HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. november - VII. évfolyam 9. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Webinárium 3

Úton a döntőbe - lezajlott a KÖSZ-2023-2024 verseny elődöntője 3

Nébih Maradék nélkül programja 5

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 6

Fenntarthatósági rovatunk 7

A növényi fehérje mellett voksolt az Európai Parlament 7

Élelmiszer-pazarlás csökkentése Finnországban 7

Szőllősi Réka írása: Nagyüzemi állattartás és a humán fertőzések kapcsolatáról 7

Közös felelősségünk a föld- és vízkészletünk megóvása 8

Hódító étkezési szokások 8

Szakmai hírek 9

Pro Sanitate díjat és miniszteri elismerő oklevelet vehettek át az NNGYK munkatársai 9

Az elismerésekhez szívből gratulálunk és további sikereket kívánunk! 9

Teszt: svédasztalos ebédet kapnak a tanulók a szolnoki iskolában 9

A jó menza nem csak pénz kérdése, a szülőkön is múlik, ha az étel kárba megy 9

Van olyan ételallergiás gyerek, aki két hete nem kap ebédet egy biatorbágyi menzán 10

Az élelmiszeripar sötét jövőképét festette fel Éder Tamás 10

Tejmentes forradalmat indított egy magyar cég, bejött 10

Irány a robot 11

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasók! Kedves KÖZSZÖV tagok!

Talán nem vagyok ezzel egyedül, de én mindig várom az ősz igazi beköszöntét, amelynek megvan a maga szépsége.

Az ősz a keseredés átmenet a nyári napokból az erős borongós hidegbe. Színes és elmélázó, kirándulós és plédbe bújós.

A szervezetünk jobban kívánja a melegebb és zsírosabb ételeket, hiszen elkezdődik a raktározás időszaka. A testmozgás már kisebb szerepet tölt be a mindennapjainkban, nehezebben vesszük rá magunkat, hogy felálljunk a kanapéról, hiszen sötét van és hűvös.

Pedig az egészséges életmód fenntartásához elengedhetetlen a számunkra megfelelő edzésforma megtalálása, valamint a táplálkozás egyensúlya.

A mértékletes húsfogyasztás mellett figyeljünk a megfelelő mennyiségű vitamin és ásványi anyag bevitelre és az elegendő rostfogyasztásra. Ehhez tökéletes alapot adnak az ősz szezonális zöldségei és gyümölcsei.

Dunántúliként nem tudok elmenni a novemberi hónap egyik jeles ünnepe, a Márton nap mellet sem. Kultusza hazánkban évszázadok óta virágzik, köré épült népszokások az év végéhez, a mezőgazdasági munkák befejeződéséhez kötődnek.

Szent Márton 316-ban Saváriában, a mai Szombathelyen született, Európa egyik legnépszerűbb szentje. Szülővárosában ezen a napon a katonára, a püspökre, Isten alázatos szolgájára emlékeznek.

Szent Márton példakép: A jó lelkűség, a felebaráti szeretet, a betegek és az egyszerűség példaképe.

Szellemi örökségét a Szombathelyiek büszkén őrzik.

A Márton- napi lúdvacsora után szokás az újbor megkóstolása. Sajnos ez a közétkeztetés keretein belül nem állja meg a helyét, ellenben a mondás úgy tartja: *„Aki Márton napján libát nem eszik, egész évben éhezik.”*

Így területeinken minden évben tányérba kerül a libaételek valamelyik formája.

Ebben az évben a Márton napi ludaskása került terítékre, amelynek receptjét itt szeretném megosztani.

Mártonnapi ludaskása 4 főre:

Hozzávalók:

- *libamell 80g*
- *csirkemáj 120g*
- *libazúza 120g*
- *sárgarépa 120g*
- *zellergumó 60g*
- *zöldborsó 120g*
- *gomba 60g*
- *vöröshagyma 30g*
- *fokhagyma 1 gerezd*
- *só, bors ízlés szerint*
- *babérlevél 1 db*
- *olaj 40g*
- *rizs 320g*

Elkészítés:

A libazúzát és a csirkemájat, valamint a libamellett megtisztítjuk és kockára vágjuk. Elkészítjük a libaragut az alábbiak szerint: a vöröshagymakockát olajon megpirítjuk és hozzáadjuk a libamellet. Fűszerezzük fokhagymával, babérlevéllel, őrölt borssal és lassú tűzön puhulásig pároljuk. A csirkemájat a sütőben kevés olajon készre sütjük.

A zúzát annyi vízzel, hogy ellepje, feltesszük főni és sóval, borssal fűszerezve puhára főzzük.

Hozzáadjuk a gombát és zöldségeket, amelyekkel készre főzzük.

A rizst kétszeres mennyiségű vízben elkészítjük. A libaragut, a sült májat és a zöldséges zúzát hozzákeverjük. A ludaskását forrón tálaljuk.

Szent Márton hitével és reményével kívánok jó munkát Mindnyájuknak:

Rózsás Anikó
a KÖZSZÖV alelnöke

KÖZSZÖV HÍREK

A KÖSZ 2023-2024 döntő előkészületei javában zajlanak, folyamatosan egyeztetnek a szervezők egymás között, illetve a helyszínt biztosító Hungexpoval és a támogatókkal.

2023.11.23-án online egyeztetésen és felkészítésen vettek részt a döntőbe jutott csapatok.

November 9-én és 14-én a NÉGYOSZ meghívására részt vettünk a növényi táplálkozás konferenciákon.

November 25-én a Magyar Vendéglátó Szakoktatók Országos Szövetségének Konferenciáján a KÖZSZÖV elnöke előadást tartott a közétkeztetés aktualitásairól.

November végén fogadta a KÖZSZÖV elnökét és alelnökeit a Nébih új elnöke, valamint az országos tisztifőorvos. A megbeszélésekről a következő Hírlevélben beszámolunk.

WEBINÁRIUM

Sokak kérésének teszünk eleget az idei utolsó webináriummal, melynek témája **„Vezetői készségek élelmezésvezetőknek”,** előadója *Szegál Hajnalka* hivatásos támogató, MCC coach, mediátor, egyetemi vendégoktató lesz.

Hajnalka már nagy sikerrel szerepelt nálunk, KÖZSZÖV Akadémián, és webináriumon is.

A szokásos rendszerben zajló webinárium a KÖZSZÖV tagoknak ingyenes, de regisztrációhoz kötött, melynek határideje 2023.12.07.

Jelentkezési lap (ITT)

ÚTON A DÖNTŐBE - LEZAJLOTT A KÖSZ-2023-2024 VERSENY ELŐDÖNTŐJE

2013-tól "Az út a cél!" mottóval ez immár a 9. közétkeztetési szakácsverseny (KÖSZ), amit kétéves ciklusokban rendez meg a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) közösen, 2017 óta a Bocuse d'Or Akadémia szervezési rendszeréhez igazítva. Haladva az étkezési trendekkel

és az étkezéssel szemben támasztott korszerű követelményekkel a fenntarthatóság évek óta fontos szerepet tölt be a KÖZSZÖV életében, így a KÖSZ-verseny idei témájának a húsmentességet választottuk.

A kiírásra eredetileg közel 30 csapat jelentkezett, de mire az elődöntők ideje eljött, a ténylegesen induló csapatok száma 16-ra esett vissza.

Ennek több oka van, leginkább a közétkeztetésben is észlehető munkaerőhiány, és a meglévő állomány leterheltsége. Az a csapat, ugyanis, amelyik elindul a versenyen, komoly előkészületekkel és terheléssel szembesül a felkészülés ideje alatt, viszont szakmailag nagyon komoly fejlődésen esik át. Volt csapat, aki 15-ször is elkészítette a tervezett menüsort a felkészítés időszakában. A szakácsok kilépése, a szakácshiány az új tanév kezdetével az idén soha nem tapasztalt méretekben jelentkezett. A csapatok közül nyolc hosszú múltra visszatekintő, rutinos versenyző csapat, ezzel is magasra emelve az elvárást és a szakmai színvonalat, de idén - a szervezők nagy örömére - több elsőbálozó csapattal is bővült a jelentkezők köre.

A verseny elődöntőjének a budaörsi METRO Gasztroakadémia adott otthont 2023. október 28-29-e között. A versenykiírás szerint a csapatoknak 3-fogásos felnőtt ételsort kellett készíteniük, nettó 850 Ft alapanyag értékben, amire az eddigitől eltérően 3 óra helyett 4 órájuk volt a versenyzőknek. Kötelező alapanyagként szerepeltek a mélyalmos tojás, a jonatán alma, a cékla és a rögös túró. Tilos volt édesítőszert, ízfokozót, élelmiszer-színezéket (vagy ezek bármelyikét tartalmazó összetett alapanyagot) használni. A 4-fős csapatokban a csapattagok közül 1 fő szakmai iránymutatásával irányította, erősítette a csapatot, a versenyen a főzésben viszont tevékenyen nem vehetett részt, nem kóstolhatott, nem nyúlhatott bele a folyamatokba.

Az ételkészítés folyamatát konyhai zsűri (tagok: ifj. Ambrus György, Nagy Krisztián, Tóth Dávid) felügyelte és pontozta, míg az elkészült műveket kóstoló zsűri (tagok: Ambrus György, Bálint Ferenc, Farkas Richárd, Hartmann Gabriella, Riczu Tünde, Sátor László, Vomberg Frigyes, Wind Bernadett, Zelenák Gábor, Zsolnay Gábor) értékelte. A szervezők által delegált zsűritagok kiegészültek a versenyző csapatok által delegált zsűritaggal, így biztosítva az átláthatóság garanciáját. Önzetlen munkájukat ezúton is szívből köszönjük!

Az összesített pontozással a legjobb 12 csapat került a döntőbe, amire a Hungexpo és a Magyar Bocuse'Dor Akadémia támogatásával a SIRHA Budapest, vendéglátóiari szakkiállítás keretében kerül sor 2024. március 5-6-7-én, azaz 3 napon keresztül.

2023-2024. évi KÖSZ-verseny elődöntőjén továbbjutó csapatok	
Helyezés	Csapatnév
1.	Hungast Bakony (Veszprém)
2.	Hungast Budapest (Budapest)
3.	Delirest Savaria (Budapest)
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)

Eddig - a zsűri szakmai észrevételei alapján - a csapatoknak lehetőségük van tovább finomítani, fejleszteni a tervezett menüsoruk elkészítését. A versenysorrendet 2024. januárjában sorsoljuk ki és a csapatok megismerkedhetnek a Bocuse d'Or Akadémia által a versenyre biztosított versenybokszokkal.

A nevezéstől az elődöntőig, majd a döntőig lépésenkénti felkészülés, fejlesztés zajlik, amiben nagy szerepe van a szervezők és támogató szakmai szervezetek által a csapatok mellé delegált neves mentoroknak. A támogató szakmai szervezetek köre (Magyar Bocuse d'Or Akadémia, MVI, PGA, MDOSZ, VIMOSZ, ÉHT,) tovább bővült, mert a 2023-2024-es versenyhez mellénk állt a Magyar Természetvédők Országos Szövetsége (MTVSZ), a Növényi Élelmiszergyártók Országos Szövetsége (NÉGYOSZ) és a Magyar Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete (MVSZOE) is.

A fejlődés, változás a versenyzőkön kívül megfigyelhető a versenyszervezésben is, hiszen folyamatosan csiszolódik a kiírás és a szervezés is. Idéntől például a versenynek van versenytitkára, aki gyorsabb és közvetlenebb kapcsolatban van a versenyzőkkel és mentorokkal.

A döntő is az eddig megszokottaktól sokban eltér, mivel a kiállítás mindhárom napján zajlik, szakmai rendezvényekkel kiegészítve és utolsó nap délutánra esik az eredményhirdetés. Újdonság lesz, hogy a közönség is megkóstolhatja az ételeket és ennek alapján voksolhat.

Célunk, hogy a KÖSZ 2023-2024 döntője, akár csak eddig is, a közétkeztetés ünnepe legyen, és a hozzá kapcsolt szakmai programokkal pedig kitekintést adhassunk arról, hogy merre halad a közétkeztetés, mint szolgáltatás itthon és külföldön.

Minden nevezett csapatnak ezúton is gratulálunk az elődöntőn nyújtott kiemelkedő szakmai teljesítményéhez, a továbbjutott csapatoknak további sikeres felkészülést kívánunk a döntőre. Találkozzunk mindannyiukkal 2024. március 5-6-7-én a Hungexpon!

Céklasaláta tofuval-(Hungast Veszprém)

NÉBIH MARADÉK NÉLKÜL PROGRAMJA

A Nébih **Maradék nélkül** programjának vezetője meghívta a KÖZSZÖV elnökét és alelnökét november 17-én egy szakmai műhelybeszélgetésre, a vendéglátás és közétkeztetés ágazatban keletkező élelmiszerhulladékok mérése és csökkentése témában.

Bevezetőben ismertetésre került az élelmiszerhulladék mérés jogszabályi háttere, tovább az EU által javasolt mérési módszerek, és a legfrissebb adatok.

Célkitűzés az élelmiszerhulladék adatgyűjtés fejlesztése, melyben megcélzott ágazat a háztartások mellett a kiskereskedelem és a vendéglátás – közétkeztetés. Elkészült egy élelmiszerhulladék mérési útmutató -ezt kell a hazai gyakorlathoz illeszteni.

2022. óta tagállami szinten élelmiszerhulladékok kötelező mérése és adatszolgáltatás van, bázisév 2020. Kötelező élelmiszerhulladék-megelőzési nemzeti programok indítása és működtetése. Magyarországon ezt a Nébih – Maradék nélkül programja biztosítja. Kötelező a biohulladékok elkülönített gyűjtése 2024. január 1-től (keletkezés helyén történő újrafeldolgozás vagy elkülönít).

A közeljövőben a KÖZSZÖV javaslatára elkészül egy probléma térkép és egy egységes fogalomtár, ami alapján tovább kell lépni az elvárt arányú hulladékcsökkentés érdekében.

A Maradék nélkül kampánynak iskolai programja is van: az általános iskolásoknak szóló foglalkozásokon a hivatal szakemberei interaktív formában beszélik át a témát a gyerekekkel, de a tematikus tankönyvet, a munkafüzetet és a tanári kézikönyvet bárki ingyenesen letöltheti a Maradék nélkül weboldaláról.

Kidolgozásra került egy komplex oktatási csomag, amely a legfontosabb élelmiszerhulladékokkal kapcsolatos ismereteket foglalja össze az általános iskolás korosztály számára.

A [tanárok számára elérhető egy kézikönyv](#) is, amelyet további érdekességekkel, feladat ötletekkel gazdagítottak.

Az élelmiszerhulladékok keletkezésének mérséklete terén a Nébih Maradék nélkül programja kiemelt figyelmet szentel az élelmiszerlánc szereplőinek támogatására is: a kampány 4 szakmai munkacsoportja olyan útmutatókat, segédleteket állított össze, amelyek iránymutatásul szolgálhatnak az élelmiszer-vállalkozások számára az élelmiszerhulladékok keletkezésének megelőzésében, mérséklésében. A 4 munkacsoport szakértői a vendéglátás, a kereskedelem, az ipar és a civil szektor kihívásaira próbáltak lehetséges megoldásokat felsorakoztatni, összefoglalva azokat a jó gyakorlatokat, amelyeket világszerte már azonosítottak, kipróbáltak vagy alkalmaznak.

A segédlet célja, hogy rávilágítson az élelmiszerhulladékok keletkezésének okaira a [vendéglátás-közétkeztetés szektorban,](#) valamint, hogy megismertesse az olvasóval a különböző élelmiszerhulladék-kategóriákat, és azok gazdasági és környezeti hatásait. A vendéglátóiparban dolgozók munkáját konkrét, már kipróbált jó gyakorlatok bemutatásával szeretnénk segíteni az élelmiszerhulladék megelőzése és mennyiségének csökkentése terén.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A beszállítók szolgáltatása és a termékek megfelelősége hatással van a munkánkra, ezért év vége közeledtével, azaz évente legalább egyszer érdemes a beszállítók és termékeik megfelelőségével is foglalkoznunk.
A beszállítók értékelése nemcsak számunkra, hanem a beszállító számára is hasznos, hiszen segíti a folyamatos fejlődést, a hibák javítását, a vevői elégedettség növelését, és a hosszú távú együttműködést.
A beszállítók értékelésének eredménye alapján döntünk arról, hogy melyik beszállítóval folytatjuk - és miként - tovább, illetve szükség esetén módosítjuk vagy megszüntetjük a kapcsolatot.
Az élelmiszer-beszállítók értékelése során különböző szempontokat érdemes figyelembe venni, melyek közül néhányat felsorolunk:

- rendelkezik-e megfelelő minőségirányítási rendszerrel, tanúsítványokkal, engedélyekkel, FELIR azonosítóval,
- betartja-e az élelmiszerbiztonsági előírásokat, a higiéniai szabályokat, a hatósági követelményeket, (dokumentáltság, kísérőokmányok,

szállítójármű tisztasága, szállító személyi higiéné-je, termék sértetlensége, hőmérsékletek)
- előfordult-e mennyiségi és minőségi eltérés, ezek jelzésekor hogyan reagáltak,
- rendszeresen ellenőrzik-e a termékek minőségét, érzékszervi tulajdonságait, összetételét, lejárati idejét, korrekt-e az allergén és KREL információ,
- megbízható-e a szállítás tekintetében, betartja-e a határidőket, a megrendelt mennyiséget, a csomagolást, a jelölést,
- kellően rugalmas-e, a reklamációkhoz, a visszajelzésekhez,
- ár-érték arányban szolgáltat-e, kedvezőek-e a fizetési feltételek?

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
A NÖVÉNYI FEHÉRJE MELLETT VOKSOLT AZ EURÓPAI PARLAMENT

Az Európai Parlament megszavazott egy új stratégiát, mely a növényi fehérje uniós térnyerését szorgalmazza. A döntést fenntarthatósági és élelmiszer-biztonsági érvekkel indokolták a képviselők.

Megszavazta az Európai Parlament (EP) azt a stratégiát, amelynek célja, hogy nagyobb hangsúlyt fektessenek a növényi fehérje termelésére és fogyasztására az Európai Unióban. Ez arra a jelentésre épül, amelyet szeptemberben fogadott el az EP.

Ez a bizonyos jelentés tulajdonképp az Európai Bizottság (EB) tavalyi élelmezésbiztonsági közleményére válaszul készült, és bár nem kötelező érvényű, mégis képes befolyásolni a Bizottságot.

Olvass tovább: prove.hu

ÉLELMISZER-PAZARLÁS CSÖKKENTÉSE FINNORSZÁGBAN

A Sipoo-ban működő SUAN AAHAANI thai étterem egy új módszerrel próbálja csökkenteni a keletkezett élelmiszer-hulladékot, és ez a módszer már terjed Finnország más részeire is. Az étterem 11,90 eurós pluszdíjat számol fel azoknak a vendégeknek, akik kidobják a büféasztalról elszedett ételeiket. Az étterem tulajdonosa és séfje, Vaw Myllynen, az étteremben elhelyezett táblákon hirdeti ezt a gyakorlatot, és hangosan el is magyarázza a problémát azoknak, akik nem eszik meg ételüket.

A kidobott ételek mennyiségének csökkenése egyértelműen érezhető. Gyakorlatban Myllynennek mindössze kétszer vagy háromszor kellett plusz díjat felszámolnia. A thai étterem számára különösen fontos az élelmiszerpazarlás csökkentése, mivel a thai ételek néhány összetevője drága és nehezen beszerezhető. Például a rizs, amit a thai ételekhez használnak, Ázsiából származik, és ezért igen költséges.

Myllynent követve már más büfé éttermek is Helsinki közelében elkezdték alkalmazni ezt a kezdeményezést, ahol már 15-30 eurós díjat számolnak fel. A séf szerint nem kell félni a negatív véleményektől, a vendégek nagy része megértette és elfogadta ezt a gyakorlatot.

Forrás: VIMOSZ hírlevél 2023. november 15. 19. évfolyam 26. szám

SZŐLLŐSI RÉKA ÍRÁSA: NAGYÜZEMI ÁLLATTARTÁS ÉS A HUMÁN FERTŐZÉSEK KAPCSOLATÁRÓL

A magyar tényfeltáró újságírás szerintem egyik legfelkavaróbb nyomozásának eredménye a napokban került publikálásra, a tárgy a kórházi fertőzések előfordulásának magyarországi rémisztő statisztikája.

Most tekintsünk el attól, hogy mi mindennek a látlelete ez a helyzet és mennyire felkavaró arra gondolni, milyen kicsi esély van arra, hogy a helyzet belátható időn belül javuljon.

És hogy mi köze van mindennek az élelmiszeriparhoz, a fenntarthatósághoz?

Nagyon is sok. Arról ugyanis kevés szó esik, hogy a problémát okozó, a rendelkezésünkre álló antibiotikumokra rezisztens mikrobák létrejötte jelentős részben a nagyüzemi haszonállattartás egyik "mellékterméke", összefügg az intenzív tartási módszerekből és az állatok létszámából fakadó problémák megelőzésével és kezelésével. Magyarán ha sokkal kevesebb haszonállatot tartanánk (tehát kevesebb húst fogyasztanánk) és őket is jobb körülmények között, akkor sok egyéb – a fenntarthatóbb élelmiszer-rendszerek kialakítását szükségessé tevő – probléma mellett az AMR kialakulásának veszélye is csökkenthető lenne. A szerek jelentős része - akár több, mint fele - az állatokon „áthaladva” kikerül a környezetbe és ezáltal ily módon, közvetve is bekerül az élelmiszer-előállítási láncokba. Például a termőtalajban az ott lakó, és a kezelt állatokból származó trágyában megtalálható baktériumok közötti génátadás következtében, a trágya talajra terítését követően gyorsan antibiotikum rezisztencia „raktár” alakul ki. Ezek a rezisztens gének aztán különféle úton az ökoszisztémába és a humán élelmiszerláncba kerülnek. Belemosódnak a talajba, a folyókba, beszivárognak a talajvizekbe.

Létrejött már olyan szervezet, amely az antibiotikumaink megmentéséért küzd, honlapjukat és az egyik tanulmányukat csatoltam. Körbejárják azt a létfontosságú kérdést is, hogy miért kellene sokkal komolyabban venniük a kormányoknak a haszonállattartás szabályozásakor az antibiotikumok használatát (és arra is kitérnek, hogy miként lehetséges az, hogy az uniós tagállamok között 10-20-szoros különbség is van az egy állatra jutó, felhasznált antibiotikumok mennyisége között. Lehet tippelni, hogy mi hogy állunk). És állításuk szerint nem elég a megelőzési céllal adott antibiotikumok használatának tiltása, ennél sokkal komolyabb változásokra van szükség.

Az állatjóléti jogszabályok szigorításának egyik legfontosabb célja lenne annak biztosítása, hogy az antibiotikumok rutinszerű használata csökkenjen. A tagállamoknak külön politikát kellene erre vonatkozóan megalkotniuk, az állattartó telepek közelében pedig folyamatosan monitorozni kellene a természetbe kikerülő kórokozókat és antibiotikum-maradványokat. És hát szigorúbban be kellene tartatniuk azt az uniós előírást, hogy az antibiotikumok nem használhatóak a rossz higiéniás és állattartási körülmények kompenzálására. Nos az állatjóléti előírások szigorítása épp ad acta kerül az uniós jogalkotók asztaláról...

Forrás: linkedin.com/reka-szollosi

KÖZÖS FELELŐSSÉGÜNK A FÖLD- ÉS VÍZKÉSZLETÜNK MEGÓVÁSA

A föld- és vízkészletekkel való fenntartható gazdálkodás elengedhetetlen a globális élelmezésbiztonság eléréséhez – jelentette ki Nagy István agrárminiszter az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete Európai Mezőgazdasági Bizottságának ülésén.

Nagy István

A tárcavezető köszöntőbeszédében hangsúlyozta, a víz nem áll korlátlanul rendelkezésünkre, a Föld számos országának lakossága, természetes élővilága már most vízhiánnyal küzd, ezért is érdekünk és közös felelősségünk vízkészleteink védelme és fenntartható használata. Magyarország szerencsés adottságainak köszönhetően jó minőségű vízkészletekben gazdag, ennek dacára a tavalyi nyarat a magyar mezőgazdaság is megszenvedte az aszály miatt, ezért a vízgazdálkodás jelenlegi legfontosabb feladata megtartani a vizeket a tájban, a folyók holtágaiban. A felszíni vizek megfelelő tárazásával, átvezetésével, elosztásával, valamint mezőgazdasági öntözési célú felhasználásával csökkenteni lehet a klímaváltozás káros hatásait, ezért hazánk a felszíni vízből való öntözést részesítjük előnyben – mondta el Nagy István.

Olvass tovább: trademagazin.hu

HÓDÍTÓ ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK

2050-re várhatóan százmillió vegetáriánus lesz Európában. Az alternatív táplálkozási irányzatok népszerűsége folyamatosan növekszik, és egyre többen választják a vegetáriánus életmódot. Az étkezési szokásokban

drasztikus változások következtek be az elmúlt évek során, amelyek átformálták az élelmiszerpiacot. A leggyorsabb növekedés a laktózmentes, vegán, vegetáriánus és cukormentes termékek piacán tapasztalható. Jelenleg világszerte mintegy 375 millió ember követ vegetáriánus étrendet, és Európában ez a szám jelenleg 38 millió. Az Eurispes olasz kutatóintézet szerint azonban 2050-re várhatóan százmillió vegetáriánus lesz Európában, beleértve a vegetáriánusokat, vegánokat, flexitáriánusokat és más, vegetáriánus étrendet követőket. Az élelmiszeripari vállalatok felismerték az igények változását, és egyre több cég reagál a fogyasztói igényekre. A piacon egyre több alternatív termék található, amelyek megfelelnek a laktózmentes, vegán és vegetáriánus étrendet követők igényeinek. Az olasz Hulala vállalat például olyan vegán termékeket vezetett be, amelyek cukormentesek és laktózmentesek is, így kielégítik a cukorbetegek és laktózintoleranciával küzdők igényeit is. A termékek természetes módon mentesek a laktóztól és a gluténtől. A laktózmentes élelmiszerek iránti igény növekszik, mivel a lakosság jelentős része laktózintoleranciával küzd. Ezek az új termékek lehetővé teszik, hogy azok, akik alternatív étrendet követnek, kompromisszumok nélkül élvezhessék az ételek ízét és minőségét, és könnyen beilleszthessék azokat az étrendjükbe. Az élelmiszeripar folyamatosan reagál az ilyen igényekre, és széles választékot kínál az alternatív táplálkozási irányzatokat követőknek.

Forrás: VIMOSZ hírlevél 2023. november 2. 19 évfolyam 25. szám

SZAKMAI HÍREK

PRO SANITATE DÍJAT ÉS MINISZTERI ELISMERŐ OKLEVELET VEHETTEK ÁT AZ NNGYK MUNKATÁRSAI

A Belügyminisztérium Batthyány-Strattmann László és Hőgyes Endre születésnapja alkalmából tartott ünnepségén Dr. Pintér Sándor belügyminiszter nevében, Dr. Takács Péter egészségügyi államtitkár Pro Sanitate díjat adományozott Dr. Surján Orsolya helyettes országos tisztifőorvosnak, Miháldy Kinga dietetikusnak, és miniszteri elismerő oklevelet adott át Balogh Etelka gyógyszerfelügyeleti értékelőnek kimagasló szakmai munkájuk elismeréséül.

Az elismerésekhez szívből gratulálunk és további sikereket kívánunk!

TESZT: SVÉDASZTALOS EBÉDET KAPNAK A TANULÓK A SZOLNOKI ISKOLÁBAN

A svédasztalos menza a tesztüzemét a Szolnoki Városüzemeltetési Kft. segítségével a Kőrösi Csoma Sándor Általános Iskolában indította el a szolnoki önkormányzat.

Eszerint a felsős diákok nem fejadagot kapnak ebédre, hanem svédasztalos rendszerben maguk döntik el, mennyit szednek melegentartó edényekből.

Ez olyan előnyökkel jár, hogy minőségibb lehet az étkezés, vélhetően nem marad ételhulladék, önállóságra nevel, van lehetőség repetára, edukálja a közétkeztetés szereplőit, bevonja a helyi őstermelőket.

A visszajelzések mind a gyermekek, mind a felnőttek részéről rendkívül pozitívak, ennek megfelelően tervek szerint az iskolák sorát idővel bővíteni fogják.

Forrás: szol24.hu

A JÓ MENZA NEM CSAK PÉNZ KÉRDÉSE, A SZÜLŐKÖN IS MÚLIK, HA AZ ÉTEL KÁRBA MEGY

Közel tíz év telt el azóta, hogy az Emberi Erőforrások Minisztériuma rendeletben szabályozta a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokat.

A legfontosabb változások közé tartozott, hogy azóta az ételek kevesebb sóval, cukorral és tartósítószerrel készülnek.

A szakemberek szerint a rendszer alapvetően jó, látszik a törekvés egy minőségi, egészségesebb közétkeztetésre. Mindezt azonban nem feltétlenül látják így azok a szülők, akiknek a gyereke éhesen megy haza az óvodából, vagy éppen ehetetlen állagú ételről számol be. Cikkünkben dietetikussal, élelmezésvezetővel, gasztropszichológussal és a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnökével járjuk körbe az óvodai közétkeztetés témáját.

Olvass tovább: atlatszo.hu

VAN OLYAN ÉTELALLERGIÁS GYEREK, AKI KÉT HETE NEM KAP EBÉDET EGY BIATORBÁGYI MENZÁN

Az új közétkeztető cég a szülői panasz szerint nem fogadta el több allergiás gyerek korábbi orvosi igazolását, miközben átmeneti időt sem adtak az új dokumentumok beszerzéséhez.

Van olyan ételallergiás gyerek, aki második hete nem kap ebédet egy iskolában Biatorbágyon - közölte az RTL Híradó.

A helyzet amiatt állt elő, mert a településen novembertől új közétkeztető cég szállítja az ételt, a vállalat pedig úgy gondolta, elfogadható eljárás az, hogy nem fogadják el több allergiás gyerek korábbi orvosi igazolását, miközben átmeneti időt sem adtak a szülőknek új dokumentumok beszerzéséhez.

Olvass tovább: nepszava.hu

AZ ÉLELMISZERIPAR SÖTÉT JÖVŐKÉPÉT FESTETTE FEL ÉDER TAMÁS

Éder Tamás, a Bonafarm Zrt. vállalati kapcsolatok és kommunikációs igazgatója az Agrárszektornak adott interjújában kifejtette, hogy 2023-ban nem várhatóak kedvező mérlegeredmények az élelmiszeripari cégeknél. A szakember szerint az ágazat eddigi nehézségei nem mutatják a kilábalás jeleit, és a piaci helyzet javulása nélkül nehéz idők várnak az élelmiszeripari vállalkozásokra.

A Bonafarm Csoport egy olyan mezőgazdasági és élelmiszeripari cégcsoport, amely a termékeik előállításához szükséges mezőgazdasági alapanyagokat saját maga vagy együttműködő partnerek segítségével termeli meg. A csoport számos területen tevékenykedik, beleértve a szántóföldi növénytermesztést, az állattenyésztést, a tejfeldolgozást és a borászatot.

Olvass tovább: trademagazin.hu

TEJMENTES FORRADALMAT INDÍTOTT EGY MAGYAR CÉG, BEJÖTT

A tyúkok nem törődtek a Covid miatt elrendelt lezárásokkal, továbbra is ugyanannyit tojtak, mint korábban – ez késztette arra a magyar és régiós szinten is vezető tojásfeldolgozót, hogy miután a partnerei többsége, ha csak átmenetileg is, de bezárt, egy éles stratégiaváltással tojásfehérjéből készülő, tejmentes termékcsaládot dolgozzon ki. Avagy menekülés a győzelembe egy szigetcsépi cég példáján keresztül.

Olvass tovább: index.hu

IRÁNY A ROBOT

A GoodBytz, a hamburgi Foodtech kezdeményezés, 12 millió eurós beruházást kapott két cégtől, amelyek a robotkonyhás koncepció fejlesztését támogatják.
Az Oyster Bay és a hamburgi Block csoport a"jövő étkezési forradalmát" segíti elő ezzel a beruházással.
A GoodBytz olyan robotkonyhás segédrendszereket kínál, amelyek egészséges ételeket készítenek rövid idő alatt és magas minőségben. A cél 100 robotkonyhás segédrendszert gyártani 2025-re. Az étteremiparban a robotika számottevő megtakarítást eredményezhet a munkaerőköltségekben. GoodBytz azonban nem szab határt az étlapnak, és mindenféle étel elkészítését lehetővé teszi. Oyster Bay és Block Food AG összesen 12 millió eurót fektetett a vállalkozásba azzal a céllal, hogy a jövőben még több ember számára elérhetővé tegyék az egészséges és finom ételeket. GoodBytz tervei között szerepel egy hamburgi zászlóshajó üzlet nyitása 2024 elején, és a cég folyamatosan bővíti munkaerő állományát. A robotokkal működtetett konyha lehetővé teszi a gyors és pontos ételek készítését, és ezzel nagy mértékű hatékonyságot és minőséget garantál (https://www.food-service.de/).

Forrás: VIMOSZ hírlevél 2023. november 2. 19 évfolyam 25. szám

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