HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VII. évfolyam 1. szám

2023. január

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Új arculatban a KÖZSZÖV 3
Állásfoglalást adtunk ki a KREL fogalom alkalmazásához 3
Podcast beszélgetés a KÖZSZÖV elnökével 4
KÖZSZÖV webinárium 2023.01.31. 4
Együttműködési megállapodást kötöttünk a Magyar Természervédők Szövetségével (MTVSZ) 4
Fenntartható közétkeztetés rovat 5
Hulladék 5
Húsatlasz – A fogyasztásra kerülő állatok – a tények és az adatok tükrében 2022 5
Húsbavágó kérdés: Szembenézés egy problémával háromféle megvilágításban 6
Miket értek el a vegánok 2022-ben? 6
Szakmai hírek 6
Első ízben érmes a világ legrangosabb szakácsversenyén, a Bocuse d'Or versenyen Magyarország 6
Változott a hazai ivóvízszabályozás 7
Elkezdődött az influenza járványos terjedése 7
Uniós élelmiszerlánc-biztonsági riasztások 2022-ben 7
Tovább drágulhat a gyermekétkeztetés Magyarországon 8
A burkolt áfaemelés és a forintgyengülés az élelmiszer-áremelkedés döntő oka 9
Vigyázó szemetek Párizsra vessétek 9
Burján Csaba a Food Solutions Global Customer Development Igazgatójaként folytatja munkáját 9
Színesedik a rizs – egyre változatosabb a piac 10
Kamillateát hívott vissza a Penny 10
Jövőre bezár a világ legjobb étterme, a Noma 10
Séfdivat 2023 11
Több mint 6 milliárd forintos beruházás valósult meg a vidékfejlesztési program keretein belül 12

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves KÖZSZÖV Tagok, Munkatársak, Barátaim!
Kedves Olvasók!

Örömmel teszek eleget a felkérésnek, hogy 2023. évi első KÖZSZÖV Hírlevél beköszöntőjét megírjam. Már a feladatok múlt év végi elosztásakor tudtuk, hogy januárra túl leszünk a 2022. novemberi Luxemburgi CULINARY WORD CUP versenyen, és résztvevőként bőven lesz miről írnom. Azt azonban nem gondoltam, hogy még mindig hatása alatt leszek az ott történteknek. Nagy élmény volt! Büszkeséggel tölt el, hogy hazánk számos pontjáról érkező versenyzőkkel közösen, méltón képviseltük a magyar gasztronómiát, ezen a rangos nemzetközi megmérettetésen. A KÖZSZÖV elnökségi tagjaként, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakács alelnöke és a Békés Megyei Culinary Team menedzsereként vettem részt a világbajnokságon. Izgalommal és persze várakozással teli, alaposan felkészülve, némi rutinnal indultunk neki az útnak, hiszen több éve már, hogy kiállítói és versenyzői vagyunk a világbajnokságoknak. Ez így történt 2022. évben, Luxemburgban is. Izgalmunkat csak fokozta a fergeteges megnyitó a verseny előestéjén, ahol 55 nemzet közel 2500 versenyzője, és kísérői vettek részt.

Minden nap volt magyar versenyző a világbajnokságon, volt kiért izgulnunk, volt kinek szurkolnunk. A kiállításokon a reggeli bepakolásoknál, pedig minden nap segítséget nyújtottunk egy-egy magyar csapatnak. Jóleső érzés volt nap, mint nap látni a versenyzőket, barátainkat a hazai kollégákat lelkesedni, versenyezni és természetesen megünnepelni a délutáni eredményhirdetéseken. Büszke magyarként álltunk mellékük a fotózáson, -köszönet érte!

Összességében a magyar versenyzők 2 aranyérem, 5 ezüstérem, 6 bronzérem, és 7 diploma boldog tulajdonosaként tértek haza. Gratulálunk, hiszen rajtatok keresztül a világ betekinthetett a „magyar

gasztronómiájába" és bemutathattuk a kiváló minőségű magyar alapanyagainkat is. Közben párhuzamosan mi magunk is megtekinthettük a világ gasztronómiai trendjeit, azok alkalmazásait, gyarapítottuk tudásunkat, amit szeretnénk alkalmazni a mindennapi munkánkban, és az utánpótlás nevelésében!

A versenyzőkkel és a szervezőkkel abban a szellemben köszöntünk el egymástól, hogy tovább folytatjuk a világversenyeken való részvételt, készülünk a 2024-es Stuttgarti Olimpiára!

És akkor a minap jött a fantasztikus hír, az újabb magyar gasztronómiai sikerről: Lyonban a magyar csapat a világ legrangosabb szakácsversenyén, a Bocuse d'Or versenyen - és ilyen még nem volt - dobogós, bronzérmes lett! Szép teljesítmény! Köszönet és gratuláció érte!

Bízom benne, hogy ezek az eredmények és sikerek feltöltődést, és újabb lendületet adnak a hétköznapokhoz! Munkátokhoz kitartást és jó egészséget kívánok:

Ambrus György
KÖZSZÖV elnökségi tagja

KÖZSZÖV HÍREK

ÚJ ARCULATBAN A KÖZSZÖV

Az idei évet nem csak új tervekkel, hanem megújult arculati elemekkel kezdtük. A modern, letisztult stílus jól tükrözi szervezetünk hozzáállását a jövő kihívásaihoz.

Amikor megfogalmazódott bennünk a megújulás gondolata, felkértük a BerkanaMotion marketingügynökséget, akik kéréseinket szem előtt tartva alakították ki új arculatunkat.

A BerkanaMotion ügynökséget jó szívvel ajánljuk. Teljeskörű marketing és PR szolgáltatásokat nyújtanak a tervezéstől az operatív megvalósításig. A KÖSZ versenyekről készített szakácskönyvek kapcsán az elmúlt években már dolgoztunk velük. Több mint 20 éves kommunikációs és marketing tapasztalatuk között számos vendéglátással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos projektet találunk. Elérhetőségük: www.berkanamotion.hu.

Ezennel elkezdjük az új arculat fokozatos bevezetését, dolgozunk a weblapunk alakításán is. Reméljük tagságunk nyitottan fogadja a lendületes és modern arculatot és logót, amely a szakmai összefogást, szövetségünk egyik fő célkitűzését jelképezi.

ÁLLÁSFOGLALÁST ADTUNK KI A KREL FOGALOM ALKALMAZÁSÁHOZ

Tárgya: 1/2023. KÖZSZÖV állásfoglalás a Közétkeztetési Rövid Ellátási Lánc fogalom (KREL) alkalmazásához, melyet a weblapunk szakmai anyagok rovatában tettünk közzé.

A közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló **676/2020. (XII.28.) Korm**. rendelet, valamint annak alkalmazását segítő **útmutató** gyakorlati alkalmazása kapcsán több megkeresés érkezett Szövetségünkhöz. Sokat konzultáltunk, kérdeztünk és végül arról döntöttünk, hogy szövetségünk szakmai állásfoglalását közzétesszük, szakmai támpontot adva a KREL fogalom mindennapi alkalmazásához, mind a közétkeztetőknek, mind a közétkeztetésbe élelmiszert beszállító vállalkozásoknak.

Mivel az egyes egyedi, értelmezést igénylő helyzetek a gyakorlatban „bukhatnak ki" kérjük, jelezzék az állásfoglalásban nem érintett eseteket, esetleg hibákat, és mi igyekszünk a kérdést tisztázni, az állásfoglalásunkat kiegészíteni, szükség esetén javítani.

Az állásfoglalást itt (klikk) tekinthetik meg.

PODCAST BESZÉLGETÉS A KÖZSZÖV ELNÖKÉVEL

A KÖZÉRT+ YouTube csatorna vendége volt Zoltai Anna 2022 év végén. Az érdekes és hasznos beszélgetés a közétkeztetés jelenlegi nehézségeiről és jövőjéről szólt.

A közétkeztetési piacon és a gazdasági környezetben a pandémia óta jelentős változások zajlanak, miközben köztudott, hogy a működési környezete előtte sem volt egyszerű. Ma a közétkeztetés a létéért küzd a nyersanyag- és a rezsi áremelkedések miatt. Kiderül a beszélgetésből az is, hogyan alakult ki Magyarországon a közétkeztetés. Különleges-e az, ahogy az óvodákban, iskolákban az étkeztetés történik? Milyen új irányzatok jelennek meg a menzákon? Hogyan látja a KÖZSZÖV elnöke a közétkeztetetés jövőjét és társadalmi megbecsültségét? Hasonló érdekes témák kerülnek terítékre. Ha teheti, hallgassa meg!

A teljes beszélgetés itt hallgatható meg (klikk).

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2023.01.31.

2023.01.31-én, kedden 14:30 órai kezdettel online előadást rendezünk **"Hogyan tegyük barátságossá, fogyasztóink számára elfogadhatóbbá a közétkeztetést?!"** témában.

A részvétel KÖZSZÖV tagoknak ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

Az esemény részletes leírása ide kattintva megtekinthető (klikk).

EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁST KÖTÖTTÜNK A MAGYAR TERMÉSZERVÉDŐK SZÖVETSÉGÉVEL (MTVSZ)

Még 2022-ben keresett meg bennünket a Magyar Természetvédők Szövetsége, és kezdeményezte együttműködésünket az étkeztetést érintő projektjeik kapcsán. Tekintettel arra, hogy a fenntarthatóság témája napirenden van nálunk is, örömmel és nyitottan fogadtuk a megkeresést.

Az együttműködésünket a fenntarthatóság elveinek megfelelő étkezés magyarországi elterjedésének minélőbbi és minél szélesebb körű előmozdítása érdekében az alábbi, közös célok érdekében kötöttük:

- az egészséges, környezetbarát és társadalmi hasznokat elősegítő étkezés és étkeztetés módjainak megismertetése és elterjedésének segítése;
- a húsfogyasztás csökkentése előnyeinek megismertetése;
- heti húsmentes étkeztetési napok megvalósítása a közétkeztetésben;
- a genetikailag módosított összetevőket tartalmazó élelmiszerek veszélyeire való figyelemfelhívás;
- élelmiszer hulladék keletkezés, a pazarlás csökkentése, és az azt támogató tudás és magatartás fejlesztése a közétkeztetésben.

A közös céljaink elérése érdekében közös fellépéseket, egyeztetéseket, rendezvényeket, konferenciákat, fórumokat, találkozókat, társadalmi kampányokat szervezünk, továbbá kiadványok és más információs anyagok készítését és terjesztését tervezzük. Tagságunkat folyamatosan tájékoztatjuk az egyes kampányokról, történésekről, abban a reményben, hogy aktívan bekapcsolódnak, véleményt formálnak, és az életszerűséget támogató ötletekkel, részt vétellel segítenek.

Erre a gondolatra fűzhető fel az a 2023. januártól induló kezdeményezésünk, mely szerint a

Hírlevelünkben külön rovatot indítunk a fenntartható közétkeztetés témában.

FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS ROVAT

HULLADÉK

Az Európai unió megjelentette a csomagolási anyagok és csomagolási hulladék kezelésére vonatkozó szabályozását. Ez azt írja elő, hogy 2030-tól valamennyi csomagolási anyag újra feldolgozható legyen és a műanyag csomagolóanyagok pedig tartalmazzanak újra feldolgozott részt. A szabályok kihatással lesznek a közétkeztetésre, vendéglátásra is, ugyanis előírások lépnek érvénybe az újra feldolgozandó, tiltandó, egyszer használatos és a zöld közbeszerzési szabályok is.
Az újra felhasználásra és újra töltésre vonatkozó előírások:

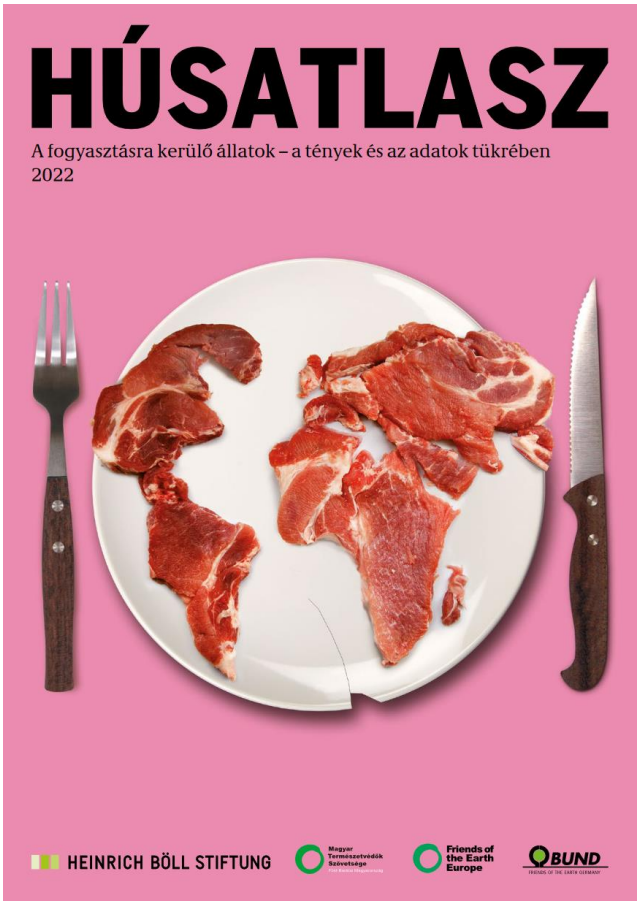
- az elviteles hideg és meleg italok értékesítése 2030-ra 20%-ban, 2040-re 80%-ban újra használható és újratölthető poharakban kell, hogy történjen.
- az elviteles készétel csomagolása 2030-as 10%-ról 2040-re 40%-ban újra használható és újratölthető kell, hogy legyen.
- az üdítőitalok értékesítése a 2030-as 10%-os újra hasznosítási szintről 2040-re 25%-ra kell, hogy emelkedjen.

A csomagolás csak akkor tekinthető újra felhasználhatónak, illetve újra tölthetőnek, amennyiben egy megfelelő visszagyűjtési és használati rendszer van érvényben, míg az üdítőitalos palackokra egy visszatérítéses letéti rendszer kell, hogy működjön. Belső információk szerint a tagállamok számára lehetséges lesz további célértékek kitűzésére, de kivételeket is alkalmazhatnak az alkalmazottak számától, a cégmérettől függően. A szabályozás el kívánja érni a HORECA szektorban az egyszer használatos csomagolási eszközök (pl. tálcák, poharak, fóliák, dobozok) teljes tiltását az ottani fogyasztásnál és feltöltéseknél. A bizottság javaslatát a következő egy vagy két évben tárgyalja az Európai Parlament, illetve a Tanács és tárgyalásaik végén születik meg a végleges szabályzat, mely szinte azonnali alkalmazásra fog kerülni a jóváhagyás után. Egyes intézkedéseknél marad majd átmeneti idő.

Norvégia új szabályozást vezetett be január 1-től az élelmiszerhulladék és csomagolás hatékonyabb kezelésére. Ennek értelmében azok a vállalkozások és munkahelyek, amelyek a háztartásokhoz hasonló hulladékot állítanak elő – ilyenek a dolgozók étkezéséről gondoskodó cégek is – kötelesek hulladékukat, így az élelmiszerhulladékot is különálló gyűjtőedényekbe rakni és ezek újra hasznosításáról gondoskodni. A szabályozás célértéke szerint az önkormányzatoknak legalább az élelmiszer és műanyag hulladék 70%-ának szelektált gyűjtését kell biztosítani 2035-re és a megfelelő feldolgozóüzemeknek is rendelkezésre kell állni. Az EU várhatóan 2023 második negyedévében teszi közzé új élelmiszerhulladékcsökkentési célszámait.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2023. január 13. 19. évfolyam 2. szám

HÚSATLASZ – A FOGYASZTÁSRA KERÜLŐ ÁLLATOK – A TÉNYEK ÉS AZ ADATOK TÜKRÉBEN 2022



A tudósok több mint egy évtizede azt hangsúlyozzák, hogy egy éghajlat- és biodiverzitás-barát étrend kevesebb mint feleannyi húst tartalmaz, mint amennyit ma az iparosodott országokban fogyasztunk.
A húsatlasz legújabb kiadásában a fogyasztás mellett többek között a húsfeldolgozás, a húsipar finanszírozásának, legfontosabb kérdésköreit is körbejárjuk, de szó van benne a pásztorló állattenyésztés szerepéről is. Az elemzések, adatok, összefüggések megértését grafikonok, ábrák teszik könnyűvé.
A teljes Húsatlasz itt (klikk) tekinthető meg.
Forrás: greenfo.hu

HÚSBAVÁGÓ KÉRDÉS: SZEMBENÉZÉS EGY PROBLÉMÁVAL HÁROMFÉLE MEGVILÁGÍTÁSBAN

Szőllősi Réka írása: A fenntarthatóbb élelmiszer-rendszerekkel foglalkozva egy idő után kialakul az emberben az az igény, hogy valahogy rendszerbe foglalja a szakirodalomban és az érintettek körében futó, keresztbe-kasul burjánzó érvrendszereket. Ezért nagyon megörültem, amikor nemrégiben rábukkantam egy nagyon érdekes esszére, amelyet az Oxford-i Egyetem kutatója, Tara Garnett írt 2015-ben, amelyben kicsit utopisztikusan felvázolja azt, hogy a haszonállattartás és a húsevés jövőjével kapcsolatban jelenleg futó négy nagy irányzat megvalósításának hatásait továbbgondolva, konkrétan milyen lehet(ne akár) 2035-ben ez a négyféle „jövő”.
Szőllősi Réka írása itt olvasható (klikk).
Forrás: elelmiszervilag.hu

MIKET ÉRTEK EL A VEGÁNOK 2022-BEN?

Negyedik éve gyűjti össze a Prove.hu a vegánok győzelmeit, hogy láthatóbbá váljon az elkötelezett aktivisták munkája itthon és világszerte egyaránt.

Ez a lista nem rangsor és lehetetlen lenne minden apró győzelmet felsorolni, azonban a legütősebb állatjogi győzelmek biztosan helyet kaptak benne.
Olvass tovább: prove.hu

SZAKMAI HÍREK

ELSŐ ÍZBEN ÉRMES A VILÁG LEGRANGOSABB SZAKÁCSVERSENYÉN, A BOCUSE D’OR VERSENYEN MAGYARORSZÁG

kép forrása: facebook.com/SzellTamasChef

Óriási siker! Magyarország mély nyommal írta fel magát a világ gasztronómiai térképére. Büszkén gratulálunk a magyar csapatnak, a Magyar Bocuse d’Or Akadémiának, akik a mi szerény, de egyre inkább rangos ’KÖSZ’ versenyünknek is segítői, támogatói.
Bocuse d’Or 2023-as Lyoni döntőjén a magyar csapat a kétnapos verseny második napján, január 23-án főzött. Dalnoki Bence segítője Nyikos Patrik volt, Széll

Tamás pedig rutinos versenyzőként most coachként állt mögöttük. A zsűriben Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke képviselte hazánkat. A csapat tagja volt még Szulló Szabina, aki a felkészülésben segített.

A tányértéma egészen szokatlan módon egy három fogásból álló gyerekmenü volt, amelyhez mindenképpen fel kellett használni sütőtököt és tojást. Az alapelvárás: a gyerekek egyék meg az ételt!

Az előételnek hidegnek és vegetáriánusnak kellett lenni. **A főételben sem lehetett hús, de kötelező elem volt benne egy tojás. A desszertbe tejtermék kerülhetett.**

A magyar csapat gyermekmenüje.
kép forrása: Magyar Bocuse d'Or Akadémia

VÁLTOZOTT A HAZAI IVÓVÍZSZABÁLYOZÁS

Hatályát veszítette a korábbi, 201/2001. (X.25.) Korm. rendelet és helyette 2023. január 12-én hatályba lépett az új ***„Az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló" 5/2023.(I.12.) kormányrendelet***.

Az új szabályozással a korábbinál is nagyobb hangsúlyt helyeznek az ivóvízzel összefüggő kockázatok csökkentésére. Az új európai uniós szabályozás révén további lehetséges szennyezőkre terjed ki az ivóvízminőség ellenőrzése. A népegészségügyi és vízügyi hatóságok, valamint az ivóvízszolgáltatók együttműködésével az ivóvíz minősége szempontjából releváns veszélyeket a vízforrásoktól egészen a fogyasztói csapig ellenőrzik. Mindennek köszönhetően a jövőben a lakossági tájékoztatás is bővül, még több információ lesz elérhető a csapvíz minőségére vonatkozóan. Az új szabályozás arra is kiterjed, hogy milyen lépésekkel valósítható meg az egészséges ivóvízhez való hozzáférés mindenki számára.

A jó minőségű, biztonságos csapvíz olyan kincs, amelyhez a világon több milliárd ember nem jut hozzá. Becsüljük meg és fogyasszuk bátran!

A rendelet itt érhető el (klikk).

ELKEZDŐDÖTT AZ INFLUENZA JÁRVÁNYOS TERJEDÉSE

NNK NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

Járványos szintre emelkedtek az influenzaszerű megbetegedések Magyarországon, emellett zajlik a légúti óriássejtes vírus (RSV) okozta járvány is.

Müller Cecília a járványügyi adatokat ismertetve közölte, az év első hetében (január 2-8.) csaknem 162 ezren fordultak orvoshoz akut légúti fertőzéssel, közülük 19 ezer embernél a klinikai tünetek alapján influenzaszerű megbetegedést diagnosztizáltak. A számok azt mutatják, hogy az akut légúti megbetegedések 20 százalékkal, az influenzaszerű megbetegedések pedig 50 százalékkal emelkedtek az év utolsó hetében mérthez képest, ami azt jelenti, hogy elkezdődött az influenza járványos terjedése - hívta fel a figyelmet. 2023 első hetében Komárom-Esztergom vármegye kivételével valamennyi területen emelkedett az influenzás tünetekkel orvoshoz fordulók gyakorisága az előző héthez viszonyítva. A legtöbb beteg Győr-Moson-Sopron és Békés vármegyében volt, míg Fejér és Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyében a legkevesebb!

Forrás: nnk.gov.hu

UNIÓS ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI RIASZTÁSOK 2022-BEN

Mintegy 200 kockázatos termék miatt kellett Magyarországon intézkedni tavaly az EU-s riasztási rendszer adatai alapján. A hazánkat érintő ügyek elsősorban baromfihúshoz és abból készült termékekhez, zöldségekhez és gyümölcsökhöz, fűszerekhez,

valamint étrend-kiegészítőkhöz kapcsolódtak. Az esetek 86%-a külföldi előállítású terméket érintett – emelte ki évösszefoglalójában Felkai Beáta Olga, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletéért felelős helyettes államtitkára.

Az Európai Bizottság Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Riasztási Rendszerén (RASFF) keresztül 2022-ban hazánkat 226 ügy érintette. A magyar vonatkozású esetek túlnyomó többsége (192) élelmiszerrel kapcsolatos volt, emellett takarmánnyal (16) és élelmiszerrel érintkező anyagokkal (18) összefüggésben is adódtak problémák. A legtöbb bejelentés baromfihússal és abból készült termékekkel (32), valamint zöldségekkel és gyümölcsökkel (26) kapcsolatban érkezett. Nagyszámú esetet vizsgáltak a szakemberek fűszereket és gyógynövényeket (18), továbbá étrend-kiegészítőket, bébiételeket és tápszereket (18) érintően.

A hazai gyártású termékkel az esetek alig 14%-ában, összesen 31 alkalommal volt gond. Főként baromfihúst vagy abból készült termékeket kifogásoltak mikrobiológiai szennyezettség miatt a tagállamok. A Nébih, mint az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős magyar hatóság tavaly 19 ügyet jelentett a rendszeren keresztül, minden esetben kockázatos élelmiszer miatt.

A RASFF 2022-ben is fontos szerepet játszott a problémás termékek nyomon követésében, valamint a velük kapcsolatos intézkedésekben. A Nébih Termékvisszahívás adatbázisában publikált 61 visszahívásnak csaknem a fele a RASFF rendszeren érkezett információk hatására indult.

A legemlékezetesebb, illetve szakmai szempontból legérdekesebb esetek között a csokoládé termékekkel kapcsolatos problémákat, valamint a bogyós gyümölcsök okozta megbetegedéseket emelte ki a helyettes államtitkár.

Március végén az Európai Bizottság több országra, köztük Magyarországra is kiterjedő szalmonellajárványt jelentett a Belgiumban gyártott Kinder csokoládétermékek kapcsán. A belga gyárat áprilisban bezárták és világszerte termékvisszahívásokat indítottak el. Néhány hónappal később ismét belga csokoládétermékekben mutattak ki Salmonella-t. A riasztási hálózat gyors reagálásának köszönhetően a Barry-Callebaut cég termékei nem kerültek kiskereskedelmi forgalomba.

Hat európai országban és az Egyesült Királyságban Hepatitis A vírussal szennyezett, fagyasztott bogyós gyümölcsök okoztak megbetegedéseket. A szigetországban például több mint 300 esetről számoltak be. **A járvány felderítése egy magyarországi étterem vizsgálata alapján indult, ahol 16 megbetegedést jegyeztek fel. A szakemberek a fertőzés forrásaként a lengyel Ardo Fruitberry vegyes bogyós gyümölcséből készült hideg gyümölcslevest azonosították.** A több mint 25 országban forgalmazott fagyasztott gyümölcskeveréket végül visszahívták a forgalomból.

Forrás: Nébih

TOVÁBB DRÁGULHAT A GYERMEKÉTKEZTETÉS MAGYARORSZÁGON

A 44 százalékos élelmiszer-infláció és az energiaválság miatt szorult helyzetbe kerültek a közétkeztető cégek, emiatt akár tovább is nőhetnek a menzaárak a magyar óvodákban és iskolákban.

A szakma 30 százalék körüli szolgáltatásidíj emelést jósolt, de általánosságban 20 százalék körüli drágulásról állapodtak meg az önkormányzatokkal kapcsolatban álló cégek – valahol csak két lépcsőben valósul meg az áremelkedés.

Az élelmiszer-infláció rendkívül megterheli a menzai cégek gazdálkodását, mivel azok rá vannak szorulva az élelmiszer-felvásárlásra.

Sáfár Ferenc, a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ) közösségi étkeztetési szekciójának vezetője úgy fogalmazott, az árak

tervezhetetlensége nagy problémát jelent. Elmondása szerint általános jelenséggé vált, hogy a cégek néhány nappal az esedékes emelés előtt értesülnek csak az új árakról, amikor az aktuális étlapot már összeállították.

A Világgazdaságnak nyilatkozó szakértő hozzátette, hogy az infláció és az energiaárak emelkedése nyomán a cégek elveszítették az alkupozíciót az élelmiszer-beszállítókkal szemben. „Az éves inflációs adatokra vár a szektor egy része, aki viszont nem ehhez kötötte az automatikus idei díjemelést, most komoly alkudozásra kényszerülhet” – fűzte hozzá Sáfár Ferenc.

Olvass tovább: index.hu

A BURKOLT ÁFAEMELÉS ÉS A FORINTGYENGÜLÉS AZ ÉLELMISZER-ÁREMELKEDÉS DÖNTŐ OKA

Novemberben az infláció éves összehasonlításban 22,5 százalék volt, ami az EU-ban a legmagasabb. Ez több, mint meglepetés infláció, különösen, ha figyelembe vesszük, hogy 2022 elején az elemzők 5-6 százalékos inflációra számítottak. Igaz, az még az Ukrajna elleni orosz invázió előtt volt, de már akkor is előre vetítették, hogy hosszabb távon velünk maradhat a 2021. decemberi 7,4 százalékos infláció. Míg korábban kétharmad-egyharmad arányban magyarázták a drágulást külső és belső okok, addig egy évvel ezelőtti véleményük szerint 2022-ben annyival erősebbek lehetnek a belföldi hatások, hogy az arányt 50-50 százalék körülire becsülték 2022 végéig. Ennek egyik fő okaként azt jelölték meg, hogy a (választási) év első felében elkölteni tervezett nagyjából 3000 milliárd forintnyi költségvetési kiadás inflációs hatása pont akkor jelenhet meg a második félévben, amikorra a nemzetközi hatások már kezdenének visszaszorulni.

Olvass tovább: g7.hu

VIGYÁZÓ SZEMETEK PÁRIZSRA VESSÉTEK

Ha ősz, akkor SIAL és Párizs. Ha Párizs, akkor pedig az elmúlt évek jó néhány, nagy szakmai port felkavaró uniós élelmiszer-szabályozási folyamatának bölcsője.

De miért van az, hogy a francia agrárkormányzat által az utóbbi időben kitalált, furfangos megoldások rendre a brüsszeli jogalkotás asztalán kötnek ki, és miért számít ma Franciaország egyértelmű trendszetternek az európai élelmiszerpiacon? A SIAL apropóján tekintsük át, hogy miket forralnak a gallok jogi „vegykonyhájában”.

Olvass tovább: trademagazin.hu

BURJÁN CSABA A FOOD SOLUTIONS GLOBAL CUSTOMER DEVELOPMENT IGAZGATÓJAKÉNT FOLYTATJA MUNKÁJÁT

Burján Csaba az Unilever Food Solutions üzletágának Közép- és Délkelet-Európai vezetője az elért magyar és régiós sikerek után a Food Solutions Global Customer Development Igazgatójaként folytatja munkáját 2022. novembertől.

Az elmúlt 10 évben az általa vezetett üzletág kiváló eredményeket ért el az értékesítési munkában, a digitalizáció vívmányainak napi alkalmazásában és az adat vezérelt operáció területén. Kiemelkedő üzleti

eredményeit az anyavállalat az elmúlt években 3 globális különdíjjal is elismerte, köztük a legrangosabb Global President Awarddal.

Új munkakörében a fő feladata a Magyarországon és a környező országokban már sikeresen alkalmazott digitális értékesítési megoldások és big data használat széleskörű bevezetése lesz.

Forrás: trademagazin.hu

SZÍNESEDIK A RIZS – EGYRE VÁLTOZATOSABB A PIAC

Nemcsak mennyiségében, hanem változatosságában is sokat fejlődött a rizsfogyasztás az elmúlt időszakban. Bár jelen körülmények között az ellátás biztosításán és a költségek kordában tartásán dolgoznak a piaci szereplők, a rizs „trendisége” hosszabb távon biztosan megmarad. Főleg, hogy az innovációkhoz erőteljes edukációs marketing is társul.

A relatíve olcsó, jól tárolható alapélelmiszerek a leginkább válságállóak – jó példa erre a rizs, amely iránt a COVID időszaka alatt jelentősen megnőtt a kereslet. De a rizs kedveltsége a külső tényezőktől függetlenül is egyenletesen emelkedik.

A rizs fogyasztása világszerte növekszik. Ez Magyarországra is igaz: az 1 főre jutó évi fogyasztás 2014-ben 4,1 kg, míg 2019-ben 6,3 kg volt – ismerteti dr. Tímár Imre, a Tanner Trade Kft. ügyvezető igazgatója. – A COVID-19 járvány idején erős növekedést tapasztaltunk a korábbi forgalmi számokhoz képest, ami a járvány és a bezártság csökkenésével visszatért a korábbi szintre.

Olvass tovább: trademagazin.hu

KAMILLATEÁT HÍVOTT VISSZA A PENNY

Filteres kamillateát hívott vissza a forgalomból a Penny-Market Kft., mert a termék több tételében túllépték a megengedett legmagasabb értéket egyes vegyületek (pirrolizidin alkaloidok és klórpirifosz peszticid) – tájékoztatta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) az MTI-t.

A pirrolizidin alkaloidok például a teanövények között elterjedő gyomokból, vadon élő növényekből származhatnak, amelyek a teák és gyógyteák alapanyagainak betakarításakor szennyezőanyagként a teanövények közé keveredhetnek. Az élelmiszerekben és takarmányokban a pirrolizidin alkaloidok hosszú távú fogyasztása májkárosodáshoz vezethet. A klórpirifosz rovarölőszer-hatóanyag, amelyet korábban rovarkártevők elleni védekezésre, valamint tárolt gabonafélék és az üres raktárak kezelésére használtak. Engedélyét az Európai Bizottság 2020-ban nem újította meg, használata így az Európai Unióban nem megengedett. Az élelmiszerekben a jogszabályban meghatározott maximális maradékanyag-szintjét az analitikai laboratóriumok által mérhető legalacsonyabb szintre csökkentették – olvasható a Nébih weboldalán található tájékoztatóban.

Forrás: MTI

JÖVŐRE BEZÁR A VILÁG LEGJOBB ÉTTERME, A NOMA

Azért, mert fenntarthatatlan: nemcsak anyagilag, de lelkileg is.

2024 végére bezárnak a koppenhágai Noma kapui a döntés hátteréről az alapító séf, René Redzepi mesélt a New York Times-nak.

Az éppen húsz éve alapított, októberben harmadik Michelin-csillagját is megszerző, ötödik alkalommal a világ legjobbjává hely – ahol jelenleg épp grillezett rénszarvasszívet kóstolhatunk friss fenyőágyon, méhviaszból formázott tálban érkező sáfrányfagylalttal kísérve – teljesen átformálta a fine dining világát, sőt, gasztroturisták tömegei tervezik a nyaralásukat egy itt elfogyasztott menü köré, Redzpi azonban úgy érzi, hogy ez a helyzet mostanra több okból is fenntarthatatlanná vált, így bezárják a kapuikat, majd laboratóriummá alakulnak át, ahol új ételeken, illetve termékeken dolgoznak majd, a vendégteret pedig csak alkalmanként, rövid időre fogják megnyitni.

Olvass tovább: 24.hu

SÉFDIVAT 2023

Van mibe öltözni a konyhában is!

A teljes képgaléria itt tekinthető meg (klikk).

Forrás: trademagazin.hu

TÖBB MINT 6 MILLIÁRD FORINTOS BERUHÁZÁS VALÓSULT MEG A VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM KERETEIN BELÜL

A magyar gazdaság egyik legfontosabb ágazata az élelmiszeripar, amely több mint 4 ezer vállalkozás 33 szakágazatba sorolva folytat termelést hazánkban - jelentette ki Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára a Hajdúszoboszlón és Nádudvaron létesített beruházás ünnepélyes átadóján.

Az államtitkár hozzátette, a több mint 6 milliárd forintos beruházás keretében két új európai szinten is versenyképes sertéstelep épült meg. Ezen telepfejlesztés a Vidékfejlesztési Program pályázatán nyert állami és uniós forrású támogatásnak köszönhetően a Nagisz Csoport beruházásában valósult meg - emelte ki Nobilis Márton.

Olvass tovább: kormany.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