HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. március – április VIII. évfolyam 3.-4.szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 3
KÖZSZÖV hírek 3
KÖSZ 2023-2024 3
Ahogy a kóstoló zsűri egy tagja, Horváthné Wind Bernadett a versenyt látta 3
KIsfilmek a KÖSZ 2023-2024 döntőről 5
Zoltai Anna KÖSZ 2023-2024 díjátadón elhangzott záró beszéde 5
KÖSZ 2023-2024 eredmények 8
További KÖZSZÖV hírek 10
Digitális élelmiszeripari stratégiákhoz kapcsolódó feladatok 11
Döntőbe jutott a Civil Díj versenyében a heti húsmentes napot a közétkeztetésben kampány 11
A gasztronómiában is teret nyerhet a fenntarthatóság 11
Tagdíjbefizetés 2024. 12
KÖZSZÖV közgyűlés 2024 májusban 12
Fenntarthatósági rovatunk 12
Többszintes, államilag szabályozott fenntarthatósági jelölőrendszer kialakítását javasolja a GVH 12
Tovább kell csökkenteni az élelmiszerpazarlást 12
Ütős célértékek 13
Séf the World! - vetélkedő a heti húsmentes napért 13
Főszerepbe kerülnek a csomagolás nélküli zöldségek 13
Klímatányér Németországban 14
WWF: Az étkezési kultúra megváltoztatása segítheti a fenntarthatóságot 14
Veganuary 2024 14
Fenntarthatóbb élelmezés 15
Szakmai hírek 15
Megjelent a 2022-es évi zoonózis jelentés 15
Több hivatal is vizsgálja, hogyan kerülhetett porcukor helyett mosópor a gyerekek reggelijére a pilisborosjenői óvodában 16
Már hírlevélben is tájékozódhatnak a fogyasztók a termékvisszahívásokról 16
Tízből hét magyar a zöldség- és gyümölcsfogyasztásban látja az egészséges étkezés kulcsát, de a húsról is egyre többen mondanának le 17
Iskolai menza: a sótartalma kevés, az ára borsos 17
Hódít a Szupermenza, a gyerekek és a szülők is rajonganak érte 17
Svédasztalos menza a szolnoki suliban 17
Van olyan menzaprogram, ahol a gyerek normál áron jó minőséget kap 17
Menza volt, van, milyen lesz? 18
Egészségesebben az iskolában 18
Az egészségesebb étkezésért 18
Magyar siker a 2024-es Kulináris Olimpián Stuttgartban 19
Magyar siker a Bocuse d'Or európai válogatóján 19
A műhús kérdése, az élelmiszer-pazarlás elleni küzdelem lesz a fő elnökségi témánk 20
Magyar Dietetikusok: számos betegségmegelőző hatásuk van a mikroalgáknak 20
Mi kerül az asztalra a nagyvilágban 2024-ben? trendösszefoglaló 20
5 tipp, amivel egy csapásra javulhat a dolgozók és az ügyfelek elégedettsége 21
Ettől az ételtől leszel a legboldogabb a kutatók szerint 21
Sokan a kaja-FOMO miatt nem tudnak lefogyni 21
Egy orvos közönséges leves segítségével mentette meg a gyerekeket. És senki sem tudta megmagyarázni, hogyan működik 21
Bemutatkozik a Quadro Byte ZRT: A Jövő informatikája és a fenntartható közétkeztetés 22

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Támogatóink és Olvasóink!

MÁRCIUS. A tavasz kezdete a megújulás jelképe. Megújul a természet, és mi is vágyunk a friss, zöld

színekre, ízekre. Szakácsként a megújulás mindig is része volt munkánknak. A közelmúltban lezajlott KÖSZ (Közétkeztetési Szakácsverseny) is megerősít abban, hogy a mi szakmánkban soha nem tudhatunk eleget. Rengeteg ötletet láttam, és egymástól tanuló, csillogó szemű kollégákat.

Fontos, hogy tartsuk meg a tudásvágyunkat, és keressük az új dolgokat. Egy ilyen verseny kiváló alkalom arra, hogy kilépjünk a hétköznapok monotonitásából, és elkezdjük kutakodni, keresgélni. Régi receptek, hagyományos ételek, melyek megihletnek minket, és ALKOTUNK. Bizony sokszor kell visszafogni minket, mert átesünk a ló túlsó oldalára, de kellenek ezek az ispiráló pillanatok, mert ezek visznek előre, ezek motiválnak minket.

Családapaként, és szakmáját szerető szakácsként hiszem, hogy a megújuló ételek, a nagymamák receptjei kicsit leporolva vendégeink számára is örömet okoznak. Ma már rendelkezésre állnak azok az alapanyagok és technológiák, melyek nagyszüleink számára nem voltak elérhetőek. Mi kíméletesen tudjuk megmunkálni az alapanyagot, és bátrabban párosíthatunk fogásokat. Azt azonban ne feledjük el, hogy az eredeti ötlet mi is volt. Szerintem nem újragondolni kell egy ételt, csak kicsit modernizálni. A folyamatos megújulás jó a vendégeinknek, és jó nekünk, mert nem szürkül be minden napunk.

Némedi József
KÖZSZÖV, elnökség tag

KÖZSZÖV HÍREK

KÖSZ 2023-2024

Lezajlott március 5-6-7-én a KÖZSZÖV eddig legnagyobb szabású rendezvénye a KÖSZ 2023-2024 közétkeztetési szakácsverseny országos döntője. A három napon át tartó megmérettetéssel párhuzamosan két szakmai kerekasztal beszélgetést is tartottunk a verseny helyszínén, amelyről felvétel készült és a YouTube csatornánkon megtekinthető. A versenyről folyamatosan adtunk tájékoztatást, és több média is beszámolt róla. Köszönjük mindenkinek, aki eljött, az érdeklődés hatalmas volt. Köszönet jár a versenyzőknek és mindazoknak, akik hozzájárultak, lehetővé tették a megrendezést.

A verseny hangulatát azoknak, akik nem tudtak eljönni, leginkább egy facebook poszttal tudjuk visszaadni:

AHOGY A KÓSTOLÓ ZSŰRI EGY TAGJA, HORVÁTHNÉ WIND BERNADETT A VERSENYT LÁTTA

Horváthné Wind Bernadett a verseny utáni másnap facebookon közzétett posztját az alábbiakban, változtatás nélkül közöljük. Az elődöntőben is zsűrizett, és az előző versenyeknek tagja volt.

Riczu Tünde, Horváthné Wind Bernadett és Miháldy Kinga a zsűrizés szünetében

„Lezajlott a 9. KÖSZ Közétkeztetési Szakácsverseny döntője. Most a LÉNYEGET előrébb írom , a szakmai részt a végére, így aki átfutja és belenéz a remélhetőleg nem fárad el az én tapasztalataimat olvasva, tehát:

Közhelynek tűnhet, de itt mindenki győztes lett! Nem akarom az abszolút győztest emiatt megnevezni, pedig nagy rajongója vagyok a HUNGAST Bakony csapatának, de nekem a sok értékelési szempont valamelyikében mindegyik csapat a LEGJOBB lett. Nagy-nagy ölelés mindenkinek, aki három napig ételt tett az asztalunkra! Köszönöm az első nap első versenyzőinek, a veszprémi BAKONYI BETYÁROK-nak (Marcsó Milán, Geiszt József, Pekker Tamás, Micsunekné Horváth Mariann) a máglyarakás tornyon a tökéletes tojáshabot; a KANIZSAI DOROTTYA KÓRHÁZ Nagykanizsáról érkező csapatának (dr Faricsné Hári Vera, Király Éva, Gelencsér Lászlóné) a gyerekek egyik kedvenc ételének, a hamburgernek

vegánná álmodását, a hamburger krémes szószát; a budapesti LA BADELLA FAMILIÁnak (Sepa Zsanett, Pálházi András, Herda Attila, Lólé Lászlóné) az ízletes gombapürét a házi burgonyanudli alatt; a szekszárdi Tolna vármegyei Balassa János Kórházban tevékenykedő BALASSA TEAMnek (Elekes Beáta, Farnek István, Guszmann Balázs) a tökéletes színű és ízű céklalevest a sok egyéb értékes elem közül.

Hálával tartozom a második nap csapatainak, a HUNGAST Budapestnek Igaz Pál, Bajkai Ádám, Kostyál Gábor, Kiss Sándor) az előételben a cékla és a fűszeres túró ízkompozíciójáért a zeller ízével megbolondítva; a pécsi, kaposvári, kalocsai és székesfehérvári BV szakácsok összefogásából létrejött BV AGGLOMERÁCIÓ 2. csapatának az én tányéromon lévő, tökéletesre sült céklafasírtért, aminek receptjéért azóta is könyörgök és még börtönbe is képes vagyok érte kerülni; a DELIREST Szegednek (Lendvai Zoltán, Gyetvai Roland, Hegedűs Sándor, Liszkai Péter) a „hűhadenagyszerű" meggyes céklapüréért; a budapesti PRIZMA JUNIOR csapatának (Egri Zsolt, Nagy Balázs, Samu Zsuzsanna, Pintér Nikolett) azért az ízkompozícióért, amit a karalábés almalevesük a tápiókával, marinált édesköménnyel, grillázsba forgatott sós túrógaluskával és almahéj ropogóssal adott.

A harmadik napon mély meghajlást érdemel a megméretett nyíregyházi Hetes Generál (Májer András, Tatai Pál, Bagonyi László, Sápi Judit) a villán összeházasodó cukkinivagdaltért és a pikáns sárgarépa mártásért; a HUNGAST BAKONY csapata (Lovay Gergely, Kovács Sándor, Berényi Máté, Takács Miklós) azért, mert úgy játszottak az ízekkel, színekkel, állománnyal és a hőmérséklettel, hogy a menü élvezeti értékét teljessé tették; a DELIREST SAVARIA Szombathelyről (Forster Zoltán, Váradi Bálint, Takács Norbert, Zombó Ákos) hogy feledhetetlenné tette a rántott lágy tojást a csicsóka krémlevesben; és végül, de nem utolsó sorban a váci büntetésvégrehajtási intézetből érkező VÁCZIAK (Néderné Patus Mónika, Dulai Zsolt János, Vörös Dénes Péter, Polgár Anita Krisztina), akik a verseny legtökéletesebb karamellöntetét tették az almás süteményük mellé.

A verseny 3 napon át tartott, naponta a beosztás szerint 4-4 csapat főzte meg azt a menüsort, amivel a döntőbe jutott.

1,5 év alatt a felkészülési időszakban a „százhússzor" elkészített menüvariációk, a mentorokkal történő közös munka, a beszélgetések, átgondolások, ötletek és megálmodott változtatások, az elődöntők tapasztalatai és az ott kapott tanácsok eredménye volt az a 12 menüsor, amit a 8 fő állandó és 4 fő naponta változó, csapatok által delegált zsűritag kóstolt és értékelt. Szavakkal és pontszámokkal.

A 12 zsűritag egyike lehettem az elődöntőkben és most, március 5. és 7. között. A döntőt idén is a SIRHA Budapest keretein belül rendezték meg, ami rendezvény közép-kelet Európa legjelentősebb nemzetközi élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítása.

A helyszín a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központ volt. Ahogy minden alkalommal, most is voltak a menü összeállításához megkötések: Fenntartható közétkeztetés jegyében, 3 fogásos (előétel, főétel, desszert), húsmentes, felnőtt ebédet kellett a versenyző csapatoknak elkészíteni, kötelező alapanyagokkal (tojás, rögös túró, cékla és alma) 4 óra alatt, nettó 850 Ft/ fő nyersanyagértékben.

És természetesen semmi adalékanyag, semmi mestereséges huncutság! Legyen egészséges, ízletes…és biztonságos!

A versenyre történő nevezéskor az elkészített nevezési anyag tartalmazta a menük bemutatását, az alapanyagok fajtáját, mennyiségét, az elkészítési technológiai folyamatokat, az anyagköltséget is. Ezeket pontszámra váltotta a zsűri és döntött a nevezés elfogadásáról. Az elődöntők után a döntőbe jutott csapatoknak a közétkeztetési konyhájukon is meg kellett mutatni, hogy ez a menüsor valóban lefőzhető a hétköznapokban is nagy adagszámban a versenyen hasonló megjelenésben.

Nagy örömömre egyre több csapat a teljes értékű növényi alapú étrendnek megfelelően a leveles-, keresztesvirágú-, hüvelyes és egyéb zöldségféleket, a bogyós- és egyéb gyümölcsöket, a teljeskiőrlésű gabonákat, az olajosmagvakat és zöldfűszereket is egy menüsoron belül bátran felhasználta, feledtetve azt az érzetet, hogy valami húsféle hiányzik a tányérról.

A kóstoló zsűri értékelte, hogy a fogás elnevezése és a kitálalt étel megjelenése összhangban van, időben tálalt, mesterséges díszítőanyagok nélküli, a díszítőanyagok mennyisége megfelelő, az étel hőmérséklete megfelelő, a fogás tetszetős

megjelenésű, étvágygerjesztő, a tálalás tiszta, kiegyensúlyozott, a menüsor a közétkeztetésben kivitelezhető, nem időrabló.

A fogás, menüsor megjelenését, színharmóniát, színintenzítást, színkompozíciót, az összetevők beazonosíthatóságát, feldolgozását-előkészítettségét, formáját, megjelenését, mennyiségét, arányukat, textúrájukat tapintással, harapással, rágással, a fogyaszthatóságot, tálalhatóságot, a megfelelő konyhatechnológia kiválasztását és alkalmazását, és nem utolsósorban az ételek illatát és ízét. A zsűriben ülő táplálkozástudományi szakembereknek és dieteikusoknak köszönhetően a menüsor beltartalmi paraméterek, a táplálkozási igényeknek való megfelelőség és az egészségtudatosság szempontjából is megmérettetés alá került.

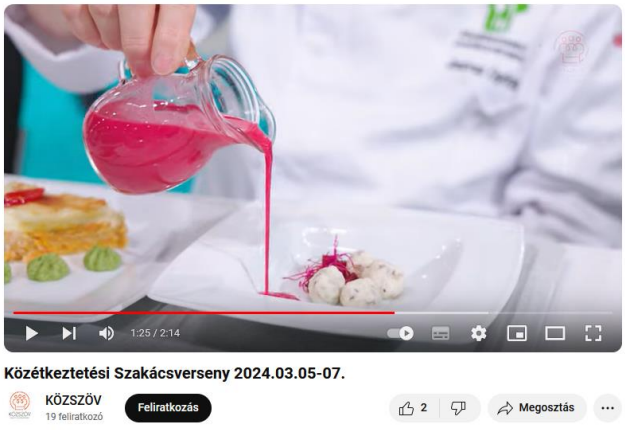
No ugye, hogy ez a feladat, nem csak a megkóstolom, hogy finom-e szürcsölésre korlátozódik!? És akkor még nem is beszéltünk a konyhai zsűriről, akik a konyhai munka tisztaságát, szervezettségét, az ételkészítés élelmiszerbiztonsági megfelelőségét, a személyi higiéniát is értékelték.

A pontszámok összesítése után a csapatok bronz, ezüst és arany fokozatú minősítéssel értkelést kaptak. Idén mindhárom napon a közönség is kóstolhatott és a technikának köszönhetően a mobiltelefonon leadott szavazataik alapján minden nap egy csapat megkapta a közönség által legjobbnak ítélt menüsor díját.

Természetesen a pontszámok alapján a versenynek egy abszolút győztese is lett. Köszönöm, hogy ott lehettem."

Horváthné Wind Bernadett

KISFILMEK A KÖSZ 2023-2024 DÖNTŐRŐL



KÖSZ kisfilm

2024.03.05. KÖSZ Menza volt, van, milyen lesz -teljes felvétel

ZOLTAI ANNA KÖSZ 2023-2024 DÍJÁTADÓN ELHANGZOTT ZÁRÓ BESZÉDE

Tisztelt Kedves Versenyzők, Rendezők, és Érdeklődők és Támogatók, Kedves Barátaim!

Izgalommal, fáradtan, de boldogan állok itt. Nagy megtiszteltetés számomra, hogy itt lehetek és a Közétkeztetési Szakácsverseny, a KÖSZ 2023-2024 rendezőjeként, a KÖZSZÖV elnökeként szólhatok.

Hiszem, vallom, hogy az étkezés valamennyi érzékszervünkön át érkező, egész életre meghatározó élmény, érzés, kultúra, történelem, hagyomány, rokoni, baráti kapcsolatok színtere, üzenet, gondoskodás és szeretet. Hiszem, hogy a szeretettel készített és tálalt ételnek más az íze. A szeretetre és gondos figyelemre egészen az asztalig terjedő folyamatban szükség van.

Az étel nem csak táplálék, hanem kultúra, egy történet, és magatartási minta. Az étkezés egészségre és magatartásra ható életforma, és örömforrás. Az ételnek, és aki azt elénk teszi tisztelet és megbecsülés

jár. Így lenne helyes a közétkeztetésben is. Az ételnek és készítőjének kijáró tisztelet megnyilvánul többek között az étkezésre fordítható időben, az ételre irányuló figyelemben, az étkezési környezetben, az éttermek kialakításában, az éttermek hangulatában, ami most sokhelyen még nincs a helyén az iskolai étkeztetésben. Pedig az iskolának az étkezési kultúra fejlesztésében, kialakításában meghatározó szerepe van. A 12-15 peres étkezési idő - mert ma többnyire ennyi van - ezt a jogos igényt nem támogatja. Az önmagában a finom, egészséges étel asztalra helyezése ebben kevés. Az étkezés, az étkezési kultúra ennél több!

A közétkeztetés, különösen az elmúlt 10 évben sokat fejlődött, változott, de még nem eleget. A megújulás igénye folyamatos, pestiesen szólva, már berúgta az ajtót. A megújulás döcögve, de elindult. Kerítéseket, megszokásokat feszegető ötletekkel állunk elő mi itt a KÖZSZÖV-ben és a visszajelzések alapján úgy látjuk, az irány jó. Valljuk, fontos a jogszabály, de még fontosabb a fogyasztónk. Hatalmas élmény volt, amikor tegnap odajött hozzám egy férfi , és bemutatkozott, mint 4 iskolás gyermek édesapja. Mondta, hogy egy ideje követi a tevékenységünket. Gratulált és megköszönte, és felajánlotta segítségét. Na, ezért és a fogyasztóink mosolyáért, megelégedettségéért érdemes csinálnunk!

Immár 9. alkalommal rendeztük meg a közétkeztetési szakácsversenyt, és 5. alkalommal itt a SIRHA-n, melyről egy ideje úgy beszélünk, hogy ez a verseny a közétkeztetés ünnepe! Köszönjük, hogy eljöttek, eljöttetek és együtt ünnepelhettünk! Készítettünk egy Hírlevél külön kiadást a versenyről, az abban szereplőket itt most nem ismételném. Köszönet a Bungé-nek az online változat papírra varázslásáért, igy kézbe tudtuk adni a hírlevelet.

Mottónk és szellemiségünk, az út a cél! és nálunk mindenki nyertes, de leginkább a fogyasztó! Ez a verseny nem csupán egy megmérettetés, hanem egy olyan fejlődési folyamat, ahol a közétkeztetésben dolgozók tehetségüket, elhivatottságukat, emberi értékeiket megmutathatják egymásnak és a fogyasztóiknak, ahogy mi mondjuk a vendégeinknek.

Fejlődünk szakmailag, emberileg, miközben életre szóló barátságok alakulnak, és a versenyzők, akik már egyszer átélték a verseny szeretettel és tisztelettel övezett szellemiségét, kétévenként visszatérnek. Tudom, hogy a versenyzők fejlődése, az új technikák, technológiák és trendek megismerése mind hozzájárul a közétkeztetés magasabb szintre emeléséhez, az itt megszerzett tudás bekerül a hétköznapokba.

Az elmúlt 3 napban itt a főző bokszok fölött 12 csapat versenyzőinek a nevét olvashatták. Itt most, bár megérdemelnék, nem tudom mind a 48 nevet felsorolni, ezért azt mondom, kedves Milán, mint az 1-es sorszámmal versenyző csapat irányítója, és, Kedves Mónika, aki a 12., utolsóként vesenyző csapatot irányítottad, és kedves mindenki, 46-an akiknek a neve a kettőtök neve között a főző bokszok fölött szerepelt, Kedves Barátaim! Büszke vagyok arra, hogy megismerhettelek benneteket, sokatokat már a 10 éves szakmai fejlődésetek folyamatában. Láthattam a lelkesedést, a csillogó szemeket, az izgalmat, a feszült mosolyt, többeteknek megismerhettem a párját, gyermekeit, akiket bemutattatok, mert eljöttek szurkolni. Szavakba önthetetlen hála és köszönet nektek, és persze, hogy köszönet a „hátországotoknak”, az otthon maradt szakácsoknak, munkatársaknak, akik ma is, amíg Ti itt vagytok, helyt állnak „otthon” a konyhákon, és köszönet a családotoknak, támogatóitoknak! Kedves Mindenki, aki lelkesen azért dolgozott az elmúlt 2 évben, hogy felkészülhettetek, versenyezhettetek, és folyamatosan fejlődhettetek! Tudom, hogy elszántságotok, kitartásotok, rátermettségetek és szakmai tudásotok hozzájárul a fenntartható közétkeztetés fejlődéséhez, emberségetek pedig az életre szóló kellemes élményekhez és barátságokhoz, jó munkahelyi légkörhöz. Azt is tudom, hogy telefonotokban megnőtt a lista, élén Némedi József, Végh Tamás, Ambrus György, Vomberg Frigyes, Bernáth József, a zsűri tagok és a versenyzőtársak valamint az én telefonszámainkkal. Ha megakadtok, lesz kitől tanácsot kérni. Tudom, hogy segíteni fogjátok egymást is, és ezt köszönöm. A húsmentes menü elkészítése nem csak egy feladat, hanem egy lehetőség volt arra, hogy új ízeket fedezzetek fel, és erősítsétek a környezettudatosságot. Köszönet illeti a támogatókat, akik segítették a verseny megvalósítását. Nélkülük nem lehetnénk itt, nem tudtunk volna 3 napon át egy ilyen magas színvonalú eseményt megszervezni és egy hatalmas, 200 fős

lelátót megtölteni. Köszönjük, hogy hisznek bennünk, hogy hisznek a közétkeztetés fontosságában és fejlődésében. Az összefogás erejét megérezni, átélni csodálatos dolog! Nekünk a verseny kapcsán ebben most részünk volt. Szívet melengető, meghatározó élmény! Hatalmas mögöttünk a szakmai összefogás, az erő, és tenni akarás. A bennünket támogató szakmai szervezetek vezetői egytől egyig a szakmai barátaimmá váltak, és most is itt vannak, különdíjakat ajánlottak fel. Köszönjük a barátságotokat, igyekszünk méltóak lenni hozzá. Köszönjük a rendezők, szervezők és a média munkatársak munkáját! KÖSZ' KÖSZ'

Stílusosan KÖSZ' a KÖZSZÖV elnökségének a szervezésért és önzetlen helytállásért. Köszönet Szenczi Cseh Júliának, a verseny titkárának, és Sóti Lillának a KÖZSZÖV titkárának. Lányok jó döntés volt bevonni benneteket, KÖSZ'! A KÖSZ 2023-2024 sikere nélkületek nem lenne.

Köszönöm a HUNGEXPO csapatának a közös tervezést, gondolkodást, megoldás keresést, amivel támogattak és amikor egy-egy pillanatra, de tényleg csak egy pillanatra megtorpantam, azt mondták, hogy Anna! nyugi, megoldjuk, minden jó lesz és menni fog! És tényleg így is lett. Kösz" Hédi, Éva és Gábor!

Az idei döntőn sok nóvummal álltunk elő, ami nem 1, hanem 3 napon át zajlott. A verseny bokszokat nem készen kaptuk, hanem mi szerveztük meg a felépítését, a Magyar Bocuse d' Or Akadémia és támogatónk a CONINVEST által rendelkezésünkre bocsátott berendezésekkel, a Hungexpo munkatársaival. Idevarázsoltunk az üvegbokszba egy mosogatógépet, működés közben bemutatva, hogy ez ma már nélkülözhetetlen eszköz egy konyhán - miközben tudom, hogy még nagyon sokan dolgoznak a konyhákon, akik ilyet még nem láttak. Köszönet jár Hajdú Tamásnak a beszerelésért, és példás műszaki felügyeletért, aki, amikor dicsértem, annyit mondott, hogy ez volt a dolgom! Büszkén mondhatjuk, minden gép tökéletesen működött fennakadás nem volt!

Köszönet a kivetítést, fotózást, kihangosítást végzőknek, fiúk, profi munka volt! Micsoda embereket ismerhettünk itt meg! Köszönet a Hungastnak és Eisbergnek a szervezők és tálaló diákok étellel ellátásáért, a METRO-nak az elődöntők helyszínéért, az itt kapott folyamatos segítségért, az Albatros Expo Catering-nek az eszközökért, a gyors segítségéért, és sorolhatnám kik, hányan termékükkel, szolgáltatásukkal jöttek és segítettek bennünket. Hálásak vagyunk mindenkinek, aki részt vett ebben a fantasztikus eseményben, és segített, hogy még jobbak lehessünk. Köszönjük! Szívet melengető, csodás élmény volt, a verseny csúcspontja, valamennyi zsűri elé tálalás. Köszönjük Dr Havas Piroskának és az általa irányított diákoknak, akik a VIK Baptista Technikum és Szakképző iskola tanulói. Pedáns megjelenésüket, fegyelmezettségüket, mosolyukat és csillogó szemüket látva kimondhatjuk, szép lesz a jövő, amit ők fognak alakítani.

Köszönet a zsűrinek, akik honorárium nélkül első szóra jöttek és végig csinálták mindezt velünk. Mottónkhoz méltóan a fejlődést támogató értékelésüket a versenyzők megkapják. Köszönet az önzetlen mentoroknak és nem utolsó sorban azoknak a cégeknek, közétkeztetőknek, akik a munkatársaiknak lehetővé tették a versenyzést. Bizton állítom, cégük jó hírét erősbítik, és legyenek büszkék rájuk!

Újítás volt a közönségkóstolás és szavazás is. Meglepő sikerrel zajlott, és minden nap a közönség által legjobbnak ítélt csapatnak a Trade Magazinnal közösen közönség különdíjat adhattunk át. Nagyon jó móka volt, és úgy tűnik jó döntés volt ezt is beépíteni a versenybe. A versennyel folyamatosan, három napon át megtöltöttük a közel 200 fős lelátót. Újítás volt idén az is, hogy a versenyt két napon át szakmai kerekasztal beszélgetés kísérte. Bevallom, azt gondoltam, hogy ebben a színes, érdekes vásári forgatagban kevesen lesznek ránk a lelátón kíváncsiak. Ebben is tévedtem, sokan voltunk. Kedden dr. Báti Anikó néprajzkutató indító előadása után Antal Emese moderálásával 8 elhivatott és lelkes elméleti, és gyakorlati szakember osztotta meg tapasztalatait, gondolatait, a menza volt, van, milyen lesz témában, miközben Anikó és csapata kutatását bemutató, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban jelenleg megtekinthető Menzán innen, Menzán túl című időszaki kiállítás 11 tablóját itt a lelátó hátfalnál bemutathattuk. Köszönjük a múzeumnak, és Bondár Lacinak,Ambrus Györgynek.

Szerdán, az előző napi kerekasztal beszélgetésre és a SIRHA kiállítás idei témájára ráépítve Szőllősi Réka élelmiszer politikai elemző indító előadása után, 8 szakértő közreműködésével a fenntartható menza

témában izgalmas beszélgetés zajlott Kitekinthettünk a fazék mögül, és megismerhettünk itthoni és külföldi kezdeményezéseket, a változás iránt megfogalmazott igényeket, gondoltokat, ötleteket. Akik eljöttek, mindannyian azt mondták, KÖSZ' KÖZSZÖV, az irány jó. KÖSZ' a visszajelzést.

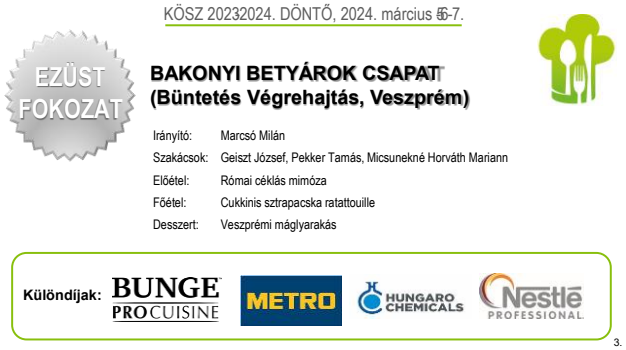
Azt látjuk, hogy a fenntarthatóság kapcsán feladat van bőven. Ma már nemcsak a fogyasztó egészségére, hanem a Földünk egészségre is figyelnünk kell. A közétkeztetés ma már nemcsak a fogyasztó/ vendég egészségéért felel, hanem tehet a környezet egészségéért is. Mindkét szakmai beszélgetés kapcsán megígértük a folytatást. Legfontosabb és egybehangzó üzenet volt mindkét napon az összefogás és a szemlélet váltás, képzés, oktatás, tudatos fogyasztói magatartás. A fogyasztók fejlesztése, az edukáció, a szemlélet váltás nélkül erőlködhetünk, de önállóan mi a szakmai szereplők nem leszünk hatékonyak.

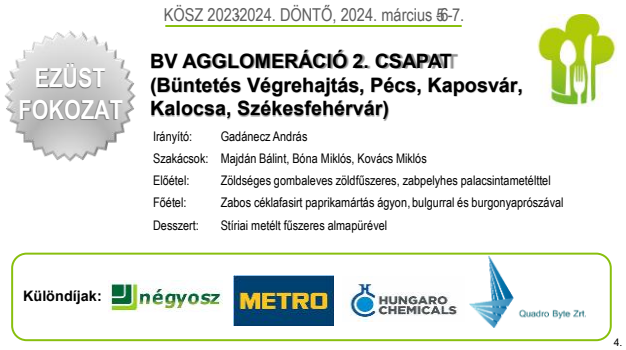
Végül, de nem utolsó sorban köszönet a társszervezőknek, a Nébihnek és a MNGSZ-nek. Előbb azonban, miközben minden csapatnak megköszönöm a teljesítményét, átadom egynek a KÖZSZÖV különdíját. Idén ezt a Balassa Team csapat érdemelte ki, mégpedig az elmúlt 4 éves fejlődését áttekintve. Elekes Beáta a Szekszárdi Kórház élelmezési osztályvezetője és munkatársai emberségében, csapat összefogásban és lelkesedésben hatalmasat teljesítettek. Azt meg külön köszönjük a szekszárdiaknak, hogy megértették a verseny szellemiségét, minek a helyi médiában és munkakörnyezetükben többször is hangot adtak. Hát ezért is csináljuk. A KÖZSZÖV különdíj a plakett és oklevél mellett egy 80.000 Ft-os egyéni, a verseny és a KÖZSZÖV logójával ellátott szakácskabát készítési utalványt adok át.

Befejezésül, KÖSZ' Mautner Zsófi, hogy immár harmadszor itt állsz és segítesz bennünket és ezzel át is adom neked a szót a díjátadó levezetéséhez.

Elekes Beáta a KÖZSZÖV különdíjas csapat irányítója a Tolna megyei hírportálnak a versenyélményekről beszélt, ami itt (klikk) meghallgatható.

KÖSZ 2023-2024 EREDMÉNYEK





KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

03.07. közönségdíj

DELIREST SAVARIA (Szombathely)

Irányító: Forster Zoltán
Szakácsok: Váradi Bálint, Takács Norbert, Zombó Ákos
Előétel: Csicsóka krémleves, rántott tojás, sült dió
Főétel: Céklás-gombás köleskása
Desszert: Túrógombóc, alma, tökmag

Trade magazin

Különdíjak: HUNGARO CHEMICALS, METRO, COFFEE X-PRESSO

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

EZÜST FOKOZAT

VÁCZIAK CSAPAT (Büntetés Végrehajtás Vác

Irányító: Néderné Patus Mónika
Szakácsok: Dulai Zsolt János, Vörös Dénes Péter, Polgár Anita Krisztina
Előétel: Sültcékla krémelves hidegen, barna csiperkegombás túrógombóccal
Főétel: Sütőtökös, vöröslencseragus rakott tészta, diós-mézes zöldfűszeres krémmel
Desszert: Almás sütemény, karamell öntettel

Különdíjak: nébih, négyosz, METRO, HUNGARO CHEMICALS

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

03.05. közönségdíj

BALASSA TEAM CSAPAT (Tolna Vármegyei Balassa János Kórház, Szekszárd)

Irányító: Elekes Beáta
Szakácsok: Farnek István, Guszmann Balázs, Paddi-Nikolausz Bernadett
Előétel: Céklakrémleves roppanós csicseriborsóval
Főétel: Spenótos nudli narancsos répapürével, pirított mandulával, sült brokkolival és gombával
Desszert: Túrómousse sóskaramellel, almaraguval és grillázzsal

Trade magazin

Különdíjak: KÖSZÖV, NNGYK, METRO, HUNGARO CHEMICALS, Hügli

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

ARANY FOKOZAT

Hungast Budapest (Budapest)

Irányító: Igaz Pál
Szakácsok: Bajkai Ádám, Kostyál Gábor, Kiss Sándor
Előétel: Cékla gnochi füszeres túróval, barna vajjal
Főétel: Gombás tojás flan, zöldborsó tart, rösti-rúddal, sajtos snidlingmártás
Desszert: Almáslepény, ribizlizselé, vanília fagyalalt

Különdíjak: PANNON GASZTRONÓMIAI AKADÉMIA – PGA, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, METRO, HUNGARO CHEMICALS, EUROGASZTRO

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

ARANY FOKOZAT

PRIZMA JUNIOR CSAPAT (Budapest)

Irányító: Egri Zsolt
Szakácsok: Nagy Balázs, Samu Zsuzsanna, Pintér Nikolett
Előétel: Hideg karalábés almaleves tápiókával, marinált édeskeménnyel, grillázsba forgatott sós túrógaluskával és almahéj ropogóssal
Főétel: Kenyérben sült gombák, füstölt töltött zellerrel, sajtos-medvehagymás burgonyával, pirított zöldség jus-vel
Desszert: Cékla és fehércsokoládé házassága (céklás- feketeribizlis piskóta, citrusos fehércsokoládé-krém, céklás- fehércsokoládé mousse, céklatuille

Trade magazin

Különdíjak: AGRÁRMINISZTÉRIUM, GYERMELYI, METRO, HUNGARO CHEMICALS, MIRBEST

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

ARANY FOKOZAT

DELIREST SZEGED CSAPAT (SZEGED)

Irányító: Lendvai Zoltán
Szakácsok: Gyetvai Roland, Hegedűs Sándor, Liszkai Péter
Előétel: Kapros túró marinált uborkával, sült kápiapaprika kocsonyán
Főétel: Egészben sült zeller, gomba és zellervariációkkal, gomba jus-vel
Desszert: Almár ravioli, piprított diómorzsával, meggyes céklapürével

Különdíjak: Bocuse d'Or HUNGARY ACADEMY, METRO, HUNGARO CHEMICALS, Univer

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

ARANY FOKOZAT

HETES GENERÁL CSAPAT (Nyíregyháza)

Irányító: Májer András
Szakácsok: Tatai Pál, Bagonyi László, Sápi Judit
Előétel: Tejfölös gombakrémleves kakukkfűvel, gomlya ropogóssal
Főétel: Házi burgonya nudli korong gombapürén, sült ördögszekér gombával
Desszert: Túrófánk fahéjas almaszósszal

Különdíjak: Magyar Természetvédők Szövetsége, METRO, HUNGARO CHEMICALS

KÖSZ 20232024. DÖNTŐ, 2024. március 6-7.

ARANY FOKOZAT

GYŐZTES

HUNGAST BAKONY (Veszprém)

Irányító: Lovay Gergely
Szakácsok: Kovács Sándor, Berényi Máté Gábor, Takács Miklós
Előétel: Céklasaláta tofuval
Főétel: „Berlingots" snidlinges túróval parajhabbal, brokkolival
Desszert: Csokoládé mousse, almás maracuja öntettel

Különdíjak: VIMOSZ, METRO, EUROGASZTRO, HUNGARO CHEMICALS

TOVÁBBI KÖZSZÖV HÍREK

Egyeztetés a BM-ben a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletről

Januárban a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet kapcsán levelet küldtünk Sölch Gellértnek a Belügyminisztérium stratégiai ügyekért felelős helyettes államikárának, ami alapján Dr. Benedek Bulcsú főosztályvezető a Belügyminisztérium Humán Kodifikációs Főosztályról egyeztető megbeszélést hívott össze február 7-ére. (A levél itt olvasható)

A KÖZSZÖV-öt az elnök mellett két alelnök, Dávid-Dobos Zsófia, Páger Zsolt és Riczu Tünde elnökségi tag képviselték. A megbeszélésen részt vettek a BM Humán és Kodifikációs osztály, az egészségügyi államtitkárság, az oktatási államtitkárság és az NNGYK képviselői. A szervezők részéről nagyfokú nyitottságot tapasztaltunk és ígéretet kaptunk a rendelet mielőbbi módosításáról, amit megjelenése előtt társadalmi egyeztetésre bocsátanak.

Egyeztetés az NNGYK-ban

Időközben az NNGYK március 19-re szabadszedés témában hívott meg bennünket egy megbeszélésre, ahol a rendelet módostáshoz a szabad szedés/svédasztal/büféasztal fogalom meghatározása és szakmai szabályozása került terítékre. A javaslatunkat megadtuk, várjuk a rendelet módosítás tervezetet.

NNGYK munkacsoport szabadszedés témában

Március 20-án lezajlott munkacsoport értekezleten is a szabadszedés került terítékre, ahol Farkas Erika dabasi tapasztalatairól szóló érdekes előadása után Tóth Dávid, a Nébih osztályvezetője ismertette a büféasztalos étkeztetésre vonatkozó élelmiszer-biztonsági jogháttert. KÖZSZÖV -öt képviselve felkért hozzászólással Zoltai Anna elmondta a következőket: A KÖZSZÖV közétkeztetés fenntarthatóbbá tétele értekében már régóta vizsgálja és népszerűsíti a szabad szedés módszerét. A közétkeztetés változását, megújulását leginkább a gazdasági, társadalmi, fogyasztói igények és változások generálják. Bár ez az étkeztetési módszer hazánkban szokatlan, de sok fejlett országban és a vendéglátásban jól ismert és alkalmazott forma. Tekinthetjük innovációnak, amelynek követése és elterjedése egyfajta társadalmi törvényszerűség mentén alakul. A legtöbb ellenérvet élelmiszer-biztonsági oldalról fogalmazzák meg, ezért elmondta, hogy az élelmiszer-biztonság megteremtésének alapja a megfelelő szabályozás -külső, belső-, a szabályozásra épülő jó gyakorlatok kialakítása a hozzá szükséges személyi és tárgyi feltételekkel, a szereplők oktatása -fogyasztók, szülők, pedagógusok és munkatársak- valamint a hatékony külső és belső felügyelet, ellenőrzés. Kiemelte azokat az eseteket, melyek meglétekor nem javasolt a kínálópultos tálalás bevezetése. Például, ha az étterem adottságai nem megfelelőek, nincs fenntartói vagy üzemeltetői akarat, hiányzik a szülői, pedagógusi támogatás, valamint az ehhez a tálalási formához elengedhetetlen fogyasztói étkezési kultúra fejlesztésére nem látnak esélyt.

Holland Nagykövetség meghívása

A Holland Nagykövetség február 7-ére meghívta a KÖZSZÖV elnökét a fenntarthatóság kapcsán egy holland magyar biogáz üzletember találkozóra, ahová Szőllősi Réka élelmiszerpolitikai elemző, a KÖZSZÖV szakértője kísérte el.

OECD felkérés a közbeszerzésről szóló országtanulmány keretben zajló konzultációra

A Magyar Kormány felkérésére az OECD egy országtanulmány keretében áttekinti a magyar közbeszerzési rendszer folyamatban lévő fejlesztését, különös tekintettel azon intézkedésekre, amelyek elősegítik a verseny szintjének növelését és az egyajánlatos közbeszerzési eljárások részarányának csökkentését és felülvizsgálják a közbeszerzési teljesítménymérési keretrendszert, az annak fejlesztésére tett kormányzati erőfeszítéseket. Az OECD szakpolitikai tanácsadást és elemzési inputokat nyújt a magyar kormánynak a magyar közbeszerzési rendszerben a verseny fokozására irányuló cselekvési terv felülvizsgálatához és aktualizálásához. E munkafolyamat fő eredménye egy mélyreható elemzés lesz. A projekt részeként konzultációkat és találkozókat szervez, a magyar közbeszerzésben érdekelt és érintett felekkel, beleértve a hazai érdekképviseleteket is. Ennek keretében Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) képviselőitől is kértek egy találkozót, amelyen a KÖZSZÖV elnök mellett az elnökség gazdasási ügyekért felelőse Dr. Kovács Pál és a Felügyelő Bizottságból Tenkes Erzsébet vett részt. Kérdések alapján a közbeszerzés

okozta rugalmatlanság és anomáliák kerültek terítékre. Az online megbeszélést visszajelzés alapján a szervezők értékesnek, hasznosnak ítélték.

DIGITÁLIS ÉLELMISZERIPARI STRATÉGIÁKHOZ KAPCSOLÓDÓ FELADATOK

Tanácskozás

A Cibus Hungaricus Alapítvány tanácskozást tartott a digitális élelmiszeripari stratégiához kapcsolódó feladatokról és a digitalizáció kiemelkedő fontosságáról az élelmiszeriparban, az élelmiszerellátásban, termőföldtől az asztalig. A rendezvényre meghívást kapott a KÖZSZÖV elnöke is, iparági szereplők, kormányzati képviselők és szakértők mellett. A parlament épületének Tisza Kálmán termében a Cibusz Hungaricus Alapítvány munkatársai bemutatták a digitalizáció által kínált lehetőségeket és kihívásokat.

Résztvevők a parlament díszlépcsőjénél

A digitalizáció nem csupán egy újabb trend, hanem az iparág jövőjének meghatározó tényezője. Hangsúlyozásra került, hogy a digitalizáció átalakító hatással van az élelmiszeriparra, az élelmiszerelőállításra, az élelmiszerláncokra, a nyomon követési rendszerekre, közétkeztetésre és kiskereskedelemre. Az Alapítvány tovább fog dolgozni a digitális élelmiszeripari stratégia kialakításán és a gyakorlatba való átültetésén. Cél, hogy a digitális technológiák bevezetése lehetővé tegye az iparág hatékonyságának növelését, a termelékenység javítását és a fenntarthatóság előmozdítását.

DÖNTŐBE JUTOTT A CIVIL DÍJ VERSENYÉBEN A HETI HÚSMENTES NAPOT A KÖZÉTKEZTETÉSBEN KAMPÁNY

Döntőbe jutott a Civil Díj versenyében a heti húsmentes napot a közétkeztetésben kampány! Kérjük, szavazz a közönségszavazáson a Magyar Természetvédők Szövetsége által koordinált kampányra.

A Magyar Természetvédők Szövetsége, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, a Hungast csoport és a METRO Gasztoakadémia összefogásában megvalósuló sokszínű kampány hatására hat közétkeztetési szolgáltató 110 településen 130 ezer adagban heti húsmentes étkezésre váltott. Kétszáz iskolában, óvodában 12 ezer gyerek vett részt aktívan játékos foglalkozásokon, akciókban. Csak 10 másodperc, kérjük, szavazz! (klikk) és küldd tovább a levelet másoknak is!

A GASZTRONÓMIÁBAN IS TERET NYERHET A FENNTARTHATÓSÁG

Nemzetközi szakácsversenyt rendezett március 20-án a munkahelyi étkeztetéssel foglalkozó Delirest, melyre a KÖZSZÖV elnökét is meghívták. A verseny középpontjában a magas színvonalú munkahelyi vendéglátás mellett a gasztronómiához kötődő fenntarthatóság állt. A képzéssel összekötött szakmai találkozón Szőllősi Réka élelmiszerpolitikai elemző előadása hangzott el, aki a nemzetközi és hazai adatok bemutatásával hangsúlyozta a fenntarthatósági kérdések mindennapi gyakorlatba ültetését. Kihangsúlyozta, hogy a KÖZSZÖV szerepvállalása példaértékű az ismeretek átadásában és a figyelem felkeltésében.

A megmérettetésen a vállalatcsoport négy országa által delegált csapatok mutathatták meg tudásukat, melyet a nemzetközi szakemberekből álló zsűri szakmai és környezetvédelmi szempontok szerint bírált el.

A versenyen Csehország, Magyarország, Románia és Szlovákia 2-2 csapatot indított, akiknek kötelező alapanyagként sertéshús, méz és joghurt felhasználásával

kellett adott időre elkészíteni egy 2 fogásos menüből (előétel-főétel, vagy főétel-desszert), 20 adagot.
A verseny nyertese a Delirest Slovakia East csapata lett, az általuk kreált ételsor:
Sertésszűz terrine karalábépürével, tavaszi zöldségekkel és hagymamártással
Cékla-ravioli friss sajttal töltve, joghurt mousse eperrel, mézes tuile és fehér csokoládépor.

"A fenntarthatóság a gasztronómiában sokak számára a modern alapanyagokat és a költséghatékony működést jelenti, de valójában ennél sokkal többet takar. A foodwaste, azaz a feldolgozás során keletkező hulladék csökkentése vagy az ételek előállításához szükséges energiafelhasználás minimalizálása ugyanúgy a fenntarthatóság alappillérei" – mondta Nyerges János, a Delirest tulajdonosa a szakácsverseny kapcsán. Az élelmiszeriparban, a vendéglátásban különösen fontos a fenntartható gyakorlatok kialakítása és alkalmazása, mivel az élelmiszer előállítása, feldolgozása és szállítása önmagában is jelentős környezeti hatással jár."

TAGDÍJBEFIZETÉS 2024.

Hírlevelünk, facebook oldalunk, rendezvényeink és weblapunk tanúságát adják annak, hogy a KÖZSZÖV elnöksége aktív szakmai érdekképviseletet és szakmai tájékoztató munkát végez, és folyamatosan kapcsolatok épít és ápol.

Erősségünk nem csupán az elnökség szakmai felkészültségéből, hanem a tagságából ered, emiatt fontos, hogy az aktív tagok a tagdíjukat rendezzék. Alapszabályunk értelmében a tagdíjat a tagság évente fizeti meg, ezért azoknak a tagjainknak, akik még nem rendezték, figyelem felhívó levelet küldtünk a napokban. Kérjük, aki még nem rendezte, az évek óta változatlan, jelképes értékű tagdíj (1500 Ft) befizetésével biztosítsa folyamatos KÖZSZÖV tagságát.

KÖZSZÖV KÖZGYŰLÉS 2024 MÁJUSBAN

Szeretnénk felhívni tagjaink figyelmét arra, hogy a 2023-as évi munkáról és gazdálkodásunkról szóló beszámoló közgyűlést május elején tartjuk. A pontos dátumról és helyszínről a szokásos módon minden tagot a törvény adta keretekben, 15 nappal megelőzően írásban tájékoztatjuk.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK TÖBBSZINTES, ÁLLAMILAG SZABÁLYOZOTT FENNTARTHATÓSÁGI JELÖLŐRENDSZER KIALAKÍTÁSÁT JAVASOLJA A GVH

Sok esetben nem egyértelműek, zavarosak a zöld reklámüzenetek, a fogyasztók jelentős része pedig nincs tisztában az egyes állítások és jelölések pontos tartalmával, illetve jelentésével – többek között ezekre is rávilágít a Gazdasági Versenyhivatal (GVH) most lezárt piacelemzése, amelyben a nemzeti versenyhatóság vizsgálói a zöld állításokat és reklámüzeneteket elemezték. A GVH a honlapján közzétett tanulmányban javaslatokat is megfogalmazott a piaci szereplők és a jogalkotó számára.
Olvass tovább: trademagazin.hu

TOVÁBB KELL CSÖKKENTENI AZ ÉLELMISZERPAZARLÁST

Az élelmiszerpazarlás elleni küzdelem elmúlt években elért magyarországi eredményeit mutatta be Feldman Zsolt, az Agrárminisztérium mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkára Berlinben, az

Élelmezési és Mezőgazdasági Világfórum élelmiszer-pazarlás panelbeszélgetésén.
Az afrikai, ázsiai és európai országok részvételével megszervezett eseményen az államtitkár arra hívta fel a figyelmet, hogy Magyarország támogatja az Egyesült Nemzetek élelmiszerhulladékokra vonatkozó Fenntartható Fejlődési Célját, miszerint 2030-ig felére kell csökkenteni a kiskereskedelemben és a fogyasztók szintjén keletkezett élelmiszerhulladékot. Feldman Zsolt ismertette, az elmúlt hét év alatt Magyarországon 27%-kal mérséklődött az egy főre jutó éves élelmiszerpazarlás mértéke.
Olvass tovább: kormany.hu

ÜTŐS CÉLÉRTÉKEK

A német Followfood élelmiszergyártó cég megbízásából készül éghajlati tanulmány felhívja a figyelmet arra, hogy tömegesen csökkenteni kell az élelmiszerekből származó kibocsátást.

Számos ország azt a célt tűzte ki maga elé, hogy a globális felmelegedést 1,5 fokra korlátozza. Ehhez pedig a németországi fogyasztóknak jövőben úgy kellene táplálkozniuk, hogy 2030-ra 66%-kal, 2050-re pedig 84%-kal csökkenjen az étrendjük által okozott kibocsátás. A tanulmány szerint a vörös húsok, egyéb húsok és tejtermékek fogyasztását drasztikusan csökkenteni kell, helyettesítve azokat zöldségekkel, gyümölcsökkel és növényi eredetű fehérjékkel. A halak esetében az ajánlás olyan fajokra terjed ki, amelyek kevésbé károsítják az éghajlatot. A termelési oldalon a tőzeglápok visszavizesítése és a mezőgazdasági intézkedések mellett az optimalizált műtrágyagazdálkodás, valamint a közlekedés és az energiatermelés szén-dioxid-mentessé tétele is szükséges. A számítások azt mutatják, hogy jelenleg a németek évente átlagosan 2293 kg CO2-egyenértéket bocsátanak ki étrendjük révén, amit 2030-ra 775 kg-ra, 2050-re pedig 360 kg-ra kellene csökkenteni a 1,5 fokos cél elérése érdekében.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. január 08. 20. évfolyam 1. szám

SÉF THE WORLD! - VETÉLKEDŐ A HETI HÚSMENTES NAPÉRT

Amint arról már beszámoltunk, Séf the World! címmel háromfordulós környezetvédelmi vetélkedőt szervezett a Magyar Természetvédők Szövetsége szakmai együttműködésben a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségével. A vetélkedőn a kevesebb, de jobb minőségű hús fogyasztásának fontosságára irányítottuk a figyelmet és népszerűsítettük a heti húsmentes nap kampányunkat. A résztvevő diákok játékos feladatok segítségével ismerhették meg a húsfogyasztáshoz kapcsolódó egészségi, környezeti, éghajlati problémákat, és kreatív feladatok megoldása után jutottak egy valódi főzőverseny döntőjébe. A versenyhez 150 iskolából 300 csapat csatlakozott, akik a feladatok során több mint tízezer diákot mozgósítottak.
A projekt az Európai Unió támogatásával valósult meg, de a film tartalmáért kizárólag a készítők felelnek, az nem tekinthető az EU hivatalos álláspontjának.
A vetélkedőről készült film itt (klikk) tekinthető meg.

FŐSZEREPBE KERÜLNEK A CSOMAGOLÁS NÉLKÜLI ZÖLDSÉGEK

Az élelmiszer-pazarlás és a műanyag hulladékok elleni küzdelem jegyében az Egyesült Királyságban változások várhatók az élelmiszerboltok polcain. A brit kormány tervei szerint növelni kívánják a lédig, azaz csomagolás nélküli termékek kínálatát, különös tekintettel a gyümölcsökre és zöldségekre. A becslések szerint a brit háztartások több mint 10 százaléka által pazarolt

élelmiszerek évente akár 40 ezer forintos költséget is jelenthet egy négytagú családnak.
Az új szabályok értelmében az élelmiszerboltoknak növelniük kellene a csomagolás nélkül kínált friss termékek arányát. Az intézkedés célja az élelmiszer-pazarlás és a csomagolásokból származó hulladékok csökkentése. A tervek szerint 2025-re a csomagolás nélkül értékesített gyümölcsök és zöldségek aránya elérheti a 30 százalékot, és három év múlva akár az összes csomagolás 80 százalékát is eltávolíthatják – írja a Retail Gazette brit kiskereskedelmi szakportál.
Olvass tovább: trademagazin.hu

KLÍMATÁNYÉR NÉMETORSZÁGBAN

A Klimateller és a Nahhaft egyesület kezdeményezése lehetővé teszi, hogy több mint félmillió diák választhasson klímabarát menüt az egyetemi menzákon Németországban. Tizenegy diákszövetség már bevezette a klímabarát ételek címkézését, és további kilenc szövetség csatlakozhat, összesen húsz résztvevővel.

A kezdeményezés keretében a menzák az ételkínálatot a Planetáris Egészségügyi Diéta ajánlásai alapján állítják össze, amely kevesebb állati és több növényi alapú alapanyag felhasználását javasolja. A projektet a Szövetségi Gazdasági és Éghajlatvédelmi Minisztérium finanszírozza, és 2026 januárjáig tart. A Klimateller logóval jelölt ételek CO_2- kibocsátása nem haladja meg a menü átlagos kibocsátásának felét, céljuk az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése. Frankfurtban a menzai étkezéseket már 2023. májusa óta környezetvédelmi pontszámmal is ellátják, figyelembe véve az üvegházhatású gázok kibocsátását, a vízfogyasztást, az állatjólétet és az esőerdők állapotára gyakorolt hatásokat.
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. március 06. 20. évfolyam 7. szám

WWF: AZ ÉTKEZÉSI KULTÚRA MEGVÁLTOZTATÁSA SEGÍTHETI A FENNTARTHATÓSÁGOT

Az étkezési kultúra megváltoztatása segítheti a fenntarthatóságot a WWF legfrissebb, Közép-Európában végzett felmérése szerint.

A Tányérunkon a változás – a WWF jelentése a fenntartható táplálkozásról Közép-Európában című tanulmány azokra a legfontosabb adatokra hívja fel a figyelmet, amelyekből kiderül, hogy az étkezési kultúra megváltoztatásával nemcsak a bolygó védelméért, de az emberek egyéni testi-lelki egészségéért is komoly lépéseket lehetne tenni – hangzott el a tanulmányt bemutató keddi, budapesti sajtótájékoztatón.
Sipos Katalin biológus, a WWF Magyarország igazgatója előadásában kifejtette, hogy az óriási területi igénye miatt a mezőgazdaság jelenleg a természet legnagyobb versenytársa, mivel minden hektár szántó valamilyen egykori élőhely, erdő, ősgyep vagy mocsár helyén jött létre. Világszinten az ember számára lakható területek fele áll mezőgazdasági művelés alatt. Ezeknek mintegy húsz százalékán termelnek közvetlen emberi fogyasztásra szánt növényi alapanyagokat, a többi, csaknem nyolcvan százalékán pedig a haszonállatoknak szánt takarmányt termesztik.
Olvass tovább: trademagazin.hu

VEGANUARY 2024

A Veganuary 2024 elindult, és számos vendéglátóipari vállalat csatlakozik a kampányhoz termékek, ajánlatok

és kampányok formájában. A Veganuary 2014-ben egy yorkshire-i konyhaasztalnál kezdődött és mára globális mozgalommá vált, támogatva az embereket a vegán étrend kipróbálásában.

A YouGov felmérése szerint a megkérdezettek 45%-a hajlandó növényi alternatívák felé fordulni. Németországban a felnőttek 9%-a próbálta ki a vegán étrendet a 2023-as Veganuary alatt. A résztvevők napi hírlevelet kapnak támogatásként, míg a vendéglátóipari szereplők, mint a Domino's, Pizza Hut és Burger King, bővítik növényi alapú kínálatukat. A Veganuary 2023-ban rekordszámú, több mint 700 ezer embert ért el, és több mint 850 vállalat vett részt a kampányban. A Hellofresh és a Flaschenpost új Veganuary-ételeket kínál, míg a Wolt és a Lieferando futárszolgálatok kedvezményes vegán ételeket kínálnak. A világ legnagyobb élelmiszerfelesleg-piactere, a Too Good To Go, először támogatja a Veganuary-t 2024-ben. Az alkalmazásban januárban exkluzív Veganuary-táskák lesznek elérhetők a kiválasztott partnereknél. A Too Good To Go lehetőséget biztosít a vegán élelmiszerek megmentésére nemcsak a Veganuary alatt, hanem azáltal is, hogy a felhasználók beállíthatnak egy szűrőt a "Böngészés" funkció alatt. Ezáltal csak azok a partnerüzletek jelennek meg, amelyek vegán meglepetéstáskákat kínálnak. Havonta átlagosan körülbelül 70.000 növényi alapú ajánlat érhető el az alkalmazásban. Az új év kezdetén egyre többen csatlakoznak ahhoz a tervhez, hogy januárban kizárólag vegán módon étkezzenek. A Statista nemrégiben végzett felmérése szerint Németországban a válaszadók 46%-a mondta azt, hogy az új évben egészségesebben szeretne táplálkozni.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. január 08. 20. évfolyam 1. szám

FENNTARTHATÓBB ÉLELMEZÉS

A Magyarországon működő növényi alapú élelmiszer gyártóinak és forgalmazóinak egy éve alakult érdekképviseleti szervezete (NÉGYOSZ) Konferencia a fenntarthatóbb hazai élelmezési rendszerek kialakítása címmel szervezett rendezvényt novemberben, melyen a KÖZSZÖV képviseletében is jelen voltunk.

A fenntarthatóbb hazai élelmiszer-gazdaság és étrend kialakításának legfontosabb feltételei közé tartozik az élelmiszer-pazarlás csökkentése, a kímélő mezőgazdasági módszerek alkalmazása és az alternatív növényi fehérjeforrások meghonosítása, az állati eredetű termékek fogyasztásának csökkentése. A NÉGYOSZ rendezvényének célja e folyamat elindítása és a figyelem felhívása a minél nagyobb mértékben növényi alapú étrend kialakításának környezetvédelmi, népegészségügyi és gazdasági szükségszerűségére, valamint a növényi alapú kategória által nyújtott potenciális versenyképességi lehetőségekre a hazai élelmiszer-gazdaságban.

Forrás: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK

MEGJELENT A 2022-ES ÉVI ZOONÓZIS JELENTÉS

2022-ben az EU-ban a kampilobakteriózis (137.107 jelentett esettel) és a szalmonellózis (65.208 jelentett esettel) volt a leggyakrabban jelentett zoonózis-betegség az emberek körében. Az esetek száma azonban még mindig alacsonyabb volt, mint a világjárvány előtti 2018–2019-es években. A nyugat-nílusi láz esetében a fertőzések számának növekedését figyelték meg. A kampilobakteriózis fertőzés leggyakoribb forrása a csirkehús, szalmonellózis esetében viszont 19 tagállam és az Egyesült Királyság is teljesítette a baromfiban történő szalmonella csökkentésére vonatkozó kitűzött célját. 2018 óta ez a legmagasabb szám, amikor 14 tagállam teljesítette az összes célkitűzést, ami mérföldkő a zoonózis-betegségek elleni küzdelemre és a közegészség védelmére irányuló közös erőfeszítések terén. 2022-ben regisztrálták a valaha feljegyzett 2. legmagasabb számú nyugat-nílusi lázzal kapcsolatos esetet (1333 eset), míg a legmagasabb esetszámot (1612 eset) 2018-ban jegyezték fel. Ezeket a példátlanul magas számokat a szúnyogtevékenységre kedvezőbb éghajlati viszonyok okozhatják. 2022-ben 431 madár és 166 ló esetében regisztráltak nyugat-nílusi vírusfertőzöttséget az EU-ban, ami körülbelül kétszerese az előző évi adatoknak. A vírus kiterjesztette földrajzi területét is, és elérte a korábban érintetlen területeket (délnyugat-Franciaország, Észak-Németország és Dél-Olaszország).

Olvass tovább: trademagazin.hu

TÖBB HIVATAL IS VIZSGÁLJA, HOGYAN KERÜLHETETT PORCUKOR HELYETT MOSÓPOR A GYEREKEK REGGELIJÉRE A PILISBOROSJENŐI ÓVODÁBAN

A polgármester úgy tudja, annak, aki átvitte az ételt, a kezébe kerülhetett egy fel nem címkézett mosóporos zacskó, és azt hitte, hogy az porcukor. Belső vizsgálatot rendeltek el, emellett az élelmiszerlánc-biztonsági hivatal és a népegészségügyi hivatal is bekapcsolódott, miután porcukor helyett három óvodai csoportban tisztítószer került a gyermekek ételébe Pilisborosjenőn – erről Tömöri Balázs, a település polgármestere beszélt az MTI-nek.

Az eset csütörtökön történt, az egyik pedagógus észrevette a tévedést, amelyről értesítette a többi kollégáját, ezért csak egy csoportot, abból is öt gyereket érintett közvetlenül. Az óvoda vezetése mentőt hívott, a mentőorvos pedig kikérdezte a gyerekeket, akik elmondták, hogy amikor megkóstolták az ételüket, a csípős íze miatt azonnal kiköpték.

Egy gyermeket a mentők, négy szülő pedig maga vitte be kórházba gyermekét. A polgármester elmondta, mind az öt érintett gyermek ellenőrzés alá került, és a megfigyelés után péntek reggel el is hagyhatták a kórházat.

Tömöri Balázs szerint az esetnél amellett, hogy mulasztás is történt, aminek vizsgálata folyamatban van, az is közrejátszott, hogy az óvoda három csoportszobával való bővítése, a főzőkonyha modernizálása jelenleg is tart. Mint mondta, emiatt konyha nem minden épületben működik, ami az óvoda személyzetét "logisztikai kihívásokkal szembesíti" már hónapok óta, és ez felborította a szokásos napi rutint.

A polgármester jelenlegi információja szerint annak, aki átvitte az ételt, a kezébe kerülhetett egy fel nem címkézett mosóporos zacskó, és azt hitte, hogy az porcukor. "Várjuk a vizsgálat eredményeit, és a szükséges lépéseket az intézmény vezetése ezek alapján fogja megtenni" – mondta a polgármester.

Forrás: hvg.hu

MÁR HÍRLEVÉLBEN IS TÁJÉKOZÓDHATNAK A FOGYASZTÓK A TERMÉKVISSZAHÍVÁSOKRÓL

A lakosság még gyorsabb és közvetlen tájékoztatása, ezáltal hatékonyabb védelme érdekében ezentúl hírlevél formájában is megosztja a vásárlóktól visszahívott termékekkel kapcsolatos információkat a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) – jelentette be dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára. A termékvisszahívás hírlevélre a Nébih weboldalán iratkozhatnak fel az érdeklődők.

Dr. Nobilis Márton emlékeztetett, mind a kormány, mind az Agrárminisztérium számára kiemelten fontos a magyar emberek érdekeinek védeleme. Az egyik legerősebb, és a lakosság részéről is az egyik legmegbízhatóbbnak tartott fogyasztóvédelmi szervezet a Nébih. A hivatal 2019 márciusa óta teszi közzé a https://portal.nebih.gov.hu/termekvisszahivas oldalon az élelmiszerláncban történt termékvisszahívásokat. A kereshető adatbázisban a vállalkozások által jelzett vásárlóktól történő visszahívások, valamint és élelmiszer- és takarmánybiztonsági gyorsriasztási rendszeren, azaz a RASFF-on érkező esetek is megtalálhatóak.

Az aloldalt egy-egy visszahívás alkalmával mintegy 15 ezren látogatják meg és a Nébih social media felületein közzétett tartalmak is több tízezer felhasználóhoz jutnak el. A fogyasztókat kiemelten érdeklő témakörről van tehát szó, hangsúlyozta az államtitkár, mely kapcsán az információk még gyorsabb és közvetlen megosztását segíti a jövőben a Nébih új hírlevele. A feliratkozók gyakorlatilag azonnal, a termékvisszahívás publikálását követően elsőként értesülnek annak részleteiről. A hírlevélben a legfontosabb alapinformációk kapnak helyet, valamint – amennyiben rendelkezésre áll – a termék fotója is megtalálható lesz.

Dr. Nobilis Márton kiemelte, a termékvisszahívásokról való hatékony tájékoztatás a fogyasztók elemi érdeke. Fontos azonban, hogy azt is értsék: egy termék gyártó általi visszahívása az esetek többségében pozitív, a vásárló érdekeit szem előtt tartó és felelős vállalkozói döntésként értékelhető. Kiváltképp igaz ez a vállalkozások önellenőrzésének eredményeként történő önkéntes termékvisszahívásokra. Nem szégyenfalról van tehát szó, hanem a fogyasztóvédelmet középpontba helyező, felelős vállalkozói magatartás bizonyítékáról.

A termékvisszahívás hírlevélre a Nébih honlapján, a https://portal.nebih.gov.hu/hirlevel oldalon iratkozhatnak fel az érdeklődők.
Forrás: portal.nebih.gov.hu

TÍZBŐL HÉT MAGYAR A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSFOGYASZTÁSBAN LÁTJA AZ EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉS KULCSÁT, DE A HÚSRÓL IS EGYRE TÖBBEN MONDANÁNAK LE

A 2022-es eredményekhez képest több magyar figyel oda az egészségtudatos táplálkozásra, 60 százalékuk pedig beiktat egy-egy húsmentes napot a hetébe, amelyet a spórolás mellett egyre inkább az egészségmegőrzés is motivál. Azok között, akik saját bevallásuk szerint nagy hangsúlyt fektetnek az egészséges étkezésre, egy év alatt 5%-kal erősödött a vörös húsokkal szembeni kritikusabb hozzáállás, és szinte nincs olyan magyar, aki ne hallott volna a növényi alapú termékekről – derült ki a Nestlé Hungária a Veganuary kapcsán folytatott második nagy, országos kutatásából.
Olvass tovább: trademagazin.hu

ISKOLAI MENZA: A SÓTARTALMA KEVÉS, AZ ÁRA BORSOS

Idén lesz tíz éve, hogy a kormányrendeletben szabályozta a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokat, és egy éve, hogy az utolsó jelentős áremelés megtörtént a menzákon. A szabályozás pozitív hozadékai mellett a szülők benyomásai elég változatosak a közétkeztetés színvonaláról.

Az iskolai menzákra kerülő ételek sótartalma alacsony, az ára viszont meglehetősen borsos. Az elmúlt másfél évben kétszer is jelentős áremelést hajtottak végre a köznevelési intézmények közétkeztetésében, ebből viszont várhatóan nem lesz repeta, hiszen jönnek az önkormányzati választások. Változott-e bármi a konyhában és a tányéron az elmúlt egy évben? Ennek jártunk utána.

Olvass tovább: szabadeuropa.hu

HÓDÍT A SZUPERMENZA, A GYEREKEK ÉS A SZÜLŐK IS RAJONGANAK ÉRTE

A svédasztalos étkeztetés során a gyerekek olyan ételeket szerettek meg, mint a resztelt máj vagy a gombapörkölt. Az a jó ebéd, amelyet elfogyaszt a gyerek – mondják –, és ez különösen igaz annak fényében, hogy hazánkban évente fejenként 50 kg élelmiszerhulladék keletkezik a közétkeztetésben, a levesek 80 százaléka például a kukában végzi.

Lackó Gábor, intézményvezető; Páger Zsolt, üzletfejlesztési igazgató; Enyedi Csaba, kommunikációs igazgató; Dávid-Dobos Zsófia, vezető dietetikus; Lotfi Begi DJ_producer

Többek közt emiatt is gondolta úgy a Hungast cégcsoport, hogy valamit lépni kell. A 25 éve családi vállalkozásként induló cég ma már 3 ezer embernek ad munkát, akiknek nagy része hajnalban kel azért, hogy a gyerekeknek időben elkészüljön a tízórai és az ebéd, sőt a kollégistáknak még a reggeli is – mondta a vállalat csütörtöki sajtótájékoztatóján Enyedi Csaba abban a Németh Imre Általános Iskolában, amely a fővárosban elsőként szállt be a Szupermenza programba.
Olvass tovább: economx.hu

SVÉDASZTALOS MENZA A SZOLNOKI SULIBAN

A Nagykunsági híradó felvételét a szolnoki Kőrösi Csoma Sándor Általános Iskola svédasztalos menzájáról itt (klikk) tekintheti meg.
Forrás: frissvideok.hu

VAN OLYAN MENZAPROGRAM, AHOL A GYEREK NORMÁL ÁRON JÓ MINŐSÉGET KAP

Egyre több gyerek esik ki a hagyományos közétkeztetésből, a szülők és a gyerekek is panaszkodnak a drága, de minőségben nem mindig megfelelő menzák miatt. A táplálékallergiások száma viszont egyre nő, ami

egyedi igényeket teremt. A hazai gyermek-közétkeztetésről a Hungast csoport vezető dietetikusával, Dávid-Dobos Zsófiával beszélgettünk.
Olvass tovább: economx.hu

MENZA VOLT, VAN, MILYEN LESZ?

Piskótakocka, tarhonyás hús, grízes tészta. Sokan ettük ezeket iskolásként, óvodásként, de a saját gyerekeink menzai étlapjáról is ismerősek ezek az ételek, modernizálva némi bulgurral vagy hamburgerrel. Bár az 1950-es évektől kezdve kialakult közétkeztetési infrastruktúra gondoskodik a gyerekek napközbeni ebédjéről, a rendszer sürgős megújításra szorul. Például több szakemberre, magasabb bérekre, hosszabb ebédidőre, vonzóbb tálalásra lenne szükség, hogy ne kerüljön az ételek egyharmada a szemétbe, miközben a gyerekek éhesek maradnak. Hogyan segít egy néprajzi kutatás, mit terveznek a közétkeztetők, mit tapasztalnak a szülők és a gyerekek?
A Kossuth Rádió vendége volt Zoltai Anna, a vele készült beszélgetés ide kattintva (klikk) hallgatható meg.

EGÉSZSÉGESEBBEN AZ ISKOLÁBAN

A Compass-hoz tartozó Chartwells iskolai étkeztetéssel foglalkozó vállalat Bristolban arany, Lewishamban pedig ezüst minősítést szerzett Food for Life Served Here címmel.

A minősítések azt jelzik, hogy mindkét önkormányzat elkötelezett az egészséges és fenntartható iskolai étkeztetés iránt. A Chartwells Bristolban naponta 7500 egészséges és fenntartható ételt szolgál fel a tanulóknak, és törekednek a helyi vállalkozásokkal és beszállítókkal való együttműködés mellett a friss, helyi és fenntartható ételek biztosítására. A Food for Life Served Here szabványoknak való megfelelés a tápláló, ízletes és magas minőségű ételek biztosítását célozza, hozzájárulva ezzel a gyermekek hosszú távú egészségéhez, jólétéhez, tanulásához és fejlődéséhez (Public Sector Catering).
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. február 22. 20. évfolyam 6. szám

AZ EGÉSZSÉGESEBB ÉTKEZÉSÉRT

A Compass Csoport iskolai étkeztetéssel foglalkozó vállalata, a Chartwells új jelentést tett közzé "Fuelling Young Minds" címmel, amely kiemeli az iskolai élelmiszer-oktatás fontosságát, hogy a fiatalabb generációkat olyan fontos információkkal lássa el, amelyek segítségével megalapozott döntéseket hozhatnak az élelmiszerekkel kapcsolatban.

A National Child Measurement Programme adatai azt mutatják, hogy Angliában a négy és öt év közötti gyermekek közül több mint minden ötödik (22,3%), a tíz és 11 év közötti gyermekek közül pedig több mint minden harmadik (37,8%) túlsúlyos vagy elhízott. A Chartwells új digitális "Spotlight Session" ajánlatot indít. A Beyond The Chartwells Kitchen program részeként az általános iskolák számára szervezett új digitális workshopok célja, hogy a partneriskolákban a lehető legtöbb diákot elérjék, és "szórakoztató és izgalmas módon" bővítsék ismereteiket. A "Spotlight Sessions" célja, hogy az iskolák rendelkezésére bocsássák azokat az erőforrásokat, amelyekre szükségük van ahhoz, hogy az iskolai tantervhez kapcsolódó, meggyőző és oktató jellegű workshopokat hozzanak létre. Az új digitális sorozat első órája azt mutatja be, honnan származik az élelmünk, és miért játszanak a poszméhek olyan fontos szerepet élelmiszerrendszerünkben. A Chartwells ügyvezető igazgatója elmondta: "Tudjuk, hogy még sok munka vár ránk annak érdekében, hogy a fiatalok képzettek legyenek és képessé váljanak a

helyes döntések meghozatalára a táplálkozás, az élelmiszer-választás és a fenntarthatóság terén. Az iskolák óriási szerepet játszanak abban, hogy a fiatalok megkapják a szükséges ismereteket, hogy meghozhassák ezeket a döntéseket."

A jelentés legfontosabb megállapításai:

• A tanulók 82%-a kifejezte érdeklődését az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás iránt.

• Az állami iskolák tanulóinak 38%-a fogyasztja el a napi öt adag gyümölcsöt és zöldséget, míg a független iskolákban ez az arány 68%-ra ugrott.

• Az állami általános iskolások 64%-a mondta, hogy szeretne segíteni az otthoni ételkészítésben, de ez az arány a középiskolákban 54%-ra csökkent.

• A megkérdezett tanulók mindössze 25%-a bízik az interneten található, táplálkozással kapcsolatos információkban - még kevesebben (7%) ellenőrzik szakértővel, hogy mit találnak az interneten.

• A tanulók 61%-a aggódik az élelmiszer-pazarlás és annak környezetre gyakorolt hatása miatt.

A Chartwells elkötelezett az iskolák és a tanárok támogatása mellett, és biztosítja számukra azokat az eszközöket, amelyekre szükségük van ahhoz, hogy a fiatalokat vonzó és innovatív módon oktassák, valamint a fiatalokat felvértezi a pozitív döntések meghozatalához szükséges oktatással, amikor az élelmiszerekről, a táplálkozásról és a fenntarthatóságról van szó. A Chartwells táplálkozásért és fenntarthatóságért felelős vezetője hozzátette: "Ahogyan a gyerekeket megtanítjuk írni és olvasni, ugyanúgy szenvedélyesen szeretnénk megtanítani őket a helyes táplálkozásra - nemcsak az egészségük, hanem a bolygó érdekében is, amelyet örökölni fognak." (Public Sector Catering).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. február 07. 20. évfolyam 4. szám

MAGYAR SIKER A 2024-ES KULINÁRIS OLIMPIÁN STUTTGARTBAN

Az 1900-as évektől négyévente megrendezésre kerülő IKA Culinary Olympics Stuttgartban került megrendezésre az Intergastra Szakkiállítás keretein belül 2024. február 2 és 7. között, 88 000 látogatóval. 55 ország több mint 1200 versenyzője, köztük 88 csapat és több mint 520 egyéni kiállító teremtett varázslatos olimpiai hangulatot a kiállítás csarnokaiban.

A magyarok kiválóan teljesítettek az olimpián, melyről a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közösségi média felületein folyamatos tájékoztatást az esemény ideje alatt. 7 arany, 11 ezüst, 11 bronzérem és 7 diploma született a következő kategóriákban: Regional team (regionális csapat), Culinary Art (egyéni szakács), Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika), Pastry Art (egyéni cukrász), Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika). Az olimpia történetében először szerzett magyar versenyző, Kismárton Máté maximális pontszámmal aranyérmet egyéni cukrászati artisztika kategóriában.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MAGYAR SIKER A BOCUSE D'OR EURÓPAI VÁLOGATÓJÁN

A magyar csapat a nívós hatodik helyezés mellett egy különdíjat is elhozott, nem mellesleg továbbjutott a döntőbe. Kiemelkedően teljesített a magyar csapat a Bocuse d'Or nevű szakácsverseny európai válogatóján – számolt be róla az Index. A tavaly októberben megrendezett magyarországi döntőt Kelemen Roland nyerte, aki továbbjutott a március 19. és 20. között a norvégiai Trondheimben tartott európai fordulóra. A Kelemen vezette csapat tagjai Fodor Noel, Szabó László és Dalnoki Bence voltak.

Fodor Noel commis, Szabó László coach, Kelemen Roland séf és Dalnoki Bence csapatvezető (balról jobbra) a magyar Bocuse d'Or-csapat bemutatkozó sajtótájékoztatóján március 6-án.

Szabó László, a csapat coach többször szerepelt a KÖSZ versenyeken is.

A versenyzőknek meghatározott alapanyagokkal kellett dolgozniuk, amelyek a vendéglátó ország hagyományos termékei közül kerültek ki. Az idei tányértéma kötelező elemei a rénszarvas és az aquavit nevű skandináv párlat voltak, a táltémáé pedig a lofoteni skrei (egy halfajta) és a røyai fésűkagyló. Az ismeretlen alapanyagok nagy kihívást jelentettek a magyar csapatnak, végül azonban sikeresen ötvözték a skandináv gasztronómiát a magyar ízvilággal – olyannyira, hogy nemcsak hatodik helyezést értek el, de a legjobb tál különdíját is elnyerték. Eredményes szereplésük továbbjuttatta őket a döntőbe, melyet 2025 januárjában tartanak Lyonban. A versenyt Dánia nyerte, a második helyezett Svédország, a harmadik Norvégia lett.

Forrás: kultura.hu

A MŰHÚS KÉRDÉSE, AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS ELLENI KÜZDELEM LESZ A FŐ ELNÖKSÉGI TÉMÁNK

A műhús kérdése, az élelmiszer-pazarlás elleni küzdelem és állatjóléti témák is szerepelnek Magyarország uniós elnöki napirendjén, amelyről Nagy István agrárminiszter hivatalában egyeztetett Sztella Kiriakídisszel, az Európai Bizottság egészségügyi és élelmiszer-biztonsági biztosával kedden délután – közölte az Agrárminisztérium (AM) az MTI-vel.

A tájékoztatás szerint a tárcavezető a találkozó elején arról beszélt, hogy Európában a gazdák mindenütt nyugtalanok, a kialakult helyzetben pedig megnyugtató válaszokat kell adni. Olyan ügyek vannak napirenden, amelyek komoly vitákat keltenek, erre pedig hiteles, a termelők által elfogadható és megvalósítható megoldásokat kell nyújtani, amelyek egy jobb világhoz vezetnek.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MAGYAR DIETETIKUSOK: SZÁMOS BETEGSÉGMEGELŐZŐ HATÁSUK VAN A MIKROALGÁKNAK

A mikroalgák mikroszkopikus méretű egysejtű vagy többsejtű algák, amelyek számos élőhelyen megtalálhatók, például tengeri- és édesvízi környezetben, valamint talajban, akár jég alatt és más mikrobiális közösségekben is. Ezek a szervezetek fontos szerepet játszanak az ökoszisztémában, mivel oxigént és szerves anyagokat állítanak elő a fotoszintézis során, valamint táplálékul szolgálnak halak, rákfélék és más mikroszkopikus élőlények számára. Emellett számos mikroalga ipari és élelmiszeripari felhasználása, alkalmazása is egyre inkább nagy népszerűségnek örvend. Kiemelt potenciált mutatnak a bioüzemanyag, az étrend-kiegészítők, valamint egyes élelmiszerek előállításának területén – derül ki a Magyar Dietetikusok friss hírleveléből.

Számos kutatás foglalkozik a mikroalgák sokoldalú alkalmazási lehetőségeivel, különös tekintettel az egészségre gyakorolt kedvező hatásokra. Az alábbi összefoglaló áttekintést nyújt a mikroalgák jellemzőiről, összetevőiről és betegségmegelőző hatásukról egyaránt.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MI KERÜL AZ ASZTALRA A NAGYVILÁGBAN 2024-BEN? TRENDÖSSZEFOGLALÓ

Csokorba gyűjtöttük a 2024-ben várható nemzetközi élelmiszeripari termékfejlesztési trendeket. Ezek azok, amelyek a kutatások szerint leginkább ki tudják elégíteni korunk fogyasztói igényeit. Vagyis azokét, akik bár szűkösebb keretekből kell gazdálkodjanak, de pont ezért a márkák és termékek értékére sokat adnak, a kényeztetésről és egy kis luxusról lemondani nem

akarnak, és elsődleges szempontnak tekintik az egészségük megőrzését.
Olvass tovább: trademagazin.hu

5 TIPP, AMIVEL EGY CSAPÁSRA JAVULHAT A DOLGOZÓK ÉS AZ ÜGYFELEK ELÉGEDETTSÉGE

Az ügyfelek elégedettsége a vállalatok egyfajta Szent Grálja, az egyik legfontosabb mérőszám, ami jelezheti a cég sikerességét. Ugyanakkor meglepő módon egészen szoros összefüggés van az ügyfelek és a cég dolgozóinak elégedettsége között. Egy kutatás szerint az elkötelezett dolgozókkal rendelkező vállalatok 81%-kal magasabb ügyfélelégedettségi mutatókkal büszkélkedhetnek, mint versenytársaik. Friss adatok szerint ráadásul a munkavállalói és a vásárlói élmény összekapcsolása akár másfélszeresére is növelheti a bevételeket. A TOPdesk Magyarország 5 pontban foglalja össze, hogyan lehet felturbózni a belső elégedettséget, ezáltal javítani az ügyfélélményt is.
Olvass tovább: trademagazin.hu

ETTŐL AZ ÉTELTŐL LESZEL A LEGBOLDOGABB A KUTATÓK SZERINT

Ha nem is ez a legegészségesebb étel, megéri néha ezt rendelni az étlapról, az ugyanis immár tudományos tény, hogy boldoggá tesz a fogyasztása.

Van, amikor az étkezés boldogságot okoz. Egy finom falat emlékeket idézhet fel, vagy emlékké tehet fontos pillanatokat. És vannak ételek, amelyekhez a társadalom jelentős része számára kifejezetten pozitív élmények társulnak.
Olvass tovább: divany.hu

SOKAN A KAJA-FOMO MIATT NEM TUDNAK LEFOGYNI

Az ételek íze, a készítő szeretete és gondoskodása, a közösségi élmény és a hagyományok is közrejátszhatnak abban, hogy nem sikerül bizonyos ételekre nemet mondanunk. A fogyás ellensége így sok esetben az étel-FOMO, azaz az ételekhez köthető, az azok elfogyasztásának, megkóstolásának kimaradásából való félelem. De mégis, mi ez?

Bőven akadnak olyan szilveszterkor tett fogadalmak, amelyeket nem sikerült megvalósítani, vagy éppen sikerült megszegni. Az ilyen fogadalmak között gyakran helyet kap valamely káros szokásunktól való megválás, vagy éppen a testmozgás beépítése a napjainkba, de legalább ennyire népszerű az étrendünk teljes megreformálása is. Az étkezésre és a fogyásra vonatkozó fogadalmakat azonban sokszor minden elhatározás ellenére is rendkívül nehéz betartani. A fogyás meghiúsulásának egyik fő oka ugyanis a FOMO- érzés lehet.
A kifejezés azaz a Fear Of Missing Out, egy erős félelem attól, hogy mások tartalmas élményeket szereznek nélkülünk – ki- vagy lemaradni valamiről pedig a legtöbb esetben valóban nem örömteli.
Olvass tovább: index.hu

EGY ORVOS KÖZÖNSÉGES LEVES SEGÍTSÉGÉVEL MENTETTE MEG A GYEREKEKET. ÉS SENKI SEM TUDTA MEGMAGYARÁZNI, HOGYAN MŰKÖDIK

Az egyszerű orvosságával gyermekek millióit mentette meg.

Ernst Moro vezetésével a gyermekklinika a nemzetközi együttműködések központjává vált.

A XX. század elején az átlagos várható élettartam körülbelül a fele volt a mainak. Különösen aggasztó volt a helyzet az újszülöttek és kisgyermekek betegségével kapcsolatban. Akkoriban még nem igazán értették, hogy hogyan működnek a betegségek, és milyen tápanyagokra van szüksége egy kisgyermeknek, így az orvosok csak sötétben tapogatóztak. Egészen addig, míg nem jött egy Ernst Moro nevű orvos. Ernst Moro 1874-ben született egy olyan családban, ahol rajta kívül még hét másik gyermek élt. Elképzelhető, hogy a testvérei megfigyelése váltotta ki érdeklődését a gyermekgyógyászat iránt.

Olvass tovább: liked.hu

Quadro Byte Zrt.

BEMUTATKOZIK A QUADRO BYTE ZRT: A JÖVŐ INFORMATIKÁJA ÉS A FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS

A **Quadro Byte Zrt. 35. éve** különböző informatikai szoftverek fejlesztésével és kapcsolódó dietetikai, élelmezési, informatikai szolgáltatásokkal segíti a közétkeztetők munkáját.

Ez idő alatt számtalan kihívással, **informatikai környezetváltásra kellett reagálnunk**, azonban minden esetben **a jelen és a jövő problémáira keressük a megoldásokat**. Megítélésünk szerint az étkeztetést végző cégeknek ugyanolyan fontos az innováció és a fenntarthatóság, mint informatikával foglalkozó Cégünknek. Mindkét szempont egyidejű megvalósítására törekszünk a szoftverek létrehozása, azok fejlesztése és támogatása során. Beszélhetünk akár **erőforrásmenedzsmentről, akár élelmiszerpazarlásról, akár az étkeztetés ökológiai lábnyomának csökkentéséről, informatika nélkül - beleértve a Quadro Byte szoftvereket - szinte lehetetlen bármilyen változást elérni.**

A mindennapok során tapasztalhatjuk, hogy közétkeztetők munkájához elengedhetetlenek az élelmezési munkát támogató szoftverek, hiszen nemcsak az **EMMI rendeletek tápanyag és adagolás útmutató betartásához, a KREL kimutatások, a napi munkvégzéshez, de a jelenlegi magas infláció mellett a beszerzések optimalizálásához, a gazdálkodáshoz** is szükségünk van naprakész információra. A legismertebb **QB-Élelem programunk az élelmezési üzemek teljeskörű adminisztrációját menedzseli az étlaptervezéstől a raktározáson át egészen a kiszállításig.**

Amennyiben fenntartható közétkeztetésről beszélünk, két irányvonalat emelnék ki, az egyik az erőforrásokkal való takarékos bánásmód, a másik pedig az étkeztetéshez kapcsolódó ökológiai lábnyom csökkentése. Milyen erőforrásainkkal lehet takarékoskodni? Hogyan csökkenthetjük az ökológiai lábnyomot? Hogyan kapcsolódik mindehhez az informatika? Gyakorlatilag **a zsebünkben van a megoldás! Az okostelefonok, tabletek** kiváló lehetőséget biztosítanak arra, **hogy online, hatékony, energia- és papírtakarékos megoldás**okat biztosítsunk. De nézzük meg pontosan milyen költséghatékony lehetőségek állnak rendelkezésünkre?

Számtalan adat és tanulmány kimutatta az élelmiszerpazarlás mértékét, mely sajnos a közétkeztetést is sújtja.

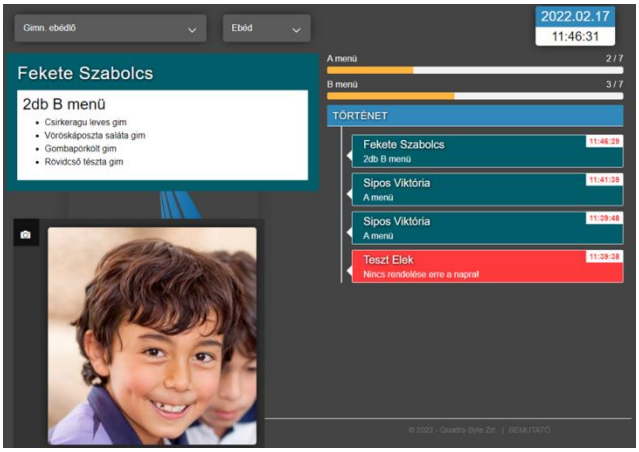
Az élelmiszerpazarlás kapcsán felmerülhet, hogyan csökkentsük azt, melynek **első lépése a valós adatokra épülő, és tervezhető ételkészítés**. Cégünk egyik fejlesztése, mely azokon a helyeken, ahol csoportos létszámleadás az elvárás, a **QB-Osztály** modul használatával tudja biztosítani online, valós idejű létszámleadását. A rendszerrel korszerű, átlátható webes felületen keresztül, felesleges papírok nyomtatása nélkül, **online menedzselhetők a létszámadatok, melyek a főzés alapjai.** A számtalan paraméterezési lehetőség megoldást ad a rugalmas leadási határidők beállítására,

ünnepnapok miatti változások kezelésre, akár az intézményenkénti egyedi beállítási lehetőségére. A duplikált adatrögzítés kiiktatásával rengeteg munkaidőt spórolhatunk meg és a felesleges ételkészítést csökkenti!

Szintén szorosan kapcsolódik az élelmiszer pazarláshoz, hogy a fogyasztóink vajon ízlésüknek megfelelő kínálatból választhatnak? Sajnos számtalan esetben láthatjuk, hogy az étkezőknek **nincsen lehetőségük a választásra,** mely nem biztos, hogy a közétkeztetőkön múlik, hanem sok esetben a tájékoztatási és logisztikai megoldások hiányából. **A QB-Suli rendszerünk** mely az egyik leginnovatívabb programja cégünknek, **egy lépésben megoldást biztosít a többféle menüből vagy akár diétából történő választás lehetőségére!**

Az étkezők oldaláról akár több nyelven is elérhető kínálat, a rugalmas rendelési és lemondási-, és az online bank- és SZÉP kártyás fizetési lehetőség miatt növekedhet az igény a helyben történő étkezés igénybevételére. A közétkeztetők szintén nyertesei a rendszer használatának, hiszen az étkezők előrendelésével és a számuk növekedésével tervezhetőbben, jobb kapacitáskihasználással tudnak étkeztetni, emellett megfelelnek a tájékoztatási kötelezettségeiknek. A folyamatok automatizálása a munkaerő és az adminisztrációs költségek csökkentését eredményezi, az automatikusan küldött elektronikus bizonylatok papírmentességükkel segítik a környezetvédelmet.

A rendszerhez szorosan kapcsolódó QB-Tálaló modul megoldást kínál akár a választásos, akár az önkiszolgálós tálalás bevezetésére.

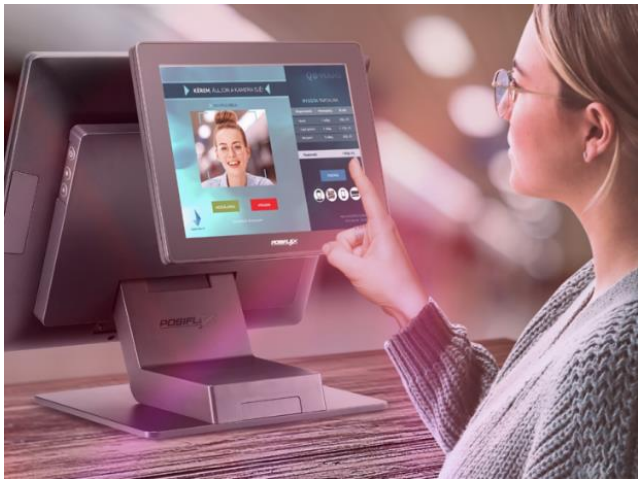


A kártyás, QR-kódos, mobilos, vagy arcfelismerő azonosítás után mind az étkező, mind a dolgozó láthatja, hogy van-e az adott étkezőnek rendelése, és hogy milyen ételeket választott. **Az étkezést követően, pedig visszajelzési lehetőséget biztosít, hogy a vendég értékelje aznapi étkezését**, segítve a közétkeztetők munkáját. Fenntarthatóság szempontjából a helyben történő fogyasztás környezetre gyakorolt hatása is jóval kedvezőbb, hiszen nem szükséges egyénileg műanyagba csomagolni és kiszállítani az étkezéseket.

Az élelmiszerpazarlás mellett szintén fontos kiemelni az erőforrásainkkal történő takarékoskodást is, mely a hatékonyabb munkaerő- és energiafelhasználást teszi szükségessé. Természetesen a főzőkonyhákon értelemszerűen a megemelkedett energiaárak miatt első körben a sütő-, főző és hűtőberendezésekre gondolhatunk, de emellett más területen is számolnunk kell a költségekkel.

A hatékonyabb munkaerő kihasználás, optimalizált adminisztrációs, tervezési, elszámolási folyamatok ugyan nem kapcsolódnak közvetlenül a fenntarthatósághoz, azonban a szektorban évek óta fennálló munkaerőhiány is a hatékony informatikai rendszerek üzemeltetési igényét támasztja alá. Korábban említett rendszereink mellett kiemelkedő innovatív megoldásokat

tükröz a főleg **üzemi étkeztetés területén alkalmazott QB-Hami online kasszánk**. A kassza többféle kivitelben is elérhető, és **akár önkiszolgáló kasszaként is használható,** ezzel egyszerűsítve a vásárlási folyamatot.



A kasszához kapcsolódó **QB-Kosár applikáció** segítségével az étkezőknek rendkívül kényelmessé és gyorssá tehetjük a készpénzmentes vásárlási folyamatot hatékony megoldást alkalmazva a termékek egyszerű beazonosítására.

Kiemelten fontos megemlíteni, **hogy a NAV engedélyes kassza NTAK adatszolgáltatásra is alkalmas, előkészítettük az eNyugta (elektronikus nyugta) kiállításának lehetőségére,** illetve alkalmassá tesszük az új rendelet szerinti üdítő palackok visszaváltásából adódó értékek jóváírására.

Az erőforrásainkkal történő takarékoskodás jelentősen érinti az informatikai eszközöket is. A hagyományos informatikai infrastruktúra kiépítése és karbantartása komoly anyagi és időbeli erőforrásokat igényel. Folyamatosan generál hardver és szoftver beruházásokat, üzemeltetési, valamint a helyben nem mindig biztosított informatikai munkaerőt. Ezzel szemben **a közétkeztetés területén jelenleg még gyerekcipőben járó felhős üzemeltetésű informatikai szolgáltatások térnyerése forradalmi változásokat hozott az informatikai iparágban.** Számos már korábban említett webes rendszer költséghatékonyan csak a felhős üzemeltetéssel biztosítható, kiaknázva a felhős környezetnek rengeteg előnyét. **Nagy eredménynek tartjuk, hogy felhasználóink közül már közel 400 végponton felhőben dolgoznak programjainkkal!**

A felhős üzemeltetés első és talán legfontosabb előnye a költséghatékonyság. A felhős szolgáltatások esetében a vállalkozások csak az általuk ténylegesen igénybevett, felhasznált erőforrásokért fizetnek. Külön költség nélkül mindig a legújabb szoftver verziók állnak háttérben a felhasználó mögött, így nincs szükség mindig megújuló felesleges beruházásokra.

A második előny a skálázhatóság. A felhős szolgáltatások lehetővé teszik a vállalkozások számára, hogy rugalmasan tudnak alkalmazkodni - gyorsan növeljék vagy csökkentsék az informatikai kapacitásukat - az üzleti igényeknek megfelelően, hatékonyan reagáljanak a változó körülményekre, optimalizálva a teljesítményüket.

A harmadik előny a hozzáférés egyszerűsége és a munkavégzés rugalmassága. A felhős szolgáltatások lehetővé teszik a felhasználók számára, hogy bárhonnan, bármikor hozzáférjenek az adatokhoz és alkalmazásokhoz, amennyiben rendelkeznek internetkapcsolattal. Ez megkönnyíti bizonyos területen a távmunka lehetőségét, növelve a munkavállalók mobilitását és a vállalkozások hatékonyságát. Végezetül, az informatikai feladatok, kockázatok csökkentése is rendkívül fontos szempont. **A felhős üzemeltetést szolgáltató informatikai cégek magas szintű biztonságot nyújtanak,** beleértve a rendszeres adatmentéseket, titkosítást és más védelmi intézkedéseket.

Összefoglalva a fenntartható közétkeztetés biztosításához nagymértékben kell támaszkodnunk az informatikára, a mobil eszközökre és tabletekre optimalizált megoldásokra, melyek alapját a felhős üzemeltetésű informatikai szolgáltatások biztosítják. Cégünk mindezek biztosítása mellett nagy hangsúlyt fektet a rendszerekhez nyújtott szolgáltatásokra (oktatás, folyamatos ügyfél- és partnerkapcsolat), melyek valódi értéket képviselnek a szakmai szereplők számára. Lehetővé teszi a hatékonyabb és modernizált élelmezési folyamatokat, kiemelt figyelmet fordítva környezetvédelemre az innovációs lehetőségek kiaknázása mellett.

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
Nestlé PROFESSIONAL
METRO NAGYKERESKEDELEM
HUNGARO CHEMICALS
Quadro Byte Zrt.
BUNGE PROCUISINE
EUROGASZTRO
EUROPLANT
EURO SOL
kádas&co
Univer
Hügli