HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VI. évfolyam 5-6. szám

2022. május-június

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. június 20. VI. évfolyam 5-6. szám Oldal: 2/16.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV HÍREK 4
Április 29-én KÖZSZÖV közgyűlést tartottunk 4
Megérkezett a Közbeszerzéi Hatóság válasza 4
Megkeresésünkre válaszolt a Pénzügyminisztérium és Agrárminisztérium 4
Dr Tuzson Bence kormányzti államtitkárnál jártunk 4
Tapasztalatcserén jártunk a Coninvestnél 4
KÖZSZÖV állásfoglalás: elhagyhatók-e a szezámmag, földimogyoró és diófélék a közétkeztetésből? 5
KÖZSZÖV Akadémia II. 5
Élelmezésvezetői fórum Győrben 6
A vendéglátás közkatonái: mélyülő gazdasági problémák a közétkeztetésben 6
Olvasóink kérdezték, Dávid-Dobos Zsófia válaszol 6
KÖZSZÖV webinárium 2022.05.26-án 7
SZAKMAI HÍREK 7
Meghalt az egykori országos tiszti főorvos, Dr. Paller Judit 7
Meghalt Dr. Falus Ferenc egykori országos tiszti főorvos 7
Újabb háborút hozhat az éhezés, állítja Nagy István agrárminiszter 8
Átmenetileg lehetővé vált a hazai élelmiszeriparban a helyettesítő összetevők felhasználásakor a jelölési szabályoktól való eltérés 8
Az élelmiszerbiztonság kiemelten fontos minden országban 8
10 éves a NÉBIH 9
Magyar Nemzet: Súlyos fizikai és lelkiterhet cipel a magyar gyermekek húsz százaléka 9
A gyermekkori elhízás visszaszorítását célzó uniós programot segít a Semmelweis Egyetem 9
Országos gyermekelhízási programot indít az MDOSZ 9
Ősztől drágulhat a közétkeztetés Egerben 10
Veszélyes az egyik legnagyobb mézgyártó terméke 10
Élelmiszerbiztonsági tájékoztató füzet kismamáknak 10
Olasz közétkeztetés 11
A világ legnagyobb húsipari kiállításán az idén már az alternatív fehérjeforrások is bemutatkoztak 11
Több gyorsétel fogy a képernyő miatt 11
Az EU keleti tagállamait sújtja leginkább az élelmiszerek drágulása 12
Nébih kampány: Előzd meg az élelmiszer-eredetű Megbetegedéseket 12
Nem „szennyezettek” a hazai, illetve az európai zöldségek és gyümölcsök 12
Élelmiszerpazarlás 12
A közétkeztetést ne! 13
MNGSZ tisztújítás 2022 13
A cöliákia nemzetközi napja 13
NNK: járványügyi korlátozások nélkül megtarthatók a nyári táborok 14
Élelmezésvezetői továbbképzés 14
Reklám cikk: QB - Új csatornák az étkezők kiszolgálásában 14
Impresszum 16
Támogatóink 16

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Számtalan teendő és program miatt megcsúsztunk a hírlevél szerkesztéssel, két havi hírlevelünket összevonva jelentetjük meg. Júliusban és augusztusban a hírlevél kiadást szüneteltetjük, de minden fontos érkező információt a honlapra kiteszünk, vagy közvetlenül megküldjük.

Május az év egyik legszebb hónapja, a pompás színeiben látható csoda, de sok-sok kellemes illatával is megjelenő megújulás ideje. A járványügyi intézkedések enyhítését pillanatok alatt megszoktuk, mindenki igyekezett ott folytatni mindent, ahol abbahagytuk.

Közben azonban rá kellett jönnünk, semmi sem lesz már olyan, mint a járvány előtt volt, és az időközben sokkoló hatásával belépő háború is hosszú időre megváltoztatott és elgondolkodtatott bennünket. A közétkeztetés hétköznapjai egyre keményebbek, az áremelkedések, akadozó ellátások, a munkaerő gondok folyamatosan éreztetik hatásukat. Semmi sem a régi, mégis a megszokott ellátást várják a fogyasztóink, és mi mindent elkövetünk, hogy ezt teljesítsük. Szövetségünk elnöksége folyamatosan dolgozik azon, hogy a közétkeztetés társadalmi megbecsültsége a helyére kerüljön, ahol tehetjük hangoztatjuk, hogy az itt dolgozók felkészültségén, lelkiismeretes munkavégzésén és szakma szeretetén is múlik, hogy a nehézségek ellenére még nem sérült az ellátás biztonsága, az érintett több, mint másfél millió ember eddig minden nap megkapta az ebédjét.

A közétkeztetést érintő gazdasági változások kapcsán elnökségünk készített egy szakmai tájékoztató levelet, amit több döntést hozónak is megküldtünk és tájékoztattuk róla a tagságot. Ezúton köszönöm a pozitív visszajelzéseket tagjainknak! Többen jelezték, hogy levelünket tájékoztatásul átadták a polgármestereknek, ami jelentősen segítette őket abban, hogy a normarendezés a testületekben soron kívül napirendre kerüljön. Időközben megkaptuk a Pénzügyminisztérium válaszát, javasoljuk azt is átadni a polgármestereknek. Hírlevelünkben ezt is megtalálhatják.

Április 29-én megtartottuk a 2021-es évről szóló pénzügyi és szakmai beszámolónkat ismertető közgyűlésünket, és egyúttal a törvényszék észrevétele alapján az Alapszabályunknak megfelelően az elnökséget kiegészítettük 1 fővel, - így teljes lett a 10 fős elnökség. A tagságnak a beszámolókat megküldtük, észrevételt nem kaptunk, azokat a Közgyűlés elfogadta. A járványhelyzet ellenére szakmai programokban, és tájékoztatásban gazdag évet zártunk, és hasonló, szakmai programokban gazdag év előtt állunk. A támogatóinknak köszönhetően pénzügyi helyzetünk megerősödött, stabil, és nem kényszerültünk tagdíjemelésre. Mindez lehetővé teszi, hogy továbbképzésekre, tájékoztató kisfilmekre, és egyéb csatornákon zajló tájékoztatókra, a hírlevelünk szerkesztésére költhessünk, ezzel támogatva a tagság szakmai munkáját. **Elindítottuk YouToube csatornánkat (klikk), érdemes figyelemmel kísérni, feliratkozni!**

A **március 3-i fenntarthatósággal** foglalkozó konferenciánk előadásai itt megtekinthetők (klikk).

Tovább bővül együttműködő partnereink köre, erről folyamatosan beszámolunk, és azon dolgozunk, hogy tagságunkkal közvetlenebb kapcsolatunk legyen. Ebben kérjük a tagság aktivitását is: bátran keressenek, érdeklődjenek, jelezzenek.

Elnökségünk új tagja Riczu Tünde, aki lelkesen vállalta, hogy a Prizma cégcsoport üzemeltetési igazgatójaként erősíti csapatunkat. Tünde ezt megelőzően is támogatta munkánkat, és sokan ismerhetik őt a szakácsversenyünk visszatérő zsűritagjaként.

Májushoz kötődik, hogy az Egészségügyi Világszervezet (WHO) kezdeményezésére **2009 óta május 5-e a kézhigiéné világnapja,** ami az egészségügyi ellátással összefüggő fertőzések megelőzésének egyik leghatékonyabb módja. Becslések szerint világviszonylatban a fertőzések 80%-a közvetlen érintkezés útján terjed. Miközben számunkra, közétkeztetők számára a kézmosás szerepe ismert, és jelentősége, fontossága természetes, egy pillanatra sem szabad megfeledkeznünk róla. Néhány óra leforgása alatt akár 500-1000 baktérium is megtelepedhet tenyerünkön és az ujjainkon, szennyezve azokat a felületeket, élelmiszereket, amelyekhez hozzáérünk. Egyes baktériumok és vírusok akár húsz percig, mások akár órákig, hetekig képesek életben maradni és fertőzni.

Lehetőséget kaptunk arra, hogy májusban ismét megtarthassunk egy KÖZSZÖV Akadémiát, amiről a tagságot tájékoztattuk.

Június az iskolás gyermeket kedvenc hónapja, már érzik a vakáció szabadságát és készülnek a nyári programokra.

Számomra is fontos hónap a június, elkötelezett élelmiszerbiztonsági szakemberként június 7-i élelmiszerbiztonsági világnap okán.

Hírlevelünkhöz kellemes olvasást, szakmai feltöltődést és nyári szabadsághoz pedig jó pihenést, feltöltődést, sok kellemes programot kívánok:

Zoltai Anna elnök

KÖZSZÖV HÍREK

ÁPRILIS 29-ÉN KÖZSZÖV KÖZGYŰLÉST TARTOTTUNK

Április 29-én megtartottuk idei második közgyűlésünket, a tagjainknak előzetesen megküldött napirend és dokumentumok alapján. A jelenlévők elfogadták a Törvényszék kérésének megfelelően módosított Alapszabályt, a 2021 éves szakmai és pénzügyi beszámolót és 2022-es pénzügyi tervet, valamint megválasztották az elnökség hiányzó, tizedik tagját. Riczu Tünde, a Prizma üzemeltetési igazgatója megválasztásával az elnökségi létszám teljes lett.

MEGÉRKEZETT A KÖZBESZERZÉI HATÓSÁG VÁLASZA

Az áremelkedések miatt a KÖZSZÖV és VIMOSZ közös állásfoglalást kérő levélben kereste meg a Közbeszerzési Hatóság elnökét, és a válasz megérkezett. A megkeresésben leírtuk, hogy a közétkeztetés feltételrendszere 2021 ősze óta jelentős mértékben megváltozott (négy-hatszorosára emelkedő energiaárak, 15%-ot meghaladó bérköltség emelkedés, robbanásszerű alapanyagár növekedés stb.) és az ágazat szereplői a gazdasági ellehetetlenülés határán vannak. Ezek a korábban előre nem látható hatások befolyásolják az előkészítendő és folyamatban lévő közbeszerzési eljárásokat, a már korábban megkötött szerződések teljesítését. Emiatt 4 kérdést tettünk fel, amelyre 05.12-én megkapott választ a KÖZSZÖV weblapon (klikk) olvashatják.

MEGKERESÉSÜNKRE VÁLASZOLT A PÉNZÜGYMINISZTÉRIUM ÉS AGRÁRMINISZTÉRIUM

Amint tagjainkat külön körlevélben tájékoztattunk, az utóbbi időben kialakult gazdasági helyzet kapcsán levélben kerestünk meg több államtitkárt. A Belügyminisztériummal egyeztetve a Pénzügyminisztérium helyettes államtitkára válaszolt.

Időközben az Agrárminisztériumtól is kaptunk választ, amelyben levelünkkel egyetértésüket fejezték ki.

A megkeresést is és a válaszokat is a honlapunkon közzétettük: www.kozszov.hu (klikk)

DR TUZSON BENCE KORMÁNYZTI ÁLLAMTITKÁRNÁL JÁRTUNK

Dr Tuzson Bence kormányzati államtitkár ismét fogadta a KÖZSZÖV elnökét és alelnökét (klikk). A megbeszélésre az áprilisban küldött megkeresésünk alapján került sor. Ismertettük a pandémia és háború következtében kialakult napi gondokat, egyeztettünk a közétkeztetést napjainkban foglalkoztató kérdésekről. Államtitkár úr elmondta, hogy a kormány számára fontos, hogy minél több hazai termékből készült étel kerüljön a fogyasztók asztalára és tovább javuljon a szolgáltatás minősége.

TAPASZTALATCSERÉN JÁRTUNK A CONINVESTNÉL

A KÖSZ versenyek konyhaberendezéseit biztosító Coninvest május 5-én a budaörsi telephelyére hívta meg a KÖZSZÖV elnökségét, illetve az érdeklődőket, és

nagykonyhai mosogatógépeket mutatott be, működés közben.

Be kell látnunk, hogy a napjainkra kialakult munkaerőhelyzet megoldása a gépesítés. A nagykonyhai edények, szállítóedények mosogatása személyzetet igényel, miközben tudott, hogy nehéz fizikai munka. Ezen változtatnak az elterjedőben lévő nagykonyhai mosogatógépek, amelyeknek üzemeltetése időben lerövidíti a mosogatást, vegyszer, energia és hidegmeleg víz használatában is megtakarítást eredményeznek. Bemutattak egy olyan mosogatógépet, amely üzemi és fogyasztói edények mosogatására is alkalmas, érzékeli, milyen edényt helyeztek bele.

Ezzel a géppel a kisebb konyhák gépesítése mindkét edénynem esetében megvalósulhat -természetesen a jogszabályban előírt időbeni elkülönítéssel üzemeltetve.

A mosogatógépeket bemutató kisfilmek YouTube csatornánkon itt (klikk) és itt (klikk) megtekinthetők.

KÖZSZÖV ÁLLÁSFOGLALÁS: ELHAGYHATÓK-E A SZEZÁMMAG, FÖLDIMOGYORÓ ÉS DIÓFÉLÉK A KÖZÉTKEZTETÉSBŐL?

A napokban megjelent hír kapcsán (klikk), -miszerint az egyik közétkeztető vállalkozás civil kezdeményezésre a jövőben nem használ szezámmagot, földimogyorót és diót Szövetségünk állásfoglalása weblapunkon olvasható: itt (klikk)

KÖZSZÖV AKADÉMIA II.

Támogatónk, a Metro segítségével május 13-án sikerült megrendeznünk Budaörsön, a második KÖZSZÖV Akadémiát, **modern főzelékek** címmel. A bemutató konyha 24 fő képzésére alkalmas, ezért az első 24 jelentkezőt fogadhattuk. A KÖZSZÖV tagoknak ingyenes képzésen három, a KÖZSZÖV-öt támogató és önzetlen séf, 3-3, azaz összesen 9 főzeléknél mutatatott rá az újítási, modernizálási és frissítési lehetőségekre. A bemutató főzéseket a 9 főzelék kóstolása követte, ami a jelenlévőket teljesen lenyűgözte.

Vomberg Frigyes karalábé-, burgonya- és zöldborsófőzeléket, **Sztana Ferenc** kelkáposzta-, zöldbab- és

sóska-főzeléket, **Pohner Ádám** pedig lencse, tök- és sárgarépa főzeléket mutatott be. A moderátor **Zoltai Anna** és **Harmath Csaba** volt, ami garanciát jelentett a jó hangulatra. A nap során készített kisfilmünket itt (klikk) megtekinthetik, a résztvevők és a séfek elbeszéléseivel.
Facebook oldalunkon itt (klikk) a séfekről és a főzelékekről készített fotók is megtekinthetők.
A képzésről készült kisfilm youtube csatornánkon (klikk) megtekinthető.

Továbbiakban is tervezünk gyakorlati bemutatókkal, üzemlátogatással zajló rendezvényeket. Egyeztetés alatt van egy hazai élelmiszergyártónál rendezendő „Akadémiánk”, gyárlátogatással és szakmai továbbképzéssel.

ÉLELMEZÉSVEZETŐI FÓRUM GYŐRBEN

Május 19-én Győrben az ILKER Food Kft születésnapi rendezvényén élelmezésvezetői fórum zajlott, ahol Zoltai Anna elnök beszámolt a KÖZSZÖV munkájáról és válaszolt a jelenlévők kérdéseire. A több, mint 60 résztvevő visszajelzése pozitív. A jóhangulatú konzultációt a jócskán túllépett időkorlát szakította félbe. Az esemény alapján is megállapítható, hogy igény van a személyes beszélgetésekre és konzultációkra. Ezért továbbra is örömmel veszünk minden hasonló meghívást, kezdeményezést és találkozást.

A VENDÉGLÁTÁS KÖZKATONÁI: MÉLYÜLŐ GAZDASÁGI PROBLÉMÁK A KÖZÉTKEZTETÉSBEN

A helyzet egyre embert próbálóbb. Átlagosan egyharmaddal nőttek az elmúlt hónapokban a közétkeztetés nyersanyag költségei, de számos fontos alap élelmiszeré megkétszereződött. Hogy lehet ezt egyáltalán kezelni, miképpen lehet az áremelkedéseket a támogatásokkal szinkronba hozni? A Piac és Profit magazin cikke itt (klikk) olvasható.

OLVASÓINK KÉRDEZTÉK, DÁVID-DOBOS ZSÓFIA VÁLASZOL

Kérdés: A mi Óvodánk Önkormányzati fenntartású és saját főzőkonyhája van, a konyha, illetve a dolgozók is az Önkormányzathoz tartoznak. Ebben az esetben is külön kell a rendeletben előírt mennyiséget biztosítani a tejből?
Válasz: A jogalkotó elsősorban finanszírozási oldalról tiltja az iskolatej program keretei közt felszolgált tej közétkeztetésbe való "beszámítását".
Az OGYÉI honlapján az alábbi állásfoglalás szerepel:
"5. Iskolatej és iskolagyümölcs program mellett a közétkeztetőnek kell biztosítani a napi tej és gyümölcs mennyiséget?
Az iskolagyümölcs és iskolatej program az EU, a magyar állam, a nevelési-oktatási intézmény és a termelő közötti jogviszony, melynek a közétkeztető nem részese. A közétkeztető az iskolatej és az iskolagyümölcs programoktól függetlenül köteles a szóban forgó élelmiszereket a Rendeletben előírt mennyiségben biztosítani.
Mindamellett úgy gondoljuk, hogy az ételmaradék csökkentése és az iskolai közétkeztetés népszerűségének növelése érdekében szükséges lenne az iskolagyümölcs és iskolatej program, továbbá az iskolai büfé- valamint étel- és italautomata-kínálat közétkeztetéssel való, akár jogszabályi szintű összehangolása."
Forrás: https://ogyei.gov.hu/

Meglátásunk szerint a szolgáltatott tejet tápanyagtartalom szempontjából figyelembe lehetne venni, hiszen e tekintetben az a fontos, hogy a gyermekek elfogyasztják a tápláló italt. Ugyanakkor ezen véleményünket egyelőre az ellenőrző hatóság nem osztja. A közétkeztetőknek a fenti iránymutatás szerint kell eljárniuk.

KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2022.05.26-ÁN

Májusban került megrendezésre a **„Diéták és dietetikusok a közétkeztetésben”** című webináriumunk, mely a KÖZSZÖV tagok számára ingyenes, de regisztrációhoz kötött volt.

Több, mint 40 érdeklődő meghallgathatta Szűcs Zsuzsannának, az MDOSZ elnökének és Páger Zsoltnak, a KÖZSZÖV alelnökének előadását a témában. A kérdésekre adott válaszok és a téma kibeszélése miatt a tervezett harmadik előadást elhalasztottuk a következő webináriumra, amely Dávid-Dobos Zsófiának a KÖZSZÖV tagok körében 2021 év végén elvégzett diétás étkeztetésről szóló felmérésének eredményeit mutatja be.

SZAKMAI HÍREK

(Szerkesztői megjegyzés: Szomorú hírekkel kezdjük ezt a blokkot, az elmúlt időszakban meghalt két szaktekintély. Mindketten országos tiszti főorvosok voltak, akiket személyesen ismertem, és tiszteltem. Mindketten elkötelezettek voltak, és kiemelkedő emberi magatartásuknál a szakmai felkészültségük volt nagyobb. Távozásuk nagy veszteség.)

MEGHALT AZ EGYKORI ORSZÁGOS TISZTI FŐORVOS, DR. PALLER JUDIT

73 éves korában meghalt Dr. Paller Judit, a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) jogelődjének, az ÁNTSZ Országos Tisztifőorvosi Hivatalának volt vezetője, egykori országos tiszti főorvosa. Dr. Paller Juditot egész életpályája a KÖJÁL-hoz, majd a jogutód ÁNTSZ-hez kötötte. 2010-től 2015-ig Magyarország országos tiszti főorvosa, az Országos Tisztifőorvosi Hivatal vezetője volt. Munkája a magyar lakosság egészségének megtartására, javítására, a közegészségügy és a járványügyi szakterület megbecsültségének növelésére irányult.

MEGHALT DR. FALUS FERENC EGYKORI ORSZÁGOS TISZTI FŐORVOS

Dr. Falus Ferenc 2007-től 2010-ig Magyarország országos tisztifőorvosa volt. Június 2-án 72 éves korában hunyt el. Egész életútja során az emberek egészségének szolgálatában állt. Országos tisztifőorvosként a népegészségügy kiemelten fontos volt számára. A hatósági, a módszertani és a prevenciós feladatok mellett egyre nagyobb hangsúlyt helyezett az egészségfejlesztési programok elindítására. A

2009/2010-es A(H1N1) influenza világjárvány idején, mint a legfőbb "járványőr" a védőoltások fontosságára hívta fel a figyelmet, de nyugdíjasként is aktív szerepet vállalt a lakosság járványügyi tájékoztatásában. Több szakmai felvilágosító megszólalása volt a Covid járvány idején is.

ÚJABB HÁBORÚT HOZHAT AZ ÉHEZÉS, ÁLLÍTJA NAGY ISTVÁN AGRÁRMINISZTER

Komoly élelmiszerpiaci fennakadásokat hozhat az orosz-ukrán háború, ami miatt elsősorban nem Európának, hanem Afrikának és a Közel-Keletnek kell aggódnia. Nagy István agrárminiszter az InfoRádió Aréna című műsorában azt mondta, hogy az ukrán termeléskiesés könnyen éhezéshez vezethet az említett térségekben, mindez pedig újabb háborúkba torkollhat. Nagy Istvánnal folytatott teljes interjú itt (klikk) nézhető meg. Kép forrása: trademagazin.hu

ÁTMENETILEG LEHETŐVÉ VÁLT A HAZAI ÉLELMISZERIPARBAN A HELYETTESÍTŐ ÖSSZETEVŐK FELHASZNÁLÁSAKOR A JELÖLÉSI SZABÁLYOKTÓL VALÓ ELTÉRÉS

A hazai élelmiszerellátás zavartalan biztosítása érdekében május 2-án megjelent az Országos Főállatorvos 1/2022. számú új határozata (klikk), amely lehetővé teszi, illetve szabályozza a magyar élelmiszer-vállalkozások számára a helyettesítő összetevők felhasználását az élelmiszerekben. A többféle alternatívát is biztosító szabálygyűjteményt az élelmiszeripar és a kereskedelem szakmai szövetségeinek bevonásával dolgozták ki az Agrárminisztérium (AM) és a Nébih szakértői.

A rendkívüli intézkedést az indokolja, hogy az Ukrajnában kialakult fegyveres konfliktus Európa-szerte zavart okoz az élelmiszerekkel és összetevőikkel való ellátásban, illetve a jelek szerint jelentős áremelkedést hoz bizonyos alapanyagoknál. Számos élelmiszer-előállító a folyamatos gyártás fenntartása, a megszokott árukínálat biztosítása érdekében kénytelen más, hasonló összetevővel kiváltani az egyébként használt és a termékek jelölésén feltüntetett alapanyagokat.

AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG KIEMELTEN FONTOS MINDEN ORSZÁGBAN

A biztonságos, stabil élelmiszerellátás kiemelt fontosságú, ennek megvalósítása minden ország elsőszámú célja. Az elmúlt időszak eseményei, a koronavírus járvány okozta kihívások, az orosz-ukrán háború következményei még inkább rávilágítottak erre – jelentette ki Feldman Zsolt mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkár a FAO 33. Európai Regionális Konferenciáján.

A rendezvény az európai agrárminiszterek és más magas rangú kormányzati képviselők találkozója, amely a mezőgazdaság és az élelmezés aktuális kihívásaira keres egybecsengő, regionális szintű válaszokat. Hozzászólásában az államtitkár kiemelte, hogy a FAO prioritásaival összhangban Magyarország is törekszik a partnerségek elmélyítésére a hatékonyabb, ellenállóbb és fenntarthatóbb élelmezési rendszer

megvalósítása érdekében. Magyarország ennek érdekében a Visegrádi Csoport jelenlegi elnökeként regionális párbeszédet indított a V4+4 országok között a fenntartható élelmezési rendszerekről.
Forrás: kormany.hu (klikk)

10 ÉVES A NÉBIH

Az élelmiszer egy bizalmi termék, a hazai élelmiszeripar ezért csak úgy lehet sikeres, ha ez a bizalom szilárd alapokon áll – jelentette ki Nagy István agrárminiszter kedden, az Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal fennállásának 10. évfordulója, egyben az Élelmiszerbiztonsági Világnap (06.07.) alkalmából tartott ünnepi rendezvényen, Budapesten.

MAGYAR NEMZET: SÚLYOS FIZIKAI ÉS LELKITERHET CIPEL A MAGYAR GYERMEKEK HÚSZ SZÁZALÉKA

Megállíthatatlanul nő a gyermekkori elhízás világszerte. Magyarországon minden ötödik kisiskolás túlsúlyos, míg a 2-3 éves korosztály több mint öt százaléka elhízott, a 4-6 évesek húsz százaléka küzd felesleges kilókkal. A szakemberek úgy vélik, a helytelen táplálkozás, a túlzott energiabevitel és a mozgásszegény életmód mellett **a transzgenerációs trauma is felelős lehet a felesleges kilókért**.
Olvass tovább: magyarnemzet.hu (klikk)

A GYERMEKKORI ELHÍZÁS VISSZASZORÍTÁSÁT CÉLZÓ UNIÓS PROGRAMOT SEGÍT A SEMMELWEIS EGYETEM

A Semmelweis Egyetem Egészségügyi Menedzserképző Központja vezeti a gyermekek egészségesebb táplálkozásáért indult uniós projekt tudásanyagának rendszerezését és népszerűsítését. A Best-ReMaP (bestremap.eu) a fiatalkori elhízás megelőzését célzó szakpolitika kidolgozásával, valamint a legjobb gyakorlatok megosztásával foglalkozik az Európai Unió 24 országában. Felmérések szerint csaknem minden negyedik gyermek túlsúlyos vagy elhízott Európában.
Ennek egyik fő oka az egészségtelen táplálkozás, melynek kapcsán a közös kezdeményezés egyebek mellett szigorúbb kormányzati intézkedéseket sürget annak érdekében, hogy az élelmiszeripar kötelezettségvállalásai a gyakorlatban is megvalósuljanak.

A Semmelweis Egyetem Egészségügyi Menedzserképző Központjának (EMK) projektvezetőjének, Aszalós Albert Zoltánnak programismertetője olvasható itt (klikk).

ORSZÁGOS GYERMEKELHÍZÁSI PROGRAMOT INDÍT AZ MDOSZ

Országossá válik a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) GYERE® – Gyermekek Egészsége Programja. A helyes táplálkozás és életmód alapelveit oktató másfél éves program digitális változata 24 magyar település általános iskolájában indul el az Auchan Alapítvány 205 ezer eurós támogatásának köszönhetően. A Dunaharasztiban, Szerencsen és Diósgyőrben mérhető sikereket hozó projekt most jelentősen kibővül, több mint 5.000 általános iskolás diák vesz részt benne az ország különböző részein.

ŐSZTŐL DRÁGULHAT A KÖZÉTKEZTETÉS EGERBEN

A Magyarországot is érintő egészségügyi világjárvány, az orosz-ukrán háború és egyéb gazdasági hatások már az előző években is érzékenyen érintették az ágazatot, azonban idén az élelmiszerárak, benzinárak emelkedése és más, az ágazatra kiható áremelések, változások a szolgáltatás minőségének szinten tartását veszélyeztetik – áll az indoklásban. A javaslatról a csütörtöki közgyűlésen döntenek.

Olvass tovább: egerhirek.hu (klikk)

VESZÉLYES AZ EGYIK LEGNAGYOBB MÉZGYÁRTÓ TERMÉKE

Megint a Klenáncz-mézek miatt intézkedett a Nébih, ez már a sokadik alkalom, hogy ugyanennek a gyártónak a mézeivel van probléma, így a hatóság fokozott kockázatúnak minősítette a vállalkozást.

Mint írják, a jogsértés megállapításának oka, hogy a Klenáncz által szolgáltatott dokumentumok alapján nem lehet megállapítani, hogy milyen alapanyagok felhasználásával készült a méz, és azt sem, hogy ezen alapanyagok honnan származnak, így pedig a termékek nem nyomon követhetőek, így egészséget veszélyeztető, nem biztonságos élelmiszernek minősülnek.

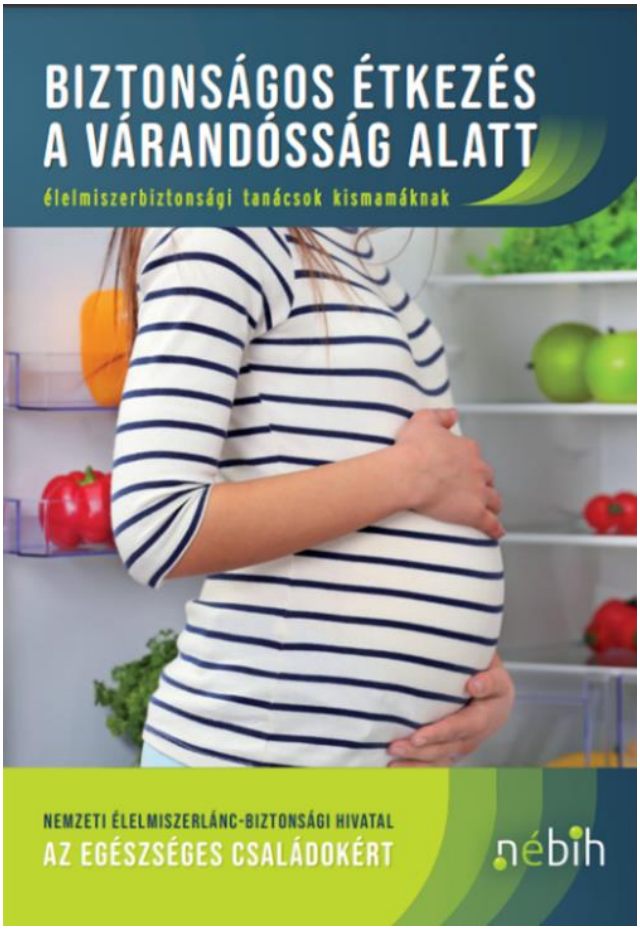
Olvass tovább: hvg.hu (klikk)

ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TÁJÉKOZTATÓ FÜZET KISMAMÁKNAK

Kismamáknak szóló élelmiszerbiztonsági füzetet adott ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) anyák napja alkalmából.

A hatóság pénteken az MTI-hez eljuttatott közleményében kiemelte, hogy az élelmiszerbiztonság a várandósság alatt különösen fontos, ezért a Nébih szakemberei az "Ételt csak okosan!" program részeként összeállítottak egy kifejezetten kismamáknak szóló tájékoztató kiadványt.

Rámutattak: a várandósság alatt az immunrendszer kisebb hatásfokkal működik, ezért a kismamák fogékonyabbak lehetnek az élelmiszer-eredetű megbetegedésekre, amelyek akár a születendő gyermek egészségét is veszélyeztethetik. A most elkészült 28 oldalas informatív tájékoztatóban (klikk) a Nébih összegyűjtötte a kismamákat érintő, élelmiszerekhez kötődő veszélyforrásokat, és bemutatja azokat a lépéseket, amelyek betartásával az élelmiszerek okozta – akár rendkívül súlyos következményekkel járó – megbetegedések megelőzhetők.



AZ ELSŐ MAGYAR FOGYASZTÓI KUTATÁSOK A NÖVÉNYI-ALAPÚ ÉLELMISZEREKRŐL

Ha a kiskereskedelmi boltok polcain és az éttermek étlapjain láthatóan bővülő termékválaszték nem lenne elég bizonyíték, a tej- és húsfogyasztás élményét helyettesítő, növényi alapú élelmiszerek lassú, de biztos magyarországi meghonosodását jelzi, hogy az elmúlt héten három nemzetközi nagyvállalat is (a Danone, a Nestlé és az Unilever) friss fogyasztói kutatási eredményekkel rukkolt elő a hazai sajtóban a növényi alapú élelmiszerek itthoni ismertsége és a fogyasztói attitűdök témájában.

Olvass tovább: elelmiszervilag.hu (klikk)

OLASZ KÖZÉTKEZTETÉS

Az olasz közétkeztetési szövetség tett közzé adatokat arról, hogy a 90 ezer főt foglalkoztató, és milliókat rendszeresen egészséges étellel ellátó szolgáltatás milyen veszélyekkel szembesül. Az energiaköltségek és az alapanyagok emelkedése elviselhetetlenné vált. Az olaszoknál lényeges tészta (pasta) ára 40%-kal, az olajé 30%-kal, a gyümölcs és zöldség 15%-kal drágult, és egyes termékek kezdenek eltűnni a piacról. Ennek következtében az érintett cégeknek ugyan a korábbiakban megkötött szerződések árain kell szolgáltatnia, de a szerződéskötéskor számba vett költségek fényévnyi távolságba kerültek az aktuális költségektől, így szükségessé vált a közbeszerzéseken keresztül biztosított árak struktúrájának felülvizsgálata, és felfüggesztendő a szolgáltatás tartalmát előíró, úgynevezett CAM szabályozás is, hiszen az abban előírt termékek egy jó része elérhetetlenné vált, illetve némelyiknek a költsége olyan magas, hogy nem beilleszthető a menübe. Az érintett szakmai szervezetek felmérése szerint a nyersanyagok 54%-át adják a szolgáltatási árnak, így az innen származó többletköltség 20%-kal, ételenként 32 centtel növelte költségeiket. A közbeszerzési árak automatikus növelésére vonatkozó jogszabály módosítás életbe léptetését kérik. A francia miniszterelnöki hivatal ezt körlevélben már levetővé is tette a tartós és minőségi ellátás érdekében.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. május 10. 18. évfolyam 13. száma

A VILÁG LEGNAGYOBB HÚSIPARI KIÁLLÍTÁSÁN AZ IDÉN MÁR AZ ALTERNATÍV FEHÉRJEFORRÁSOK IS BEMUTATKOZTAK

Május végén zajlott le Frankfurtban az IFFA 2022, a világ egyik legrégebben megrendezett és legfontosabb nemzetközi húsipari vására, ahol a világ 44 országából 860 kiállító mutatkozott be. Az ágazat innovációs ciklusának megfelelően, három évenként megrendezett kiállítást a világ 129 országból 50.000 látogató kereste fel.

Olvass tovább: trademagazon.hu (klikk)

TÖBB GYORSÉTEL FOGY A KÉPERNYŐ MIATT

A cikk bevezetője: A tinédzserek órákat töltenek a tablet, az okostelefon vagy a számítógép előtt. A Journal of Pediatrics című kiadványban publikált kutatás szerint azok, akik naponta 5 óránál többet töltenek képernyő előtt, kétszer nagyobb valószínűséggel fogyasztanak cukros üdítőitalt, emellett keveset mozognak. Ezek a gyerekek 43 százalékkal nagyobb eséllyel híznak el azokhoz képest, akik egyáltalán nem használnak okostelefont vagy tabletet.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

(Kép forrása: trademagazin.hu)

AZ EU KELETI TAGÁLLAMAIT SÚJTJA LEGINKÁBB AZ ÉLELMISZEREK DRÁGULÁSA

Az Európai Unió keleti tagállamait sújtja leginkább az élelmiszerek drágulása – mutatta ki a német szövetségi statisztikai hivatal (Destatis) egy szerdán ismertetett elemzésében.

Az EU statisztikai hivatalának (Eurostat) adataira épülő összeállítás szerint az idén áprilisban Litvániában volt a legmagasabb, 22,1 százalékos az élelmiszerek árának éves szintű emelkedése. A második helyen Bulgária áll 21 százalékkal, a harmadik Lettország 17,7 százalékkal. Igen jelentős, 14 százalékot meghaladó drágulást regisztráltak Észtországban, Magyarországon, Romániában és Szlovákiában is.

Az EU-s átlag 8,9 százalék volt. Átlag alatti drágulást kizárólag nyugati tagországokban mértek. Németországban például 8,5 százalékkal, Ausztriában 8,1 százalékkal, Franciaországban 4,3 százalékkal, Írországban pedig csupán 3,6 százalékkal kellett többet fizetni az élelmiszerekért áprilisban, mint egy évvel korábban.

A Destatis rámutatott: az EU keleti tagországaiban élők helyzetét súlyosbítja, hogy éppen ebben a térségben a legmagasabb az élelmiszerre fordított kiadások aránya a háztartások fogyasztásban.

Romániában például a háztartások fogyasztási kiadásainak több mint negyedét, 28,3 százalékát viszi el az élelmiszer, Lettországban pedig majdnem a negyedét, 23,4 százalékát. Húsz százaléknál magasabb arányt regisztráltak Bulgáriában és Szlovákiában is.

Az EU-s átlag 15,9 százalék. A háztartási kiadások élelmiszerre fordított aránya alapján felállított sorrendben az EU-s átlag alá kerülő országok közül csupán egy fekszik a keleti térségben, Szlovénia, ahol 15,8 százalék az arány. Franciaországban 15,2 százalékot, Ausztriában 12 százalékot, Németországban 11,1 százalékot regisztráltak. A fogyasztási kiadásaik legkisebb részét, 10,8 százalékát Írországban fordítják élelmiszerre a háztartások az EU-ban a Destatis összeállítása szerint. (MTI)

NÉBIH KAMPÁNY: ELŐZD MEG AZ ÉLELMISZER-EREDETŰ MEGBETEGEDÉSEKET

Az élelmiszer-eredetű megbetegedések 70%-a a háztartásokban történik, az élelmiszerek helytelen kezelése vagy tárolása miatt. Erre, azaz a személyes felelősségre és a megelőzést szolgáló jó gyakorlatokra hívja fel a figyelmet az Élelmiszerbiztonsági Világnap alkalmából indított társadalmi célú kampányában az idén 10 éves Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih).

NEM „SZENNYEZETTEK" A HAZAI, ILLETVE AZ EURÓPAI ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) és a FruitVeB Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet megdöbbenéssel olvasta azokat a több magyar sajtómédiumban megjelent cikkeket, melyek szerint az európai, illetve a magyar gyümölcsök káros növényvédő szerekkel, vegyszerekkel szennyezettek. Ezzel szemben a valóság, hogy az EU növényvédelmi előírásai a legszigorúbbak, a fogyasztóknak nincs okuk félelemre, adta hírül a Kamara és a Nébih.

ÉLELMISZERPAZARLÁS

Jóval több élelmiszert dobnak ki a világon, mint korábban gondolták. A korábbi kutatások mind

alábecsülték a kidobott élelmiszer mennyiségét, holland kutatók szerint a világon minden emberre naponta 500 kalóriányi elpocsékolt élelmiszer jut. Ha ez az élelmiszermennyiség nem menne a szemétbe, négy ember helyett öt is táplálékhoz jutna – írta csütörtökön a BBC News.

A tanulmány szerint a kereset növekedésével nő a kidobott élelmiszer mennyisége is. A kidobott ételek mennyisége akár kétszer akkora lehet, mint eddig hitték. Ez azért is sokkoló adat, mivel az ételhulladék mennyiségének csökkentése a klímaváltozás elleni küzdelem egyik kulcspontja.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

Kép forrása: trademagazin.hu

A KÖZÉTKEZTETÉST NE!

FoodServiceEurope március elején reagált a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatásáról szóló javaslatról szóló nyilvános konzultációra. Állásfoglalásunk négy fő okból támogatta, hogy a közétkeztetés maradjon ki a javaslat hatálya alól: az étlapok naponta változnak, az étkezdékben felszolgált ételek nem szabványosított termékek, mint az előre csomagolt élelmiszerek, a közétkeztetés egyedülálló társadalmi funkciója a kiszolgáltatott emberek étkeztetése, a csomagolt élelmiszerekre vonatkozó szabványos tájékoztatási és címkézési követelmények alkalmazása nem lehet kötelező, és végül a tápértékkel kapcsolatos információk gyűjtése és az ételek tápanyagprofiljának kiszámítása hatalmas terhet jelentene az ágazatban működő vállalatok számára, így nem lehetséges kötelezővé tétele.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2022. április 8. 18. évfolyam 10. szám

A NUTRI-SCORE SZTORI FOLYTATÓDIK: MIT TUDUNK MOST A FRONTOLDALI TÁPÉRTÉKJELÖLÉS SORSÁRÓL?

Az elmúlt pár évben az élelmiszerek jelölésének uniós szabályozásával foglalkozók egy kifejezetten érdekes szakmai evolúciós folyamat fázisait követhetik nyomon az ún. frontoldali tápértékjelölés kapcsán zajló uniós (és időnként hazai) történéseken keresztül. Széleskörű hazai szakmai egyeztető fórum hiányában, a vállalatok eredményes felkészülésének támogatása érdekében érdemes áttekinteni az elmúlt időszak eseményeit, a várható forgatókönyvet és határidőket.

Szőllősi Réka cikke itt (klikk) olvasható.

MNGSZ TISZTÚJÍTÁS 2022

2022. május 12-én ismét tisztújításhoz érkezett az MNGSZ, ahol az országos küldöttek hatodik alkalommal választották meg egyhangúlag Krivács András az ország legnagyobb gasztronómiai szervezete élére.

A CÖLIÁKIA NEMZETKÖZI NAPJA

A cöliákia nemzetközi napja május 16. „A cöliákia egy egész szervezetet érintő autoimmun megbetegedés, amely fő következménye a vékonybélben található bolyhok pusztulása. Ennek eredményeként romlik a tápanyagok felszívódása, emiatt vashiányos vérszegénység, folsavfelszívódási zavar, fehérjehiány, kalcium-, cink- és D-vitamin-hiány léphet fel. További jellemző tünetek még az étvágytalanság, a puffadás, a hasmenés, a görcsös hasfájás, a bőrtünetek, az állandó fáradtság, gyengeség, valamint gyerekeknél a súly- és hossznövekedés lassulása.

Ezek mellett előfordulhatnak pszichés tünetek is, mint a kedvetlenség, ingerlékenység." - részlet az OGYÉI Diétás étkezés c. kiadványából:

https://merokanal.hu/dietas-etkezes-szuloknek.../ (klikk)

Ismerd fel a gluténérzékenység tüneteit! Panaszok esetén fordulj szakorvoshoz és amennyiben cöliákiát állapít meg, kérd dietetikus szakember segítségét a gluténmentes étrend kialakításához!

Forrás: merokanal.hu (klikk)

NNK: JÁRVÁNYÜGYI KORLÁTOZÁSOK NÉLKÜL MEGTARTHATÓK A NYÁRI TÁBOROK

A kedvező koronavírus-helyzet miatt járványügyi korlátozások nélkül megtarthatók az idei nyári táborok, így azokat ismét a korábban megszokott keretek között szervezhetik, bonyolíthatják le – közölte a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) a honlapján.

A közlemény szerint a tábort annak kezdete előtt legalább hat héttel a helye szerint illetékes fővárosi és megyei kormányhivatal népegészségügyi feladatkörében eljáró járási (fővárosi kerületi) hivatalnál kell bejelenteni. Közölni kell a táborozás helyét, időpontját, a résztvevők várható számát, a tábort szervező vagy a képviseletére jogosult nevét, elérhetőségét.

ÉLELMEZÉSVEZETŐI TOVÁBBKÉPZÉS

Az online képzés a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (továbbiakban rendelet) gyakorlati megvalósításához kíván segítséget nyújtani élelmezésvezetők, dietetikusok továbbá a téma iránt érdeklődők részére.

Az online képzésen a résztvevők megismerhetik a hatósági ellenőrzések kiemelt kérdéseit és azok jelentőségeit, a különféle alapanyagok felhasználásának lehetőségeit, a szakemberek képzést, tájékoztatást kapnak az egyéb jogi hátterekről és a gyakorlati tapasztalatokról.

A képzés megfelel a rendelet 16. § (7) által előírt táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésnek, a képzés teljesítését az OGYÉI tanúsítvánnyal igazolja.

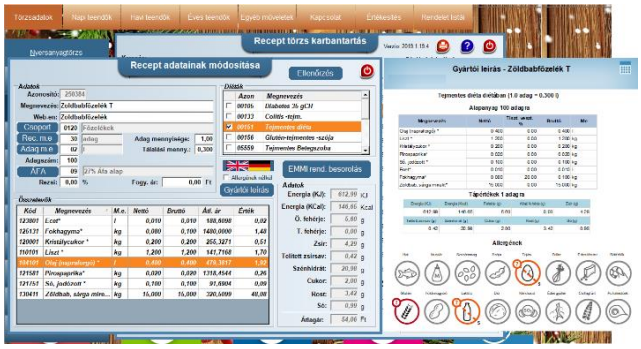
Az előadások megtekintésére videótárban van lehetőség.

REKLÁM CIKK: QB - ÚJ CSATORNÁK AZ ÉTKEZŐK KISZOLGÁLÁSÁBAN

A Quadro Byte Zrt. informatikai rendszerével, az ahhoz kapcsolódó szolgáltatásaival (www.qb.hu) több mint három évtizede vesz részt a közétkeztetésben. Informatikai rendszerük napjainkban már nemcsak az élelmezési üzemek belső működését támogatja, a fogyasztói oldalra is további programcsomagot kínálnak. Egyszerű, zárt, gyors elérésű, biztonságos moduljaikkal internetes csatornákon keresztül folyhat a rendelés, fizetés, és elérhetők az ételekre vonatkozó információk. A felhasználóbarát programok kevés manuális munkával kezelhetők, az értékesítéshez kapcsolódó modulokat azok is be

tudják vezetni, akik az élelmezésben más cég informatikai megoldásait alkalmazzák.

Programjaik napi 350– 400 ezer fogyasztó étkeztetése (800–900 ezer étkeztetési esemény) mögött megtalálhatók. Értékesítési moduljaikat az üzemi- és gyermek-étkeztetők, oktatási intézmények, önkormányzati konyhák használják. Évek óta dolgoznak egészségügyi intézményekkel, csökkentve az adminisztrációs terheket.



A felhasználók nem egy programot, hanem egy szolgáltatási csomagot vásárolnak. A legújabb üzleti konstrukciójukat a felhasználóik közel 20 %-a már alkalmazza. Ez a komplett szolgáltatás magába foglalja a teljes központi szerver kapacitást, 7*24 órás üzemelési lehetőséget, állandó informatikai felügyeletet, GDPR megfelelőséget, és az összes program verzió használatát (Microsoft, Quadro Byte fejlesztést).

A díjazás kiszolgált adagszám alapú, mint például a telefonok beszélgetési díja. Étkezésenként vagy nyugtánként néhány forintért elérhetők a kapcsolódó szolgáltatásokkal, szükséges erőforrással a Microsoft Azure háttér, a Quadro Byte programok egyes elemei. Az ügyfélnek csupán a helyi környezetet és üzemeltetést kell biztosítania. Egyszerűsége okán az új szolgáltatási csomagnak nagyon kedvező a fogadtatása. Az alábbi felsorolások között található bemutató videó hivatkozásokon keresztül érdemes megnézni a programok működését, az étkezések rendelését, fizetését, étkezők azonosítását és pénzügyi elszámolást, a különböző támogatások, az elektronikus fizetést biztosító modulok jellemző funkcióit.

- Az étkezni szándékozóknak zárt (pl.: egyes üzemi étkeztetők), vagy nyílt (pl.: bárki étkezhet előre rendelés nélkül az étteremben) regisztráció mellett biztosítható a használat elektronikus bizonylatolás mellett!
- A legkorszerűbb mobil app-os rendelési, fizetési (Android, IoS) felületek mellett lehetséges – ahol erre még mindig igény van – hagyományos helyi készpénzes fizetés is. Ezen a lehetőségek kevert megoldásai is kialakíthatók.
- Azoknál a felhasználóknál, akik a város minden egységénél alkalmazzák a megoldásaikat az egységes központi rálátási lehetőség, követést biztosít az egységek napi folyamataira. Követhető nemcsak a rendelés, hanem az étkezés megtörténte, az étkezők azonosítása, pénzügyi események stb. A szociális étkeztetés, különböző támogatások, szabályok központi paraméterezésű egységes pénzügyi kezelése is biztosított. (Bemutatkozó videó: Élelmezés program: 30 éve Partnereink szolgálatában | Quadro Byte Zrt (qb.hu)(klikk)
- Étkeztetésnél, a személyek azonosítása (klikk) az igénybevételnél állandó probléma (otthon felejtette a kártyáját, stb.) megoldása válik elérhetővé.
- Sikeres megoldásokat dolgoztak ki akár a mobilos (QR kódos) jogosultság ellenőrzés mellett a biometrikus azonosítás folyamataira (klikk). Az étkező az online rendelés, fizetés után az étkezés igénybevételét minden azonosító eszköz nélkül - besétálva az étkezőbe - átveheti

az ebédjét, sőt az ebédhez helyben elvett ásványvíz többlet terítése is automatikusan megtörténik. (Természetesen ezek mögött mindig a GDPR-nek megfelelő és a legkorszerűbb biztonságos banki háttér van. (Az itt látható videó anyag a Sirha 2022 nemzetközi kiállításon készült, ahol 2 díjat kaptak.)

- Ha nem akarunk azonosító kártyát, akár a telefonon generált QR kód, vagy arcfelismerés is használható azonosításra. Itt megnézhető két rövid anyag a fénykép feltöltésről (klikk), valamint a mobil app-ba történő bejelentkezésről (klikk).
- A zárt, biztonságos környezetben, elektronikus bizonylatolás mellett működnek rendszereink Microsoft Azure háttérrel!
- Az üzemelési háttérhez hozzátartozik egy központi modul, amellyel az étkeztető szabályozza az egységben érvényes ütemezéseket, rendelési, fizetési feltételeket.
- Az iskolai rendelési felületről egy rövid videó található itt (klikk)
- Kassza verziók: A hagyományos és online rendeléssel kapcsolatban lokális kasszák használhatók, amelyek között az önkiszolgáló kassza is működhet.
- Az MNB szabályozásának megfelelő új banki fizetési megoldások is elérhetők. (azonnali fizetés, QR kódos fizetés)

További bemutató videók a www.qb.hu (klikk) oldalon.

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
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 megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK