HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. március - VII. évfolyam 3.szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Megkeresésünkre válaszolt az NNK 3

Megkeresésünkre válaszolt a Nébih 4

Helyzetjelentés a SÉF the World! Környezetvédelmi vetélkedőről 4

Közeleg a KÖSZ 2023-2024. versenyen indulási szándék jelzésének határideje, március 30. 4

Bemutatjuk a KÖSZ verseny titkárát 4

Élelmiszerrendszerek kialakítása a Fővárosban 5

Visszajelzések a legutóbbi webináriumról 5

Következő webinárium március 29-én lesz 6

KÖZSZÖV Akadémia 5. 6

KÖZSZÖV Akadémia 6. 6

Figyelem! Mindenkit várunk szeretettel! Találkozzunk, személyesen 2023. április 18-19-én 6

Fenntarthatósági rovatunk 6

Növényi fehérjék fogyasztásának fontossága 6

Muszáj lesz mérsékelnünk az ökológiai lábnyomunkat 7

Ezért veri ki a biztosítékot a magyaroknál a húsmentes táplálkozás 7

Versenyhivatal: eltérés van a „zöld” reklámüzenetek tartalma és fogyasztói értelmezése között 7

Szakmai hírek 8

A bölcsődei étkeztetésről 8

Szakértők: Lassan, de biztosan elidegenedünk az ételtől 9

Elindult a tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 9

Az élelmiszerlánc-biztonság mindenki érdeke 10

Átadták a Gyulakonyha új épületét 10

Kötelező OGYÉI továbbképzés 11

Majoránna – a szerelem fűszere 11

Mivel etetik a betegeket a magyar korházakban? 11

Egy tanulmány szerint a túlsúly és elhízás jelenségének gazdasági hatása 2035-re meghaladhatja a 4 billió dollárt 12

Németország korlátozná az egészségtelen élelmiszerek reklámozását 12

Magas vérnyomással él? Nem a kávé és a só a legkárosabb! 12

Két lépcsőben emelik a helyi közétkeztetés díját 12

741 millió forinttal drágult meg a szombathelyi közétkeztetés 12

Fontos, hogy a vevők felismerjék a hazai termékek előnyeit 13

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Kollégák, és Olvasók!

Szabó Lőrinc Tavasz című versével kezdem, amely jól érzékelteti sokunk tavaszhoz köthető hangulatát.

„Mi az?” – kérdezte Vén Rigó.
„Tavasz” – felelt a Nap.
„Megjött?” – kérdezte Vén Rigó.
„Meg ám!” – felelt a Nap.
„Szeretsz?” – kérdezte Vén Rigó.
„Szeretlek!” – szólt a Nap.
„Akkor hát szép lesz a világ?”
„Még szebb és boldogabb”

Hogy volt-e tél? Már a tél se a régi… De voltak rövidebb nappalok, hosszabb éjszakák, hideg hajnalok, „nincs kedvem elindulni” gondolatok, ruha rétegek, forró teák melletti beszélgetések. Márciusban már türelmetlenül várjuk a természet újjáéledését, a napsütésben gazdag, hosszabb nappalokat és az elég csak egy pulcsiban elindulni életérzést. Ahogy Tolsztoj mondta, „a tavasz a tervek és projektek ideje.”

A farsangi mulatságok végeztével beköszönt a nagyböjti időszak. A böjt szinte az összes világvallás szerves részét képezi. Bár ma már talán ennek gondolatisága is átalakult kissé, de az embereket ugyan úgy foglalkoztatja. Ki vallási okokból, ki egészségét szem előtt tartva böjtöl, hiszen a március a tavaszi megújulás időszaka. Az otthonunk és kertünk mellett a testünket és lelkünket is megtisztítjuk, felélesztjük a téli álmot alvó érzékeinket, nyitottá válunk az új befogadására.

Tavasszal új energiával telve könnyebben változtathatunk akár berögzött szokásainkon is. Könnyebben

engedjük el a nehéz téli, jellemzően húsalapú étkezéseinket, melyek helyébe frissebb, színesebb, változatosabb zöldség- és gabona alapú ételek léphetnek. Szinte minden nap szembejön velünk a sajtóorgánumokban, közösségi médiában egy-egy cikk vagy bejegyzés, mely a **flexitáriánus és vegetáriánus** táplálkozási irányokkal vagy a fenntarthatósággal foglalkozik. Egyre többen és hangosabban lépnek fel az élelmiszerpazarlás ellen, a húsfogyasztás csökkentése mellett és hívják fel a figyelmünket a klímaválsággal kapcsolatban.

Magyarországon a KSH 2020-as adatai szerint 68 kg volt az egy főre jutó éves húsfogyasztás, ami 30%-kal magasabb, mint egy évtizeddel ezelőtt, és ez a trend jellemző az egész világra is. A hús iránti növekvő kereslet maga után vonja a termelés növelését, amely előbb-utóbb a termelés koncentrálódásához vezet. A Föld mezőgazdasági művelésre alkalmas területeinek 75%-át már így is állattenyésztésre használjuk legelőként vagy takarmánytermő területként. Ez a „területéhség" az egyik hajtóereje az esőerdők irtásának, amely jelentősen hozzájárul a globális üvegházgáz-kibocsátás növekedéséhez.

Gondoltad volna, hogy Magyarországon a közétkeztetésben havonta átlagosan felhasznált húsmennyiség előállítása 2.000.000 kg szén-dioxid termeléssel jár, mely közvetlenül felelős az üvegházhatás kialakulásáért? Ez olyan mértékű környezeti ártalmat jelent, mint 1.200.000 km autózás, ami alatt akár 300 alkalommal megkerülhetnénk a Földet az Egyenlítőnél. Ha csak két nappal növelnénk meg a közétkeztetésben a havi **húsmentes napok** számát, már azzal is több mint 500.000 ezer kg szén-dioxidtól óvnánk meg környezetünket.

A KÖZSZÖV a Magyar Természetvédők Szövetségének kezdeményezése mellé állva szakmailag segíti és támogatja a **Heti 1 húsmentes nap bevezetését a közétkeztetésben.** A kezdeményezés célja a kevesebb, de jobb minőségű hús fogyasztásának elősegítése. Már ezzel az apró lépéssel is sokat tehetünk egy környezettudatosabb és fenntarthatóbb jövő elérése érdekében. **Ennek apropóján, az idén kilencedik alkalommal megrendezésre kerülő Közétkeztetői Szakácsverseny (KÖSZ) is a fenntartható közétkeztetés jegyében zajlik.** Várjuk a csapatok jelentkezését, akik új, húsmentes menüsorok megálmodásával színesíthetik hétköznapi menüsoraink palettáját.

Állj mellénk és támogasd kezdeményezésünket! Tervezzünk együtt egy modernebb és fenntarthatóbb közétkeztetést!

„Puszi&pacsi"

Dávid-Dobos Zsófia
KÖZSZÖV dietetikáért
és élelmezésegészségügyért felelős alelnöke

KÖZSZÖV HÍREK
MEGKERESÉSÜNKRE VÁLASZOLT AZ NNK

Szövetségünk levélben kereste meg a Nemzeti Népegészségügyi Központot, a 2022-ben indult táplálkozás-egészségügyi minősítések tapasztalatai kapcsán. Válaszukban az alábbiakat említik gyakori észrevételként:

- a tejtermékek Ca tartalma nem éri el az előírtat
- a számított zsír Energia % 10 élelmezési nap átlagába meghaladja a 30%-ot
- eltérnek a nyersanyag kiszabati ívtől
- napi sóbevitel meghaladja a határértéket
- a túlzott sóbevitelért elsősorban a kisétkezések sótartalma a felelős
- a zöldség-gyümölcs, gabona alapú élelmiszer, teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer mennyisége nem megfelelő
- nem teljesülnek az előírások a tojás, száraztészta, hal, 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítmények, olajos magvak esetében
- előfordult, hogy az élelmezésvezető nem vett részt OGYÉI képzésen.

A megkeresés és válaszlevél teljes terjedelmében itt olvasható: https://kozszov.hu/taplalkozas-egeszsegugyi-minositesek-2022-es-tapasztaltai/

MEGKERESÉSÜNKRE VÁLASZOLT A NÉBIH

Levélben kerestük meg a Nébih-et. Kérdéseink a Minőség-vezérelt Közétkeztetés program 8 évvel ezelőtti indítása óta szerzett tapasztalatokról és a programban keletkezett adatok alapján felismerhető trendekről, jövőre nézve megfogalmazható feladatokról szóltak.

A megkeresés és válasz itt olvasható:
https://kozszov.hu/valaszolt-levelunkre-a-nebih/

HELYZETJELENTÉS A SÉF THE WORLD! KÖRNYEZETVÉDELMI VETÉLKEDŐRŐL

Köszönet tagjainknak a versenykiírás továbbításokért a verseny népszerűsítéséért!

Tagjainknak is köszönhető, hogy sikeresen startolt a 7-12-esek számára meghirdetett háromfordulós verseny. Március 14-i jelentkezési határidőre az ország minden pontjáról összesen 350 csapat jelentkezett, akik már megkapták az első online forduló teljesítéséhez szükséges kérdéseket. Hamarosan kiküldésre kerülnek a második forduló feladatai is. A döntő jelenléttel zajló főzőverseny lesz, 2023. június 8-án.

Amint ismert a versenyt a Magyar Természetvédők Szövetsége a KÖZSZÖV szakmai partnerségével hirdette meg a környezetvédelmi vetélkedőt. **A vetélkedő célja a heti húsmentes étkezési nap bevezetésének megismertetése és népszerűsítése.**

KÖZELEG A KÖSZ 2023-2024. VERSENYEN INDULÁSI SZÁNDÉK JELZÉSÉNEK HATÁRIDEJE, MÁRCIUS 30.

VERSENYKIÍRÁS

Közétkeztetési szakácsverseny

KÖSZ 2023-2024

A szakacsvereseny@kozszov.hu e-mali címre az indulási szándékot és az elérhetőség adatait kell jelezni (csapatnév, versenyzők neve, konyha címe, csapatvezető telefonszáma, és e-mail elérhetőség) **2023. március 30-ig.** Ezt követően a szervezők megküldik a nevezéshez szükséges egységes jelentkezési lapot és a nyersanyagnorma számításhoz szükséges adatalapot, melynek beküldési határideje május 30.

BEMUTATJUK A KÖSZ VERSENY TITKÁRÁT

Már készülünk a jelentkezések fogadására, a mentorok felkérésére és a felkészülés indítására.

Ebben a munkában idéntől versenytitkár, Szenczi-Cseh Júlia PhD segíti a munkánkat.

Juli három iskolás gyermek édesanyja, és élelmiszerbiztonsági szakember, gyakorlott szervező. Doktori védésében a növényvédőszer-maradék expozíció kérdéskörrel foglalkozott, dolgozott a közegészségügyben, a MÉBIH-ben és a Nébih-ben. Évek óta tagja szövetségünknek, és szakmai tudásával, nemzetközi kitekintésével rendszeresen támogatja munkánkat, versenyünk fejlődését, küldetését és céljait ismeri.

A koordinációban folyamatosan kapcsolatot tart a versenyzőkkel, verseny szakmai vezetőjével, Némedi

Józseffel, valamint a verseny szakmai támogatóival, mentorokkal, zsűritagokkal.
Kérdéseikkel forduljanak hozzá bizalommal a megadott e-mail címen. (szakacsverseny@kozszov.hu)

ÉLELMISZERRENDSZEREK KIALAKÍTÁSA A FŐVÁROSBAN

Meghívót kaptunk a Fővárosi Önkormányzattól a 2023. március 23-ai konferenciára, amelyet az integrált fővárosi élelmezéspolitika megalkotását elősegítő céllal hívtak össze. Céljuk a Fővárosi Élelmezéspolitikai Kerekasztal létrehozása és elindítása, mely a termőföldtől az asztalig szemlélet jegyében teret kíván adni a Főváros és tágabb környezetét érintő, az egész élelmiszerlánchoz kapcsolódó kérdések megvitatásának.

VISSZAJELZÉSEK A LEGUTÓBBI WEBINÁRIUMRÓL

Nagy érdeklődés mellett zajlott le március 1-jén a Fenntartható Közétkeztetés jegyében meghirdetett **Svédasztalos menza című webinárium**. Az érdeklődést felkeltette az előzetesen megismert kisfilm is.
A hallgatóság megismerhette a dabasi bevezetéssel együtt járó felismeréseket és tapasztalatokat, immár több, mint egy év távlatából. A második előadásban a Hungast cégcsoport kezdeményezéséről is kaptunk ízelítőt.

A visszaküldött értékelő kérdőívek 100%-ban elégedettséget tartalmaztak, a témaválasztás, az aktualitás, az előadások információ tartalma, valamint a moderálás tekintetében.
Csernák Rozália és Farkas Erika (Dabas), valamint Páger Zsolt (Hungast) előadásából összefoglalva az alábbiakat tudtuk meg az új típusú büféasztalos (svédasztalos) tálalás bevezetése kapcsán:
A gazdasági vezető, önkormányzatok, intézmények (iskola) nyitottsága és támogatása, a pedagógusok közreműködése és jó munkakapcsolat nélkül a váltás nem kivitelezhető. Kezdésnél fontos felismerni és beépíteni az érintettek elkülönülő tudását, tapasztalatait, miközben az egyes munkaköröket koordinálni kell (konyha, pedagógusok).
Képezni kell a kivitelezésben érintett munkatársakat, és a fogyasztókat, tájékoztatni kell a szülőket. A gyerekeknek meg kell tanítani az étel tiszteletét. Nagyon hamar kialakul a csoporterkölcs, és „beáll" a rendszer, amiben a szereplők megtanulják az új gyakorlatot, de sok „meló" van benne.
Mindig kell kihelyezni mintaadagot, amit megismernek és követnek. Fontos az előzetes étlap kihelyezés és menükártyák, menülapok jól olvasható elhelyezése.
Szeretik a fogyasztók a „trendi" fiatalos környezetet, valamint az önállóságot, adagolásnál a saját döntést (mennyit szed, mit, mi mellé helyez).
A hagyományos tálaláshoz képest nagyobb az alapterület igény, a tálalópult adottságai miatt. Más bútor és más tálaló, fogyasztói eszköz igénnyel jár. Pl. leveses csésze, szedő lapátok, kanalak.
Minőségi alapanyagokra van szükség, amihez kapcsolódik az átgondolt étlaptervezés.
Kihelyezés számától függően gyorsabb az ételhez jutás, rövidebb ideig van sorban állás.
Alap követelmény a kézmosás és kézfertőtlenítés. Ennek eszközeit kellő számban biztosítani kell, amihez pedagógus felügyelet is társul.
Az élelmiszer-biztonsági kockázatok szabályozással, tervezéssel, szervezéssel, munkafegyelemmel és folyamatos pedagógus felügyelettel jól kezelhetők.
Az eleje nehéz, de a várható eredmények inspirálók.
Eredmények: 80%-kal csökkent a hulladék mennyisége, megnőtt a fogyasztói létszám (11-18 éves korosztályban, 26%-al, a 14-18 éveseknél 100%-al), abban a korosztályban, amelynek jellemzője, hogy a hagyományos rendszerből fokozatosan kikopik.

Szerkesztői megjegyzés: A büféasztalos étkeztetés a korszerű munkahelyi vendéglátásban hazánkban is elterjedt, és népszerű módszer. A fenti fotót Csárdás Ferenc (a KÖZSZÖV informatikai tanácsadója) készítette

néhány nappal ezelőtt egy budapesti munkahelyi étkezdében.

KÖVETKEZŐ WEBINÁRIUM MÁRCIUS 29-ÉN LESZ

Következő webinárium március 29-én 14.30-kor kerül sorra, **„Rovarok és lárvák a tányérunkon”** címmel.

A vendégelőadó Gajdos-Kiss Annamária Nikolett lesz, aki a Nébih kockázat kezelési referense, és jártas az új élelmiszer engedélyezési eljárásokban.

Részletek itt olvashatók: https://kozszov.hu/esemenyek/

KÖZSZÖV AKADÉMIA 5.

Április 13-án az Eisberg Hungary gyáli üzemében tartjuk következő Akadémiánkat. Az üzemlátogatás miatt korlátozott létszám a meghirdetés után röviddel betelt. A nagy érdeklődésre tekintettel kisfilmet készítünk az üzemlátogatásról, és keressük a lehetőségét a látogatás megismétlésének.

Az Akadémiák mindig korlátozott létszámmal zajlanak, ebben kérjük a megértést.

KÖZSZÖV AKADÉMIA 6.

Időpontját (2023. május 23.) és helyszínét (Budaörs, METRO) már most érdemes beírni a naptárba.

A pontos adatokat még a szokásos módon megküldjük, és várjuk a jelentkezéseket. Ezen a napon szakácsok és élelmezésvezetők képzését tervezzük, továbbá konzultációt biztosítunk a KÖSZ verseny nevezések végső elkészítéséhez.

A létszám korlát a szakácsokat érinti, (16 fő) élelmezésvezetők számára létszám korlát nem lesz.

Téma: Húsmentes menü a közétkeztetésben

FIGYELEM! MINDENKIT VÁRUNK SZERETETTEL! TALÁLKOZZUNK, SZEMÉLYESEN 2023. ÁPRILIS 18-19-ÉN

MIRBEST GASZTRO EXPO
ÉLMÉNY — KIÁLLÍTÁS — INSPIRÁCIÓ

2023. április 18-19-én a HUNGEXPO területén lesz a Mirbest Gasztro Expo, ahol a KÖZSZÖV is jelen lesz egy standon, konzultációt, találkozásokat, szakmai beszélgetéseket tervezve. Ez a rendezvény egy szakmai találkozási lehetőséget ad a HORECA szegmensben tevékenykedőknek, vállalkozások képviselőinek, döntéshozóinak, séfeknek, szakácsoknak, élelmezésvezetőknek, a hazai gasztronómiai élet meghatározó szereplőinek. Ha teheti látogasson meg bennünket, találkozzunk, beszéljünk személyesen, a KÖZSZÖV elnöksége ott lesz! https://regisztracio.gasztroexpo.hu/

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK NÖVÉNYI FEHÉRJÉK FOGYASZTÁSÁNAK FONTOSSÁGA

Ismét egy érdekes írásra hívjuk fel a figyelmet, Szőllősi Rékától:

A növényi fehérjék, ezen belül is a hüvelyes növények fogyasztásának növelése minden szempontból fontos törekvés azokban az országokban, ahol a fenntarthatóbb élelmiszer-rendszerek kialakítása napirendre kerül. Segítségükkel nem csak a környezetet jobban kímélő fehérjetermelés, az élelmiszer-ellátáshoz szükséges területek és az ÜHG gázok kibocsájtásának csökkentése érhető el, hanem olyan étrend megvalósítása is, amelyben nem csak a növényi alapú fehérjeforrások aránya, hanem - nem kevésbé fontos módon - a szervezetbe bevihető rostok mennyisége is jelentősen nő.

Magyarországon egyelőre az agráriumban működő szakmai szervezetek tudomásom szerint nemigen foglalkoznak még a fehérje-átmenet kérdésével sem, nemhogy annak ösztönzésével. A minap olvastam egyikük honlapján a szarvasmarhatartás metán-kibocsájtásával kapcsolatos anyagban egy utalást arról, hogy Hollandia (más országok mellett) "jelentősen

megadóztatná a hústermékeket és felmerült a húster-melés teljes betiltásának gondolata is". Ennek a képnek az árnyalására érdemes elolvasni a lenti beszámolót egy olyan 96 millió eurós, hat éven át tartó programról, amelynek a finanszírozását javasolja Hollandiában az agrárminisztérium és a Wageningen Egyetem mellett több szervezet. A program elsődleges célja, hogy az országban gazdasági szempontból vonzóbbá tegyék a termelők számára a hüvelyes növények termesztését, az átállást megkönnyítsék, a fogyasztás megkétszereződjön, emellett jelentős mértékben csökkenjen a széndioxid- és nitrogénkibocsájtás (640 milió kg-mal illetve 10 millió kg-mal), a mezőgazdasági termelésbe bevont területek nagysága pedig 7 %-kal zsugorodjon.

(Akár idén ősszel megjelenhet az az uniós keretjogszabály-tervezet, amely a fenntarthatóbb európai élelmiszer-rendszerek létrehozásához szükséges jogi alapokat, definíciókat határozza meg – pl. mi a fenntartható étrend - , és a legújabb hírek szerint a tagállamok feladata lesz - logikus módon - nemzeti tervek készítése. Szóval előbb-utóbb Magyarországon is neki kell ennek kezdeni, szembenézve mind a környezeti, mind a táplálkozási kihívásainkkal. És addig is jó lenne objektív módon vizsgálni a fehérjekérdést, hogy ne csússzunk bele egy olyan helyzetbe, amikor már magunkkal és a fogyasztókkal is elhitetjük, hogy minden csak úgy lehet jó, ahogy most van.)

Forrás: https://www.linkedin.com/in/reka-szollosi/

MUSZÁJ LESZ MÉRSÉKELNÜNK AZ ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMUNKAT

Idén június 8-án lenne a magyarországi túllövés vagy túlfogyasztás napja, az időpont, amely azt mutatja meg, hogy ha a bolygón mindenki úgy élne, mint mi magyarok, akkor az adott évben a Föld erőforrásai erre a napra fogynának el.

Ennek kapcsán hívja fel a figyelmet a Magyar Nemzeti Bank (MNB) az ökológiai lábnyom mérséklésének fontosságára. Közleményük szerint a Global Footprint Network (Globális Ökolábnyom Hálózat) minden évben kiszámolja, hogy mennyi az emberek átlagfogyasztása és a Föld átlagos eltartóképessége, valamint megállapítja a globális túlfogyasztás napját, amikor a fenntarthatóság szempontjából számított, egy évre elegendő erőforrások már elfogynak.

Olvass tovább: greendex.hu

EZÉRT VERI KI A BIZTOSÍTÉKOT A MAGYAROKNÁL A HÚSMENTES TÁPLÁLKOZÁS

Felmérések alapján az átlagember táplálkozásainak gyökeres átalakítása nélkül nincs sok esély a 2050-es uniós klímasemlegességi célok elérésére. A Napi.hu-nak nyilatkozó szakértő szerint azonban a bökkenő ezzel kapcsolatban az, hogy a növényi eredetű táplálékok felé kellene billenteni a mérleg nyelvét, ez pedig sokaknál kiveri a biztosítékot.

Tudományos tény, hogy ahhoz, hogy fel lehessen venni a harcot a klímaválsággal szemben, nem szabad növelni, de még inkább csökkenteni kellene a mezőgazdasági célra felhasznált területek nagyságát, helyreállítva azokat a természeti károkat, amelyeket a művelés okozott ezeken a földeken – nyilatkozta a Napi.hu-nak Szöllősi Réka élelmiszer-politikai elemző.

Nehezítő körülmény, hogy mindeközben egyre több embert kell élelmiszerrel ellátni. Az Egyesült Nemzetek Szervezete (ENSZ) aktuális előrejelzése szerint a globális népességszám körülbelül tízmilliárd fő felett tetőzik majd.

Olvass tovább: napi.hu

VERSENYHIVATAL: ELTÉRÉS VAN A „ZÖLD" REKLÁMÜZENETEK TARTALMA ÉS FOGYASZTÓI ÉRTELMEZÉSE KÖZÖTT

Sok esetben eltérés van a magyarországi vállalkozások fenntarthatósági reklámüzeneteinek valós tartalma és

azok fogyasztói értelmezése között a Gazdasági Versenyhivatal (GVH) gyorsvizsgálata alapján.

A Versenyhivatal pénteki közlemény szerint a GVH a piacelemzés részeként 2023 februárjában 60 magyarországi weboldal kommunikációját tekintette át egy átfogó gyorsellenőrzéssel. A vizsgálat fókuszában a ruházati termékekre, a kozmetikumokra, a tisztítószerekre, valamint a napi fogyasztási cikkek csomagolásaira vonatkozó „zöld" állítások voltak – ismertették.

Az elemzés eredményei arra mutatnak, hogy a magyarországi vállalkozások hosszú értelmezésekkel és nem rendszerezett módon kommunikálnak a fenntarthatóságról.

Olvass tovább: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK
A BÖLCSŐDEI ÉTKEZTETÉSRŐL

Dávid-dobos Zsófia írása:

A bölcsődei ellátás típusai az utóbbi években, finanszírozási, támogatási, szabályozási környezetváltozások hatására színesedtek. A korábban monopolhelyzetű, önkormányzati fenntartású, klasszikus bölcsődei típus mellett megjelentek a mini-, a családi-, és a munkahelyi bölcsődei ellátási formák, a napközbeni gyermekfelügyelet és az alternatív napközbeni ellátás is.

A 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet (Továbbiakban: Rendelet) pontos előírásokat tartalmaz az 1- 3 éves korúak intézményi étkeztetésére, de annak alkalmazását kötelező jelleggel a mini bölcsődék, és a klasszikus bölcsődék számára írja elő. Ajánlás szinten viszont javasolt a jogszabály iránymutatásait követnie azoknak is, akik bölcsődei szolgáltatást nyújtanak, azaz a munkahelyi bölcsődéknek és a családi bölcsődéknek.

A csecsemő korosztály életkorából adódó érzékenysége miatt érthető félelem vagy bizonytalanság jelentkezhet a csecsemőélelmezéssel kapcsolatban, hiszen intézményi kötelesség a jogszabályi előírásoknak eleget tenni, azaz felvenni a csecsemőkorú kisgyermekeket, és megoldani a felmerülő élelmezési feladatokat. Nehezítő tényező viszont, hogy **a közétkeztetésről szóló rendelet az 1 év feletti korosztályok számára nyújtandó élelmezési kötelezettséget írja elő, és az élelmezésvezetők sem kapnak az 1 év alatti korosztály élelmezésével kapcsolatos megfelelő képzést a szakirányú képesítés megszerzése alatt.**

A bölcsődébe 6 hónapos kortól 3 éves korig járnak a gyermekek. Étrendileg e tartományon belül, a fokozatosság elvét követve javasolt az étkezést három részre tagolni: *csecsemők* 1 éves korig, *tipegők* 1,5 éves korig, majd 3 éves korig a *kisdedek.*

Fontos kiemelni, hogy a munkahelyi bölcsőde, a csecsemőkorú gyermek étkeztetésekor kizárólag azokat az ételeket kínálhatja, melyek otthon már bevezetésre kerültek. Ha a gyermek tápszert kap, akkor azt a szülőtől kell kérni. A tápszert a gyermek adataival el kell látni, felhasználni csak neki lehet, biztonságos tárolásáról gondoskodni kell.

A csecsemők hozzátáplálásában bővebb útmutatást ad az EMMI által 2019- ben kiadott szakmai irányelve az egészséges csecsemő táplálásáról.

Az 1-3 éves kor a szokások kialakulásának időszaka is. Tekintve, hogy a gyermek a hétköznapi tápanyagszükségletének napi 75 %-át a bölcsődéből kapja, kiemelt felelőssége van a szolgáltatónak az egészséges táplálkozás szempontjainak követésében, hiszen fontos a példamutatás és az egészséges életmódra nevelés.

Csecsemők ellátása esetén natív (természetes) tejet és tojásfehérjét, tartalmazó ételeket nem adunk. Ebédre a főzelékeket egyharmad/kétharmad arányban burgonyával sűrítjük. A főzelékbe komplettálás céljából valamilyen állati eredetű fehérje kerül, ami lehet: főtt, darált csirkemell, főtt, tört tojássárgája, főtt darált csirkemáj, főtt darált szálkamentes halfilé. Puffasztó hatású főzelékféléket, szárazhüvelyest (pl.: karfiol, káposzta, bab, lencse, stb.) nem adunk.

Tipegők táplálása esetén (1 és 1,5 éves korcsoport) a fokozatosság elvét követve, egy éves kortól bevezetésre kerülhet a tej és a tojásfehérje is az étrendbe. Ebédre még megmaradunk a főzelékeknél, melyeket elsősorban habarással javasolt sűríteni. A puffasztó

hatású zöldségeket továbbra sem célszerű étrendbe illeszteni. Feltétként ragukat, felfújtakat, darált húsos ételeket is adhatunk már. Tésztákat, süteményeket, gabonaköreteket, levest ebben az időszakban még nem ajánlott étlapra tervezni.

Kisdedek esetén (1,5 éves kortól 3 éves korig) már a klasszikus bölcsődei étrendről beszélünk, melynek feltételeit a Rendelet szabályozza.

Bölcsődében napi négyszeri étkezés biztosítása szükséges az alábbiak szerint:

Reggeli (hideg főétkezés): minden esteben komplettálni szükséges. Alapja kenyér vagy pékáru, amiből javasolt kétnaponta egyszer teljes kiőrlésűt tervezni, melyre feltét vagy házi szendvicskrém kerül. A feltét lehet például felvágott, főtt tojás; sajt szelet; a szendvicskrémet készíthetünk például húsból, halból, túróból, tojásból, sajtból és zöldségekből. A szendvics mellé adhatunk valamilyen idénynek megfelelő zöldségfélét, salátát. Reggeli folyadék lehet a tej (2,8% vagy 3,6%-os), tejes folyadék vagy a világosra főzött tea.

Tízórai (hideg kisétkezés): a gyermekeket gyümölccsel, gyümölcslével kínáljuk. A gyümölcs jellege idénynek megfelelően változik.

Ebéd (meleg főétkezés): minden esetben komplettálva kell adni. Javasolt bölcsődében hetente kétszer-háromszor főzelékfélét tervezni az étlapra, melyre valamiyen állati eredetű (hús, hal, tejtermék, tojás, máj) feltét kerül.

Uzsonna (hideg kisétkezés): jellegét tekintve hasonló szempontok érvényesülnek, mint a reggelinél, komplettálása csak abban az esetben nem szükséges, ha a tízórai tartalmazott állati eredetű fehérjét.

A diétás étkezés igénylésére és ellátására szintén a Rendeletben meghatározott, minden korosztályra érvényes előírások vonatkoznak. A bölcsődéknek is minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő gyermek számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítania.

A bölcsődei étkezésről bővebben az alábbiakban olvashatunk:

[Henter Izabella MSc – Ruis Zsuzsanna: Közétkeztetők kézikönyve III. /Bölcsődei és óvodai étkeztetésről nem csak közétkeztetőknek/]

[Magyarországi Családi Bölcsődék Közhasznú Egyesülete – Étkeztetés – Munkahelyi bölcsődei étkeztetés segédanyag 2021]

SZAKÉRTŐK: LASSAN, DE BIZTOSAN ELIDEGENEDÜNK AZ ÉTELTŐL

Hetvenhat perc naponta – ennyi időt töltöttek a nők a konyhában a szocializmus idején és a kétezres évek elején is. A főzésre fordított idő azóta sem csökken, ugyanakkor a fiatalabb generáció egyre inkább elidegenedik az ételtől – derül ki a Partizán Az Ínség Zavara című műsorából. A rendhagyó gasztroshowban szakértők és négy különböző hátterű és felfogású séf arra keresi a választ, hogy miért kopik ki a főzés tudománya a mai világunkból!

A KSH adatai szerint alig változott a főzésre fordított idő a rendszerváltástól a 2010-es évekig. Míg 1987-ben a magyar férfiak 9, a nők pedig 76 percet szorgoskodtak a konyhában, addig 2000-ben a férfiak 11, a nők pedig 76 percet töltöttek ételkészítéssel. A tendencia nem változott 2010-re sem, akkor a férfiak napi 18, a nők pedig napi 79 percet fordítottak főzésre.

[Olvass tovább: trademagazin.hu]

ELINDULT A TAVASZI SZEZONÁLIS ÉLELMISZERLÁNC-ELLENŐRZÉS

Március 14-től rendelte el az országos tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzést dr. Nobilis Márton, az

Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára. Az ellenőrök többek között fokozottan vizsgálják majd a tojás és az édesipari termékek forgalmazását, míg a Nébih laboratóriumában sonkákat, hidegkonyhai készítményeket, valamint tojásfestékeket vizsgálnak.

Az államtitkár kiemelte, több évtizedes hagyománya van már a szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzéseknek. A tavaszi akció célja, hogy mind a felkészülési időszak, mind a húsvéti ünnepek zavartalanul teljenek, kizárólag biztonságos termékek kerüljenek a családok asztalára. Ennek érdekében idén is elrendelte az országos célellenőrzést, mely március 14-től egész húsvét hétfőig, azaz április 10-ig tart majd.

Olvass tovább: trademagazin.hu

AZ ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁG MINDENKI ÉRDEKE

A Nébih 2022-es legfontosabb eredményei kapcsán Felkai Beáta Olga helyettes államtitkár kiemelte, az emberek több mint 70%-a megbízik a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) munkájában, melynek színvonalát stabilnak tartják. A megszolgált bizalmat támasztja alá a 11 éve megalakult szervezet 2022-es rövid eredmény összefoglalója is.

Félévente készül 1000 fős reprezentatív felmérés az élelmiszerlánc-biztonság lakossági megítéléséről. A legutóbbi, 2022 őszi kutatás eredményei közül a helyettes államtitkár kiemelte, az élelmiszerlánc-biztonságot az egészségügy és a katasztrófavédelem mellett a legfontosabb szakterületek között tartják számon a magyarok, melynek teljesítményével kiemelten elégedettek, a katasztrófavédelem után a második helyre sorolják. A felmérés szerint a lakosok 71%-a megbízik a Nébih munkájában, ami a Mentőszolgálat és a Katasztrófavédelem után a 3. legjobb eredmény, a klasszikus felügyeleti szervek között a legjobbnak számít.

Olvass tovább: trademagazin.hu

ÁTADTÁK A GYULAKONYHA ÚJ ÉPÜLETÉT

A projekt teljes költsége 725,3 millió forint volt.

Hivatalosan is átadták a Gyulakonyha új, az egykori relégyár épületében létrehozott telephelyét. Az ünnepségen elhangzott, az épületet 2018-ban vásárolta meg az önkormányzat, az építkezés 2022. január 10-én kezdődött el, a műszaki átadásra pedig ugyanabban az évben, november 25-én került sor. A dolgozók 2023. február 11-én vették használatba az új konyhát.

Ambrus György, a Gyulakonyha NKft. ügyvezetője (aki a KÖZSZÖV elnökségének tagja is) köszöntőjében elmondta, nagy utat tettek meg eddig a napig, az pedig nagyon nagy dolog a város és a szakma életében, hogy egy új, a 21. századnak megfelelő konyhába költözhettek. Kiemelte: 2022-ben több mint 1,1 millió adag ételt vittek ki a gyermekeknek, az időseknek pedig 521 ezer adagot, így az összes adag meghaladta az 1,6 milliót. Mint fogalmazott, ez idén biztos több lesz, hiszen több ezer adag étel készül minden nap az új épületben.

Hozzátette, hogy igyekeznek odafigyelni az ökológiai lábnyomra is, ezért tavaly vásároltak két elektromos teherautót, amelyeket az ételek kiszállítása során hasznosítanak, valamint fákat is ültettek az épület előtt.

Olvass tovább: gyulaihirlap.hu

KÖTELEZŐ OGYÉI TOVÁBBKÉPZÉS

Jelentkezési időszak: 2023.03.20 – 2023.03.31.

A képzés megfelel a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § (7) által előírt táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésnek, teljesítését az OGYÉI tanúsítvánnyal igazolja. Az előadások megtekintésére videótárban van lehetőség. A képzés tematikája:

Köszöntő – Dr. Szentiványi Mátyás főigazgató (OGYÉI)

A közétkeztetés jelentősége - Feigl Edit főigazgató-helyettes, MBA, dietetikus, egészségügyi menedzser (OGYÉI)

Táplálkozás-egészségügyi hatósági ellenőrzés kiemelt kérdései - Schmidt Richárd vezető-hivatali főtanácsos (NNK)

Élelmiszer-biztonsági hatósági ellenőrzés kiemelt kérdései, minősítő rendszer jelentősége - Tóth Dávid osztályvezető (NÉBIH)

Az önellenőrzés, mint vezetést támogató eszköz – Zoltai Anna élelmiszerbiztonsági szakmérnök, elnök (KÖZSZÖV)

Új alapanyagok, ételek a közétkeztetésben - Gyuricza Ákos dietetikus, MDOSZ élelmezési munkacsoport vezető

Közétkeztetésben dolgozó szakemberek képzése – Sáfár Ferenc, Közétkeztetési Szekció elnök (VIMOSZ)

Kötelező információk megadásának jogi háttere, kötelező információk az élelmiszer címkén – Dr. Horacsek Márta osztályvezető (OGYÉI)

Elvárások és megoldások a közétkeztetésben – Pénzes Andrea elnök (ÉLOSZ)

[További információk: ogyei.gov.hu]

MAJORÁNNA – A SZERELEM FŰSZERE

A magyar konyha nélkülözhetetlen fűszere, a zöldbableves, a krumplifőzelék, a hurka és a disznósajt megkerülhetetlen ízesítője. Az egyiptomiak skorpiócsípés ellen használták, az ókori görögök úgy tartották, hogy a majoránnát a szerelem istennője, Aphrodité teremtette.

A szerelem és a szépség istennője a tengerből született, és Ciprus szigetén lépett ki a partra. Ezen a szigeten mindenütt majoránna nőtt, így nem csoda, hogy a növény a szerelem fűszernövényeként vált ismertté, ezért is van az, hogy a menyasszonyok a bőséges gyermekáldás reményében majorannából készült koszorút viseltek. Úgy gondolták, ha a fiatal lányok majoránnát tesznek az ágyukba, éjszaka Aphrodité meglátogatja őket, és elárulja nekik, ki lesz a jövendőbelijük. A „hegyek örömének" is nevezték, a rómaiak pedig az öröm növényének hívták. Európa néhány részén még ma is él a szokás, hogy aki hosszú és boldog házasságot szeretne, friss majoránnahajtásokat tesz a kelengyés ládikájába.

[Olvass tovább: magyarkonyhaonline.hu]

MIVEL ETETIK A BETEGEKET A MAGYAR KORHÁZAKBAN?

Sokan sok helyen leírták már, hogy mi a baj a magyar állami egészségüggyel, és nem egy bejegyzést lehet találni az interneten a kórházi kosztról. A legtöbb ilyen poszt kifejezetten szegényes, rosszabb esetben egyenesen ehetetlennek tűnő ételekről árulkodik.

Magam is rengeteg ilyen bejegyzéssel találkoztam már, nem csoda, hogy félve vártam az ebédidőt a minap, amikor be kellett feküdnöm az egyik ilyen állami intézménybe. És hogy mennyire volt ehetetlen? Erről szól most ez a cikk.
Olvass tovább: fenevad.blog.hu

EGY TANULMÁNY SZERINT A TÚLSÚLY ÉS ELHÍZÁS JELENSÉGÉNEK GAZDASÁGI HATÁSA 2035-RE MEGHALADHATJA A 4 BILLIÓ DOLLÁRT

Az Elhízástudományi Világszövetség elhízással kapcsolatos World Obesity Atlas 2023 című nemrégiben közzétett kiadványában felhívja a figyelmet arra, hogy a túlsúlyos és elhízott emberek globális gazdasági hatása 2035-re eléri az évi 4,32 billió dollárt (4,04 billió euró), amennyiben a prevenciós és kezelési intézkedések nem javulnak.

Ez az összeg a globális GDP közel 3%-a, ami megfelel a COVID-19 2020-as hatásával.
A jelentés előrejelzése szerint 2035-re a túlsúlyosak, illetve elhízottak aránya a világ népességének 51%-át teszi majd ki, ami több mint 4 milliárd ember jelent a jelenlegi tendenciák fennmaradása esetén. A jelentésben megjelent becslése szerint minden negyedik ember (közel 2 milliárd) elhízott lesz.
Olvass tovább: trademagazin.hu

NÉMETORSZÁG KORLÁTOZNÁ AZ EGÉSZSÉGTELEN ÉLELMISZEREK REKLÁMOZÁSÁT

A németországi törvényhozók „a gyermekek egészségének védelme érdekében” az egészségtelen élelmiszerek reklámozására vonatkozó szabályok szigorítását javasolták.
A 14 éven aluliaknak szánt, „túl sok” cukrot, sót vagy zsírt tartalmazó élelmiszerek és italok reklámozását be kellene tiltani – mondta a Szövetségi Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (BMEL).
Olvass tovább: trademagazin.hu

MAGAS VÉRNYOMÁSSAL ÉL? NEM A KÁVÉ ÉS A SÓ A LEGKÁROSABB!

Ha a laikusokat megkérdezik, mely ételekről ajánlott lemondania azoknak, akiknél magas vérnyomást diagnosztizáltak, valószínű, hogy a sót, illetve a kávét mondanák első helyen.
Ha valakinél magas vérnyomást diagnosztizálnak, az orvos utasítása: csökkentse az elfogyasztott só mennyiségét, mondjon le a koffeintartalmú italokról, főleg a kávéról. A legújabb kutatási eredmények szerint azonban közel sem ilyen egyszerű a helyzet.
A sónak hosszú ideje nagyon rossz híre van, és számos kutatás bizonyította, hogy a mértéktelen sófogyasztás jelentősen emeli a magas vérnyomás-betegség, és így ezen keresztül a szív- és érrendszeri panaszok, a szívroham, az agyvérzés rizikóját is.
Olvass tovább: egeszsegkalauz.hu

KÉT LÉPCSŐBEN EMELIK A HELYI KÖZÉTKEZTETÉS DÍJÁT

Komló – Összesen 40 százalékkal kell majd többet fizetni az étkezésért. Március 1-től 20 százalékkal, majd szeptember 1-től szintén 20 százalékkal emelkedik az étkezés díja a helyi szociális, oktatási és nevelési intézményekben. A tanév hátralévő részében a napi háromszori étkezés a bölcsődékben 890 forintba, az óvodákban 845 forintba, az alsós iskolásoknak 1050 forintba, a felsősöknek pedig 1120 forintba fog kerülni.
Olvass tovább: 7300.hu

741 MILLIÓ FORINTTAL DRÁGULT MEG A SZOMBATHELYI KÖZÉTKEZTETÉS

Az önkormányzat nem engedi meg, hogy romoljon a minőség.

A múlt héten tárgyalta a szombathelyi képviselő-testület a város költségvetését. Az előterjesztést egyébként módosítás nélkül fogadta el közgyűlés. László Győző (Éljen Szombathely!) alpolgármester mindezt azzal egészítette ki, hogy bár hatalmas a többletköltség, a városvezetés mégis úgy döntött, hogy mivel nem szeretnének lejjebb adni a szolgáltatás minőségéből, így kifizetik az emelt árat is.
Forrás: ugytudjuk.hu

FONTOS, HOGY A VEVŐK FELISMERJÉK A HAZAI TERMÉKEK ELŐNYEIT

Kiemelt cél, hogy a hazai friss és magas minőségű élelmiszerek megfizethető áron legyenek elérhetők mindenki számára – jelentette ki dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára a Zsendülés VIII. Kertészeti Konferencián tartott előadásában, Szegeden.
Az államtitkár a rövid ellátási lánc fontosságára hívta fel a figyelmet. Ezzel a helyi termelők és a kereskedők is nyerhetnek, ugyanis csökkenthető a szállítás és raktározás költsége, így az ökológiai lábnyom is mérsékelhető.
Dr. Nobilis Márton ismertette a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal legutóbbi kutatását, mely szerint a magyar termékek aránya a 10 legnagyobb hazai kiskereskedelmi láncnál pozitívan változott a gyümölcsök és zöldségek tekintetében. Ezen üzletek polcain ugyanis hetente legalább 150 féle friss zöldség és gyümölcs érhető el.
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

GYERMELYI
MIRBEST
KÖZÉRT+ A digitális termelői piac
METRO
HUNGARO CHEMICALS
BUNGE PROCUISINE
HT HALMSCHLÄGER TRADE ZRT.
EUROGASZTRO
EUROPLANT
kádas&co
Univer
Quadro Byte Zrt.
Mezőker® A zöldségek mestere
Coninvest konyhatechnológia