HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

V. évfolyam 10. szám

2021. november

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2021. november 30. V. évfolyam 10. szám Oldal: 2/14.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV HÍREK 3
OGYÉI egyeztetés a sóbevitel határértékeiről 3
Fogadott bennünket Dr. Vitályos Eszter EMMI államtitkár 4
Lezajlott a novemberi KÖZSZÖV webinárium 4
Idei utolsó webinárium december 15-én – Minőségvezérelt Közétkeztetés Program 5
Elkészült a Termelők a Közétkeztetésben konferenciánk hangulatát bemutató kisfilm 6
Felvettük a kapcsolatot a Fodor József Iskolaegészségügyi Társasággal 6
KÖSZ 2021-2022 Hírek 6
Sajtóreggelit szerveztünk november 5-ére 6
Döntősök „saját konyhán" zajló főzései 7
SZAKMAI HÍREK 8
A közétkeztetés nem tömegétkeztetés 8
A sóízlésünk paradoxona és rejtélye 8
Diabétesz világnap - november 14. 9
Ki mit tud az étrend-kiegészítőkről 9
Hét éves a Nébih Szupermenta programja 10
Idén nagyot drágultak az élelmiszerek 10
Covid-19 tájékoztató oldal – 42. HÉT 11
Kemenesi Gábor virológus - Podcast 11
A velünk élő baktériumok szerepe az orvoslásban 12
Lemondáshullámot indított el az egészségügyi rendezvények tiltása 12
A járvány tanulsága: Ellenállóbbá kell tenni az agrár-élelmezési rendszereket 12
Top 5+1 hasznos tipp létesítmény gazdálkodási szolgáltatások beszerzéséhez 13
Felemésztődik a közétkeztetők profitja 13
Mégsem jó megoldás a műanyagszemetelésre a bambuszpohár 13
Miért eszik az ember meleg ételeket? 13
Élete legnagyobb beruházásában a Félegyházi pékség 13

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Köszöntelek Benneteket! Az év végéhez közeledve, mindig fejtörést okoz számunkra az utolsó étlapok megtervezése, a sablonosság mellőzése. Az ünnepi hangulat már körbe leng bennünket, a tél, a téli időszak kicsit borongós hangulatot kölcsönöz legtöbbünknek. Ilyenkor mindenki bekuckózna, és egy forró mézes teával a kézben nézegetné a nyár utolsó nyomainak elmúlását. Ezt kell nekünk kihasználni, és egy-egy apró kedvességgel felrázni, megmelengetni a fogyasztóink szívét, kiszínezni kicsit a napjukat, feldobni a hangulatukat. Ehhez a létező legjobb eszköz az étel. Előkerülnek a télire elrakott alapanyagok, savanyúkáposzta, befőttek, lekvárok, szörpök, fagyasztott zöldségek, fagyasztott gyümölcsök, melyek bizony a fenntarthatóság jegyében a nyáron fel nem használt terményeink konzerválásának köszönhetők.

Nem is olyan régen a fenntarthatóság fogalma még ismeretlen volt számunkra, mégis aszerint éltek az emberek. Annyit termeltek, amennyi a szükségleteik kielégítésére kellett, ha maradt felesleg, tartósították és felhasználták később. Számomra a fenntarthatóság az újrateremthetőség varázsát jelenti, hogy az utánunk következő nemzedékek is tapasztalják meg, találkozzanak azokkal az ízekkel, zamatokkal, formákkal és állagokkal, melyekkel mi is találkozhattunk. Milyen jó is visszagondolni nagymamáink ételeire, sütijeire! Mindenkinek van egy íz, egy illat, amiről a gyermekkora vagy a nagyi konyhája jut az eszébe! Felnőttként már tudjuk, hogy az a sparhelten szárított narancshéj illata volt, vagy a szekrény tetején érlelt birsalma illata lengte be a szobát. Ezt az érzést kell manapság is becsempésznünk a fogyasztóinknak kínált ételeinkbe!

Nálunk nagy kedvencek a különböző gyümölcs- vagy zöldséglevek is, amiket paradicsomból egy kis zellerrel, csipet sóval, vagy meggyből kevés cukorral készítünk. Ősszel préselhetjük szőlőből és birsalmából almával édesítve is! Kínáljuk bátran akár leves helyett!
Nem tudom megállni, hogy egy kedvenc birsalma receptemet meg ne osszam veletek:
Tisztítsunk meg 1 kg birsalmát, magjait is kivágva. Főzzük 2 liter vízben legalább egy órán át, teljesen puhára. Az utolsó tíz percre két narancs vékonyan levágott héját is forraljuk bele, majd adjunk hozzá 30 dkg barnacukrot és a narancsok levét. Vegyük ki a narancshéjat és rúdmixerrel pürésítsük teljesen simára, majd öntsük fel annyi vízzel, hogy négy liter legyen a teljes mennyiség! Újra forralva töltsük üvegekbe és dunsztoljuk! Nem lesz ideje megromlani, nagyon hamar elfogy!
Bízom abban, hogy az egyre hosszabbra nyúló téli estéken a jövő évi terveinken gondolkodva, kedvtelve kóstolgatjuk a finom nyárízű készleteinket!
Kitartást és munkasikereket kívánok, sok szeretettel:

Végh Tamás
a KÖZSZÖV elnökség tagja

Támogatónk:

KÖZÉRT+
A digitális termelői piac

KÖZSZÖV HÍREK

LEVÉLBEN KERESTÜK MEG POGÁCSÁS TIBOR ÖNKORMÁNYZATI ÁLLAMTITKÁRT

Adatelemző, probléma felvető levélben kerestük meg Pogácsás Tibor önkormányzati államtitkárt. Jeleztük, hogy a jövő évben a költségek fedezése és a közétkeztetés szolgáltatás színvonalának megtartása érdekében elengedhetetlen a költségnövekmény érvényesítése a finanszírozásban és a szolgáltatási árak emelésében. Államtitkár úr rövid időn belül válaszolt.
A levelezést teljes terjedelmében közöljük, mely itt olvasható (klikk)

OGYÉI EGYEZTETÉS A SÓBEVITEL HATÁRÉRTÉKEIRŐL

A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet só határérték betartásának gyakorlati nehézségei témában szakmai megbeszélést kezdeményeztünk Feigl Edit főigazgató helyettesnél, mely többszöri halasztás után 2021. november 19-én megvalósult. A megbeszélésen a KÖZSZÖV-öt Zoltai Anna elnök, Dávid-Dobos Zsófia dietetikáért és táplálkozás-egészségügyért felelős alelnök és Páger Zsolt kommunikációért és kapcsolatokért felelős alelnök képviselte. Kérésünkre bekapcsolódott partner szervezetünket, az MDOSZ-t pedig Szűcs Zsuzsanna elnök és Erdélyi Aliz főtitkár képviselte. Mindkét szervezet elmondta, hogy tagjaiktól érkezett jelzések alapján a 2021.09.01-jével hatályba lépett só határérték a jelenlegi társadalmi, gazdasági és élelmiszerkínálati környezetben nem tartható. Álláspontunk szerint a nem tartható határérték az élelmezésvezetők egyébként sem könnyű mindennapjait nehezítik, és további problémákat generálnak. A teljesség igénye nélkül: nő az élelmiszerpazarlás, a hatósági fellépéstől, szankcióktól való félelem, a gyermekek korai lemorzsolódása, a fizetőképes fogyasztók rendszerből kilépése, a sokkal nagyobb mértékű utósózás. Jeleztük, hogy a témában már augusztusban levelet írtunk az egészségügyért felelős államtitkárnak, de választ nem kaptunk. *(Szerkesztői megjegyzés: a válasz november 26-án megérkezett, lásd később.)* Az OGYÉI szakértői elmondták, hogy értik a problémát, ugyanakkor úgy látják, lehetőség lett volna az elmúlt 6 évben felkészülni. Jövőre a népegészségügyi hálózat munkatervi feladatának javasolják a helyzet méréssel zajló felmérését. Javasolták, hogy a szakmai szervezetek elsősorban az élelmiszeripar és agrártárca felé lépjenek az ellentmondás feloldása és a megoldás érdekében. Jogszabály változtatási lehetőséget jelenleg nem látnak.

A KÖZSZÖV vállalta, hogy elkészít egy, a megoldásra irányuló stratégia vázlatot, melyet egyeztet az MDOSZ-el, majd megküldi a döntést hozóknak. Ebben a közétkeztetők mellett feltüntetjük a kérdés megoldásában érintett szereplőket és javasolt feladataikat. Amennyiben tagjainknak ehhez ötlete, javaslata van, azt örömmel fogadjuk.

Támogatónk:

METRO

FOGADOTT BENNÜNKET DR. VITÁLYOS ESZTER EMMI ÁLLAMTITKÁR

2021. november 26-án a KÖZSZÖV elnökség képviseletében Zoltai Anna elnök, Páger Zsolt alelnök és Dr. Kovács Pál az elnökség tagja Dr. Vitályos Eszternél, az EMMI európai uniós fejlesztéspolitikáért felelős államtitkáránál járt. Államtitkár asszony érdeklődéssel fogadta a szövetség képviselőit, akik ismertették a mai magyar közétkeztetés társadalmi, gazdasági és szakmai helyzetét. Egyetértés volt abban, hogy a közétkeztetés sokkal jelentősebb annál, hogy ne legyen a sok oldalról érkező szabályozás össztűzében egy központi koordinálója és felelőse. A szövetség képviselői felhívták a figyelmet napi problémákra is. Szóba került a december 1-től életbelépő védettségi korlátozás hatása a közétkeztetésben foglalkoztatottakra, illetve az ellátásbiztonságra.

Támogatónk:

HUNGARO CHEMICALS

Rávilágítottunk a hosszú távon már tarthatatlan finanszírozási rendszerre, a sócsökkentés kapcsán a közétkeztető szektorra terhelt aránytalan felelősségre és elvárásra, az iskolatej és iskolagyümölcs juttatás miatt kialakult észszerűtlenségekre, a több okból kialakult ételpazarlásokra, az ételek értékének, megbecsülésének „félrecsúszására”, a közétkeztetés társadalmi megbecsülésének hiányára. Ígéretet kaptunk arra, hogy államtitkár asszony segítségünkre lesz.

LEZAJLOTT A NOVEMBERI KÖZSZÖV WEBINÁRIUM

Az előzetes program szerint, 49 hallgatóval, 2021. november 11-én „Hazai élelmiszerek a közétkeztetésben” címmel zajlott le a KÖZSZÖV- következő online konferenciánk. Szokásunkhoz híven a hallgatóság véleményét felmértük. Egyre több a visszajelzések között a köszönet, amely bevallhatjuk, hogy jólesik. Az aktív részvételt és visszaküldött elégedettségi kérdőíveket köszönjük, amelyekből a további webináriumok szervezéséhez, témaválasztásokhoz sok hasznos információt kaptunk.

A hallgatóság 62 %-a a KÖZSZÖV hírlevélből a többiek a facebookról, KÖZSZÖV honlapról és társszervezetünk, a VIMOSZ hírleveléből értesültek az eseményről. 93% számára a zoom alkalmazása már zökkenőmentes volt, elsősorban helyi probléma ott fordult elő, ahol még most ismerkedtek ezzel a lehetőséggel. 96,55 % számára aktuális volt a témaválasztás, 100% informatívnak tartotta Páger Zsolt előadását, és ugyanilyen arányban voltak elégedettek a moderálással is. Mindenki szükségesnek tartja, hogy a KÖZSZÖV tagságot ebben a formában is folyamatosan informáljuk és bőségesen kaptunk további témajavaslatokat is. Többen jelezték, hogy „mindenevők”, a szervezők

mindig jó témákat választanak, szívesen hallanának a 676/2020. (XII. 28.) rendelet gyakorlati megvalósíthatóságáról, napi problémák kezeléséről, munkáltatói feladatokról, jogszabály változásokról és értelmezésekről, ellenőrzésekről. Folyamatosan napirenden tartott téma a fogyasztói igények, és a táplálkozási rendelet egymáshoz igazítása, és a só kérdése.
Igény van a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program részleteinek gyakorlati bemutatására, a szükséges dokumentumok, szabályozások, elvárások ismertetésére, valamint a közétkeztetés gazdasági, költségvetési oldalának megvilágítására. Arra a kérdésre, hogy kit szeretnének előadónak, legtöbben úgy válaszoltak, hogy a szervezőkre bízzák, midig jó elődókkal szerepel a program. Többen kiemelték Zoltai Annát és Páger Zsoltot, de szívesen hallgatnák dietetikusok és hatóságok előadásait. Tekintettel arra, hogy az OGYÉI munkacsoport előadásokon az elmúlt időszakban elsősorban a hatóságok szerepeltek, ezt a kérést is figyelembe vesszük, de igyekszünk olyan előadókat is felkérni, akik nem csupán a hatósági oldalt képviselik.

IDEI UTOLSÓ WEBINÁRIUM DECEMBER 15-ÉN – MINŐSÉGVEZÉRELT KÖZÉTKEZTETÉS PROGRAM

A hallgatói visszajelzéseknek, kéréseknek eleget téve idei utolsó online konferenciánk a Nébih Minőségvezérelt Közétkeztetés Programjáról fog szólni. Októberben volt a program indításának hatodik évfordulója. Ebből az apropóból kértük fel előadónak Tóth Dávidot, a Nébih osztályvezetőjét.
Az előadást követő konzultáció moderátora a program bevezetője és első 3 évének irányítója, Zoltai Anna lesz. Jelentkezni a kiküldött meghívók segítségével, vagy a KÖZSZÖV honlapon és facebook oldalán.
A témával kapcsolatos kérdéseket előzetesen várjuk, de a konzultáción is feltehetők.
Jelentkezési határidő: 2021. december 7.
Meghívó/jelentkezés elérése itt (klikk)

Támogatónk:
EUROGASZTRO

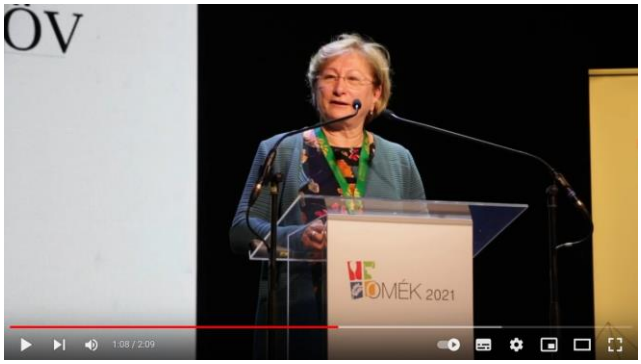
LEVELET ÍRTUNK AZ EMMI EGÉSZSÉGÜGYÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁRÁNAK

Mindez még augusztus elején történt, melyről az előző hírlevelekben is folyamatosan beszámoltunk.
Megkeresésünk 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosítási terveivel, a 2021.09.09-ével életbe lépett, a Rendelet 5. mellékletében (klikk) rögzített, tapasztalataink szerint a gyakorlatban nem teljesíthető só határértékek („célértékek") témáról szól. Meglátásunk szerint a jelenlegi alapanyag kínálat, fogyasztói szokások és gazdasági környezet mellett nem lehet olyan étlapot, receptúrákat létrehozni, amely alkalmas az elvárások teljesítésére.
A válaszlevél november 26-án délután megérkezett, de úgy érezzük a feltett kérdéseinkre, illetve a megoldásra választ nem kaptunk.
Tekintettel a téma fontosságára és a levelezés terjedelmére, annak teljes tartalmát hamarosan Hírlevelünk különszámában megküldjük tagjainknak.

Támogatónk:
BUNGE™
PROCUISINE

ELKÉSZÜLT A TERMELŐK A KÖZÉTKEZTETÉSBEN KONFERENCIÁNK HANGULATÁT BEMUTATÓ KISFILM

A kisfilm itt (klikk) megtekinthető.



FELVETTÜK A KAPCSOLATOT A FODOR JÓZSEF ISKOLAEGÉSZSÉGÜGYI TÁRSASÁGGAL

Fodor József Iskolaegészségügyi Társaság

A Fodor József Iskolaegészségügyi Társaság elnöke, Dr. Brunner Péter, főtitkára Dr. Mezei Éva, valamint a KÖZSZÖV elnöke Zoltai Anna és alelnöke, Páger Zsolt, Dr. Somhegyi Annamáriának, az EMMI koordinátorának a közreműködésével tartalmas és szakmailag hasznos online megbeszélést folytatott. A két szervezet közös céljai elsősorban az oktatási intézményekben zajló étkeztetés témát érintik, a gyermek és ifjúság-egészségügyi betegségmegelőzést célzó programjaival. A megbeszélésen megállapodtunk a közös gondolkodás folytatásában és egymás szakmai munkájának támogatásában.

Támogatónk:

kádas&co

KÖSZ 2021-2022 HÍREK SAJTÓREGGELIT SZERVEZTÜNK NOVEMBER 5-ÉRE

Közétkeztetési szakácsverseny

Amint arról már hírt adtunk, a KÖSZ 2021-2022 elődöntők októberben lezajlottak, ennek zárásaként sajtóreggelit szerveztünk 2021. november 5-ére, Budaőrsön a METRO Gasztroakadémián, mely jelentős sajtóérdeklődés mellett lezajlott.

A sajtóreggeli keretében bemutattuk az elődöntőket és azok hangulatát tömörítő kisfilmet, amely itt megtekinthető (klikk)

Közétkeztetési szakácsverseny

A sajtóreggelit megtisztelete a verseny két fővédnöke, **Dr. Tuzson Bence államtitkár és Dr. Oravecz Márton a Nébih elnöke**, akik köszöntőjükben elisme-

rően szóltak a versenyről, hangsúlyozták, hogy fontosnak tartják a KÖSZ mozgalomnak, a KÖSZ versenynek a közétkeztetés fejlődésében és a szakácsok képzésében betöltött szerepét. A sajtóreggelin megszólalt legnagyobb versenyszponzorunk, a rendezvény házigazdája a METRO képviseletében Bősze Ákos HoReCa fejlesztési igazgató, társszervezőnk Krivács András, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke, valamint Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke. A rendezvényen jelen voltak a döntőbe jutott csapatok képviselői, a zsűritagok, Miháldy Kinga, Tóth Dávid, Harmath Csaba, Horváthné Wind Bernadett, Bernáth József, Vígné Sági Katalin, továbbá a verseny mögött álló szakmai szervezetek, mint a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke, Hamvas Zoltán (aki egyben a verseny szakmai védnöke is), a Pannon Gasztronómiai Akadémia képviseletében Wolf András, a Magyar Vendéglátók Ipartestület elnöke Kovács László, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége elnöke Szűcs Zsuzsanna, és még sokan mások.

A sajtóreggelin került kisorsolásra a döntő versenysorrendje, amely az alábbi:

1. Hungast Budapest
2. Eatrend Albertirsa
3. Coca-Cola Eurest Dunaharaszti
4. Kanizsai Dorottya Kórház Nagykanizsa
5. Prizma Junior Budapest
6. Hetes Generál Kft Nyíregyháza
7. Eurest Budapest
8. Prizma Food Biatorbágy
9. Hungast Pécs
10. Vásárhelyi Betyárok Hódmezővásárhely
11. Melódi Team Budapest
12. Eurest Rácalmás.

A döntőbe jutott csapatoknak 2022. január 30-ig a zsűri képviselői előtt a versenymenüt legalább 50 adagban a saját konyhájukon meg kell főzni és ki kell tálalni, igazolva, hogy közétkeztetési keretekben kivitelezhető.

A 2022. március 23-i döntővel párhuzamosan, immár hagyományosan a közétkeztetőknek szakmai konferenciát is szervezünk, melyről időben tájékoztatjuk szövetségünk tagjait.

Izgalmas szakmai versenynek nézünk elébe, érdekes szakmai konferenciával, a színes szakmai újdonságokkal, érdekességekkel megjelenő SIRHA keretében. Éppen ezért felhívjuk tagjaink figyelmét, hogy a jövő évi naptárba már most mindenki írja be március 23-át!

A sajtóreggeliről készült kisfilm itt nézhető meg (klikk).

A sajtóesemény sikeres volt, mert számtalan médium beszámolt a KÖSZ versenyről.

A Nébih portál beszámolója itt (klikk) olvasható.

DÖNTŐSÖK „SAJÁT KONYHÁN" ZAJLÓ FŐZÉSEI

Eddig két csapat mutatta be a zsűri képviselői előtt, hogy képes közétkeztetési méretekben is kitálalni a versenymenüjét.

Eurest Rácalmás

Coca Cola Eurest Dunaharaszti

A további időpontok egyeztetése és szervezése folyamatosan zajlik.

SZAKMAI HÍREK

A KÖZÉTKEZTETÉS NEM TÖMEGÉTKEZTETÉS

A közétkeztetés nem tömegétkeztetés, nem azt jelenti, hogy valamilyen táplálékot juttatunk el a gyerekeknek, a kórházaknak, vagy a munkahelyeknek, hanem azt, hogy minőségi ételekhez juthassanak hozzá megfizethető áron – mondta a Miniszterelnöki Kabinetiroda kormányzati államtitkára 2021. november 5-én Budaörsön, a KÖSZ 2021-2022 elődöntőket lezáró sajtóreggelin.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

A SÓÍZLÉSÜNK PARADOXONA ÉS REJTÉLYE

A só egyike azoknak a veszélyesen ízletes anyagoknak, melyek fogyasztását vissza kellene szorítani. Szinte mindenhez, amit főzünk vagy sütünk, hozzáadjuk a nátrium-klorid varázslatos kristályait, és sok közegészségügyi szakértő szerint túl sokat adunk hozzá.

Támogatónk:

Univer

Mind az Egészségügyi Világszervezet, mind az Egyesült Államok Betegségellenőrzési és Megelőzési Központja arra szólítja fel az embereket szerte a világon, hogy még inkább csökkentsék a sófogyasztást. Azt mondják, az átlagos amerikainak harmadára kellene csökkentenie a sóbevitelt. **Ez azonban nem lesz könnyű, mert az emberek szeretik a sót. Sok étel ízét jobbá teszi. Itt jutunk el a só rejtélyéhez.**

A tudósok nem tudják pontosan, hogy a só iránti ízlésünkben mennyi a veleszületett, és mennyi a kialakult szokás. Breslin szerint a világ sófogyasztásáról szóló, az 1980-as években végzett hatalmas nemzetközi tanulmány azt sugallja, hogy **talán velünk született** a só szeretete. "Az egész bolygón, néhány kivételtől eltekintve, a legtöbb ember többé-kevésbé ugyanannyi nátriumot fogyaszt" - mondja. Kivételt képeznek azok, akik nem tudnak könnyen sót szerezni, például az amazóniai elszigetelt törzsek. Mindenhol máshol – a kis kínai falvaktól kezdve Chicagóig – az emberek hasonló mennyiséget fogyasztanak – **sokkal többet, mint amennyire szervezetünknek szüksége van.**

Ha az emberiség ízlése a só iránt valóban ennyire univerzális, mondja Breslin, akkor minden kormánynak nagyon nehéz lesz meggyőznie az embereket, hogy kevesebbet használjanak belőle. Arra is van bizonyíték, hogy preferenciáink változnak, attól függően, hogy mi van körülöttünk.

Gary Beauchamp, a Monell Center igazgatója szerint az első bizonyíték erre olyan orvosoktól származik, akik elrendelték a magas vérnyomásban szenvedő betegeknek, hogy térjenek át alacsony nátriumtartalmú

étrendre. **Betegeik arról számoltak be, hogy "eleinte szörnyű volt, de egy idő után már nem volt olyan rossz".** Az íz érzékelőik mintha alkalmazkodtak volna, egy kicsit úgy, ahogy a szemünk alkalmazkodik a sötét helyiséghez. Beauchamp azt mondja, "amikor visszatértek a szokásos ételeikhez, az túl sós volt". Beauchamp alacsony nátriumtartalmú diétára állította az embereket, és ők alkalmazkodtak. Körülbelül **négy-nyolc hét alatt** 40 vagy 50 százalékkal csökkent a levesben vagy kekszben optimálisnak talált só mennyisége. Ebből az látszik, hogy **meg lehet szokni a kevesebb sót tartalmazó ételeket. A probléma az, hogy nincs egyszerű mód ennek megvalósítására. A fogyasztók ugyanis nem rabok, akiket alkalmazkodásra lehet kényszeríteni.**

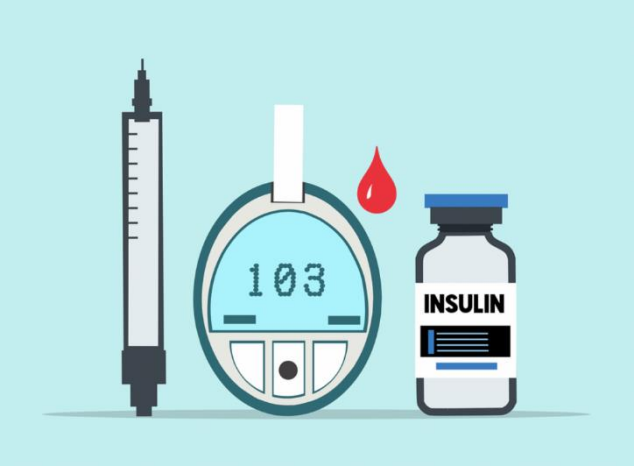
Az általunk fogyasztott só nagy része olyan élelmiszerekből származik, amelyeket valaki más készít nekünk, például kenyérrel, szendvicshúsokkal és salátaöntetekkel. Az ezeket a termékeket gyártó cégek nem fogják csökkenteni a sót, ha úgy gondolják, hogy ez nem ösztönzi a fogyasztókat a termékük megvásárlására.

"Mindig gondoskodunk arról, hogy ezek a termékek jó ízűek legyenek" - mondja Todd Abraham, a Ritz kekszeket, Wheat Thins és Oreos termékeket gyártó Mondelez International kutatásért és táplálkozásért felelős alelnöke. **"Ha alacsony sótartalmú termékeket gyártunk, és a fogyasztók nem veszik meg őket, akkor egyáltalán nem segítettük az amerikai diétát, mert egy másik, magasabb sótartalmú termékhez mennek."**

Amerikában néhány éve az Országos Tudományos Akadémia Orvostudományi Intézetének tudósaiból álló bizottság felszólította a kormányt, hogy szabályozással segítse a probléma megoldását. Rámutattak, hogy a rendeletek arra kényszeríthetik az összes élelmiszeripari vállalatot, hogy egységesen csökkentsék a sószintet. Nem lennének magas sótartalmú alternatívák, és a fogyasztók idővel alkalmazkodnának az új ízhez.

Az élelmiszeripar vezetőinek nem tetszik ez az ötlet. Azt mondják, hogy az ilyen szabályozás nem praktikus. Azzal is érvelnek, hogy nincs szükség szabályozásra, mert a nagy élelmiszeripari cégek most önállóan cselekszenek. Lassan és hangtalanul csökkentik a sószintet sok feldolgozott élelmiszerben. Azt remélik, hogy a fogyasztók mindezt észre sem veszik.

Forrás: choice.npr.org (klikk)



kép forrása: Tarde magazin

DIABÉTESZ VILÁGNAP - NOVEMBER 14.

A 21. század egyik legnagyobb népegészségügyi problémája a cukorbetegség. Diabétesz Világnapot első alkalommal 1991-ben szervezett a Nemzetközi Diabetes Szövetség (IDF) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO), látva a cukorbetegség világszerte növekvő terjedését. November 14-ére amiatt esett a választás, mert ezen a napon született Frederick Banting, akinek nevéhez fűződik az inzulin 1921-es felfedezése. A Nemzetközi Diabétesz Szövetség adatai szerint a 20-79 éves korosztályban 537 millió felnőtt él diabéteszszel. A Központi Statisztikai Hivatal 2019-es adatai szerint hazánkban 1,1 millió felnőtt embert érint a betegség.

KI MIT TUD AZ ÉTREND-KIEGÉSZÍTŐKRŐL

Sokan fogyasztanak és jellemzően többfélét is az étrend-kiegészítőkből, ugyanakkor a termékkört érintő

alapvető információkkal már nem mindenki van tisztában – derült ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) online felmérésének eredményeiből.

Támogatónk:

GYERMELYI

A mintegy 500 fő részvételével lezajlott kérdőíves kutatás a lakosság étrend-kiegészítő vásárlási és fogyasztási szokásaira, ismereteinek feltérképezésére fókuszált. Az aktuális helyzetkép ismeretében a hatósági szakemberek egy, a fogyasztókat segítő útmutató összeállításán dolgoznak.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

nébih

HÉT ÉVES A NÉBIH SZUPERMENTA PROGRAMJA

Hét éves lett a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Szupermenta programja. Az egyedülálló hatósági tesztprogram indulása óta 88 termékkörben csaknem 1900 termék komplex értékelését végezték el a hivatal szakemberei.

IDÉN NAGYOT DRÁGULTAK AZ ÉLELMISZEREK

Idén elképesztő élelmiszer-drágulást tapasztalhattak a vásárlók, ám úgy tűnik, hogy ez jövőre sem fog megszakadni, sőt, azt sem lehet kizárni, hogy akár fel is gyorsulhat ez a folyamat. Idén – a tavalyi magas bázishoz képest is – hónapról-hónapra gyorsuló ütemben drágultak az élelmiszerek, szinte alig van olyan termék, amit elkerült volna az áremelkedés – írja az agrarszektor.hu.

Októberben a KSH adatai szerint már 5,2 százalékkal haladták meg az egy évvel azelőtti szintet, de minden hónapban találni jó néhány élelmiszerfajtát, amelyek árai kiugrónak nőttek. A múlt hónapban az étolaj ára 30,4, a margariné 18,8, a munkahelyi étkezésé 10,1, a baromfihúsé 9,3, a péksüteményeké 8,4, a kenyéré 8,1, a büféáruké és az éttermi étkezésé egyaránt 7,9 százalékkal emelkedett a tavalyi szinthez képest. A sertéshúsból túlkínálat van, itt inkább az árak tartására törekszenek a termelők, akárcsak a pulykaágazatban – írja a Népszava.

A liszt egy év alatt 12,5 százalékkal drágult, de kiugró volt a havi változás is, hiszen szeptemberhez képest októberben csaknem 7 százalékkal került többe a kenyérnekvaló. És a 200 forint közeli ár sincs kőbe vésve, hiszen a malmi búza ára eddig soha nem tapasztalt magasságba emelkedett: az árutőzsdén tonnáját már 100 ezer forintért is kínálják. Átlagos idén a búza minősége, de kisebb a betakarított mennyiség, mintegy 4 5 millió tonna. Az átlagosan 8 millió tonnás kukoricatermés idén várhatóan csak 6,5 millió tonna lesz. Ebből 2 millió tonnát fölvásárol a hazai bioetanol-, illetve a kukorica-feldolgozó ipar, és az export is nagyjából ugyanennyit tesz ki. Nem csoda, hogy a kukorica ára tonnánként, szintén rekordokat döntve, 90 ezer forintos szinten mozog.

Vancsura József, a Gabonatermesztők Országos Szövetségének (GOSZ) tiszteletbeli elnöke a lapnak elmondta, hogy a gabonaárakat nagymértékben a magas kőolaj és földgázárak húzzák fölfelé. Drágult az üzemanyag, a szállítás, a műtrágya, ha egyáltalán van, lassan megfizethetetlen, és ez nem magyar specialitás. A legkeresettebb fehér, illetve félbarna kenyér kilója 300-350 forint, míg a többi kenyérfajta 400-1000 forintos kategóriába esik, vagy még magasabb áron kapható. A szakember szerint folytatódik a sütőipar koncentrációja is. Néhány nagy, bolthálózattal is rendelkező cég milliárdos nagyságrendű közpénzinjekcióval erősítve fejleszthet, de főleg a közepes méretű vállalkozásokat megtizedelheti a nem teljesen

egyenlő feltételekkel folytatott verseny. A kicsik életben maradási esélyeit növelheti a helyi igények kielégítése, valamint az egyedi különleges termékek készítése. A baromfihús és az ebből készült készítmények árai is megemelkedtek, ez pedig különösen igaz a csirkemell filére. Míg e terméknél a drágulás alig észrevehető forgalomvisszaesést hozott, a pulykahús fogyasztás részben a magasabb árak miatt csökkent. Tavaly a Covid-19 járvány, illetve a madárinfluenza is nehezítette az ágazat szereplőinek életét. A pandémia bedöntötte a vendéglátó- és az idegenforgalmi ipart, ami a pulykahústermékek fontos felvevőpiaca volt. Az energia és egyéb költségek emelkedése pedig csak „ráadás". A 2004-es 143.000 tonnáról a termelés mára 100.000 tonnára csökkent, miközben a lengyel kibocsátás 236.000 tonnáról majdnem 376.000 tonnára nőtt. Idén a hazai pulykatermelés további 3.000 tonnával eshet vissza, mi, magyarok pedig évek óta alig eszünk pulykát, hiszen a fogyasztásunk nem haladja meg a 4 kilogramm/főt.

A nagy pulykatermelő országok növelték a termelést, s ez lenyomja az európai árakat. A hazai gazdaságok jelentős része nem fejlesztett, hiányzik az innováció és drágán termelnek. Ez a megállapítás egyébként más állattenyésztő ágazatokra is többé, kevésbé érvényes. Muzsek szerint strukturális reformra van szükség, le kell szorítani a termelési költségeket és növelni kell a magasabb hozzáadott értékű termékek arányát, valamint a lakosság körében népszerűbbé kell tenni a pulykahúst. (agrarszektor.hu)

Forrás: trademagazin.hu (klikk)

Támogatónk:

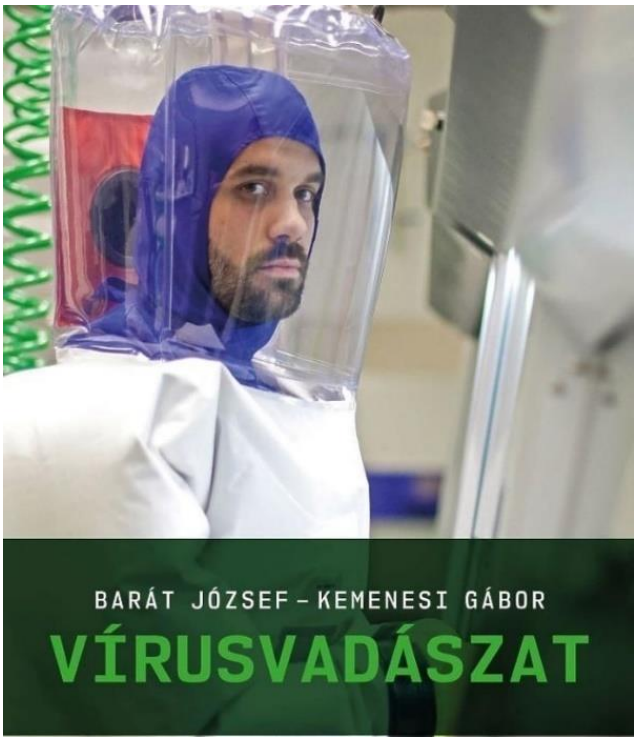
COVID-19 TÁJÉKOZTATÓ OLDAL – 42. HÉT

NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

Nemzeti Népegészségügyi Központ Covid-19 oldalán november 23-án megjelent, hogy a szennyvízminták átlagos SARS-CoV-2 örökítőanyagának koncentrációja továbbra is magas és a minták többségét stagnáló tendencia jellemzi. Csökkenés két városban, Szekszárdon és Szolnokon figyelhető meg. A szennyvízben mért koronavírus-örökítőanyag koncentrációja a mintavételi helyek többségében az emelkedett kategóriába esik.

Javasolják, hogy akinek tünetei vannak, ne menjen közösségbe, hanem maradjon otthon és telefonon értesítse háziorvosát! Tartsunk legalább 1,5 méteres távolságot! Viseljünk maszkot a tömegközlekedési eszközökön! Gyakran és alaposan mossunk kezet!

KEMENESI GÁBOR VIROLÓGUS - PODCAST



Barát József és Kemenesi Gábor közös könyve októberben jelent meg, Vírusvadászat címmel. Erről és a

járványról beszélget Friderikusz Sándor a fiatal virológussal. A Podcast beszélgetésnek minden mondata izgalmas, érdekes, közérthető, és szokatlanul őszinte. Tudomány és az élet távosága, a tudomány félreérthetősége, a kommunikációs hibák, tévedések, helyes és helytelen döntések, felismerések mind, mind elhangzanak. Akit egy kicsit is érdekel, hogy mi is zajlik most éppen körülöttünk, ne hagyja ki, nézze meg, már többszázezer honfitársunk megtette ezt.
A beszélgetés itt (klikk) elérhető.

Támogatónk:

FÉLEGYHÁZI PÉKSÉG

A VELÜNK ÉLŐ BAKTÉRIUMOK SZEREPE AZ ORVOSLÁSBAN

A technológia folyamatosan fejlődik, a tudásunk egyre bővül, az ember saját magáról, a saját testéről újabb és újabb felfedezéseket tesz. Nemrég óta ismert, hogy a velünk szimbiózisban elő több trilliárdnyi baktérium milyen jelentős mértékben felelős az egészségünkért. Erről a kérdésről jelent meg egy cikk az Indexen, amiben Dr. Schwab Richárd gasztroenterológus világít rá az egészségünk és a bélflóránk összetételének egyre inkább felismert összefüggéseire.
Olvass tovább: index.hu (klikk)

Támogatónk:

MORTAK FRUIT KFT.

LEMONDÁSHULLÁMOT INDÍTOTT EL AZ EGÉSZSÉGÜGYI RENDEZVÉNYEK TILTÁSA

2021. november 14-én megjelent az Emberi Erőforrások Minisztériumának utasítása az egészségügyi ágazatban a szakmai rendezvények személyes jelenléttel történő megtartásának tiltásáról. 2021. november 14-től az egészségügyi ágazatba tartozó szakmai tárgyú rendezvények, így különösen a szakmai konferencia, a szakmai nap, a szakmai fórum, szakmai előadás, szakmai továbbképzés, szakmai tanfolyam, tréning személyes jelenléttel történő megtartása az utasítás visszavonásáig tilos. A MaReSz- és az MSZÉSZ-tagok beszámolói alapján a miniszteri utasítás következtében drámai lemondáshullám indult el ebben a szegmensben, mely a vidéki és budapesti szállodákat, rendezvényhelyszíneket, vendéglátást is nagymértékben érinti.
Forrás: Turizmus.com (klikk)

Támogatónk:

Mezőker® A zöldségek mestere

A JÁRVÁNY TANULSÁGA: ELLENÁLLÓBBÁ KELL TENNI AZ AGRÁR-ÉLELMEZÉSI RENDSZEREKET

Ellenállóbbá kell tenni az agrár-élelmezési rendszereket a váratlan sokkokkal szemben, mint például a koronavírus járvány, ami az éhezés terjedésének legfőbb oka. Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) legújabb jelentése szerint a felkészültség hiányában az agrár-élelmezési rendszerek továbbra is veszélyeztetettek.
A 2021-es jelentés fő témája az agrár-élelmezési rendszerek ellenállóbbá tétele a sokkokkal szemben. Ezzel kapcsolatban a kiadvány bemutatja a nemzeti agrár-élelmezési rendszerek jelenlegi állapotát és tanácsokkal szolgál ellenálló képességük javításához
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2021. november 30. V. évfolyam 10. szám Oldal: 13/14.

TOP 5+1 HASZNOS TIPP LÉTESÍTMÉNY GAZDÁLKODÁSI SZOLGÁLTATÁSOK BESZERZÉSÉHEZ

1.Szánj megfelelő időt a pályázók kiválasztására.
2. Válassz megfelelő időtávot!
3. Tedd rugalmassá a szerződést objektív módon!
4.Egyértelműsítsd a szerződés teljesítésének feltételeit!
5. Ne büntess, inkább motiválj!
Olvass tovább: beszerzes.hu (klikk)

FELEMÉSZTŐDIK A KÖZÉTKEZTETŐK PROFITJA

Elkezdte felemészteni a közétkeztető cégek profitját az egyre jelentősebb költségnövekedés, ráadásul a negyedik hullám miatt ismét erőteljesen ingadozik és nőtt a lemondott menzai étkezések száma. Intő jelek szerint nem sokáig tartható a kétfogásos ebédért a napi 400-500 forintos térítési díj az iskolai menzákon. A témával a világgazdaság foglalkozott.
Olvass tovább: vg.hu (klikk)

MÉGSEM JÓ MEGOLDÁS A MŰANYAGSZEMETELÉSRE A BAMBUSZPOHÁR

Azt gondoljuk, hogy minden jó érzésű ember egyszerre izgulva és aggódva figyeli azon próbálkozásokat, amelyek valóban jól hasznosítható megoldásokat kínálnak az emberiség mindennapos igényeire. Az innovációk, amelyekkel pótolhatjuk az eddig jól bevált eszközeinket, és amik mégsem károsítják sem az élő környezetünket, sem bennünket, embereket. Ezért is okozott döbbenetes eredményt a német Stiftung Warentest eredménye a bambuszpoharak tesztelése nyomán.

A bambuszpoharak néhány éve úgy robbantak be a köztudatba, mint *A Nagy Megoldás* a brutálisan elharapódzó műanyagszemetelés problémakörében, beleértve a fesztiválokat, illetve elviteles italokat kínáló kávézók, büfék és más vendéglátóhelyeket is.
Az azonban megrökönyödésre ad okot, hogy a bambuszpoharaknak nem "csak" a lebomlási tulajdonságai kétségesek, hanem az emberi egészségre gyakorolt hatásai is, amennyiben forró italt töltünk beléjük. És hát az egyik cél éppen ez lenne velük.
Olvass tovább: diningguide.hu (klikk)

MIÉRT ESZIK AZ EMBER MELEG ÉTELEKET?

Amikor igazán éhesek vagyunk, agyunk legmélyebb bugyraiból általában meleg ételek látképei tolulnak föl, gőzölgő kedvenceink íze és illata borít be minket. Tudatunk beszűkül, nyálunk csorog, a vágy tetőfokára hág, Bármennyit képesek lennénk megenni belőlük, és az áhított fogások addig nem tágítanak képzeletbeli asztalunkról, amíg a valóságban meg nem ettük őket az utolsó falatig.
Az érdekes cikk az index.hu tudomány oldalon jelent meg.
Olvass tovább: index.hu (klikk)

ÉLETE LEGNAGYOBB BERUHÁZÁSÁBAN A FÉLEGYHÁZI PÉKSÉG

A kiskunfélegyházi székhelyű Félegyházi Pékség Kft. már a kezdetek kezdetén is részt vett a közétkeztetésben, így az elmúlt 20 évben a legnagyobb tapasztalattal rendelkező vállalkozássá vált az intézményi területen. A Félegyházi Pékség egy jól ismert név, nem csak

a közintézmények körében. A 100%-ban magyar tulajdonú családi vállalkozásban már két generáció dolgozik együtt, remekül kombinálva a tapasztalatot a fiatalos lendülettel. Ez a sokszínűség termékkínálatukra is érvényes. Szortimentjükben megtalálhatóak a hagyományos kenyereken, fehérárukon és péksütemények felül a teljes kiőrlésű, kornspitz és csökkentett cukortartalmú finomságok is. Termékeik modern eszközökkel, de hagyományos receptúrák alapján készülnek. A piaci igényekhez igazodva a termékfejlesztések is folyamatosak náluk.

Természetesen az új termékek fejlesztése mellett a gyártási folyamatok modernizálása is folytonos a félegyházi sütőipari cégnél. Jelenleg a Félegyházi Pékségnél eddigi legnagyobb beruházásuk zajlik azért, hogy meglévő (pl.: Suli-Host Kft., Hungast csoport, Prizma-Junior Zrt. stb.) és leendő partnereiket még több és még kiválóbb minőségű termékkel tudják kiszolgálni az év szinte minden napján. Ez a 4 milliárd forint értékű beruházás minden fő termékcsoport termelési területét érinti, gyártó területük pedig 16.000 m2-re bővül 2021 végére.

www.felegyhazipekseg.hu
www.facebook.com/felegyhazipekseg
www.instagram.com/felegyhazipekseg

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