HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. szeptember - október
VIII. évfolyam 6. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 3

KÖZSZÖV hírek 3

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 6

Fenntarthatósági rovatunk 7

Hulladékcsökkentés 7

Szeptember 29.- Az élelmiszer-pazarlás elleni világnap 7

Eurostat: az EU-ban lakosonként 132 kilogramm élelmiszer veszett kárba 2022-ben 7

Nagy István: Az élelmiszer-pazarlás az élelmiszerlánc első számú fenntarthatósági problémája 8

Szakmai hírek 8

Táplálkozási Akadémia: Óvodások táplálkozása, gyerek okostányér 8

Gluténmentes diétát biztosító közétkeztetők ellenőrzése 8

Új élelmiszer-biztonságért és kiskeres-kedelemért felelős hivatal jöhet létre Nagy Márton vezetésével 8

Újabb termékekkel bővítette népszerű lejárati útmutatóját a Nébih 9

A közétkeztetés fejfájásai 9

A higiéniai és vendéglátóipar dolgozói tüntettek Brüsszelben 9

Bíróságon a mogyorótól meghalt kisfiú ügye: végre kiderül az igazság 10

A mentes közétkeztetés alapjog – egy ideális világban 10

Brit közétkeztetés 10

A kényelmi ételek növekvő népszerűsége: hogyan alakul át az élelmiszerfogyasztás? 11

Élelmiszertrendek 11

A MIND étrend az agy egészségéért – egy egyre nagyobb figyelmet kapó táplálkozási irányzat 13

Az egészségtelen élelmiszerek adójának hosszú távú hatása a fogyasztásra: longitudinális vizsgálat Magyarországon 13

Nem lesz tiltott termék az energiaital 14

A marhahúsra is szigorúbb ellenőrzés vár ezentúl 14

Az élelmezésbiztonság előtérbe helyezésére szólította fel egy szakértői csoport a brit kormányt 14

2035-ig évente akár 3,2 százalékponttal növelheti az élelmiszer-inflációt a klímaváltozás 15

A táplálkozás útvesztőjében: ami fenntartható, az egészséges is? 15

Ilyen is van 15

Rákot okozhat az élelmiszercsomagolás 16

Betegséget okozhat, ha így tárolod az ételeket 16

Könyvajánló 16

Ezért nem híznak el az olaszok, hiába esznek tésztát tésztával 17

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátaink!

Sajnos vége a nyárnak, bár még napközben érezzük a melegét, a munka már elkezdődött.

Bízom abban, hogy a nyáron mindannyiunknak jutott élmény gazdagon, és boldogan, elképzelt terveinek megfelelően töltötte mindenki a nyári szabadságát. Közben észrevétlenül megszoktuk az őszt, a rövidülő napppalokat és hűvös éjeszakákat. Sokan vagyunk úgy, hogy nyaralás, és a szabadság alatt sem feledkezünk meg szeretett szakmánkról, hivatásunkról, jártunkban, keltünkben gyűjtögtjük az ötleteket. Vallom, hogy ki kell próbálni minden furcsának vagy szokatlannak tűnő ételt, italt és gyümölcsöt, mert a szakmánk és a tudásunk folyamatosan fejlődik, változik. Újabb és újabb alapanyagokkal és ételkészítési, tálalási, párosítási módokkal ismerkedhetünk meg. A hosszú és meleg nyár ráébresztett bennünket arra, hogy itt Magyarországon is megteremhetnek a néhány évvel ezelőtt még kuriózumnak tartott gyümölcsök, mint például a füge, ami mára szinte hétköznapi gyümölccsé vált a konyhakertekben. A nyaralás emlékeit felidézve vissza kell térnünk a hétköznapokba.

Elkezdődött, és a szokásos kerékvágásba berázódott már az iskola, a közétkeztetők is gőzerővel dolgoznak, szolgáltatnak, készítik a tízórait, ebédet, uzsonnát és törik a fejüket az őszi és karácsonyi étlapokon. Gondolatban szaladjunk tovább, hiszen az év elején nagy sikerrel lezajlott Közétkeztetési Szakácsok Országos versenye, a KÖSZ, amely a következő évben is megrendezésre kerül. Hamarosan megjelenik a 2025-2026-os évre vonatkozó versenyfelhívás, ami ismét országosan lázba hozza majd a közétkeztető szakácsokat. Évről évre újabb és újabb csavart visznek a szervezők a versenykiírásba, ezzel is próbára téve a versenyzők tudását, és észrevétlenül belecsepészve egy-egy új ötletet a hétköznapokba. Idén sem lesz ez másként, megint csak új, változatos és kihívásokkal teli verseny elé nézünk. Bőven lesz min gondolkodni, ezt megígérhetem. Kérlek Benneteket, hogy az ötleteket gyűjtsétek, őrizgessétek és csiszolgassátok, mert hamarosan keresni fogunk titeket!

Tőlem megszoktátok, hogy mindig valamilyen szívemhez közel álló recepttel egészítem ki a beköszönőmet, hűen önmagamhoz ez most sem maradhat el. Most nem egy étel, hanem egy ital volt, ami megmozgatta a fantáziámat. Az előzőekben már említett füge-vonalra térnék vissza. A nyáron volt szerencsém kóstolni egy igen ízletes fügelevél szörpöt.

Fügelevél szörp receptúra:

- 9 dl víz
- 1 kg cukor
- 1 dl friss citromlé
- 1 citrom reszelt héja
- 40 dkg fügelevél

A vízben a cukrot feloldjuk és felforraljuk, kicsit hűlni hagyjuk. A fügeleveleket megmossuk, szárát eltávolítjuk és apró darabokra tépkedve a szirupba szórjuk. A tűzről levéve botmixerrel összeturmixoljuk a leveleket. Hozzáadjuk a reszelt citrom héját és a levét is, majd félretesszük néhány órát állni. Az sem baj, ha egész éjszaka állni hagyjuk a hűtőszekrényben. Leszűrjük és máris kész a halványzöld színű enyhe kókuszos hátterű füge ízű szörpünk. Frissítő ital, egy kis uborka- vagy citromkarikával még vibrálóbbá tehető ízletes ital.

Ezzel kívánok eredményes munkát, a mihamarabbi találkozás reményében.

Tisztelettel,

Végh Tamás

KÖZSZÖV elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

Kutatást végez és tanulmányt készít az Agrárközgazdasági Intézet, (AKI) akik kutatásukba bekapcsolták a KÖZSZÖV-öt. Uniós cél, hogy 2030-ra jelentősen megnöveljék a biogazdálkodást valamint, hogy a közétkeztetésben kínált ételek legalább 20 %-a biotermék legyen. Ugyancsak cél, hogy a közbeszerzésekben figyelembe vegyék a szezonális szempontokat. A célok elérése érdekében EU támogatással tanácsadás indul a közétkeztetők képzésére. Tervezik, hogy a biotermékeket mentesítik

az áfa alól. A kutatás alapjául szolgáló kérdőívet már véleményeztük, várjuk a további lépéseket.

A nyár folyamán **többször egyeztettünk a Magyar Turisztikai Ügynökséggel** az élelmezésvezető képzés programkövetelményeinek változtatásáról. Kezdeményezték a képzés bemeneti követelményeinél szereplő képesítési kör bővítését, amellyel nem szívesen azonosulunk, a bővítés helyett szűkítést javasoltunk. Ugyanakkor rámutattunk arra is, hogy a vizsga követelmények és a jogszabályban rögzített feladatok nincsenek szinkronban, ami különösen a diétás étrend összeállítás esetében szembetűnő. Felhívtuk a figyelmet a képzés és színvonalának fontosságára, a gyakorlati képzés szerepére és a tananyag, a vizsgakövetelmények és a végzés utáni munkakör szinkronizálására. Álláspontunk kialakításához, sok élelmezésvezető adott háttér információt, és segítséget, amit itt is köszönünk.

Egy tagunk szakmai megkeresése kapcsán, mely szerint az UHT tejet fogyasztás előtt a főzőkonyhákon fel kell-e forralni, az alábbi választ adtuk: *„Az UHT (Ultra High Temperature) a tej ultramagas hőmérsékleten zajló hőkezelésének a rövidítése. Ezzel a technológiával a tejet 135-150°C-on hőkezelik néhány másodpercig, majd a több hónapig, hűtés nélküli eltarthatóságot biztosító, tetra pak dobozba csomagolják. Az eljárás következtében UHT-tej optimális esetben nem tartalmazhat mikroorganizmusokat, ill. baktérium spórákat, mikrobiológiai élelmiszer-biztonsága ezért kifogástalan. A lejárati időn belül, frissen kibontott és a szokásos élelmiszer-higiénés szabályok betartásával kezelt tej forralás nélkül aggály mentesen fogyasztható.”*

Az NNGYK interszektorális munkacsoportot szervezett élelmiszer közbeszerzések a közétkeztetésben témában, és eddig már 4 ülés lezajlott. A KÖZSZÖV-öt Tenkes Erzsébet képviseli, a megadott anyagokat véleményezi.

A Nébih „Maradék nélkül” programja külföldi pályázatához kért fel bennünket partnernek, amelyben 7-12 éves gyermekeket és szüleiket célozzák meg, valamint kiszámolják egy főzőkonyha karbon lábnyomát.

Egyeztetés céljából elektronikus úton megkaptuk *a transz-zsírsav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsírsav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról, továbbá a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló* **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról szóló BM rendelet tervezetét**, valamint a tervezethez kapcsolódó indokolást, tartalmi összefoglalót és hatásvizsgálati lapot. A rendelet módosításnál sok részletben figyelembe vették az év eleji egyeztető tárgyalásokon és levelekben kifejtett álláspontunkat, de további írásbeli észrevételeket tettünk a társadalmi egyeztetésre megadott határidőre. A rendelet módosítása még nem jelent meg.

Szakértői felkéréssel keresett meg bennünket az Agrárminisztérium és az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet a Nemzeti Cselekvési Terv az Ökológiai Gazdálkodás Fejlesztéséért intézkedései érdekében végzendő kutatáshoz, annak érdekében, hogy a hazai szereplők együttműködése javuljon és kidolgozzák 2025. év végéig a hazai öko ágazat kutatás, fejlesztés és innováció prioritásait meghatározó stratégiai kutatási és innovációs programot (ÖKO SRIA).

Augusztus 12-én megbeszélést folytattunk Nobilis Mártonnal, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc felügyeletéért felelős államtitkárával, az áprilisban elküldött állásfoglalás kérésünkről: az önkormányzati üzemeltetésű főző és tálalókonyhák esetében nem egyértelmű szabályozás - önellenőrzéssel kapcsolatos elektronikus adatrögzítés - kapcsán. Azóta már megkaptuk a kedvező írásbeli választ, ami a honlapunkon és ide itt is elérhető. (klikk)

Augusztus 28-án KÖZSZÖV Akadémiát tartottunk Sülysápon a Wass Albert Művelődési házban, melynek témája az ***Önkormányzati Konyhák jó gyakorlatai és napi aktualitások*** volt. A város polgármesterének, Horinka Lászlónak a köszöntőjéből azonnal kiderült, hogy a polgármester napra kész a közétkeztetésből, és

városukban prioritást élvez a közétkeztető intézmény működtetése. Érdeklődés kísérte a svédasztalos tálalással kapcsolatos tapasztalatok, jó gyakorlatok előadásokat. Köszönet a színvonalas előadásokért Csernák Rozáliának a Dabasi Intézményfenntartó vezetőjének, Farkas Erika táplálkozás-egészségügyi szakembernek és Páger Zsoltnak a Hungast csoport projektigazgatójának az előadásokért. Kissné Kiss Anna intézményvezető bemutatta a település központi főzőkonyháját, őszintén kitért a gondokra és a lépésenként zajló fejlődésre. A program zárásaként izgalmas, érdekes, kötetlen beszélgetés alakult ki a résztvevők között, melybe Zentai Andrea az NNGYK főosztályvezetője is bekapcsolódott.

A rendezvényen bemutattuk a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban már bezárt, időszakos menzatörténeti kiálltás tablóit, és támogatónk jóvoltából megkóstolhattuk a 100%-ban teljes kiőrlésű Gyermelyi száraztésztát, továbbá megismerkedhettünk a Hungaro Chemicals Kft nagykonyháknak javasolt termékpalettájával.

Évek óta részt veszünk a Trade magazin nagy szabású Business Days rendezvényén, és azt tapasztaljuk, hogy érdeklődés követi a közétkeztetést. A 2024. évi tematika „Szabadegyetem” volt, ahol Zoltai Anna elnök a közétkeztetés aktualitásairól beszélt, kiemelve az előforduló szabályozási anomáliákat.

Szeptember 25-én Gyula város adott otthont a KÖZSZÖV Akadémáinak. A Gyulakonyha épületében impozáns környezetben hallgathatták meg a résztvevők a város alpolgármesterének köszöntője után Zentai Andrea NNGYK főosztályvezető előadását, majd a Gyulahús Kft (Koncz Gábor) és a Gyulakonyha (Ambrus György) bemutatkozását.

Párhuzamosan itt is kiállítottuk a menzatörténeti kiállítás tablóit, és támogatóink itt is bemutatkozhattak. Ezt követően a két csoportra osztott hallgatóság 2-2 részletben megtekintette a Gyulahús üzemét, valamint a Gyulakonyha 10.000 adagos felújított konyhaüzemét. Az élmény gazdag, látni valókban, tapasztalatokban bővelkedő akadémia egy pompás, nagyvonalú ebéddel zárult, melyért köszönet Ambrus Györgynek és munkatársainak. Az ízelítőt adó kisfilm itt látható. (klikk)

Fenntartható közétkeztetés címmel régiós konferenciát tartottunk Nagykanizsán. A rendezvénynek helyet adó Kanizsai Dorottya kórház főigazgatója a zsúfolásig megtelt előadóteremben felhívta a figyelmet a közétkeztetés betegségmegelőzésben betöltött szerepére. A menza történeti kiállítást itt is bemutattuk.

Bevezető előadásában Szőllősi Réka élelmiszer politikai elemző külföldi kutatások és programok kapcsán hangsúlyozta, hogy a világban kisebb helyen, kevesebb környezeti hatással, a korábbi károkat helyreállítva, nagyobb hatékonysággal, kevesebb pazarlással, több embert kell igazságosabban elosztott, egészségesebb élelmiszerekkel ellátni. Tóth Dávid a Nébih osztályvezetője a Minőségvezérelt közétkeztetés program aktuális adatait ismertette. A program 2015. októberi indulása óta 11.231 főzőkonyhai (ebből 3085 megismétel) és 8037 tálalókonyhai (ebből 2203 megismételt) minősítés volt, egységes szempontok alapján. Miközben megállapítható, hogy az ismételt minősítéseknél jobb eredmények születnek, továbbra is vezető hibák a dolgozók hiányos tudása, a szakember hiány, a nem létesítményre adaptált HACCP, a nem hatékony oktatás, műszaki állapotok, a takarítási utasítástól eltérés, mosogatási hibák, a kitöltött dokumentumok és a valóság eltérése és előre kitöltögetés, a helyiségek nem rendeltetés szerű használta, a keresztszennyezés kockázata, valamint a biztonságos hőn-tartás hiánya. Dolgos Judit, az NNGK dietetikusa táplálkozás egészségügyi aktualitásokról, a változás alatt álló rendeletről és az NNGYK folyamatban lévő programjairól beszélt. Katona Andrea zalaszentgróti étkeztető cég ügyvezetője, élelmezésvezető a svédasztalos étkeztetési sikerekről és a bevezetés lépéseiről számolt be. Husztiné Csordás Rita a Hungast dietetikusa, táplálkozástudományi szakember a közétkeztetési diétákról adott elő. A hazai legnagyobb étkeztetőnél a diétás fogyasztók aránya 3,9–4,6 % ebből tejmentes 40 – 49 %, gluténmentes 15 – 18 %. Elmondta, hogy élelmiszert eliminálni kizárólag pontos élelmiszer megnevezés esetén lehetséges, eliminációs kötelezettség a 1169/2011/EU II. melléklete szerinti 14 allergén esetében áll fenn, fontos a szülő – közétkeztető – intézményi dolgozó – közösség csapatmunkája, a folyamatos belső ellenőrzés, a diétás szabályozás kialakítása és az érintettek gyermekek, szülők edukációja elengedhetetlen. Zoltai Anna megemlékezett a szeptember 29-én megtartott élelmiszerpazarlás elleni világnapról, beszélt a KÖZSZÖV aktuális programjairól, a közétkeztetési szakácsversenyről, a közétkeztetésben zajló pazarlásról, az állami normatívák alakulásáról, a közétkeztetés valós költségeiről és pazarlási okokról. Az előadások után izgalmas konzultáció alakult ki, egyrészt a svédasztalos étkeztetés, másrészt a hétköznapi gyakorlatok és üzemeltetési kérdések kapcsán. Felmerült a diétás étkezés finanszírozásának kérdésköre. A programot a kórház dolgozói éttermében elfogyasztott finom ebéd zárta, amiért köszönet jár Dr. Faricsné Hári Vera élelmezési osztályvezetőnek és csapatának.

A konferenciáról szóló összefoglaló a Kanizsa Médiaház oldalán is megtalálható. (klikk)

Az Agrárközgazdasági Intézet az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézettel és a Fővárosi Önkormányzattal együttműködve Szakpolitikai Párbeszédet szervezett október 3-án fenntartható közétkeztetés témában. A rendezvény bevezető előadói között szerepelt Zoltai Anna elnök, majd ezt követően munkacsoportokban folyt az eszmecsere. Az élelmiszerpazarlás csökkentése és az ehhez kapcsolódó oktatás, szemléletformálás csoportban Páger Zsolt, Fenntartható, minőségi alapanyaghasználat, ellátási láncok és az ehhez kapcsolódó szemléletformálás munkacsoportban Zoltai Anna, és Végh Tamás, Ökoélelmiszerek helye a közétkeztetésben a sütőipari termékpályára fókuszálva munkacsoportban Riczu Tünde képviselte a KÖZSZÖV-öt.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Minden ősszel aktuális felülvizsgálni a konyha kártevők távoltartásával kapcsolatos gyakorlatát. Az őszi időszakban a rágcsálók fokozottan keresik a meleg és táplálékban gazdag helyeket, bejutásra alkalmas réseket. Javasolt fokozottan ügyelni a rágcsálók bejutásának megakadályozására! Rendszeres karbantartással, lomtalanítással, tisztasággal, tárolási módszerekkel, az esetleges vonulási utakba helyezett monitorozással sikerrel lehet ellenük védekezni. Célszerű a kártevő irtó vállalkozóval kötött szerződéseket is elővenni, az előző

év tapasztalatai alapján áttanulmányozni, szükség esetén módosítani.
Ősszel okoznak komoly gondot a legyek is. Ellenük való védekezésnél ki kell emelni a fedett, zárt szeméttárolást, és a nyitható nyílászárókon alkalmazott rovarhálókat. A rovarhálók legyenek tiszták és résmentesek.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK HULLADÉKCSÖKKENTÉS

Az EU élelmiszer-hulladékkal foglalkozó platformjának plenáris ülését június 19-én tartották Hollandiában, a "Towards halving food waste in Europe" (Az élelmiszer-hulladék felére csökkentése Európában) című konferencia keretében.

A konferencia legfontosabb megállapításai a következők:
Az EU gyorsan szeretné véglegesíteni a Hulldékgazdálkodási Irányelvet (WFD), amely várhatóan 2025 elején léphet hatályba. Horvátország, Dánia, Litvánia és Szlovénia bemutatta élelmiszer-hulladék elleni nemzeti stratégiáit, amelyekben hangsúlyt fektetnek az önkéntes megállapodásokra és az élelmiszer-adományozás megkönnyítésére. Az Európai Környezetvédelmi Ügynökség (EEA) egy tanulmányt készít a tagállamok hulladékgazdálkodási stratégiáiról, mely várhatóan 2025 tavaszára készül el. A tanulmány rámutat a WFD települési hulladék újrahasznosítására vonatkozó célkitűzések és az energetikai hasznosítás közötti lehetséges konfliktusokra. Két új jelentést is publikáltak: "Az élelmiszer-veszteség és -hulladék csökkentése: Példák az önkéntes megállapodásokra és más együttműködési formákra Európa-szerte"; Eszköztár a fogyasztói élelmiszer-hulladék csökkentésére.
Az előadók és érdekelt felek támogatják az élelmiszer-adományozást, és ellenzik az élelmiszer-hulladék takarmányként vagy üzemanyagként való felhasználását. A Nemzetközi Élelmiszer-hulladék Koalíció hangsúlyozta az SDG 12.3. célkitűzésének teljesítését, amely szerint 2030-ig felére kell csökkenteni az egy főre jutó élelmiszer-hulladékot. Emellett kiemelték, hogy a mezőgazdasági üzemekben keletkező élelmiszerhulladék csökkentése jót tesz a vállalkozásoknak, támogathatja a regeneratív mezőgazdaságot, a kibocsátáscsökkentést és az élelmiszer-biztonságot, valamint új költséghatékonysági és bevételi lehetőségeket teremt (FoodServiceEurope).
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. július 11. 20. évfolyam 17. szám

SZEPTEMBER 29.- AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS ELLENI VILÁGNAP

A világ elegendő élelmiszert termel ahhoz, hogy mindenkit tápláljon, mégis milliók szenvednek éhezéstől és alultápláltságtól. Az élelmiszer-veszteség és -pazarlás tovább súlyosbítja ezt a problémát azáltal, hogy csökkenti a fogyasztható élelmiszer mennyiségét, hozzájárulva ezzel az élelmiszer-ellátás bizonytalanságához.
Az ötödik Nemzetközi Élelmiszer-veszteség és –pazarlás jegyében zajló globális virtuális konferencia felvétele itt érhető el.
Olvass tovább: fao.org

EUROSTAT: AZ EU-BAN LAKOSONKÉNT 132 KILOGRAMM ÉLELMISZER VESZETT KÁRBA 2022-BEN

Lakosonként átlagosan mintegy 132 kilogramm élelmiszer-hulladék keletkezett az Európai Unióban 2022 során, öt kilogrammal több, mint a 2020-ban közzétett első ilyen témájú jelentésben rögzítettekhez képest.
Sztella Kiriakídisz a szeptember 29-én esedékes élelmiszerpazarlás elleni küzdelem nemzetközi világnapja alkalmából közzétett nyilatkozatában megdöbbentőnek nevezete, hogy az élelmiszerek csaknem egyharmada megsemmisül, vagy elpazarolják, miközben – mint kiemelte – európaiak milliói nem engedhetik meg maguknak az egészséges étkezést. Az élelmiszerpazarlás a környezetre is veszélyt jelent, ugyanis minden tonna élelmiszer-hulladék hozzájárul az üvegházhatású

gázok kibocsátásának növekedéséhez, felgyorsítja a klímaváltozást és kimeríti a bolygó természeti erőforrásait – hívta fel a figyelmet.

Olvass tovább: trademagazin.hu

NAGY ISTVÁN: AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS AZ ÉLELMISZERLÁNC ELSŐ SZÁMÚ FENNTARTHATÓSÁGI PROBLÉMÁJA

Az élelmiszer-pazarlás az élelmiszerlánc első számú fenntarthatósági problémája, nem pedig a hagyományos állattartás, az öntözéses gazdálkodás, vagy a nagyüzemi élelmiszer-előállítás – mondta az agrárminiszter az élelmiszer-hulladék megelőzéséről szóló konferencián. Nagy István agrárminiszter Magyarország EU-elnökségének keretében, az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetével (FAO) közösen megrendezett eseményen kiemelte, hogy az Európai Unióban (EU) az élelmiszer-hulladék jelenti az egyik legfontosabb problémát az élelmiszerlánc működése szempontjából.

Ismertetése szerint az EU-ban 2020-ban több mint 58 millió tonna élelmiszer-hulladék keletkezett, ami 252 millió tonna szén-dioxid-egyenérték kibocsátásáért felelős, és szükségtelenül vezetett 342 milliárd köbméter víz elvesztéséhez. Ezért a magyar uniós elnökség egyik kiemelt témája az élelmiszer-hulladék csökkentése – mondta.

Olvass tovább: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA: ÓVODÁSOK TÁPLÁLKOZÁSA, GYEREK OKOSTÁNYÉR

Megjelent a MDOSZ Táplálkozási Akadémia hírlevél, mely az óvodások étkezésével és az okostányérral foglalkozik.

A hírlevél itt tekinthető meg (klikk).

GLUTÉNMENTES DIÉTÁT BIZTOSÍTÓ KÖZÉTKEZTETŐK ELLENŐRZÉSE

A népegészségügyi hatóság az idei évben kiemelt munkatervi feladatként a gluténmentes diétát biztosító közétkeztető főzőkonyhákon végzett szúrópróbaszerű hatósági ellenőrzéseket laboratóriumi vizsgálattal kiegészítve.

NNK NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

A kiemelt hatósági ellenőrzés során az egész ország területéről 79 db ebéd ételminta került laboratóriumi vizsgálatra a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központban. A vizsgálat célja volt a közétkeztetésben felszolgált gluténmentes ebéd glutén tartalmának laboratóriumi ellenőrzése. A glutén egy gabonafélékben található fehérje, amely bizonyos betegségek és állapotok esetén káros hatást fejthet ki a szervezetben. Ezekben a helyzetekben indokolt a glutén fogyasztásának kerülése, esetleg teljes kiiktatása az étrendből, hiszen vannak olyan állapotok, amelyekben igen kis mennyiségű glutén is jelentős egészségi kockázatot jelent

Olvass tovább: nnk.gov.hu

ÚJ ÉLELMISZER-BIZTONSÁGÉRT ÉS KISKERESKEDELEMÉRT FELELŐS HIVATAL JÖHET LÉTRE NAGY MÁRTON VEZETÉSÉVEL

Nemzeti Kereskedelmi Hivatal néven új csúcsszervezet jöhet létre, ami a Nagy Márton vezette Nemzetgazdasági Minisztérium alá kerülne – értesült a Népszava.

Nagy Márton

Ide kerülne többek között a Miniszterelnökség alá tartozó kormányhivataloktól a fogyasztóvédelmi ellenőrzés, a kereskedelempolitika területe, valamint az

élelmiszer-biztonság is. Utóbbiról a lap szerint még nem született végső döntés, a területért megosztva felelős Agrárminisztérium és a Miniszterelnökség küzd ez ellen, mert a presztízsveszteség mellett sokmilliárdos bevételtől esnének el.
Úgy tudni, hogy már januárban elkezdődhet a nagy átszervezés. Azt nem tudni, hogy a Nébih által üzemeltetett élelmiszer-biztonsági laboratóriumi hálózat pontosan hova fog kerülni.
Az új hivatal akár már szeptemberben elindulhat.
Forrás: trademagazin.hu

ÚJABB TERMÉKEKKEL BŐVÍTETTE NÉPSZERŰ LEJÁRATI ÚTMUTATÓJÁT A NÉBIH

További termékkategóriákkal bővült a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programjának méltán népszerű lejárati útmutatója. A hiánypótló gyűjtemény a lakosság, a kereskedelmi szektor és a karitatív szervezetek számára ad hasznos iránymutatást a minőségmegőrzési idejű termékek lejárat utáni fogyaszthatóságáról. A frissített dokumentum többek között a tojással, a margarinnal, a kolbásszal és a kávéitallal egészült ki/gazdagodott.
Az útmutató itt (klikk) tekinthető meg.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

A KÖZÉTKEZTETÉS FEJFÁJÁSAI

A 19 százalékos áfához való visszatérés, újabb és újabb jogi követelmények és növekvő bürokrácia – a németországi közétkeztetés ezekkel a kihívásokkal néz szembe.
A szeptemberben Berlinben megrendezett *„A közétkeztetés parlamenti estjén”* az ágazat vezető képviselői a német Bundestag tagjaival vitatták meg az aktuális kihívásokat és a politikusok elvárásait.
A DEHOGA társszövetségünk által szervezett eseményen olyan neves vendéglátóipari cégek vezető képviselői vettek részt, mint az Apetito Catering, az ISS Facility Services, az RWS Cateringservice, a Sodexo, az SV (Németország), a WISAG Catering, a Bayer Gastronomie, a DB Gastronomie és a Lufthansa Taste Group. A jelenlévők között volt Albert Stegemann, a CDU/CSU frakció agrárpolitikai szóvivője és Anja Karliczek, a CDU/CSU frakció turisztikai politikai szóvivője is.
Az eseményen elsőként hangsúlyozták a közétkeztetés gazdasági és társadalmi jelentőségét, hiszen bölcsődéket, iskolákat, kórházakat és idősek otthonát látnak el. Becslések szerint körülbelül 100.000 ember dolgozik az ágazatban, ebből 60.000 a közétkeztetésben, amely a sokszínűség és a lehetőségek iparágaként a munkahelyteremtés és az integráció motorja. Említésre került, hogy a vállalatok fontos szerepet játszanak a regionális és fenntartható gazdasági ciklusokban, valamint az egészséges táplálkozás népszerűsítésében. A közösségi étkeztetők rámutattak, hogy étlapjukon már évek óta szerepelnek vegetáriánus, vegán és biotermékek, és konstruktív szerepet kívántak játszani a német kormány élelmiszer-stratégiájáról szóló vitában.
Fontos azonban, hogy gyakorlati megoldásokat és iránymutatásokat találjanak, például a bioélelmiszerek használatára és az élelmiszerhulladék csökkentésére. A gasztronómiai vállalkozók számára azonban a vendégek kívánságai és elvárásai állnak a középpontban, ezeket mindenképpen figyelembe kell venni. A közétkeztetők legfőbb gondja továbbra is az ételek áfakulcsának csökkentése, mely szerint egységes, 7 százalékos adókulcsot kéne használni.
Az est során megvitatott további témák között szerepelt az állatjólét és az eredetmegjelölés, a biogazdálkodásról szóló rendelet, az uniós fenntarthatósági jelentéstételi követelmények (CSRD) és az ellátási lánc fenntarthatósági kötelezettségeiről szóló törvény (LkSG). Az ágazat képviselői kifejtették, hogy az egyre újabb és újabb kötelező követelmények egyre több bürokráciával és magasabb költségekkel járnak. A jelenlévő vállalatok képviselői mindannyian a bürokrácia esedékes csökkentésére szólítottak fel.
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. szeptember 26. 20. évfolyam 23. szám

A HIGIÉNIAI ÉS VENDÉGLÁTÓIPAR DOLGOZÓI TÜNTETTEK BRÜSSZELBEN

Több száz európai biztonsági, higiéniai és vendéglátóipari dolgozó gyűlt össze Brüsszelben, az európai uniós intézményeknek otthont adó negyed központjában,

hogy az uniós közbeszerzési versenyszabályok reformját követelje.

A tüntetéshez kapcsolódó sztrájk miatt Belgium két legnagyobb repülőtere, a zaventemi és a charleroi-i repülőtér szinte összes járatát törölték.

Az RTBF belga közszolgálati média tájékoztatása szerint kilenc európai ország tizennégy szakszervezete állt a belga fővárosiban megrendezett tüntetés élére, amelynek célja az volt, hogy felszólítsa az Európai Bizottságot és az Európai Parlamentet a közbeszerzési szerződések odaítélésére vonatkozó szabályok reformjára.

Olvass tovább: trademagazin.hu

BÍRÓSÁGON A MOGYORÓTÓL MEGHALT KISFIÚ ÜGYE: VÉGRE KIDERÜL AZ IGAZSÁG

Folytatódott a bíróságon a mogyoróallergia miatt elhunyt 6 éves újpesti kisfiú ügyében indított büntetőper – írja a Blikk.

2022 januárjában egy hatéves kisfiú meghalt, miután mogyorós édességet tett a tanítónője a padjára egy születésnapi ünnepségen. A gyerek rosszul lett, majd egy budapesti benzinkúton életét vesztette, hiába próbálták megmenteni a mentők. A tanítónőt halált okozó gondatlan veszélyeztetéssel vádolják, és felfüggesztett fogházbüntetést, valamint tanítói foglalkozásától való eltiltást indítványoztak ellene. A bíróságon felolvasott vallomásából kiderült, hogy bár a szülők jelezték a kisfiú mogyoróallergiáját az üzenőfüzetben, sem orvosi igazolást nem adtak, sem szóban nem beszéltek róla, így a tanárnő nem ismerte a helyzet súlyosságát.

Olvass tovább: penzcentrum.hu

A MENTES KÖZÉTKEZTETÉS ALAPJOG – EGY IDEÁLIS VILÁGBAN

Az ételallergia nem válogat: hazánkban kb. mintegy 40.000 gyerek érintett – derül ki a Magyar Orvosi Kamara adataiból. A tényleges esetszám ennél vélhetően jóval magasabb, hiszen az úgynevezett fejlett nyugati kultúrákban a 3–18 év közöttiek átlagosan 7-8 százaléka küzd valamilyen ételintoleranciával. A diagnózis felállítása sokszor hónapokat vagy akár éveket is igénybe vehet, a mindennapok pedig azután sem lesznek egyszerűbbek, hiszen hiába a papír, a vonatkozó jogszabályok ellenére is erősen korlátozott a mentes közétkeztetés hozzáférhetősége.

Olvass tovább: wmn.hu

BRIT KÖZÉTKEZTETÉS

A brit szerződéses közétkeztetők forgalma jelentős, 10 %-os növekedést ért el 2024 második negyedévében, a CGA by NIQ és a Bidfood jelentése szerint. Ez a 13. egymást követő növekedési negyedév, és magasabb az idei első negyedévben mért 7%-os növekedésnél. Az elmúlt évben az összértékesítés (Moving Annual Total) 13%-kal bővült, ami megerősíti az ágazat stabilitását.

Ugyanakkor az adatok szerint a közétkeztetők által kiszolgált egységek száma tovább csökkent, 3%-kal kevesebb helyet foglaltak el, mint egy évvel korábban, ami a Covid-19 világjárvány óta tartó csökkenő tendencia folytatását jelzi. Karl Chessell, a CGA by NIQ igazgatója szerint a kétszámjegyű növekedés az ágazat erősségét tükrözi, miközben a piac továbbra is erős versenyt mutat a meglévő és új ügyfelek megszerzéséért.

Az ágazat számára kihívást jelentenek az emelkedő költségek, különösen a bérek, az élelmiszerek, az energia és az italok területén, bár a munkaerőpiaci helyzet javulni látszik. Annak ellenére, hogy még mindig 100.000 betöltetlen álláshely van, a helyzet fokozatosan javul (publicsectorcatering.co.uk).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. szeptember 4. 20. évfolyam 21. száma

A KÉNYELMI ÉTELEK NÖVEKVŐ NÉPSZERŰSÉGE: HOGYAN ALAKUL ÁT AZ ÉLELMISZERFOGYASZTÁS?

A modern társadalom egyre gyorsabb életritmusa a hagyományos otthoni főzés háttérbe szorulásával és a kényelmi ételek iránti kereslet növekedésével jár együtt.

Az emberek számára az egyszerűség és gyorsaság vált kulcsfontosságúvá az élelmiszerfogyasztásban, amit a gyorsfagyasztott, kész- és félkész élelmiszerek, valamint az ételrendelés, street food és gyorséttermek népszerűsége is jól tükröz.

Olvass tovább: trademagazin.hu

ÉLELMISZERTRENDEK

A gyorsan változó világban nagyon fontos, hogy az élelmiszer- és italipar is kövesse a legújabb trendeket és fejleményeket. Különösen azért, mert tudományosan bizonyított, hogy azok a vállalatok lesznek legsikeresebbek, amelyek válság idején fektetnek be. Karin Tischer, a kaarsti Food&More intézet nemzetközileg elismert élelmiszeripari trendkutatója vizsgálta az aktuális trendeket, amelyek inspirációként szolgálhatnak.

1. Nemzetközi koncepciók, mint ötletforrás

A vendégek kíváncsisága töretlen, sőt egyre növekszik a nemzetközi koncepciók, új ötletek és érdekes ételek iránt. Az ázsiai hatások - mindenekelőtt Kína, Japán, Korea, Szingapúr, Tajvan és Vietnam, az USA, Kanada, valamint a mediterrán, a keleti és az északi konyha - vitathatatlanok. Ezektől a kultúráktól számos új innovációt át lehet venni, pl. ázsiai hamburgerek, koreai húsétel a bulgogi, vagy japánból a mochi édesség gyanánt. Egészen „őrült" ötletek is megjelennek: a Godzilla klasszikus film által ihletett „Godzilla menü", medúza fogyasztása pl. chips formában, vagy olyan nyalókák Kínából, melyek evés közben zenét játszanak. Az egészségtelen energiaitalokat is meg lehet próbálni kiváltani egészséges alternatívákkal, például olyan szupergyümölcsökkel mint baobab vagy kurkumával készült italok.

2. A fehérjék jövője: új perspektívák az innovatív fehérjeforrások világában

A fehérjekutatás folyamatos fejlődése forradalmasítja a vendéglátás piacot. A növényi alapú alternatíváktól a sejtalapú termékekig az iparág átalakuláson megy keresztül, amelyet a fenntartható és egészségmegőrző fehérjeforrások iránti növekvő kereslet hajt. Az egyik legfontosabb fejlemény, hogy egyre nagyobb hangsúlyt kap a növényközpontú étrend. A veganizmus, a vegetarianizmus és a flexitarianizmus egyre nagyobb jelentőségre tesz szert az állatjólét és a fenntarthatóság iránti növekvő tudatosság és az egészséges életmód térnyerése miatt. Az élelmiszeripar erre kiváló minőségű vegán és vegetáriánus

fehérjealternatívákkal reagál, amelyek célja, hogy ízükben a lehető legközelebb álljanak az eredetihez.
A legtöbb újdonság a sajtalternatívák területén található, a mozzarellától és a parmezánpelyhektől a növényi alapú kéksajtig. Izgalmas fejlesztések figyelhetők meg a tojásalternatívák terén is (gyakran fehérjében gazdag csicseriborsóból készülnek). A halalternatívák területén is egyre bővül a halak, rákfélék és puhatestűek növényi alapú utánzatainak kínálata. A sejtalapú hús- és haltermékek fejlesztése új távlatokat nyit. Az állati őssejtek laboratóriumban történő szaporításával húsalternatívák állíthatók elő, immár hibrid formában is, növényi alapú összetevőkkel kombinálva.
A sejtalapú hús- és haltermékek fejlesztése új távlatokat nyit. Az állati őssejtek laboratóriumban történő szaporításával húsalternatívák állíthatók elő, immár hibrid formában is, növényi alapú összetevőkkel kombinálva.

3. Egészséges világ – egészségközpontúság

A vendéglátóipar az egészségesebb és személyre szabott étrend irányába mozdul el. A fogyasztók tudatosabb életmódra törekszenek, különösen a Z generáció által vezérelve. Ez az alkohol, cukor és só, vagy röviden „NoLo" csökkentésére vagy teljes elkerülésére irányuló cselekvésben nyilvánul meg. Az olyan egyénre szabott megközelítések, mint a magas fehérjetartalmú étkezések és az időszakos böjtölés részei ennek a trendnek. Néhány helyen a vállalatok már most is kínálnak személyre szabott menüket a vendégek DNS-elemzése és egészségügyi igényeik alapján.

4. A vendégek új ízlése

Az étkezési szokások folyamatos fejlődése és a növényi táplálkozás alapvető változást alakít ki a fogyasztók ízérzékelésében. Az érzékszervi kutatás meghatározó szerepet játszik az innovatív termékek és ételek fejlesztésében, ezen új kihívások legyőzésében. A fogyasztók növekvő kényelme a mini adagok, a lágyabb kenyerek és az egészséges italok irányába mutató trendhez vezetett. A vállalatok új mércét állítanak fel azzal, hogy fagyasztott gyümölcsökből, zöldségekből és müzliből készült italokat kínálnak, amelyek teljes értékű ételeket helyettesítenek. Ez a fejlődés tükrözi a kényelmes és egyszerű étkezési és ivási megoldások iránti igényt, amelyek támogatják a modern életmódot.

Az új variációkban az enyhén fűszeres ízek felé mutat a trend. Az "édes" és a "fűszeres" kombinációja ("swicy"), amely Ausztráliából származik, itt is keresett. BBQ szószok, chutney-k, mártások, gochujang majonéz, paradicsomos guacamole vagy cheddaros áfonyakrém formájában a "swicy" eredeti csavart ad a hamburgereknek, hot dogoknak, szendvicseknek, wrapeknek és sok másnak.
Az "umami" ugyanilyen népszerű. Ez a japán konyhából származó műszó a különösen fűszeres, sósan intenzív vagy földes-füstös ízélményt írja le, amelyet elsősorban a fehérjében gazdag ételek okoznak. A top 4 növényi umami-erősítő közé tartoznak a gombák (különösen az erjesztett), a tengeri moszatok, a hüvelyesek és a mikrozöldségek (fiatal, ehető palánták).

5. A Digiverzum: digitális forradalom és intelligens mesterséges intelligencia technológiák

A digitalizáció forradalmasította az éttermi ágazatot, és számos új lehetőséget kínál az üzemeltetők és a vendégek számára. Az érintésmentes fizetési módoktól kezdve a színfalak előtti és mögötti robotikán át a konyhai mesterséges intelligenciáig (AI) - a vendéglátóipar jövőjét innovatív technológiák alakítják. A digitális technológiákat hasznosító üzemeltetők egyértelmű versenyelőnyre tesznek szert.

A legfontosabb digitalizációs trendek:

- Érintésmentes rendelés és fizetés – ez már annyira nem újdonság, legtöbb helyen alkalmazzák
- AI Chatbotok javítják a vendégkiszolgálást a rendelések felvétele, a kérdések megválaszolása és a személyre szabott ajánlások révén
- Kiterjesztett Valóság interaktív élményeket kínál, pl. virtuális étterem túrák vagy élő betekintés az ételek készítésébe
- Digitális jelenlét és üzleti intelligencia: Az üzemeltetők az adatelemzés és az üzleti intelligencia segítségével megérthetik a vendégek viselkedését, és akár személyre szabott ajánlásokat is tehetnek.
- Folyamatok automatizálása csökkenti a költségeket és növeli a hatékonyságot
- Kiszolgálórobotok javíthatják a szolgáltatás minőségét és lerövidítik a vendégek várakozási idejét.
- Mesterséges intelligencia alkalmazása a főzéshez és sütéshez - kiválasztják a megfelelő élelmiszereket vagy a megfelelő főzési programot.

6. A fenntarthatóság, mint a vállalati identitás elengedhetetlen része

A fenntarthatóság manapság nem csupán egy trend, hanem a vállalatok DNS-ének és arculatának elengedhetetlen része. Ezt a paradigmaváltást jelentősen befolyásolják különböző tényezők, többek között a jogi szabályozás, az egyéni motiváció, a versenykörnyezetben való megkülönböztetés és az aktuális fejlemények hez való alkalmazkodás. A fenntarthatóság társadalmi felelősségvállalásról tanúskodik, és a vállalkozói siker alapfeltétele. Azok a vállalatok, amelyek ezt felismerik, hosszú távon előnyben részesülnek.

A fenntarthatóság szorosan kapcsolódik az aktuális trendtémákhoz:

Plantarianizmus: A növényi alapú termékek iránti növekvő kereslet és az állatokkal szembeni érzékenyebb hozzáállás

Regionalitás és szezonalitás: A regionális és szezonális alapanyagok kombinációja a fenntarthatóság legfőbb diszciplínájának számít, és a hitelesség és az átláthatóság iránti elkötelezettségről tanúskodik.

Digitalizáció és mesterséges intelligencia: Az eszközök és alkalmazások megkönnyítik a fenntartható gyakorlatok megvalósítását, különösen az árukezelés és az élelmiszerhulladék-kezelés területén.

Társadalmi hatás: A vállalatok a társadalmi felelősségvállalást beépítik üzleti modelljeikbe, és hozzáadott értéket teremtenek a társadalom számára.

Méltányos kereskedelem: A méltányos kereskedelemből származó termékek népszerűsége egyre nő, ami új lehetőségeket kínál a kisvállalkozások számára.

Fenntartható csomagolás: A környezetbarát csomagolási megoldások és az újrafelhasználható koncepciók.

Az élelmiszer- és italágazat jelenlegi trendjei egyértelműen azt mutatják, hogy az innováció a kulináris fejlődés középpontjában áll. A digitális technológiák integrációjától kezdve az új ízvilágok kialakításán át a fenntarthatóság iránti következetes elkötelezettségig - fontos, hogy új utakat járjunk be és innovatív megoldásokat találjunk (foodservice.de).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. augusztus 26. 20. évfolyam 20. szám

A MIND ÉTREND AZ AGY EGÉSZSÉGÉÉRT – EGY EGYRE NAGYOBB FIGYELMET KAPÓ TÁPLÁLKOZÁSI IRÁNYZAT

Az elmúlt évtizedek során egyre nagyobb figyelmet kapott a demencia és más neurodegeneratív betegségek megelőzésének lehetőségei. Világszerte több mint 57 millió ember szenved demenciában, és ez a szám folyamatosan növekszik. A betegség megelőzése és a kognitív funkciók megőrzése érdekében több életmódbeli tényezőt is azonosítottak, amelyek közül a helyes táplálkozás kiemelkedő szerepet játszik – tudjuk meg a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének friss hírleveléből.

Olvass tovább: trademagazin.hu

AZ EGÉSZSÉGTELEN ÉLELMISZEREK ADÓJÁNAK HOSSZÚ TÁVÚ HATÁSA A FOGYASZTÁSRA: LONGITUDINÁLIS VIZSGÁLAT MAGYARORSZÁGON

Érdekes tanulmányt ismertetett Berezvai Zsombor, Vitrai józsef, Tóth Gergely, Brys Zoltén, Bakacs Márta, Jó Tamás kutatócsoport, az Európai Unió és Magyarország támogatásával lezajlott EFOP-VEKOP kutatás eredményéről.

Tanulmány célja a 2011-ben bevezetett magyar népegészségügyi termékadó hosszú távú hatásának becslése. Ennek elérése érdekében egyedi fogyasztói vásárlási adatsort elemeztek, amely 2010 és 2018 között 2000 háztartásból álló reprezentatív mintából vizsgálta a napi gyorsan mozgó fogyasztási cikkek vásárlásait. Az eredmények azt mutatják, hogy az adó teljes mértékben tükröződött a fogyasztói árakban. Kezdetben a fogyasztás visszaesése volt megfigyelhető, összhangban a korábbi magyarországi és más országok tapasztalataival. Idővel azonban az adatok a rendelkezésre álló jövedelem növekedésével párhuzamosan fellendülésre, sőt növekedésre utalnak. Az adóköteles termékek aránya az összes gyorsforgalmi fogyasztási cikk vásárláson belül a 2010. évi 5,9 %-ról (95 % CI: 5,7 % 6,0 %-ra) 2018-ra 7,4 %-ra (95 % CI: 7,3 % 7,6 %-ra) nőtt. Az adó hozzájárult az egyenlőtlenségek

növekedéséhez, mivel az alacsony jövedelmű háztartások összkiadásuk nagyobb hányadát költik erre.
Bár az egészségtelen élelmiszerekre kivetett adók rövid távon hatékonynak bizonyultak, hosszú távon nem biztos, hogy megfelelőek a teljes fogyasztás csökkentésére, különösen a rendelkezésre álló jövedelem növekedése miatt. Következtetésük, hogy a táplálkozási szokásokat (preferenciákat) és az élelmiszer-környezetet is célzó komplex beavatkozások szükségesek ahhoz, hogy fenntartható pozitív változásokat érjünk el mind az egészségtelen élelmiszer-fogyasztás abszolút mennyiségének, mind az egyenlőtlenségeknek a csökkentésében. Összefoglalva, komplex beavatkozások végrehajtása szükséges a táplálkozási szokások fenntartható pozitív változásainak eléréséhez.
Forrás: sciencedirect.com

NEM LESZ TILTOTT TERMÉK AZ ENERGIAITAL

Számos eddig megjelent hírrel ellentétben a 2024. szeptemberi iskolakezdéstől, a nevelési-oktatási intézményekbe nem lesz tiltott termék az energiaital – tudjuk meg a Magyar Energiaital Szövetség közleményéből.

A nevelési-oktatási intézményekbe be nem vihető tárgyak köréről rendelkező rendelet nem nevesíti az energiaitalokat, mint tiltott terméket, hanem úgy fogalmaz „nevelési-oktatási intézménybe nem vihető be a tizennyolcadik életévét be nem töltött személy részére nem értékesíthető termék”.
A 18 éven aluliak energiaital vásárlását tiltó rendelet tervezet jelenleg Európai Uniós „notifikációs” eljárás alatt áll, amelynek a befejezési határideje 2024.10.15. Ez előtt az időpont előtt a rendelet jogszerűen nem léphet hatályba.
Mindezekre tekintettel, mivel jelenleg 18 éven aluliak számára nem tiltott az energiaital vásárlás, így a szeptemberi iskolakezdéskor az energiaitalok nem lesznek a nevelési-oktatási intézményekbe be nem vihető termékek között.

Forrás: trademagazin.hu

A MARHAHÚSRA IS SZIGORÚBB ELLENŐRZÉS VÁR EZENTÚL

December 30-án lép életbe az Európai Unió új rendelete, az EUDR, amely szigorúbb szabályokat ír elő az erdőirtás visszaszorítása érdekében. Az új szabályozás megköveteli, hogy minden, az EU-ba importált termékhez felhasznált nyersanyag visszakövethető legyen egészen a származási helyéig. Az érintett nyersanyagok között szerepel a gumi, a pálmaolaj, a kakaó, a kávé és a marhahús is. A rendelet célja az erdőirtás 10%-os csökkentése és az éves szén-dioxid-kibocsátás legalább 32 millió tonnával történő mérséklése.

A szabályozás komoly kihívást jelent a vállalatok számára, amelyeknek igazolniuk kell, hogy termékeik nem erdőirtott területekről származnak, és hogy nem sértették meg az emberi jogokat. Az új előírások be nem tartása súlyos bírságokat vonhat maga után. Az EU határozottan kitart a szabályozás bevezetése mellett, annak ellenére, hogy több kormányzati és vállalati szereplő, köztük az Egyesült Államok is, halasztást kért. A kisebb vállalkozások számára azonban hat hónapos türelmi időt biztosítanak.
Forrás: trademagazin.hu

AZ ÉLELMEZÉSBIZTONSÁG ELŐTÉRBE HELYEZÉSÉRE SZÓLÍTOTTA FEL EGY SZAKÉRTŐI CSOPORT A BRIT KORMÁNYT

A Policy Exchange jelentése szerint 2019 óta 30%-kal csökkentek a beruházások a brit élelmiszergyártó ágazatban.
Az Egyesült Királyság kormányát egy szakértői csoport arra kérte, változtasson a nemzeti élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos megközelítésén.

A 2007-ben alapított Policy Exchange olyan nemzeti élelmezésbiztonsági stratégiát sürget, amely a mezőgazdaságon túl „a teljes élelmiszer-ökoszisztémát felöleli".

A szervezet szeptember 3-án közzétett jelentésében, amelyet több parlamenti párt képviselője is támogatott, azt kifogásolja, hogy a korábbi élelmezésbiztonsági kezdeményezések túlságosan csak a mezőgazdaságra összpontosítottak, holott az élelmezésbiztonságnak az ország ipari stratégiájának „középpontjában" kellene állnia.

Olvass tovább: trademagazin.hu

2035-IG ÉVENTE AKÁR 3,2 SZÁZALÉKPONTTAL NÖVELHETI AZ ÉLELMISZER-INFLÁCIÓT A KLÍMAVÁLTOZÁS

Magyarország mezőgazdaságában jelentős változásokra kell számítani a következő évtizedben a klímaváltozás hatására. A Potsdami Éghajlatváltozási Kutatóintézet (PIK) friss tanulmánya szerint az emelkedő átlaghőmérséklet és az extrém időjárási események jelentős inflációs nyomást gyakorolhatnak az élelmiszerárakra, amely 2035-ig évente akár 3,2 százalékponttal is növelheti az élelmiszer-inflációt Magyarországon.

A tikkasztó forróság már most is érzékelhető a mindennapokban, az elmúlt napokban néhol már a 40 Celsius fokot is elérte a levegő hőmérséklete. A változó éghajlati viszonyok az egészségügytől a mezőgazdaságig számos területen új kihívásokat teremtenek – írja az Agrárszektor.

Olvass tovább: trademagazin.hu

A TÁPLÁLKOZÁS ÚTVESZTŐJÉBEN: AMI FENNTARTHATÓ, AZ EGÉSZSÉGES IS?

Étkezésünknek rengeteg rétege van: az érzelmek, a hagyományok és szokások, anyagi helyzetünk, az egészségünk megőrzése vagy javítása és a fenntarthatóság is egyebek mellett olyan szempontok, amik befolyásolhatják azt, hogy hogyan táplálkozunk, honnan szerezzük be az ételeinket, nyitottak vagyunk-e az új ízekre, mi után nyúlunk elsőként a boltban vagy a piacon, és egy-egy alapanyagból vagy fogásból milyen mennyiséget fogyasztunk vagy épp dobunk ki a kukába.

A Lételem aktuális epizódjában Csepelyi Adrienn, a WMN újságírója beszélget Szabó Adrienn klinikai dietetikussal és Sipos Katalinnal, a WWF Magyarország igazgatójával arról, hogy az élelmiszerek tekintetében milyen összefüggés van fenntartható és egészséges között, vannak-e szuperélelmiszerek vagy kerülendő "mumus-alapanyagok", mennyire pénzkérdés az egészséges táplálkozás, és mik azok a szabályok, amiket érdemes betartani, ha valaki a szervezete megfelelő működésére és a környezet megóvására is szeretne odafigyelni étkezései és vásárlásai során.

A podcast itt hallgatható meg (klikk).

ILYEN IS VAN

Július 24-én az Európai Bizottság két új európai polgári kezdeményezést vett nyilvántartásba:

A **"Stop Cruelty Stop Slaughter"** arra törekszik, hogy ösztönözze a növényi fehérjék, növényi alapú tej- és tojáshelyettesítők, valamint a termesztett hús előállítását. Célja, hogy évente 50%-kal csökkentse a haszonállatok számát, és fokozatosan bezárja az összes állattartó telepet, kezdve a nagyüzemi gazdaságokkal. A kezdeményezést valószínűleg lekicsinylik vagy figyelmen kívül hagyják, mivel konfrontatív stratégiát képvisel. A mögötte álló szervezet a „La fondazione Save The Chickens", amely korábban támadta a Bizottság

azon döntését, hogy nem ismerte el egy korábbi polgári kezdeményezésüket.

A **"Stop Fake Food: Eredet a címkén"** világos és egyértelmű eredetmegjelölést követel minden közös piacon forgalmazott termékre. Célja annak biztosítása, hogy minden termék megfeleljen az EU környezetvédelmi, egészségügyi és munkaügyi előírásainak. Az eredetmegjelölés már évek óta fontos prioritás az EU számára, és a kezdeményezést a Coldiretti (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti), az olasz mezőgazdaságot képviselő legnagyobb szövetség támogatja.

Mindkét kezdeményezés megfelel a formális feltételeknek és jogilag elfogadható. A Bizottságnak egy éven belül kell reagálnia akkor, ha legalább egymillió aláírás gyűlik össze hét különböző uniós tagállamból. A döntéshez a Bizottságnak indoklást is kell adnia (FoodServiceEurope).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. augusztus 1. 20. évfolyam 19. szám

RÁKOT OKOZHAT AZ ÉLELMISZERCSOMAGOLÁS

Az élelmiszer-csomagolásban használt vegyi anyagok potenciális egészségügyi kockázataira hívja fel a figyelmet egy új tanulmány - jelentette a CNN. A kutatás szerint közel 200, a mellrákkal összefüggésbe hozható vegyi anyagot alkalmaznak az élelmiszercsomagolás és a műanyag edények gyártása során, melyek közül több tucat rákkeltő anyag bejuthat az emberi szervezetbe.

Jane Muncke, a tanulmány társszerzője és az Élelmiszercsomagolási Fórum ügyvezető igazgatója kijelentette: "Erős bizonyíték van arra, hogy 76 ismert vagy potenciális mellrákkeltő anyag, amelyek a közelmúltban világszerte vásárolt élelmiszerekkel érintkező anyagokból származnak, az emberekben is megtalálható."

Olvass tovább: trademagazin.hu

BETEGSÉGET OKOZHAT, HA ÍGY TÁROLOD AZ ÉTELEKET

Egy új kutatás közvetlen kapcsolatot talált a műanyag ételtárolókban és vizes palackokban is megtalálható biszfenol-A és a 2-es típusú cukorbetegség kialakulásának lehetősége között.

Ha kinyitunk egy hűtőszekrényt Magyarországon, igen jellegzetes kép tárulhat elénk. Mert előfordulhat, hogy van benne négy-öt nagy fagyisdoboz – de fagyit egyikben sem találunk, ellenben a nagyitól hétvégén elhozott rántott húst, pörköltet és nokedlit kilószámra. De a nagy méretű tejfölös doboz is gyakran rejt töltött káposztát, rizses húst vagy tepertőt, és kivel ne fordult volna elő, hogy szomját oltva jó nagyot húzott egy műanyag vizes palackból, majd hirtelen nem tudta eldönteni, hogy kiköpje vagy lenyelje a benne lévő pálinkát. Valóban, mi, magyarok, mesterei vagyunk a műanyag tárolók ilyen szintű újrahasznosításának, pedig egyre több kutatás azt mutatja, hogy ezeknek a műanyag dobozoknak a többségében egyáltalán nem kellene ételt tartani.

Olvass tovább: divany.hu

KÖNYVAJÁNLÓ

Hanni Rützler osztrák trendkutató a 2025-ös Élelmiszerjelentésében elemzi, mi várható a következő évben/években a vendéglátásban.

A jelentés útmutatást és inspirációt nyújt a vendéglátóipari szakembereknek, élelmiszer-előállítóknak és kiskereskedőknek a jövőre vonatkozó sikeres stratégiák kidolgozásához.

A jelentés az alábbi témakörökkel foglalkozik:

• az élelmiszeripari trendek a változás sürgető kényszere és a jövővel szembeni ellenállás között
• erős élelmiszeripari trendek és szinergiáik
• élelmiszerpazarlás és a lineáris élelmiszertermelésből való kilépés
• regionalitás és globalitás a termelésben, feldolgozásban és kereskedelemben
• a szupermarketek, mint alternatív vásárlási lehetőségek utat nyitnak a fenntarthatóbb és egészségesebb fogyasztáshoz
• Hogyan alakítják a Michelin-csillagos és díjnyertes séfek a kulináris jövőt?
• a jelenlegi legerősebb trendek a csúcsgasztronómiában
• tiszta prioritások: természetesen egyszerű, egyszerűen természetes
• kulináris polarizáció

A fenntarthatóság az egész élelmiszerrendszer központi kihívása, a mezőgazdaságtól az étkeztetésig. A jelentés vizsgálja, hogy a különböző élelmiszeripari trendek hogyan teremtenek szinergiákat. Ennek során olyan szempontokat vesz figyelembe, mint az egészség- és klímavédelem, megvizsgálja, hogyan csökkenthető az élelmiszer-pazarlás, és újraértelmezi a regionalitás és a globalitás közötti egyensúlyt a termelésben és a kereskedelemben. Rützler szerint a gasztronómia, mint olyan sokkal több, mint egyszerű étel és élvezet, sokkal inkább a kulturális, társadalmi és politikai változások erőteljes eszköze. Az új generáció sztárséfjei vadabbak, fiatalabbak és lazábbak lettek, de ambiciózusabbak is, ha a kulturális változásról van szó. Az értékközpontú gasztronómia mellett kampányolnak. A közösségi médiának köszönhetően már nem csak azokat a vendégeket érik el, akik ténylegesen ellátogatnak az éttermeikbe (vagy megvásárolják a könyveiket). A kulináris újragondolás vagy a múlthoz való visszatérés és a vegetáriánus receptek népszerűsítése mellett a társadalmi és fenntartható elkötelezettség egyre inkább utat talál a csúcsgasztronómiában, ami mindenképpen példát mutat az egész vendéglátóipar számára (food-service.de).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. augusztus 1. 20. évfolyam 19. szám

EZÉRT NEM HÍZNAK EL AZ OLASZOK, HIÁBA ESZNEK TÉSZTÁT TÉSZTÁVAL

Tudvalévő, hogy az olaszok nem spórolnak a kalóriával, hiszen a sok tésztaféle mellett számtalan édességük van, ráadásul reggelire is előszeretettel fogyasztanak valamilyen édes péksüteményt. Érthetetlen, hogy miért nincsenek elhízva, de megvan rá a magyarázat!

Az olaszokról köztudott, hogy élik a dolce vitát, ami többek közt az ételekben is megmutatkozik. Ám hiába a sok tészta, pizza vagy a fenséges panna cotta és tiramisu, kevés elhízott olaszt látni, és ez a statisztikákban is megmutatkozik! Egy 2023-as kutatás szerint Európában az olaszok a legkevésbé elhízottak: míg Magyarországon az emberek 59,9 százaléka el van hízva, addig az olaszoknál csupán a népesség 45,7 százaléka esik ebbe a kategóriába.

Az olaszok ugyanis **rengeteg zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak, a húsfélét pedig leginkább a hal és a baromfi képezi**. Bár fogyasztanak tejterméket, főleg sajt formájában; erre utal az is, hogy délelőtt tizenegy után már nem isznak cappuccinót, merthogy a tej a reggeli része. **Nem maradhatnak ki az étkezésükből a hüvelyesek és a teljes kiőrlésű gabona**.

Olvass tovább: divany.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