HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. április - VII. évfolyam 4. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Április 7-én volt a KÖZSZÖV 23 éves 3

KÖZSZÖV Közgyűlés Május 16-án (Május 22-én) 3

Beszámoló az 5. KÖZSZÖV akadémiáról 3

Gasztro Expo április 18-19. 5

Szakmai kapcsolatfelvételen és tapasztalatcserén Pozsonyban járt a KÖZSZÖV delegációja 5

KÖZSZÖV Akadémia 7. 6

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 7

Elhunyt Sebestyén István 7

Fenntarthatósági rovatunk 7

Mosogatásmentes Napot hirdettek a Víz Világnapjára 7

Közös gondolkodás, azaz élelmiszerpazarlás európai szemmel 7

New York polgármestere Húsmentes Napot hirdetett március 20-ra 8

Kötelező vegán kínálatot írna elő egy új kezdeményezés az EU országaiban 8

Szakmai hírek 8

Lehet egy óvodás vegán ma Magyarországon? 8

Nagy Márton: félmillió ember hiányzik a munkaerőpiacról 9

Klímaváltozás – Magyarország egyre sérülékenyebb Hunyadi Mátyás szerint 9

Az egész életedre hat a bélflórád 9

Ezekben az élelmiszerekben már most is van rovar: Pick, Tuc, Tibi, Szamos is a listán 10

Életbe lépett a rovarfehérjékkel kapcsolatos új szabályozás 10

Olaszországban rendelettel szabályozzák a rovarlisztet tartalmazó élelmiszerek értékesítését 10

A magyar nők ötöde, a férfiak negyede nem hisz az egészségmegőrzésben 10

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátok!

Verőfényes májust és tavaszt kívánok mindannyiunknak!

Végre itt a tavasz, a húsvéti hagyományok mentén haladva ki-ki igényének megfelelően kisebb vagy nagyobb mennyiségű húst, sonkát más egyebet vehetett magához. Éppen itt az ideje gondolni a jövőnkre is és a fenntarthatóság jegyében a húsfogyasztás csökkentése felé fordulni. Ezen törekvésünkhöz a természet, a tavasz első hírnökeivel hihetetlen kincseket ad nekünk segítségül. Gondoljunk csak medvehagymára, eperre, spárgára, melyek kisvártatva megjelennek a termelői piacokon és a tavasz frissességét rejtik magukban a vibráló ízeikkel. A tél után ránk törő tavaszi fáradtságot a medvehagyma fűszeressége, az eper frissessége és a spárga ropogóssága is segít elűzni a mindennapokból. Igyekezzünk a spájzban esetleg még megmaradt tavalyi kincseket elhasználni, mert lassan elkövetkezik az első idei befőzés is. Ne felejtsük el archiválni az idei ízeket például fermentált spárgaként, de addig is igyekezzünk kihasználni a friss ízeket, például egy spárgasalátával!

Cheddar sajtos spárgasaláta (4 személyre):

400 g spárga
1 db citrom leve
250 g burgonya
100 g Cheddar sajt
120 g hónapos retek
60 ml olívaolaj
60 ml balzsamecet
30 g méz
só, bors
1 csokor friss mentalevél

A burgonyát héjában puhára főzzük, majd a spárgához hasonló hasábokra vágjuk. A spárgát megtisztítjuk, majd burgonyahámozóval vagy uborkagyaluval hosszában vékony szeletekre vágjuk. Rácsavarjuk a citrom levét, rákeverjük a balzsamecetet, sót, borsot, mézet, julienne-re vágott mentalevelet és végül az olívaolajat is. Hozzákeverjük a burgonyát és megszórjuk a

Cheddar sajttal, egy kis roppanósságot csempészünk rá a négybe vágott hónapos retekkel. Tökéletes egy könnyű uzsonnának, könnyű vacsorának, fürtojással gazdagítva teljes étkezésként is megállja a helyét.

Csodálatos ez az időszak, mert a tél után végre elérhetők a friss szabadföldi növények, ezek borzolják ízlelőbimbóinkat és sarkallják a szakácsainkat újabb ételek kitalálására. **Ennek mezsgyéjén hívunk harcra benneteket, hiszen megjelent a 2023-24-es KÖSZ versenyfelhívás, mely a húsmentes étkezés világába irányítja a versenyzőket.**

Engedjétek meg, hogy ehhez néhány gondolatot hagy fűzzek!

Egyáltalán nem idegen ez a világ nekünk, a gasztronómiánkban sokkal inkább jelen van, mint gondolnánk. A különböző főzelékek, melyek szinte hungarikumok, a mindenféle zöldségpürék és krémek, akár mártás formájában, a mindennapjainkban is megjelennek. Ezen ételek továbbgondolása volna a cél illetve hatalmas segítséget nyújtanak a különböző egészséges táplálkozást hirdető boltokban fellelhető érdekes, ritkán használt alapanyagok, mint például a tápiókagyöngy, tofu, borsó- babfehérje, melyek tökéletes alkotói lehetnek a húsmentes étkezésnek.

Ízekben gazdag áprilist és izgalmakban gazdag felkészülést kívánok Mindenkinek!

Végh Tamás
KÖZSZÖV elnökségi tagja

KÖZSZÖV HÍREK

ÁPRILIS 7-ÉN VOLT A KÖZSZÖV 23 ÉVES

2000-ben, Békéscsabán, a Luther utca 5/b. alatt alakul meg a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, melyet 2000. április 7-én jegyzett be a Gyulai Törvényszék. Az elnökség ekkor 4 főből állt, a vezetőségi tagok száma 10 fő, a tagság létszáma 13 fő volt. Az eltelt 23 év alatt sok változás történt szervezetünkben, de a környezetünkben is. Prof. Dr. Rigó János táplálkozástudós előre látó törekvései és gondolatai azonban ma sem hiányozhatnak a munkánkból.

KÖZSZÖV KÖZGYŰLÉS MÁJUS 16-ÁN (MÁJUS 22-ÉN)

Minden KÖZSZÖV tag megkapta e-mail címére a meghívót, az alábbi tartalommal és jelölt mellékletekkel:

MEGHÍVÓ

Az Alapszabály 4.1. pontja alapján összehívom a KÖZSZÖV 2022. évi munkájáról és gazdálkodásáról szóló **Egyesületi Közgyűlést.**

Időpontja: 2023.05.16. kedd 14:00 óra

Helyszíne: 1095. Budapest, Soroksári út 98. (ELAMEN iroda épület) Bakony tárgyaló

Egyúttal meghatározom -külön meghívó megküldése nélkül-, a határozatképtelenség miatt **megismételt közgyűlés időpontját:** 2023.05.22. hétfő 14:00 órára.

Helyszíne: 1095. Budapest, Soroksári út 98. (ELAMEN irodaépület) Bakony tárgyaló

(A KÖZSZÖV Alapszabály 4.1.7. alapján a Közgyűlés határozatképes, amennyiben az Egyesület tagságának több, mint fele jelen van. A határozatképtelenség miatt elmaradt Közgyűlést 15 napon belül azonos napirenddel újra össze kell hívni, amely Közgyűlés a megjelentek számától függetlenül határozatképes. Erre a megismételt közgyűlés meghívójában a tagok figyelmét kifejezetten fel kell hívni.)

Napirend:

1. A 2022-évi szakmai beszámoló elfogadása,
2. A 2022. évi pénzügyi beszámoló elfogadása,
3. Az előző Közgyűlés óta benyújtott tagfelvételi kérelmek elfogadása,
4. A 2023. évi szakmai munkaterv meghatározása,
5. A 2023 évi pénzügyi terv meghatározása,
6. Egyebek.

Budapest, 2023. május 01.

Zoltai Anna sk.

Mellékletek:

1. 2022. évi szakmai beszámoló
2. 2022. évi egyszerűsített pénzügyi beszámoló
3. 2022. évi eredménykimutatás
4. 2023. évi munkaterv előterjesztés
5. 2023. évi pénzügyi terv

BESZÁMOLÓ AZ 5. KÖZSZÖV AKADÉMIÁRÓL

Április 13.-án 22-en vettek részt az ötödik KÖZSZÖV Akadémián, az Eisberg Hungary Kft. Gyáli üzemében. Gazsi Zoltánnak a 2022-es év leginspirálóbb vezetője címmel kitüntetett ügyvezetőnek az előadása mindenkit lenyűgözött, nagy élmény volt.

A rövid beszámoló kisfilm itt látható (klikk).

Április 17-én, az Akadémia apropójából Gazsi Zoltán és a KÖZSZÖV elnöke a TV2 Mokka műsorában szerepelt, a felvétel itt megtekinthető: (TV2 Klikk).

Gazsi Zoltán átütő személyiség, profi, emberközpontú, közismert vezető. Ottlétünkkor őszintén érdeklődött a közétkeztetésről. Hozzáállását a változtatás nélkül alább bemásolt, a közösségi médiában megjelent és követőitől már több, mint 11.000 elismerést kapott posztja érzékelteti legjobban:

„Ba…ák meg!" -válaszolta iskolás lányom arra a kérdésemre, hogy mit üzen a Közétkeztetők Országos Szövetsége csapatának, akik az Eisberg Magyarország üzemébe látogattak jó gyakorlatokat tanulni. Fruzsi nem szokott csúnyán beszélni, ezért is meglepő volt heves reakciója.

„Értem, nincs rá elég pénz: akkor adjanak csak főételt, de az ehető legyen! Tegnap is valami barna sűrű szósz volt a száraz rizs mellé- májnak kinéző, de hús ízű apó darabokkal. Azt találgattuk, milyen állat milyen testrészeiből készülhetett, -szörnyű volt. És brokkolidarabok voltak a tetején!!?? Hihetetlen, oda nem illő párosítás…- folytatta.

Éreztem, hogy erről a témáról nem beszélgettem vele korábban eleget, próbálkoztam tovább.

- Fruzsikám, te szereted a levest, azt sem eszed meg?

„Apa, van 15 vagy 20 percünk enni, de ha pont belefutunk egy odaterelt alsóbb osztály csapatába, akkor a sorbanállás miatt néha csak 5-6 perc marad. És a leves mindig ehetetlenül forró."

Mi meg azért fizettük be, hogy legyen közösségi élménye, hiszen a csapattal "a tűz mellett" egy asztalnál enni -az egy ősi kapcsolódási esemény…

Eszembe jutottak katona emlékeim a bajai ezredből, amikor mindenki azt figyelte, a törzsőrmesternek ízlike az ebéd. Ugyanis akkor volt vége az ebédszünetnek, amikor ő abbahagyta és felállt.

És mindig száraz kenyeret ettünk, mert a frisset addig nem adták ki, míg az előző napi el nem fogyott. Ami sosem fogyott el. És akkor utáltam meg a pörkölthöz adott szétfőtt csőtésztát is,- egy életre.

Anna Zoltai-t, a KÖZSZÖV elnökét őszintén tisztelem. Karakán, harcos, profi szakember, lelkes vezető. Abszolút képben van a rendszer összes problémájával: a rossz finanszírozási rendszerrel, az alacsony fizetések miatti munkaerőhiányból eredő nehézségekkel, az élelmiszerbiztonsági kihívásokkal. A levest 72 fokosan kötelesek tartani, de azt is tudja, hogy az időhiány miatt ehetetlen akkor is, ha egyébként a gyerekek megennék.

Szélmalomharcot vív, de vívja. Hozzánk hozta elhivatott csapatát továbbképzésre, de főleg inspirációt nyerni a folytatáshoz. Lelket önteni beléjük.

Nem azért támogatjuk harcát, mert salátát szeretnénk eladni a 1,5 millió embernek, aki közétkeztetésben étkezik. Jó lenne persze, ha az egészséges sali megjelenne egyre több helyen, de ettől igen messze vagyunk. Aki megnézi „Csodálatos házi készítésű iskolai ebédek Japánban" c. youtube videót, az látja, hogyan is lehetne.

Egyelőre itthon étkezési kultúra helyett étkezési kultúrálatlanság van. Ezen szeretnénk változtatni, összefogással.

A TV2 mokkában volt 6 percünk beszélgetni a közétkeztetésről, ami sok mindenre nem volt elég-persze ki tudja, mi lesz az utolsó csepp, ami elindít valami változást.

Egy biztos, még nem ott tartunk, hogy a pohár túlcsordulna. De mi, -örök optimisták, -csak szorgalmasan, vidáman csepegtetünk."

GASZTRO EXPO ÁPRILIS 18-19.

Támogatónk, a MIRBEST szervezésében, a Hungexpo területén megrendezett nagyszabású Expo-n a KÖZSZÖV önálló standot kapott. A hatalmas érdeklődés mellett megrendezett kiállításon rengeteg konyhavezető, élelmezésvezető fordult meg, és nagyon sokan felkerestek bennünket, amiért itt is köszönetet mondunk. Legtöbb ott elhangzott probléma az alacsony nyersanyagnorma, a betarthatatlan só határérték, a munkaerőhiány, és a fogyasztók igénye, elvárása, valamint az előírások az eltérése volt.

Csárdás Ferenc Gasztro Expo-n készült kisfilmje youtoube csatornánkon és az alábbi linkeken keresztül megtekinthető:

(GasztroExpo 1. Klikk)

(GasztroExpo 2. Klikk)

SZAKMAI KAPCSOLATFELVÉTELEN ÉS TAPASZTALATCSERÉN POZSONYBAN JÁRT A KÖZSZÖV DELEGÁCIÓJA

Hónapokon át leveleztünk annak érdekében, hogy közelebbről is megismerhessük a szlovák közétkeztetést. Szlovákiában nincs a közétkeztetőknek külön szakmai szervezete, ezt a feladatot a Slovensky Zváz Kuchárov a Cukraszov Slovak Chefs Association (Szlovák Szakács és Cukrász Szövetség) az SZKC látja el.

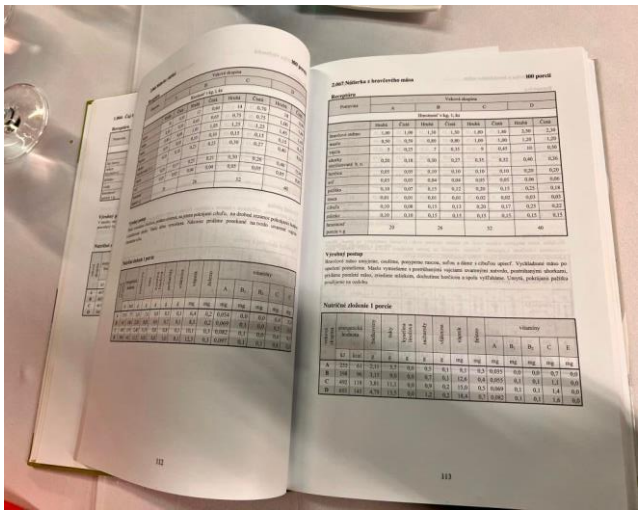
Április 20-21-én az SZKC elnöke Vojto Artz és főtitkára, Zuzana Dúzeková meghívására 8 tagú delegációval Pozsonyba utaztunk, az SZKC szervezésében megrendezett Danubius Gastro vendéglátóipari szakmai kiállításra.

A kiállítás mellett lehetőségünk volt megtekinteni a várost, és szakmai megbeszélést folytattunk az SZKC elnökével, főtitkárával és szakértőjükkel Silvia Tokárovával. Silvia évekig aktívan dolgozott a közétkeztetés kormányzati szabályozásában, ellenőrzésében.

A képen a delegáció: Riczu Tünde, Csernák Rozália, Páger Zsolt, Zoltai Anna, Lugosi Richárd, Romvári Györgyi, Végh Tamás

Nagyon sok hasznos információt osztottak meg velünk a szlovák közétkeztetés szabályozásáról és gyakorlatáról. A táplálkozási elvárásoknak ott is igyekeznek érvényt szerezni, illetve igyekeznek megfelelni, de a mienktől eltérően. Központi kezdeményezésre és koordinációval 4 éven át tartó munkával kidolgoztak a közétkeztetésnek egy receptgyűjteményt.

A gyűjteményt kidolgozó és későbbiekben is kezelő munkacsoport az Egészségügyi-, Agrár-, és Oktatási minisztériumok, valamint szakmai szervezetek képviselőből áll. A 20-25 ételcsoporton belüli, 1500, mindenre kiterjedő étel leírás az Oktatási Minisztérium honlapjáról ingyenesen letölthető.



Az ételek pontos leírása mellett azok tápanyagtartalma és korosztályhoz köthető adagolási útmutatója is szerepel.

Szlovákiában, ha a közétkeztető új receptet kíván bevezetni, azt a munkacsoporttal engedélyeztetnie kell, és akkor készítheti, ha engedélyezték, és a leírás már bekerült a gyűjteménybe.

A gyűjteményből minden étkeztető kedvére válogathat, a gyakorisági szabályok betartásával. Büszkék rá, hogy párhuzamosan kidolgozták a központi nyersanyag normát, ami választható 5 értékszintből áll. A legalacsonyabb értékű szolgáltatásnak is teljesítenie kell a központi receptgyűjteményben előírtakat. Jelezték, hogy az élelmiszerinfláció miatt náluk is nagyon aktuális a norma változtatása.

Elmondták, hogy náluk is fontos az alapanyag minőség, ők is rendelkeznek higiéniai útmutatóval, és van, hogy a fogyasztók elégedetlenek. A diák közétkeztetést kb. 700.000 diák veszi igénybe, akiket 4.500 konyha lát el.

Fotó a megbeszélés után készült, balról: Zuzana Dúzeková, (SZKC főtitkár), Vojto Artz (SZKC elnök), Végh Tamás (Hungast), Zoltai Anna (KÖZSZÖV) , Csernák Rozália (Dabasi Intézményfenntartó), Romvári Györgyi (Delirest), Silvia Tokárová (SZKC szakértő) , Riczu Tünde (Prizma)

KÖZSZÖV AKADÉMIA 7.

(Szerkesztői megjegyzés: A 6. Akadémia május 10-én lesz, a létszám betelt. A következő számban beszámolunk róla.)

Május 23-án rendezzük meg a 7. Akadémiát.

A felhívást napokon belül minden tagunk személyesen is megkapja, a jelentkezési információkkal. **Érdemes figyelni és regisztrálni.** Lehetőségünk lesz személyesen találkozni és a sokszor jogosan hiányolt jó gyakorlatokkal megismerkedni. A rendezvény a KÖZSZÖV tagoknak ingyenes lesz, de előzetesen a kiküldött felületen, regisztrációhoz kötött. Helyszíne: Budaörs, Keleti út 3. METRO Gasztro Akadémia.

A program **„HOZD magaddal a szakácsodat!”** felszólítással a fenntarthatóságról és a húsmentes ételekről, kóstolással összekötött jó gyakorlatokról szól.

Az elsőként jelentkező 20 szakács fér be az oktatókonyhába, élelmezésvezetők esetében azonban létszám korlát nincs. Mindenkit szeretettel várunk.

Az oktatókonyhában és az előadóteremben párhuzamosan zajló program

Előadó terem Élelmezésvezetők szakmai fóruma a fenntarthatóság és egészség jegyében		**Oktatókonyha** létszám korlát: 20 fő
9.30-10.00	Gyülekező	Átöltözés
10.00-10.10	Köszöntő, programindító Bősze Ákos METRO	
1. előadás 10.10-10.25.	Fenntartható közétkeztetés - heti egy húsmentes nap kampány és a Séf the Word! ifjúsági vetélkedő bemutatása **Előadó:** Farkas István társelnök Magyar Természetvédők Szövetsége	Húsmentes ételek elkészítése és tálalása a közétkeztetésben **Végh Tamással és 4 trénerséffel** Ételek : Szejtán (búzahús) Bolognai borsófehérjével Csilis-bab szójával
2. előadás 10.25-10.45	Jó gyakorlatok 1. Heti egy húsmentes nap a közétkeztetésben program bevezetésének tapasztalatai a Hungast cégcsoportnál **Előadó:** Dávid-Dobos Zsófia vezető dietetikus (msc)	

Előadó terem Élelmezésvezetők szakmai fóruma a fenntarthatóság és egészség jegyében		Oktatókonyha létszám korlát: 20 fő
3. előadás 10.45-11.05	Jó gyakorlatok 2. Húsmentes ételek és alapanyagok beillesztése a közétkeztetési étlapba **Előadó:** Farkas Erika tanácsadó táplálkozástudományi szakember (msc)	Tápióka-puding csokoládé öntettel Meleg zabkása öntettel
11.05-11.15	Konzultáció	
11.15-11.30	Szünet	
4. előadás 11.30-11.50	2023 évi élelmiszer eredetű megbetegedések adataiból levonható következtetések Előadó: Tóth Dávid osztályvezető, Nébih	
5. előadás 11.50-12.10	Jó gyakorlatok 3. Beszámolók: - Akadémia az Eisbergnél, - KÖZSZÖV delegáció Szlovákiában, - KÖZSÖZÖV látogatás a Bécsi (Ausztria) központi kórház főzőkonyháján - tálalás, fogyasztói edény mosogatás **Előadó:** Zoltai Anna KÖZSZÖV elnök	
6. előadás 12.10-12.20	Jó gyakorlatok 4. Mit főztünk ma? **Előadó:** Végh Tamás gasztronómiai igazgató Hungast	
7. előadás 12.20-12.40	Jó gyakorlatok 5. Felhasznált alapanyagok bemutatása **Előadó:** Bősze Ákos Metro	
12.40-13.00	Egyebek, aktualitások, konzultáció	
13.00-	A konyhán megfőzött ételek kóstolása	
10.00-13.00	**A programokkal párhuzamosan a KÖSZ 2023-2024 versenyre nevezett csapatokkal, képviselőikkel igény szerinti egyeztetés, konzultáció, konyha bemutatás.** **Előadó: Szenczi Cseh Júlia Phd a verseny titkára, Némedi József a verseny szakmai vezetője, Eszenyi Gábor METRO**	

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Aki még nem tette meg a tavaszi nagytakarítással párhuzamosan, tovább már ne halogassa, és mielőbb tartson éves **műszaki, karbantartó szemlét**. Ezen a szemlén listázza a javításra, cserére, felújításra váró gépeket, eszközöket, berendezéseket és a helyiségek műszaki hibáit. Ezen a karbantartó szemlén számba vett feladatok alapján időben fel lehet készülni a nyári leállásra ütemezhető karbantartásokkal, felújításokkal.

ELHUNYT SEBESTYÉN ISTVÁN

Április 5-én elhunyt Sebestyén István, az Eatrend gasztronómiai vezetője, akivel az előző KÖSZ verseny döntős csapában is találkozhattunk. Köszönjük, amit nekünk és munkatársainak tanított: a szorgalmat, alázatot, kitartást és mérhetetlen tiszteletet.
Számítottunk arra, hogy ősszel zsűriz a KÖSZ-ben. Mostantól ez már az égiek versenyén történhet meg.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK MOSOGATÁSMENTES NAPOT HIRDETTEK A VÍZ VILÁGNAPJÁRA

A klímaváltozás hatásait sajnos egyre inkább érezzük a saját bőrünkön. A forró nyarak, a gyakori és intenzív hőhullámok, a hosszúra nyúló csapadékmentes, aszályt hozó időjárás Magyarországon is vízhiányt idéz elő és csökkenti az elérhető hazai vízkészleteket. Pont emiatt a tudatos vízfelhasználással ma már mindenkinek törődnie kell. Erre szeretnék felhívni a figyelmet a Víz Világnapja alkalmából március 22-ére meghirdetett Finish Mosogatásmentes Nappal, melyhez többek között Gyurta Dániel, olimpiai bajnok úszó is csatlakozott. A kezdeményezéshez Mosogatási Kódex is készült, amely segít átformálni a helytelenül berögzült mosogatási rutinokat.
Olvass tovább: trademagazin.hu

KÖZÖS GONDOLKODÁS, AZAZ ÉLELMISZERPAZARLÁS EURÓPAI SZEMMEL

Az élelmiszerpazarlás csökkentésével kapcsolatos javaslatcsomagot állított össze az EU uniós

állampolgárok bevonásával. A 23 pontos program megalkotásában két magyar állampolgár vett részt. Az élelmiszerpazarlás terén eddig elvégzett tagállami munka egyértelmű elismerése, hogy a Nébih Maradék nélkül programjának vezetőjét is felkérték, szakértőként vegyen részt a panel munkáját segítő öttagú Tudományos Bizottságban.

2022-ben indult az unió „Állampolgári Panel" elnevezésű kezdeményezése, amelynek célja, hogy bevonja az európai polgárokat a legégetőbb problémákat érintő egyeztetésekbe. Az első panel témája az élelmiszerpazarlás volt, amely jól mutatja a terület kiemelt fontosságát.

A panelbeszélgetésen való részvételre 150 európai polgárt kértek fel a 27 tagállamából – köztük természetesen magyarokat is –, akiket véletlenszerűen választottak ki.

Olvass tovább: trademagazin.hu

NEW YORK POLGÁRMESTERE HÚSMENTES NAPOT HIRDETETT MÁRCIUS 20-RA

Eric Adams, New York polgármestere, március 20-ára idén immár másodjára hirdetett húsmentes napot New York City 8,8 milliós lakossága számára.

Az 1985-ben a Farm Animal Rights Move-ment (FARM) által indított kezdeményezés a New York-iakat arra buzdítja, hogy egy teljes napig tartózkodjanak az állati termékek fogyasztásától. A nap célja, hogy „felhívja a figyelmet a növényi alapú étrend előnyeire" egészségünk, a környezet és az állatok jóléte szempontjából.

Adams 2016 óta nem eszik állati eredetű élelmiszert, miután 2-es típusú cukorbetegséget diagnosztizáltak nála. Gyakran beszél a húsmentes étrend egészségügyi előnyeiről, arról, hogy a növényi alapú étrendre való áttérésével sikerült visszafordítania a betegségét. 2021-ben ő lett New York első kizárólag növényi alapú élelmiszereket fogyasztó polgármestere.

Forrás: trademagazin.hu

KÖTELEZŐ VEGÁN KÍNÁLATOT ÍRNA ELŐ EGY ÚJ KEZDEMÉNYEZÉS AZ EU ORSZÁGAIBAN

Amennyiben összejön a szükséges számú aláírás, az Európai Bizottságnak érdemben is foglalkoznia kell a polgári kezdeményezéssel. Az aláírások megszerzésére egy év áll rendelkezésre.

Az európai polgári kezdeményezés (ECI – European Citizen's Initiative) az EU állampolgárai számára egy 2007 óta rendelkezésre álló intézmény, amely lehetővé teszi, hogy közvetlenül az Európai Bizottsághoz terjesszenek elő különböző kezdeményezéseket, ezáltal pedig beleszólhassanak az unió jogalkotásába.

Olvass tovább: prove.hu

SZAKMAI HÍREK

LEHET EGY ÓVODÁS VEGÁN MA MAGYARORSZÁGON?

Nem egyszerű vegán étrendet igényelni az óvodákban a gyerekeknek, a közétkeztetés kereteiből orvosi igazolással vagy vallási okokra hivatkozva lehet csak kitörni. A lapunknak nyilatkozó gyermekorvos menzareformot szeretett volna elindítani, ám elmondta, még azt sem tudta elérni, hogy egészségesebb ételek kerüljenek a gyerekek elé a vegyes étrenden belül. A vegán opció szóba sem jöhetett.

Lassan elkezdődik az újabb óvodai beiratkozási szezon, megkezdődik a jelentkezés a 2023/2024-es nevelési évre. Azon szülők számára pedig, akik vegán elvek mentén nevelik gyermeküket, gyermekeiket, extra stresszfaktor, hogy miként viszonyul majd ehhez az adott intézmény.

Olvass tovább: prove.hu

TIZENHAT BATTONYAI KERÜLT KÓRHÁZBA ÉTELMÉRGEZÉSSEL, AZ ARANYGALUSKÁRA GYANAKODNAK

Összesen tizenhat battonyait vizsgáltak meg, láttak el kórházban ételmérgezés gyanúja miatt, közülük többeket még mindig fekvőbeteg osztályon kezelnek. Szalmonellafertőzés történt a dél-békési településen, az egyik vendéglő aranygaluskája okozhatta a bajt, de hogy pontosan mi történt, azt a hatósági vizsgálatnak kell kiderítenie.

Olvass tovább: beol.hu

(Szerkesztői megjegyzés: a nyári meleg beköszöntéve különös hangsúlyt kell fektetnünk az élelmiszerek kezelésére. Ezért javasoljuk az Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához tanulmányozását.)

NAGY MÁRTON: FÉLMILLIÓ EMBER HIÁNYZIK A MUNKAERŐPIACRÓL

A magyar munkaerőpiacon 500 ezer emberre van szükség, akiket lehetőleg Magyarországon kell megtalálni, utána jöhetnek csak a vendégmunkások – mondta Nagy Márton gazdaságfejlesztési miniszter a Nemzeti Fenntartható Fejlődési Tanács ülésén Budapesten pénteken.

A miniszter az iparfejlesztési stratégiát ismertetve kiemelte, hogy a magyar gazdaságnak a beruházásra kell épülnie, ami állandó külföldi tőkebeáramlást, modernizációt és kutatás-fejlesztést igényel.

Olvass tovább: trademagazin.hu

KLÍMAVÁLTOZÁS – MAGYARORSZÁG EGYRE SÉRÜLÉKENYEBB HUNYADI MÁTYÁS SZERINT

Dr. Hunyadi Mátyás humán ökológus volt a vendége a FutureTalks Krizsó Szilviával podcastnak, aki nem túl derűlátó a jövőt illetően.

Dr. Hunyadi Mátyás

A szakember az interjú során beszélt arról, hogy a klíma mindig is változott, még az elmúlt 2000 évben is, így ebben igaza van a klímaváltozás-tagadóknak. Nagyjából 350 évenként körülbelül 0,5 fokot pozitív, illetve negatív tartományban mozgott az átlaghőmérséklet. Ugyanakkor 1900 és 2020 távlatában ez a különbség 1,2 fokra emelkedett, ez pedig az emberi tevékenységre vezethető vissza. Míg 1900 környékén 260-280 ppm szén-dioxid koncentráció volt a levegőben, addig 2022-ben 419 ppm volt ez a szám. Ez azt mutatja, hogy az elmúlt 20-23 évben meredeken kezdett emelkedni a levegőben a szén-dioxid koncentráció, és a szén-dioxid koncentrációval párhuzamosan a levegő hőmérséklete is.

Olvass tovább: trademagazin.hu

AZ EGÉSZ ÉLETEDRE HAT A BÉLFLÓRÁD

Interjú Dr. Schwab Richárd gasztro-enterológussal:

A bennünk élő mikroorganizmusok szoros kapcsolatban állnak a szervezetünkkel, így a bélflóránk összetétele számos betegségért felelős, többek között a daganatok, a demencia és az érelmeszesedés kialakulásáért is. Dr. Schwab Richárd gasztroenterológus szerint egyes becslések szerint az összes, nem fertőző betegség összefüggésbe hozható a bélflóránkkal.
A modern orvostudomány egyre nagyobb figyelmet fordít a bélrendszerre, egyre többet hallani a bélflóra, az úgynevezett mikrobiom fontosságáról. De kezdjük az alapoknál: mi az a mikrobiom, mit kell tudni róla?
Olvass tovább: egy.hu

EZEKBEN AZ ÉLELMISZEREKBEN MÁR MOST IS VAN ROVAR: PICK, TUC, TIBI, SZAMOS IS A LISTÁN

Ismét napirendre került, hogy rovarok kerülhetnek összetevőként az élelmiszerekbe Európában. Bár sokan idegenkednek attól, hogy olyan ételt egyenek, amelyekhez rovarokat (is) felhasználtak, valójában már most rengeteg élelmiszer, sőt gyógyszer van, amelyek rovarrészeket, illetve rovarok által előállított váladékot tartalmaznak. Mivel erről azonban kevesebbet hallani, mint a lárvafasírtról vagy tücsökburgerről, nem csinálnak belőle akkora ügyet a vásárlók. Pedig rengeteg édességben, csokiban, húskészítményben, gyümölcs(készítmények)ben ott vannak a rovari eredetű összetevők. Mutatjuk, melyek ezek és milyen termékekben fogyasztjuk őket nap mint nap.
Olvass tovább: penzcentrum.hu

ÉLETBE LÉPETT A ROVARFEHÉRJÉKKEL KAPCSOLATOS ÚJ SZABÁLYOZÁS

Szigorúbb szabályozás lépett életbe, a rovarfehérjét tartalmazó élelmiszereken fel kell tüntetni a „Figyelem! Az élelmiszer rovarfehérjét tartalmaz!” kifejezést, és azokat a többi terméktől elkülönítetten kell kihelyezni, jelentette be Nagy István agrárminiszter közösségi oldalán.
A miniszter hangsúlyozta, a kormány a szigorú termékjelölési és elkülönítési szabállyal is szeretné védeni a magyar fogyasztókat a Brüsszel által az EU-ban engedélyezett rovarfehérjét tartalmazó élelmiszerektől. Magyarország egyedüli tagállamként nem támogatta azt az európai uniós szándékot, rovarokat hozzanak forgalomba élelmiszerként és élelmiszer-összetevőként az EU-ban.
Olvass tovább: trademagazin.hu

OLASZORSZÁGBAN RENDELETTEL SZABÁLYOZZÁK A ROVARLISZTET TARTALMAZÓ ÉLELMISZEREK ÉRTÉKESÍTÉSÉT

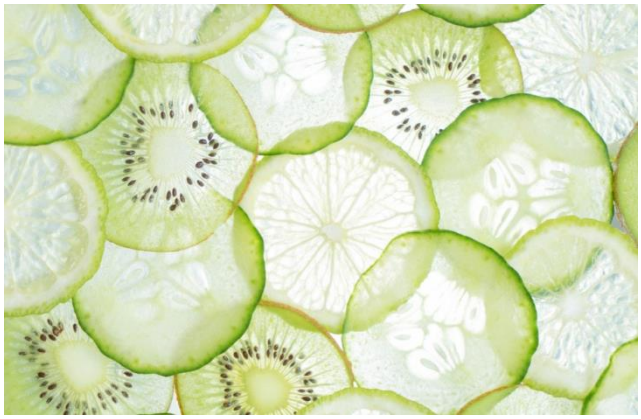
Olaszországban az agrártárca, az egészségügyi és a nemzeti termékeket védő minisztérium közös rendeletben szabályozza a rovarlisztet tartalmazó élelmiszerek címkézését és értékesítését – jelentette be Francesco Lollobrigida mezőgazdasági miniszter csütörtökön.

A rovarszármazékkal előállított élelmiszereket az üzletekben külön, kijelölt részen kell árulni, és előírják egyebek mellett, hogy a rovarlisztet tartalmazó élelmiszereken miként kell feltüntetni a fogyasztók számára azonnal érthető módon az összetevőket.
Olvass tovább: trademagazin.hu

A MAGYAR NŐK ÖTÖDE, A FÉRFIAK NEGYEDE NEM HISZ AZ EGÉSZSÉGMEGŐRZÉSBEN

A magyarok nagy része (78%) fontosnak tartja az egészségmegőrzést, ugyanakkor a megkérdezettek csaknem felének csak akkor jut eszébe, hogy az egészségért tenni is kell, amikor már beteg – mutatják a Pilulka.hu reprezentatív felmérésének adatai, amit az április 7-ei, egészségügyi világnap alkalmából tettek

közzé. Emellett a nők 20, a férfiak 24%-a egyáltalán nem hisz az egészségmegőrzésben. Az ötvenes korosztály tudatosságban és tettekben is kiemelkedik az egészségmegőrzés terén.



75 évvel ezelőtt, 1948. április 7-én alakult meg az ENSZ szakosított intézményeként az Egészségügyi Világszervezet, a WHO. Erre emlékezünk az egészségügyi világnapon. Az elmúlt évtizedekben az egészség fogalma több ízben bővült, módosult, a kezdetekkor a WHO a következőképp írta le:
„Az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota, és nem csupán a betegség hiánya”.
Olvass tovább: trademagazin.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
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 és weblapunkon megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK

11