HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

V. évfolyam 9. szám

2021. október

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV HÍREK 3

Közétkeztetés konferencia az OMÉK-on 3

Megkeresett bennünket a FIGYELŐ című folyóirat 4

Újabb KÖZSZÖV felmérésre készülünk – Vegyen részt a kutatásban! 5

KÖSZ 2021-2022 Hírek - Október 9, 10 és 16-án lezajlottak az elődöntők 5

A „legcukibb" szurkolócsapat különdíját a Mohácsiak érdemelték ki 8

Elvitelre tálalás, a fogyasztó ételhordójába 8

KÖZSZÖV webinárium November 11-én 9

Dávid-Dobos Zsófia vezető dietetikus, a KÖZSZÖV alelnöke válaszol 9

Az OGYÉI online továbbképzést szervez Élelmezésvezetők részére 10

SZAKMAI HÍREK 10

Nem kötelező minden vendéglátásban dolgozónak képesítéssel rendelkeznie 10

ÁSZ - Folytatódik az önkormányzati intézmények ellenőrzése 11

November 1-től regisztrációs kötelezettség 11

Közétkeztetési Munkacsoport október 14-i online konferencia 12

A fejlett országokban a megtermelt élelmiszer egyharmada válik hulladékká 12

Indul a Nébih felmérés a magyarok élelmiszerpazarlásáról 13

Covid-19 tájékoztató oldal – 42. HÉT 13

Nyakunkon a negyedik hullám? 14

Megjelent a Táplálkozástudományi Morzsák Hírlevél IV. évfolyam, 5. szám. 14

Biomenzák 14

Pet palackokba fullad a bolygó 15

Dalnoki Bence mindenkit meggyőzött a Bocuse d'Or magyar döntőn! 15

Márton napi morzsák 15

Élelmezési Világnap - október 16. 16

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Jól megfigyelhető, hogy minden időszaknak megvannak a felkapott, iránymutató „hívó-szavai", ami mögé aztán aki nem akar lemaradni, vagy korszerűtlennek látszani, maga is berendezi, felsorakoztatja érveit, gondolatait és tetteit. Nincs is ezzel semmi gond, ezeknek a divatosnak is mondható hívószavaknak megvan a helyük és szerepük a fejlődésben, az ismeretterjesztésben és az életünkben. Ilyen volt például a nyolcvanas években az élelmiszerbiztonság, ami napjainkra már-már megkopott, mint hívószó, ugyanakkor mindenki számára értékes, és elfogadott tartalommal bír. Ilyen hívószó, fogalom napjainkban a fenntarthatóság, a fenntartható fejlődés, aminek eredetét szintén lehet a nyolcvanas évekre datálni. Tapasztalhatjuk, hogy a magára valamit is adó szószólók, irányt mutatók a fenntarthatóság kijelentése nélkül ma meg sem szólalnak. Mindez jelezheti azt is, hogy a 24. órában vagyunk, pestiesen szólva, elértünk a falig.

De mit is jelent, mit takar ez a szó?

Legelterjedtebb meghatározását 1987-ben az ENSZ Környezet és Fejlődés Világbizottsága (Brundtland Bizottság) fogalmazta meg: *"A fenntartható fejlődés olyan fejlődés, amely megfelel a jelen igényeinek anélkül, hogy veszélyeztetné a jövő nemzedékeinek a saját szükségleteik kielégítésére és életstílusuk megválasztására való képességét."*

A fenntarthatóság tulajdonképpen egy rendszer hosszú távú fennmaradást biztosító kialakítását jelenti, azaz *„Úgy fogyasztani, hogy a fogyasztást pótolni lehessen".*

Józan ésszel, a gyakorlatra lefordítva számomra ez annyit tesz, ami sok minden más praktikus életviteli

tanács mellett a bölcs nagyanyámtól ragadt rám: **Addig nyújtózkodj, ameddig a takaród ér, és ne éld fel a jövődet!**

A fenntarthatóság környezeti, gazdasági és társadalmi dimenziójáról beszélnek, és vannak, akik negyedikként a kulturális, intézményi dimenziót is felsorolják.

Napjainkban a fenntarthatóság igénye joggal merül fel az életünk minden területén, így természetesen az élelmiszerellátásban, az étkeztetésben is. Meg kell tanulnunk fenntartható módon gondolkodni és cselekedni. **A fenntarthatóság szerves részét képezi a rövid ellátási lánc, a túlfogyasztás mérséklése és a pazarlás megszüntetése, de legalábbis visszaszorítása.** Ide sorolnám az étel, az élelmiszer becsületét is, és az étkeztetésben dolgozók megbecsülését. Októberi hírlevelünkből is megtapasztalhatják, hogy a fenntarthatóság bennünket is foglalkoztat.

A fenntarthatóságról, a fenntartható fejlődésről a jövőben még nagyon sokat fogunk hallani, és reményeim szerint sok-sok okos, átgondolt, életszerű, a gyakorlatban jól kivitelezhető ötlettel találkozhatunk, annak érdekében, hogy az unokáinknak is legyen, jusson mindaz, amire az életükhöz szükségük van.

Zoltai Anna

KÖZSZÖV HÍREK

KÖZÉTKEZTETÉS KONFERENCIA AZ OMÉK-ON

OMÉK 2021
A magyar föld legjava

2021. október 8-án előadásokkal és panelbeszélgetéssel lezajlott a Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft, a KÖZSZÖV és a VIMOSZ közös szervezésében „**Termelők a közétkeztetésben”** - a közétkeztetési rövid ellátási lánc a termelők és a közétkeztetők szemével, várakozások és aggodalmak - című szakmai konferencia, több, mint 100 szakmai érdeklődő jelenlétével, az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) keretében.

Támogatónk:

KÖZÉRT+
A digitális termelői piac

Köszöntőbeszédében **dr. Bognár Lajos** élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkár, országos főállatorvos említette, hogy a rendelet mekkora lehetőség a több mint 20 ezer kistermelő részére ahhoz, hogy bekapcsolódhatnak a közel 200 milliárd forint nagyságú közétkeztetési iparágba. **Gál Pál Zoltán** a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetségének (VIMOSZ) elnöke hangsúlyozta, hogy milyen kihívásokkal néz szembe a közétkeztetési piac a rövid ellátási láncra vonatkozó jogszabályváltozásokból fakadóan, amit **Zoltai Anna** a KÖZSZÖV elnöke több pontban megerősített. A KÖZSZÖV elnöke elmondta még, hogy a pandémia kapcsán további nehézségekkel küzd a közétkeztetés, amely a szabályozások össztüzében próbál nap, mint nap helytállni. Üdvözölte a párbeszéd létrejöttét és bizakodott a közös munka sikerében. A Digitális Termelői Piac program vezetője, **dr. Czermann János** felvázolta, hogyan tud a Digitális Termelői Piac és a Közért+ digitális agrár integrátorként sikeresen megjelenni ebben az ökoszisztémában, segítve a két oldal egymásra találását.

Első előadásban **Tóth Dávid** a Nébih osztályvezetője ismertette az új rendeletet. **Magyar Tibor**, a Közért Üzletágvezetője arról beszélt, hogyan tudnak a digitális adatszolgáltatással segíteni a közétkeztetőknek.

Dr. Kovács Pál a KÖZSZÖV elnökségének tagja és gazdasági szakértője bemutatta a KÖZSZÖV javaslatát a közétkeztetési rendszer újragondolásához.

Többek között elmondta, hogy a szolgáltatási árak befagyasztása, a napjainkra már-már tarthatatlan fogyasztói szociális háttér feszítő. A gazdasági hatások egyre erősebb befolyással vannak a sokszor joggal kifogásolt minőségre, és annak a fogyasztónak sincs lehetősége közétkeztetési keretekben a minőségégibb ellátásra, aki azt képes volna, vagy szeretné megfizetni. A jelenlegi minőségszint a pazarlást, a jelentős arányú élelmiszer hulladék keletkezését generálja.

Téves az az álláspont, amely a közétkeztetési rövid ellátás szabályozást egyedüli terheként jeleníti meg a szolgáltatási ár emelési kényszerben. Az áremelés mögött azt az elmúlt időszakban felhalmozódott és göngyölt hiányok, pl. a bérköltségek emelkedése is megjelenik. A hazai alapanyag arány növelése támogatandó törekvés, mert előnye a fenntarthatóság, a jobb nyomkövethetőség, a jobb minőség, az ellenőrizhetőség és az élelmiszer-biztonság. A beszállítók minőségbiztosítása és a gazdasági környezet rendezése azonban rövid időn belül megoldandó feladat.

Az előadók sorát **Süle Katalin**, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) alelnöke zárta pozitív, és másolandó helyi, regionális kezdeményezések bemutatásával.

A panelbeszélgetésben a korábbi felszólalók mellett az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkárságának főosztályvezetője, **Lu-igitschné dr. Jánosi Eszter, Páger Zsolt** a Hungast üzletfejlesztési igazgatója, és **Sáfár Ferenc** a VIMOSZ elnökségi tagja, a Biogastro Kft. ügyvezetője vett részt. Többek között említésre került, hogy mely közbeszerzésre kötelezett szereplőknek kiemelten fontos az új rendelethez történő alkalmazkodás, hogy mely termékek lesznek elfogadhatóak a közétkeztetési rövid ellátási lánc (KREL) keretein belül, és ezt miként tudják a közétkeztetők beilleszteni a hétköznapi munkamenetükbe. A résztvevők egyetértettek abban, hogy a termelői, beszállítói oldal és a közétkeztető szereplők között hosszú távon is szükség van integrációkra, hiszen logisztikai képességgel és kereskedelmi gyakorlattal segíti a termelők, beszállítók piachoz jutását. Abban is egyetértettek, hogy a konferencián megkezdett párbeszéd mélyítésére van szükség, melynek körében a jogszabályi környezet finomhangolására is javaslatokat és útmutatót fognak kidolgozni.

Az eseményről a Vendéglátás magazin így írt (klikk).

MEGKERESETT BENNÜNKET A FIGYELŐ CÍMŰ FOLYÓIRAT

A közétkeztetési rövid ellátási lánc kapcsán megkeresett bennünket a Figyelő újságírója. Az október 24-én megjelent cikk itt (klikk) olvasható, „JÖVŐRE MÁR HAZAI ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜL AZ EBÉD” címmel.

Ebben Zoltai Anna elsődlegesen arra hívta fel a figyelmet, hogy a szóban forgó rendelet egyelőre csak a közbeszerzési szerződéssel szabályozott közétkezte-

tési szolgáltatásra vonatkozik. Így a fogyasztóknak körülbelül a harminc százalékát érinti. Felvetette, hogy számos elsődleges mezőgazdasági termék esetében az ország éghajlati adottságai, valamint a tárolási lehetőségek okán csak korlátozottan biztosítható az egész éves rendelkezésre állás. A KÖZSZÖV 2019-es adatai alapján a közétkeztetésben csak megközelíteni tudta a hatvan százalékot a hazai termelésű burgonya, fejes káposzta, karalábé és vöröshagyma aránya. Zoltai Anna arról is beszélt, szem előtt kell tartani, hogy a kistermelők az elsődleges élelmiszereket az időjárási körülményektől függően az esztendő egy adott szakaszában takarítják be, amely sok esetben a nevelési-oktatási időszakon kívül esik, a tartósítási megoldások pedig limitáltak. Megoldási javaslatok között szorgalmazta a közétkeztetés rendszerének strukturális átalakítását, egy piaci alapú működési elv kidolgozását, valamint duális étlap bevezetését. Egyúttal kezdeményezte a vonatkozó kormányrendelet egyértelmű alkalmazását segítő útmutató kiadását az Agrárminisztériumnál.

ÚJABB KÖZSZÖV FELMÉRÉSRE KÉSZÜLÜNK – VEGYEN RÉSZT A KUTATÁSBAN!

Dávid Dobos Zsófia, a KÖZSZÖV táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnöke olyan diploma kutatást folytat, ami szövetségünk munkáját, további lépéseinket segíti, az utóbbi időben egyre nagyobb tömegigénnyel jelentkező diétás étkeztetés terén. Kérjük, aki teheti, gyakorló élelmezésvezetőként, élelmezésvezetői munkakörben dolgozóként, közétkeztetési dietetikusként töltse ki, járuljon hozzá a kutatás eredményességéhez.

VENDÉGLÁTÁS

Az első 100 kitöltő, támogatónknak köszönhetően 6 hónapos Vendéglátás magazin előfizetést kap. Kérjük figyelje levelezését! A kérdőívet hamarosan külön levélben küldjük meg.

KÖSZ 2021-2022 HÍREK - OKTÓBER 9, 10 ÉS 16-ÁN LEZAJLOTTAK AZ ELŐDÖNTŐK

Közétkeztetési szakácsverseny

A 28 elődöntőbe került csapatból a METRO Gasztro Akadémián október 9, 10, 16-án, három napon át zajló versenyen 12 csapat jutott a döntőbe.
A versenykiírás itt (klikk) olvasható.

Köszönet mindenkinek, aki nevezett, versenyzett, aki lehetővé tette, hogy a csapatok a versenyen megmérettessék magukat. Köszönet a versenyzőknek, szervezőknek, a lebonyolítást támogatóknak, és mindenkinek, aki a háttérben dolgozott. Köszönet a mentoroknak és a zsűrinek a magas szakmai színvonalon végzett önzetlen munkáért, a sok hasznos tanácsért és támogatásért. Aki elindult, nyert, aki figyelt szintén. Legnagyobb nyertes a fogyasztó, mert az itt látottak, tanultak az ő tányérján nyerik el igazi értéküket.

A Zsűri

A verseny folytatódik, következő lépésben a döntőbe jutott csapatok a szervezőkkel egyeztetett időpontban legalább 50 főre lefőzik saját konyhájukban a versenymenüt. Az első ilyen alkalomra Rácalmáson kerül sor november 12-én.

Támogatónk:

METRO

A jó hangulatú versenyről a verseny facebook oldalán a döntőig folyamatosan adunk tájékoztatást.

A DÖNTŐSÖK

1. Eurest Budapest

2. Melodin Team Budapest (Egal Team)

3. Hungast Budapest

4. Prizma Food Biatorbágy

5. Coca Cola Eurest Dunaharaszti

6. Hungast Pécs

9. Eurest Rácalmás

7. Vásárhelyi Betyárok Hódmezővásárhely

10. Prizma Junior Budapest

8. Hetes Generál Nyíregyháza

11. Kanizsai Dorottya Kórház (KDK) Nagykanizsa

12. Eatrend Albertirsa

Döntő: a SIRHA-Budapest keretében lesz, amellyel párhuzamosan egy izgalmas szakmai továbbképzéssel is készülünk.
https://sirha-budapest.com/programok/

A versenyszervezők 2021. november 5-én 10:00-ra a verseny helyszínén sajtóreggelit szerveznek, melyre meghívták a döntőbe jutott csapatok képviselőit, a felkészítő mentorokat és a zsűri tagjait is. A sajtóreggelin a verseny fővédnökei, Dr. Tuzson Bence államtitkár, Dr. Oravecz Márton Nébih elnök, valamint szakmai védnökök, Hamvas Zoltán és Zoltai Anna is jelen lesznek.

A „LEGCUKIBB" SZURKOLÓCSAPAT KÜLÖNDÍJÁT A MOHÁCSIAK ÉRDEMELTÉK KI

Fergeteges hangulatot teremtettek a Mohácsiak szurkolói az elődöntőben. Kereplővel, dobbal és hatalmas hangerővel buzdítottak mindenkit a versenyen. Szurkolói felkészültségük tanúbizonysága a következő fotó. Az üvegfal mögött versenyző társaik felé mutatták a feliratot, amivel csupán a fotós kedvéért fordultak meg egy apró pillanatra.

Mohácsi szurkolók

Támogatónk:

HUNGARO CHEMICALS

ELVITELRE TÁLALÁS, A FOGYASZTÓ ÉTELHORDÓJÁBA

TUDÁSTÁR

ELVITELRE TÁLALÁS, A FOGYASZTÓ ÉTELHORDÓJÁBA

FIGYELEM!
A fogyasztótól átvett ételhordó minden esetben „szennyes fogyasztói edény"!

Lehetséges esetek	A) TÁLALÁS A FOGYASZTÓ TÁVOLLÉTÉBEN	B) TÁLALÁS A FOGYASZTÓ JELENLÉTÉBEN erre a célra berendezett tálalópultnál
ALAPSZABÁLY	Az ételhordót el kell mosogatni!	A tálalószemélyzet az ételhordót nem érintheti!
1. lépés	Az ételhordót a fogyasztó átadja.	A fogyasztó a kihelyezett tálcára az ételhordóját elrendezi oly módon, hogy az ételt könnyen lehessen beleadagolni.
2. lépés	Ételhordó fertőtlenítő mosogatása a fogyasztói edény mosogatóban.	A fogyasztó az önkiszolgáló pultra helyezi a tálcát úgy, hogy az ételhordó érintése nélkül megtölthető legyen.
3. lépés	Tiszta ételhordó tárolás, kijelölt üzemi területen, védetten.	Pulton át tálalás, adagolás az ételhordó érintése nélkül.
4. lépés	Tálalás, ételhordó lezárása a fogyasztó távollétében.	A fogyasztó a tálcával továbblép csomagolóasztalhoz.
5. lépés	Kiszállítás, átadás.	A fogyasztó lezárja a saját ételhordóját és távozik.

Amennyiben a témával kapcsolatosan kérdése merül fel, írjon nekünk a hirlevel.kozszov@gmail.com e-mail címre.

Október konferencia nélkül is eseménydús volt, ezért konferencia pótlásként, és mivel sok megkeresést kaptunk, a fogyasztó éthordók kezelése témakörben, összefoglaltuk egy táblázatba az ezzel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági szabályokat.
A táblázat weboldalunkról itt (klikk) letölthető.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM NOVEMBER 11-ÉN

Hazai élelmiszerek a közétkeztetésben címmel tartjuk meg következő, novemberi webináriumunkat:

- 676/2020. (XII.28.) Korm. rendelet;
- Helyi élelmiszerek;
- Közétkeztetés rövid ellátási lánc;
- Hogyan válasszuk ki és felügyeljük a beszállítót;

témákban.
Előadó: Páger Zsolt a KÖZSZÖV kommunikációért és kapcsolatokért felelős alelnöke, élelmiszertechnológus mérnök, minőségügyi szakmérnök, gyakorló közétkeztető.
A webinárium tagjaink és támogatóink számára ingyenes.
Jelentkezni itt (klikk) lehetséges.

DÁVID-DOBOS ZSÓFIA VEZETŐ DIETETIKUS, A KÖZSZÖV ALELNÖKE VÁLASZOL

Az alábbi megkeresést kaptuk: *„Nálunk jelenleg a dietetikus nincs jelen az ételek elkészítésénél, feladatát megbízással látja el. Kérdés, hogy ebben a formában van-e lehetőségünk élelmezésvezetőt is alkalmazni, aki nem tud naponta jelen lenni? Ezzel párhuzamosan a szakács feladatkörét kibővítve, illetve a bölcsőde vezető felügyelétevel ez kivitelezhető-e, tekintettel a jelenlegi munkaerő helyzetünkre? A kérdés a 37/2014 (IV.30. EMMI rendelet személyi feltételek 16. Paragrafusa alapján nem egyértelmű számomra.*

Támogatónk:
EUROGASZTRO

Dávid-Dobos Zsófia vezető dietetikus, a KÖZSZÖV táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnöke válaszol:
A kérdésben hivatkozott Rendelet (klikk) 16. §-a értelmében az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív elkészítése élelmezésvezető feladata, ami állandó jelenlétet nem igényel. Ez a feladat nem delegálható szakács végzettséggel rendelkező munkatársra. Az étel készítését és kiosztását is élelmezésvezető felügyeli vagy koordinálja, amely nem feltétlenül jelent egész napos felügyeletet a főzőkonyhán. Egy élelmezésvezető több kisebb konyhát is vezethet, irányíthat. Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező dietetikus tervezhet. Diétás ételt vagy diétás szakács végzettséggel rendelkező személy készíthet, vagy szakács, dietetikus felügyelete mellett történhet a diétás étel elkészítése. Amennyiben a konyha nem rendelkezik diétás szakáccsal, abban az esetben a dietetikus személyes jelenléte elkerülhetetlen. Nem csak a nyersanyag válogatásban, de a főzési és tálalási folyamatban is szakmai segítséget kell nyújtania a szakácsnak. A speciális étrendek minden esetben kiemelt figyelmet igényelnek. Amennyiben sem diétás szakács, sem dietetikus

felügyelete nem biztosított, diétás étel nem készíthető, az ellátást diétás ételkészítésre alkalmas szolgáltatótól lehet biztosítani.

AZ OGYÉI ONLINE TOVÁBBKÉPZÉST SZERVEZ ÉLELMEZÉSVEZETŐK RÉSZÉRE

Zentai Andrea, az OGYÉI főosztályvezetője levélben kereste meg szervezetünket, melyben arra kérte szövetségünket, hogy adjunk tájékoztatást az alábbiról:
A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § (7) bekezdésében, **az élelmezésvezetők számára kötelezően előírt táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzés meghirdetésre került.** Az online képzésen a résztvevők megismerhetik az előírásokhoz kapcsolódó hazai és nemzetközi szakmai trendeket, informálódhatnak a rendelet megvalósításának gyakorlati tapasztalatairól, a működő jó gyakorlatokról, és segítséget kaphatnak az ellenőrzésekre való felkészüléshez.

A képzés sikeres regisztrációt követően, online formában, videotár elérhetőségével valósul meg. Az így elérhető előadások 2021. szeptember 1-jén kihirdetett és szeptember 9-én hatályba lépő, a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosítása előtt kerültek felvételre. A képzés részletei megtalálhatók az OGYÉI weboldalán, az események menüpont alatt (klikk), ahol egyben a regisztrációra is lehetőség van. A jelentkezési határidő 2021. október 20 – december 10.

A levélben közölteken túl a képzés kapcsán két fontos információ található még az OGYÉI weblapján:

1. A képzés megfelel a rendelet 16. § (7) által előírt táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésnek, teljesítését az OGYÉI tanúsítvánnyal igazolja.
2. A videótár megtekintésének díja bruttó 4.900 Ft (3.858 Ft + 27 % ÁFA), melyet banki átutalással lehet rendezni.

Támogatónk:
BUNGE PROCUISINE

LEVELET ÍRTUNK AZ EMMI EGÉSZSÉGÜGYÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁRÁNAK

Mindez még augusztus elején történt, melyről az előző hírlevelünkben is beszámoltunk, de választ ez ideig nem kaptunk.
Megkeresésünk 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosítási terveivel, a 2021.09.09-ével életbe lépett, a Rendelet 5. mellékletében rögzített, tapasztalataink szerint a gyakorlatban nem teljesíthető só határértékek („célértékek") témáról szól. Meglátásunk szerint a jelenlegi alapanyag kínálat mellett nem lehet olyan étlapot, receptúrákat létrehozni, amely alkalmas az elvárások teljesítésére.
A választ továbbra is várjuk, amely a megkeresésünk teljes szövegével együtt weblapunkon olvasható lesz.

Támogatónk:
kádas&co

SZAKMAI HÍREK

NEM KÖTELEZŐ MINDEN VENDÉGLÁTÁSBAN DOLGOZÓNAK KÉPESÍTÉSSEL RENDELKEZNIE

Az Innovációs és Technológiai Minisztérium (ITM) az elmúlt időszakban érkezett piaci visszajelzéseket figyelembe véve módosította a képesítési követelmények rendeletét azért, hogy 2021. október 13-tól a konyhai, valamint a cukrászati tevékenységekben csak a szakmai felügyeletet ellátó személynek kelljen képesítéssel rendelkeznie.

A kormány kiemelten fontosnak tartja a hazai vállalkozások támogatását és a gazdasági szereplők működési stabilitásának megőrzését. A képesítési követelmények rendelete több alkalommal történt egyeztetést követően, a gazdasági érdekképviseletek, kamarák és szövetségek javaslatára jött létre. Az elmúlt időszakban érkezett piaci visszajelzéseket figyelembe véve azonban a tárca módosította a szabályozást. A módosítás lényege, hogy a jövőben nem kötelező a konyhai, valamint a cukrászati tevékenységekben dolgozó valamennyi munkavállalónak szakképesítéssel rendelkeznie. A büfétermékek (például a lángos, a palacsinta, a melegszendvics) elkészítése és forgalmazása pedig egyáltalán nem lesz képesítéshez kötött tevékenység.
Forrás: kormány.hu (klikk)

Támogatónk:

Univer

ÁSZ - FOLYTATÓDIK AZ ÖNKORMÁNYZATI INTÉZMÉNYEK ELLENŐRZÉSE

Az Állami Számvevőszék (ÁSZ) hírportál 2021.10.26-i közlése szerint folyamatban van 703 önkormányzatok irányítása alá tartozó intézmények integritásának ellenőrzése, melynek keretében jelenleg a számvevői munkaanyagok készítése zajlik. **A helyi önkormányzatok és a társulások irányítása alá tartozó intézmények által ellátott feladatok, a bölcsődei, óvodai ellátás**, a betegek és idősek gondozása, a közművelődési intézmények, könyvtárak működtetése közvetlenül érintik a társadalom valamennyi rétegét, a feladatot ellátó intézmények működésének minősége hatással van az emberek közérzetére. Az intézmények szabályszerű, gazdaságos, hatékony és eredményes működésének és gazdálkodásának alapfeltétele a korrupció megelőzését biztosító integritás kontrollok kiépítettsége, a belső kontrollrendszer működtetése. Az ellenőrzött szervezetek által megküldött adatok, dokumentumok számbavétele megtörtént, **az ellenőrzés a feldolgozás szakaszában tart**. A számvevői munkaanyagok készítése az ellenőrzési programban foglaltaknak és az ellenőrzési feladatok ütemezésének megfelelően, az ellenőrzött időszakban hatályos jogszabályok, az ellenőrzés szakmai szabályai, az Állami Számvevőszék megfelelőségi ellenőrzési módszertana alapján történik.
Forrás: aszhirportal.hu (klikk)

NOVEMBER 1-TŐL REGISZTRÁCIÓS KÖTELEZETTSÉG

A turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló törvény végrehajtásáról szóló 235/2019. (X.15.) Korm. rendelet 2. § (15) bekezdése értelmében adatszolgáltatásra kötelezett az a vendéglátó üzlet, amely nyugtaadási kötelezettségének pénztárgéppel köteles eleget tenni a 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet, azaz a pénztárgépek műszaki követelményeiről, a nyugtakibocsátásra szolgáló pénztárgépek forgalmazásáról, használatáról és szervizeléséről, valamint a pénztárgéppel rögzített adatok adóhatóság felé történő szolgáltatásáról szóló rendelet alapján.
A Kormány a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) üzemeltetőjeként a Magyar Turisztikai Ügynökség Zártkörűen Működő Részvénytársaságot jelölte ki.
Fentiek értelmében minden hazai vendéglátó üzletet regisztrálni kell az NTAK-ba, adatszolgáltatásra azonban nem minden regisztrált vendéglátó üzlet köteles, mivel a Vhr. az online pénztárgépek használatához köti az adatszolgáltatási kötelezettséget.
Ilyenek:
- munkahelyi/közétkeztetést végző vendéglátóhely, TEÁOR'08: 5629
- egyéb vendéglátás;
- rendezvényi étkeztetés, TEÁOR'08: 5621
- rendezvényi étkeztetés;
- mozgó vendéglátóhely, TEÁOR'08: 5610

- Éttermi, mozgó vendéglátás.

A turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló CLVI. törvény (Turizmus Tv.) 9/C. § (1) bekezdése kimondja, hogy a vendéglátó üzlet üzemeltetője a tevékenysége megkezdésétől számított 5 napon belül köteles regisztrálni az NTAK-ba.

A már működő vendéglátóhelyek üzemeltetője – a Turizmus tv. 12/A. § (1) bekezdése értelmében - az NTAK-ba történő regisztrációt 2021. november 1. napjával köteles megkezdeni, az adatok szolgáltatására és továbbítására pedig 2022. július 1. napjától köteles.

Az NTAK tájékoztatása alapján a regisztrációs felület megnyitása a későbbiekben várható, bővebb információk hamarosan az NTAK információs oldalán lesznek olvashatók: https://info.ntak.hu/

Információink szerint kérdés esetén az MTÜ Ügyfélszolgálat a hét minden napján, 0-24 órában hívható 06-1/550-1855 telefonszámon, illetve a turisztika@1818.hu e-mail címen. A jogszabály itt (klikk) olvasható.

Támogatónk:

GYERMELYI TÉSZTA
Ki kér még?

KÖZÉTKEZTETÉSI MUNKACSOPORT OKTÓBER 14-I ONLINE KONFERENCIA

Az elmúlt évek alatt megszokott táplálkozástudományi témával foglalkozó konferenciák köréből kimagasló és szokatlan szellemiségű, tágabb, komplexebb megközelítést nyújtó konferencia tanúi lehettek, akik regisztráltak az OGYÉI soron következő munkacsoportjára. Dr. Vitrai József előadásának fő mondanivalója a kérdés komplexitása volt. „Nem fogy a tökfőzelék” probléma kapcsán bemutatta a közvetlen és közvetett okok, oksági összefüggések hálózatát, az egészséges étkezést befolyásoló tényezők szintjeit. Ebből néhány, ami az étkeztetőn múlik, holott naponta átéljük, hogy kizárólagos hangsúlyt kap a közétkeztető felelőssége, és kötelezettségeinek sora. Dr. Somhegyi Annamária PhD a Teljeskörű Iskolai Egészségfejlesztésről (TIE) beszélt, kitért az egészséges táplálkozást támogató pedagógiai programok – pl. testmozgás, lelki egészség fejlesztés szerepére. Páger Zsolt, a KÖZSZÖV alelnöke a Táplálkozási környezet a gyakorlatban című előadásában hangsúlyozta a legalább bruttó 45 perc étkezési idő jelentőségét, valamint pedagógiai módszerekkel és a fizikai környezettel kapcsolatos ismereteket tárt a hallgatóság elé.

Gratulálunk a szervezéshez és témaválasztáshoz!

A FEJLETT ORSZÁGOKBAN A MEGTERMELT ÉLELMISZER EGYHARMADA VÁLIK HULLADÉKKÁ

kép: Trade magazin

A fejlett országokban a megtermelt, feldolgozott élelmiszerek egyharmada nem kerül a fogyasztó asztalára és válik így hulladékká – mondta Áder János köztársasági elnök a Kék bolygó című podcast adásában, amelyben az ételpazarlás megelőzéséről beszélgetett meghívott vendégével. Az államfő Wettstein Alberttel, a Munch ételmentő applikációt kifejlesztő magyar vállalkozás egyik alapítójával beszélgetett arról, hogyan lehet megelőzni, hogy a fel nem használt étel, készétel a kukába kerüljön, terhelve ezzel a környezetet. Áder János a vállalkozást bemutatva elmondta, a fiatal egyetemistákból álló csapat egy olyan közösségi

vállalkozást hozott létre, amely megmenti a jó minőségű étteremi készételeket a kidobástól. Wettstein Albert ismertetése szerint egy Kína méretű földterületet lehetne megtölteni a fel nem használt élelmiszerekkel, el nem fogyasztott ételekkel. A különböző számítások szerint az élővizek negyedét használjuk fel olyan élelmiszerek előállítására, amelyeket azután kidobunk – tette hozzá. Áder János arra hívta fel a figyelmet, hogy a kidobott élelmiszer pénz- és energiapazarlás, nő a károsanyag-kibocsátás, és ha helytelenül szabadulunk meg ezektől az ételektől, akkor elszennyeződhetnek élővizeink is.

Támogatónk:

Mostanra már senki nem tagadja, hogy valami történik körülöttünk, a klíma változik, az üvegházhatású gázok 70 százalékának kibocsátásáért száz cég felelős, azonban el kell gondolkodnunk azon, hogy személy szerint mi mit tudunk tenni a környezetünkért – hangoztatta. Az államfő megjegyezte, egyre kevesebben vannak, akik azt mondják, hogy a klímaváltozásban az emberi hatás nem releváns, a mostani klímaváltozás sebessége és üteme lényegesen gyorsabb, mint az emberiség történetében bármikor. Az ipari forradalom óta történt fejlesztésekkel, beruházásokkal jelentősen hozzájárultunk a klímaváltozáshoz – emelte ki Áder János. A vállalkozás további terveivel kapcsolatban Wettstein Albert elmondta, az alkalmazást új szolgáltatásokkal szeretnék bővíteni, hiszen az éttermeken kívül sok felesleg keletkezik a háztartásokban vagy az élelmiszerfeldolgozásban. Hozzátette: vállalkozásukhoz próbálnak a piacon már bizonyított üzletembereket megnyerni azzal, hogy a környezetvédelem nemcsak jótékonysági dolog lehet, hanem üzlet is. Már több üzletember invesztált 30 millió forintot a vállalkozásba – mondta Wettstein Albert. Ezenkívül az Élelmiszerbankkal dolgoznak egy stratégiai partnerségen, és felvették a kapcsolatot a Máltai Szeretetszolgálattal a rászorulóknak szánt ételcsomagok eljuttatásáért. (MTI)

INDUL A NÉBIH FELMÉRÉS A MAGYAROK ÉLELMISZERPAZARLÁSÁRÓL

A 2016-os és 2019-es felméréseket követően idén ismét élelmiszer-hulladék felmérést végez a Nébih. A hatóság azt kéri, hogy aki szeretné tudni, háztartása mennyi élelmiszert pazarol, és ebből mennyi lenne megmenthető, vagy csak szeretné segíteni a hivatal munkáját, vegyen részt a mérésben.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

COVID-19 TÁJÉKOZTATÓ OLDAL – 42. HÉT

NNK NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

Nemzeti Népegészségügyi Központ Covid-19 oldalán október 26-án megjelent, hogy markánsan növekszik a szennyvíz koronavírus koncentrációja. A szennyvízminták SARS-CoV-2 koncentrációja az előző hetek lassú ütemű növekedéséhez képest erőteljes emelkedést mutatott Budapesten, Pécsen, Salgótarjánban, Szegeden, Székesfehérváron és Tatabányán, valamint

a Budapest környéki agglomerációban. Csökkenés egyedül Miskolcon volt tapasztalható. A vizsgált települések közel felében már emelkedett koronavírus koncentrációt mértek a 42. héten.

NYAKUNKON A NEGYEDIK HULLÁM?

A szakemberek a járvány negyedik hullámáról beszélnek, amely érinti, érintheti a munkánkat. Tapasztaltabban, de továbbra is aggályokkal teli nézünk az őszi és téli időszak elé. Éppen ezért különös gondossággal kell eljárni a megelőzés érdekében.

Ehhez alább felsoroljuk a legfontosabbakat:

- Védőoltás,
- Betegek elkülönítése,
- Szociális távolságtartás, tömegek kerülése,
- Maszk viselés tömegközlekedési eszközökön, zsúfolt helyeken, munka közben a fogyasztói edény mosogatóban,
-Védőkesztyű használata a fogyasztói edény mosogatóban,
- Gondos kézhigiénia, kézfertőtlenítés,
- Élelmiszerek és élelmiszerrel érintkező felületek védelme a cseppfertőzéstől, szennyeződéstől,
- Gyakori szellőztetés,
- Vendégforgalmi helyek, éttermek gyakori szellőztetése, asztalok, székek fertőtlenítése,
- Hivatalos információ források figyelése.

További ismeretek a 2020. tavaszán kiadott hírlevél mellékletünkben (klikk) találhatók.

Támogatónk:

TÉLEGYHÁZI PÉKSÉG

MEGJELENT A TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MORZSÁK HÍRLEVÉL IV. ÉVFOLYAM, 5. SZÁM.

A Táplálkozástudományi Morzsák Hírlevélben többek között a következő címmel jelentek meg cikkek: Cukros üdítőitalok fogyasztása a korai vastagbéldaganatok kialakulása; A tojás- és a koleszterinfogyasztás hatása a mortalitásra; Hogyan változott a táplálkozás és a fizikai aktivitás a COVID világjárványt kísérő lezárások során?; A vöröshús fogyasztásának helyettesítése más fontos fehérjeforrású élelmiszerrel és a 2 -es típusú cukorbetegség kockázata: prospektív csoport-tanulmány; A hűtés és újra melegítés halmozott hatásai a szénhidrát alapú tésztaételekre az étkezés utáni glikémiás válasz alapján: egy próba-tanulmány;
Éghajlatváltozás, élelmiszer-ellátás és táplálkozási irányelvek.

A hírlevél itt (klikk) elérhető.

Támogatónk:

MORTAK FRUIT KFT.

BIOMENZÁK

Az EU ajánlása alapján az olaszok már 2017 óta bevezették a biomenzákat az oktatási intézményekben. Ezek kötelesek a bio tanúsítás feltételeinek megfelelni. A megfelelő termékcsoportok (gyümölcsök, zöldségek, kenyér, tészta, rizs, tojás, joghurt, gyümölcslé, legalább 70%-a az olívaolajnak, és 30%-a a tejtermékeknek) minimum felhasználását rendelet írja elő. A szabályozás következtében már évi 11 millió bio minősítésű étel kerül kiosztásra az oktatási intéz-

ményekben. Ezt az idei év őszétől 5 millió euróval támogatja a Mezőgazdasági Minisztérium, melynek célja, hogy a bio termékek előnyéről információt adjon, végezve azok promócióját, de egyben segítsen is azok árcsökkentésében, annak érdekében, hogy egyre több család vegye ezt igénybe.
Forrás: VIMOSZ Hírlevél 2021. október 8. 17. évfolyam 35. szám

Támogatónk:

PET PALACKOKBA FULLAD A BOLYGÓ

Elképesztően nagy divat lett a palackozott-ásványvíz fogyasztása. Az egészséges életmód jegyében ma már szinte mindenki kizárólag palackos ásványvizet hajlandó inni, abból is szigorúan a szénsavmenteset, mert minden más víz öl, butít és nyomorba dönt. Ezzel a felvezetéssel jelent meg érdekes cikk a Gardenista.hu oldalon.
A palackos ásványvízben nem a víz a rossz, hanem a palack. Ilyen és ehhez hasonló figyelem felkeltő megállapítások olvashatók a cikkben.
Olvass tovább: gardenista.hu (klikk)

DALNOKI BENCE MINDENKIT MEGGYŐZÖTT A BOCUSE D'OR MAGYAR DÖNTŐN!

A Bocuse d'Or október 21-én rendezett magyar döntőjében Dalnoki Bence, a Stand sous-chefje és commis-ja, Nyikos Patrik állhattak a dobogó legmagasabb fokára. Bence a médiazsűri különdíját is elnyerte.
2. helyezett: Kelemen Roland és Fodor Noel
3. helyezett: Adamek Balázs és Kocsis Marcell
A Legjobb commis-nak Fodor Noelt választotta a zsűri.

Az új, a jövőben minden évben kiosztani tervezett Életmű-díjat ezúttal Bíró Lajos kapta.

MÁRTON NAPI MORZSÁK

- Tudta, hogy a Mártonnapi liba a legenda szerint besúgó, de egyben időjárás jós is, és többek között a liba mellcsontjából megjósolták az időjárást? Ha világos és hosszú a csont, akkor havas, rövid telünk lesz, ha barnás, akkor locspocsos.
- Tudta, hogy a rómaiak, az ínyenc szakácskönyvük szerint aszalt fügével, mustos kenyérrel tömték és mézes borral itatták a libákat, hogy májuk zamatosabb és porhanyósabb legyen?
- Tudta, hogy a népi mondás szerint "Ki ilyenkor libát nem eszik, egész évben éhezik"?
- Tudta, hogy a Márton-napi vacsora szokása elsőként nem is a liba, hanem az újbor ünnepe volt? Ezért lett Márton a bortermelők és a kádárok védőszentje, és az újbor bírája.

- Tudta, hogy a régi népi kalendáriumban Márton nappal kezdődött a tél? Ezen a napon hajtották be a szabadból az állatokat, ekkor rendezték az utolsó vásárt, ez a nap volt az elszámolások időpontja. A jobbágyok ezen a napon fizették meg Szent Márton adóját, és a "Mártongaras" mellett többfelé egy ludat is kellett adniuk a földesúrnak. A tavaszi liba ugyanis ekkorra érte el a hízásnak azt a fokát, ami a lúd rangjára emelte, ilyenkor már bőséges és finom ikrás lett a zsírja.
- Tudta, hogy Márton nap egy 1757-ben kiadott kalendáriumában: "Második Fársáng" volt? Sült Ludat ettek, és új bort ittak, majd ezután kezdődött a karácsony előtti negyven napos böjt.

Ismeri a népi megfigyelésre épülő mondást? miszerint: „Ha Márton-napján a lúd jégen áll, karácsonykor sárban botorkál."

- Tudta, hogy Márton lúdjából ered püspökfalat szavunk? A falusi házaknál volt szokás kóstolót küldeni a papnak, ami korántsem az állat hátsó fertályát jelentette. A sült libák, ludaskásák, füstölt libamellek, libamájak mellett ugyanis a régi magyar ételek sora készült libából.
- Tudta, hogy Bornemissza Anna fejedelemasszony 1680-ból fennmaradt kéziratos szakácskönyve a szelíd ludat "huszonkilencképpen" ajánlja elkészítésre? Van köztük lúdkolbász, lúdkocsonya, aprómadárral, gesztenyével, almával töltött sült liba.

Forrás: Magyar Konyha 2018.11.08.

ÉLELMEZÉSI VILÁGNAP - OKTÓBER 16.

Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete, a FAO Rómában ülésező konferenciája 1979-ben magyar határozati javaslat alapján nyilvánította Élelmezési Világnappá október 16-át. A világnap célja, hogy mozgósítsa a kormányokat és a közvéleményt az emberiség nagy részét sújtó élelmezési gondok orvoslására.

A FAO felmérései szerint napjainkban világszerte közel egymilliárd ember éhezik. Az alultápláltság elsősorban a fejlődő országokban (Ázsiában, Afrika déli országaiban és a csendes-óceáni térségben) jelent problémát: az itt élők körülbelül 16%-a érintett. Az alultáplált lakosság aránya Afrikában a legmagasabb, eléri a teljes népesség 30%-át. Bár a szegénység és alultápláltság Magyarországon közel sem olyan súlyos, mint a fejlődő térségekben, a magyarok 26%-a nem táplálkozik megfelelően, azaz nincs lehetősége arra, hogy legalább kétnaponta fogyasszon húst, halat (vagy ezek vegetáriánus megfelelőjét). Így Magyarországon az úgynevezett minőségi éhezés érinti a legtöbbeket, vagyis amikor az ember nem jut elegendő húshoz, húskészítményhez vagy ezeket helyettesítő egyéb fehérjékhez. E közben az országban évente körülbelül mintegy 1,8 tonna élelmiszert nem használnak fel, e mennyiségből közel 400 ezer tonna a háztartási élelmiszer hulladék.

A Világnap a meghirdetett ENSZ Fenntartható Fejlődési Célok végrehajtásához is illeszkedik. 2. Cél szerint „Véget vetünk az éhínségnek, élelmezésbiztonságot és javuló táplálékellátást teremtünk és előmozdítjuk a fenntartható mezőgazdaságot." A 12. Cél kitűzése pedig, hogy: „Biztosítjuk a fenntartható fogyasztást és termelést." (Forrás: FB (klikk))

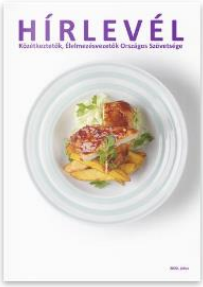
IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.
Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna és Páger Zsolt.
A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

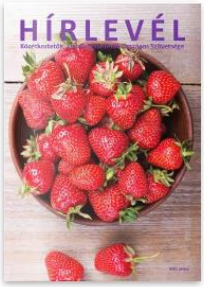
KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com

Telefon kapcsolatfelvételhez kérjük írja meg e-mail címünkre a telefonszámát, melyen 24 órán belül az elnökség egy tagja visszahívja.

Korábbi hírleveleink itt megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov



KÖZSZÖV Hírlevél 2020. július
by KOZSZOV
Published 1 month ago



KÖZSZÖV Hírlevél 2020. június 26.
by KOZSZOV
Published 2 months ago

KÖZSZÖV Hírlevél 2020. május 15.
by KOZSZOV
Published 3 months ago

Hirdetés