült Királyságban a Co-op ‘Fagyassz le!’ címkékkel látja el sajátmárkás tejtermékeit, hogy megspóroljon 70 000 tonnányi tejpazarlást évente.

Az új csomagolás-feliraton ez áll majd: “Ne dobj ki, fagyassz le egy tiszta, erre alkalmas palackban, majd olvassz fel a hűtőszekrényben, 24 órányi idő alatt!”

Több mint 150 millió fontnyi fel nem használt tejet dobnak ki évente, aminek 90%-át a háztartásokban el nem fogyasztott tej teszi ki, a Wrap hulladékcsökkentő szervezet szerint.

A Co-op által nemrégiben készített felmérés kimutatta, hogy az Egyesült Királyság felnőtt lakosságának mintegy 66%-a nem fagyaszt le otthon tejet, és további 31% nem is tud róla, hogy ez lehetséges. A megkérdezettek 34%-a viszont azt nyilatkozta, hogy a jövőben szívesen alkalmazná ezt az eljárást.

Az új felirat 2022 szeptemberétől jelenik meg a Co-op saját márkás tejtermékein.

Forrás: trademagazin.hu (klikk)

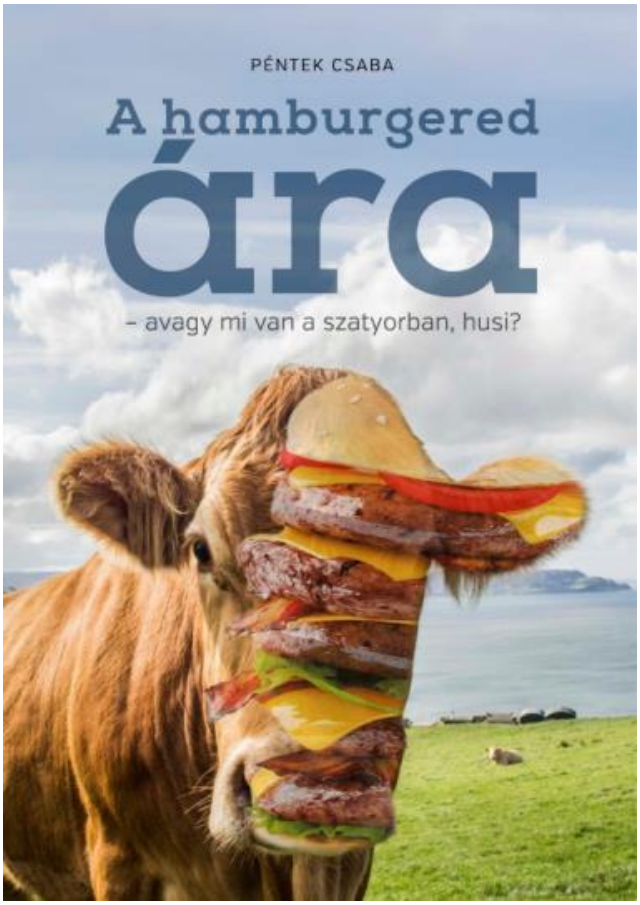
MILYEN HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK ELSŐDLEGESEK A SZEZONBAN

Ezzel a címmel tett közzé a július 21-én **Chef & Pincér** egy beszélgetést a KÖZSZÖV elnökével.

A cikk itt olvasható (klikk).

MÁR KAPHATÓ A HAZAI KÖNYVESBOLTOKBAN PÉNTEK CSABA: A HAMBURGERED ÁRA CÍMŰ KÖNYVE

„Mindannyian szeretnénk egészségesebb, békésebb és fenntarthatóbb világban élni. Ehhez különféle módszereket keresünk, holott az egyik legegyszerűbb megoldás a tányérunkon van …” – olvasható a könyv hátlapján.



„Azért írtam ezt a könyvet, hogy segítsek azoknak az embereknek, akik ma ott vannak, ahol én voltam

néhány évvel ezelőtt: húsevők, akik nyitottak tanulni és csökkenteni a húsfogyasztásukat."
A hamburgered ára nem ítélkezik, csupán információkat oszt meg napjaink egyik legmegosztóbb témájában egészségügyi, környezetvédelmi, állatvédelmi, történeti és lelki megközelítésből egyaránt.
A könyv a Luna Blanca Könyvműhely kiadásában már kapható a könyvesboltokban.
Forrás: trademagazin.hu (klikk)

FOGHATJÁK A FEJÜKET A MAGYAROK: BRUTÁLIS DRÁGULÁS JÖHET A BOLTOKBAN?

Jelentősen megváltozott a magyarok sertéshús-fogyasztása az elmúlt évtizedekben: bár a rendszerváltást követően a fogyasztók által addig preferált sertéshúsok és húskészítmények helyét részben átvették a baromfiból készült termékek, ez a helyzet az elmúlt évtizedben rendeződni látszott.

A koronavírus-járvány már egy egyensúlyi állapotba robbant be, és bár a járvány ideje alatt a magyarok sertéshús-fogyasztása mennyiségileg érdemben nem változott, a struktúrában jelentős átalakulás volt megfigyelhető. De mi történt a sertéshús-fogyasztás terén a pandémia után, és különösen az elmúlt hónapokban? Milyen folyamatok állnak a sertéshús árának emelkedése mögött, és egyáltalán, meddig emelkedhetnek az árak? Mi várható a következő időszakban? Az Agrárszektor erről Éder Tamást, a Hússzövetség elnökét kérdezte.
Olvass tovább: hellovidek.hu (klikk)

HASZONÁLLATOK HÚSÁBAN, TEJÉBEN ÉS VÉRÉBEN IS TALÁLTAK MIKROMŰANYAGOT

Először találtak mikroműanyag-szennyezést marha- és sertéshúsban, tejben, valamint tehenek és sertések vérében – írta egy holland kutatás alapján a The Guardian pénteken.
Az amszterdami Vrije Egyetem (VAU) tudósai próbakutatásukban a vizsgált hús- és tejtermékek háromnegyedében, valamint minden vérmintában megtalálták a mikroműanyagot.
Kimutatták a szemcséket a vizsgált állati pellet (nagy nyomáson préselt szálas, rostos anyag) takarmányok minden mintájában, ami arra utal, hogy ez a szennyeződés egy lehetséges útvonala. Az élelmiszertermékek műanyagba voltak csomagolva, ami egy másik lehetséges szennyezésforrás.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

FRANCIAORSZÁG AZ ELSŐ EURÓPAI ÁLLAM, AMELY NEMZETI JOGSZABÁLLYAL KORLÁTOZZA A NÖVÉNYI ALAPÚ HÚSHELYETTESÍTŐK MEGNEVEZÉSÉT

Egy július elején kiadott új, nemzeti jogszabály értelmében az Európai Unió legnagyobb marhahús termelő országa, Franciaország megtiltja ez év októberétől az eddig hagyományosan az állati eredetű termékek megnevezésére szolgáló „steak", „kolbász" stb. megnevezések használatát a növényi-alapú termékeken.

A jogalkotó indoklása szerint a szabályozás célja az, hogy megakadályozza a fogyasztók összezavarodását. A rendelet megalkotását erősen szorgalmazta a francia húsipar és a mezőgazdasági termelők legnagyobb lobbiszervezete is.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. szeptember 29. VI. évfolyam 6. szám Oldal: 15/15.

EZ AZ ALAPVETŐ ÉLELMISZER A SZORONGÁSÉRT ÉS AZ EKCÉMÁÉRT IS FELELŐS LEHET

Vannak, akik a glutén fogyasztásának mellőzését divatdiétának vélik, ám valójában sokan élnek közöttünk olyanok, akiknél megszűnnek bizonyos tünetek, ha kiiktatják étrendjükből a gluténtartalmú ételeket. Lássuk, mire lehet jó hatással a gluténmentes étkezés a kutatások eredményei szerint!

Egy 2013-as, a University of Maryland School of Medicine által végzett kutatás kimutatta, hogy a szorongás bizonyos formái csökkennek a glutén elhagyásával. A gluténmentes étrend elsősorban a szociális fóbia és a pánikbetegség tüneteiben hozott javulást.

És ez még nem minden: a Neurological Institute és a Columbia University Medical Center kutatói által végzett vizsgálat megállapította, hogy migrénes panaszok gyakrabban jelentkeznek gluténérzékenyek körében, tehát ez a tünet is lehet a betegség egyik megjelenési formája.

Olvass tovább: divany.hu (klikk)

JÓ HELYRE IS KERÜLHET

Az Európai Helyreállítási és Rezilienciaépítési Alap pozitív felhasználására látunk jó példát Olaszországban, elsősorban 400 millió eurót fordítottak az iskolai menzák létrehozására, illetve felújítására. Most pedig augusztus 22-i határidővel újabb 200 millió euró költhető erre a célra, ezer menza finanszírozása a program célja.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2022. augusztus 5. 18. évfolyam 21. 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
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