HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. április- május
IX. évfolyam 4-5. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Fenntarthatósági rovatunk 10

Zöld mérce 10

Zöldebb menü a kórházakban 11

A növényi alapú étrend jótékony hatása bolygónkra 11

Feleslegből étel 12

Szakmai hírek 13

Svédasztal, szezonalitás, egészséges ételek – Ferencváros is csatlakozik a fővárosi menza reformhoz 13

Élelmiszer-jelölés az Európai Unióban 13

Eltéved a fogyasztó a jelölések erdejében 13

Étlapértekezlet a fenntartható menzáról 13

Szójastop 13

Ki a forradalmár a közétkeztetésben? 14

Eltűnt a kedvenc tejterméke a boltokból? Ne aggódjon, ez áll a háttérben 14

Hogyan támogassuk a gyerekek egészséges táplálkozását? 14

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Kollégák, Ismerősök, Barátok!

Kezdődik a nyár, mindenki készül az évzárásra. Más területeken készülünk a szezon indítására, a táborok tisztán várják kis lakóikat, az élelmezésvezetők és szakácsok már törik a fejüket a friss és egészséges ételeken, menüsorokon, melyekhez az idénygyümölcsök és zöldégek széles választéka már kezdi szárnyait bontogatni.

A májusi hónap számomra különösen kedves, nem csak azért, mert sok jeles ünnep sorjázik ebben a hónapban (Május 1., Anyák napja, Gyermeknap és többek közt a születésnapom is), hanem azért is, mert már a piacon elérhető friss, üde, harsogó, már szabadföldről is szedhető zöldségek és gyümölcsök megjelenése mindig megdobogtatja a gasztronómiával foglalkozó emberek szívét.

Sorolhatnám itt az epret, a spárgát, az újhagymát vagy akár a pirosló hónapos retket is, de ha a bodzavirágra, akácvirágra vagy az orgonára gondolunk, akkor is rengeteg szépség jut eszünkbe, és elkezdődik az ötletelés.

Az Anyák Napja jellegzetes virágja, ami nekem is nagy kedvencem, színeiben és illatában ragyogó orgonavirág, még ha ebből egy csodálatos szörpöt készítünk, akkor a varázslatos anyák napi hangulatot egész éveben felidézhetjük. De nem szabad, hogy elmenjünk a bodza virágzata mellett sem, melynek muskotályos íze, mézes parfümös illata magával ragadó, és mára elengedhetetlen kínálata a nyári frissítő szörpöknek vagy csodálatos kiegészítője ételeinknek, mártásainknak.

Készítsünk is közösen egy finom bodzaszörpöt!

Egy liter vízhez szükséges mennyiség:

- 5-6 ernyős bodzavirágzat
- 70 dkg kristálycukor
- 10 g citromsav
- 1 citrom felkarikázva

Ebből a mennyiségből körülbelül másfél liternyi szörp lesz.

Elkészítés: A cukorból és a vízből szirupot főzünk és a többi alkotót alapos mosás után szélesszájú befőttesüvegbe halmozva a sziruppal forrón felöntjük. Lefedve 3 nap áztatás következik, többszöri kevergetés mellett. Ezután szűrjük, légmentesen üvegbe zárjuk és fogyasztásig hűvös helyen tároljuk. Ha még télen is élvezni szeretnénk a nyár ízeit, érdemes szűrés után kevés tartósítószerrel elkeverni, és így eltenni.
Zárom is soraimat, búcsúzom Önöktől, Tőletek. Izgalmakkal teli készülődést és pihenéssel teli nyarat kívánok Mindenkinek!

Ui: Kedves Mindenki! Ugye készülnek már a receptek, forognak a fakanalak, kattognak a gondolatok a 2025-26. évre tervezett KÖSZ verseny nevezése hamarosan lejár. Várjuk még a későn ébredőket!

Végh Tamás
KÖZSZÖV elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

Beszámoló a KÖZSZÖV 25 éves jubileumi emlékkonferenciájáról

2025. március 9–10-én lezajlott a KÖZSZÖV 25 éves fennállásának alkalmából rendezett emlékkonferencia, amelynek a KÖZSZÖV támogatója, a METRO adott otthont Budaörsön.

A programot mindkét napon a szentendrei **Vujicsics Tihamér Alapfokú Művészeti Iskola Musicantus Leánykarának** nívós, ünnepélyes műsora nyitotta, **Bokorné Forró Ágnes**, tanszékvezető karnagy vezetésével.

2025. március 9.

A konferenciát **Zoltai Anna**, a KÖZSZÖV jelenlegi, negyedik elnöke nyitotta meg és köszöntötte a több mint 100 érdeklődőt. Beszédében kiemelte, hogy az ünnepi konferencia alkalmat ad az együtt ünneplésre, hiszen a szervezetnek minden oka megvan rá, visszatekintve a fejlődésre, a közös munkára és a töretlen elkötelezettségre. Felidézte a kezdeteket és az elért mérföldköveket: a KÖZSZÖV-öt 2000. április 7-én jegyezte be a **Gyulai Törvényszék**, és megalakulása óta számos közétkeztetési szakember munkáját segítette.
Az alapító ötletgazda **Prof. Dr. Rigó János**, táplálkozástudós, az akkori Országos Dietetikai Intézet főigazgató főorvosa volt, aki a kezdetektől egészen 2016-ban bekövetkezett haláláig a szervezet tiszteletbeli elnökeként működött.
Az első elnök **Balázs Istvánné**, a Sarkadi Közétkeztetési Intézet igazgatója volt, mellette pedig az alapítók között szerepeltek: **Kocsorné Dékány Hilda**, sarkadi élelmezésvezető, **Csáki Béláné**, a Gyula Konyha élelmezésvezetője, **Bártfai Zoltánné**, a Békés Megyei ÁNTSZ felügyelője, **Sarkadiné Boncos Piroska**, a Békés Megyei Fogyasztóvédelmi felügyelő, **Putcsay Mária**, a Földművelésügyi Minisztérium élelmezésvezetője, **Dr. Pazár László**, a Bajai Élelmezési Intézet igazgatója.
Kiemelte, hogy az élelmezésvezetők ma is sokszor egyedül dolgoznak egy-egy településen, egy személyben táplálkozástudományi, jogi, könyvelési, munkaügyi, hulladékgazdálkodási, logisztikai, fogyasztóvédelmi és még számos más kérdésben helytállva. A KÖZSZÖV ebben az összetett munkában segíti őket.
Elismerések ritkán érkeznek munkájukért, ezért a jubileum alkalmából az elnökség idén alapította meg a **Közétkeztetésért Nívódíjat** és a **Közétkeztetésért Érdemérmet**, melyek átadására a kétnapos program keretében került sor.
A KÖZSZÖV a jövőben is komoly feladatok előtt áll, mint a társadalmi megbecsültség növelése, a fenntarthatósági elvek alkalmazása, az ételpazarlás csökkentése, digitális rendszerek bevezetése, az egyre szaporodó diétás igények kiszolgálása, a szakember- és munkaerőhiány kezelése. A szervezetnek tehát van múltja, jelene és jövője is biztosított tagsága, elnöksége és támogatói révén.
A közétkeztetés a társadalmat, a közösséget és a jövőt szolgálja! Az alapító okiratban megfogalmazott célokat folyamatosan újabbakkal egészítik ki, hiszen a közétkeztetés rohamos fejlődésen megy keresztül, miközben a szakmai összefogás és igényesség változatlan marad. Nem véletlen, hogy az újragondolt logó jelmondata: **„Együtt a közétkeztetésért!”**

Zoltai Anna

A KÖZSZÖV számos szakmai szervezettel működik együtt, példa értékű a szakácsverseny támogatása mögötti szakmai összefogás.

Zárásként Zoltai Anna köszönetet mondott minden résztvevőnek, szervezőnek, előadónak, támogatónak és társszakmai civil szervezetnek, valamint a **Simontornyai és Lajosmizsei gyerekeknek**, akik rajzaikkal díszítették a konferencia helyszínét. Külön megköszönte az elnökség kitartó munkáját és a tagság aktív részvételét.

Bősze Ákos

Házigazdaként **Bősze Ákos**, a METRO gasztronómiai vezetője is köszöntötte a résztvevőket. Kiemelte, hogy a HORECA szektor számára kiemelten fontos a közétkeztetés, ezért feladatuknak érzik a KÖZSZÖV támogatását és örömmel támogatják a KÖZSZÖV-öt.

Dr. Felkai Beáta Olga, az Agrárminisztérium helyettes államtitkára személyes jelenlétével is hangsúlyozta a közétkeztetés fontosságát és a KÖZSZÖV munkájának jelentőségét. Méltatta az esemény szervezettségét és programválasztékát, valamint kiemelte, hogy a közétkeztetés kötött, szabályozott terület, amely jelentős perspektívával rendelkezik. További támogatásáról biztosította a szervezetet.

Dr. Felkai Beáta Olga

Jubileumi Nívódíj a Közétkeztetés támogatásáért

Dr. Felkai Beáta Olga és Zoltai Anna adta át a díjat a közétkeztetési szakácsversenyek megrendezéséért és szervezéséért kiemelkedő támogatást nyújtó szakembereknek:

Hamvas Zoltán, a Bocuse d'Or Akadémia elnöke

Vomberg Frigyes, séf, tanácsadó, KÖSZ verseny zsűri és mentor,

Bősze Ákos, a METRO gasztronómiai vezetője részére.

Kiválóság Díj – Elismerés a Közétkeztetés Médiakommunikációs Támogatásáért

A KÖZSZÖV médiatámogatója, a Trade magazin ügyvezető-főszerkesztője, **Hermann Zsuzsanna** emlékplaketteket adott át:

Bősze Ákosnak

Zoltai Annának

Szöllősi Rékának, élelmiszerpolitikai elemzőnek.

Hermann Zsuzsanna, Bősze Ákos

Zoltai Anna, Hermann Zsuzsanna

Szöllősi Réka, Hermann Zsuzsanna

dr. Pleva György, a Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztosítási Igazgatóság vezetője nyitó előadásában kiemelte, hogy a közétkeztetés kulcsszerepet tölt be az élelmiszerlánc végpontjain, naponta több millió ember étkezését biztosítva.

dr. Pleva György, Zoltai Anna

A közétkeztetési kihívások – gyenge alapanyag, elavult technológia, alacsony fogyasztási kedv – nemcsak minőségi, hanem szemléletformálási kérdések is. A Nébih minőségbiztosítási és érzékszervi ellenőrzési programjai megoldásokat kínálnak ezekre.

Mivel **dr. Nemes Imre,** a Nébih elnöke a ragadós száj- és körömfájás-járvány miatt nem tudott részt venni az eseményen, előadását **dr. Pleva György** tartotta meg a Nébih Maradék nélkül programjáról. Ez a környezetvédelmi szemléletformáló kezdeményezés 2016 óta működik az EU LIFE támogatásával, célja pedig a háztartási élelmiszerpazarlás csökkentése és a fogyasztói magatartás formálása. A program keretében végzett kutatások szerint 2023-ban Magyarországon 594 ezer tonna élelmiszerhulladék keletkezett, ami fejenként 62 kg – összesen 380 milliárd forintnyi veszteség évente.
A program összetett, magában foglalja: kutatások és oktatások lebonyolítását, kreatív pályázatok szervezését, tematikus kampányokat (pl. Fenntarthatósági Témahét), valamint a lejárati útmutatók frissítését.

Jubileumi Nívódíj 2025. a Fenntartható közétkeztetésért átadása

A díjat Pleva György és Zoltai Anna adták át:
Szöllősi Réka élelmiszer-politikai elemző, fenntarthatósági tanácsadónak, aki sok segítséget adott fenntarthatósági kérdésekben a KÖZSZÖV-nek,
Csernák Rozália a Dabasi intézményfenntartó vezetőjének, akinek vezetésével elsőként vezették be a svédasztalos iskolai étkeztetést, amit az elmúlt években sok érdeklődőnek bemutattak, ismertettek.
Páger Zsolt KÖZSZÖV alelnöknek , aki sokat dolgozott azon, hogy a svédasztalos étkeztetés kivitelezése, tapasztalatok megosztása és népszerűsítése a KÖZSZÖV tagság előtt ismertté váljon.
Csernák Rozália kapta a jubileum alkalmából a KÖZSZÖV támogatójának, Quadro Byte Zrt-nek az ajándékát is.
Születésnapi meglepetés programpontban pezsgős koccintás következett. A KÖZSZÖV jelenlegi elnöksége kínálta alkohol mentes pezsgővel a konferencia hallgatóságát.

Dr. Báti Anikó, a HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetnek néprajzkutatója a közétkeztetés történetéről tartott szórakoztató, mégis informatív előadást sok fotó és érdekesség felidézésével.

Dr. Báti Anikó

A szakember szerint a néprajztudományban felhalmozódott tudás jól felhasználható a szakma fenntarthatósági erőfeszítésének támogatásához. Felhívta a figyelmet a menzadimenzió című kiadványra, amelyben több tudományterületet lefedő tanulmányok - egy konferencia válogatott anyaga - az iskolai gyermek közétkeztetés egészét járják körül új megközelítésből: nem csak az ételekről van szó ennek kapcsán.

A konferenciával párhuzamosan bemutatásra kerültek a kutatásról készült kiállítás tablói, melyekről Dr. Báti Anikó kurátor a szünetben rögtönzött tárlatvezetést tartott.

Szöllőssi Réka Közétkeztetés és fenntarthatóság – nagy szavak, vagy maga a valóság? című előadásában adott nemzetközi kitekintést a közétkeztetés nemzetközi világára.

Szöllősi Réka

Rávilágított, hogy a fenntarthatósággal kapcsolatos diskurzust számos olyan tévhit torzítja, mint például, hogy a fenntarthatóság kizárólag a karbonlábnyom csökkentésével egyenlő, vagy hogy a helyi termékek automatikusan környezetkímélőbbek. Az előadás során bemutatott trendek – mint a regeneratív szemlélet, az egészség és a közösségépítés – azt mutatják, hogy a fenntarthatóság nem egy elmélet, hanem a vendéglátás hosszú távú túlélésének záloga.

Dr. Némedi Erzsébet előadásának már a címében is felvetette a kérdést: Tudjuk vajon, hogy mindannyian közétkeztetők vagyunk? Mit jelent a bennünk lévő közösséget etetni?! –Az élelmiszeripari mérnök, biotechnológus gondolatébresztő prezentációja arra világított rá, mennyire nem vagyunk egyedül saját testünkben: mikroorganizmusok milliárdjai dolgoznak bennünk – velünk vagy ellenünk, attól függően, hogyan bánunk velük.

Dr. Némedi Erzsébet

A tudományos adatokkal, színes grafikonokkal és emberközeli példákkal illusztrált előadás nyilvánvalóvá tette, hogy nemcsak az egészségünk, de az önmagunkhoz és a környezetünkhöz való viszonyunk is múlik azon, hogyan értelmezzük ezt a belső „közétkeztetést”.

A nap záró programja **Kerekasztalbeszélgetés a Közétkeztetési Szakácsversenyről** szólt. Zoltai Anna moderálásával zajló kedélyes beszélgetés során meséltek erőfeszítéseikről és tapasztalataikról a résztvevők: Bernáth József séf, zsűritag, Berényi Máté, a Hungast csoport trénerséfje, többszörös versenyző és győztes, Egri Zsolt, a Prizma gasztronómiai és ellenőrzési vezetője, versenyző, Hartmann Gabriella (MDOSZ), dietetikus

élelmezésvezető, zsűritag, Horváthné Wind Bernadett érzékszervi bíráló zsűritag, Miháldy Kinga dietetikus (NNGYK), zsűritag, Némedi József, a verseny ötletgazdája és szakmai vezetője, a KÖZSZÖV alelnöke, Patus Mónika (BVOP alezredes), versenyző, Végh Tamás, a Hungast csoport gasztronómiai igazgatója, KÖSZÖV elnökség tag, versenyszervező és Vomberg Frigyes zsűritag. A kerekasztal beszélgetése itt tekinthető meg. (klikk)

A kerekasztal beszélgetés résztvevői

Közétkeztetésért érdemérmek átadása

A kerekasztal beszélgetéshez kapcsolva **Némedi József** és **Zoltai Anna** átadta a Közétkeztetésért érdemérmeket.

A díjat kapták:

Ambrus Krisztián, konyhai zsűri, verseny szervező,
Bernáth József séf, kóstoló zsűri, mentor,
Harmann Gabriella, dietetikus, MDOSZ képviseletében kóstoló zsűri,
Miháldy Kinga, dietetikus, OGYÉI képviseletében kóstoló zsűri,
Nagy Balázs, a Prizma Junior rendszeres versenyzője,
Nagy Krisztián Nébih auditor, konyhai zsűri.

Végh Tamás KÖZSZÖV elnökségi tag vezetésével készített ételek kerültek svédasztaos formában a részvevők elé.
A napközben kínált pogácsát Némedi József készítette.

2025. március 10.

A konferencia második napja is a szentendrei Vujicsics Tihamér Alapfokú Művészeti Iskola Musicantus Leánykara műsorával kezdődött.
Zoltai Anna üdvözlő szavai után a köszöntőt **dr. Müller Cecilia** országos tisztifőorvost helyettese, **dr. Szabó Enikő** tartotta.

dr. Szabó Enikő

Köszöntőjében elmondta, hogy milyen fontos szerepe van a népegészségügyi mutatók alakulásában a közétkeztetésnek, utalt arra, hogy sok munkával, és a KÖZSZÖV közreműködésével sikerült a táplálkozásegészségügyi előírásokat tartalmazó rendeletet módosítani, ami február 9-én lépett életbe. Elismerte, hogy a KÖZSZÖV elmúlt 25 éves működése is hozzájárult a hazai közétkeztetés színvonalának javításához. Beszélt arról, hogy egyre több igény van a közétkeztetésben a diétás étkeztetésre és további sikeres együttműködést kívánt.

Dávid-Dobos Zsófia a KÖZSZÖV táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnöke is köszöntötte a hallgatóságot, és arról beszélt, hogy a hétköznapi életben szakmai támogatást ad a KÖZSZÖV a tagjainak.

Dávid- Dobos Zsófia

Megemlítette, hogy napjaink nagy kihívása a húsfogyasztás csökkentése, az egyre szélesebb rétegeket érintő diétás étel ellátás, és meg kell küzdeni a

fogyasztói igények kiszámíthatatlanságával, a pazarlás csökkentésével és szakember hiánnyal.

Zentai Andrea az NNGYK főosztályvezetője az NNGYK közétkeztetés támogató tevékenységét mutatta be. Kitért a február 9-én életbe lépett, a közétkeztetés mindennapjait meghatározó 37/2014. (IV.31.) EMMI rendelet módosítására, az NNGYK, (illetve OGYÉI) legfontosabb felvilágosító és személélet formáló programjaira, a közétkeztetési élelmezésvezetők munkacsoportjának működtetésére, és arra, hogy jó partnerkapcsolatban dolgoznak a KÖZSZÖV-el.

Zentai Andrea

Jubileumi, Közétkeztetésért Nívódíjak átadása

A díjakat átadta dr. Szabó Enikő és Zoltai Anna. A díjat kapták:

Zentai Andrea az NNGYK főosztályvezetője
Rózsás Anikó a KÖZSZÖV harmadik elnöke,
Vígné Sági Katalin élelmezésvezető dietetikus,
Némedi József a KÖSZ szakácsverseny ötletgazdája és szakmai vezetője,
Végh Tamás a KÖSZ verseny szervezője.

Tóth Dávid a Nébih osztályvezetője a közétkeztetés múltja, jelene, jövője az élelmiszerbiztonság és minőség szempontjából címmel tartott előadást.
Elmondta, hogy kezdetben a tömeges étkeztetés kialakulásával párhuzamosan megszaporodtak a közétkeztetési ételmérgezések, aminek következtében fejlődött a szabályozás, és felügyelet. Grafikonon mutatta be 2008-tól az ételmérgezések számának alakulását, ami 2017-től - a 2015-ben bevezetett minőségvezérelt közétkeztetés program mérhető eredménye - az utóbbi években jelentősen csökkent.

Tóth Dávid

Ismertette a Nébih szerepvállalását a közétkeztetés élelmiszer-biztonságának és minőségének napjainkra kialakult helyzetében, kiemelve a GHP-t, az érzékszervi vizsgálatokat. Kitért a Kiváló Magyar élelmiszer (KMÉ) védjegyre, amely a Nébih szakmai támogatásával jött létre, és EU által notifikált nemzeti minőségrendszer, tanúsító védjegy, célja, hogy az igazoltan magas minőségű termékeket kiemelje a piaci kínálatból.

Születésnapi torta

Az előadás után a KÖSZ verseny versenyzői és a KÖZSZÖV elnökség tagjai kínáltak meg a résztvevőket a KÖZSZÖV logójával díszített 100 szeletes tortából, amelyet Gombai Gábor veresegyházi mestercukrász ajánlott fel az ünnepségre.

Szűcs Zsuzsanna a Magyar Dietetikusok Szövetségének (MDOSZ) elnöke arról beszélt, hogy fontos szerepet öltenek be a dietetikusok a közétkeztetésben, a dietetikus az élelmezésvezető partnere. A dietetikus képzés 103 éves hazánkban. A szakma történelmi fejlődését felidézve megtudhattuk, hogy míg az antik görög medicinában az életvitelt szabályozó mesterség, művészet volt feladatuk, napjainkra gyakorlati tudomány művelőivé változtak. A betegélelmezés, a közétkeztetés, a táplálkozási tanácsadás a gyógyítás, megelőzés kiegyensúlyozott, vegyes táplálkozás támogatásával vannak jelen a gyógyításban és az egészséges életvitel kialakításában.

Szűcs Zsuzsanna

Ma már foglalkozik a dietetikus környezetvédelemmel, élelmiszer-biztonsággal és háztartás ökonómiával is. Kiemelte az MDOSZ és KÖZSZÖV évek óta zajló szakmai együttműködését.

Dr. Kovács Pál közgazdász a KÖZSZÖV gazdasági ügyekért felelős elnökségi tagja a közétkeztetés és a gazdaságpolitika című előadása bemutatta a közétkeztetés működési modelljét, a gyermekétkeztetés finanszírozásának összetettségét, az állami normatívák folyamatos növekedését, a költség és eredmény hatásokat.

Dr. Kovács Pál

Többek között kritikát fogalmazott meg az ágazati megközelítés és stratégiai gondolkodás, a szektorális analizálás, a támogatások és finanszírozások terén.

Páger Zsolt a KÖZSZÖV alelnöke a jövő gyermekétkeztetéséről beszélt. Érdekességként bemutatta, hogy 2030-ban a ChatGPT szerint robotkarok, okosasztalok, digitális menük, és olyan arcfelismerő rendszer lesz a közétkeztetésben, amely az egészségi állapothoz személyre szabottan ajánlja az ételt a gyermek korához, egészségi állapotához vagy preferenciáihoz igazodva.

Páger Zsolt

A kissé futurisztikus bevezető után elmondta, hogy mindenképpen szemponttá válik a fenntarthatóság, a tudatos fogyasztó, a speciális táplálkozási igények kielégítése, csökkenő humán erőforrás mellett, technológiai fejlődéssel, és az ellátási láncok rövidítésével.

Dr. habil Forgács Attila

Dr. habil Forgács Attila egyetemi tanár, klinikai szakpszichológus „Miért ízlik a menza és miért nem?" című előadása az evés lélektanáról szólt. Saját és mások kutatási eredményeivel prezentálta a reklámok és

fogyasztási szokások, kedveltségek összefüggéseit, az otthoni, anyai, nagyanyai ízek egész életre meghatározó szerepét.

A KÖZSZÖV-ről szóló, jubileumi kerekasztal beszélgetés moderátora **Antal Emese** dietetikus, szociológus volt. Megszólaltak Ambrus György jelenlegi elnökségi tag, Dávid-Dobos Zsófia és Páger Zsolt a KÖZSZÖV alelnökei, Smidné Vereb Julianna előző elnökségi tag, Stigrád András, aki a kezdetektől volt elnökségi tag, Rózsás Anikó az előző elnök és Zoltai Anna a KÖZSZÖV jelenlegi elnöke. Az alapító elnök Balázsné Otlecz Edit és az őt követő Szűcs Ferencné elnök betegségük okán nem tudtak megjelenni, de meleghangú levélben üdvözölték a konferenciát, amelyben ismertették a kezdeti lépéseket és fejlődést. A jó hangulatú beszélgetés lényeges eleme volt, hogy bár sok módszer változás történt, az összefogás iránti igény és az elkötelezett szakmai érdekképviselet nem változott.

Kerekasztal beszélgetés résztvevői

Az alapító elnök, **Blázsné Otlecz Edit** és **Szűcs Ferencné** második elnök kapták a rendezvény két utolsóként átadott **közétkeztetésért nívódíját**.

Az ebédet Szabó László a 2025-ös Bocuse d'Or verseny magyar csapatának cocha vezetésével készítették és tálalták fel az elégedett résztvevőknek.

A konferencia első napjáról készült összefoglaló itt tekinthető meg (klikk).

A kétnapos konferenciáról készült összefoglaló kisfilm itt tekinthető meg (klikk).

KRÉTA RENDSZER

A közétkeztetési megrendelések Kréta rendszerbe integrálása kapcsán több alkalommal vettünk részt rendelet előkészítő megbeszéléseken, véleményeztünk rendelet tervezeteket, szorosan együttműködve társ szervezetünkkel a VIMOSZ-szal. Ennek kapcsán a helyzet álláspontunk szerint még kialakulóban van, tisztázásra váró kérdések vannak. Be kell látnunk, hogy a digitalizáció fejlődése mindenképpen ez irányba mutat, és a központi adatbázissal a tervezés, szervezés, alapanyag termeltetés, kedvezmények igénybevétele, és az állami támogatások hatékony felhasználása átláthatóbbá válik. A KÖZSZÖV álláspontja, hogy az új szabályozással és átállással az ellátás jelenleg meglévő biztonsága és a szolgáltatási színvonala nem sérülhet. Emiatt számos észrevételt tettünk, illetve részt vettünk a szabályozást megelőző hatásvizsgálat riportjaiban. Javasoljuk az alaposan előkészített szabályozást és bevezetést, és a meglévő informatikai rendszerekkel kialakított adatvesztés nélküli kapcsolatok kidolgozását.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
ZÖLD MÉRCE

A közintézmények – iskolák, egyetemek, kórházak és vállalatok – több millió vendéget látnak el étellel, ugyanakkor ennek igen jelentős környezetre gyakorolt hatása van. Az élelmiszertermelés a globális üvegházhatású gázkibocsátás akár 37%-áért is felelős, különösen az állati eredetű termékek révén. Összehasonlítva, a növényi alapú ételek beépítése a menüsorokba fenntarthatóbbnak minősül, kevesebb erőforrást igényel, és az egészségre is pozitív hatásokkal bír. Egyre több közétkeztető vállalat tér át növényi alapú menükre.

Ennek oka nem csak a klímaváltozás megelőzésére, hanem az egészséges életmód támogatására és a vendégek újszerű igényeinek kielégítésére való törekvés egyaránt.

A Humane World for Animals idei Protein Sustainability Scorecard jelentésében 50 nagy étkeztető céget vizsgált, hogy miként teljesítik fenntarthatósági vállalásaikat. Hat cég – köztük a Sodexo USA és a

Guckenheimer – kiváló (A+/A) minősítést kapott, nyolc további vállalat pedig jó (B+/B) eredményt ért el. Több szolgáltató már elérte növényi célkitűzéseit, vagy jó úton jár azok teljesítése felé. Ugyanakkor voltak cégek is, amelyek visszaestek az előző évi teljesítményükhöz képest, illetve vannak, akik továbbra sem kívánnak részt venni a felmérésben. A teljes lista és a vállalatok részletes értékelése ezen a linken tekinthető meg.

A jelentés három fő szempont figyelembe véve értékel: a cég menüjének átláthatósága, kitűzött konkrét célok a növényi alapú kínálat bővítésére és az állati fehérjék csökkentésére, valamint milyen tényleges lépéseket tesznek ezek megvalósítására. A növényi alapú menük nem csupán a környezet számára kedvezők, hanem a fogyasztók egészségét is támogatják – így ezek bővítése kulcsfontosságú lehet a jövő fenntartható étkezésében.

A kereslet igen nagy szerepet játszik abban, hogy a vállalatok milyen irányba fejlesztik kínálatukat, ennek következtében a fogyasztók szerepe is kiemelten fontos. A tudatosság és az érdekeltség növelése érdekében a jelentés törekszik bátorítani a fogyasztókat a közétkeztetésben növényi alapú menük igénybevételére.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. május 15. 21. évfolyam 11. szám

ZÖLDEBB MENÜ A KÓRHÁZAKBAN

A Greener by Default nonprofit szervezet és a Sodexo 2025. áprilisi bejelentésével bővíti növényi alapú étkezési programját 400 amerikai kórházra. A cél, hogy a betegek napi egy étkezésénél a növényi alapú menü legyen az alapértelmezett választás, miközben a hagyományos ételek is elérhetők maradnak. Az eddigi tapasztalatok alapján a növényi alapú étkezések iránti kereslet már 36%-kal nőtt, míg a hús alapú étkezések iránti érdeklődés 20%-kal csökkent, ami pozitív visszajelzést ad a program hatékonyságáról.

A program nemcsak az egészséges táplálkozás népszerűsítésére összpontosít, hanem az étkezési szokások változására is. A betegek számára a növényi alapú étkezések változatos, tápláló alternatívákat kínálnak, miközben fenntartják a választás szabadságát. A kórházakban való bevezetés segíthet a betegek egészségének javításában, valamint példát mutathat más intézmények számára, akik hasonlóan szeretnék frissíteni étkezési kínálatukat. A program célja, hogy hosszú távon pozitív hatást gyakoroljon az étkezési szokásokra és elősegítse a fenntarthatóbb táplálkozási megoldások szélesebb körű elterjedését.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. április 30. 21. évfolyam 10. szám

A NÖVÉNYI ALAPÚ ÉTREND JÓTÉKONY HATÁSA BOLYGÓNKRA

A kevesebb húst és állati eredetű élelmiszert, főleg kevesebb tejterméket tartalmazó étrend nem csak az emberek, hanem a bolygó egészségére nézve is előnyökkel járhat. De miért is mondjuk ezt? Miért fenntarthatóbb a növényi / vegán étrend hosszú távon?

A hús, illetve az állati eredetű élelmiszerek, pl. tejtermékek előállítása nagy földterületet igényel, megnövekedett vízhasználattal jár, és további terheket ró a környezetre. A FAO adatai szerint a bolygón csak a legeltetéshez, valamint a takarmánynövények termesztéséhez, azaz a haszonállatok eltartásához felhasznált földterület a világszerte megművelhető földterület 80%-át teszi ki.

Évente több milliárd hektárnyi erdő tűnik el, mert mezőgazdasági területté alakítják át; akár legeltetés, akár takarmány-vagy élelmiszeripari növénytermesztés céljából. Ennek a regionális vízhasználatra, a termőtalaj minőségére, biológiai sokszínűségre és a klímaváltozásra nézve is katasztrofális hatásai vannak.

A különböző haszonállatokat tekintve a szarvasmarha tenyésztéséhez köthető üvegházhatású gázkibocsátás mértéke akár tízszerese is lehet a disznó vagy szárnyas tenyésztéshez köthető kibocsátásoknak.

Bár a világon elegendő termőtalaj áll rendelkezésre ahhoz, hogy a 2050-re jósolt, 9-10 milliárd embert is ellássa élelemmel, jelenleg a világon megtermelt

összes termés 40%-a állati takarmányként hasznosul. Amennyiben ez a termés-mennyiség emberi fogyasztásra kerülne és a rendelkezésre álló füves legelőket hatékonyabban hasznosítanánk az állatok táplálása céljából, a növekvő népesség élelmezésben is jelentős előrelépést sikerülne elérni.

Több tanulmány mutat rá arra, hogy ha világszerte áttérnénk a kevesebb húst tartalmazó étrendre, amely ugyanakkor a zöldségekre, gyümölcsökre és kalóriabevitelre érvényes ajánlásokat szem előtt tartja, a táplálkozáshoz köthető üvegházhatású gáz kibocsátás mértéke akár 50%-kal is csökkenthető lenne (Sustainable Healthy Diets Guiding Principles – 2019).

Ezekből az adatokból is kitűnik, hogy a bolygó lakosságának mostani étrendje, a hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek fogyasztásának mértéke alapján a világ növekvő népességének élelmezése nem fenntartható és a környezeti erőforrások kimerüléséhez vezet. Az állati eredetű élelmiszerek iránti igény növekedésével elkerülhetetlen az erdőirtás, egyes állat és növényfajok kihalása, valamint az üvegházhatású gázok kibocsátásának növekedése. Kevesebb tejtermék és hús fogyasztásával, több zöldség, gyümölcs fogyasztásával hozzájárulhatunk ahhoz, hogy ezeket a környezeti terheket valamelyest enyhítsük.

Ismerje meg a Nestlé Professional Garden Gourmet növényi alapú termékcsaládját!

Garden Gourmet termékeinket azoknak fejlesztettük, akik csökkenteni szeretnék húsfogyasztásukat, de nem szeretnének lemondani a hagyományos receptek ízvilágáról. Termékcsaládunk egyszerűen elkészíthető, változatos, az egészségtudatos és kiegyensúlyozott étrendbe beépíthető növényi alapú finomságokat kínál, ami hozzájárul a napi fehérjebevitelhez, és nem utolsó sorban kreatív és ízletes lehetőségeket kínál vegánok, vegetáriánusok, illetve akár flexitáriánusok számára is a kiegyensúlyozott táplálkozás támogatásáért.

Szerző: Hőgyész Anna, fenntarthatósági menedzser

A cikk forrása: nestle.hu

FELESLEGBŐL ÉTEL

Több millió fontos projekt indult a brit Ample és Oakland International kezdeményezésében, melynek célja a farmokon keletkező felesleges élelmiszerek közösségi étkeztetésben történő felhasználása. A projekt fókuszában egy központi konyha létrehozása áll, ahol a farmokról beérkezett felesleges élelmiszereket használnák fel az élelmiszerhulladék csökkentése és a helyi termelők támogatása céljából.

Az elkészült ételek iskolák, közösségi étkezdék, illetve kórházak számára kerülnének értékesítésre. A tervezett menüben törekednek arra, hogy az élelmiszerhulladék keletkezésének csökkentése mellett ízletes és tápláló ételeket készítsenek. Előzetes számítások szerint a tervezett központi konyha évente akár egymillió étel előállítására is képes lehet. Ezekből az eltarthatósági idő növelése érdekében lefagyasztásra is lenne lehetőség.

Ámbár még csak tervekről beszélünk, a két vállalat közötti együttműködés igen jó például szolgál mind a fenntarthatóság és a helyi termelők gazdasági helyzetének javítása szempontjából.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. május 28. 21. évfolyam 12. szám

SZAKMAI HÍREK

SVÉDASZTAL, SZEZONALITÁS, EGÉSZSÉGES ÉTELEK – FERENCVÁROS IS CSATLAKOZIK A FŐVÁROSI MENZA REFORMHOZ

Ha a mai harmincas, milleniál generációnak azt mondjuk, sulimenza, a legtöbben csendes borzongással gondolunk vissza a rántott párizsi–finomfőzelék–vizes paradicsomleves kombinációkra, pedig az iskolai étkeztetést lehet egészen máshogy is csinálni, szabad szedéssel, finoman és egészségesen.

Mások, máshol hogyan csinálják?

2023. decemberében Budapest is csatlakozott a több száz várost felsorakoztató Milánói Városi Élelmiszerpolitikai Paktumhoz, ezzel elkötelezte magát, hogy fejleszti a városi élelmiszerrendszereit, javítva ezzel a lakosok életminőségét és az élelmiszerbiztonságot.

Olvass tovább: enbudapestem.hu

ÉLELMISZER-JELÖLÉS AZ EURÓPAI UNIÓBAN ELTÉVED A FOGYASZTÓ A JELÖLÉSEK ERDEJÉBEN

Az élelmiszer-jelölések tájékoztatást nyújtanak a fogyasztónak az élelmiszerek tartalmáról, és segítik abban, hogy megalapozott vásárlási döntéseket hozzon.

Az Európai Unió címkézési szabályokat vezetett be azzal a céllal, hogy tájékoztassa a polgárokat az élelmiszerek tartalmáról és jellemzőiről.

Ellenőrzésünk elvégzését az indokolta, hogy a fogyasztók, az uniós intézmények és más érdekelt felek egyre nagyobb érdeklődést mutatnak az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás iránt.

A különjelentés ide kattintva tekinthető meg.

ÉTLAPÉRTEKEZLET A FENNTARTHATÓ MENZÁRÓL

Két fontos elhatározásról született döntés az Étkezési Bizottság csütörtöki étlapmegbeszélésén a Városházán. A szülők kérésére, a kerületben a közétkeztetést szolgáltató Pannon Menza Kft. havi bontásban tájékoztatja a családokat az aktuális étlapról, illetve a nyári napközis táborban kísérleti jelleggel kipróbálják, miként fogadják a gyerekek a kínálat „rakott és csőben sült ételekkel” való bővítését.

Legalább félévente összehívják a közétkeztetésben résztvevők, a kerületi óvodák és oktatási intézmények, a szülői közösségek, a Kispesti Ifjúsági Önkormányzat (KIFÖ), valamint a közétkeztetést szolgáltató vállalkozás képviselőit, hogy kicseréljék tapasztalataikat a menzáról, illetve javaslatokat fogalmazzanak meg a közétkeztetés jobbítására.

Olvass tovább: uj.kispest.hu

SZÓJASTOP

Az ANSES (Francia Élelmiszer-, Környezet- és Munkahelyi Egészségügyi Ügynökség) értékelése szerint a szójabázisú élelmiszerek – amelyek az izoflavon nevű, ösztrogénszerű hatással rendelkező vegyületek fő forrásai – túlzott fogyasztása egészségügyi kockázatot jelenthet, különösen a reproduktív rendszerre nézve. Az izoflavonok természetesen előfordulnak a hüvelyesekben és zöldségekben, de a szója tartalmazza belőlük a legnagyobb mennyiséget. Ezért az ANSES nem javasolja ilyen élelmiszerek felszolgálását a közétkeztetésben, sem gyermekek, sem felnőttek számára.

A hivatal toxikológiai referenciaértékeket (VTR) állapított meg, amelyek alapján megállapítható, mekkora napi bevitel tekinthető biztonságosnak. Az adatok szerint a szójaalapú termékeket fogyasztó gyermekek, serdülők és felnőttek jelentős része túllépi ezeket az értékeket, különösen a kisgyermekek és serdülő lányok körében. Emiatt a közétkeztetés során ezek az élelmiszerek hozzájárulhatnak az egészséget veszélyeztető mértékű izoflavonbevitelhez.

Az ANSES emellett hangsúlyozza, hogy az izoflavontartalom csökkentése technológiailag lehetséges. A szója fajtája, termesztési körülményei, valamint az élelmiszer-feldolgozási eljárások mind befolyásolják a késztermék izoflavonszintjét. Az ügynökség arra ösztönzi az élelmiszeripari szereplőket, hogy olyan módszereket alkalmazzanak, amelyekkel mérsékelhető az

izoflavonok mennyisége, valamint javasolja a növényi fehérjeforrások szélesebb körű használatát a szója helyett.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. április 30. 21. évfolyam 10. szám

KI A FORRADALMÁR A KÖZÉTKEZTETÉSBEN?

A Magyar Biokultúra Szövetség a bioélelmiszerek közétkeztetésbe kerülésének előmozdítására indított aláírásgyűjtést; az ötletet ugyan a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) tiszteletre méltónak, ám naivnak tartja, mert értelmezhető volumenben ehhez több éves tervezésre és egyeztetésre lenne szükség. Főként, hogy a hazánkban előállított biotermékek 90 százaléka – leginkább alapanyag formájában – exportra kerül. Az alábbiakban a közétkeztetési szakmának az aláírásgyűjtéssel kapcsolatban megfogalmazott állásfoglalását közöljük.

Olvass tovább: trademagazin.hu

ELTŰNT A KEDVENC TEJTERMÉKE A BOLTOKBÓL? NE AGGÓDJON, EZ ÁLL A HÁTTÉRBEN

Újabb ponton változott a hazai élelmiszerkönyv, ami nagyban érintette a boltokban eddig beszerezhető tejtermékek palettáját.

Új, szigorúbb szabályozás lépett életbe a magyar boltokban kapható tejtermékekre vonatkozóan: az új élelmiszerkönyvi előírások célja, hogy pontosabb tájékoztatást nyújtsanak a vásárlóknak, és megakadályozzák a félrevezető megnevezéseket – írja a vince.hu. A jövőben például csak akkor lehet egy sajtot „kecskesajtnak” hívni, ha az kizárólag kecsketejből készült, illetve a nem tehéntejből készült termékeknél kötelező feltüntetni a tej pontos típusát, például hogy „kecsketejből készült joghurt”.

Olvass tovább: 168.hu

HOGYAN TÁMOGASSUK A GYEREKEK EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSÁT?

A megfelelő táplálkozás kulcsfontosságú a gyermekek egészséges fejlődéséhez, ám a gyakorlatban nem mindig könnyű megvalósítani. A Nestlé az Egészségesebb Gyerekekért program (https://igyteljesaze-let.hu/egeszsegesebb-gyerekekert) célja, hogy 2030-ig világszerte 50 millió gyermeknek segítsen egészségesebb életet élni. A program különös figyelmet fordít arra, hogy a szülők és gondviselők számára is kézzelfogható megoldásokat nyújtson. Jelenleg is elérhető az Okos Snack tudásanyagunk és az Etesd az eszed programunk.

A helyes táplálkozási szokások és az ízpreferenciák már gyermekkorban kialakulnak. A továbbiakban öt tippet osztunk meg Veletek, amelyek segíthetnek a szülőknek a gyerekek egészséges étkezési szokásainak kialakításában.

1. A szülői minta

A gyermekek elsősorban a szülőktől tanulnak. Ha a szülők változatosan és kiegyensúlyozottan táplálkoznak, a gyerekek is nagyobb eséllyel követik ezt a példát. Fontos, hogy ne legyenek tiltólistás ételek, hanem inkább az arányokra helyezzük a hangsúlyt. A kitartó példamutatás idővel meghozza a gyümölcsét.

2. Mikor, mit és mennyit egyenek a gyerekek?

A kiegyensúlyozott étrend része a megfelelő arányú ételfogyasztás. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége az Okostányér® ajánlásban meghatározta, hogy a gyerekek napi ötszöri étkezése során milyen ételcsoportoknak kell szerepelniük. Ügyeljünk arra is, hogy az adagok az életkoruknak megfelelőek legyenek, és kerüljük a túlzott mennyiségű cukros italok fogyasztását.

3. Az egészséges étrend több, mint alapanyagok

Az egészséges táplálkozás nem csak az alapanyagok kiválasztásáról szól, hanem az elkészítés módjáról és az étkezés körülményeiről is. Az étkezés élvezete fontos, hiszen akik örömmel esznek, nagyobb valószínűséggel

fogadják el az egészségesebb ételeket is. Tanítsuk meg a gyerekeket élvezni az ízeket és az étkezést.

4. A közös főzés varázsa

A gyerekek szívesebben fogyasztják azokat az ételeket, amelyeket ők maguk is elkészítettek. A közös főzés során lehetőség nyílik az új alapanyagok felfedezésére, ami segít az egészségtudatosság kialakításában. Adjunk korosztályuknak megfelelő feladatokat, így a főzés élmény lesz számukra.

5. Étkezzünk közösen!

A közös étkezés nemcsak családi élmény, hanem hozzájárul a gyerekek kiegyensúlyozott táplálkozásához is. Azok a családok, amelyek rendszeresen együtt esznek, több zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak, és a gyerekek egészségesebb táplálkozási szokásokat sajátítanak el. Fontos, hogy az étkezések jó hangulatban teljenek, és ne legyenek kényszerítő jellegűek.

A gyermekek egészséges táplálkozásának kialakítása hosszú távú folyamat, amely türelmet és odafigyelést igényel. A Nestlé programja ebben nyújt támogatást, segítve a szülőket abban, hogy magabiztosan járuljanak hozzá gyermekeik fejlődéséhez a megfelelő étkezési szokások kialakításával. Ne feledjük, a kitartás és a példamutatás a legjobb eszközünk!

Forrás: nestle.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
Quadro Byte Zrt.
ag foods
METRO NAGYKERESKEDELEM
HUNGARO CHEMICALS
BUNGE PROCUISINE
MIRBEST
EUROGASZTRO
EURO SOL Burgonyakereskedelmi és Szolgáltató Kft.
kádas&co
Nádudvari
Hügli
Gyulakonyha Nonprofit Kft.
Nestlé PROFESSIONAL