HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. október - VII. évfolyam 8. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV Hírek 3
Lezajlott a KÖSZ 2023-2024 elődöntő 3
Fenntartható közétkeztetés- Miért? Hogyan? 5
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 7
Fenntarthatósági rovatunk 7
Újabb lépés a fenntarthatóság felé: a magyar háztartások egyre kevesebb élelmiszert pazarolnak 7
Úton a fenntartható élelmiszeripar felé 8
Új szakmát hozhat magával egy közelgő jogszabályi változás 8
Meglepő előrejelzés: 2050-re százmillió vegetáriánus lesz Európába 8
A magyaros kolbász, amiben biztos nincs szemét, de hús se 8
A nem fenntartható marhahúst a strucc és az emu húsa válthatja 9
Szakmai hírek 9
A tudatos étkezést már a gyermekkorban el kell kezdeni 9
Egy egész generáció vesztét okozhatja az aszpartám 9
Aki időt nyer, életet nyer 10
A túltolt higiénia és a rossz gyermekorvosi tanácsok miatt van ennyi ételallergiás 10
Valami nem stimmel: meglepő dolog derült ki rengeteg antibiotikumról 10
Október 16: Élelmezési világnap 11
Átadták a sándorfalvi szupermenzát 11
Megégette magát az iskolai menzán egy kislány Békéscsabán, mentőhelikopter vitte el 11
Paradicsomos káposztától a halrudacskáig: milyen (lenne) a jó ovis menza? 11

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Támogatóink és Olvasóink!

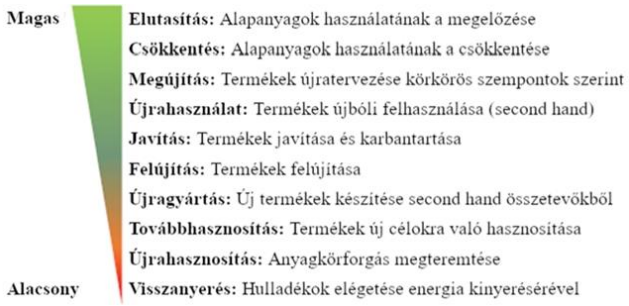
Szakmai körökben egyre erősebben megjelenik az élelmiszerellátás és a fenntarthatóság kérdése. Nem véletlen, hogy 2022. márciusban a KÖZSZÖV már tartott egy konferenciát a témáról (tudósítás itt) és az sem véletlen, hogy 2023. október 4-i régiós konferenciánkon, Szombathelyen ezzel a kérdéssel foglalkoztunk. A sikeres rendezvényről szóló beszámolónk - melyért köszönet jár minden szervezőnek és előadónak - jelen hírlevelünkben megtalálható.

2020. május 20-án közzétett *Biodiverzitási Stratégia 2030-ra és a Termőföldtől az asztalig (Farm to Fork)* elnevezésű (továbbiakban: Stratégia) dokumentumokban is összefoglalták a közétkeztetés és fenntarthatóság legfontosabb kérdéseit. A Stratégia rögzíti, hogy **a fenntartható élelmiszerrendszerek lényege az egészséges emberek, az egészséges társadalmak és az egészséges bolygó közötti elválaszthatatlan kapcsolat**, továbbá megállapítja, hogy az emberek egyre nagyobb figyelmet fordítanak a környezetvédelmi, az egészségügyi, a társadalmi és az etikai kérdésekre. A Stratégiának egyik fontos eleme a zöld és fenntartható közétkeztetés, amely a helyi élelmiszerrendszerekre épít, biztosítva a lokális gazdaság fenntarthatóságát, a szállítási igény és a károsanyag-kibocsátás csökkentését.

A közétkeztetéshez hozzá tartozik a közbeszerzések feltételrendszere, és a hozzá kapcsolódó környezetvédelmi és szociális szempontok. Ebben a megközelítésben az élelmiszer nem pusztán árucikk, hanem **morális gazdasági elem**, amely a társadalmi, egészségügyi, kulturális és környezeti szempontokat is beemeli a beszerzés gyakorlatába. Itt még sok fejlődni valónk van, és sok tapasztalatot, gyakorlatot kell megfigyelnünk. Szakértők szerint fenntartható közétkeztetésről csak akkor beszélhetünk, ha a rendszer kezeli a táplálkozással összefüggő egészségügyi problémákat, népszerűsíti a fenntartható fogyasztást, és piacot biztosít a helyi

gazdálkodóknak, azaz a szocioökonómiai, környezeti és kulturális hatásai mind-mind kedvezők.

Elsőként érdemes fókuszálnunk a környezeti hatások javítására, az energiahasználat, a természeti erőforrások túlhasználatának csökkentésére, a kevesebb csomagolási és élelmiszer-hulladék keletkezésére, a csökkentett vízhasználatra. Többek között ennek szellemében javasoljuk a közétkeztetésben a hagyományos tálalási forma helyett a szabad szedés alkalmazását, amely azokon a helyeken, ahol bevezették, kedvező eredményeket mutat a pazarlás visszaszorításában. Első hallásra ellentmondás mutatkozhat a cél és az eszköz között. Mindannyian találkozhattunk már azzal a jelenséggel, amikor a fogyasztó egy svédasztalos tálalás során a púposra pakolt tányérjának tartalmát mégsem volt képes/szándékozott elfogyasztani. Ugyanakkor a fogyasztói kör, felnövekvő nemzedék megfelelő edukációjával ezt a jelenséget épp rövid/középtávon képesek vagyunk megszüntetni. Amíg a hagyományos szolgáltatás során „fejadagban" gondolkozunk, kiadjuk, amit ki kell adni, függetlenül attól, hogy a fogyasztó azt kéri, vagy sem, addig a megfelelően előkészített szabad szedéses megoldás során a fogyasztó épp annyit fog kiszedni, amennyire szüksége van, amit ténylegesen el kíván fogyasztani. Lássuk be: a „fejadag" a nélkülözéssel járó társadalmi környezet „terméke". Azt közvetíti, hogy legfeljebb ennyi jár. Ugyanakkor jelenleg abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy a társadalom jelentős része válogat a rendelkezésre álló élelmiszerek „tengerében". Lehet, hogy épp ahhoz az ételhez most nincs kedve. Lehet, hogy egy órával korábban még kakaós csigát majszolt, vagy épp egy banánt evett meg. Hogy ez épp helyes, vagy sem annak megítélését a Kedves Olvasóra bízom. De azt mindenképp meg kell állapítanunk, hogy fogyasztóink különböző attitűddel, telítettségi érzéssel, különböző időközökben (és itt nem sorolom fel az összes változót) érkeznek az ebédlőbe, nem fognak mindannyian ugyanannyi ételt fogyasztani. A szabad szedés épp a mennyiségi választás lehetőségét hozza el számukra. És itt hivatkoznom szükséges a körforgásosság szintjei közül a legmagasabbra, az elutasítás szintjére (lásd: alábbi ábra). Amire valójában nincs szükségünk, azt ne is akarjuk birtokolni, megvásárolni, vagy jelen gondolatmenetre lefordítva, azt ne is szedjük ki a tányérunkra. Higgyék el, az utánunk következő generációk mindezt már értik és el is várják tőlünk, hogy erre lehetőséget biztosítsunk számukra.



1.sz. ábra: A körforgásosság szintjei (Forrás: Cramer (2017,p.16.))

Mindez egy apró példa arra, mennyire körülvesz bennünket a környezeti fenntarthatóság kérdése a mindennapok során. Ebből is következik, hogy a fenntarthatósági menedzserek a gazdasági társaságok életének megkerülhetetlen szereplői lesznek a jövőben. A fenntarthatósági szabályozásokból és szemléletből adódóan már nemcsak élelmiszerbiztonsági, logisztikai, energetikai, dietetikai, stb. szakemberre, hanem fenntarthatósági menedzserekre is szükség lesz, aki naprakész és átfogó fenntarthatósági ismeretekkel rendelkezik és képes azokat leképezni az adott társaság folyamataira.

Kedves Olvasó! Bennünket a napi rutin feladatok ellátása mellett egyre erősebben foglalkoztatnak ezek a megkerülhetetlen kérdések, és folyamatosan keressük azokat a jó gyakorlatokat, amelyekkel a fejlődésünk biztosított. Kérjük, keressék a megoldásokat velünk közösen, és egy-egy tapasztalatot és jó gyakorlatot osszanak meg velünk is. Mert együtt könnyebb, és ha valaki valamit már egyszer kitalált, kipróbált, azt érdemes átvenni.

Munkájukhoz sok sikert kívánok:

Páger Zsolt
kommunikációért és kapcsolatokért
felelős alelnök
KÖZSZÖV

KÖZSZÖV HÍREK

LEZAJLOTT A KÖSZ 2023-2024 ELŐDÖNTŐ

2023. október 28-29-én lezajlott a KÖSZ 2023-2024 szakácsverseny elődöntője a Budaörsi METRO áruház Gasztro Akadémián. Részletes beszámolóval a következő havi hírlevélben jelentkezünk.

KÖSZ 2023-2024.

Elődöntőből döntőbe jutott csapatok

Budaörs, 2023-október 28-29.

1.	Hungast Bakony	Veszprém
2.	Hungast Budapest	Budapest
3.	Delirest Savaria	Szombathely
4.	Prizma Junior	Budapest
5.	Balassa Team (Kórház)	Szekszárd
6.	Hetes Generál	Nyíregyháza
7.	KDK (Kórház)	Nagykanizsa
8.	Vácziak (Bv.)	Vác
9.	Delirest Szeged	Szeged
10-	Bakonyi Betyárok (Bv.)	Veszprém
11.	Bv. agglomeráció 2.	Baracska
12.	La Badella Familia (Bv.)	Budapest

A selejtezőből az elődöntőbe jutott 17 csapatból 12 csapat jutott a 2024. március 5-6-7-én a SIRHA (https://sirha-budapest.com/) kiállítás keretében zajló döntőbe.

A Trend FM „Menni-enni” műsorának vendége volt Zoltai Anna, aki a tanévkezdés kapcsán a kötétkeztetést érintő kihívásokról és feladatokról a közétkeztetésben dolgozók társadalmi megbecsültségének javításáról beszélt.
A beszélgetés itt érhető el: trendfm.hu (Menni-Enni 4.)

A Trade magazin immár hagyományossá vált őszi **Business Days** rendezvényére idén is meghívták a KÖZSZÖV elnökét, aki szeptember 23-án Aktualitások a közétkeztetésben címmel tartott előadást az élelmiszerlánc felügyeletéért felelős AM államtitkárral közös szekcióban.

Ismertette a szövetség munkamódszereit, valamint a túlszabályozás, fenntarthatóság és társadalmi megbecsültség javítása terén megtett lépéseket, problémákat. Államtitkár úr nyitott az együtt gondolkodásra és együttműködésre, elismerően beszélt a KÖZSZÖV-ről.

Október 4-én **Szombathelyen régiós konferenciát** tartottunk a fenntartható közétkeztetés témában. Az erről szóló beszámoló cikket hírlevelünk tartalmazza, illetve az előadások kivetetett anyaga a weboldalunkon elérhető.

Október 15-én a **Séf the World** vetélkedő KÖZSZÖV különdíjának „beváltása” zajlott. Budapestre utaztattuk a KÖZSZÖV különdíjas megyaszói nyolcadikosokat. Tamás Marianna Dzsesszika, Szilágyi Mihály, Dobi Csaba Kristóf és Balogh Ramóna a tanáruk, Filep Ottilia és két szülő kíséretében meglátogattak egy többezer adagos korszerű közétkeztető főzőkonyhát, valamint Báti Anikó néprajzkutató tárlatvezetésével megtekintették a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban a „Menzán innen, menzán túl” időszaki kiállítást. Az egész napos programban Végh Tamás Hungast gasztronómiai igazgató és Zoltai Anna elnök mellett Kapitányné Sándor Szilvia a Magyar Természetvédő Szövetség programvezetője gondoskodott a gyerekekről. Az élményekben, finom falatokban és jókedvben gazdag nap végét egy fagyizással zártuk, és megtudtuk, hogy négyük közül lesz, aki szakácsnak készül.

FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS- MIÉRT? HOGYAN?

Molnár Kata írása

A KÖZSZÖV október 4-én Szombathelyen egész napos konferenciát rendezett a fenntartható közétkeztetés témájában. Az érdeklődők nagy száma és az előadók felkészültsége is azt bizonyítja, hogy a téma sokakat megérint és az elhangzottak alapján bizony van tennivaló bőven, és az elkövetkező időben a fenntarthatóság többször kerül terítékre.

Aki esetleg elmulasztotta a reggeli kávézást, annak bizony hamar ébresztőt fújtak a konferencián! **Zoltai Anna** KÖZSZÖV elnök és **Dr. László Győző** Szombathely alpolgármesterének felvezető köszöntője után **Szöllősi Réka** élelmiszer-politikai elemző a bevezető előadásában megkongatta azt a bizonyos vészharangot. Rávilágított a fejlett világ országaiban jelenleg jellemző táplálkozási trendekre, amelyek egyrészt rendkívüli pazarlással járnak, másrészt pedig ajánlásaik sem fenntarthatók. Az üvegházhatású gázok kibocsátását érintő globális változtatás igénye az élelmezésben is szerepet kap, amelyet elsősorban a növényi alapú táplálkozás térnyerésében látják a szakértők. Réka ismertette, hogy az elmúlt 60 évben jelentősen megnőtt - földrajzi területenként ugyan eltérően- a húsfogyasztás: Dél-Amerikában 45 kg-mal, Észak-Amerikában 37 kg-mal, Európában 29 kg-mal, Ázsiában 28 kg-mal. Mindennek a megtermelése jelentős környezet terhelés.

A globális cél az élelmiszertermeléssel összefüggő jelenlegi kibocsájtás növekedésének megakadályozása és 12 %-kal csökkentése. Ha az élelmiszerpazarlást is sikerül közben csökkenteni, akkor mind ehhez 2030-ig az emberiség 40 %-ának, 2050-re pedig 75 %-ának át kellene állnia fenntarhatóbb étrendre. Ehhez Indonézia és India táplálkozási ajánlásait kellene betartani. A 40 %-os (flexitáriánus) átállás jelentős részének a G20 országokban kellene lezajlania, mivel ide esik az üvegházhatású gázok kibocsájtásának legnagyobb része. Beszélt az északi táplálkozási ajánlásról is, amelynek kidolgozásában a humán táplálék igények mellett meghatározóak Földünk és környezetünk igényei is.

Megdöbbentő információ volt az, hogy ha a világon mindenütt a G20-ak jelenlegi fogyasztási szokásait veszik át, akkor az igények kielégítéséhez nem egy, hanem 7,4 Földre lenne szükség. Ennyi pedig nincs.

Az elhangzottakra **Szakos Dávid**, a Nébih Maradék nélkül program kutatási koordinátora érdekes adatokkal erősített rá: a megtermelt élelmiszerek 17%-a válik hulladékká, ami 2019-ben 931 millió tonnát jelentett világszerte, és amelyből a legnagyobb rész, 61%, a háztartásokhoz köthető. Ezek a számok azért is megdöbbentőek, mert a fejlődő világban az éhínség felszámolása még mindig az egyik legaktuálisabb kihívás. A Nébih 2016-ban indult kutatási programja részletesen vizsgálta a háztartási élelmiszer hulladék keletkezésének okait és következtetéseiket egy szemléletformáló oktatási programban igyekeznek hasznosítani. Elhangzott, hogy a Maradék nélkül program pazarlást megelőző tippjei már 2018-ban a GHP-ban is megjelentek.

Az első blokkot **Dr. Farkas István Tamás**, a Magyar Természetvédők Szövetségének társelnöke zárta. Tamás és csapata a fenntartható közétkeztetés elkötelezett támogatója, és az általa képviselt szervezet különös figyelmet fordít a következő nemzedék edukálására,

képzésére, ami általában a fenntarthatóságot és azon belül is az étkezési szokásokat illeti.

A KÖZSZÖV-vel már működő stratégiai partnerség keretében több közös program eredményeként ajánlások születtek, - pl. a heti egy húsmentes nap kapcsán- a közétkeztetők számára. Kiadványaikban gyakorlati ötletekkel, receptekkel, menüsorokkal igyekeznek ihletet adni. Nagy siker volt a KÖZSZÖV-el közösen szervezett, az iskolásokat fejlesztő Séf the World vetélkedő.

Továbbiak a szövetség weblapjáról (klikk)

A konferencia második blokkjában a közétkeztetést érintő szabályozási és ellenőrzési tapasztalatok hangzottak el. **Zentai Andrea** a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ Táplálkozástudományi Főosztály vezetője kiemelte, hogy a világ nagy részén a rossz étkezési szokásokból adódó megbetegedések jelentik az egyik vezető halálozási okot, így szakmai elhivatottságukkal továbbra is azon dolgoznak, hogy az iskolás korú gyerekek szokásait megfelelő irányba tereljék. 2022-ben széleskörű kutatást végeztek az iskolás korú gyerekek élelmezésére vonatkozóan, amelyben a szülőktől a védőnői hálózatig minden érintett bevonásra került. Az eredmény megdöbbentő, már a hét éves korosztály 23%-ánál jelentkeznek a túlsúly és az elhízás jelei, miközben 13 %-nál alultápláltságot állapítottak meg. A jövőben ezért, nemzetközi példákra támaszkodva, olyan ajánlásokat terveznek megfogalmazni, amelyek a jelenlegi szabályozási környezethez képest továbblépést jelentenek az egészséges táplálkozás irányába

Horváth-Pungor Eszter a Vas Vármegyei Kormányhivatal Szombathelyi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály szakügyintéző munkatársa és a **Dr. Magyari Tibor** megyei élelmiszerlánc ellenőrzésért felelős osztályvezető ismertették munkájuk során szerzett tapasztalataikat.

A hallgatóság tippeket kapott a táplálkozás-egészségügyi és a minőség-vezérelt közétkeztetési program értékelésében megfeleléshez.

A záró blokkban **Dávid- Dobos Zsófia** a Hungast csoport vezető dietetikusa haladó szellemiségű gyakorlatias előadást tartott a húsmentes nap kezdeményezésükről. Betekintést kínált a megvalósításhoz kapcsolódó kommunikációs munkától az étlapon szereplő régi és újként fejlesztett húsmentes ételek soráig a projekt részleteibe. Őszintén kitért rá, hogy sok szakember bevonásával egy rögös kísérletező munka kezdődött meg a cégcsoportnál, amit ugyanakkor a zömében pozitív visszajelzések öveznek, a fogyasztók kedvezően fogadják.

A következő előadó **Farkas Erika** táplálkozástudományi szakember egy nagyon izgalmas, információ dús előadást tartott. Erika is kitért a húsmentes étkezés beilleszthetőségére, fontosságára a fenntartható étkeztetésben. Kitért a már többször bemutatott dabasi mintaprojektre, szabad szedés, vagy büféasztalos étkeztetés továbbfejlesztésére. Tapasztalataik szerint a szabadon szedésnél számtalan előny megjelenik, megéri a ráfordítást és odafigyelést. Például lerövidül a sorban állásra fordított idő, több idő

jut az étkezére. A mennyiségi és minőségi választás, a döntés szabadságával együtt fokozza az étkezési kedvet, az „étvágyat”, aminek következtében 80%-kal kevesebb az ételmaradék, és megnőtt az étkezők létszáma.

Páger Zsolt a KÖZSZÖV alelnöke rávilágított arra, hogy a KÖZSZÖV elkötelezett a fenntarthatóság iránt. Egyszerre foglalta össze a fenntartható közétkeztetés jelentőségét és a közétkeztetés szerepét a kérdésben, és rámutatott a változtatások lehetőségeire. Olyan igényt fogalmazott meg a szabályozási környezet átalakítására, amely holisztikusan öleli fel a táplálkozástudomány, az élelmiszerbiztonság, a fenntarthatóság és a fogyasztók elégedettségének szempontjait.

A záró előadást „Jövő informatikája és a fenntarthatóság” címmel **Siposné Bodon Viktória** ügyvezető tartotta, a Quadro Byte Zrt képviseletében. Rámutatott az informatika nélkülözhetetlenségére, az adminisztrációs terhek és költségek csökkentése, a papírfelhasználás, a kapacitáskihasználás, az átláthatóság, a szülők és étkezők számára kényelmet nyújtó online rendszerek lehetőségeire, kitért a jövő informatikájára. Megtudhattuk, hogy a közétkeztetés hátterét kiszolgáló informatika lehetőségeiben határ a csillagos ég.

Az előadások prezentációi itt megtalálhatók.
(Szerkesztői megjegyzés: A cikk írója, Molnár Kata a Prizma stratégiai vezetője).

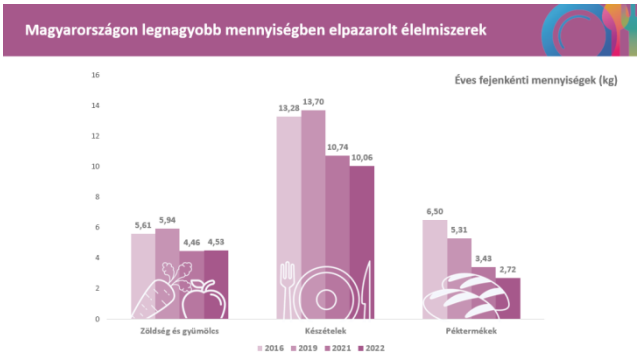
HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A külső hőmérséklet csökken, emiatt a rovarok és rágcsálók megpróbálnak behúzódni az épületekbe. Jelenlétük a konyhán azonban komoly élelmiszer-biztonsági kockázat.

Ennek megakadályozása minden ősszel visszatérő, összetett és állandó figyelmet igénylő feladat. Első és legfontosabb, hogy a nyílászárók kialakításával a bejutást megnehezítsük. Számoljuk fel a réseket, és a nyitható ablakokon legyen rovarháló. Az ajtókat csak a szükséges időtartamra nyissuk, egyébként javasolt folyamatosan zárva tartani. Fontos odafigyelni az épület körüli és nem használt épületen belüli területek lomtalanítására, a búvóhelyek felszámolására.
A szokásostól gyakrabban ellenőrizzük a kihelyezett „rágcsáló dobozokat”, és csalétek fogyás esetében azonnal avatkozzunk be, kérjük szakember segítségét. További információkat a GHP 8.4 pontja tartalmaz.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
ÚJABB LÉPÉS A FENNTARTHATÓSÁG FELÉ: A MAGYAR HÁZTARTÁSOK EGYRE KEVESEBB ÉLELMISZERT PAZAROLNAK

Fejenként 24 kg élelmiszert pazarolunk el évente a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) negyedik alkalommal elvégzett hulladékfelmérése szerint. A rekord számú, több mint 500 háztartás részvételével lezajlott mérés eredményei azt mutatják, leggyakrabban továbbra is az ételmaradékok, a zöldségek és a gyümölcsök, valamint a pékáruk kerülnek feleslegesen a szemétbe. A legfrissebb adatok alapján a magyar háztartások újabb jelentős lépést tettek a fenntarthatóság felé, ugyanis 2016 óta 27%-kal csökkent az élelmiszerpazarlás.
A Nébih Maradék nélkül programja 2016 óta méri fel – EU-s módszertan alapján – az élelmiszerhulladékok mennyiségét és annak megoszlását a magyar háztartásokban. Az első adatok fejenként 68 kg élelmiszerhulladék „termelést” mutattak, ami azóta 12%-kal, 59,9 kg-ra csökkent a negyedik, 2022 őszi felmérés szerint.



A tényleges pazarlás 2016-ban az összes élelmiszerhulladék mintegy fele: 33,1 kg volt. A feleslegesen kidobott élelmiszerek mennyisége a program indulása

óta 24 kg-ra mérséklődött, amely 27%-os csökkenést jelent.
A teljes kutatási összefoglaló itt tekinthető meg.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

ÚTON A FENNTARTHATÓ ÉLELMISZERIPAR FELÉ

A felére kell csökkenteni 2030-ra az egy főre jutó globális élelmiszerpazarlást kiskereskedelmi és fogyasztói szinten, valamint csökkenteni kell az élelmiszer-veszteséget a termelési és ellátási láncok mentén, beleértve a betakarítás utáni veszteségeket is – mondta Felkai Beáta Olga szerdán, Tapolcán, a Business Days 2023. konferencián tartott előadásán.

Felkai Beáta Olga

Az élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős helyettes államtitkár arról beszélt, van egy olyan globális problémafelvetés, amelyre mindenképpen választ kell találni a fenntarthatóság kérdéskörében. Ehhez az ENSZ Fenntartható Fejlődési Keretrendszert dolgozott ki 2015-ben. A Farm to Fork stratégia pedig a klímasemlegesség 2050-ig történő megvalósítását tűzte ki célul, amely lényege, hogy a jelenlegi uniós élelmiszerrendszer egy fenntartható modell irányába mozduljon el.
Olvass tovább: trademagazin.hu

ÚJ SZAKMÁT HOZHAT MAGÁVAL EGY KÖZELGŐ JOGSZABÁLYI VÁLTOZÁS

A fenntarthatóság és a társadalmi felelősségvállalás napjainkban kiemelt fontosságú téma a vállalati világban. Az ESG-szemléleten alapuló üzleti stratégiáknak nem csak a társadalmi elvárásoknak, hanem a közelgő, új jogszabályi változásoknak is meg kell felelniük. Ebből adódóan a vállalatoknak szükségük lesz legalább egy olyan munkatársra, aki naprakész és átfogó fenntarthatósági ismeretekkel rendelkezik.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MEGLEPŐ ELŐREJELZÉS: 2050-RE SZÁZMILLIÓ VEGETÁRIÁNUS LESZ EURÓPÁBA

Egyre több cég ismeri fel a fogyasztói igények változását világszerte. A táplálkozási szokásokat illetően az elmúlt években drasztikus változások következtek be, amelyek nem csak átformálták a piacot, de mozgásban is tartják, hisz az élelmiszeripari cégeknek és forgalmazóknak tartania kell a lépést, ha versenyben akarnak maradni.

A leggyorsabb változás a laktózmentes, a vegán, a vegetáriánus és a cukormentes termékek piacán várható.
Olvass tovább: trademagazin.hu

A MAGYAROS KOLBÁSZ, AMIBEN BIZTOS NINCS SZEMÉT, DE HÚS SE

Egy átlagos magyar évente körülbelül 80 kiló húst eszik. Bár egyre többen igyekeznek visszaszorítani a húsfogyasztásukat, sokaknak hiányoznak a hagyományos ízek. Őket célozzák a mezőhegyesi családi vállalkozás, a Vega-Farm termékei.

Vajda Ferencné tíz éve otthon kezdett el vegán kolbászokat készíteni, lánya Walesből költözött haza, hogy közösen építsék fel az új üzemet.

A Vajda családdal készített videó itt nézhető meg.

Forrás: telex.hu

A NEM FENNTARTHATÓ MARHAHÚST A STRUCC ÉS AZ EMU HÚSA VÁLTHATJA

Az emuk és struccok tartása környezetbarátabb alternatíva a marhahúshoz képest, mivel ezek a madarak nem termelnek metángázt. Ezek a madarak tenyésztése és fogyasztása jelenleg nem elterjedt Magyarországon, de a jövőben a kereslet növekedhet, különösen mivel nem termelnek metánt, ami környezetbarát megoldást jelenthet.

A struccok és emuk tojásai egészségesebbek és finomabbak lehetnek, kisebb mennyiségű koleszterint tartalmaznak, viszont magas fehérjetartalommal rendelkeznek. A húsuk állagában hasonlít a vöröshúshoz, de ízük teljesen újszerű élményt nyújthatnak. Az emuk és struccok tenyésztői között már léteznek kezdeményezések a minőségi ellenőrzés és oklevelek szerzése érdekében, és a közeljövőben ezek a madarak lehetnek a marhahús helyettesítői.

Ezek a madarak tojást és húst is adhatnak, míg a nanduk nem olyan elterjedtek, és tojásaikat sem lehet könnyen értékesíteni.

Forrás: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK

A TUDATOS ÉTKEZÉST MÁR A GYERMEKKORBAN EL KELL KEZDENI

Kiemelt cél a közétkeztetésben is a rövid ellátási láncok megerősítése – jelentette ki dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára a Business Days Konferencián, Tapolcán.

dr. Nobilis Márton

Az államtitkár hangsúlyozta, hogy már gyermekkorban érdemes minél változatosabb étrendet kialakítani. Lényeges, hogy tudatosítsuk gyermekeinkben: az étel érték. Kiemelte, az élelmiszerpazarlás mérséklésére is minél előbb fel kell hívni a figyelmet, szükséges elmondani, hogy ne dobjuk ki a még felhasználható alapanyagokat, ételeket. Azon dolgozunk, hogy a pazarlást folyamatosan csökkentsük, hogy minél kevesebb étel végezze a kukában, mert kiemelten fontos a fenntarthatóság. Továbbá a közétkeztetés egy lehetőség is arra, hogy egészen gyerekkortól bevezessünk bizonyos ízeket – tette hozzá.

Olvass tovább: trademagazin.hu

EGY EGÉSZ GENERÁCIÓ VESZTÉT OKOZHATJA AZ ASZPARTÁM

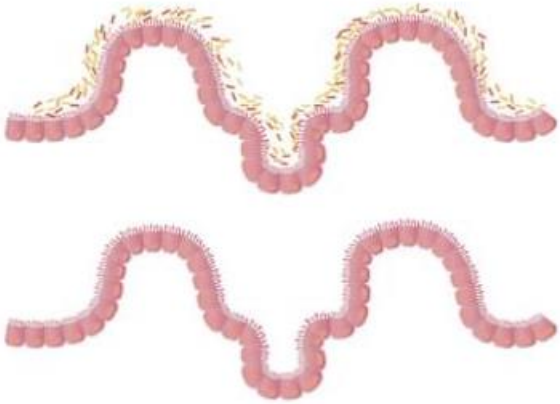
Újabb fekete pontot szerzett magának a már sokszor démonizált aszpartám, a Florida Állami Egyetem (FSU) kutatóinak legfrissebb publikációja szerint a korábban lehetséges rákkeltőnek titulált édesítőszer fogyasztása összefüggésbe hozható a memóriazavar és a tanulási nehézségek kialakulásával.

Az elmúlt évtizedekben szinte nem telt el úgy nap, hogy ne jelent volna meg a különböző mesterséges édesítőszerek kapcsán olyan hír, amely azok egészségkárosító hatását pedzegette volna, mégis továbbra is

rendkívül népszerűek a szintén kártékonynak tartott cukor alternatívájaként gyártott édesítők.
Olvass tovább: index.hu

AKI IDŐT NYER, ÉLETET NYER

A szervezet szereti jól meghatározott helyen gyűjteni a káros anyagcseretermékeket, amelyeket fokozott ellenőrzés alatt tart és a lehető leggyorsabban meg is szeretne szabadulni tőlük.
Egyes szakemberek úgy tartják, az egészségünket az befolyásolja a legjobban, mennyi káros anyag képződik a bélben, ezek milyen mértékben rombolnak (főleg, ha bent rekednek) és mennyi idő alatt távoznak.



A kockázatos vegyületek mennyisége, jellege és a tranzitidő – ez a három kulcstényező.
Méreganyagokat két fő helyen gyűjt a szervezet: a vastagbélben és a májban, nyilván a kiválasztásban és kiürítésben segítenek más szervek is: vese, tüdő, bőrszövet.
A máj és a vastagbél a keringésen keresztül közvetlenül kapcsolódik és állandó kommunikációt folytat egymással (bél-máj tengely, enterohepatikus cirkuláció).
Olvass tovább: facebook.com/tothgabor.biogabifoodscience

A TÚLTOLT HIGIÉNIA ÉS A ROSSZ GYERMEKORVOSI TANÁCSOK MIATT VAN ENNYI ÉTELALLERGIÁS

Laktóz-, glutén-, szója-, mogyoró- és egyéb hasonló összetevőktől mentes termékek lepték el a boltokat és az éttermek étlapjait, a fagyizókról nem is beszélve. A címkéken lassan nagyobb helyet foglal el, hogy mit nem tartalmaz a termék, mint az, hogy mi van benne, az ételallergiára és -érzékenységre egész iparág épült fel. A Centers for Disease Control and Prevention szerint az ilyen típusú allergiák egyre gyakoribbak. A gyermekek között 2000 és 2018 között megduplázódott az ételallergiások száma, és az arány az azóta eltelt években valószínűleg tovább nőtt, írja a Washington Post.

A lap felnőttekre vonatkozó adatot nem talált, de más kutatások megerősítik a tendenciát. A World Allergy Organization Journal című folyóiratban megjelent tanulmány szerint a fiúk és a lányok gyermekkorukban egyforma valószínűséggel lesznek allergiásak valamilyen ételre, de a tinédzserkor után a nők között gyakoribbá válik az ilyen betegség. Különbség az is, hogy míg a nők a gyümölcsökre – azon belül a bogyósokra –, addig a férfiak a mogyorófélékre lesznek allergiásak.
Olvass tovább: 444.hu

VALAMI NEM STIMMEL: MEGLEPŐ DOLOG DERÜLT KI RENGETEG ANTIBIOTIKUMRÓL

Magyarországon 2022-től minden élelmiszertermelő állatot kezelő állatorvosnak kötelező havi jelentés készíteni az antibiotikumok felhasználásáról. Az intézkedés az antimikrobiális rezisztencia csökkentését szolgálja. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) elkészítette 2022-es jelentések kiértékelését. Ez alapján elmondható, hogy a jelentések számai nincsenek összhangban az eladási adatokkal.
Olvass tovább: agrarszektor.hu

OKTÓBER 16: ÉLELMEZÉSI VILÁGNAP

Az élelmezési világnapot az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete a FAO kezdeményezésére minden évben megrendezik, azzal a céllal, hogy felhívják a közvélemény és döntéshozók figyelmét az élelmezési gondok orvoslásának fontosságára. Az élelmezési világnapot minden évben október 16-án, a FAO alapításának évfordulója alkalmából ünneplik.

ÁTADTÁK A SÁNDORFALVI SZUPERMENZÁT

Szupermenzának, így, egybeírva hívják a Hungast Csoport által 30 millió forintból felújított iskolai étkezőt. Már a név is jelzi, ez már nem az a fajta iskolai menza, ahol a mostani szülők gyerekkorukban ebédjeiket fogyasztották.

Október 11-én, délután 3 órakor vágta át az Szupermenza bejáratánál az avató szalagot Gajdosné Pataki Zsuzsanna, Sándorfalva polgármestere, Czibuláné Arany Szabó Ágnes, a Pallavicini Sándor Általános Iskola igazgatója és Enyedi Csaba, a Hungast Cégcsoport kommunikációs igazgatója. Arról, hogy a 30 millió forintos fejlesztés miért is igazán örömteli Sándorfalvának és mik a különlegességei a Szupermenzának, az átadón elhangzott beszédekből értesülhettünk.

Olvass tovább: cs3.hu

MEGÉGETTE MAGÁT AZ ISKOLAI MENZÁN EGY KISLÁNY BÉKÉSCSABÁN, MENTŐHELIKOPTER VITTE EL

Baleset történt a Békéscsabai Belvárosi Általános Iskola és Gimnáziumban. Az egyik diák komoly égési sérüléseket szenvedett, mentőhelikopterrel szállították kórházba.

A Békéscsabai Belvárosi Általános Iskola és Gimnázium igazgatója, Malatyinszki Anita a Behir megkeresésére elmondta, egy általános iskolás kislány az ebédszünetben egy forró levest tartott a kezében, majd egy rossz mozdulatot követően a forró étel az ölébe borult.

A történtek után a jelenlévők azonnal értesítették az iskola védőnőjét, aki a mentők kiérkezéséig szakszerű ellátásban részesítette a kislányt.

Hangai József mentőtiszt, regionális kommunikációs munkatárs elmondása szerint a békéscsabai mentésirányítás mentőgépkocsit, mentőorvosi kocsit és mentőhelikoptert is riasztott az iskolához.

A gyermek súlyos sérüléseket szenvedett el, a mentősök légi úton az égési centrumba szállították a diáklányt.

Forrás: index.hu

PARADICSOMOS KÁPOSZTÁTÓL A HALRUDACSKÁIG: MILYEN (LENNE) A JÓ OVIS MENZA?

Makacsul tartja magát a köménymagleves, a paradicsomos káposzta és a bácskai rizses hús, de már a csirke nuggets és a halrudacska is felkerült az ovis menza étlapjára. A közétkeztetés megreformálásába még Jamie Oliver is belebukott, pedig Magyarországon például szigorú dietetikai szabályok szerint etetik a gyerekeket. Létezhet-e a megfizethető és jó menza, és mi van, ha a gyerek semmit sem hajlandó megenni?

Erős kezdés – ez volt a válaszom, amikor a kislányom élete első óvodai napján közölte velem, hogy paradicsomos káposzta volt az ebéd. Aztán gyorsan

hozzátette, hogy nem evett belőle, én pedig leplezetlen empátiával és megértéssel fogadtam a hírt: bennem – és talán nem túlzás azt állítani, hogy a nemzet kollektív emlékezetében is – a paradicsomos káposzta hagyta a legsötétebb, lucskos és hányásszagú foltot az összes menzaélményem közül.
Olvass tovább: marieclaire.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 ízek mestere
Coninvest konyhatechnológia
Nestlé PROFESSIONAL