HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. október
IX. évfolyam 8. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 3

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 3

A svédasztalos menzák biztonságos üzemeltetésére figyelmeztet a nébih 3

Fenntarthatósági rovatunk 4

Megfontolt tálalás 4

Plan'Eat Knowledge Center 5

PLAN'EAT 5

Élelmiszerpazarlás elleni világnap: a magyarok egyre kevesebb ételt dobnak a kukába 6

Kinderküche reform 6

Nébih: Harmadával csökkent a háztartási élelmiszerpazarlás Magyarországon 2016 óta 6

Hulladékból energia 7

Idén is elindul a Nébih KonyhaKontroll online diákvetélkedője 7

Szakmai hírek 7

Sokkoló drágulás az iskolai menzákon – ennyit kell most fizetni a gyerekek ebédjéért 2025-ben 7

A tiszalöki börtönből kapnak enni a balmazújvárosi gyerekek, miután leállt a közétkeztetés 8

Megoldódott a közétkeztetéssel kapcsolatos súlyos probléma Balmazújvároson 8

9-10 éves gyermekek táplálkozási szokásainak 8

vizsgálata a közétkeztetés tükrében 8

Jó, ha délután 4-kor kapnak főtt ételt - középiskolák tucatjai működnek menza nélkül szerte az országban 9

Üvegszilánk került az iskolások ebédjébe, nem foglalkoztak vele 9

A legjobb iskolai tízóraik, amik nem szendvicsek 10

Mit eszik valójában a gyerek az iskolában? Országos kutatás a gyermekek étkezési szokásairól és az élelmiszerpazarlásról 10

Megújult a kiskőrösi közétkeztetés: 200 milliós beruházás a minőségért 10

Új irányt vesz Hajdúnánás közétkeztetése 11

Elindult a METRO Jóízű Magyarország kezdeményezése 11

Jobb menza – néprajzzal? 12

Szigor jön a trappista és a vadkovászos fronton – új rendelet védi a vásárlókat 12

5 dolog, amit a gyermekek táplálkozásával kapcsolatban mindenképpen tudnod kell 12

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasóink, kedves Tagjaink!!

Az ősz mindig hoz magával valami megnyugtató állandóságot. A természet lelassul, a reggelek párásak, a levegő hűvösebb, és a konyhákban újra előkerülnek a melengető illatok: a sütőtök, az alma, a fahéj.

Ebben az időszakban valahogy mindenki egy kicsit közelebb kerül önmagához és a másikhoz is. Talán ezért szeretjük annyira az őszt – mert lehetőséget ad megállni, figyelni és értékelni azt, ami körülvesz bennünket.

A közétkeztetésben dolgozva mi is jól ismerjük ezt a ritmust. Egy tanévkezdés után, amikor minden gépezet újra beindul, a rendszerek beállnak, és a konyhák megtelnek élettel, gyakran érezzük: rohanunk.

A közétkeztetésben a figyelem a mindennapok alapja. Figyelünk az étkező gyerekekre, akik néha sietve, máskor válogatva, de mindig kíváncsian ülnek le az asztalhoz. Figyelünk a tálalós nénire, aki már reggel óta talpon van, és tudja, ki szereti inkább a tésztát, és ki kér egy kis plusz szószt a leves mellé. Figyelünk a konyhai dolgozókra, akiknek keze nyomán minden nap megszületik az a meleg étel, ami sokak számára a nap legfontosabb része. Figyelünk az idősekre, a speciális étrendet igénylőkre, a partnereinkre és a kollégáinkra is. Figyelünk arra, hogy minden tálcára kerülő étel mögött ott legyen az a gondolat, hogy valaki ezzel táplál, segít, gondoskodik.

A fenntarthatóság, amiről ma annyit beszélünk, valójában nem más, mint a figyelem meghosszabbítása. Figyelem az alapanyagra, a hulladékra, az energiafelhasználásra, a maradék értékére, és legfőképp – egymásra.

A közétkeztetésben ez a szemlélet nem divat, hanem mindennapi valóság. Hiszen aki naponta több száz vagy ezer ember étkezéséért felel, pontosan tudja, hogy minden döntés számít: mit rendelünk, hogyan főzünk, hogyan szervezünk, és hogyan kommunikálunk egymással.

Az ősz számunkra nem a lezárás, hanem a számvetés ideje: mit tanultunk, mit csinálunk jól, és mit szeretnénk másképp – önmagunkért, egymásért és azokért, akiknek nap mint nap főzünk.

Az ősz jó alkalom arra, hogy kicsit lelassuljunk, és észrevegyük ezeket a hétköznapi pillanatokat.

Mert a közétkeztetés nem csupán élelmezés, hanem kapcsolat: ember és ember között, generációk között, közösség és értékek között.

Ebben a csendes, de állandó szolgálatban van valami különleges – az, hogy minden egyes nap hatással vagyunk valakire. Egy tál levesen, egy szelet kenyéren, egy mosolyon keresztül.

Kívánok mindenkinek meleg színekben, illatokban és emberi pillanatokban gazdag őszt!

Álljunk meg néha, nézzünk körül, és vegyük észre, mennyi érték rejlik abban, amit nap mint nap teszünk – a gyerek mosolyában, a kolléga fáradt, de elégedett tekintetében, és abban, hogy minden nap adhatunk valamit másoknak.

Riczu Tünde
KÖZSZÖV elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

Elnökségünk meghívást kapott a METRO Jóízű Magyarország – Gyulás éve programjának bemutatójára, 2025. október 9-ére, mellyel egyidőben jelenléttel zajló elnökségi ülést tartottunk. A megbeszélés témakörei közt szerepelt:

- elnökségi feladatok, feladatok, hatáskörök;
- szerkezeti sócsökkentés projekthez kapcsolódó sótartalom vizsgálati program;
- ökológiai termelésből származó élelmiszerek a közétkeztetésben;
- beszámoló a Trade Business Days konferenciáról, a Fenntartható alapanyaghasználat a közétkeztetésben konferenciáról, valamint a legutóbbi KÖZSZÖV Akadémiáról, melynek helyszíne az Univer Zrt. volt;
- Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) elődöntőinek szervezésével kapcsolatos feladatok megbeszélése.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP
A SVÉDASZTALOS MENZÁK BIZTONSÁGOS ÜZEMELTETÉSÉRE FIGYELMEZTET A NÉBIH

A svédasztalos, azaz szabadszedéses vagy önkiszolgáló menzarendszer alkalmazásakor az élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelése, a megfelelő higiéniai körülmények biztosítása és az ételpazarlás megelőzése is kiemelt figyelmet kíván – tájékoztat a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szerdai, MTI-nek küldött közleményében.

Kiemelték, hogy a svédasztalos menzarendszer legnagyobb előnye a rugalmasság, mivel minden fogyasztó a saját ízlése szerint állíthatja össze az étkezését. Iskolai környezetben a modell edukációs lehetőségként is alkalmazható, amellyel a gyermekek megismerkedhetnek az élelmiszerbiztonság és a tudatos táplálkozás alapjaival, kipróbálhatnak új ízeket.

Ugyanakkor a svédasztalos menza kialakítása az étkeztető részéről odafigyelést igényel. A gördülékeny alkalmazást segíti az étkezésre szánt időkeret és a csoportbeosztás tudatos megtervezése. 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 tálalóeszközök, valamint megfelelő kapacitású hűtő- és melegentartó berendezések. Külön figyelmet és tervezést igényel a tányérok, evőeszközök, poharak szennyeződéstől védett elhelyezése – írták.

A folyamatok megtervezése kiemelten fontos a Nébih oktatási programja szerint: jó gyakorlat a készételek szakaszos kihelyezése. 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. Így a gyerekek egy irányba haladnak és elkerülhető a torlódás. Általános iskolás, alsó tagozatos gyermekek számára érdemes könnyen használható szedőeszközöket alkalmazni. A 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.

Forrás: trademagazin.hu

Szerkesztői megjegyzés: Nagy örömmel tapasztaljuk, hogy egyre népszerűbb a svédasztalos, vagy szabad szedéses közétkeztetés, és várhatóan a közeljövőben egyre több helyen lehet ezzel a tálalási formával találkozni. Ugyanakkor a váltás, áttérés és az üzemeltetés körültekintést, az eddigiektől eltérő személyi és tárgyi feltételeket, más munkaszervezést, az érintettek képzését és folyamatos odafigyelést igényel.

Javasoljuk, különösen a kezdeti időszakban az érintettek felkészítése és kontrollja mellett a tapasztalatok rendszeres értékelését és az annak alapján szükséges korrekciókat, és a kellő rugalmasságot.

Az élelmiszer-biztonság azonban továbbra sem sérülhet!

Sokat segíthetnek a pedagógusok azzal, hogy a fogyasztók felkészítésében hangsúlyos figyelmet fordítanak az étkezés előtti helyes kézmosásra, az étkezdékben és a tálaló pultok környezetében elvárható magatartásra. A fogyasztók kézmosásához szükséges feltételeinek megteremtése, az erre figyelmeztetés (pl.: plakátok, figyelmeztető táblák, szóbeli emlékeztetés, stb.) és a folyamatos felügyelet - lehetőleg az étterembe lépés előtt alapvető elvárás.

A kellő létszámú tálalószemélyzet felelőssége a folyamatos pult felügyelet, az előforduló „baleseteknél” a gyors beavatkozás, az ételek folyamatos biztonságának és a pult tisztaságának, az adagoló eszközök rendszeres illetve soron kívüli cseréjének biztosítása.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
MEGFONTOLT TÁLALÁS

A müncheni Kuffler Csoport három éve kezdte meg az élelmiszerhulladék csökkentését célzó intézkedések rendszeresítését A vállalat jelenleg körülbelül 700 főt foglalkoztat, és évente mintegy 600.000 vendéget szolgál ki. Leopold von Schilling ügyvezető igazgató elmondása szerint a cél a fenntarthatóság erősítése volt, amelynek szerves része a hulladék minimalizálása.

Négy különböző üzemegységben, köztük fine-dining étteremben, sörkertben, hagyományos vendéglőben és Oktoberfest-sátorban részletes nyomon követést végeztek, amely során a termelési hulladékot, a visszahozott ételeket és a túltermelést mérték.

A megfigyelések alapján számos optimalizálási lehetőséget azonosítottak, különösen a nagy adagok és köretek esetében, amelyek gyakran érintetlenül maradtak. Ennek hatására csökkentették az adagméreteket, továbbá átalakították a tálalást. Büfék és menüsorok esetében lehetőség van az ingyenes köretpótlásra, így a vendégek jóllakottsága mellett a pazarlás is mérséklődik. A legfontosabb tanulságként levonásra került, hogy a hulladékok rendszeres megfigyelése kulcsfontosságú szerepet játszik a problémás területek azonosítása során.

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

OKOS SVÉDASZTAL-MENEDZSMENT

A világ szállodáiban ahelyett, hogy betiltanák a svédasztalokat, különböző megoldásokat alkalmaznak, mint az AI, az okos konyhai gyakorlatok, a megmaradt élelmiszerek hasznosítása és a svédasztalos elrendezés áttervezése. Ezek hozzájárulnak az ételpazarlás csökkentéséhez.

A vezető láncok precízen mérik a hulladékot: okosmérlegek és AI-alapú kamerák követik, mennyi étel kerül a szemétbe, étkezés és termelési állomás szerint. Az adatok segítségével a szakácsok optimalizálhatják az adagokat, előre meghatározott mennyiségek készítésével vagy kisebb tálalóedények alkalmazásával. A Marriott 53 szállodájában alkalmaz ilyen rendszereket, a Hilton pedig feleslegelosztó applikációkkal biztosítja a felesleges ételek újrahasznosítását. A svédasztalok struktúráját is átalakítják: a kisebb állomások kialakítása, a kisebb tányérok és a gamifikált vendégkommunikáció akár 20–34%-kal csökkentheti az ételmaradékot.

A megmaradt élelmiszerek hasznosítása történhet adományozással vagy másodlagos értékesítéssel, például Too Good To Go applikációk segítségével. A nagyobb hotelek a visszamaradt élelmiszerhulladékot biogáz-fermentorok vagy komposztálók segítségével alakítják át biogázzá vagy műtrágyává.

Eredmények: a Hilton 13 egyesült arab emírségekbeli szállodájában az AI-alapú mérés és adagoptimalizálás révén a konyhai hulladék 76%-kal, a fogyasztói maradék 55%-kal csökkent. A vendégkommunikáció kulcsfontosságú: kisebb tányérok, világos jelzések, kompakt állomások és élő főzőállomások biztosítják a bőség érzetét anélkül, hogy az étel a szemétbe kerülne.

A Hilton 13 egyesült arab emírségekbeli szállodájában az AI-alapú mérések és az adagok tudatos optimalizálása révén a konyhai hulladék 76%-kal, az ételmaradék pedig 55%-kal csökkent. A tapasztalatok szerint a hatékony vendégkommunikáció szintén kulcsszerepet játszik: a kisebb tányérok, büféállomások, az egyértelmű tájékoztatás és az élő főzőpontok mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a vendégek továbbra is a bőség élményét kapják, miközben minimálisra csökken az élelmiszer-pazarlás (Travel Daily News).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. szeptember 29. 21. évfolyam 22. szám

PLAN'EAT KNOWLEDGE CENTER

Szövetségünk aktív résztvevője az Európai Unió Plan'Eat nevű projektjének, melynek legújabb innovációja szeptember elejével startolt el. A Knowledge Center mindenki számára hozzáférést kínál a projekt kutatási eredményeihez, továbbá javaslatokat, hasznos módszertanokat oszt meg a fenntartható és egészséges táplálkozás témakörében.

A platform különös hangsúlyt fektet a projekt során megalkotott eszköztár bemutatására. A projekt egyik fő célja egy „valós költségkalkuláció" elvégzése volt, mely a különböző étrendek tényleges költségét hivatott kiszámolni, figyelembe véve az annak környezeti, társadalmi és egészségügyi hatásait is. Az oldalon ezen cél részeredményeinek összefoglalója is megtekinthető. Emellett a weboldal ismeretterjesztő anyagai között szó esik az étkezési szokásokat befolyásoló tényezőkről és különböző ötletekkel, tananyagokkal kíván motivációt adni egy egészségesebb és fenntarthatóbb életmód kialakításához.

A platformra a későbbiekben is érdemes lesz fellátogatni, ugyanis a jelenlegi anyagok mellé még további eredmények felkerülése várható az elkövetkező hetekben-hónapokban.

A weboldal ezen a linken keresztül érhető el.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. szeptember 8. 21. évfolyam 20. szám

PLAN'EAT

Szeptember 16–17-én Athénban került sor a PLAN'EAT projekt hetedik konzorciumi ülésére. A találkozó fő célja az elmúlt év eredményeinek áttekintése, valamint a következő időszak feladataira való felkészülés volt. A résztvevők bemutatták a projekt mikro-, mezo- és makroszintű kutatási előrehaladásait, különös tekintettel a különböző országokban megvalósított beavatkozások tapasztalataira.

Emellett szó esett a kommunikációs és disszeminációs tevékenységekről, valamint a projektmenedzsment aktuális kérdéseiről. A program részeként interaktív workshop-ok zajlottak többek között az oktatási eszköztár (Educational Toolbox), táplálkozási ajánlások és különböző élelmiszerrendszeri beavatkozások tervezésének témakörében. Külön figyelmet kapott a helyi élelmiszerfogyasztásról szóló vita, valamint a jövőbeli Európai Élelmiszer-politikai Tanács (European Food

Policy Council) lehetséges szerepe. A projekt eredményeinek közzététele a következő háromnegyed évben fokozatosan történik.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. szeptember 29. 21. évfolyam 22. szám

ÉLELMISZERPAZARLÁS ELLENI VILÁGNAP: A MAGYAROK EGYRE KEVESEBB ÉTELT DOBNAK A KUKÁBA

A háztartások összességében évente mintegy 206 ezer tonna élelmiszert dobnak ki.

Szeptember 29. az ENSZ kezdeményezésére életre hívott élelmiszerpazarlás elleni világnap, melynek célja a világszerte termelt élelmiszerhulladék csökkentése.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) immár nyolc éve méri, mennyi élelmiszerhulladék keletkezik a magyar háztartásokban. A legfrissebb, 2024-es adatok biztató képet mutatnak: 2016-hoz képest harmadával kevesebb étel kerül a kukába. Nyolc éve még fejenként évi 33,1 kilogramm volt a feleslegesen kidobott mennyiség, ma viszont már „csak” 21,5 kilogramm, írja a maradeknelkul.hu.

Bár a tendencia kedvező, a probléma továbbra is jelentős: a háztartások összességében évente mintegy 206 ezer tonna élelmiszert pazarolnak el. A Nébih ezért idén is folytatja az adatgyűjtést, amelyhez önkéntes jelentkezőket várnak.

Olvass tovább: sokszinuvidek.24.hu

KINDERKÜCHE REFORM

A Kinderküche, az ingolstadti Bürgerhilfe nevű szervezet gyermekétkeztetéssel foglakozó konyhája már egy éve tudatosan felügyeli és vizsgálja az élelmiszerhulladék mennyiségét. A kezdeményezés fókuszában a fenntarthatóság növelése és a pazarlás csökkentése áll, amely gyakorlatban is érzékelhető eredményeket hozott. Bettina Zinkl, a projekt vezetője a korábbi vendéglátói munkatapasztalatait is felhasználva vezetett be új megközelítéseket a hulladékcsökkentés terén.

A kezdeményezés egyik eleme egy szoftveres rendszer volt, amely eredetileg az étkező gyerekek számát és ételallergiáit rögzítette. Azonban a későbbiekben bővítésre került az egyes ételek összetevőinek adataival és a tányérról visszakerült ételmennyiség mértékével. A cél az volt, hogy minél pontosabb képet lehessen kapni arról, mely pontokon és miből keletkezik a legtöbb hulladék.

A gyűjtött adatok alapján több receptet és adagméretet módosítottak, illetve az étlapot is átdolgozták. Olyan ételek, amelyeket a gyerekek nem kedveltek, kivették a kínálatból. Az intézkedések révén nem csak a hulladék mennyisége csökkent, hanem a gyerekek is szívesebben fogyasztották az elkészített ételeket.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. október 3. 1. évfolyam 2. szám

NÉBIH: HARMADÁVAL CSÖKKENT A HÁZTARTÁSI ÉLELMISZERPAZARLÁS MAGYARORSZÁGON 2016 ÓTA

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) legfrissebb felmérése szerint a magyar háztartások élelmiszer-hulladék-termelése az elmúlt nyolc évben harmadával csökkent, ám a probléma továbbra is jelentős. A tudatosabb vásárlás, a Maradék nélkül program és az étkezési szokások átalakulása hozzájárult a javuláshoz, miközben a 2025-ös felmérés már új résztvevőket vár.

A Nébih 2024-es felmérése szerint a magyar háztartások évente fejenként átlagosan 21,5 kilogramm élelmiszert dobnak ki, szemben a 2016-os 33,1 kilogrammos átlaggal. Ez a csökkenés jelentős előrelépés, de az összesített mennyiség még mindig évi 206 ezer tonna, ami továbbra is komoly társadalmi és gazdasági kihívást jelent.

Olvass tovább: storeinsider.hu

HULLADÉKBÓL ENERGIA

A Bio Capital, brit élelmiszerhulladékfeldolgozó vállalat új, három évre szóló szerződést nyert el a Newcastle upon Tyne Hospitals Alapítványi Bizottságától, melynek keretében az egészségügyi intézménycsoport telephelyein keletkező élelmiszerhulladék begyűjtését és kezelését végezheti. A 3 évre szóló szerződés értelmében a kórházakban keletkező ételhulladékot nem hulladéklerakóba vagy égetőműbe küldik, hanem a Newton Aycliffe-ben működő Emerald Biogas anaerob lebontó létesítményben dolgozzák fel.

George O'Malley, a szervezet operatív igazgatója szerint a szerződés jóval túlmutat a hulladékkezelésen, hiszen a feldolgozott hulladék tápanyagban gazdag biotrágyává kerül átalakításra. Ez nem csak az Egyesült Királyság körforgásos gazdaságra vonatkozó törekvésekhez, hanem a nettó zéró kibocsátási célok eléréséhez is egyaránt hozzájárul. A partnerség szerepet játszhat az Alapítvány 2040-es nulla-hulladék céljának eléréséhez, melynek keretében a feleslegesség vált tárgyak egy másik rendszer erőforrásául szolgálnának.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. október 3. 1, évfolyam 2. szám

IDÉN IS ELINDUL A NÉBIH KONYHAKONTROLL ONLINE DIÁKVETÉLKEDŐJE

Október 6-án nagyszabású online diákvetélkedőt indít a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) az Okos Doboz felületén. A megmérettetés alapját a tovább bővített interaktív tananyagok és animációs videók adják. A KonyhaKontroll vetélkedőn a diákok kulcsfontosságú ismereteket sajátíthatnak el élelmiszerbiztonság, -minőség, -pazarlás és fenntarthatóság témakörökben. Emellett legtöbb feladatot megoldó diákok, a legaktívabb pedagógus, valamint a két legaktívabb iskola is értékes nyereményekkel gazdagodhat.

A Nébih 2017-ben indította el Oktatási Programját, amelynek egyik fő célja a fiatal generáció szemléletformálása. Az elmúlt években több mint 42.000 óvodás, általános és középiskolás diák vett részt a program keretében szervezett, több mint 650 foglalkozáson és előadáson. Az interaktív programok, valamint a Nébih Oktatási Program weboldalán elérhető oktatási anyagok és kiadványok hozzájárulnak ahhoz, hogy a gyerekek tudatos fogyasztókká váljanak: megismerjék az élelmiszerekhez kapcsolódó kockázatokat és az élelmiszer-eredetű megbetegedéseket, tisztában legyenek a megelőzési lehetőségekkel, és figyelembe vegyék az élelmiszerek fenntarthatósági vonatkozásait is.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

SZAKMAI HÍREK

SOKKOLÓ DRÁGULÁS AZ ISKOLAI MENZÁKON – ENNYIT KELL MOST FIZETNI A GYEREKEK EBÉDJÉÉRT 2025-BEN

A menza mindennapos része az iskolások életének, de a szülőknek és az önkormányzatoknak is fontos kérdés, hogy miként szerveződik, és mennyibe kerül a közétkeztetés. Emellett az állami támogatások mértéke, a minőségi elvárások és az élelmiszerpazarlás elleni küzdelem is mind olyan tényezők, amelyek befolyásolják a rendszer működését. De hogyan tartható fenn a minőség a növekvő költségek mellett, és mi jelenti ma a legnagyobb kihívást a közétkeztetés számára? Erről is beszélt a Pénzcentrumnak a

Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnöke, Zoltai Anna és gazdasági alelnöke, dr. Kovács Pál.

Minden szülő tapasztalhatta, hogy az iskolai menza díja megemelkedett ősztől, bár a drágulás mértékében nagy eltérések vannak intézményenként. Míg egyes szülők 50 százalékos drágulásról számolnak be (náluk 990 forintról 1500 forintra emelkedett a napi ár), addig van, ahol csupán néhány százalékkal kell többet fizetni.

Olvass tovább: penzcentrum.hu

A TISZALÖKI BÖRTÖNBŐL KAPNAK ENNI A BALMAZÚJVÁROSI GYEREKEK, MIUTÁN LEÁLLT A KÖZÉTKEZTETÉS

Ideiglenesen börtönből visznek a gyerekeknek ételt Balmazújvárosban, az ígéret szerint sem az iskolások és óvodások, sem a rabok nem fogják megérezni, hogy valami változás történt.

Átmenetileg a Tiszalöki Országos Büntetés-végrehajtási Intézet biztosítja a napi étkezést Balmazújváros három általános iskolájában, öt óvodájában és két bölcsődéjében – mondta el a Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága (BvOP) kommunikációs főosztályának vezetője az MTI-nek.

Az ígéret szerint a gyerekek naponta háromszor vagy négyszer kapnak enni, ebből egyszer meleg ételt, épp úgy, ahogy rendes körülmények között lehetne. A fogvatartottak étkezését ez nem fogja befolyásolni.

Balmazújvárosban – ahol a polgármester fideszes, a képviselő-testületben viszont 6 képviselője van a kormánypártnak és 6 a Közösen Balmazújvárosért Egyesületnek – 1700 gyerek maradhatott volna közétkezés nélkül, volt olyan nap, amikor csak vajas kenyeret kaptak, ez után avatkozott be a Belügyminisztérium. A polgármester szerint az okozta a bajt, hogy a képviselők egy része nem jelent meg a testületi ülésen, a távolmaradó képviselők egyike viszont azt mondta, már megvolt a törvényesen lezajlott közbeszerzés nyertese, de nem hirdették ki, hogy melyik cég nyert.

Forrás: index.hu

MEGOLDÓDOTT A KÖZÉTKEZTETÉSSEL KAPCSOLATOS SÚLYOS PROBLÉMA BALMAZÚJVÁROSON

Mintegy 1700 gyermek maradt étkeztetés nélkül, a rendkívüli helyzetben a Belügyminisztériumnak kellett közbelépnie.

Megoldódott a közétkeztetéssel kapcsolatos súlyos probléma Balmazújvároson – jelentette be Varga Marina polgármester és Maruzsa Zoltán, a Belügyminisztérium köznevelési államtitkára sajtótájékoztatón a Balmazújvárosi Általános Iskola Kalmár Zoltán Tagintézményében szerda délelőtt. Mint arról **korábban beszámoltunk**, ellehetetlenült a közétkeztetés Balmazújváros köznevelési intézményeiben. A város több önkormányzati képviselője bojkottálta a döntést a közétkeztetésről, majd végül szeptember 5-én sikerült dűlőre jutni, ezután viszont ki kellett várni a szerződéskötési moratórium leteltét.

Olvass tovább: haon.hu

9-10 ÉVES GYERMEKEK TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAINAK VIZSGÁLATA A KÖZÉTKEZTETÉS TÜKRÉBEN

A közétkeztetés keretében a gyermekek a napi energia- és tápanyag-szükségletük egy részét tudják

fedezni változatos nyersanyag-válogatással és megfelelő ételkészítési technológiákkal ötvözve. A gyermekkori helytelen táplálkozási szokások előrevetítik a felnőttkori táplálkozással összefüggő betegségek kialakulását, ezért kulcsfontosságú számukra is a megfelelő étrend. A gyermekeknek szóló étrendi ajánlások célja, hogy segítsék a szülőket az egészséges és kiegyensúlyozott étrend kialakításában. A kutatás célja volt megvizsgálni a közétkeztetés keretében a kisétkezések igénybevételének arányát és hatását, valamint azt, hogy az otthoni táplálkozási szokások hogyan befolyásolják a gyermekek testtömegindexét (BMI). Részletes testösszetétel-mérések alapján a kutatásban részt vevő gyermekek testzsírszázaléka és a kisétkezések közötti összefüggés került elemzésre.

A tanulmányban 9-10 éves gyermekek és szüleik vettek részt, az adatgyűjtés 2024 februárjában történt egy saját készítésű kérdőív segítségével. A teljes elemszám n = 101. A statisztikai értékelés során leíró statisztikára, khi-négyzet próbára, Spearman-féle korrelációra és kereszttábla-elemzésekre került sor. Az eredmények p≤0,05 esetén tekinthetők szignifikánsnak.

Az eredmények azt mutatják, hogy a kisétkezéseket igénybe vevő gyermekek szignifikánsan jobb BMI-percentilissel és testzsírszázalékkal rendelkeznek. Ezzel szemben az otthoni kedvezőtlen táplálkozási szokások negatívan befolyásolják a gyermekek testtömegindexét. Ezen eredmények hangsúlyozzák mind a gyermekek, mind a szülők egészségesebb táplálkozásra való nevelésének fontosságát.

Olvass tovább: ujdieta.hu

JÓ, HA DÉLUTÁN 4-KOR KAPNAK FŐTT ÉTELT - KÖZÉPISKOLÁK TUCATJAI MŰKÖDNEK MENZA NÉLKÜL SZERTE AZ ORSZÁGBAN

Az a kisebb probléma a közétkeztetéssel kapcsolatban, hogy a diákoknak nem jut elég idejük a menzán felszolgált ebéd elfogyasztására. A nagyobb, hogy - főként a középiskolák esetében - menza sem áll rendelkezésre, így a tanulók leghamarabb akkor jutnak főtt ételhez, amikor a tanítás után hazaérnek.

Évről évre felmerülő probléma, hogy nincs idejük normálisan megebédelni a közoktatásban tanuló diákoknak, holott fizetnek a menzáért az iskolákban.

Az Eduline tavaszi nem reprezentatív felmérése szerint például a diákoknak jellemzően 10-20 percük van arra, hogy a sűrű időbeosztás, a menzákon kialakuló hosszú sorok és a rövid szünetek miatt kapkodva belapátolják a kapott ebédet. Ekkor Enyedi Csaba, a HunGast kommunikációs igazgatója is úgy nyilatkozott lapunknak, hogy a gyerekeknek esélytelen ennyi idő alatt megebédelni. Míg a második fogást csak-csak belapátolják, a kötelezően 63 fokosra hevített leves ennyi idő alatt nem hűl ki annyira, hogy fogyasztható legyen, így abból aligha tudnak enni a következő órájukra sietők tanulók.

Olvass tovább: eduline.hu

ÜVEGSZILÁNK KERÜLT AZ ISKOLÁSOK EBÉDJÉBE, NEM FOGLALKOZTAK VELE

Már azelőtt felfedezték, hogy kikerült volna az asztalra.

A Tamási Járásbíróság 2025. szeptember 17-én ítéletet hirdetett első fokon az iregszemcsei menzán történt üvegszilánkos incidens ügyében. Foglalkozás körében elkövetett szándékos veszélyeztetés bűntette miatt három vádlottat is pénzbüntetésre ítélt. Az I. rendű vádlott 900 ezer, a II. rendű 750 ezer, a III. rendű vádlott pedig 450 ezer forint **pénzbüntetést** kapott.

Közétkeztetési feladatkörben bulguros rakott karfiolt készítettek a vádlottak, amelyben már a konyhai dolgozók felfedeztek egy nagyobb üvegdarabot.

Annak ellenére, hogy a szakács jelezte a problémát feletteseinek, nem állították le a főzési folyamatot és 642 adag étel került kiszállításra több helyi iskola, óvoda, majd bölcsőde részére. Még aznap az iregszemcsei tálalókonyhán több pedagógus és diák is üvegszilánkot talált az ételében. Egyesek homokos ízre panaszkodtak, míg mások már a szájukból vették ki a hegyes szilánkokat.

Egy 10 éves diák száját egy nagyobb szilánk meg is sértette. Akár nagyobb tragédia is történhetett volna, ennek ellenére, folytatódott a tálalás. A vádlottak tudtak arról, hogy az étel szilánkokat tartalmaz, mégis engedélyezték a felszolgálást, annak teljes tudatában, hogy ez veszélyezteti a közétkeztetésben részt vevők életét és testi épségét - írja a teol.hu.

Az üvegszilánkok forrása mai napig ismeretlen. Fellebbezett a három vádlott, így az ügy másodfokon folytatódik a Szekszárdi Törvényszéken. Tavaly az ügyészség

kiemelte, hogy a közétkeztetésben dolgozók felelőssége, hogy az étel biztonságosan kerüljön ki a pedagógusok és a gyermekek elé.
Forrás: borsonline.hu

A LEGJOBB ISKOLAI TÍZÓRAIK, AMIK NEM SZENDVICSEK

Bármi, csak szendvics ne! Mondta a harmadikos kislány, miután zsinórban a sokadik szendvicset kellett kidobnom teljes kihasználatlanság miatt. Már a szendvics csomagolása is kellemetlen nyűg reggel fél hétkor, nem éreztem késznek magam rá, hogy csillagocskákat szaggassak sajtszeletekből és szívecskéket uborkából.

Nem beszélve arról, mennyire felesleges és pazarló tevékenység az ilyesmi. Másnap egyszerűen csak egymás mellé rakosgattam egy dobozba olyan elemeket, amik amúgy egy szendvicsbe kerültek volna: zöldséget, sajtot, gyümölcsöt, magokat. Ez a trükk máris sokkal nagyobb sikerrel működött, tehát a lényeg nem is csak az, mit csomagolok, hanem hogy milyen elrendezésben.
Olvass tovább: telex.hu

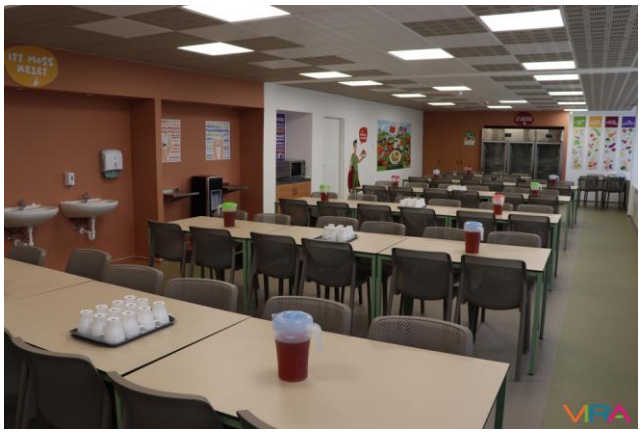
MIT ESZIK VALÓJÁBAN A GYEREK AZ ISKOLÁBAN? ORSZÁGOS KUTATÁS A GYERMEKEK ÉTKEZÉSI SZOKÁSAIRÓL ÉS AZ ÉLELMISZERPAZARLÁSRÓL

Az iskolai étkezések minden család életét befolyásolják: hatással vannak arra, hogy a gyermek jól lakik-e napközben, hogyan alakul az esti vacsora otthon, és mennyi étel végzi végül a kukában. A most induló kutatás több száz család bevonásával vizsgálja, hogyan függ össze a gyerekek napi étkezése a háztartások egészségével, költségeivel és élelmiszerpazarlásával.

Magyarországon egy ember átlagosan közel 60 kg ételt dob ki évente, ami fejenként kb. 40 ezer forint veszteségnek felel meg. Egy négytagú családnál ez akár egy teljes havi rezsiszámla vagy többheti bevásárlás értéke is lehet. A gyermekes családok helyzete e téren nehezebb, hiszen nem könnyű kiszámítani a gyerek étkezését. Vannak, akik a menzára bízzák a gyerek étkeztetését, ahol a hazai felmérések szerint a kitálalt ételek harmada a tányéron marad. Mások uzsonnával készülnek, amit a gyerek sokszor érintetlenül visz haza. Lehetőség a büfé vagy közeli kisbolt is. De vajon mit evett ténylegesen a gyerek nap közben? Megette-e e menzai ételt és az uzsonnát? Hozzájutott-e a szükséges tápanyagokhoz? Mi legyen a megmaradt uzsonnával?
A gyerekes háztartásokban előforduló mindennapi helyzeteknek megértésére indult a REFINE kutatás, amely eredményei beépülnek a Nébih Maradék nélkül programjába. A felméréshez gyerekes háztartások jelentkezését várják. A részvétel nemcsak a kutatást segíti, hanem a családok számára is hasznos lehet: a jelentkezők visszajelzést kapnak saját étkezési és pazarlási szokásaikról.
Forrás: trademagazin.hu

MEGÚJULT A KISKŐRÖSI KÖZÉTKEZTETÉS: 200 MILLIÓS BERUHÁZÁS A MINŐSÉGÉRT

Kiskőrös Város Önkormányzata kiemelt célként kezeli az intézményi közétkeztetés színvonalának folyamatos fejlesztését, amelynek keretében jelentős beruházás valósult meg 2025-ben. A 3 évvel ezelőtti részleges felújítás fontos lépés volt, de az idei beruházás új szintre emelte az intézményi közétkeztetés infrastruktúráját és minőségét.



Az Eatrend Kft. főzőkonyhájának felújítása, valamint a Kiskőrösi Bem József Általános Iskola ebédlőjének korszerűsítése révén nemcsak az infrastruktúra, hanem a szolgáltatás minősége is magasabb szintre lépett. A közel 200 millió forintos beruházás célja nemcsak a technológiai megújulás volt, hanem az étkezési környezet minőségének javítása is, szem előtt tartva a gyermekbarát szemléletet és a fenntarthatóságot.

A beruházásról az Eatrend Kft. Marketing és Támogatási osztályvezetőjét, Barnai-Halász Mercédeszt kérdeztük.

Olvass tovább: vira.hu

ÚJ IRÁNYT VESZ HAJDÚNÁNÁS KÖZÉTKEZTETÉSE

Glutén-, tej- és tojásmentes fogások, valamint vegetáriánus menük a központi konyhától a környező településekig. Eddig is volt lehetőség Hajdúnánáson a közétkeztetésben tej-, glutén-, cukor- és tojásmentes, valamint különféle diétás menük igénylésére, ám eddig csak az intézmények – bölcsődék, óvodák, iskolák és az idősek otthona – részesülhettek belőlük. A Hajdúnánási Gyermek és Közétkeztetési Nonprofit Kft. mostantól azonban a város lakói és a környező települések felnőtt lakossága számára is elérhetővé teszi ezeket az ételeket. Mi több, tovább bővíti a nem hétköznapi menük körét. Ez nagy változás, hiszen így azok is biztonságban juthatnak hozzá a számukra megfelelő menühöz, akiknek nincs idejük vagy lehetőségük otthon főzni.

Olvass tovább: civishir.hu

ELINDULT A METRO JÓÍZŰ MAGYARORSZÁG KEZDEMÉNYEZÉSE

A METRO Magyarország október 2-án nagyszabású eseményen indította útjára a Jóízű Magyarország kezdeményezést, amelynek célja a hagyományos magyar ételek megőrzése és népszerűsítése a hazai éttermekben a jövő nemzedéke számára.

A kezdeményezéshez az Agrárminisztérium mellett számos olyan rangos szakmai szervezet csatlakozott, mint a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége vagy a Magyar Vendéglátók Ipartestülete is.

A Jóízű Magyarország célja a hagyományos magyar alapanyagok és ételek népszerűsítése digitális platformjainkon keresztül. Idén elsőként a magyar konyha legikonikusabb étele, a gulyás kapja a főszerepet, valamint az ehhez szorosan kötődő alapanyagok: a magyar szürkemarha és a makói vöröshagyma. A makói vöröshagyma egy olyan hagyományos alapanyag,

amely a teljes eltűnés veszélyével néz szembe. Nem kis büszkeségünkre és helyi gazdákkal együttműködve a Metro Chef márka alatt tesszük elérhetővé. A Makói hagyma egy olyan hungarikum alapanyag, amelynek megőrzése és megmentése kiemelten fontos számunkra, ez adja a gulyásnak azt az eredeti, utánozhatatlan ízét, amelyet nem engedhetünk elveszni.

Olvass tovább: trademagazin.hu

JOBB MENZA – NÉPRAJZZAL?

Népművészet-e a mémgyártás? És kutatható-e a néprajztudomány módszereivel a menza és a közétkeztetés története? Aki nemmel válaszolna, annak azért, aki pedig igennel, annak azért ajánljuk dr. Báti Anikóval készített összefoglalónkat. Az adjunktussal a Kutatók Éjszakáján beszélgettünk.

Magyarország, Budapest, Margitszigeti úttörőtábor, ma Petőfi Sándor Napközis Tábor. Fotó: Kovács Márton Ernő / Fortepan

A táplálkozás kultúrája mindennapi életünk alapvető része – biológiai szükséglet, de egyben társadalmi élmény és tapasztalat is. Dr. Báti Anikó, az ELTE BTK Néprajzi Intézet egyetemi adjunktusa és a Humántudományok Kutatóközpontja Néprajztudományi Kutatóintézetének főmunkatársa ezt a területet kutatja évek óta kutatócsoportja élén. Nemcsak a múlttal (például népkonyhák), hanem elsősorban a jelennel foglalkozik, és különös figyelmet fordít a társadalmi vetületekre és a szokások változásaira.

„Ez a kutatás tipikusan néprajzi: a közösségre fókuszál, nem csak az ételre. A néprajz eszközeivel – részt vevő megfigyelés, interjúk, archívumok – tárta fel a szokásokat, például a leves kikopását vagy az étkezés rituáléit” - meséli Báti Anikó.

Olvass tovább: kultura.hu

SZIGOR JÖN A TRAPPISTA ÉS A VADKOVÁSZOS FRONTON – ÚJ RENDELET VÉDI A VÁSÁRLÓKAT

Október 2-án életbe lépett a trappista sajt és a „vadkovászos” kenyér gyártására vonatkozó új, szigorúbb szabályozás. A friss rendelet célja a fogyasztói bizalom helyreállítása és a termékjelölések hitelességének erősítése két ikonikus magyar termékkategóriában.

A Magyar Közlönyben megjelent 43/2025. (X. 2.) AM rendelet módosítja a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásait. A változások értelmében a trappista sajt csak akkor viselheti hivatalosan a nevet, ha érzékszervi vizsgálaton – íz, illat, állag alapján – legalább 2,8 pontot, összesen pedig minimum 11,2 pontot ér el. A „Trappista sajt” megnevezés használata kötelező, és a hasáb alakú változat kizárólag szeletelt, reszelt formában vagy élelmiszer-alapanyagként forgalmazható.

Olvass tovább: trademagazin.hu

5 DOLOG, AMIT A GYERMEKEK TÁPLÁLKOZÁSÁVAL KAPCSOLATBAN MINDENKÉPPEN TUDNOD KELL

A gyermekek egészséges fejlődésének számos tényezője van. Az egyik legfontosabb pillére a megfelelő táplálkozás. Nemcsak arról van szó, hogy elegendő kalóriát fogyasszanak, hanem arról is, hogy az elfogyasztott ételek minősége támogassa a testi és szellemi fejlődést, valamint a jó közérzetet. A táplálkozási szokások már gyermekkorban kialakulnak és meghatározzák a későbbi szokásokat is. Kialakulnak az étkezési minták, helyes ételválasztási szokások és étkezési ritmusok is rögzülnek, továbbá a gyermek ízlése is formálódik. Az alábbiakban öt alapvető szempontot emelünk ki, amelyeket minden szülőnek érdemes szem előtt tartania.

Kiegyensúlyozott étrend

A gyermekek szervezetének minden tápanyagra szüksége van ahhoz, hogy megfelelően fejlődjenek. A szénhidrátok adják az energiát. Törekedjünk a teljes értékű gabonákból, gyümölcsökből, zöldségekből fedezni a szükségletet, melyek rostokban is gazdagok így hosszan tartó stabil energiát nyújtanak. A rostok támogatják az egészséges bélflóra kialakulását és fenntartását, támogatják az emésztést és teltségérzetet alakítanak ki. A fehérjék az izmok és a szövetek építésében játszanak szerepet, változatos forrásokat kínáljunk a gyermekeknek, mint a sovány húsok és halak, tojás, hüvelyesek és tejtermékek. A zsírok nélkülözhetetlenek az idegrendszer és a hormonháztartás működéséhez, továbbá a zsírban oldódó vitaminok felszívódásához. A vitaminok és ásványianyagok gyermekkorban kulcsfontosságúak a csontok, vérképzés, és az immunrendszer egészségéhez, de az általános egészséges fejlődéshez is elengedhetetlenek.

Rendszeresség

A gyermekeknek kisebb a gyomorkapacitásuk, de sok energiára van szükségük, így fontos a napi többszöri étkezés. A rendszeres étkezés a vércukoringadozást is csökkenti, ami hozzájárulhat a jobb hangulathoz és nyugodtabb viselkedéshez. A szülőknek érdemes arra is odafigyelni, hogy minden nap biztosítsanak reggelit a gyermeknek mielőtt elindul az iskolába, mert a délelőtti órákban ez segíti a koncentrálást és az energiaellátottságot.

Mértékletesség

A túl sok hozzáadott cukrot, zsírt és sót tartalmazó élelmiszerek gyakori fogyasztása nemcsak az elhízás kockázatát növeli, hanem hosszú távon hozzájárulhatnak különböző anyagcsere-betegségek pl.: 2-es típusú cukorbetegség kialakulásához is. Ez nem azt jelenti, hogy a gyerek soha ne egyen csokoládét vagy egyéb nassolnivalókat, de tartsuk a mértéket és inkább gyümölcsöt, natúr joghurtot vagy házi készítésű finomságokat kínálni nekik.

Folyadékbevitel

A gyerekek sokszor elfelejtenek inni, főleg játék vagy tanulás közben, pedig a kiszáradás gyorsan jelentkezhet náluk. A megfelelő hidratáltság segíti a koncentrációt és az emésztést. A legjobb választás mindig a tiszta víz, de színesíteni lehet 100%-os gyümölcslevekkel, natúr gyümölcsteával vagy házilag készített citromos vízzel. A zöldségek és gyümölcsök, levesek víztartalma is számít! Javasolt kerülni viszont a cukros, szénsavas üdítőket, melyek gyakori fogyasztása a fogszuvasodás legfőbb okozói.

Szokások kialakítása és a szülők példamutató magatartása

A gyermekek többsége étkezései nagyobb részét az óvodában, iskolában folytatja, de emellett is nagy a felelőssége szülőknek, hogy a gyermek mennyire táplálkozik egészségesen. Érdemes minél korábban hozzászoktatni a gyermekeket különféle ételek és élelmiszerek ízéhez, mert az ízlelőbimbók is folyamatos fejlődésben vannak. Később már sokkal nehezebben fogadják majd el a natúr zöldséges és gyümölcsös ízeket, melyekkel nem találkoztak korábban. Ezen túl több tanulmányban is láthatjuk, hogy azok a gyermekek, akiket bevonnak az otthoni főzésbe, kertészkedésbe, bevásárlásba már egészen kicsi koruktól, nyitottabbak többféle ételt megkóstolni és színesebb étrendet követni. Inkább kisebb korban jellemző, hogy a gyermek utánozza a szülőt szinte mindenben. Intenzív tanulási szakaszban van, így, ha látja, hogy a szülő mit eszik, sportol vagy főz, nagyobb valószínűséggel szeretné majd ő is ezeket kipróbálni.

A gyermekek táplálkozása tehát alapvetően meghatározza egészségük és életminőségük alakulását. Bár a mindennapi rohanásban sokszor kihívást jelenthet minden felsorolt pontra odafigyelni, apró lépésekben hosszú távon viszont maradandó pozitív változásokat eredményezhet.

Készítette: Csonka Vanessza Gyöngyi, dietetikus Nestlé Hungária Kft.
Lektorálta: Sárga Diána, dietetikus Nestlé Hungária Kft.

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
Nádudvari
Hügli
Gyulakonyha Nonprofit Kft.
Nestlé PROFESSIONAL