HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. május - VIII. évfolyam 4. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Agrárkamarával, FÉSZ-el közös levél az agrárminiszternek 3
A KÖZSZÖV és a VIMOSZ levele az agrárminiszternek az önellenőrzési rendelettel kapcsolatban 4
Levél a Belügyminisztériumnak a kórházi ételmérgezéssel kapcsolatban 4
Megtartottuk a 2024. évi közgyűlést 5
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 5
Fenntarthatósági rovatunk 5
A fenntarthatóság nem jár vállalhatatlan életszínvonal-csökkenéssel 5
Fenntarthatósági iránymutatás az élelmiszeripar számára 6
Szakmai hírek 6
Szigorú szabályok, drága alapanyagok – Merre tart a közétkeztetés? 6
Étkezési trendek 6
A digitalizáció hozzájárul az élelmiszeripar versenyképesség növekedéséhez 6
Fábián Gergely: az élelmiszeriparban az integrált, adatalapú fejlesztés javítja a versenyképességet és az ellátásbiztonságot 7
Táplálkozási Akadémia: A feldolgozott élelmiszerek helye a kiegyensúlyozott étrendben 7
A magyar fogyasztók aflatoxin terhelését vizsgálták a Nébih szakemberei 7
Mit eszel holnap? 7
Szakértők szerint a növényi alapú fehérjék az esszenciális aminosavak teljes értékű forrásainak számítanak 7
Ledarált kiscsirkék, levágott farkú, falhoz csapkodott kismalacok, megkínzott tehenek: Hány (állati)életbe kerül még az emberi haladás 8
FAO útmutató a burgonya nemzetközi napjáról: segít felkészülni az első világnapra május 30-án 8

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátok!

Sok jeles nap van májusban. Éltetjük az édesanyákat,

megünnepeljük a madarak és fák világnapját és idén májusra esett keresztény mozgó ünnepünk a Pünkösd is. Most mégis a gyermekekről és az ő ünnepükről szeretnék írni.

A **gyermeknap** a világ sok országában ünnepnap. *A nemzetközi gyermeknap* (általában június 1.) megünneplése Törökországból ered. Ehhez hasonló az ENSZ által létesített *egyetemes gyermeknap* (Universal Children's Day) intézménye, melyet 1954-ben hívtak életre. Az ünnep célja, hogy megemlékezzenek a világ gyermekeinek testvériségéről és egymás közti megértésről, valamint a gyermekek jóléte érdekében kifejtett küzdelemről.

Magyarországon az Országos Gyermekvédő Liga kezdeményezésére már a 20. század első évtizedében is rendeztek gyermeknapot, ha nem is minden évben. A húszas években vált rendszeressé, hogy május vagy június valamelyik napját gyermeknappá nevezték ki. 1931-től már egy egész hetet szenteltek a gyermekeknek, többnyire május első felében, mégpedig 1943-ig *Nemzeti Gyermekhét* néven. Magyarországon 1950-től 1953-ig június első vasárnapján, azt követően pedig minden év május utolsó vasárnapján rendezték, illetve rendezik meg a *Nemzetközi Gyermeknapot*.

Nekünk, közétkeztetésben dolgozóknak, minden nap „gyereknap". Az év minden napján azon dolgozunk, hogy ne csak jól lakjanak, de kedvükre is tegyünk. Vannak tipegők és kamaszok, soványak és ducik, jó étkűek és válogatósak. Régen is színes volt a fogyasztói kör, most mégis azt érezzük, hogy valami megváltozott. Egy új és más generáció ül már az étkezőasztaloknál. Olyan, aki egy gyors ütemben fejlődő, rohanó, instant világba született. Így nem róhatjuk fel nekik hibaként, hogy másképp állnak az ételekhez, nem ismerik a régi idők receptjeit, nem kedvelik a 40-50 éve étlapon lévő menüket. Új kihívás áll előttünk. Meg kell találnunk a kapcsolódási pontot a Z és Alfa generációkhoz is. Ismerjük meg az igényeiket, a szakmai alapokat figyelembe véve

építsük be azokat étlapjainkba és működésünkbe, hogy lehessen nekik is emlékük a közétkeztetésről, ha 10-20 év múlva visszagondolnak rá. Lehet ez egy vicces történet, egy nem kedvelt étel, egy finom íz vagy egy kedves konyhás néni. Az emlék azt jelenti, hogy részese volt a közétkeztetésnek, ahogy a szülei és nagyszülei is.

Munkájukhoz sok örömet, sikert és kitartást kívánok, szeretettel:

Dávid-Dobos Zsófia
KÖZSZÖV alelnök

KÖZSZÖV HÍREK

A KÖZSZÖV elnöke és alelnöke április 9-én a Parlamentben találkozott Jakab Istvánnal a Parlament alelnökével, ahol megbeszélték a közétkeztetés aktuális problémáit, kiemelten az ellátási lánc és hazai termékek közétkeztetésbe juttatásának kérdéseit.
A Magyar Természetvédők Szövetsége több vidéki helyszínnel kerekasztal beszélgetéseket folytatott a fenntartható közétkeztetés témakörben. A pazarlás visszaszorítása, és a heti egy húsmentes nap bevezetése kapcsán szerzett tapasztalatokat és információkat beszélték meg. Többek között a KÖZSZÖV elnökével készített riportfilmet levetítették vitaindítónak.
Elkészült és közzétettük You Toube csatornánkon a KÖSZ 2023-2024 döntőn megrendezett két kerekasztal konferencia felvétele, azok számára, akik nem tudtak a rendezvényen személyesen részt venni.
A március 5-ei „Menza volt, van, milyen lesz" című kerekasztal beszélgetés itt elérhető.
A március 6-ai, „Fenntartható közétkeztetés" kerekasztal beszélgetés itt elérhető.

AGRÁRKAMARÁVAL, FÉSZ-EL KÖZÖS LEVÉL AZ AGRÁRMINISZTERNEK

Április 19-én a Nemzeti Agrárkamara elnöke, Győrfi Balázs, a Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége elnöke, Éder Tamás és a KÖZSZÖV elnöke, Zoltai Anna közösen megfogalmazott és közösen aláírt levelet küldött az agrárminiszternek, mivel az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szóló 28/2017. (V. 30.) FM rendelet 2023. novemberi módosítása után megjelent Nébih közleményt áprilisban, néhány héttel a május 1-i kötelező alkalmazási határidő előtt kicserélték, és egy radikálisan megváltoztatott követelményrendszert tettek közzé.
A tavaly novemberi Nébih közlemény a szakmai szervezetek és a vállalkozások szerint is megfelelően rugalmasan adta meg a követelményeket, úgy, hogy az az élelmiszerbiztonsági feltételek teljesülése mellett a vállalkozások számára nem írt elő indokolatlan többlet terheket, sem adminisztratív, sem ezzel összefüggő költség oldalról. A vállalkozások 2024. május 1-től kötelezően vezetendő elektronikus önellenőrzési tervéről a Nébih által meghatározott, és november vége óta ismert követelményeit azonban idén áprilisban előzetes egyeztetés nélkül radikálisan módosították, számos új elvárással egészítették ki. Jelezték, hogy mindennek teljesítésére a vállalkozásoknak már nincs elég ideje teljesíteni, az új elvárások szerinti informatikai fejlesztések és beszerzések jelentős időt, illetve személyi, programozói és anyagi erőforrást igényelnek, ami időben nem kivitelezhető, továbbá az élelmiszerbiztonság szempontjából teljesen felesleges költségeket jelent a vállalkozások számára. A jól működő, szabálykövető vállalkozások önhibájukon kívül kerülnek nehéz helyzetbe, ráadásul a versenyképességüket is rontja a hirtelen változó elvárásoknak való megfelelés, a tervezhetetlen extra költségek és munka, észszerűtlenül rövid határidővel. Leírták, hogy a hazai élelmiszerlánc jelen szabályozással érintett élelmiszer-vállalkozásainak általános élelmiszerbiztonsági és minőségellenőrzési szintje nem indokolja az ilyen radikális, váratlan, szakmai egyeztetések nélküli szigorítást és terhelést. A digitális önellenőrzésre való áttérés önmagában – különösen pedig ilyen módon bevezetve – nem szolgálja az élelmiszerbiztonsági szint emelését. Az élelmiszerbiztonság további, valós javítása helyett mindössze a vállalkozások napi működését nehezíti meg, és emeli költségeiket, összességében rontva versenyképességi feltételeiket a külföldön termelő vállalkozásokkal szemben. Levelükben kérték a minisztert, **hogy az elektronikus önellenőrzési terv követelményeinek bevezetési határidejét hosszabbítsák meg 2026. január 1-ig, és a**

követelményeket vizsgálják felül a szakmai szervezetek bevonásával.

Erre a megkeresésre május 12-én kaptunk választ az agrárminisztérium államtitkárától, Nobilis Mártontól. A válasz leírja, hogy a rendelet legutóbbi módosításának célja a digitalizáció és az elektronikus ügyintézés előmozdítása volt, ami a vállalkozások és hatóságon munkáját segíti, továbbá folyamatosan vizsgálják az előírások teljesítését, gyűjtik a tapasztalatokat. Mindezek alapján amennyiben szükséges, kezdeményezik a Rendelet, illetve a Nébih honlapon szereplő műszaki feltételek módosítását.

A KÖZSZÖV ÉS A VIMOSZ LEVELE AZ AGRÁRMINISZTERNEK AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDELETTEL KAPCSOLATBAN

Önellenőrzési rendelet témában a KÖZSZÖV elnöke kérdést tartalmazó levelet írt -amihez csatlakozott a VIMOSZ elnöke is -, ugyancsak az agrárminiszternek, április 28-án.

A kérdés így hangzik: **Szeretném Miniszter Úrtól megkérdezni**: Jól gondoljuk-e, jól értelmezzük-e az elektronikus önellenőrzési rendszerek bevezetése kérdéskörben, az egymás mellé rakott jogszabályok alapján, hogy a **Rendelet május 1-től érvényes szabályozása az önkormányzati, intézményi üzemeltetésben működő kis főző- és tálaló-konyhák esetében a jogalkotói szándékkal ellentétes,** (a kis és mikro vállalkozások felmentést kaptak) **továbbá több okból kivitelezhetetlen?**

A teljes levél itt olvasható.

Erre egyelőre nem kaptunk választ.

LEVÉL A BELÜGYMINISZTÉRIUMNAK A KÓRHÁZI ÉTELMÉRGEZÉSSEL KAPCSOLATBAN

A KÖZSZÖV elnöke április 18-án meghívást kapott egy, a Nébih-ben megrendezett szakmai megbeszélésre, ahol az április elején lezajlott kórházi ételmérgezés volt napirenden. Ezt követően április 24-én az alábbi tartalommal levelet írt a BM helyettes államtitkárának.

„Sajtóhírből értesültünk arról, hogy április elején **a Dél-budai Centrumkórház Szent Imre Egyetemi Oktatókórházában romlott ételt** kaptak a betegek, és közülük 36-an enterális tünetekkel megbetegedtek. **Közétkeztetés szakmai körökben a hír jelentős figyelmet kapott**, két okból:

Egyrészt mert ismereteink szerint az étkeztetés biztonságot szabályozó jogszabályok betartásával, jó gyakorlattal és jó technológiák alkalmazásával az ilyen esetek megelőzhetők. Másrészt, mert **a közétkeztetés ágazat társadalmi megbecsültségét jelentősen rontják az ilyen történések**.

Megkerestük a területileg illetékes hatóságot, hogy az eset tanulságairól tagságunkat tájékoztathassuk. Ennek kapcsán meghívást kaptunk egy szakmai megbeszélésre, ahol a területileg illetékes kormányhivatal, a Nébih, az OKFŐ, az érintett kórház és étkeztető cég képviselői voltak jelen.

A megbeszélésre azzal a szándékkal mentem, hogy megismerjük, feltárjuk, **van-e joghézag, vagy szabályozatlanság a háttérben,** illetve a **tanulságokat a mindennapi gyakorlatba visszaforgatva** szolgáljuk a megelőzést.

Megnyugtató, hogy a megbeszélés élelmiszer-biztonságot veszélyeztető **joghézagot nem tárt fel,** azaz a jogi szabályozottság adott. Ugyanakkor a megbeszélés rámutatott arra, hogy **a fővárosi kórházi étkeztetésben egyes kórházaknál az utóbbi időben kialakult egy rendkívül magas élelmiszer-biztonsági kockázatot hordozó, hibás étkeztetési gyakorlat.** Ennek során a kórházak nem üzemeltetnek főző, vagy tálalókonyhát, a távoli telephelyen megfőzött, a biztonságot garantáló hőntartás és technológia nélküli tálcás tálalás zajlik, majd közúti/városi szállítást követően kerül a tálcás étel, fogadó helyiségek és szakszerű átvétel nélkül, az egyes osztályokra és a betegekhez.

Ez a jogszabályokat és szakmai alapvetéseket sértő gyakorlat **több ponton generál súlyos élelmiszer-biztonsági kockázatot, és magyarázatot ad az április eleji történetre**.

Tovább súlyosbítja a helyzetet, hogy az étel ellátási folyamat végső szakaszaiban tisztázatlanok a felelősségek.

Tisztelt Helyettes Államtitkár Asszony!

Élelmiszer-biztonsági szakemberként, és egy közétkeztetési szakmai szervezet vezetőjeként szeretném felhívni a figyelmet arra, hogy a **jelenlegi hibás gyakorlatba kódolt a hasonló, vagy súlyosabb kimenetelű ételmérgezés/ételfertőzés események kirobbanása,** - minőségromlás is - **ami a betegek**

egészségi állapotának sérelme mellett szakmai és politikai kockázatokat is hordoz.

Kérem hathatós, a lehető leggyorsabb és megnyugtató közben járását, annak érdekében**, hogy az étkeztetésre vonatkozó jogszabályokat a betegélelmezésben is maradéktalanul betartsák, illetve betarthassák**.

Ennek az ellátás biztonságát garantáló, felelősségi köröket meghatározó ellátó rendszer, infrastruktúra, képzett személyzet és a hatékony belső felügyelet az alapfeltétele.

Bízom abban, hogy közbenjárásával sikerül megnyugtató megoldást találni és arról mielőbb tájékoztathatom a KÖZSZÖV tagságát. Tisztelettel várom az erre vonatkozó válaszát."

Helyettes államtitkár Asszony válaszleve itt olvasható.

MEGTARTOTTUK A 2024. ÉVI KÖZGYŰLÉST

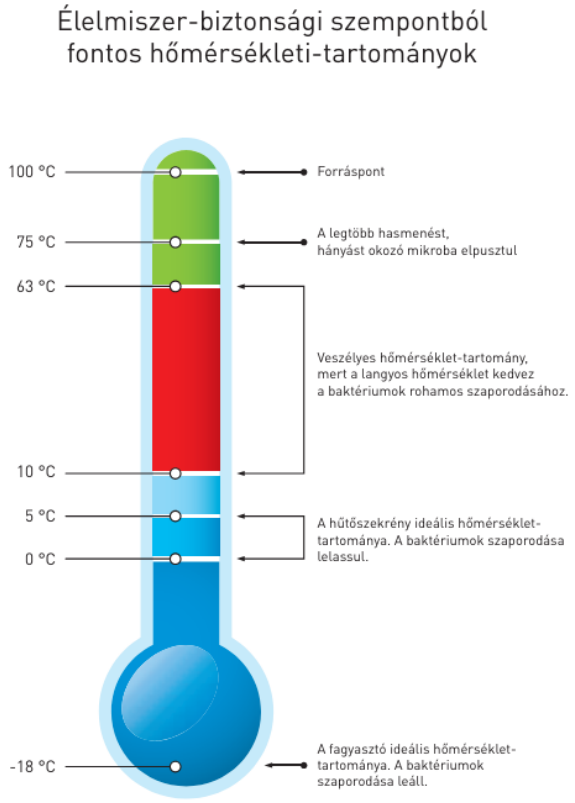
A jogszabályoknak megfelelően minden tagunk megkapta az éves beszámoló közgyűlésre szóló meghívót, a 2023 évi szakmai és pénzügyi beszámolókat. A második időpontban május 14-én megtartott és határozat képes közgyűlés, csekély érdeklődés mellet lezajlott.

A jelenlévők elfogadták a kiküldött beszámolókat és a 2024 éves pénzügyi tervet. A munkaterv kapcsán kiegészítést kértek, a tagokkal zajló kapcsolattartásban, amely a mai modern kommunikációs csatornák lehetőségeit is igénybe veszi.

Döntés született arról, hogy az évek óta tagdíj lemaradással a tagnyilvántartásban szereplőket töröljük. A napokban még egy felszólító levelet küldtünk a 2023 évi elmaradások kapcsán.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Az április elején lezajlott kórházi ételmérgezés ráirányította a figyelmet a biztonságos készétel kezelés hiányosságaira. Javasoljuk, minden konyhán, tálalókonyhán áttekinteni az készétel kezelési folyamatokat, különös tekintettel a hőmérséklet és idő határértékek betartására. Ahol csekély eltérés is tapasztalható, ott be kell avatkozni, és a biztonságot garantáló szabályozást és eljárás bevezetni.



Forrás: Vendéglátás GHP

Érdemes elolvasni a GHP 6. fejezetét, különösen a 6.8. fejezetet, amely a készentartás szablyait tartalmazza, hozzá kapcsolva a GHP 5.8 fejezetet a személyi higiéniáról.

Csökkenhet a dolgozók ébersége, ami miatt újra fel kell hívni figyelmüket az alapvető szabályokra.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
A FENNTARTHATÓSÁG NEM JÁR VÁLLALHATATLAN ÉLETSZÍNVONAL-CSÖKKENÉSSEL

A fenntarthatóság olyan megoldásokat jelent a globális környezeti problémákra, amelyek nem járnak sem

gazdasági csőddel, sem vállalhatatlan életszínvonal-csökkenéssel – mondta ifj. Chikán Attila, az Alteo Nyrt. elnök-vezérigazgatója Áder János volt államfő Kék bolygó című podcastjének hétfőn megjelent, legújabb adásában, amely elérhető a legnépszerűbb videómegosztó portálon is.

A szakember hozzátette, ezek a megoldások egyrészt finanszírozhatóak, másrészt megőrizhetjük általuk civilizációnk előnyeit, és fogyaszthatunk ésszerű keretek között. Áder János, a Kék Bolygó Klímavédelmi Alapítvány kuratóriumi elnöke a fenntarthatóság kapcsán a körforgásos gazdaságra való áttérésről is kérdezte vendégét.

Olvass tovább: trademagazin.hu

FENNTARTHATÓSÁGI IRÁNYMUTATÁS AZ ÉLELMISZERIPAR SZÁMÁRA

Bár az élelmiszeripari vállalatok többsége egyetért abban, hogy a fenntarthatóság kulcsfontosságú, és egyben lényeges üzleti prioritás is, a többségüknek kihívást jelent az elérése.

A vállalatvezetők 86%-a szerint a fenntarthatóság segíti a cégüket, hogy megbirkózzon a piaci és egyéb zavarokkal, és a fenntarthatóságba való befektetés segíti az optimalizálást és a költségek csökkentését is. Az amerikai fogyasztók 65%-a pedig állítja, hogy igényli a fenntarthatóbb élelmiszereket, és hajlandó többet is fizetni értük. (Noha a kutatás azt is megjegyzi, hogy sokan vannak, akik nem tudják hol kezdjék.)

Olvass tovább: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK

SZIGORÚ SZABÁLYOK, DRÁGA ALAPANYAGOK – MERRE TART A KÖZÉTKEZTETÉS?

Bölcsőde, óvoda, iskola, gimnázium: a gyerekek 2–3 éves koruktól egészen 18 éves korukig a közétkeztetés tányérjáról fogyasztják a különféle ételeket. Az erre vonatkozó szabályozás már 10 éves, azóta a gazdasági helyzet merőben megváltozott, az igények pedig átalakultak. Hogyan lehetne jobb, egészségesebb, a jelenlegi tudáshoz igazodó a hazai közétkeztetés? Zoltai Annával, a közétkeztetés szakértőjével beszélgettem.

Olvass tovább: greendex.hu

ÉTKEZÉSI TRENDEK

Az Unilever Food Solutions (UFS) tavaly tette közzé nagy visszhangot kiváltó "Future Menus" jelentését, amely az F&B és a vendéglátás legfontosabb trendjeit fogalmazta meg. Ebből most egy új kiadás jelent meg. A jelentés világszerte 250 gasztronómiai tanácsadó szakértelmén és 21 ország több mint 1600 konyhai szakemberének visszajelzésein alapul.

A 100 oldalas kiadványt gyakorlati tippek, receptek és variációs lehetőségek egészítik ki. A következő nyolc trendet azonosították:

„Kulináris élvezetek, növényi alapú fehérje, helyi választék, menük pazarlás nélkül, ellenállhatatlan zöldségek, jóleső ételek - újraértelmezve, egészséges ételek élvezete és közös kulináris élvezetek”.

Különösen az új ízélmények és a növényi alapú ételek iránti növekvő igény kerül a középpontba, valamint a klasszikus ételek újraértelmezése és az összetevők lehető legjobb felhasználása az élelmiszerpazarlás csökkentése érdekében. Ugyanakkor a fiatalabb célcsoportok határozzák meg, hogy mi történik a vendéglátóiparban. "Különösen a Z generáció arról ismert, hogy sok pénzt költ éttermi látogatásokra, és étkezési döntéseiket a közösségi médiára és a megfelelő tartalmakra alapozza. Magas elvárásaik és elképzeléseik világszerte alakítják az étkezési szokásokat" - vannak meggyőződve az UFS szakértői (Unilever)

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. április 23. 20. évfolyam 7. szám

A DIGITALIZÁCIÓ HOZZÁJÁRUL AZ ÉLELMISZERIPAR VERSENYKÉPESSÉG NÖVEKEDÉSÉHEZ

A technológiai fejlődés és az informatikai eszközök térnyerése forradalmasíthatja az élelmiszeripart, lehetőségeket teremtve az átláthatóság, hatékonyság és

biztonság terén – jelentette ki dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára, a Cibus Hungaricus Alapítvány Konferenciáján.
Olvass tovább: trademagazin.hu

FÁBIÁN GERGELY: AZ ÉLELMISZERIPARBAN AZ INTEGRÁLT, ADATALAPÚ FEJLESZTÉS JAVÍTJA A VERSENYKÉPESSÉGET ÉS AZ ELLÁTÁSBIZTONSÁGOT

Az élelmiszeriparban a termékpálya integrált, adatalapú fejlesztésével növelhető a szektor versenyképessége, amely az ellátásbiztonsághoz és a fenntarthatósághoz is hozzájárul – mondta Fábián Gergely, a Nemzetgazdasági Minisztérium (NGM) iparpolitikáért és technológiáért felelős államtitkára a Cibus Hungaricus Alapítvány rendezvényén szerdán, Budapesten.
Kiemelte: az öt egyetem részvételével 2023-ban megalakult Cibus Hungaricus Alapítvány a termelők és az élelmiszeriparban működő cégek közötti, technológiai alapú együttműködés kialakítására törekszik, ami kiterjed a Kárpát-medencére a határon túli gazdák bevonásával.
Olvass tovább: trademagazin.hu

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA: A FELDOLGOZOTT ÉLELMISZEREK HELYE A KIEGYENSÚLYOZOTT ÉTRENDBEN

Az elmúlt évtizedben az élelmiszereknek sokféle osztályozása született, amelyek közül a NOVA klasszifikáció az első, amely az élelmiszereket feldolgozottsági szintjük és a feldolgozottság célja alapján osztályozza.

A többszörösen feldolgozott élelmiszerek összetevői között gyakran szerepelnek olyan elemek, amelyek egy nyersanyag kivont tápanyagai, mint például a kazein, a laktóz vagy éppen a glutén.
Az élelmiszerfeldolgozási technikák között számos olyat találunk, amelyeknek nincs háztartási megfelelője. Ilyen például a hidrogenizálás vagy a hidrolizálás.
Olvass tovább: mdosz.hu

A MAGYAR FOGYASZTÓK AFLATOXIN TERHELÉSÉT VIZSGÁLTÁK A NÉBIH SZAKEMBEREI

A Debreceni Egyetem és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) közös projektben vett részt: „A magyar fogyasztók rövid és hosszú távú aflatoxin-terhelésének meghatározása a tejtermékláncban és a kockázatkezelő intézkedések megalapozása” címmel. A szakemberek megállapították, hogy a hazai lakosságot jelenleg nem fenyegeti jelentős aflatoxin egészségügyi kockázat. Bár azonnali ellenintézkedések nem szükségesek, a takarmányok és élelmiszerek folyamatos ellenőrzése a lehetséges aflatoxin szennyeződésekre mégis indokolt és javasolt.
Olvass tovább: trademagazin.hu

MIT ESZEL HOLNAP?

A Nestlé Hungária rendszeresen méri a magyar lakosság egészséges táplálkozáshoz és húsfogyasztáshoz való hozzáállását – a kutatások során szerzett tapasztalataikat és a legfontosabb információkat prezentációk keretében rendszeresen bemutatják a szakmának.
A tavaly év végén a METRO Gasztroakadémián már harmadik alkalommal megrendezett Plant-Pow-ered Perspectives üzleti konferencia Magyarország első számú növényi alapú élelmiszeripari rendezvénye. Az eseményen Sárga Diána, a Nestlé vezető dietetikusa a növényi alapú étkezés perspektíváiról tartott előadást Fehérjebevitellel útban a növényi táplálkozás felé címmel. Prezentációja középpontjában a növényi eredetű fehérje fogyasztásához fűződő attitűdök álltak.
Olvass tovább: trademagazin.hu

SZAKÉRTŐK SZERINT A NÖVÉNYI ALAPÚ FEHÉRJÉK AZ ESSZENCIÁLIS AMINOSAVAK TELJES ÉRTÉKŰ FORRÁSAINAK SZÁMÍTANAK

Egy új tanulmány azt a tévhitet igyekszik eloszlatni, mely szerint a növényi alapú fehérjék az esszenciális aminosavak nem teljes értékű forrásai.
A Food Ingredients First által bemutatott jelentés nem kevesebbet állít, mint hogy a legnépszerűbb vegán fehérjék közül sok tartalmazza mind a kilenc aminosavat, azaz a hisztidint, izoleucint, leucint, lizint, metionint, fenilalanint, treonint, triptofánt és valint.
Olvass tovább: trademagazin.hu

LEDARÁLT KISCSIRKÉK, LEVÁGOTT FARKÚ, FALHOZ CSAPKODOTT KISMALACOK, MEGKÍNZOTT TEHENEK: HÁNY (ÁLLATI)ÉLETBE KERÜL MÉG AZ EMBERI HALADÁS

A szélsőségek korát éljük. Egyre többen szólalnak fel az állatok védelmében (Joaquin Phoenix például ennek szentelte az Oscar-díj-átadón mondott beszédét 2020-ban, amivel felrobbantotta az internetet), egyre népszerűbbek az állatvédő és vegán mozgalmak, a törvény egyre nagyobb szigorral lép fel az állatkínzás ellen. Közben viszont soha nem látott mértékben használunk fel és ki állatokat a nagyipari állattartásban, a vadvilág egyre gyorsabb ütemben pusztul, óránként tűnik el egy újabb faj a Földről.

Noha egyre többször halljuk, hogy „a kutya az új gyerek”, még mindig előfordul, hogy le kell vágni őket a nyakukba nőtt láncról. És még mindig élve nyúznak meg állatokat a bundájukért. Miért alakult így ember és állat viszonya? Kapjanak jogokat az állatok? Miért állatkínzás az, ha lelövünk egy macskát, de nem az, ha malacok és csirkék milliárdjait csonkítjuk meg? Állatvédőket, állatvédelemmel foglalkozó jogászt, a húsipar szereplőit kerestük meg, beszéltünk filozófussal és egy egykori sertéstelep vezetőjével is, hogy megtudjuk, milyen ma az állatok helyzete a valóságban. Röviden: rossz. És sosem volt jó igazán.
Olvass tovább: wmn.hu

FAO ÚTMUTATÓ A BURGONYA NEMZETKÖZI NAPJÁRÓL: SEGÍT FELKÉSZÜLNI AZ ELSŐ VILÁGNAPRA MÁJUS 30-ÁN

Miközben már zajlanak az előkészületek a burgonya nemzetközi napjának első ünneplésére, az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) már most igyekszik felhívni a figyelmet ezen haszonnövény fontosságára, ami több milliárd ember élelmezéséhez járul hozzá – és ezzel még nem is merítettük ki a benne rejlő teljes potenciált.

A FAO megjelentetett egy útmutató az új világnaphoz, amit május 30-án ünneplünk a „Betakarítani a sokféleséget – Reményt adni” mottó mentén. Ebben olvashatunk a növény szerepéről az éhezés és a szegénység felszámolásában, illetve az agrár-élelmezési rendszerekre leselkedő környezeti veszélyek kezelésében.
Olvass tovább: trademagazin.hu

IMPRESSZUM

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

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

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

TÁMOGATÓINK