HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. május - VII. évfolyam 5. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Megtartottuk éves beszámoló közgyűlésünket 3

Beszámoló a 6. KÖZSZÖV Akadémiáról 3

Beszámoló a 7. KÖZSZÖV Akadémiáról 4

Elégedettségmérés a 7. KÖZSZÖV Akadémiáról 5

Bemutatta az OGYÉI a Best-ReMaP* projekt módszertanát és eddigi eredményeit 6

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 6

Gyakori kérdések 6

Dávid- Dobos Zsófia alelnök válaszol 6

Fenntarthatósági rovatunk 6

Elengedhetetlen kelléke lesz a vasárnapi ebédnek a tücsök? Ez a sors vár a húsfogyasztókra 6

Egészségesebb étkezés kampány 7

Szakértők szerint 2040-re 60%-ban vegán vagy laboratóriumi húst fogyasztunk majd 7

Heti egy húsmentes nap a közösségi étkeztetésben 7

A legnagyobb közétkeztető bevezette a heti húsmentes napot az MTVSZ ajánlásával 8

Megvizsgálják a közétkeztetési menüsorokat Szolnokon 8

Kiválthatja a műanyagot ez az új magyar találmány, és akár még meg is ihatod 8

Műanyagevő mikrobák mentenek meg a hulladékunktól? 9

Szakmai hírek 9

WHO új irányelve a cukor helyettesítő édesítőszerekről 9

Innováció kutatás az élelmiszeriparban 9

Teremtett világunk megóvása közös kötelességünk 10

Május 31-ig nyújthatják be az érintettek az idei felügyeleti díj bevallásukat 10

Sóhelyettesítő anyagok használatát engedélyezné az FDA a gyártóknak 10

FSE Közgyűlés 11

Hogyan, ha drága? – az egészségtudatos táplálkozásról 11

Accelerate action together – kezünkben a megoldás 11

A mesterséges édesítőszerek újabb előretörése - csendes, de gyors növekedés a szélárnyékban. Ciklamát, K-aceszulfam, szukralóz 12

Tíz év múlva mindenki vegetáriánus lesz, erre is készül a Costes séfje 14

A koronavírus-járvány nem múlt el nyomtalanul, a Covid-babák bizonyítják 14

Nagyon nem mindegy, hogy a szakácsnak a haja vagy a feje hullik 14

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátok!

Rohanó világunkban elfeledkezünk a környezetvédelemről, a fenntarthatóságról. Napjaink jóléti társadalmában az egyre növekvő fogyasztói igények kielégítésére növekszik a hústermelés, ami egyre nagyobb károkat okoz a környezetünkre és a társadalmunkra. Ezt kísérik az állatjóléti és globális társadalmi problémák. Az ipari állattartás a mezőgazdaság egyik legszennyezőbb ága, az iparon belül az üvegházhatású gáz kibocsátás több mint feléért felel, ez akkora mennyiség, mint a teljes közlekedési szektor egész éves kibocsátása. Itt meg kell állnunk és elgondolkodni, hogy mit tehetünk mi is a környezetünkért.

A KÖZSZÖV csatlakozott a Magyar Természetvédők Szövetségének egyik kezdeményezéséhez a „Heti egy húsmentes nap a közösségi étkeztetésben” kampányához. Részt veszünk a „Séf the world” országos vetélkedősorozatban, amit 7-12 éves diákoknak hirdetett, témája a fenntartható és egészséges étkezés a húsfogyasztás csökkentésével. A vetélkedő három fordulós, a döntőbe jutott csapatok a Metro Gasztroakadémián mérik össze tudásukat egy húsmentes menü elkészítésével.

A közétkeztetést táplálkozás-egészségügyi előírásait szabályozó rendelet előírja a nevelési, oktatási intézményekben a napi háromszori étkezés biztosítása esetén tíz napos gyakoriságban a 6-10 alkalommal kötelezően biztosítandó hús mennyiségét. A közétkeztetés egyes szereplői felismerték az állattenyésztés, hústermelés által okozott problémákat, ezért a rendelet adta

lehetőségein belül próbálják biztosítani fogyasztóik számára a heti egy húsmentes napot. Természetesen ez nem azonos a szakmai szervezetek által tiltott vegetáriánus étkeztetés biztosításával, így hozzájárulva a fenntartható étkezéshez.
A közösségi étkeztetésben a megfőzött ételek sajnos 20%-a ételhulladék formájában végzi. Ennek csökkentésére több vállalkozás próbálja meg ezen hulladékok mennyiségét csökkenteni próba jelleggel bevezetett svédasztalos étkeztetési forma kialakításával, A, B, C menüvariációk összeállításával.
A közétkeztetés nem vonzó a gyermekek körében, de itt nemcsak a rendelet adta kereteken belül lavírozva kell vonzóvá tenni a fogyasztók számára a kiadott menüket. Fontos az étterem hangulata, kialakítása, a tálaló személyzet kedvessége, a tálalás megfelelő volta. A szabadszedéses étkeztetési formában a gyermek saját maga veszi el a számára megfelelő ételt, a számára megfelelő mennyiségben. A különböző menüvariációk biztosításával megadjuk a választás szabadságát, így is csökkentve az el nem fogyasztott ételekből származó ételhulladék mennyiségét.

Mi közétkeztetésben dolgozó szakemberek folyamatosan azon dolgozunk, hogy az általunk ellátott fogyasztók elégedettek legyenek a *nem trendi* szolgáltatásunkkal, a kialakult gazdasági környezetben mi is *fenntarthatóak* legyünk.
Hosszú és mozgalmas tanév van mögöttünk, sokat tettünk a köz érdekében, lelkesen, összefogva folyatjuk munkánkat a fogyasztóinkért, akikért felelősséggel tartozunk.
Minden kedves olvasónknak kellemes pihenést, tartalmas, aktív időtöltést kívánok.

Riczu Tünde
KÖZSZÖV elnökségi tagja

KÖZSZÖV HÍREK

MEGTARTOTTUK ÉVES BESZÁMOLÓ KÖZGYŰLÉSÜNKET

Előre látható volt, hogy a tagnyilvántartásunkban szereplő 900 tagnak több, mint 50 %-a a május 16-ára meghirdetett Közgyűlés időpontjában nem tud megjelenni. A meghívóval kiküldött dokumentumok azonosak voltak a közgyűlés elé terjesztettekkel (2022 évi szakmai és pénzügyi beszámoló, új tagfelvételek, és a 2023 évi munkaterv és pénzügyi terv), és a megismételt, immár határozatképes Közgyűlés időpontjáig, május 22-ig észrevétel, hozzászólás nem érkezett. Az elfogadott 2022 évi szakmai beszámoló a KÖZSZÖV honlapon is megtalálható (klikk).

BESZÁMOLÓ A 6. KÖZSZÖV AKADÉMIÁRÓL

Akadémiánk keretében május 10-én szakmai kirándulást szervezett a Coninvest, a Meiko mosogatógépgyár meghívására két bécsi kórház konyhájára. Húsz, elsősorban kórházi étkeztetésben dolgozó KÖZSZÖV tagunk nyert betekintést Bécs két kórházának konyhájára és mosogató rendszerébe. A csoport két részre osztva látogatta meg az AKH-t, az Allgemeines Krankenhaust Bécs belvárosában és a Donauspitalt, amely egy hagyományosabb, kicsit kisebb külvárosi kórház.

Az AKH nem csak Bécs, de egész Ausztria legnagyobb kórháza. 1987-ben épült, de a teljes konyha egy 3 évig tartó komplett rekonstrukción esett át nemrégiben. A felújítást a folyamatos üzemeltetés is megnehezítette. A kórház 2 db 20 emeletes toronyépületében összesen 2.000 ágy kap helyet a különböző osztályokon. A tornyok, a piros és a zöld torony, mely színeket a liftek, ajtók, padlók felfestései is jelzik. A két torony két párhuzamos, nagy közlekedési folyosóval van összekötve, amelyeken végigsétálva olyan érzésünk volt, mintha egy bevásárló központban, pályaudvaron vagy reptéren sétálnánk. A check-in pultok után menzák, éttermek, nemzetközi láncok kávézói, posta, bankok és egyéb szolgáltatók sorakoztak egymás után. Mivel egyetemi oktató és kutató kórházról van szó, a 2.000 fekvő beteg mellett 9.000 dolgozó / tanuló és 5-6.000 járóbeteg látogatja naponta.

Bécs Város Önkormányzatának üzemeltetésében működik a konyha 145 alkalmazottal, és további 60-70 alkalmazott végzi a konyhai takarítást és mosogatást egy kiszervezett alvállalkozó alatt. Napi 10.000 adag ételt készítenek az év minden napján, 3.000-3.000 adagot reggel, délben és este 1 normál, 3 választható, de fizetős és 60 diétás menüben. A fekvő betegek tálcáinak kiszállítását egy teljesen automata szállítórendszer végzi 36 tálcás konténerekben. A visszaérkező konténereket, tányérokat, evőeszközöket és cloche-okat egy hatalmas, félig automatizált mosogató rendszer tisztítja meg és hővel fertőtleníti (thermo dezinfekció 85 fokos vízzel). A modern konyhai eszközök mellett a konyha, az előkészítő helyiségek, közlekedők mind nagyon tágas tereket, érintő kulcsos zsilipeket, nagy átlátható ablakokat és igényes, könnyen takarítható burkolatokat láttattak.

A Donauspital egy cca. 30 éves konyha, amelynek viszonylag új a Meiko mosogató rendszere. A látogatókat megdöbbentette a gépek és eszközök jó állapota, mely folyamatos takarítást és karbantartást feltételezett. Érdekes volt látni, hogy Ausztriában egy, a 90-es évek legelején épített kórházi konyha mennyire átgondoltan van megtervezve. Hazai szemmel nézve nagyok a terek, szellős az elrendezés. Mindenhol figyeltek arra, hogy legyen természetes fény, például a hús- és a zöldségelőkészítőben is nagyméretű mennyezeti bevilágítóablakokon tud besütni a nap, ezzel javítva a munkakörülményeket és spórolva a mesterséges fény okozta rezsiköltséget. A gépeken és berendezéseken lehet látni, hogy nem mai darabok, de az is látszik rajtuk, hogy folyamatos karbantartással és megfelelő üzemeltetői hozzáállással minden gond nélkül működhet ennyi ideig egy konyhaüzem. A nyugati országokra jellemzően itt sincs elkülönítetten kialakított fogyasztói és üzemi edényzet mosogató. Egy hatalmas térben 3 db „alagutas" rendszerű Meiko gépben történik minden eszköz mosogatása. Az egyéni tálcás rendszer üzemeltetéséhez használt, az osztályokról visszaérkező kocsikat is egy speciális átmenőrendszerű gépben mossák el, minden kör után. Ezeknek a kocsiknak az épületegyüttesben teljesen robotizált a mozgatása. Úgy tudnánk röviden összefoglalni a Bécsben látottakat, hogy ez a 30 évvel ezelőtti konyha számunkra még mindig a jövőt mutatja meg, és jó lenne itthon is ilyen egységeket üzemeltetni.

A kórházlátogatásokat egy közös ebéd és rövid prezentáció követte a Meiko Austria új oktató központjában. Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke így nyilatkozott a szakmai nap után: *"Nagyon hasznos, informatív, profi módon megszervezett és kivitelezett program volt. Napokig tart mire feldolgozzuk a látottakat és tapasztaltakat. Hálásan köszönjük!"*

A programról kisfilmet is készítettünk, amely itt elérhető (klikk).

A beszámolót a Coninvest készítette.

BESZÁMOLÓ A 7. KÖZSZÖV AKADÉMIÁRÓL

Május 23-án, az előzetes programnak megfelelően nagy sikerrel lezajlott a párhuzamosan három programot is felölelő hetedik Akadémiánk. Témája a fenntartható közétkeztetés és húsmentes ételkészítés volt. Farkas István, a Magyar Természetvédők Szövetségének társelnöke nyitó előadásában többek között a heti egy húsmentes nap akciót, a Séf the World KÖSZÖV-el közös ifjúsági szakácsversenyt mutatta be.

Egyúttal a nyomdából frissen érkezett, MTVSZ-KÖZSZÖV közös kiadványt is kézbe adta, mely Vigné Sági Katalin szakmai és Kapitányné Sándor Szilvia munkája. A kiadvány elektronikusan is elérhető itt (klikk).

Dávid-Dobos Zsófia vezető dietetikus ismertette a néhány hete, e már pozitív tapasztalatokkal a Hungast csoportnál indított heti egy húsmentes nap kezdeményezést, Farkas Erika táplálkozástudományi szakember a heti egy húsmentes nap kapcsán étlaptervezésről, alapanyagok és étel ötletekről beszélt. Tóth Dávid Nébih osztályvezetője ismertette a 2022. évi élelmiszer eredetű megbetegedések adatait és azokból levonható következtetéseket. Zoltai Anna, a KÖZSZÖV elnöke beszámolt a közelmúlt történéseiről, többek között a szlovák szakmai delegáció tapasztalatairól, bemutatta a Bécsi tanulmányútról készült kisfilmet. Bősze Ákos a METRO-ból nemzetközi kitekintést adott a legutóbbi gasztronómiai trendekről. Az előadásokkal párhuzamosan a KÖSZ 2023-2024 versenyen induló csapatok Némedi Józseffel a verseny szakmai vezetőjével és Dr. Szenczi-Cseh Júliával a verseny titkárával konzultáltak a felkészülésük kapcsán, és megtekinthették az elődöntő helyszínét, megismerkedhettek a versenykonyhával.

Az Akadémiára élelmezésvezetővel érkező szakácsok mindeközben Végh Tamás gasztronómiai igazgató receptjei alapján trénerséfek segítségével húsmentes ételeket készítettek, amit a program zárásaként Jenei Tamás trénerséf kóstolással párhuzamosan bemutatott a jelenlévőknek.

Úgy tűnik a KÖZSZÖV Akadémia kezdeményezés, a jó gyakorlatok bemutatásával sikeres. A jelenlévők (több, mint 70-en) egybehangzóan pozitív visszajelzéseket adtak, és várják a következő szakmai programokat.

ELÉGEDETTSÉGMÉRÉS A 7. KÖZSZÖV AKADÉMIÁRÓL

A 7. Akadémia kapcsán a részvevőktől visszaérkezett elégedettségi adatok összegzése alapján megállapítható, hogy a program meghirdetése mindenki számára egyértelmű volt, és 100%-ban aktuális volt a témaválasztás. 100 %-ban elégedettek voltak a részvevők a program összeállításával, a szervezéssel, a programhoz illeszkedő helyszínnel, a vendéglátással és a rendezvény moderálásával. Az elhangzott szakmai előadások és főzéskurzus kapcsán 81-100 %-os volt az elégedettség, többnyire 91-100% között. Az Akadémia rendezés költségeinek viseléséről 31% azt jelezte, hogy továbbra is térítésmentes rendezvényen tud részt venni, 37% 5000 Ft-ban, 25% 20000 Ft-ban

állapítaná meg a részvételi díjat, ennél magasabb összeget senki nem javasolt.

Mindezek figyelembevételével továbbra is arra törekszünk, hogy a tagjaink számára az Akadémiák térítésmentesek legyenek.

Köszönjük a visszajelzéseket és a folytatásról szóló bíztatást.

BEMUTATTA AZ OGYÉI A BEST-REMAP* PROJEKT MÓDSZERTANÁT ÉS EDDIGI EREDMÉNYEIT

Best-ReMaP
Healthy Food for a Healthy Future

Meghívást kaptunk a május 4-i egész napos programra, melyen megismerhettük az OGYÉI eddigi eredményeit, és alkalmazott módszereit. Az Uniós projekt célja a gyermekkori elhízás visszaszorítása az **élelmiszer-reformuláció monitorozása az élelmiszer-marketing korlátozása a közétkeztetésben minél jobb minőségű élelmiszerek közbeszerzésével**. Az OGYÉI az első és a harmadik szakmai területbe kapcsolódott be. Ezen a találkozón az élelmiszer-reformuláció monitorozás módszertanát és eredményét, illetve az „Élelmiszerek közbeszerzése a közétkeztetésben" munkacsomag céljait, eredményeit és a közbeszerzést megkönnyítő élelmiszer-katalógust mutatták be.

*** Best-ReMaP** = Joint Action on Implementation of Validated Best Practices in Nutrition, azaz Együttes fellépés a helyes táplálkozási gyakorlatok érvényesítéséről (röviden: Best-ReMaP) európai uniós projekt, amelyben majdnem az összes Európai Uniós tagállam részt vesz (innen a név „Együttes fellépés").

Olvass tovább: ogyei.gov.hu

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A különböző fertőtlenítőszerek a tárolás során elveszítik hatékonyságukat, ezért a gyártók kötelesek a szavatossági idejüket meghatározni, amit a csomagoláson mindig jelölniük kell.

A raktáron, készleten tartott fertőtlenítőszereket, fertőtlenítő hatású mosogatószereket, kéz- és felület fertőtlenítő szereket ezért időnként át kell vizsgálni. A lejárt fertőtlenítőszer nem hatékony, használata nem biztonságos.

GYAKORI KÉRDÉSEK DÁVID- DOBOS ZSÓFIA ALELNÖK VÁLASZOL

Gyakori, és sokszor félreértelmezett kérdés, hogy kiterjed-e a Rendelet hatálya a munkahelyi étkeztetésre?

Fontos tudni, hogy munkahelyi étkeztetés – mint pl. üzemek, irodaházak közétkeztetése, vagy a fekvőbeteg-gyógyintézetek és más munkahelyek személyzeti étkeztetés – nem tartozik a Rendelet hatálya alá.

A gomba a zöldségek közé sorolandó-e?

A válasz a biológiai rendszertannal nincs szinkronban, mivel a gombák az élővilágban önálló országot képeznek, nem tartoznak sem a növényekhez, sem az állatokhoz. A táplálkozási szabályokat rögzítő Rendelet értelmezésében azonban igen, a gomba besorolható a zöldségek közé.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK ELENGEDHETETLEN KELLÉKE LESZ A VASÁRNAPI EBÉDNEK A TÜCSÖK? EZ A SORS VÁR A HÚSFOGYASZTÓKRA

A takarmány célú rovarpiac az évtized végére eléri az évi 2 milliárd eurós összforgalmat, éves szinten 1 millió tonna rovarlisztet termelve, de mindez nem azt jelenti, hogy nekünk, embereknek vasárnapi ebédként rovarokat kell majd fogyasztanunk. A rovarlárva

tenyésztése és a belőlük készült takarmányfehérje és -zsír azonos súlyra vetítve 30-szor kisebb földfelület és 40-szer kevesebb víz felhasználásával tud megvalósulni, miközben 40-szer kisebb karbonkibocsátással jár, mintha az átlagos haszonállat-tenyésztésből származna, ezért a rovarfehérje állati takarmány célú bevonása az élelmiszerláncba elkerülhetetlen.
Olvass tovább: penzcentrum.hu

EGÉSZSÉGESEBB ÉTKEZÉS KAMPÁNY

A YouGov által készített új felmérés szerint az Egyesült Királyságban élő fiatal felnőttek több, mint fele egyetért azzal, hogy fenntarthatóbb módon étkezne, ha az élelmiszerek csomagolásán feltüntetnék a szénlábnyomot. Mivel a kormány elkötelezte magát amellett, hogy 2035-ig közel 80%-kal csökkenti az üvegházhatású gázok kibocsátását, ezek az eredmények azt sugallják, hogy a szénlábnyom címkézése "kulcsszerepet" játszhatna a magasabb szén-dioxid-kibocsátású élelmiszerek, például a marha- és bárányhús fogyasztásának csökkentésében. A felmérés szerint minden harmadik 55 éves felnőtt (37%) egyetértett azzal, hogy fenntarthatóbb módon étkezne, ha az étlapokon több információt kapna.

Tavaly a Nemzeti Vegetáriánus Hét kampánya arra ösztönözte az embereket, hogy több mint 70 000 hús alapú ételt cseréljenek növényi és vegetáriánus ételekre, és ezzel több mint 100 tonna szén-dioxidot takarítsanak meg. A Nemzeti Vegetáriánus Héttel egy időben kerül megrendezésre a közétkeztetés harmadik Növényalapú Hete (május 15-19.), amelynek célja, hogy megünnepelje azokat az egyéneket, csapatokat és szervezeteket, akik másokat is arra ösztönöznek és inspirálnak, hogy több növényi alapú ételt fogyasszanak, ami jobb az egészségüknek, a környezetnek és a bolygónak. Minden nap más és más lesz a középpontban, és a növényi alapú étrend előnyei mellett azt vizsgálják, hogy a növényi alapú ételek készítésével hogyan takaríthatnak meg pénzt a vendéglátóhelyek (Public Sector Catering).
Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2023. május 19. 19. évfolyam 12. szám

SZAKÉRTŐK SZERINT 2040-RE 60%-BAN VEGÁN VAGY LABORATÓRIUMI HÚST FOGYASZTUNK MAJD

2040-re az általunk fogyasztott hús több mint fele már nem tenyésztett állatok húsa lesz, hanem vegán vagy laboratóriumban termesztett fehérjét veszünk majd magunkhoz – derül ki a GovGrant szellemi tulajdonnal foglalkozó brit szakemberek által közzétett új jelentéséből.

A jelentés szerint a következő években a vállalatok várhatóan több, a vegán és sejttenyésztett hússal kapcsolatos akadályt küzdenek le, és 2040-re a laboratóriumi hús a világ húsfogyasztásának 35%-át, a vegán húspótló termékek pedig 25%-át adják majd. Ezzel pedig szűkül a tere a hagyományos hústermelésnek.
Olvass tovább: trademagazin.hu

HETI EGY HÚSMENTES NAP A KÖZÖSSÉGI ÉTKEZTETÉSBEN

Aki ma egy kicsit is felelősséget érez a környezetünkért, és nyitott fülekkel jár, nem tud elfutni a túlfogyasztás következményeként megjelenő, környezetkárosító és visszafordíthatatlan következményeket bemutató tények elől. A jóléti társadalmakban többek között ilyen a növekvő húsfogyasztás is, amely hazánkban az elmúlt 10 évben 30 %-os emelkedést mutat.
A KÖZSZÖV -ben úgy gondoltuk, hogy a **„heti egy húsmentes nap a közétkeztetésben”** kezdeményezés mellé állunk, abban a reményben, hogy egyre több közétkeztető felfigyel rá, és bevezeti ezt a gyakorlatot. A kezdeményezés célja a kevesebb, de jobb minőségű

hús fogyasztásának népszerűsítése. Már ezzel az apró lépéssel is sokat tehetünk egy környezettudatosabb és fenntarthatóbb jövő elérése érdekében.

Mindemellett, közétkeztetésben jártas szakemberként tudjuk, hogy az állati eredetű fehérje fogyasztása, étrendünkbe helyezése létszükséglet, de azt is fel kell ismerni, hogy a pazarlás és túlfogyasztás megelőzése is az. Ebben a felelősen kialakított és átgondolt egyensúly meglelésben ad segítséget a Magyar Természetvédők Szövetsége és szakértőik által, élelmezésvezetők számára összeállított kis füzet.

A Gyakorlati útmutató a húsfogyasztás csökkentéséhez receptekkel, menüsor ötletekkel itt (klikk) érhető el.

A LEGNAGYOBB KÖZÉTKEZTETŐ BEVEZETTE A HETI HÚSMENTES NAPOT AZ MTVSZ AJÁNLÁSÁVAL

A Hungast csoport, Magyarország legnagyobb közétkeztetési vállalata a Magyar Természetvédők Szövetsége támogatásával bevezette a heti húsmentes étkezési napot. Idén áprilistól minden pénteken ízletes, hús nélküli menüt kap a cég által ellátott 125.000 gyermek és felnőtt, több mint 800 intézményben az ország számos pontján.

Olvass tovább: mtvsz.hu

MEGVIZSGÁLJÁK A KÖZÉTKEZTETÉSI MENÜSOROKAT SZOLNOKON

A közétkeztetés menüsorait ellenőrzi a napokban a Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kormányhivatal illetékes osztálya. A szakértők által gyűjtött mintákat a szolnoki laborban értékelik ki.

Elkezdődött a közétkeztetési menüsorok célellenőrzése, érzékszervi bírálata Jász-Nagykun-Szolnok vármegye területén – tájékoztatott a kormányhivatal. Közölték: a vizsgálatokat az Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály kollégái és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szakemberei végzik mobil labor segítségével. Az ellenőrzés kiterjed az egész vármegyére, több település iskolai, óvodai konyhájáról, valamint idősotthonokban készített ebédből gyűjtenek ételmintákat a szakemberek, amelyeket azután a Szolnokon tartózkodó mobil laborban vizsgálnak meg.

Forrás: szoljon.hu

KIVÁLTHATJA A MŰANYAGOT EZ AZ ÚJ MAGYAR TALÁLMÁNY, ÉS AKÁR MÉG MEG IS IHATOD

Egy anyag, amely kiválthatja a műanyagot, és úgy oldódik fel a vízben, hogy azt utána akár meg is tudod inni? Lajter Péter Tamás magyar feltaláló nemrég szabadalmaztatta DAT1 névre keresztelt találmányát, amely akár teljesen ki tudná váltani a műanyaggyártást az egész világon. A környezetbarát anyag különlegessége, hogy a többi lebomlónak nevezett műanyaggal ellentétben Péter találmánya még mikroműanyagokat sem hagy hátra, vagyis 100 százalékban károsanyagmentesen képes lebomlani. Ezt már nemzetközi vizsgálatok is tanúsítják, és a találmánynak eddig nem akadt párja a világon, így akár forradalmi változásokat is hozhat.

A találmány bemutatásáról szóló kisfilmet ide kattintva (klikk) nézheti meg.

MŰANYAGEVŐ MIKROBÁK MENTENEK MEG A HULLADÉKUNKTÓL?

A műanyagokat alacsony hőmérsékleten megemésztő mikrobákat fedeztek fel tudósok az Alpokban és az Északi-sarkvidéken, amelyek értékes eszközt jelenthetnek az újrahasznosításban. Korábban is sok olyan mikroorganizmust találtak már, amely képes erre, de ezek általában csak 30ºC feletti hőmérsékleten működnek.

Ez azt jelenti, hogy az ipari gyakorlatban való felhasználásuk megfizethetetlenül költséges a szükséges fűtés miatt, egyben azt is jelenti, hogy használatuk nem szénsemleges. A WSL (Svájci Szövetségi Kutatóintézet) tudósai olyan mikrobákat találtak, amelyek 15°C-on képesek erre, ami áttöréshez vezethet a mikrobiális újrahasznosításban. Eredményeiket a Frontiers in Microbiology folyóiratban tették közzé.

Olvass tovább: greendex.hu

SZAKMAI HÍREK

WHO ÚJ ÍRÁNYELVE A CUKOR HELYETTESÍTŐ ÉDESÍTŐSZEREKRŐL

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) május 13-án a honlapján új iránymutatást adott ki a cukrot helyettesítő édesítőszerekről (NSS). Azt javasolják, hogy azokat ne használjuk a testtömeg szabályozására vagy a nem fertőző betegségek kockázatának csökkentésére. Az NSS használata nem jár semmilyen hosszú távú haszonnal a testzsír csökkentésében felnőtteknél vagy gyermekeknél. A felülvizsgálat eredményei arra is utalnak, hogy az NSS hosszú távú használatának lehetséges nemkívánatos hatásai lehetnek, mint például a 2-es típusú cukorbetegség, a szív- és érrendszeri betegségek és a halálozás kockázatának növekedése felnőtteknél. "A szabad cukrok NSS-szel való helyettesítése nem segít hosszú távon a súlykontrollban. Az embereknek meg kell fontolniuk a szabad cukorbevitel csökkentésének más módjait, például a természetes cukrokat tartalmazó élelmiszerek, például gyümölcsök vagy cukrozatlan ételek és italok fogyasztását" - mondja Francesco Branca, a WHO táplálkozási és élelmiszerbiztonsági igazgatója. "Az NSS nem alapvető táplálkozási tényező, és nincs tápértékük. Az embereknek életük korai szakaszában teljesen csökkenteniük kell az étrend édességét, hogy javítsák egészségüket."

Az ajánlás minden emberre vonatkozik, kivéve a cukorbetegségben szenvedőket. A gyakori NSS-ek közé tartozik az aceszulfám K, az aszpartám, az advantám, a ciklamátok, a neotám, a szacharin, a szukralóz, a stevia és a stevia származékai.

Az ajánlás nem vonatkozik az NSS-t tartalmazó testápolási és higiéniai termékekre, mint például a fogkrémekre, bőrkrémekre és gyógyszerekre, illetve az alacsony kalóriatartalmú cukrokra és cukoralkoholokra (poliolokra), amelyek kalóriát tartalmazó cukrok vagy cukorszármazékok, és ezért nem tekinthetők NSS-nek.

A WHO NSS-re vonatkozó iránymutatása része az egészséges táplálkozásra vonatkozó meglévő és készülő irányelvek sorozatának, amelyek célja az egész életen át tartó egészséges táplálkozási szokások kialakítása, az étrend minőségének javítása és az a nem fertőző betegségek kockázatának csökkentése világszerte.

Forrás: who.int

INNOVÁCIÓ KUTATÁS AZ ÉLELMISZERIPARBAN

Innovatív és hatékony beavatkozásokra, alapanyagokra, termékekre van szüksége az élelmiszeriparnak és a teljes élelmiszerláncnak - jelentette ki dr. Felkai Beát Olga, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára az Innovációk napja Konferencián, Budapesten.

A helyettes államtitkár kihangsúlyozta, hogy az innováció egy speciális terület, melyben országok és

ágazatok között is nagy az eltérés. Ugyanakkor fejlesztése, hatékonyságának fokozása elengedhetetlen a fejlődéshez, a folyamathoz pedig az élelmiszerlánc minden szereplőjének és a szakpolitika résztvevőinek is aktív bevonása szükséges. Hazánk a feltörekvő innovátorok közé tartozik, így fejlődésre bőven van lehetőség – ehhez a nemzetközi jó tapasztalatok adaptálása mellett források és szabályozási eszközök is szükségesek.

dr. Felkai Beát Olga, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára

Felhívta a figyelmet arra is, hogy maga az élelmiszeripar egy innovatív ágazat, ugyanakkor az eltérő szakágazatok eltérő lehetőségekkel és célokkal rendelkeznek – erre a differenciált helyzetre fontos figyelni támogatási szempontból is. Az Agrárminisztérium kiemelt figyelmet fordít erre a szakterületre is a jövőben, mert csak az innovációs helyzet javításával, az innovációs készség fokozásával tudjuk elérni, hogy az ellátásbiztonság megteremtése mellett egy nemzetközi szinten is versenyképes élelmiszeriparunk legyen.
Forrás: kormany.hu

TEREMTETT VILÁGUNK MEGÓVÁSA KÖZÖS KÖTELESSÉGÜNK

Magyarország elkötelezett a klímaváltozás elleni küzdelemben - közölte Nagy István agrárminiszter az AIM for Climate konferencián, hétfőn Washingtonban.
A miniszter beszédében kifejtette, a tavalyi év még a legszkeptikusabb magyar gazdákat is ráébresztette az aszály okozta károk súlyosságára, a szárazság és csapadékhiány ugyanis a teljes mezőgazdasági területek 30 százalékát tönkretette.

Magyarország ezért még inkább elkötelezett az iránt, hogy részese legyen az amerikai agrárminisztérium AIM for Climate kezdeményezésnek, amely az agrárium klímakutatása iránt elkötelezett tagállamokat fogja össze. Jól mutatja a magyar agrárium elkötelezettségét, hogy megkeresésünkre nyolc egyetemi kar és öt kutatóintézet jelezte, hogy jelenleg több mint 200 kapcsolódó kutatási és innovációs projektet hajtanak végre, 50 millió dollár értékben. Tevékenységük elsősorban a szántóföldi növénytermesztés víz- és talajgazdálkodási technikáinak fejlesztésére összpontosul. A jelenlegi projektösszetétel jól tükrözi a mezőgazdaság fontosságát, de növelni kell a magán- és az európai finanszírozást is - tette hozzá a tárcavezető.
Olvass tovább: kormany.hu

MÁJUS 31-IG NYÚJTHATJÁK BE AZ ÉRINTETTEK AZ IDEI FELÜGYELETI DÍJ BEVALLÁSUKAT

Az e célt szolgáló elektronikus felületen már teljesíthetik a hazai élelmiszerlánc-szereplők a 2023. évi felügyeleti díj bevallásukat. A bevallás teljesítésének határideje - minden kötelezett esetében - 2023. május 31.
A bevallási felület a Nébih Ügyfélprofil Rendszerében (a Felügyeleti díj menüpontban) érhető el. Vállalkozások esetében a bevallást a cég önálló képviseletére jogosult személy vagy meghatalmazott nyújthatja be.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

SÓHELYETTESÍTŐ ANYAGOK HASZNÁLATÁT ENGEDÉLYEZNÉ AZ FDA A GYÁRTÓKNAK

Az FDA új szabályozási javaslata lehetővé tenné a gyártók számára, hogy sóhelyettesítőket használjanak olyan termékekben, amelyek szabványuk szerint sót tartalmaznak. A szabály nem kötelezné a gyártókat a termékek esetében új receptúra alkotására, hanem e

tekintetben rugal-masságot biztosítana azoknak, akik a kodifikált szabványaikban sót vagy sóoldatot tartalmazó 140 termék valamelyikét gyártják.
Az FDA statisztikái szerint az Egyesült Államokban az emberek naponta átlagosan 3.400 mg nátriumot fogyasztanak, ami jóval több, mint a legutóbbi, az amerikaiaknak szóló táplálkozási iránymutatásban ajánlott 2.300 mg. A túlzott sófogyasztás negatív egészségügyi hatásai miatt a szövetségi kormány a csökkentést politikai szempontból prioritásnak nevezte.
Forrás: trademagazin.hu

FSE KÖZGYŰLÉS

Rómában volt európai szövetségünk, a FoodServiceEurope közgyűlése. A norvégokat leszámítva mindenki küzd az infláció okozta problémával, hiszen jellemző a fix áras szolgáltatás az európai közétkeztetésben. Tekintettel arra, hogy az olaszoknál a fix szerződések aránya 75%, ott már vészforgatókönyveket készítenek elő, megállapítások szerint az ágazat már térden van és egy lépésre áll attól, hogy leállásra kényszerüljön. A spanyoloknál még ezt a FSE Közgyűlés helyzetet súlyosbítja, hogy nem ritka a 2-3,5 éves fizetési határidő szolgáltatásaik után. A fizetési határidőkkel a svédek is küzdenek, ők a szerződéskötési szabadság megsértésének érzik, hogy még a Coca Colát is kötelesek 30 napon belül kifizetni, ők pedig jóval hosszabb határidőkkel dolgoznak. Mind ár-, mind megvalósíthatósági okokból gond az ágazat felé az organikus termékek arányának kötelező emelésére vonatkozó EU-s szabályozás. Itt enyhítést hozhat, hogy Macron francia elnök kérte a Bizottságot, hogy lassítson a zöldítésre, fenntarthatóságra vonatkozó szabályozások ütemén.
Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2023. május 19. 19. évfolyam 12. szám

HOGYAN, HA DRÁGA? – AZ EGÉSZSÉGTUDATOS TÁPLÁLKOZÁSRÓL

Az egészségtudatos táplálkozás rendkívül fontos és komplex téma. Egyéni szinten kétségkívül hozzájárulhat a magasabb életminőséghez, de társadalmi szinten is fontos, mivel kulcsszerepet játszhat az egészségügyi problémák csökkentésében és a betegségek megelőzésében, ami az egészségügyi rendszerek terheltségén is segíthet(ne). Az egészségtudatos táplálkozásnak fenntarthatósági oldala is van: az egészséges ételek többnyire kevesebb erőforrást igényelnek a termelés során.
A magyar lakosság is tisztában van az egészséges táplálkozás fontosságával és miként jeivel. Például 77% tudja és egyet is ért azzal az alapparadigmával, hogy az egészséges táplálkozásnak változatosnak, kiegyensúlyozottnak és teljesnek kell lennie, ennek ellenére mindössze 37% mondja azt, hogy általában véve egészséges és kiegyensúlyozott az étrendje.
Olvass tovább: trademagazin.hu

ACCELERATE ACTION TOGETHER – KEZÜNKBEN A MEGOLDÁS

Május 5-e a Kézhigiéné Világnapja, ebből az alkalomból a Nemzeti Népegészségügyi Központ tudományos konferenciát szervezett, ahol szakértő előadók osztották meg tapasztalataikat és a jövő megoldásait.
Dr. Müller Cecília országos tisztifőorvos megnyitójában felhívta a figyelmet arra, hogy a kézhigiéné sokkal több, mint egészségügyi intézményi kérdés vagy kézfertőtlenítők használata. A már gyerekkortól megtanulandó helyes gyakorlatok egész életre meghatározzák a hozzáállást. A téma a pandémia idején komolyabb figyelmet kapott, de az oktatás az átlagemberek és az egészségügyi intézmények szintjén továbbra is folyamatosan végzendő feladat.

A konferencia résztvevőit a WHO Magyarországi Irodájának vezetője, Haris Hairulahovic is üdvözölte, aki Semmelweis Ignác munkájára is felhívva a figyelmet elmondta, hogy a kézhigiéné a legegyszerűbb és

leginkább költséghatékony módszer, ami emberek millióit menti meg, és egyszerre véd a fertőzésektől és a rezisztens baktériumok terjedésétől, ezért is tűzte céljául a WHO idén a folyamat felgyorsítását világszerte.
Olvass tovább: nnk.gov.hu

A MESTERSÉGES ÉDESÍTŐSZEREK ÚJABB ELŐRETÖRÉSE - CSENDES, DE GYORS NÖVEKEDÉS A SZÉLÁRNYÉKBAN. CIKLAMÁT, K-ACESZULFAM, SZUKRALÓZ

Jól megfigyelhető, ahogy szinte minden szörp- és üdítőital-gyártó a hozzáadott cukorról átáll a ciklamát, K-aceszulfám és a szukralóz használatára. Ezekben az években létrejöttek a mesterséges édesítőszerekkel készült tömegitalok és -ételek.
A mesterséges édesítőszerekről régóta vita van még az EU tagországok között is.
Személyes véleményem: nem érdemes megvárni, amíg egy mesterséges vegyület káros hatása igazolódik, hanem az ún. elővigyázatossági elv lép életbe.
Eszerint minden vegyület, ami a természetben nem található meg, az emberi szervezet számára idegennek minősül, ezért az egészségvédő konyha nem használja.

A mesterséges édesítőszerek terén időnként felmerül a kockázat, máskor elül a vihar - ez jórészt üzleti és stratégiai kérdés. Olyan kaliberű lobbik vannak mögöttük, hogy nincs kétségem: forgalomban maradnak e vegyületek - már csak a kényszer miatt is.
Az egyetemen is elmondták (ismét nem tankönyvi anyag): "Kollégák, a cukorbetegek és az elhízottak számának rohamos növekedése olyan szükségszerű helyzetet teremtett a világon, ami miatt muszáj egyes mesterséges édesítőszereket forgalomban hagyni."
Kimondom: ez a szakmában egyfajta tabutéma, és amióta beléptek ebbe a bizniszbe az alap- és sportélelmiszerek gyártói is, még kevesebbet cikkeznek róla, az ipar nyilván összezár.
Ha felmerül a kétely, a gyártó hamar igazolja egy ellenvizsgálattal az ártalmatlanságot - így megy ez évtizedek óta.
A szacharin és az aszpartám - nézetem szerint - egyáltalán nem ajánlott, ezt még a külföldi szakértők jelentős része is osztja.

A ciklamátból, kálium-aceszulfámból és szukralózból még azért kisajtolják a dollár- és euromilliárdokat, amíg lehetőség van rá, ennek is szól a mostani piaci helyzet - kihasználják, hogy keveset foglalkozunk a témával, „csendben” elárasztották vele a polcokat, sőt a sporttermékeket is (ez a „haraszt” mostanában nem zörög mert más helyen van a figyelem).

Mivel az említett vegyületeknél kirívó, tömegesen megjelenő problémák nem jellemzők, széles körben használatosak.

A ciklamátot (ciklaminsav és sói, E 952) 1937-ben fedezték fel, 1950-ben került forgalomba és Amerikában 1959-ben vették fel az „ártalmatlannak ismert” anyagok listájára. Kémiai nevén nátrium-ciklohexil-szulfamát fehér, kristályos szagtalan, vízben jól oldódó por, amely hővel, savval és lúggal szemben igen ellenálló, nincs utóíze (ezek fontosak az iparban). Édesítő képessége a mintegy 30-50-szerese a répacukor édesítő erejének.

Az amerikai hatóságok 1966-ban észlelték először a ciklamát károsító hatásait, különösen kromoszómakárosító hatásait (ciklohexilaminná alakul át). Az elrendelt vizsgálatok 1969-ben fejeződtek be. A nagyobb mennyiségben adagolt ciklamát két év alatt hólyagrákot idézett elő a kísérleti állatokban.

Az FDA azonnali hatállyal betiltotta a ciklamát használatát, és ezzel egy időben sok más ország egészségügyi szervei is hasonló módon intézkedtek.

Németország, Svájc, Finnország, Ausztria és hazánk nem tiltotta be, csak korlátozta az alkalmazást. Magyarországon egy szacharin-ciklamát kombinációt

tartalmazó készítményt érintett az intézkedés, a többit forgalomban hagyták.

Az amerikai intézkedés alapjául szolgáló kísérletsorozatot később többen megkérdőjelezték. Az édesítőszer-gyártók sürgették a ciklamát újbóli engedélyezését. Saját, hosszan tartó, több generációs kísérletsorozatokat indítottak el, és bizonygatták a termékükkel összefüggésbe hozott rákkeltő, mutagén és embriókárosító hatások tarthatatlanságát. Az eredmények birtokában beadványban kérték a ciklamát (és szaharin) rehabilitációját 1976-ban.

Az ipari és belpolitikai nyomásra az FDA mégsem adta be a derekát (megjegyzés: ez jelent valamit), az USA-ban tiltott édesítőszer maradt.

Később Franciaországban, Angliában és Japánban is betiltották. Az újabb eredmények felszínre hozták, hogy a ciklamát bekerülhet a méhlepénybe és az anyatejbe is. A bélflóra átalakulási folyamatai révén képződő ciklohexilamin a spermiumok károsodását is okozhatja. Rendszeres fogyasztásuk esetén bőrgyulladást és hasmenést is észleltek mellékhatásként.

A ciklamát ugyanolyan „nyitott kérdés”, mint a szacharin (gyakran szacharinnal együtt is kerül a polcokra). A káros hatások kitudódása előtt rendkívül nagy mennyiségben került forgalomba, amelyet az a tény is mutat, hogy betiltása után - éves viszonylatban - 1 millió tonnával nőtt a cukorfogyasztás (az emberek visszaálltak a ciklamátról a cukorra).

A szacharin, aszpartám és ciklamát okozta kudarcérzést feledtetni látszott egy újabb fehér por, a K-aceszulfam nevű anyag megjelenése. A K-aceszulfam (E 950, kémiai neve oxatiazinon metil származéka) egy rendkívül bonyolult vegyi eljárás eredményeként áll elő, ezért drágább. Színtelen, szagtalan, vízben jól oldódó anyag, édesítő képessége 130-200-szorosa a répacukorénak. (Megjegyzés: a mentorom gyakran mondja: "A színtelen és szagtalan porokkal mindig csak a baj van.")

Rendkívüli hatása abban keresendő, hogy nemcsak édes ízt kölcsönöz az élelmiszernek, hanem segíti a kedvező össz-ízhatást (ízharmónia) létrejöttét. Előnye, hogy nagyon stabil, nem fényérzékeny, hevítve csak 225 fok körül kezd bomlani, ezért sütött tészták ízesítésére is alkalmas. A kedvező ipari tapasztalatok birtokában hamar elterjedté, nagy üzletté vált.

A K-aceszulfám is véletlen felfedezés eredménye (1967), azóta hatalmas mennyiségben használják. Anno, 1996-ben csak Németországban már 700 millió liter üdítőitalba keverték. Számos külföldi táplálkozási szakértő ma már lebeszéli a fogyasztókat a fogyasztásáról, sőt a betiltást sietteti, ugyanis hasonló kockázatok állnak fenn ez esetben is, mint a korábbiaknál.

A bevizsgálás nem érintett olyan mélységeket, amelyek alapján biztonságosnak lehetne nyilvánítani, túl gyorsan vezették be - kellett ez az anyag az iparnak.

Az eddig előfordult tünetek és a vegyülettel kapcsolatos bizonytalanságok miatt a K-aceszulfám esetében sem lehet ártalmatlanságról beszélni, de az adatok jelenleg is ellentmondásosak.

Másképp fogalmazom: nem vizsgálják komolyabban. Van erre egy szakmai műszó: ártalmatlannak ismert vegyület (GRAS: Generally Recognized as Safe).

Természetesen nem csodálkozhatunk, hogy nem bíztak a K-aceszulfámban sem, illetve szinte mindig keverik ciklamáttal, csak idő kérdése, mikor lesz ebből baj, ezért az ipar előre menekül: megalkották a szukralózt, mint a hagyományos cukor (szacharóz) klórral átalakított, szintetikus formáját (E 955, triklór-galaktoszacharóz vagy klórcukor, nem energiaadó vegyület). Egyelőre biztonságosnak tartják, de itt is vannak jócskán eltérő hangok.

A mélyebb, átfogóbb vizsgálatokat általában sehol sem szorgalmazzák a mesterséges édesítőszerek még megmaradt tagjainál - nagy kiesést jelentene, ha megpiszkálnák ezt a kérdést, próbálják egyben tartani a piacot és elterelni a figyelmet.

Valóban vannak ennél fontosabb kérdések, de ez sem mellékes. A mikrobiom-kutatások előretörésével a

szintetikus édesítők még rosszabb megvilágításba kerültek.

Irodalom: Az E-számokról őszintén - Élelmiszereink árnyoldalai (Pilis-Vet Kiadó, Pilisvörösvár, 2015. - ötödik kiadás)
Forrás: facebook.com/tothgabor.biogabifoodscience

TÍZ ÉV MÚLVA MINDENKI VEGETÁRIÁNUS LESZ, ERRE IS KÉSZÜL A COSTES SÉFJE

Sarkos véleményt fogalmaz meg a fiatalokról Koppány Levente, a Michelin-csillagos Costes séfje, aki maga is alig múlt 30 éves, de magát a régi iskola növendékének tekinti.

Koppány Levente és Rácz Jenő

A 2008-ban nyitott és két évvel később Magyarországon elsőként Michelin-csillagot szerzett Costes Restaurant, amely a Dining Guide Étteremkalauz Top 100-as listáján a 9. helyet foglalja el, a pandémia miatti kényszerpihenő után, a felújítást követően 2022-ben újra várja a vendégeket. Az étterem Koppány Levente és Rácz Jenő irányítása alatt működik tovább. Levente 2019-ben megnyerte a S. Pellegrino Young Chef Grand Finale verseny regionális döntőjét Hamburgban, majd egy angliai kitérő után érkezett vissza Budapestre, és került Rácz Jenő séfpatron irányítása alatt a konyha élére.
Olvass tovább: diningguide.hu

A KORONAVÍRUS-JÁRVÁNY NEM MÚLT EL NYOMTALANUL, A COVID-BABÁK BIZONYÍTJÁK

Nem is olyan rég még központi téma volt, de a fertőzöttek számával arányosan alább hagytak azok a vizsgálatok, kutatások is, amelyek azt próbálták kideríteni, hogy miben mások a koronavírus idején született gyermekek. Különböznek-e egyáltalán a többiektől? Van-e bármilyen téren lemaradásuk? Kell-e őket segíteni valamilyen módon? A szakemberek szerint mihamarabb pénzt, időt, és figyelmet kell szentelni ezen kérdések megválaszolására.

Napra pontosan három év telt el azóta, hogy a koronavírus-járvány első hulláma után Budapesten is feloldották a kijárási korlátozást. Ha visszaemlékszünk, már ezekben a hetekben megjelentek azok az elméletek, hogy vajon a bezártság, a stressz és a bizonytalanság miként hat majd hosszú távon a gyerekekre, különös tekintettel azokra a csecsemőkre, akik a karantén alatt születtek.
Olvass tovább: index.hu

NAGYON NEM MINDEGY, HOGY A SZAKÁCSNAK A HAJA VAGY A FEJE HULLIK

Jó a kalap, kell is, főleg annak, aki a konyhán dolgozik. De mi van akkor, ha a séf kopasz, ő vajon miért visel sapkát?

Nincs nyafogás, sem ízlésficam, mert ma olyan téma kerül terítékre, ami a konyha része, a gasztronómia elkerülhetetlen eleme, mégis kevés szó esik róla:

A SZAKÁCSSAPKA, A SÉFKALAP.
Az, amelyik a szakácsok, a séfek fején látható. Amelyik ránézésre inkább tornyosul, semmint lapul, és mégse billen, a mester kobakjáról le nem esik.
Pierre most arról mesél, hogy mi is ez a sapka vagy kalap, amelynek neve franciául toques blanches vagy toque, és túl azon, hogy tornyosul, még rakott is – de ennek oka van.
Olvass tovább: index.hu

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.
Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna, Páger Zsolt és Sóti Lilla.

A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
zoltai.anna@kozszov.hu
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com
Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK

GYERMELYI
MIRBEST
KÖZÉRT+ A digitális termelői piac
METRO NAGYKERESKEDELEM
HUNGARO CHEMICALS
BUNGE PROCUISINE
HT HALMSCHLÄGER TRADE ZRT.
EUROGASZTRO
EUROPLANT
kádas&co
Univer
Quadro Byte Zrt.
Mezőker® Az zöldségek mestere
Coninvest konyhatechnológia