



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. szeptember
IX. évfolyam 7. szám



A TARTALOMBÓL

Beköszöntő	2
KÖZSZÖV hírek	4
Havi élelmiszerbiztonsági tipp	5
Gyakori kérdések	6
Dávid- Dobos Zsófia alelnök válaszol	6
Fenntarthatósági rovatunk	6
Tudatosabb konyhával a pazarlás ellen - menütervező kiadvánnyal segíti a Nébih a háztartásokat	6
Zöldebb menü	7
Húsfogyasztást ösztönző kampányt indított az agrárkamara – az országban, ahol eleve túl sok húst eszünk	7
Nagy változás kis szervezéssel	8
Táplálkozási szokások nyomában	8
Fókuszban az ételpazarlás	9
Szakmai hírek	9
Közétkeztetés, mint kulcsszereplő	9
Megdrágul az iskolai menza	10
Leállt a közétkeztetés Balmazújvárosban, vajás kenyeret adtak a gyerekeknek	10
Tálalópult, klíma, menüválasztás – korszerűbb közétkeztetés Cegléden	11
Gyermekektetetés: a levesek akár 80 százaléka hulladékként végzi	11
Igazi menzaforradalom. Gyrostál és választható menü is lesz ősztől két állami általános iskolában	11
Van, ahol gyorsul	11
Olcsó húsnak híg a leve	12
Új ajánlás a tudományosan megalapozott táplálkozáshoz – „Nourishment Table”	12
Hogyan tegyük az ételeinket rostokban gazdagabbá?	12
BUSINESS DAYS 2025. szeptember 22. – 26.	13
Fagylalt a kórházban	14
Menzaételek régen és most, avagy az iskolai étkezés története Magyarországon	14

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasóink, Tagjaink!



Munkánkat meghatározza a gazdálkodás, a pénzügyi háttér, a pénzügyi lehetőségek felismerése és kihasználása.

Szeptemberi

beköszöntőnk erre a kérdésre fókuszál, globálisan elemezve a pillanatnyi hazai közétkeztetést. Nézzük mi is a VERSENYKÉPESSÉG KULCSA?

Életünk minőségét valójában sokkal inkább a mindennapi döntéseink és cselekedeteink határozzák meg, semmint a törvények. Mi döntünk, milyen ételeket fogyasztunk, mennyit mozgunk, miképp gondoskodunk a mentális és fizikális egészségünkről, milyen kapcsolatokat ápolunk és milyen közösségekhez tartozunk. Karrierünk alakulása is nagyrészt a saját döntéseinken múlik vagy az is, hogyan töltjük a szabadidőnket, milyen hobbitkat űzünk, miképpen kezeljük a pénzügyeinket. Mind-mind jelentős részben saját döntés, önkontroll eredménye.

Legyen ez a fő szabály, de legyenek kivételek e főszabály alól. Legyen ilyen kivétel a közétkeztetés. Ahol szabályrendszerek működnek, de keretek mentén. Ahol korlátok mellett mások döntenek arról, mit és mennyit étkezel, néha az is, mennyi idő alatt étkezhetsz. Ahol évtizeden keresztül egy adott étkezési kultúrát erőltetnek rád annak jó gyakorlatával és stressz-, egészségügyi hatásaival együtt. És nemcsak rád, nálad fontosabbra is. A gyermekedre. Elhízás. Szív- és érrendszeri betegségek. Cukorbetegség. Emésztési problémák. Vitamin- és ásványianyag-hiány. Hogy ez ne legyen, azon múlik, milyen ételt tesz a közszolgáltató a gyerekek elé. Az óriási felelősség itt már nem saját, hanem a mienk, akik a közétkeztetési rendszer étkezési kereteibe helyeztük a gyermekeket és ellátottakat. A felelősség kockázat. **A kevesebb pénz a rendszerben nagyobb kockázat. Ha van pénz a rendszerben és van kontroll, lesz minőség és kisebb ellátási kockázat.**

A közétkeztetésre sokáig a szükséges rosszként gondoltak, a maga minőségi gyengeségével, a szolgáltatás esetlenségével együtt. Az állami és

önkormányzati finanszírozásban ugyan voltak újítások és fazonigazítás, az önkormányzati és központi kormányzati gondolkodás számára perifériának számított. Bár komoly ellenőrzési és szabályozó rendszer jött létre a kettőezer-tízes évek közepére, a minőség változó volt. A propagált helyi termelői programok nemigen lehettek sikeresek, a gyermekek egészségesebb étkezéséről pedig rendszerint csak kampányszerűen beszéltek. És akkor jött az elmúlt fél évtized.

A közétkeztetést az elmúlt fél évtized gazdaságilag megrázta. Covid vírus, ami a home office miatt majdnem csődbe vitte a közszolgáltatói szektor jelentős részét. EU csúcsdöntő alapanyag-áremelkedések, béremelések, melyek versenyképességi problémákat okoztak. A kétezres évek megszokott állami finanszírozási keretei egyszerűen szétfeszültek, mely komoly krízishelyzetet vetített elő az ellátás egészére.

És ekkor történt valami a közétkeztetés szereplőivel az elmúlt időszakban. A gyermekek valós szükségleteit és igényeit végre megláttuk és próbáljuk megérteni és teljesíteni! A kormányzat a külső tényezők okán először is a finanszírozás összegét jelentősen megemelte, az egyes szolgáltatók és önkormányzatok pedig végre a panelszövegek helyett olyan értelmes és egészséges programokat hoztak létre, melyek a gyermek étkezési kultúráját ténylegesen segítik.

És ez jó. De valami még történt a közétkeztetők berkeiben, mely bár nem látszik, mégis a siker alapvető feltételévé vált. És ez a **cégmenedzsmentek kontrolling gondolkodásának kény- és szükségyszerű változása, fejlődése volt.**

Évtizedek óta vállalati, önkormányzati - benne a közétkeztetést is érintő - kontrollinggal foglalkozom, sokak munkáját támogattam, segítettem az elmúlt időszakban. Tapasztalataim alapján lényegesnek tartom a KÖZSZÖV tagjainak egyértelművé tenni a közétkeztetésben a kontrolling szerepét és jelentőségét.

A kontrolling fontosságát úgy is szemléltethetjük, mint amikor egy gondoskodó anyuka figyelemmel kíséri a kisfia étkezését, hogy ne hízzon el. Ahogy az anyuka ügyel arra, hogy a gyermeke megfelelő mennyiségű és minőségű ételt fogyasszon, úgy a kontrolling is biztosítja, hogy a vállalat erőforrásait hatékonyan és

eredményesen használják fel. És a forrásbővülés mellett párhuzamosan ez a hatékony erőforrásfelhasználás végre megvalósult. A vállalatok végre a kontrollingrendszereik révén is felügyelték a vállalat költségeit, és a pénzügyi erőforrásokat a pénzügyi mutatók javulásának köszönhetően a legfontosabb területekre tudták fordítani. Ez pedig technológiai fejlesztéseket hozott.

A beáramló források végre kezdenek hatékonyan hasznosulni, eredmény csapódik le a közétkeztető vállalatoknál, mely a fejlesztések és a gyermekek egészséges fejlődésének alapja lehet. Ahogy az anyuka hosszú távon gondolkodik a gyermeke egészségéről, a kontrolling is a vállalat, illetve a teljes szektor hosszú távú fenntarthatóságát és növekedését tartja szem előtt. Mindkét esetben a cél az, hogy a megfelelő irányba tereljük a fejlődést.

A kontrolling mint szakma és elvárás a mostani gazdasági dekonjunkturális helyzetben olyat eredményezett, mint egy szuperhős a vállalat világában. A vállalati Batman a költség- és erőforrásoptimalizációval elérte, amit 30 éve nem láthattunk: **a szektor gazdaságilag a saját korábbi szintje, sőt a nemzetgazdasági átlag felett teljesített, és pénzügyi fundamentum keletkezett végre a gyermekétkeztetés tényleges technológiai reformjára.** A következő lépés most a közétkeztetőké. Folytatni kell azon alapanyag reformot, mely egészségesebb és minőségibb nyersanyag beszerzését célozza. És persze a beszerzési kontrolling, mint a transzparencia és versenyképesség biztosító ezt is segíti.

Ahhoz, hogy a szektorális szereplők érezzék nyertes szerepüket, **a gazdasági vezetőknek kiemelkedő szerepük lesz.** A fenntartók jó minőségű szolgáltatást várnak el. A fogyasztók finom és egészségesebb ételeket szeretnének, a munkavállalók magasabb jövedelmet, a cégtulajdonosok pedig méltányos megtérülést. Nektek, gazdasági vezetőknek mindezt egy időhorizontban kell teljesíteni. **Ritkán van lehetőség arra, hogy e konstelláció egybeáll, pláne egy nehéz recesszióközeli helyzetben. De most a lehetőség mégis adott.**

Kívánom, hogy tudjátok segíteni a közétkeztetés rendszerszerű reformját szakmai tudásotokkal és az integrált vállalatirányítás és kontrolling révén. Mert a szakmai reformok motorja az étkeztetési szakember,

de a motorbenzin ti vagytok, gazdaságisok. Akik megteremtitek az üzemeltetés és fejlődés napi feltételeit.

Mert a konyhás néninek, a beszállító sofőrjének, az önkormányzatis normatíva elszámolónak és a céges kontrollernek egy és ugyanazon célt kell szolgálnia: a közel másfél millió fogyasztó, ovis kisgyerek, iskolás lurkó, kórházi beteg és szociális ellátott és dolgozó életét és egészségét segíteni nap mint nap.

Mert ezért vagyunk.

dr. Kovács Pál

KÖZSZÖV gazdasági alelnök

jogász – kontrolling szakközgazdász

KÖZSZÖV HÍREK

Látogatás Közép-Európa legnagyobb paradicsom feldolgozó üzemében

2025. augusztus 27-én sikeresen lezajlott az immáron 12. KÖZSZÖV Akadémia az Univer-Product Zrt-nél. Izgultunk, hogy az idő kedvezzen nekünk, na és persze a betakarítást végzőknek is.



Közel két tucat tagunkat köszöntötték az Univer vezetésének képviselői.



A létszám ideális volt, a hosszas bevezető során adódott számos szakmai kérdésre mindannyian választ kaptunk. Olyan gyakorlati tapasztalatban részesülünk, ami hozzájárult mindennapi látókörünk bővítéséhez. Ezért is szorgalmazzuk, hogy a jövőben is minél többen próbáljanak a napi operatív feladatokat egy napra maguk mögött hagyva, részt venni az Akadémiákon.



Az üzemlátogatás során egymás után gördültek be az Univer saját gondolaiban a leszüretelt paradicsomok. Ebben a 6-8 hetes időszakban kerül sor cca. 60.000 tonna paradicsom szüretelésére és feldolgozására. Az össze paradicsom 100 km sugarú körön belül érkezik, kizárólag Magyarországon termelt paradicsom kerül feldolgozásra.



A nagy mennyiség ellenére sem folyhat a beszállítás szigorú minőség-ellenőrzés nélkül, melynek során mintát vesznek minden gondolából. A mintát minősítik és ennek eredménye (pl.: zöld paradicsomok aránya, a paradicsom szárazanyagtartalma, stb.) alapján számolnak el a termelőkkel. A bónuszrendszer a termelőket is motiválja a minél jobb minőségű termékek termelésére, szüretelésére.



Almási Mónika gasztronómiai vezetőnek köszönhetően a feldolgozóüzemen túlmenően a Mindszenti körúti üzemet is volt szerencsénk megtekinteni, ahol a mustár és ketchup termékek gyártása zajlik.



HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Az iskolai étkeztetés területén egyre nagyobb figyelmet kap a svédasztalos – más néven szabadszedéses vagy önkiszolgáló – menzarendszer. Ez a modell egyszerre kínál rugalmasságot és tanulási lehetőséget a gyermekek számára, ugyanakkor alkalmazásakor az élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelése, a megfelelő higiéniai körülmények biztosítása és az ételpazarlás megelőzése is kiemelt figyelmet kíván. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja összegyűjtötte azokat a legfontosabb szempontokat, amelyek betartása nélkülözhetetlen a szabadszedéses menza biztonságos kialakításához és működtetéséhez.

A svédasztalos menzarendszer legnagyobb előnye a rugalmasság, hiszen így minden fogyasztó a saját ízlése szerint állíthatja össze az étkezését, könnyebben választ olyan ételeket és olyan mennyiségben, amelyet valóban elfogyaszt. Iskolai környezetben a modell egyedi edukációs lehetőségként is alkalmazható, amellyel a gyermekek megismerkedhetnek az élelmiszerbiztonság és a tudatos táplálkozás alapjaival, kipróbálhatnak új ízeket és felelősségteljesebb döntéseket hozhatnak étkezéssel kapcsolatban.

A svédasztalos menza kialakítása az étkeztető részéről odafigyelést igényel. Fontos a személyi és tárgyi feltételek biztosítása, az étterem méretének és a szükséges dolgozói létszám felmérése, valamint az intézmény vezetésével történő egyeztetés. A gördülékeny alkalmazását segíti az étkezésre szánt időkeret és a csoportbeosztás tudatos megtervezése, továbbá a szabályok egyértelmű rögzítése és házirendbe foglalása. A rendszer sikerének alapja minden érintett – a konyhai dolgozók, pedagógusok, szülők és gyermekek – folyamatos tájékoztatása és oktatása.

A szabadszedéses rendszerben kínált ételek biztonsága érdekében elengedhetetlenek a korszerű tárolóeszközök, valamint megfelelő kapacitású hűtő- és melegmentartó berendezések. Külön figyelmet és tervezést igényel a táányérok, evőeszközök, poharak szennyeződéstől védett elhelyezése.

A folyamatok megtervezése kiemelten fontos: jó gyakorlat a készételek szakaszos kihelyezése, azaz egyszerre csak az egy csoportban étkezők számára elegendő étel feltálalása. Az ételeket javasolt plexi lemezzel védeni a cseppfertőzés és a fizikai szennyeződés

elkerülése érdekében. Hatékony megoldás lehet az eszközök és ételek megfelelő sorrendben való kihelyezése: tálca, nyéllel felfelé elérhető evőeszközök, szalvéta, lefelé fordított pohár, valamint tányér. Így a gyerekek egy irányba haladnak és elkerülhető a torlódás. Általános iskolás, alsó tagozatos gyermekek esetében érdemes könnyen használható szedőeszközöket alkalmazni. Az szedőeszközöket szükség szerint, de legalább fél óránként ajánlott cserélni. Élelmiszerbiztonsági szempontból szintén alapvető elvárás, hogy az étkezést követően a szennyezett eszközök és edények ne keresztezzék a kihelyezett ételek és a még sorban állók útját.

Fontos a pontos tájékoztatás a választható ételekről: az étel neve mellett kötelező feltüntetni az allergén összetevőket, a színezékeket és az édesítőszereket is (például: csalamádé édesítőszerrel). A biztonságos működéshez elengedhetetlen a konyhai személyzet, valamint a pedagógusok általi folyamatos felügyelet és a higiéniai előírások maradéktalan betartása.

Az élelmiszerbiztonsági szempontokon túl további kihívást jelenthet az élelmiszerpazarlás megelőzése. Korosztálytól függetlenül előfordulhat, hogy a svédasztalos rendszerben étkezők több ételt szednek, mint amennyit végül elfogyasztanak. Ugyanakkor a szabad-szedéses menza egyben tanulási folyamat is, ami tájékoztató anyagokkal, mini kampányokkal és kreatív megoldásokkal hatékonyan támogatható.

Forrás: portal.nebih.gov.hu

GYAKORI KÉRDÉSEK

DÁVID- DOBOS ZSÓFIA ALELNÖK VÁLASZOL



Az EMMI rendelet előírja, hogy vallási okokból biztosítani kell a sertésmentes étrendet, viszont ez sok esetben nem fedezi a normál étlapon szereplő kalória értékeket. Kérdés: a

sertésmentes étrendnél figyelembe kell-e venni az előírt kalória értékeket?

A sertésmentes igényt, bár különbözik a klasszikus értelemben vett diétás étkezéstől, jelenleg a közétkeztetés diétás étrendként kezeli. A 37/2014. (IV.30.) EMMI táplálkozás-egészségügyi rendelet értelmében: „A diétás étrend összeállításánál a naponta

biztosítandó élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírásokat a diétát igénylő személy állapotának és a rá vonatkozó diéta típusának megfelelően kell betartani.” A jogalkotó elsősorban a biztosítandó élelmiszerekre és azok előfordulására gondol, de ezek cseréje okozhat tápanyag eltéréseket is egy adott étrendben. Meglátásom szerint szakmailag védhető és elfogadható, ha a sertésmentes étrend tápanyag tartalmát illetően alul marad a normál étrendhez képest. Ha viszont megnézzük egyes alapanyagok tápanyag tartalmát pl. tökehús esetén sertés lapocka 148kcal/100 g, sertéscomb 136 kcal/ 100g, csirkecomb 119 kcal/100g és ezeket egy adagra 6-8dkg/főre kiszámoljuk, nagy eltéréseket azért nem találunk. Hús-készítmények esetén is van ugyan tápérték különbség sertés- illetve baromfi termékek között, de adagra visszszámolva, az sem olyan jelentős különbség, így nagy mértékű tápanyag kilengés nem indokolt egy sertésmentes étrend és normál étrend között, bár előfordulhat, hogy egyes napokon a minimum tápanyag alá esik a menüsor.

Meglátásunk szerint az a legfontosabb, hogy a fogyasztó a számára megfelelő, változatos és kiegyensúlyozott étrendet kapja, az étrend a Rendelet előírásait szem előtt tartva készüljön, de diétás étkezés esetén ezek nem kőbe véssett elvárások, hiszen ilyenkor a szakmai (dietetikai) szempont az irányadó!

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

TUDATOSABB KONYHÁVAL A PAZARLÁS ELLEN - MENÜTERVEZŐ KIADVÁNNYAL SEGÍTI A NÉBIH A HÁZTARTÁSOKAT



Budapest, 2025. július 7., hétfő - A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programja új, a fenntartható étkezést és a pazarlásmentes konyhát középpontba helyező kiadványt tett közzé. Az érdeklődők ingyenes online előadáson is részt vehetnek, ahol a tudnivalók elmélyítése mellett kérdéseiket

is átbeszélhetik a Nébih szakembereivel. A kiadvány megjelenése alkalmából a hivatal közösségi média játékkal is várja a pazarlás megelőzésében elkötelezett lakosokat.

Az élelmiszerpazarlás környezeti, gazdasági és társadalmi szempontból is komoly kihívás: a magyar háztartásokban évente fejenként átlagosan 62 kg élelmiszer végzi a szemetesben, amelynek jelentős része megelőzhető lenne. A keletkező élelmiszerhulladék legnagyobb részét az elpazarolt készételek teszik ki, évi 11,8 kg/fő/év mennyiséggel. A Menütervezés maradék nélkül kiadvány célja, hogy ezt a problémát a konyhai gyakorlatok oldaláról közelítse meg - egyszerű, mégis hatékony megoldásokat kínálva mindenki számára.

A közlemény teljes terjedelmében [itt \(klikk\) érhető el](#).



A Menütervezés maradék nélkül kiadvány [itt \(klikk\) elérhető](#).

Forrás: mti.hu

ZÖLDEBB MENÜ

A Compass Group UK & Ireland jelentős előrelépést tett az egészségesebb és fenntarthatóbb étkezési lehetőségek biztosításában. Az „Our Wellbeing Promise” keretében egy év alatt 7,95%-kal növelték a zöldségbeszerzést. Az étkeztető cég több, mint 120 millió adag zöldséget szolgáltat fel gyerekeknek, és céljuk, hogy 2030-ig 20%-kal növeljék a zöldségfelhasználást. Emellett több, mint 29 ezer tonna hüvelyeset rendeltek a tavalyi évben, a növényi alapú ételek arányának növelésére koncentrálnak.

A vállalat több mint 70 ezer terméket vizsgált meg, ezek közül 17% növényi, 23% pedig állati fehérjeforrás. A recepteket folyamatosan frissítik annak érdekében, hogy növeljék a növényi fehérjék arányát. A 21 ezer recept közel 90%-a alacsony vagy közepes zsír-, só- és cukortartalmú, amit a táplálkozási szakértők továbbra is fejlesztenek.



A Compass különböző üzletágai is aktívan részt vesznek az egészséges étkezés promotálásában, a „The Good Stuff” program már több mint az ételeik felét lefedi a munkahelyi területen, a Chartwells az oktatás intézményekben szezonálisan növeli a vegetáriánus kínálatot, míg a Medirest az egészségügyben zöldségtartalmat növel. A vállalat célja, hogy segítsen megelőzni az elhízást, az alultápláltságot, és más, étkezéshez kapcsolódó betegségeket.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. augusztus 28. 21. évfolyam 19. szám

HÚSFOGYASZTÁST ÖSZTÖNZŐ KAMPÁNYT INDÍTOTT AZ AGRÁRKAMARA – AZ ORSZÁGBAN, AHOL ELEVE TÚL SOK HÚST ESZÜNK

A Belga együttes Hús című száma 2002-ben jelent meg, és már akkor is vicc volt a refrén: „Hús, hús, hús, egyél húst, a zöldségektől leszel olyan mélabús”. Most, 23 évvel később, 2025-ben állami hivatalok üzenik a fogyasztóknak, hogy a hús jó.



Idén nyáron indult a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Tények ízekre szedve című kampánya, ami influenzaszerekkel igyekszik eloszlatni a húsfogyasztással kapcsolatos közismert aggályokat, azt közvetítve, hogy sem környezeti, sem egészségi szempontból nincs baj azazal, ahogyan és amennyi húst fogyasztunk.

Videókban, cikkekben, influenzaszerekkel, Wossala Rozina tévés személyiséggel, Szécsi Zoltán

exvzilabdázóval (aki jelenleg marhatenyéssztéssel foglalkozik) és Szabó Adrienn dietetikus segítségével népszerűsítik az üzeneteiket.

Olvass tovább: telex.hu

NAGY VÁLTOZÁS KIS SZERVEZÉSSSEL

A Bristoli Egyetem kutatása szerint az egyetemi menzák heti menüsorának átszervezésével mintegy egyharmaddal csökkenthető a szénlábnym, és jelentősen mérsékelhető a telített zsírsavak bevitelének anélkül, hogy a recepteken változtatnának, vagy az étkezők elégedettsége csökkenne.

A Nature Food folyóiratban megjelent tanulmány a SNEAK (Sustainable Nutrition, Environment and Agriculture without Consumer Knowledge) projekt eredményeit mutatja be, mely során az étkezők döntéseit befolyásolták. A kezdeményezés alapja, hogy a magasabb kibocsátású, népszerű ételeket egy napra csoportosítják, így ezek egymással versengenek a figyelemért, míg a fenntarthatóbb fogások nagyobb figyelmet kapnak a hét többi napján.

A kutatás során olyan menüsorokat modelleztek, amelyek mintegy 31%-kal csökkentették a kibocsátást és több mint 11%-kal a telített zsírsavak fogyasztását. Az eredmények szerint emellett közel 70%-os növekedés volt észlelhető a rostbevitelben, továbbá csökkent a földhasználat és a tápanyagszennyezés is. A hallgatók körében változatlan maradt az elégedettségi szint, miközben a növényi alapú ételek egyre népszerűbbek lettek. Az egyetem séfje, Alex Sim szerint ez az irány jól illeszkedik a hallgatók egyre tudatosabb étkezési szokásaihoz.

A módszer jelentőségét alátámasztja, hogy széles körben alkalmazható lehet más közétkeztetési rendszerekben is, például általános- és középiskolákban, kórházakban vagy munkahelyi étkezdékben. Richard Martin professzor, a Bristoli Egyetem kutatásért felelős rektorhelyettese szerint egy ilyen apró változtatás milliókat terelhet az egészségesebb és fenntarthatóbb döntések felé. A kutatás megerősít, hogy a viselkedéstudomány és az okos menütervezés fontos eszközként szolgálhat a közegészségügyi- és klímavédelmi célok eléréséhez.

Forrás: VIMOSZ Közétkeztetési Hírlevél, 2025. augusztus 25. 1. évfolyam 1. szám

TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK NYOMÁBAN

A globális környezeti kihívások közepette egyre fontosabb megérteni, hogyan tudják a különböző kormányzati intézkedések elősegíteni a fenntarthatóbb táplálkozási szokásokat. Az élelmiszeripari termelés fejlesztése mellett elengedhetetlen a fogyasztói magatartás változtatása, különösen a húsfogyasztás mérséklése és a növényi alternatívák fogyasztása, valamint az élelmiszerhulladék csökkentése terén.

Ugyanakkor a táplálkozási szokások megváltoztatása komoly kihívás, hiszen ezek szorosan kötődnek a kultúrához, az identitáshoz és személyes preferenciákhoz.



A PLAN'EAT projektben részt vevő partnereink, mint a Wageningen University (Anke Brons; Jeroen Candel) és a svéd SLU Egyetem (Ylva Ran; Elin Röö; Assem Abouhatab) közreműködésével egy átfogó kutatás készült. Az „Are interventions for environmentally sustainable dietary behaviors effective?” elnevezésű tanulmány azon 29 darab publikáció eredményeit vizsgálta, amelyek a kormányzati beavatkozások hatékonyságát értékelték az említett célok elérése érdekében. A beavatkozásokat a „viselkedésváltozási keret” (Behaviour Change Wheel, BCW) modelljének megfelelően csoportosították, amely a képességek, lehetőségek és motivációk fejlesztésére fókuszál.

Az eredmények alapján a leggyakrabban vizsgált beavatkozások az információalapúak voltak, mint például tájékoztató kampányok és címkézés. Ezek képesek növelni a fogyasztók tudatosságát és formálni az attitűdöket, ám önmagukban nem elegendőek a jelentős viselkedésváltozáshoz. Sokkal hatékonyabbnak bizonyultak azok az intervenciók, amelyek a döntési környezetet alakítják át, például az alapértelmezett vegetáriánus menük bevezetése, a kisebb adagok alkalmazása vagy a tálcák eltávolítása étkezdékben. Ezek az

intézkedések közvetlenül csökkentik az élelmiszerpazarlást és támogatják a fenntarthatóbb étkezési szokások kialakulását. Kevés tanulmány foglalkozik a gazdasági ösztönző tényezőkkel, azonban hosszútávon ezek is jelentős hatással lehetnek az életmód változására. A tárgyalt tanulmányokban többféle pénzügyi beavatkozási típusról szó esik, mint például az adó- vagy árkedvezmények formájában megjelenő pozitív hatású tényezők, illetve a negatív, például plusz költség formában alkalmazott intervenciók. Szintén ígéretesnek mutatkoztak a visszacsatolásra és célkitűzésre épülő stratégiák, bár ezeket eddig főként a fogyasztók által megadott, nem pedig tényleges viselkedési adatok alapján vizsgálták.

A tanulmány hangsúlyozza, hogy a hatékony kormányzati beavatkozásoknak egyszerre kell kezelniük a fogyasztók képességeit (például táplálkozási ismeretek), lehetőségeit (például hozzáférés fenntartható élelmiszerekhez) és motivációit (például értékek és szokások). Ezért célszerű különböző típusú beavatkozásokat kombinálni, és fontos a hosszú távú, kontextusfüggő kutatások támogatása a jobb eredmények elérése érdekében. Végül a fogyasztói magatartás változását nem lehet elkülönítve kezelni, hanem egy szélesebb, ágazatközi politikai stratégiába kell illeszteni, amely egyszerre foglalkozik az egészségüggyel, mezőgazdasággal, környezetvédelemmel és oktatással. Az intervenciók hosszú távú, sikeres alkalmazása pozitív hatással lehet mind egészségügyi, fenntarthatósági és gazdasági szempontokból egyaránt.

[A tanulmány angol nyelven itt \(klikk\) olvasható.](#)

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. július 15. 21. évfolyam 16. szám

FÓKUSZBAN AZ ÉTELPAZARLÁS

Az élelmiszerhulladék visszaszorítása melletti elköteleződés megerősítésére szólította fel a kiskereskedőket, a kormányzatot és az ipari szereplőket a WRAP (Waste and Resources Action Programme). A szervezet legfrissebb jelentése szerint az Egyesült Királyságban a háztartási élelmiszerhulladék mintegy 9%-kal csökkent 2021 és 2022 között, melyet részben a Covid korlátozások feloldása és az élelmiszerárak emelkedése okozott.



Ennek ellenére a háztartásokból származó élelmiszerhulladék 2022-ben még mindig 6 millió tonna volt, melyből 4,4 millió tonna még fogyasztható élelmiszerként került a kukába. Az élelmiszerpazarlás következményeként a háztartási szinten keletkező gázkibocsátás 16 millió tonna szén-dioxidnak felel meg, így a pazarlás megelőzése kulcsfontosságú lépés lenne a jövőbeni fenntarthatósági célok elérésében (pl. Net Zero). Bár érzékelhetőek előrelépések, azonban a probléma továbbra is számottevő: a brit háztartások évente mintegy 17 milliárd font értékű élelmiszert dobnak ki, mely összeg egy háztartásra lebontva 1000 fontot jelent. A szervezet adatai szerint például 1,3 millió kilogramm burgonya és 2,3 millió pohár tej kerül elpazarlásra naponta. Emellett napi szinten 960 tonna kenyér végzi a kukában, amely 24 millió szeletnek felel meg. A WRAP szerint globális együttműködésre van szükség az élelmiszerpazarlás csökkentésének és megelőzésének érdekében.

A teljes jelentés [ezen a linken keresztül](#) érhető el.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. július 15. 21. évfolyam 16. szám

SZAKMAI HÍREK

KÖZÉTKEZTETÉS, MINT KULCSSZEREPLŐ

Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) friss jelentésében a közétkeztetést – különösen az iskolai, kórházi és intézményi szereplőket – a fenntartható és ellenálló élelmezési rendszerek stratégiai pilléreként nevezi meg. A szervezet szerint a közbeszerzési gyakorlatok átalakítása lehet az egyik leghatékonyabb eszköz az egészségesebb, környezetbarátabb és méltányosabb élelmiszer-ellátás megvalósításához. A FAO példaként emeli ki New York-ot, ahol az évi 465 millió dolláros élelmiszerbeszerzési büdzsét hat érték-alapú cél mentén (pl. fenntarthatóság, méltányosság) strukturálták újra – ennek hatására csökkent a

károsanyag-kibocsátás, nőtt a helyi beszállítók aránya, valamint erősödött a beszállítói sokszínűség.



Ezzel párhuzamosan az Európai Bizottság is új irányt jelölt ki: bemutatta az EU első Stratégiai Készletgazdálkodási Tervét (EU Stockpiling Strategy), melynek célja a válságok (pl. világjárvány, geopolitikai sokk) idején elengedhetetlen javak – köztük az élelmiszer – elérhetőségének megerősítése. Ennek részeként:

- Aktiválják az Európai Élelmiszerbiztonsági Válságmechanizmust (EFSCM),
- Felülvizsgálják a közbeszerzési szabályokat, hogy szükség esetén gyorsabban lehessen alapvető élelmiszereket beszerezni,
- Kiemelt szerephez juthatnak az élelmiszer-újraelosztó hálózatok,

továbbá a közétkeztetők is potenciális partnerekké válhatnak a válságkezelésben – például készletgazdálkodási vagy logisztikai tapasztalataik révén (FoodServiceEurope).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. augusztus 12. 21. évfolyam 18. szám

MEGDRÁGUL AZ ISKOLAI MENZA

Ősszel mindenhol áremelkedés várható, de a drágulások között nagyok lesznek a különbségek. Eltérő mértékben, de minden iskolai menza díja emelkedik idén őszől – írja a [Népszava](#) a napokban kiküldött szeptemberi étkezési díjakra hivatkozva.

Ennek oka, hogy tavalyhoz képest jelentősen megrágult az energia, az élelmiszer-infláció átlépte a 6 százalékot, illetve tovább drágultak a péktermékek. A Népszava szerint a nagyüzemi pékségek 15-30 százalékos áremelést igyekeznek érvényesíteni a közétkeztetőkkel szemben.

Minden költségelem infláció feletti mértékben emelkedett a közétkeztetési cégeknél – mondta a lapnak Sáfár Ferenc, a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók

Országos Szövetsége (Vimosz) közösségi étkeztetési szekciójának vezetője. Sáfár szerint nemcsak az energiára és az élelmiszerek beszerzésére, hanem a munkabérekre is jóval többet kell kigazdálkodni. Mivel az ágazatban aggasztó a munkaerőhiány és az elvándorlás, 10 százalék körüli béremelésre volt szükség.



Az előző tanévben 600-1200 forint között volt a napi iskolai menzaár. Csak szeptember végén, októberben lesz átfogó kép arról, hogy mennyivel drágultak a díjak összességében, ez utóbbi ugyanis a helyi önkormányzatoktól is függ, hogy mennyit tudnak és akarnak átvállalni a költségekből a szülőktől. Ez lehet a teljes ár 20-50 százaléka, bizonyos esetekben 100 százalék, és van, ahol a nyersanyagköltséget hárítják át a szülőkre. Sáfár szerint az átlag feletti áremelkedést egyes intézményekben a szabad szedésre átállás is magyarázza. A szakember rámutatott: az idei áremelés mértéke a tavalyi szerződések függvénye is, jellemzően, ahol tavaly sikerült a költségnövekedés nagyobb részét érvényesíteni a szolgáltatás árában, ott idén szolidabb lehet az árváltozás, és fordítva.

Forrás: hvg.hu

LEÁLLT A KÖZÉTKEZTETÉS BALMAZÚJVÁROSBAN, VAJAS KENYERET ADTAK A GYEREKEKNEK

Leállt a közétkeztetés Balmazújvárosban, miután a szolgáltató cég szeptember 3-tól nem tudja törvényesen biztosítani az étkeztetést, így 612 óvodás és 856 általános iskolás maradt étel nélkül. A válságot az okozza, hogy az önkormányzat nem tudott dönteni a közbeszerzés kérdésében, mivel a Fidesz-KDNP és az ellenzéki frakció egyenlő erőviszonyai miatt a testület határozatképtelen – a Belügyminisztérium szeptember 8-tól ideiglenesen átveszi a gyermekétkeztetés megszervezését.

Olvasd tovább: index.hu

TÁLALÓPULT, KLÍMA, MENÜVÁLASZTÁS – KORSZERŰBB KÖZÉTKEZTETÉS CEGLÉDEN

Zajlanak a felújítási munkálatok Cegléden. A közétkeztetés fejlesztésének köszönhetően a kiszolgálás gyorsabb és egyszerűbb is lesz az új arcukat kapó ebédlőkben. Több intézményt is érint a közétkeztetés fejlesztése, amelynek kivitelezését korábban vállalta a szolgáltatást végző cég. A munkálatok mintegy 108 millió forintos beruházásból zajlanak.

Olvass tovább: szoljon.hu

GYERMEKÉTKEZTETÉS: A LEVESEK AKÁR 80 SZÁZALÉKA HULLADÉKKÉNT VÉGZI

A legnagyobb gondot oldaná meg a tíz debreceni iskolában már bevált svédasztal. A szülői kóstolás lehetősége is megvan még.

Drasztikusan csökkent a kukába kerülő étel mennyisége a svédasztalos ebédeltetésnek köszönhetően abban a tíz debreceni iskolában, ahol bevezették a szolgáltatást 2024 elején. Bár a „szabadválasztásos” ebéd siker, egyelőre nem tudni arról, hogy kiterjesztenék-e újabb iskolákra a következő tanévtől. Holott a hagyományos menzákon a leveseknek akár a 80 százaléka is hulladékként végzi – tudtuk meg a Debreceni Intézményműködtető Központ (DIM) vezetőjétől.

Olvass tovább: civishir.hu

IGAZI MENZAFORRADALOM. GYROSTÁL ÉS VÁLASZTHATÓ MENÜ IS LESZ ŐSZTŐL KÉT ÁLLAMI ÁLTALÁNOS ISKOLÁBAN

Vegyesgyümölcs-leves kompótból, vizes zöldségleves, rántott párizsi, desszertnek egy kocka piskótátészta. Az iskolai menzák népszerűtlensége mára legendás, jó, népszerű menzára leginkább csak magániskolákban találunk példát.



Egy fővárosi iskolában lelkes szülők MAMZA néven különleges összefogást kovácsoltak, bevontak és meggyőztek mindenkit, akit kellett, az eredmény pedig talán túl szép ahhoz, hogy igaz legyen: ősztől lesz svédasztal, választható menü, salátabár, sulipiac helyi termelőkkel, friss alapanyagokból. Mindez ráadásul nem egy külső budai magániskola kávézójában, hanem két „fapados” belső-ferencvárosi állami suliban. Elmondták, hogyan sikerült, és azt ígérik, hogy bárkinek segítenek utánuk csinálni.

Olvass tovább: tudatosvasarlo.hu

VAN, AHOL GYORSUL

Németországban, a Niedersachsen tartományban szeptembertől egyre több gyermek és iskola részesül az EU iskolai programjában. A 2025/26-os tanévben több mint 360.000 gyermek 2609 oktatási intézményben kap ingyenes gyümölcsöt, zöldséget és tejtermékeket. Az előző évhez képest a részt vevő gyermekek száma körülbelül 30.000-rel nő, az intézmények száma pedig jelentősen, 1578 iskolára és 1031 napközire emelkedik, ami új rekordot jelent.

Ez a fejlemény aláhúzza az egészséges és mindennapi étkezési lehetőségek növekvő jelentőségét az oktatási intézményekben. A program finanszírozása 7,2 millió euró, ebből körülbelül 4 millió euró állami forrásból származik. A cél az, hogy a gyermekeket már korán érzékenyítsék a kiegyensúlyozott, fenntartható táplálkozásra – egyértelműen a regionális és szezonális termékekre összpontosítva.



A program óvodáknak, iskolai bölcsődéknek, általános és speciális iskoláknak, tartományi oktatási központoknak, valamint középiskoláknak szól. Az intézmények a program egyik vagy mindkét elemében részt vehetnek: „Iskolai gyümölcs és zöldség” és „Iskolai tej”. A

2017/18-as tanév óta ez a két program az EU iskolai programjának keretében működik (gvpraxis).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. augusztus 12. 21. évfolyam 18. szám

OLCSÓ HÚSNAK HÍG A LEVE

Élelmiszer-környezetünket alapvetően meghatározza, hogy mennyibe kerülnek az élelmiszereink és a jövedelmünk mekkora százalékát kell vagy vagyunk hajlandóak a táplálkozásunkra költeni. Ez utóbbi mutatóban nem állunk jól az európai átlaghoz képest és a helyzet ebből a szempontból is romlik, különösen ha azt is tekintetbe vesszük, hogy a magyar élelmiszerár-infláció jelenleg újra az uniós átlag dupláját teszi ki.

Úgyhogy mivel eleve keveset keresünk, a forint gyengesége és az import élelmiszerek magas ára (az üzletek polcain található termékek 60-70 %-a nem Magyarországon készül), valamint a kormány piactorzító intézkedései (árstop & co) miatt sokszorosan ki vagyunk téve és hegyezve fogyasztóként a bevásárláskor a saját bőrünkön és pénztárcánkon is érezhető mindennapi folyamatoknak. Az újságokban és a magánbeszélgetésekben is gyakori téma mostanság az élelmiszerárak folyamatos és látványos növekedése, ami felett mindenki sajnálkozik.

Olvass tovább: rekaszollosi.substack.com

ÚJ AJÁNLÁS A TUDOMÁNYOSAN MEGALAPOZOTT TÁPLÁLKOZÁSHOZ – „NOURISHMENT TABLE”

Az állattenyésztési élelmiszerláncban tevékenykedő, hasonló gondolkodású uniós partnerekből álló „Európai Állattenyésztés Hangja” elnevezésű csoport újabb kommunikációs anyagában a „Nourishment Table” elnevezésű új táplálkozási ajánlással kapcsolatos legfontosabb információkat osztja meg. Az ajánlás a rugalmasságra helyezi a hangsúlyt és lehetővé teszi az egyének számára, hogy maguk válasszanak a tápanyagban gazdag, laktató élelmiszerek széles választékából. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara elkészítette és közzétette a „Nourishment Table” Táplálkozási Ajánlással kapcsolatos szakértői videó magyar nyelvű feliratozását.



Egy olyan korszakban, amelyet ellentmondásos étrendi tanácsok és fokozódó egészségügyi aggályok jellemeznek, vezető kutatók egy csoportja, élükön Frederic Leroy professzorral a Brüsszeli Szabadegyetemről (Vrije Universiteit Brussels) kidolgozta a „Nourishment Table” elnevezésű Táplálkozási Ajánlást. Ez az úttörő megközelítést alkalmazó új modell azt javasolja, hogy a hagyományos „egészséges táplálkozás” narratívától távolodjunk el és egy árnyaltabb, „megfelelő táplálkozás” koncepcióját helyezzük előtérbe.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara elkészítette és közzétette a „Nourishment Table” Táplálkozási Ajánlással kapcsolatos szakértői videó magyar nyelvű feliratozását, mely videót [itt érhetik el](#).

Olvass tovább: nak.hu

HOGYAN TEGYÜK AZ ÉTELEINKET ROSTOKBAN GAZDAGABBÁ?

Mik azok a rostok?

A rostok olyan összetett szénhidrátok, amelyeket az emberi vékonybél nem emészt meg és nem szív fel. A rostokat számos tulajdonságuk alapján lehet csoportosítani, de a legismertebb fizikai csoportosítás, ami szerint beszélhetünk vízben oldódó és vízben nem oldódó rostokról, azaz durva rostokról.

A durva rostok nagy vízmegkötő tulajdonságuk révén a széklet állagát, mennyiségét és rendszerességét szabályozzák. Teltséget alakítanak ki megfelelő folyadékfogyasztással párosítva. Folyadék hiányában túl nagy mennyiségben székrekedést és puffadást is okozhatnak. Fő képviselőik a búzakarpa, zabkarpa, kukorica, árpa, illetve az olajos magvak és a hüvelyesek is jelentős mennyiségben tartalmazzák.

Vízben oldódó rostokkal legtöbbször a gyümölcsök és zöldségek elfogyasztásával találkozunk a szervezetünk,

melyeket a vastagbélben lévő hasznos baktériumok tudnak teljesen vagy részlegesen fermentálni. Ez pontosan mit is jelent és miért jó nekünk?

A fermentáció vagy erjedés hatására rövid szénláncú zsírsavak képződnek, melyek táplálékul szolgálnak a vastagbél sejteinknek. Ezen sejtek energiaellátásának 60-70%-a ezekből a zsírsavakból tevődik össze. Ez azt jelenti, hogy rostok nélkül ezek a sejtek nem kapnak megfelelő energiát és hosszú távon károsodhatnak a bélhám pedig sorvadni kezdhet. Ennek számos negatív hatása lehet a szervezetünkre nézve. Hozzájárulhat gyulladásszerű bélbetegségek, irritábilis bélszindróma és a vastagbélrák kialakulásához, valamint az immunrendszer egyensúlyának felborulásához. Ezen kívül más idegrendszeri és anyagcserezavarokat is okozhat, mint például a depresszió, elhízás és 2-es típusú cukorbetegség.

Számos egyéb tulajdonságai ismertek a rostoknak, mint például gélképző képességük. Ennek köszönhetően képesek körbevenni a glükózt, így lassítják annak felszívódását, ami egyenletes vércukoremelkedést eredményez. Lassítják a gyomor és a bél tartalom áthaladását az emésztőcsatornán, ennek köszönhetően egy rostos étkezést követően tovább tart a teltségérzet. Ez az elhízás kezelésében is előnyös, hiszen megfelelő folyadékfogyasztás mellett a gyomorban megduzzad és szintén később éhezünk meg. Ezen felül például a pektin, ami egy vízben oldódó rost, meg tudja kötni a koleszterin és az epesavak egy részét, így hatékonyan csökkentik a koleszterinszintet. Ha ez még mindig nem lenne elég képesek megkötni káros, esetlegesen rákkeltő anyagokat, így nem tudják kifejteni káros hatásait.

Most már mindent tudunk a rostok pozitív hatásairól és a nem megfelelő bevitel kockázatairól. Hogyan és milyen formában vihetjük be őket? Mennyi az ajánlott mennyiség?

Egy átlagos egészséges felnőtt számára 25-30g a javasolt beviteli mennyiség naponta. Érdemes fokozatosan növelni a bevitt, hiszen a bélnek adaptációra van szüksége, különben görcsöket és puffadást okozhatnak. A rostok forrásai a táplálkozásunkban főként a zöldségek, gyümölcsök és a teljes értékű gabonák, olajos magvak és hüvelyesek. A hazai táplálkozási ajánlás minimum napi négy adag zöldség és gyümölcs fogyasztását javasolja lehetőleg mindig idénynek

megfelelően. Ezen kívül javasolt naponta minimum egyszer teljes értékű gabonát fogyasztani, ami lehet teljes őrlésű kenyér, barnarizs, köles, hajdina, teljes értékű gabonából készült gabonapehely. Van pár élelmiszerünk, melyek rendkívül magas rosttartalommal rendelkeznek, így a válogatósoknál is, vagy a rohanós mindennapokban bevethetünk néhány trükköt, amivel biztosan fedezhetjük a napi rostszükségletünket. Legmagasabb rosttartalmú élelmiszereink a chia mag (34g rost/100g), lenmag (27g rost/10g), útifűmaghéj (80g rost/100g) és a búzakorpa (43g rost/100g). Ezek reggeli joghurtba, turmixba keverve, a chia mag akár pudingként elkészítve is kiváló. A búzakorpa, az útifűmaghéj, a lenmag házi kenyértésztába, zabkásába keverve egy evőkanállal már jelentősen növelhetik a napi rost bevitelünket. Extra tipp, hogy a lenmag őrölve jobb omega-3 felszívódást eredményez, így érdemes darált formában fogyasztani.

Számos tanulmány szerint szervezetünk egészsége érdekében csökkentenünk kellene az állati eredetű élelmiszerek fogyasztását és a növényi fehérjeforrásokat előnyben részesíteni, melyek a rostbevitelünket is biztosítják. A Nestlé Garden Gourméték termékei kiváló alternatívát biztosítanak, ha valaki érdeklődik a növényi alapú termékek iránt, amelyek nem csak finomak, de hozzájárulnak a napi fehérje- és rostbevitelhez egyaránt. Nagyon jó választás lehet, ha valaki nem akar lemondani a húsos ízekről és tápanyagban gazdag termékkel helyettesítené a már megszokott ételeket.

Mint mindig, a legjobb a változatosság! Próbáljuk meg minél változatosabban fedezni a rostszükségletünket zöldségekkel, gyümölcsökkel, diófélékkel és magvakal, hüvelyesekkel, teljes értékű gabonafélékkel, illetve az azokból készült termékekkel.

Forrás: Nestlé

BUSINESS DAYS 2025. SZEPTEMBER 22. – 26.

Immár ötödik éve hullámszó mértékben, de bizonytalan gazdasági körülmények között működik az FMCG-piac. Egyrészt a vásárlói aktivitás, másrészt a környezet és az intézkedések kiszámíthatatlansága folyamatosan írják át a terveket. Elszálló árak, elszálló infláció, elszálló árfolyamok, elszálló remények egy újra kiegyensúlyozott kereslet-kínálati környezetre – ezek jelentik a „biztos pontot”.



Miért vakrepülés? A mindennapi üzletmenethez tervek kellenek, amelyekhez mérhetőek a teljesítmények, eredmények, amelyek alapján hosszabb távon is láthatók az irányok és az azoknak megfelelő bővítések, fejlesztések, változásokhoz való alkalmazkodási lehetőségek. A jelenben nem érezhető gazdasági stabilitás lenne mindennek az alapja, ami szárnyakat adhat minden piaci szereplőnek, hogy jó szélben vagy akár anélkül is messzire repülhessen, hiszen akkor határ a csillagos ég. Bizonytalan gazdasági alapokkal minden terv bizonytalan, a mindennapi új helyzetekhez való alkalmazkodás felemészti az erőforrásokat, és a hosszú távú irányok helyett az aktuális napi, heti, havi tervek váltják fel a fókuszot. Ráadásul a gazdasági bizonytalanság nem csak a vállalatokat érinti, de kihat a fogyasztók gondolkodására és cselekedeteire is. Jelenleg a vállalkozások többsége ezektől szenved az FMCG-piacon is. Lehetnek a legjobb elképzelések, fejlesztési ötletek, tervek, ha nem kiszámítható a szabályozási környezet, nincs ár-, árfolyam- és költségstabilitásra kilátás, a bizonytalanságban csak vakrepülés van.



BUSINESS DAYS 2025
TRADE AIRLINES FMCG-piaci aktualitások
 2025. szeptember 22-26.
ÉN IS SZÍNPADON LESZEK!
Zoltai Anna
 elnök
 Közétkeztetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
BUSINESSDAYS.HU

Olvass tovább: trademagazin.hu

FAGYLALT A KÓRHÁZBAN

Idén nyáron új táplálkozási innovációt vezetnek be a Nottingham University Hospitals intézményeibe: fehérjedús fagylalttal segítenek az idősebb betegek ellátásában. A „N-ICE Cream” nevű, magas fehérje- és energiatartalmú fagylalt célja az alultápláltság és az izomgyengeség megelőzése, amelyek komoly egészségügyi kockázatot jelentenek az idős korosztály számára. A fagylaltok több ízben, például vaníliás, epres és mentás változatokban lesznek elérhetők a kórházi betegek számára.



Prof. Opinder Sahota, az intézmény idősgyógyász szakorvosa elmondta, hogy az új termék az ízélmény mellett fontos szerepet tölt be a betegek gyógyulásában is. A fagylaltot úgy fejlesztették ki, hogy könnyen fogyasztható legyen, miközben hozzájárul az izomzat fenntartásához és a megfelelő tápanyagbevitelhez. A klinikai tapasztalatok szerint a fagylalt különösen kedvelt az idősebb betegek körében, így hatékony eszköz lehet a tápanyaghiányos állapot visszaszorításában.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. augusztus 12. 21. évfolyam 18. szám

MENZAÉTELEK RÉGEN ÉS MOST, AVAGY AZ ISKOLAI ÉTKEZÉS TÖRTÉNETE MAGYARORSZÁGON

Az iskolai menza az évtizedek alatt rengeteget változott, bár a legnépszerűbb ételek – piskótakocka csoki(szerű) öntettel, tejbegríz, bolognai löncshússal, paradicsomleves betűtéstával és a főzelékek végeláthatatlan sora – máig szerves része a menünek. De hogyan is változott az évtizedek alatt a menza?



Az iskolai menza története több mint egy évszázadra nyúlik vissza, egészen az 1900-as évek elejéig. Az évtizedek során folyamatosan átalakult az étkezési kultúra és a kínált ételek. A közétkeztetés kezdetben a szegényebbek alapvető táplálékellátását szolgálta, majd az iskolai menzák kialakulásával egyre fontosabb szerepet kapott a gyermekek táplálkozásában.

Olvass tovább: origo.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



Quadro Byte Zrt.

