HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. január - VIII. évfolyam 1. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Az vagy, amit megetetsz! 4

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 4

Fenntarthatósági rovatunk 4

Még csak most jön az igazi sokk a magyar boltokban: ezért búcsúzhatunk el végleg az olcsó hústól, tejtől 4

Az I. Flexi Fórum főbb témái között a flexitáriánus életvitel, XYZ generációk táplálkozási szokásai is szerepelnek 5

Tudatos hűtőhasználattal az élelmiszerpazarlás ellen 5

Szakmai hírek 6

SIRHA Budapest 6

dr. Nemes Imre: A csapatban hiszek 6

Több magyar iskolában is tarol már a svédasztalos menza 6

Svédasztalos menzán lakhatnak jól a sándorfalvi iskolások 7

Szakmai rendezvény az étkezdei élelmiszerpazarlás csökkentéséért 7

Hiába egészséges és jó minőségű a menzakoszt, ha a sok szénhidráthoz vannak szokva a gyerekek 7

Rákkeltőnek nyilvánították sokak kedvenc ételeit: magyarok tízezrei lehetnek nagy veszélyben 8

Állati fehérjét találtak több vegán étterem ételeiben 8

Mi kerülhet a komposztra? 8

Szinte nem esznek gyümölcsöt és zöldséget, mégis egészségesek: ez az inuitok titka 8

Így étkeztünk régen, avagy amikor még aludtejet ettünk joghurt helyett 9

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Támogatóink és Olvasóink!

2024. első hírlevele egyaránt szól a mögöttünk lévő, a KÖZSZÖV éltében összességében sikeres év értékeléséről és az új év terveiről, várható eseményeiről.

A KÖZSZÖV elnöksége immár a harmadik évet kezdi meg a jelenlegi felállásában, és második évét az új arculatával. Büszkék vagyunk arra, hogy az egyre inkább tapasztalható gazdasági nehézségek, elszigetelődés, közöny, és a szakmai civil szervezetek fenntartási gondjai ellenére a miénk egy jól működő, ismert és elismert szakmai szervezet, melynek tagjai igénylik munkánkat, és hálásak érte. Elnökségünk a mindennapi közétkeztetésből „az életből" vállalta szerepét, és mindannyian elkötelezettek céljaink, a tagság támogatása mellett. Fontosnak tartjuk a folyamatos és hiteles szakmai tájékoztatást, a továbbképzést, a társadalmi megbecsültséget, a szakmai érdekképviseletet és a fenntarthatóságot. Tovább bővült azoknak a szakmai civilszervezeteknek a köre is, akikkel együttműködünk, és kölcsönösen támogatjuk egymást. A meglévő széles együttműködői kör mellé 2023-tól csatlakozott a Magyar Természetvédők Szövetsége, a Növényi Élelmiszergyártók Szövetsége, valamint a Vendéglátóipari Szakoktatók Országos Szövetsége is.

2023-ban izgalmas témákat feldolgozó webináriumok, KÖZSZÖV Akadémiák, sőt sikeres külföldi tapasztalatcserék vannak mögöttünk. Lezajlottak a KÖSZ 2023-2024-es elődöntők is, miközben sokat egyeztettünk, lobbiztunk a közétkeztetés társadalmi megbecsültségéért. Egyre több tagunk érzi, hogy szakmai kérdéseivel megkereshet bennünket és mi örömmel segítünk. Ezen 2024-ben sem tervezünk változtatni. Még szorosabb kapcsolatot szeretnénk kiépíteni és fenntartani tagságunkkal, foglalkozunk az új trendekkel, technológiákkal, szabályozások változásaival és továbbiakban is szeretnénk kitekinteni a határon túlra is, rámutatva a fejlődés és fejlesztés lehetséges irányaira. Mindezt „töményen", de jól strukturált összefüggéseiben mutatjuk be 2024.

március 5-6-7-én a SIRHA kiállítás keretében immár 3 napon át megrendezett KÖSZ 2023-2024-es versenyünk döntőjével és a hozzá kapcsolat szakmai programokkal.

Tíz évvel ezelőtt valaki úgy fogalmazott a szakácsversenyen, amikor meglátta a hófehérbe öltözött szakácsokat a verseny-boxokban szorgoskodni, hogy „hú-hú, ez a közétkeztetés ünnepe!" És valóban, azóta mi, szervezők is így gondoljuk, ez a közétkeztetés ünnepe! Ehhez méltóan szervezzük, rendezzük meg a szakácsversenyt, ahová minden közétkeztetésben dolgozót, élelmezés és gazdasági vezetőt, döntést hozót, szakácsot, dietetikust, cukrászt, tanulót… és mindenkit aki érintett, akár dolgozóként, akár fogyasztóként, sok szeretettel várunk. Már most érdemes beírni a naptárba a dátumot, és hamarosan arról is tájékoztatunk, miként lehet a kiállításra ingyenesen regisztrálni. A szakácsverseny döntő sok újdonságából kiemelhető, hogy három napon át zajlik, és mindhárom napon a közönség is kóstolhat és szavazhat. Az elődöntőkön készült fotók alapján -amit a KÖZSZÖV facebook oldalán folyamatosan közzéteszünk- izgalmas verseny előtt állunk.

Köszönöm minden közétkeztetésben dolgozónak a 2023-ban végzett munkáját és további kitartást és eredményeket kívánok! Gyermekkoromban újév napján a gyerekek csapatostul, jókedvűen körbejárták a falut és az alábbi, vagy hasonló áldást osztó mondókákkal örvendezették meg a felnőtteket:

„Bort, búzát, békességet, sötétségben fényességet! Új esztendő újat hozzon, régi jótól meg ne fosszon!
Ki barát volt, az maradjon, ki elindult, az haladjon!"

A népi bölcsesség ma is megállja a helyét, ezzel kívánok sok szeretettel mindenkinek és magunknak is sikeres, boldog új esztendőt!

Zoltai Anna
elnök

KÖZSZÖV HÍREK

A legutóbbi hírlevelünkben ígéretet tettünk arra, hogy beszámolunk arról, miként zajlott le a KÖZSZÖV elnöke és alelnökeinek találkozója Dr. Müller Cecilia országos tisztifőorvossal.

A megbeszélésen az NNGYK részéről Dr. Müller Cecilia, Belláné Apostol Mária és Zentai Andrea főosztályvezetők, a KÖZSZÖV részéről Zoltai Anna elnök, Páger Zsolt és Dávid Dobos Zsófia alelnökök voltak jelen. Megbeszéltük a KÖSZ döntővel kapcsolatos együttműködést: országos tisztifőorvos asszony megerősített bennünket abban, hogy fontosnak tartja a versenyt, biztosított bennünket szakmai támogatásáról, és arról, hogy döntőn különdíjat adnak ki.

Ismertettük a táplálkozás-egészségügyi minősítéssel kapcsolatos gyakorlati tapasztalatainkat, amelynek alapját a több előírásában a gyakorlatban nem megfelelően alkalmazható 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet képezi. Ismét felhívtuk a figyelmet az életszerűtlen só és kálcium határértékre, a túlzott tejtermék beviteli követelményekre, a diéta igényhez szükséges nem egységes és kezelhetetlen orvosi igazolások kérdésére, az iskolatej és iskolagyümölcs programok és a rendelet aszinkronjára.

Tájékoztatást kaptunk arról, hogy az átszervezést követően az OGYÉI feladatait miként integrálták be a NNGYK-ba, és hogy kapcsolattartásunkban elsősorban a Közegészségügyi és a Táplálkozás-egészségügyi Főosztályok lesznek partnereink, melyek vezetői jelen voltak a megbeszélésen. Müller Cecilia elmondta, hogy a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosítását benyújtották a Belügyminisztériumba. Arról, hogy ez mit tartalmaz, részletes információt nem kaptunk, viszont elmondta, hogy a meglévő szabályozástól eltérő, rugalmas rendeletet szeretnének.

Ugyanezen a napon a KÖZSZÖV delegációja Dr. Nemes Imrénél, a Nébih új elnökénél is járt. A kifejezetten baráti, jó hangulatú megbeszélésen bemutattuk a KÖZSZÖV-öt. A Nébih új elnöke kiemelte, számára nagyon fontos a szakmai szervezetekkel, így a KÖZSZÖV-el való szoros, napi munka kapcsolat, és örül a személyes ismeretségnek, a szakácsverseny szervezésében zajló közös munkának, és a maradék nélkül programban zajló együttműködésnek.

November végén véleményezésre kaptunk az Agrárminisztériumból egy, a közétkeztetésről szóló szakmai anyagot, amely a Belügyminisztérium megbízásából készült. A dokumentum számtalan pontatlanságára hívtuk fel a figyelmet, aminek kapcsán az Agrárminisztérium helyettes

államtitkárával, Dr Felkai Beáta Olgával és a dokumentumot készítő alapítvány Kuratóriumának elnökével, Dr. Fridrich Lászlóval, majd részben ugyanebben a témában, illetve a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosításáról a Belügyminisztérium Stratégiai ügyekért felelős helyettes államtitkárával Dr. Sölch Gellérttel egyeztetett a KÖZSZÖV elnöke. Mindkét minisztériumban megerősítették, hogy együttműködnek és építenek a KÖZSZÖV szakmai álláspontjára, és a dokumentum pontosításába bevonják a KÖZSZÖV-öt.

December 15-én nagy sikerrel zajlott le Segál Hajnalka vendégelőadónk közreműködésével az év utolsó webináriuma, vezetői készségek témában.

További szakmai hírek, érdekességek a KÖZSZÖV weblapon is megtalálhatók.

AZ VAGY, AMIT MEGETETSZ!

A közétkeztető konyhavezetők, a közösségi étkeztetésben dolgozó vezetők és konyhafőnökök szakmai összefogása, egyben a szakmai, jogi, etikai érdekvédelmét ellátó szervezete a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV). A szövetség elnökét, Zoltai Annát kértük, tájékoztasson minket a szakma aktuális helyzetéről és problémáiról, a KÖZSZÖV tevékenységének prioritásairól.

Az elmúlt 2 évben rendre olyan fontos témákkal foglalkoztunk – mondja el Zoltai Anna –, mint a táplálkozás-egészségügy, ellátáspolitika, finanszírozás, a gazdasági környezet; ezek semmit sem veszítettek aktualitásukból, de munkánkban idén előtérbe került a tudásfejlesztés, információátadás és a küzdelem a közétkeztetés társadalmi megbecsültségéért. Haladva az étkezési trendekkel és az étkezéssel szemben támasztott korszerű követelményekkel, a fenntarthatóság évek óta fontos szerepet tölt be a KÖZSZÖV életében.

Olvass tovább: [trademagazin.hu]

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A 28/2017. (V. 30.) FM rendelet előírja az önellenőrzési kötelezettséget, az önellenőrzési terv tartalmi és formai követelményeit.

Ilyenkor év elején célszerű a rendeletet elővenni, az önellenőrzéssel kapcsolatos ismeretket felfrissíteni, és miközben az előző év önellenőrzési tervét, valamint az összegyűjtött adatokat értékeljük, el kell készteni az új évre vonatkozó tervünket is. A terv elkészítéséhez a GHP is adhat támpontot.

A rendelet legutóbbi módosítása 2023. november 21-én lépett hatályba, amely a mikro és kisvállalkozások kivételével az élelmiszervállalkozásoknak kötelezővé teszi az elektronikusan elérhető önellenőrzési tervet és adatokat.

A Nébih honlapján fellelhető tájékoztatás szerint elvárás, hogy az önellenőrzési rendszer legyen képes tárolni az önellenőrzési terveket elektronikus formában. Ezen kívül biztosítsa az élelmiszer-vállalkozók által rögzített és naplózott ellenőrzési adatok bemutathatóságát is.

A Nébih nem írja elő konkrét program, szoftver, vagy applikáció alkalmazását a távoli ellenőrzéshez, ahogy formatáblázatot és -nyomtatványt sem ad ki. Az önellenőrzési terv és annak tartalmát az élelmiszer-vállalkozás határozza meg, a hazai és az uniós jogszabályok mellett az általa végzett tevékenység jellegét, méretét és sajátosságait is figyelembe véve.

Az elektronikus távoli elérést a hatóság részére a hatóság egyedi megkeresése esetén kell biztosítani, a szükséges technikai paraméterek egyeztetése mellett.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
MÉG CSAK MOST JÖN AZ IGAZI SOKK A MAGYAR BOLTOKBAN: EZÉRT BÚCSÚZHATUNK EL VÉGLEG AZ OLCSÓ HÚSTÓL, TEJTŐL

Még ha ebből a pontból most nem is látszik, óriási átalakuláson megy éppen keresztül az élelmiszeripar, 20-30 év múlva teljesen másképp fogunk étkezni, és egészen biztos, hogy egy sor olyan ételtől kell lemondanunk, melyek jelenleg a mindennapi életünk szerves

részei – feltéve, ha továbbra is ezen a bolygón szeretnénk lakni.

A jelenlegi méretű állattartás ugyanis már egyáltalán nem fenntartható, arról nem is beszélve, hogy a legfontosabb gyógyszereinket, az antibiotikumokat is hatástalanná teszi. Hogy pontosan miképp, arról Szöllősi Réka élelmiszer-politikai elemző beszélt a Pénzcentrumnak adott interjúban, mely során szóba került természetesen a karácsonyi (túl)fogyasztás, ahogy az is, hogy kell érteni pontosan azt, hogy a boltok pénztárainál csak a termékek felét fizetjük ki.

Olvass tovább: penzcentrum.hu

AZ I. FLEXI FÓRUM FŐBB TÉMÁI KÖZÖTT A FLEXITÁRIÁNUS ÉLETVITEL, XYZ GENERÁCIÓK TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAI IS SZEREPELNEK

Egy a Danone és az NMS által készített hazai kutatás szerint a tej- és hústermékek növényi alternatívákkal való helyettesítésére, valamint a vásárlások során a fenntarthatóság szempontjainak megfontolására napjainkban a Z-generáció a legnyitottabb.

Hibrid konferencia a fenntartható és a flexitáriánus táplálkozásról

Ennek ellenére kevés az olyan felület, ahol a fiataloknak lehetősége lenne közelebbről megismerni a növényi alapú életvitel lehetőségeit. Ezt az űrt volt hivatott betölteni az idén első ízben megtartott Flexi Fórum. Az esemény november 17-én a Danone Magyarország Kft, az Alpro és a Debreceni Egyetem rendezte meg a tanintézmény kampuszán, a Gazdaságtudományi Karon.

Olvass tovább: trademagazin.hu

TUDATOS HŰTŐHASZNÁLATTAL AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS ELLEN

A hűtőszekrény használata a mindennapjaink része, hiszen elengedhetetlen az élelmiszerek tárolásához és frissen tartásához. Fontos szerep hárul rá az élelmiszerbiztonság megőrzésében és az élelmiszerpazarlás csökkentésében is, mely szerepkör az ünnepek alatt különösen értékes. Az adventi időszakban érdemes időt szánni a hűtőszekrény és a fagyasztórekesz kiürítésére annak érdekében, hogy a karácsonyi fogásoknak és maradékoknak legyen elég hely.

A maradékok sorsa a magyar háztartásokban rendkívül hányattatott, ugyanis a készételekből pazarolunk legtöbbet. **Egy átlagos magyar fogyasztó egy év leforgása alatt 60 kg élelmiszerhulladékot termel, amelyből 24 kg elkerülhető lenne, vagyis ez a pazarlás.** A pazarlás mérsékléséhez az élelmiszerek kezelésében elengedhetetlen a megfelelő tudás és a tudatos hozzáállás. A hűtőszekrény használata magától értetődőnek tűnhet, de számos olyan praktika van, amelyek alkalmazásával a hűtőnk és a fagyasztónk még nagyobb segítséggé válhat az élelmiszerpazarlás elleni harcban. Fontos odafigyelni például a megfelelő hőmérséklettartományra, az elrendezésre és az időzítésre; a hűtendő élelmiszerekre, és azokra is, amelyeknek árthat a hűtve tárolás. Ezenfelül a fagyasztás és kiolvasztás helyes és biztonságos módjáról sem szabad megfeledkezni, valamint; a hűtőtakarítás lépéseiről vagy éppen arról, hogy mi a teendő áramszünet esetén az élelmiszerekkel.

A Maradék nélkül program legújabb útmutatója ezeket az ismereteket most egy helyen foglalja össze. Azok, akik megfogadják őket nemcsak a saját egészségüket óvhatják meg az élelmiszer-eredetű megbetegedésekkel szemben, de a Föld erőforrásait is kímélik a pazarlás mérséklésével.
Az útmutatót innen letölthető (klikk).
Forrás: maradeknelkul.hu

SZAKMAI HÍREK

SIRHA BUDAPEST

A **SIRHA Budapest**, közép-kelet Európa legjelentősebb nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítása **2024. március 5. és 7. között az hatodik alkalommal várja a szakembereket a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központba!**

Több profi, több főzés

A SIRHA Budapest 2024 meghatározó témája a fenntarthatóság, ami a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) filozófiájával és aktivitásaival is összecseng, ennek megfelelően a kiállításon rendezett KÖSZ 2023–2024 közétkeztetési szakácsverseny döntője is e gondolat köré épül. A verseny témája a húsmentesség, amit a KÖZSZÖV nemcsak a SIRHÁ-val kapcsolatban kezel prioritásai között: a Magyar Természetvédők Szövetségével (MTVSZ) kötött együttműködésünk egyik programja a heti egy húsmentes nap bevezetése a közétkeztetésben. A versenyen a fenntarthatóság jegyében bemutatunk egy élelmiszer-hulladékot feldolgozó komposztáló berendezést és egy energia- és víztakarékos, vegyszer helyett hővel fertőtlenítő nagykonyhai mosogatógépet is. A döntő idén a megszokott egy nap helyett háromnapos lesz, az ételkészítés hosszabb – 4 órás – főzési idővel zajlik, és a közönségnek is lehetősége lesz a kóstolásra, véleménynyilvánításra, ami alapján közönségdíjat is kiadunk. Napi 4 tálalás lesz 12.00-től félóránként – így délutánonként marad időnk könnyebb stílusú szakmai show-kra és kerekasztal-beszélgetésekre is.
A KÖSZ szakmai támogatói köre a korábbiakhoz képest három új partnerrel is bővült: az MTVSZ mellett a Növényi Alapú Élelmiszereket Gyártók és Forgalmazók Országos Szövetsége (NÉGYOSZ) és a Vendáglátóipari Szakmai Oktatók Országos Szövetsége is támogatja munkánkat. Minden kollégát és érdeklődőt szeretettel várunk, hogy megismertethessük velük az új közétkeztetési trendeket mind a kínálat, mind a technológia, mind a fenntarthatósági
törekvések területén. Nyilatkozata a magazinnak Zoltai Anna.
Olvass tovább: trademagazin.hu

DR. NEMES IMRE: A CSAPATBAN HISZEK

2023. augusztus 23-ától a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) elnöki tisztét dr. Nemes Imre tölti be. A korábban a hivatal elnökhelyettesi feladatait is ellátó szakember a Magyarországi Sertéstenyésztők és Sertéstartók Szövetségének szakmai igazgatójának posztját cserélte a felelősségteljes pozícióra. Az elnökkel szakmai munkájáról, prioritásairól, terveiről beszélgetett a Trade magazin.
Olvass tovább: trademagazin.hu

TÖBB MAGYAR ISKOLÁBAN IS TAROL MÁR A SVÉDASZTALOS MENZA

Enyedi Csaba, a Hungast kommunikációs igazgatója a közétkeztetéssel kapcsolatban fejtette ki véleményét a Magyar Nemzetnek. Szerinte a jogszabályi környezet betartása mellett nem könnyű megfelelni a szülők és a gyermekek igényeinek sem. A cég közel egy éve tesztel egy svédasztalos megoldást, hogy a fogyasztói elégedettség magasabb lehessen, az ételpazarlás pedig csökkenjen, miközben sokkal egészségesebb társadalmat nevelhetnek ki a menzák.
A svédasztalos, vagyis a szabadszedéses menza lehetőségét a Hungast még tavaly, az előző tanévben kezdte el tesztelni. Az ország legnagyobb közétkeztetési cége eddig negyven intézményben alakította ki,

illetve át a menzákat, hogy a fiatalok maguk döntsék el, miből és mennyit esznek – írja a Magyar Nemzet.
Olvass tovább: index.hu

SVÉDASZTALOS MENZÁN LAKHATNAK JÓL A SÁNDORFALVI ISKOLÁSOK

A sándorfalvi iskolások napról-napra olyan ebédet ehetnek, ami elnyeri a tetszésüket, hiszen többféle ételből van módjuk választani. Az iskolai étkeztetés áráért annyiszor pakolják meg a tányérjukat a gyerekek ahányszor akarják, és abból választanak, ami éppen jólesik nekik. Ez a rendszer pedig kiválóan működik.
Kísérleti jelleggel vezették be tavaly tavasszal a sándorfalvi Pallavicini Sándor Általános Iskolában egy országos pilot program részeként a svédasztalos menzát. A szolgáltató Hungast az addigi árakon nem változtatva 24 intézményben beindította a szabadszedéses, önkiszolgáló ebédeltetést – köztük a sándorfalvi iskolában is. A gyerekek kétfajta menüből és egy hidegpultból választhatnak maguknak ételt, mindenből annyit esznek, amennyit akarnak, írta honlapján a Délmagyar.
Olvass tovább: sokszinuvidek.24.hu

SZAKMAI RENDEZVÉNY AZ ÉTKEZDEI ÉLELMISZERPAZARLÁS CSÖKKENTÉSÉÉRT

A vendéglátás és közétkeztetés ágazatban keletkező élelmiszerhulladékok mérése és csökkentése címmel szakmai műhelybeszélgetés zajlott 2023. november 17-én, az ÉLBC Nonprofit Kft. és a Nébih szervezésében. A szakmai találkozót az SMP-FOOD-2022-FoodWaste-NCA című projekt keretében szervezték meg, amelynek célja, hogy segítse a 2021 óta kötelező tagállami élelmiszerhulladék adatgyűjtést, valamint a hazai csökkentési programok működését. Az eseményen ismertették a legfrissebb európai uniós élelmiszerhulladék adatokat, valamint az ehhez kapcsolódó jogszabályi hátteret.

A projekt együttműködő partnere, az InDeRe kutatóintézet részéről Dr. Tóth András bemutatta a legfrissebb ágazati élelmiszerhulladék adatokat. Az előadásból kiderült, hogy az iskolai menzákon a kitálalt ételek több, mint negyede a tányéron marad, és ugyancsak jelentős mennyiségű a ki nem tálalt étel. Ezen problémák okát igyekeztek a résztvevők minél alaposabban megvizsgálni. Szóba került az adagméret, a menzák logisztikai, infrastrukturális hiányosságai, valamint a nem megfelelő időgazdálkodás.
Olvass tovább: maradeknelkul.hu

HIÁBA EGÉSZSÉGES ÉS JÓ MINŐSÉGŰ A MENZAKOSZT, HA A SOK SZÉNHIDRÁTHOZ VANNAK SZOKVA A GYEREKEK

Pár hete működik a Lestár főzőkonyha Homokbányán, a Bakos és Társai Bt. által felújított és átalakított konyhán 4 ezer kecskeméti diáknak készül a tízórai, ebéd, uzsonna.

Lestár főzőkonyha

A cég ügyvezetője szerint az egészséges menzai ételek olcsóságuk miatt nincsenek megbecsülve, ráadásul hiába finomak, ha a gyerekek étvágyát elveszi a büfében vagy a közeli boltban kapható chips és csoki. Bakos Tamás emellett arról is beszélt a Kecsupnak, hogy az iskolákban a helyes étkezést is kellene tanítani a diákoknak és hogy ugyan ők biztosítanak menzai kóstolási lehetőséget a szülőknek, a lehetőséggel nagyon kevesen kívánnak élni.
A Homokbányán, a Mercedes Schule mögötti – egyébként már 2005 óta nem működő – konyhát még 2019-ben kapta meg a Bakos és Társai Bt. az

önkormányzattól hasznosításra. A közétkeztetési cégnek az volt a terve, hogy a költséghatékonyság érdekében ide vonja össze a Mátyás király Általános Iskolában valamint a Petőfi iskolában működő két főzőkonyhájuk kapacitásait.

Olvass tovább: kecsup.hu

RÁKKELTŐNEK NYILVÁNÍTOTTÁK SOKAK KEDVENC ÉTELEIT: MAGYAROK TÍZEZREI LEHETNEK NAGY VESZÉLYBEN

Azok az emberek, akik jelentős mértékben növelik az ultrafeldolgozott élelmiszerek fogyasztását az étrendjükben, a fej- és nyaktájéki rák kialakulását kockáztatják, és nagyobb eséllyel kapnak nyelőcső-adenokarcinómát is – derült ki egy friss tanulmányból.

A nagyobb mennyiségű ultrafeldolgozott élelmiszer fogyasztása növelheti az emésztőrendszer rákos megbetegedés (például száj-, torok- és nyelőcsőrák) kialakulásának kockázatát – derült ki egy, a CNN által ismertetett friss tanulmányból. A kutatás során kiderült, azok az emberek, akik 10 százalékkal több ultrafeldolgozott élelmiszert fogyasztottak, összesen 23 százalékkal növelték a fej- és nyaktájéki rák kialakulásának kockázatát, míg 24 százalékkal nagyobb eséllyel kaptak nyelőcső-adenokarcinómát. (Utóbbi egy olyan rákfajta, ami a szervek belsejét borító mirigyekben alakul ki.)

Olvass tovább: penzcentrum.hu

ÁLLATI FEHÉRJÉT TALÁLTAK TÖBB VEGÁN ÉTTEREM ÉTELEIBEN

Házhoz szállított vegán készételeket vizsgáltak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. A laboratóriumi vizsgálatok több esetben állati eredetű fehérjét is kimutattak a vegánnak ígért ételekben.

Összesen 13 készétel – öt pizza, öt hamburger és három Snickers-szelet – került a Szupermenta asztalára. Hat vendéglátóegységben helyszíni ellenőrzés is volt; négy esetben eljárást indítottak a szakemberek, egy vállalkozás tevékenységét pedig nyár elején ideiglenesen felfüggesztették.

A vizsgált 13 vendéglátóegységből nyolc csak vegán ételeket készít, öt helyen pedig a vegán mellett állati eredetű összetevőket tartalmazó ételek is vannak az étlapon – derült ki a Nébih MTI-hez csütörtökön eljuttatott közleményéből.

Az eredmények alapján a felügyelők az érintett vállalkozásoknál helyszíni ellenőrzést tartottak. A hat vizsgált hely közül néggyel szemben indult eljárás, többek között élelmiszer-higiéniai hiányosságok miatt.

Olvass tovább: index.hu

MI KERÜLHET A KOMPOSZTRA?

Sok élelmiszerrész (például a csirkecsont, tojáshéj, burgonyahéj, kávézacc) nem kifejezetten alkalmasak emberi fogyasztásra, így hulladékként való megjelenésükkel mindenképpen számolnunk kell.

Ezek egy része komposztálható vagy állateledelként hasznosítható, de van, amit csak a kommunális hulladékba – 2024-től pedig a biohulladék-gyűjtőbe – tudunk dobni. Az élelmiszerhulladékok sokszor magas víztartalmú élelmiszerrészek, a hulladékégetőbe kerülve csökkentik annak hatásfokát, a lerakóban pedig nem kívánatos üvegházhatású gázok keletkezése közben bomlanak le. Éppen ezért nagyon fontos, hogy komposztálással csökkentsük a kukába kerülő szerves hulladék mennyiségét.

Olvass tovább: maradeknelkul.hu

SZINTE NEM ESZNEK GYÜMÖLCSÖT ÉS ZÖLDSÉGET, MÉGIS EGÉSZSÉGESEK: EZ AZ INUITOK TITKA

Az Északi-sarkvidéken lakó inuitok különleges étrendje sokkal kevesebb zöldséget és gyümölcsöt tartalmaz, mint a nyugati fajta, mégis sokáig egészségesek maradnak.

Az emberiség fejlődése során ahogy a népvándorlások következtében letelepedtek a különböző csoportok a világ eltérő pontjain, úgy adaptálódtak az évezredek alatt az adott környezeti viszonyokhoz.

Evidenciának hangozhat, de bizony az Északi-sarkvidéken a zord, hideg időjárás miatt nagyon szűkös a zöldség-gyümölcs kínálat, éppen ezért az ott lakó inuitok hagyományos étrendje főleg zsíros húsfélékből áll, mégis sokáig egészségesek.

Olvass tovább: femina.hu

ÍGY ÉTKEZTÜNK RÉGEN, AVAGY AMIKOR MÉG ALUDTEJET ETTÜNK JOGHURT HELYETT

A magyar konyha, minden híresztelés ellenére, egészséges. Legalábbis az a változata, ahogy eleink főztek még 70-80 évvel ezelőtt is.

A régi idők szegényvilága ötletekkel, leleményességgel párosult és mindezek segítségével számtalanszor varázsolt illatos, ízletes, tápláló ételt a család asztalára a napi gondokkal küzdő gazdasszony.

Élelmiszert üzletben nem vásároltak a régi időben, táplálékukat maguk termelték. A kert, az ól, a mező adta egész évi táplálékukat.

Olvass tovább: sokszinuvidek.24.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
Nestlé PROFESSIONAL
METRO NAGYKERESKEDELEM
HUNGARO CHEMICALS
BUNGE PROCUISINE
HT HALMSCHLÄGER TRADE ZRT.
EG EUROGASZTRO
EUROPLANT EURO SOL
kádas&co
Univer
Quadro Byte Zrt.
Mezőker Az zöldségek mestere
Coninvest konyhatechnológia