HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. február- március
IX. évfolyam 2-3. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Fenntarthatósági rovatunk 4
Folytatódik a harc az élelmiszerpazarlás ellen 4
Élelmiszerhulladék 5
Svédasztalos gyermekétkeztetés és vidéki étterem kapta a Fenntarthatósági Díjat 5
Élelmiszer-hulladék csökkentése 5
Elismerésben részesült a Maradék nélkül program 6
GreenCanteen 6
Szakmai hírek 7
DIétás étkeztetés 7
Kidolgozás alatt az allergének keresztszennyeződésére vonatkozó figyelmeztető jelölés alkalmazásának feltételei 7
Megoldások 8
Egészséges, megfizethető étkezést a gyerekeknek! 8
A tojás ára tovább emelkedik: a ketreces tartás kivezetése drágítja a piacot 9
Nagy kockázatot jelent az iskolába bevitt házi sütemény, de van megoldás 9
Újra növekedési pályán az európai bio piac, Magyarország az öko területaránnyal a globális mezőny első negyedébe került 10
Március 4-e az Elhízás Világnapja 10
Táplálkozási trendek 2025 10
Közétkeztetési trendek 12

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Olvasóink!

Tíz év egy ember életében is jelentős idő, hát még egy olyan szakterületen, ahol a változások szinte folyamatosak, a kihívások pedig napról napra növekednek. A 37/2014. (IV.30.) EMMI táplálkozás-egészségügyi rendelet idén tíz éve lépett hatályba. Jelentős hatással volt a közétkeztetésre, meghatározva azokat a táplálkozás-egészségügyi követelményeket, amelyek a gyermekek és a közétkeztetést igénybe vevő más csoportok egészséges étkezését szolgálják. Az évek során számos módosításon ment keresztül, hogy igazodjon az aktuális táplálkozástudományi ajánlásokhoz, a gyakorlati tapasztalatokhoz és a szakma visszajelzéseihez.

A legfrissebb, 2025. február 9-én hatályba lépett módosítás ismét több ponton finomhangolta az előírásokat, reflektálva a gyakorlati kihívásokra és az ellátórendszer változó környezetére. Egy újabb mérföldkő, amely ismét alkalmazkodást, újratervezést és rengeteg munkát jelent mindannyiunk számára.

A közétkeztetésben dolgozni nem csupán egy szakma, hanem hivatás. Nap mint nap több ezer gyermek és fiatal egészséges táplálkozásáért felelünk, miközben az elvárások, előírások és a mindennapi működés egyre nagyobb terheket ró ránk. Tudjuk, hogy sokszor a háttérben, csendben, de mégis óriási felelősséggel végzitek a munkátokat, és azt is látjuk, hogy a szakma közössége milyen erősen összefog ezekben a nehéz időszakokban.

Az elmúlt hetekben a rendeletmódosítás kapcsán rengeteg szakmai párbeszéd indult el. A közösségi fórumokon, a szakhatóság online előadásain és a KÖZSZÖV webináriumain is érzékelhető volt a tenni akarás, a segítő szándék. Ez a szakma mindig is arról volt híres, hogy a benne dolgozók egymást támogatva, egymástól tanulva, tapasztalatokat megosztva haladnak előre. Ez az összetartás az egyik legnagyobb erősségünk, és mi, a KÖZSZÖV-nél azért dolgozunk, hogy ezt a szakmai közösséget tovább építsük és erősítsük.

Szeretnénk, ha mindenki érezné: nincs egyedül. Ha kérdés merül fel, ha bizonytalanság vagy nehézség adódik, mindig van kitől kérdezni, van hova fordulni. A KÖZSZÖV célja, hogy irányt mutasson, segítséget nyújtson, és hidat képezzen a szakmai szereplők között.
Hálásak vagyunk mindazért az elkötelezett munkáért, amit nap mint nap végeztek. Köszönjük a kitartásotokat, a szakmai alázatotokat és azt, hogy közösen dolgozhatunk egy jobb, fenntarthatóbb és még inkább gyermekközpontú közétkeztetésért.

Bízzunk magunkban, bízzunk egymásban, és haladjunk tovább együtt ezen az úton!

Dávid-Dobos Zsófia
KÖZSZÖV alelnök

KÖZSZÖV HÍREK

Jó választás volt az évet Dr. Némedi Erzsébet biotechnológus előadásával kezdeni. A hallgatói visszajelzések alapján további igény van a mikrobiom, táplálkozás és egészség kapcsolatrendszerének ismeretére. 100%-ban aktuálisnak ítélték a témaválasztást, érdekesnek, informatívnak az előadást, elégedettek voltak a moderálással és konzultációval. Ennek megfelelően a KÖZSZÖV 25 éves jubileuma alkalmából rendezett konferencián a hallgatóság ismét találkozhat Dr. Némedi Erzsébettel.

A nagy érdeklődésre és a téma „berobbanására" tekintettel a megszokottól eltérően az előadó hozzájárulásával rögzítettük az előadást, amely ide kattintva (klikk) érhető el.
Dr. Némedi Erzsébettel lezajlott további beszélgetés itt elérhető (klikk).

Nagy érdeklődés mellett, profi, felkészült előadóval zajlott le a február 19-i KÖZSZÖV webinárium. Az NNGYK főosztályvezetője Belláné Apostol Mária az előzetes megküldött kérdéseinkre alapos, jól érthető és gyakorlatias válaszokat adott, és további, a rendelet betartásával kapcsolatos gyakorlati ismertekre is kitért.

Előzetesen több, mint 210-en regisztráltak, a bejelentkezett és ténylegesen, az eseményt végig követő hallgatók száma 178 volt, ami magas létszámnak és nagy érdeklődésnek számít. Az értékelő kérdőívek adatai szerint 100% -ban aktuális volt a témaválasztás, értékes és informatív volt az előadás és 99% elégedett volt a moderálással és az előadást követő konzultációval. 98% szükségesnek tartja, hogy ebben a formában kapjon a munkájához szükséges információkat. Valamennyi kérdőív kitöltő jelezte, hogy máskor is szeretne részt venni hasonló webináriumon.
Belláné Apostol Mária NNGYK főosztályvezető előadása ide kattintva (klikk) elérhető.

Február 22-én a Tudatos Vásárlók Egyesülete családi nap keretében a közétkeztetés témát járta körbe. Az nagy érdeklődés mellett megtartott rendezvény pódiumbeszélgetésére meghívták a KÖZSZÖV elnökét, aki prof.Dr. Matros Éva tanszékvezető, Kékesi Ágota tagóvoda vezető és Dr. Lengyel Boglárka házi gyermekorvos mellett kapott lehetőséget arra, hogy a mai közétkeztetésről, a fejlődésről, változásokról, szabályozásról, az elvárásokról, a feladatokról, és a megkerülhetetlen partnerségről tájékoztatást adjon. A szülői kérdések alapján megállapítható volt a nyitottság, érdeklődés, de ugyanakkor a véleményt befolyásoló régi sztereotípiák jelenléte, és a közétkeztetés szabályozásának, finanszírozásának nem ismerete is.

Jubileumi konferencia 2025.04.09-10.

Az utóbbi hetekben az elnökség lázasan készül a KÖZSZÖV fennállásának 25 éves jubileuma alkalmából megrendezendő konferenciára.
A jubileumi rendezvény programja itt tekinthető meg (klikk).

Már nagyon várjuk a találkozást és közös ünneplést. Aki teheti, még jelentkezzen és jöjjön el 1-1 napra.

A jubileum alkalmából a közétkeztetők, konyhák elismerését, köszönetet kifejező rajzok gyűjtését szerveztük, kérve az élelmezésvezetőket, közétkeztetésben dolgozókat, hogy osszák meg velünk a munkájuk során megélt örömüket, és a fogyasztóiktól kapott hálát, köszönetet, tetszést kifejező rajzokat. Az összegyűjtött rajzokat a jubileumi év során rendezvényeinken, weblapunkon és hírlevelünkben használjuk fel, népszerűsítve a konyhát, az ott dolgozó kollektívát és összességében a hazai közétkeztetést. Ádám Sándorné, Kati a Lajosmizse Óvoda Főzőkonyha vezetője és Géringer Noémi intézményvezető – élelmezésvezető a Simontornyai Városi Étterem és Konyha vezetője küldött rajzokat. Az egytől egyig kedves, színes és értékes rajzokat feldolgoztuk, feliratoztuk, és laminálva várják, hogy a jubileumi konferencia helyszínén kiállítsuk. Köszönet a megküldött rajzokért.

A jubileum alkalmából az elnökség tagjai rövid videofelvételeken beszélnek a KÖZSZÖV-ről, az fejlődésről és feladatokról. Ezeket az év folyamán folyamatosan közzétesszük. Az eddig közzétett felvételek itt tekinthetőek meg:
KÖZSZÖV 25 éves riport Páger Zsolt
KÖZSZÖV 25 éves riport Zoltai Anna

Március 26-án a Magyar Természetvédők Szövetsége konferenciát tartott, műhús témában. A konferencia zárásaként megrendezett kerekasztal beszélgetéshez felkérték a KÖZSZÖV elnökét is. Elmondtuk, hogy a fogyasztók oldaláról nézve az érveket és ellenréveket, azt látjuk, hogy a tudomány is bizonytalan, miközben a fogyasztó kiszolgáltatott, és joggal várja el mind a tudománytól, mind a szabályokat alkotóktól, döntést hozóktól a hiteles és korrekt tájékoztatást. Jelenlegi ismereteink szerint az elutasítás a járható út.
A Magyar Természetvédők Szövetségének programvezetője, Fidrich Róbert álláspontja ide kattintva (klikk) hallgatható meg.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK FOLYTATÓDIK A HARC AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS ELLEN

Magyarország kormánya az elmúlt években számos intézkedést tett az élelmiszerpazarlás csökkentése érdekében – hangsúlyozta Raisz Anikó, az Energiaügyi Minisztérium (EM) környezetügyért és körforgásos gazdaságért felelős államtitkára csütörtökön Budapesten, a 2024. évi Európai Hulladékcsökkentési Hét záróren-dezvényén.

A tavaly november 16. és 24. között megrendezett Európai Hulladékcsökkentési Hét kiemelt témája volt az élelmiszerpazarlás megelőzése.
A rendezvényen az államtitkár az élelmiszerpazarlás csökkentésére tett kormányzati intézkedések között említette, hogy 2024-ben megkezdődött a konyhai és étkezdei biológiailag lebomló hulladékok elkülönített gyűjtése, amely lehetőséget teremt ezek hasznosítására a komposztáló telepeken, a biogázüzemekben. Kiemelten támogatják az élelmiszerbankok működését, amely a még fogyasztható élelmiszereket a rászorulókhoz juttatja el – mondta Raisz Anikó.
Olvass tovább: trademagazin.hu

ÉLELMISZERHULLADÉK

Az Európai Unió Tanácsa és az Európai Parlament 2025. február 19-én ideiglenes megállapodásra jutott a hulladékokról szóló keretirányelv (WFD) módosításáról, amely az élelmiszerhulladék csökkentésére vonatkozó célkitűzéseket is tartalmazza. Bár a megállapodás még hivatalos jóváhagyásra vár, az uniós tagállamoknak a szabályok elfogadása után 20 hónapjuk lesz azok végrehajtására.

A megállapodás értelmében 2030-ig:

- A feldolgozási és gyártási szektorban 10%-kal kell csökkenteni az élelmiszerhulladék mennyiségét.
- A kiskereskedelmi, éttermi, étkeztetési és háztartási szektorban egy főre vetítve 30%-os csökkentés szükséges.

A referenciaérték a 2021–2023 közötti időszakban keletkezett élelmiszerhulladék átlaga lesz.

A FoodServiceEurope számára fontos eredmény, hogy az élelmiszer-adományozás önkéntes maradt, noha az Európai Parlament eredetileg kötelezővé akarta tenni. Jelenleg még nem egyértelmű, hogy ez mely szektorokra vonatkozik, de elképzelhető, hogy a kiskereskedelem és a vendéglátás (HORECA) érintett lesz, ahogyan Franciaországban már most is.

A Bizottság a következő években további felülvizsgálatokat végez majd:

- Meghatározza az elsődleges termelésre (mezőgazdasági termelők) vonatkozó célokat.
- Értékeli az élelmiszertermelés változásának hatásait, és szükség esetén módosítja a célokat.
- 2027-ig megvizsgálja a 2030-ra és 2035-re vonatkozó célok lehetséges növelését.

Az ideiglenes megállapodást a Tanács és az Európai Parlament hivatalosan is jóváhagyja, majd jogi felülvizsgálat után léphet életbe. A tagállamoknak ezt követően 20 hónapjuk lesz az előírások végrehajtására. Az élelmiszerhulladék csökkentésére vonatkozó új uniós szabályok jelentős lépést jelentenek a fenntarthatóbb élelmiszer-gazdálkodás felé, miközben figyelembe veszik az ipar igényeit is (FoodServiceEurope).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. február 21. 21. évfolyam 5. szám

SVÉDASZTALOS GYERMEKÉTKEZTETÉS ÉS VIDÉKI ÉTTEREM KAPTA A FENNTARTHATÓSÁGI DÍJAT

A Turizmus.com szerkesztősége és a Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány idén újból meghirdette az innovatív turisztikai projekteket elismerő Fenntarthatósági Díj pályázatot. A legkiemelkedőbbek idén is a február 1-jei Turizmus Évadnyitó Gálán vehették át elismerésüket.

A 2024-ben debütált díj célja, hogy elismerje és a szélesebb közönséggel is megismertesse azokat a személyeket, akik a fenntarthatóságot sikeresen építették be saját cégük, szervezetük elemi üzleti stratégiájába. A cím viselői példamutató fellépésükkel, innovatív intézkedéseikkel rendszerszintű változásokat tudtak elindítani a fenntarthatósági folyamatok felgyorsítására a turisztikai szektorban.

A pályázók idén két kategóriában indulhattak, a szervezet méretétől függően kis- és középvállalkozás, illetve nagyvállalati kategóriában.

Olvass tovább: turizmus.com

ÉLELMISZER-HULLADÉK CSÖKKENTÉSE

A FoodServiceEurope beszámolója szerint a február 5-i környezetvédelmi munkacsoport ülésen az élelmiszer-hulladék csökkentésével kapcsolatos uniós szabályozásról folytak a tárgyalások. Bár a lengyel elnökség célja, hogy a február 18-án tervezett háromoldalú

egyeztetésen véglegesítsék az ügyet, még mindig vannak vitás kérdések, különösen az élelmiszerhulladék-csökkentési célok mértékével kapcsolatban.
Az egyik legfontosabb vita az élelmiszer-adományozás kötelezővé tétele. Az Európai Parlament azt szeretné, ha a kiskereskedelmi és HORECA szektor szereplői számára kötelező lenne az adományozás, hasonlóan a francia szabályozáshoz.

A Tanács azonban ezt továbbra is ellenzi. Egyes kérdésekben már előzetes megállapodás született, például az élelmiszer-hulladék csökkentésére irányuló intézkedések listájáról és az élelmiszer-pazarlás megelőzésére irányuló programok beépítéséről a nemzeti hulladékmegelőzési stratégiákba. Nyitott kérdések maradtak azonban az élelmiszer-hulladék csökkentési célok konkrét számairól, az alkalmazandó referenciaidőszakról és a turizmushoz kapcsolódó korrekciós tényezőkről. A Parlament ambiciózusabb célokat szeretne, míg a Tanács a Bizottság eredeti, mérsékeltebb javaslatát támogatja.

A következő fontos lépés február 12-én várható, amikor a COREPER (Állandó Képviselők Bizottsága) tárgyalja az ügyet, előkészítve a február 18-i háromoldalú egyeztetést, amely az elnökség szerint akár a végső megállapodáshoz is vezethet.
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. február 12. 21. évfolyam 4. szám

ELISMERÉSBEN RÉSZESÜLT A MARADÉK NÉLKÜL PROGRAM

Február első hetén zajlott a 2024-es Európai Hulladékcsökkentési Hét programjainak hazai díjazása, melyen a Nébih Maradék nélkül program első helyezettként végzett kategóriájában.

Ennek a nemzetközi mozgalomnak a 2024-es fókusztémája az élelmiszerpazarlás csökkentése volt, amely a mi állandó szívügyünk is. Ebből kifolyólag igyekeztünk a Hét keretében mind az offline és online terekben felhívni a figyelmet az élelmiszerpazarlás csökkentésének fontosságára. Szerveztünk webináriumot, országszerte több Maradék nélkül foglalkozást tartottunk és a közösségi médiában is igyekeztünk a hulladékpiramis elve alapján átadni az élelmiszerpazarlással kapcsolatos legfontosabb üzeneteket.
Forrás: facebook.com/maradeknelkul

GREENCANTEEN

A fenntartható működés nemcsak napirenden van, hanem a megfelelő és kiemelkedő imázs szempontjából is rendkívül fontos. Az EU egész területén érvényes „GreenCanteen” pecséttel a vendéglátóipari vállalkozások garanciális védjegyként tanúsíttathatják fenntartható működésüket. Ez a védjegy arra ösztönzi a vendéglátóipari vállalkozásokat, hogy minél fenntarthatóbban dolgozzanak. A GreenCanteen holisztikus megközelítést alkalmaz, hogy minden olyan fenntarthatósági tényezőt figyelembe tudjon venni, amely egy vendéglátóipari vállalkozás számára fontos.
A kritériumkatalógus a gasztronómiai értéklánc valamennyi területét figyelembe veszi, és tartalmazza a folyamatos fejlesztési folyamat kritériumait is, hogy elősegítse a még nagyobb fenntarthatóság felé vezető optimalizálást. A fenntarthatóság mindhárom dimenzióját - gazdasági, ökológiai és társadalmi - figyelembe veszik. A fenntarthatósági pontokat összesen 109 kritérium alapján adják. Képzett auditorok értékelik a

dokumentált fenntarthatósági kritériumokat és helyszíni ellenőrzéseket is végeznek. Ha a vállalatok a pontok legalább 60%-át elérik, megkapják a pecsétet. A GreenCanteen pecsétet független ellenőrök ítélik oda a fenntartható módon működő vendéglátóhelyek számára.

A GreenCanteen pecsét:

- útmutatást nyújt a fenntartható gazdálkodás lényeges szempontjairól
- elősegíti a fenntartható szempontok figyelembevételét a vendéglátóiparban
- támogatja a vállalkozásokat a fenntartható vendéglátóipari vállalkozás üzemeltetőjének kiválasztásában
- lehetőséget nyújt az üzemeltetőknek, hogy dokumentálják fenntartható elkötelezettségüket a külvilág felé.

4 fő szabály melyet a GreenCanteen szerint érdemes követnie a vállalatoknak a fenntarthatóság érdekében:
1. Környezetbarát és tisztességesen előállított élelmiszereket használjunk
2. Csökkentsük az állati eredetű ételek arányát
3. Szigorú, hatékony és igazságos folyamatokat alkalmazzunk
4. Vonjuk be a csapatunkat és vendégeinket a fenntarthatósági erőfeszítésekbe

Weboldal: Nachhaltige Gastronomie | GreenCanteen

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. március 24. 21. évfolyam 7. szám

SZAKMAI HÍREK

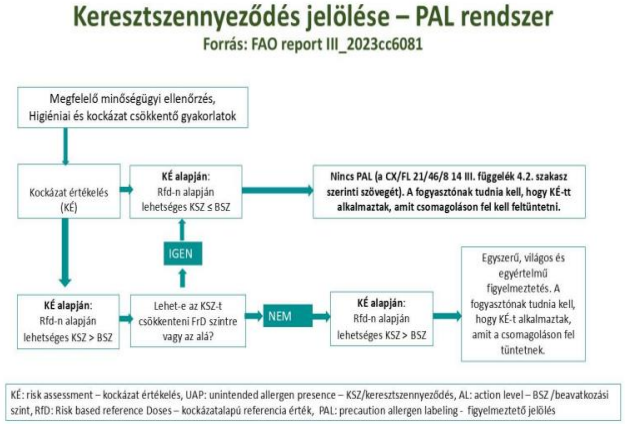
DIÉTÁS ÉTKEZTETÉS

Megjelent a közétkeztetés keretében biztosítandó diétás étkeztetés biztosításának feltételeiről szóló, az országos tisztifőorvos által kiadott módszertani levél, amely ide kattintva (klikk) elérhető.

Forrás: ogyei.gov.hu

KIDOLGOZÁS ALATT AZ ALLERGÉNEK KERESZTSZENNYEZŐDÉSÉRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETŐ JELÖLÉS ALKALMAZÁSÁNAK FELTÉTELEI

Az élelmiszervállalkozások számára az egyik legnagyobb kihívást az allergén összetevők keresztszennyeződésének elkerülése, valamint az esetleges keresztszennyeződés fogyasztók irányába történő, megfelelő kommunikációja jelenti.



Az allergének keresztszennyeződésének jelölésére vonatkozóan még nincs nemzetközi szinten elfogadott egységes gyakorlat. Ennek oka, hogy az 1980-as években, amikor az allergén összetevők jelölésére vonatkozó nemzetközi szabályozás kidolgozásra és elfogadásra került még nem álltak rendelkezésre megfelelő analitikai módszerek, amelyek segítségével a pontosan meg lehetett volna határozni, hogy az allergiás tünetet kiváltó fehérjék milyen határérték felett kell a

fogyasztókat figyelmeztetni az esetleges allergén összetevő jelenlétére.
Olvass tovább: nak.hu

MEGOLDÁSOK

Az élelmiszerbiztonság alapvető fontosságú a vendéglátásban, hiszen közvetlenül befolyásolja a jogszabályoknak való megfelelést, a vendégek bizalmát és a márka hírnevét.

Az Egyesült Királyság Élelmiszer-szabványügyi Hivatala (FSA) szerint az élelmiszer eredetű megbetegedések évente 9 milliárd font veszteséget okoznak a vállalkozásoknak, és sokszor a figyelmen kívül hagyott hibák vezetnek komoly problémákhoz. Íme a leggyakoribb kockázatok és azok technológiai megoldásai:

1. A szállítási hőmérséklet vagy hűtési naplók elfelejtése gyakori hiba, amit a vendégek nem mindig észlelnek, de audit során vagy élelmiszer eredetű megbetegedés esetén komoly következményekkel járhat.
Megoldás: A digitális élelmiszerbiztonsági rendszerek, mint a Navitas Safety, automatizálják a hőmérséklet-ellenőrzést, központosítják a nyilvántartásokat és emlékeztetőkkel biztosítják a feladatok időben történő elvégzését.

2. A nem megfelelően képzett munkatársak könnyen elfelejthetik a szükséges biztonsági intézkedéseket, például az élelmiszerek helyes kezelését.
Megoldás: Interaktív, többnyelvű képzési modulok segítenek abban, hogy a csapatok megértsék felelősségüket és proaktívan reagáljanak a kihívásokra.

3. A kézi hőmérséklet-ellenőrzők gyakran figyelmen kívül hagyják a valós idejű eltéréseket, amelyek veszélyeztetik az élelmiszerbiztonságot.
Megoldás: A valós idejű hőmérséklet-érzékelők automatikusan figyelik a környezetet, és riasztást adnak az eltérésekről, biztosítva a folyamatos megfelelést és csökkentve a pazarlást.

4. A nem megfelelően tisztított berendezések, mint például a hússzeletelők vagy a sütők, komoly kockázatot jelenthetnek, mivel szennyeződést vagy akár tűzveszélyt okozhatnak.
Megoldás: Digitális ellenőrző listák és emlékeztetők biztosítják a tisztítási ütemtervek betartását, az audit nyomvonalak pedig igazolják a megfelelőséget.

5. A több telephelyes vendéglátóipari vállalkozások számára gyakran kihívás az egységes szabályok és eljárások betartása minden helyszínen.
Megoldás: Felhőalapú rendszerek lehetővé teszik a valós idejű nyomon követést és az eljárások standardizálását az összes telephelyen.

A digitális eszközök alkalmazása számos előnyt kínál a vendéglátóipari vállalkozások számára. Az automatizált folyamatok csökkentik az adminisztratív terheket, lehetővé téve a csapatok számára, hogy több időt fordítsanak a vendégek kiszolgálására és elégedettségük növelésére. Ezen felül a technológia kiküszöböli a hibákat és következetlenségeket, amelyek gyakran emberi tényezők miatt fordulnak elő, ezáltal biztosítva a szabályoknak való pontos megfelelést. Az átlátható élelmiszerbiztonsági gyakorlatok nemcsak a megfelelőséget garantálják, hanem növelik a vendégek bizalmát is, akik értékelik a tiszta és biztonságos étkezési környezetet. Így a technológia nemcsak a jogszabályok betartásában, hanem a vállalkozás működésének hatékonyságának javításában is kulcsszerepet játszik, miközben segít fenntartani a legmagasabb szintű élelmiszerbiztonságot (UKHospitality).
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. február 12. 21. évfolyam 4. szám

EGÉSZSÉGES, MEGFIZETHETŐ ÉTKEZÉST A GYEREKEKNEK!

A Zöldek (Die Grünen) frakció megfizethető és egészséges bölcsődei és iskolai étkeztetést követel, a szegénység által veszélyeztett területeken, Mecklenburg-Vorpommern területén. „Az egészséges

és kiegyensúlyozott táplálkozás elengedhetetlen a gyermekek és fiatalok fizikai és szellemi fejlődéséhez, valamint koncentrációs képességükhöz" - indokolta képviselőcsoportja kezdeményezését Harald Terpe orvos, rostocki zöldpárti képviselő.

A Zöldek indítványát a tartományi parlament pénteki ülésén tárgyalják. Ebben felszólítják a tartományi kormányt, hogy járuljon hozzá az óvodai és iskolai étkeztetés költségeihez, esetleg uniós források segítségével. A 2026/2027-es tanévtől az egész napos oktatásra és gondozásra való törvényes jogosultságra való tekintettel az ebédlőket gyermekbarát módon kell kialakítani, és javítani kell a délutáni étkeztetést. Kötelező minőségi előírásokat is meg kell határozni a napközis és iskolai étkeztetésre vonatkozóan.

A szintén ellenzékben lévő CDU már 2023-tól követelte, hogy az állam járuljon hozzá a bölcsődei és iskolai étkeztetés költségeihez. Az indok akkor az élelmiszerárak rohamos emelkedése volt. A Napközis és Iskolai Étkeztetés Hálózati Központjának felméréséből kiderült, hogy országszerte átlagosan az iskolásoknak csak mintegy fele vesz részt az iskolai étkeztetésben. A felmérés szerint az arány évfolyamonként csökken: az általános iskolákban ez az arány több mint 70 százalék, a 8. évfolyamtól kezdve körülbelül 30 százalékra csökken. Ez a közös étkezés az iskolákban és napköziben több, mint egyszerű étkezés. Társadalmi kapcsolatokat teremt, illetve megismerteti a gyerekekkel az egészséges és tudatos táplálkozást. Ezért kiemelten fontos a témával foglalkozni, és érdemi változást elérni (gvpraxis).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. március 24. 21. évfolyam 7. szám

A TOJÁS ÁRA TOVÁBB EMELKEDIK: A KETRECES TARTÁS KIVEZETÉSE DRÁGÍTJA A PIACOT

A magyarországi tojásárak január végére átlépték a száz forintos lélektani határt, és egyre kevesebb helyen lehet ennél olcsóbban hozzájutni a termékhez. Bár Húsvét után átmeneti árcsökkenés várható, hosszú távon a ketreces tartás visszaszorítása további drágulást eredményezhet – írja az mfor.hu.

Az Auchanban január végén 70 forintos darabáron volt kapható az S méretű friss tojás, míg a prémium kategóriába sorolható Szijártó Jumbo (L-XL) tojás darabja elérte a 110 forintot. A kisebb boltokban és piacokon a tojásárak többsége már túllépte a száz forintot, különleges tojásfajták pedig még drágábban érhetők el. A Tesco például a tíz darabos „A" osztályú extra sárga XL tojását 1179 forintért, vagyis 118 forintos darabáron kínálta.

Olvass tovább: trademagazin.hu

NAGY KOCKÁZATOT JELENT AZ ISKOLÁBA BEVITT HÁZI SÜTEMÉNY, DE VAN MEGOLDÁS

A farsang az iskolai közösségek egyik legvidámabb időszaka, amely alkalmából a legtöbb intézmény farsangi mulatságot szervez. A rendezvényeken gyakran a szülők által otthon készített süteményeket szolgálják fel,

így kiemelten fontos az élelmiszerbiztonsági szabályok ismerete és betartása.

Bár jogszabályi előírás nem tiltja az otthon készített sütemények iskolába, óvodába történő bevitelét, az intézmények saját hatáskörben szabályozhatják azt. E témakörben az élelmiszerbiztonság kiemelten fontos szempont, mivel a házi készítésű süteményeknél nem minden esetben garantálható az alapanyagok nyomon követhetősége, az elkészítés higiéniai körülményei, valamint az allergének pontos feltüntetése. Az intézmények többsége ezért az élelmiszer-vállalkozásoktól, például cukrászdákból vagy pékségekből származó süteményeket részesíti előnyben, amelyek megfelelnek az előbbi követelményeknek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja összegyűjtötte a legfontosabb tudnivalókat, amelyek segítségével a farsangi finomságok nemcsak ellenálhatatlanok lesznek, de elfogyasztásuk sem rejt kockázatot.

Olvass tovább: baon.hu

ÚJRA NÖVEKEDÉSI PÁLYÁN AZ EURÓPAI BIO PIAC, MAGYARORSZÁG AZ ÖKO TERÜLETARÁNNYAL A GLOBÁLIS MEZŐNY ELSŐ NEGYEDÉBE KERÜLT

Elérhetőek a legfrissebb statisztikai adatok az ökológiai gazdálkodás globális fejlődéséről. A „The World of Organic Agriculture" című statisztikai évkönyvet 2025. február 11-én a nürnbergi BIOFACH-on, a világ vezető bioélelmiszer vásárán és konferenciáján mutatták be.

A globális öko terület közel 99 millió hektárra bővült, míg Európa továbbra is az öko termékek második legnagyobb piaca az Egyesült Államok után, 46,5 milliárd eurós forgalmával. Magyarország az ökoterületek világrangsorának 25. helyén szerepel 320 251 hektárral. Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi) szervezésében zajló, közép-kelet-európai döntéshozókat felvonultató konferencia szekción a térség öko ágazatának növekedéséről és aktuális célkitűzéseiről esett szó.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MÁRCIUS 4-E AZ ELHÍZÁS VILÁGNAPJA

A napjainkban már krónikus betegségként elismert obezitás (elhízásbetegség) bizonyítottan közel 200-féle szövődmény kialakulásával áll összefüggésben, a társbetegségek ráadásul gyakran már akkor megjelennek, amikor a súlytöbblet még nem tekinthető extrémnek.

A 2-es típusú diabétesz, a magas vérnyomás vagy a szívelégtelenség mellett mozgásszervi elváltozások és 13 különböző típusú rosszindulatú megbetegedés kockázata nő fokozottan, illetve a napjainkban egyre nagyobb kihívásnak számító termékenységi problémákkal is kapcsolatba hozható. Mindez végzetes következményekkel is járhat: évente több mint 5 millióan halnak meg túlsúly és elhízás következtében megjelenő betegségek miatt.

Olvass tovább: trademagazin.hu

TÁPLÁLKOZÁSI TRENDEK 2025

A Nutrition Trend Report ötödik kiadása olyan fontos kérdésekre keresi a választ, hogy hogyan fogunk táplálkozni a jövőben és milyen tényezők befolyásolják majd az étkezési szokásokat. A Nutrition Hub által kiadott jelentés mintegy 200 szakértő megkérdezésével készült, és meghatározza a 10 legfontosabb táplálkozási trendet a 2025-ös évre. A jelentés alapján jól látszik, hogy az étkezés egyre személyre szabottabbá, tudatosabbá és rugalmasabbá válik.

1. Növényi alapú és flexitáriánus étrend

A növényi alapú étrend már évek óta az élen jár, ezt többen kombinálják minimális, alkalmi húsfogyasztással. A vállalatok a növekvő igényre számos vegán és vegetáriánus alternatívával válaszoltak, az iskolai menzák, éttermek, valamint a kórházak étkezdéi is bővítik étlapjukat ilyen lehetőségekkel.

2. Személyre szabott étrend

A jelentés arra a következtetésre jutott, hogy a különböző digitális eszközök és alkalmazások által megalkotott személyre szabott menük lesznek az étkeztetés egyik legfontosabb formája a jövőben.

3. Fenntartható és tudatos étrend

Egyre több embert foglalkoztat, hogyan tudna minél környezetkímélőbb módon táplálkozni. Ezek alapján a vendéglátóipartól is elvárják a fenntartható lehetőségeket. Az étkezdék és menzák a regionális ellátási láncokra, a növényi alapú menükre és az élelmiszerpazarlás csökkentésére összpontosítanak. Különösen az iskolák és az óvodák alkalmaznak innovatív megközelítéseket, mint például a heti „vegetáriánus napok".

4. Funkcionális táplálkozás

Az olyan élelmiszerek, amelyek a puszta tápértékükön túlmenően egészségügyi előnyöket is nyújtanak, fellendülőben vannak. Legyen szó hozzáadott vitaminokról, másodlagos növényi anyagokról vagy speciális fehérjekeverékekről - a piac gyorsan növekszik. Ezek a termékek kielégítik az „ehető hozzáadott érték" iránti vágyat - különösen a hosszú és egészséges élet reményében.

5. Étrend a bélrendszer védelméért

Az emésztés, az immunrendszer és a mentális egészség közötti kapcsolat is egyre felkapottabb téma lesz. Az erjesztett élelmiszerek, probiotikumok és prebiotikumok segítenek a bélrendszer egészségének előmozdításában. Egyes éttermek már olyan fermentált köreteket is beépítenek, mint a kimchi vagy a savanyú káposzta, hogy célzottan támogassák vendégeiket.

6. Vércukorbarát táplálkozás

A vércukorbarát ételek egyre inkább teret nyernek a vállalati étkeztetésben a teljes kiőrlésű tésztákkal, a magas rosttartalmú salátákkal és a fehérjében gazdag rágcsálnivalókkal. A stabil vércukorszint az egészséget, valamint a jobb koncentrációt és teljesítményt segíti elő.

7. Alkoholmentes és csökkentett alkoholtartalmú termékek

Az egyre nagyobb tudatosság következtében egyre keresettebbek az olyan kreatív alternatívák, mint erjesztett komlós italok vagy a különleges alkoholmentes koktélok. Ezekre főként a fiatalabb generáció nyitott, egészségügyi és társadalmi okokból eredően. A rendezvények vendéglátásában is egyre nagyobb a kereslet a „mocktails" vagy az innovatív alkoholmentes italcsomagok iránt, amelyek az ízre és az élvezetre összpontosítanak.

8. „Terrapy" – természetes táplálkozás

A természetes táplálkozás és a házi készítésű ételek trendje is visszatér. A hangsúly az erjesztésen, a tartósításon és a hagyományos kézművességen van. Az autentikus és eredeti ételek a mindennapi élet gyors tempójának ellenpólusát képezik. Ugyanakkor egyre népszerűbbek az olyan természetes koncepciók, mint a szezonális menük vagy a regionális termékek felhasználása.

9. Nassolás

A nassolás vagy „snacking" trend megjelenéséről már több korábbi számunkban is írtunk, mely egyre inkább felváltja a hagyományos főétkezéseket. A kis adagú, de mégis tápláló snackek elősegítik a rugalmas munkamodellt és az aktív életmódot. Így a fehérjében gazdag szeletek, növényi alapú tálak és egészséges to-go opciók egyre fontosabbá válnak. A vállalati étkeztetésben ez azt jelenti, hogy a reggeli és az ebédlehetőségek összemosódnak, míg a magas minőségű, egészséges opciókat kínáló snackbárok vagy automaták kielégítik

a munkavállalók igényeit. A vállalatok egyre inkább a regionális termékekre és a környezetbarát csomagolásra összpontosítanak.

10. Mindfulness és oktatás

Az egészséges táplálkozást egyre inkább holisztikus megközelítésként értelmezik. Az oktatás és az információkhoz való hozzáférés kulcsszerepet játszik ebben, mivel a tények és a mítoszok közötti határvonal a digitális tartalmak áradatában egyre inkább elmosódik. A fogyasztók nemcsak azt szeretnék tudni, hogy mit esznek, hanem azt is, hogy miért. Ehhez világos, tudományosan megalapozott kommunikációra van szükség (gvpraxis.food-service.de).
A teljes jelentés letölthető az alábbi oldalról: REPORTS | NUTRITION HUB

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. február 12. 21. évfolyam 4. szám

KÖZÉTKEZTETÉSI TRENDEK

Március 17-én találkoztak a vendéglátóipari döntéshozók a Közétkeztetési Napon Hamburgban. Az izgalmas előadások és viták mellett kézzelfogható eredmények és a legfontosabb trendek is meghatározásra kerültek.

1. A közösségi étkeztetés politikai irányvonalát 2025-ben újra kell állítani: oktatási méltányosság, fenntarthatóság, finanszírozás.

2. Hogyan forradalmasítja a mesterséges intelligencia a közétkeztetést: az AI nemcsak a rendelési folyamatokat optimalizálhatja, hanem az előrejelzéseket is javíthatja az élelmiszerpazarlás elkerülése érdekében. Illetve már most hatékonyabbá teszi a személyzet beosztását, felvételét.

3. A fenntarthatóság többé már nem „nice-to-have" hanem „must", elkerülhetetlen. A szakmai napon kiderül, hogyan valósítható meg ez a gyakorlatban a közétkeztetésben is.

4. Az intelligens technológia valóban megkönnyíti a mindennapi munkavégzést - vagy a gyakorlati akadályok miatt megbukik. A Sodexo a Goodbytz-szel közösen tesztel egy robotkonyhát, amely lehetővé teszi a tübingeni egyetemi kórház ápolószemélyzetének, hogy éjszaka egy újrafelhasználható tálból meleg tésztaételt fogyasszon.

5. A nyitott munkakörnyezetek és a rugalmas munkaidő új kihívások elé állítják az étkezdéket. Felmerül a kérdés, hogy van-e még jövője a hagyományos vállalati étkezdéknek - vagy új hibrid modellekre van szükség.

6. Nem megfelelő az étkeztetés biztosítása az idősotthonok lakóinak és személyzet számára. Érdemes újragondolni a hagyományos menüt és végig gondolni milyen koncepciók alkalmasak a jövőre nézve az idősek élvezetes, egészséges táplálkozására.

7. 2025-öt is új trendek fogják uralni, például a fagyasztott élelmiszerek kerülnek előtérbe - különösen a szakképzett munkaerőhiány és a növekvő költségek miatt.

8. A fenntarthatóság és a jövedelmezőség nem kell, hogy ellentmondás legyen. A legjobb gyakorlati példák megmutatják, hogy a vállalatok hogyan optimalizálhatják az étkeztetési koncepciókat és maradhatnak ugyanakkor nyereségesek.

9. A jelenlegi piac számos kihívást tartogat az étkeztetők számára: emelkedő nyersanyagárak, újabb és újabb jogi követelmények, és az állandóan változó fogyasztási szokások. Ezek a kihívások azonban számos lehetőséget is teremtenek számukra, új innovatív lehetőségek bevezetésére.

10. A szakmai eszmecsere, a hálózatépítés talán fontosabb, mint valaha (gvpraxis).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. március 24. 21. évfolyam 7. szám

IMPRESSZUM

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

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

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

TÁMOGATÓINK

GYERMELYI
Quadro Byte Zrt.
ag foods
METRO NAGYKERESKEDELEM
HUNGARO CHEMICALS
BUNGE PROCUISINE
MIRBEST
EUROGASZTRO
EURO SOL Burgonyakereskedelmi és Szolgáltató Kft.
kádas&co
Hügli
Gyulakonyha Nonprofit Kft.
Nestlé PROFESSIONAL

Nagy Natália (3/b. Simontornya)