



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. március

X. évfolyam 4. szám



A TARTALOMBÓL

KÖZSZÖV hírek	3
Lezárult a X. Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ 2025–2026) döntője	3
Húsmentes napok és alternatívák a közétkeztetésben – sikerrel zárult a KÖZSZÖV márciusi webináriuma	5
A közétkeztetésben is lehet tudatos fogyasztót nevelni	6
Havi élelmiszerbiztonsági tipp	6
Gyakori kérdések	7
Dávid- Dobos Zsófia alelnök válaszol	7
Fenntarthatósági rovatunk	8
Sajtótájékoztató a DELIREST-nél	8
Helsinki a fehérjeátmenet felgyorsításának élén	9
Egymillió dollárból élelmiszer-feldolgozó üzemet épít, így küzd a pazarlás ellen a főváros	10
Rostban gazdag húsvét – Így ünnepeljünk könnyedebb ételekkel	10
Szakmai hírek	11
QR-kód segítheti az élelmiszerek útjának követését	12
Bio sárgarépa a Nagymarosi menzán	12
Mi kerül a tányérunkra? Strukturális átalakulás zajlik a teljes élelmiszer-értékláncban	12
Megkezdte idei munkáját a NAK Mentés Munkacsoport	13
Magyarország bejutott a Bocuse d’Or lyoni világdöntőjébe	13
33 milliárd eurós üzlet: kinyílhat a közétkeztetés piaca a helyi gazdák előtt	13
Eltűnnek az evőeszközök a menzákról	13
A fakanál fogságában: Miért főzünk ugyanannyit, mint a Kádár-korban, ha már minden gép	14
Hüvelyesek Világnapja	14

BEKÖSZÖNTŐ

Tavaszi megújulás: Testben, lélekben, és a tányéron



Március van, éledezik a természet. A rügyek pattanásig feszülve várják a pillanatot, hogy színes pompába öltöztessék a tájat,

és hálát adjanak az első melengető napsugaraknak. A világ lassan lerázza magáról a tél sötét, rideg takaróját, s az ébredő föld már sejteti, milyen illatos gyümölcsökkel és zamatos zöldségekkel ajándékoz meg minket az idén is. Születés és elmúlás örök körforgása ez – éppúgy, ahogy az emberi életben is.

Ebben a lüktetésben ne felejtünk el megállni és figyelni magunkra, valamint a környezetünkre. A gondoskodás egyik legfontosabb pillére a táplálkozás. Bár közhelynek tűnhet, ma is igaz: „az vagy, amit megeszel”. Fontos lenne, hogy mindannyian az életkorunknak, fizikai aktivitásunknak és egészségi állapotunknak megfelelő, jó minőségű, hazai alapanyagokból készült ételeket fogyasszunk. Hiszen az étkezés nem csupán energiabevitel: meghatározza közérzetünket, vitalitásunkat és teherbírásunkat is.

A helyi, szezonális alapanyagok nemcsak ízesebbek, és tápanyagokban gazdagabbak, de felhasználásukkal a környezetünket is kíméljük. A roppanós zöldségek és lédús gyümölcsök a természet tiszta ajándékai, melyekben ott rejlik a nap melege és a föld ereje. Sokszor egy szelet friss kenyér, házi sajttal vagy zöldségkrémmel gazdagabb élményt nyújt, mint a legdrágább éttermi fogás. Az igazi táplálék ugyanis a test mellett a lelket is táplálja.

Ahogy a kertet gondozzuk, úgy kell figyelniünk saját egyensúlyunkra is. A mértékletesség, a tiszta forrásból származó összetevők és a tudatosság hosszú távú egészségünk zálogai. Az évszakok ritmusa tökéletes útmutató: a hosszú tél után most a friss, üde ízeket áhítjuk. Örömet jelentenek a harsogó saláták, a retek, az újhagyma, a zsenge zöldséglevesek és a vitaminban dús csírák.

Ilyenkor a szervezet felszabadul a téli terhek alól, megtisztul és új energiákat gyűjt. Hagyjuk, hogy a természet bölcsessége vezesse a kezünket a konyhában is! A magyar föld kincsei – a hagyma, a paprika, a paradicsom, az alma és a gabonák – nemcsak ízeket, hanem magát az életet hordozzák. A tudatos választás nem lemondás, hanem tiszteletadás önmagunk és a világnak felé.

Legyenek az étkezéseink apró, mindennapi ünnepek, ahol újra kapcsolódunk a természethez. A tavaszi megújulás bennünk is ott szunnyad: engedjük hát kibontakozni, mint napfényre törő virágot a kertben.

Ez az időszak a nagytakarítás ideje is. Ne csak az otthonunkat, munkahelyünket, a lelkünket is frissítsük fel! Tegyük rendet magunk körül, szabaduljunk meg mind attól, ami már nem szolgál minket, ami elszívja az energiánkat, vagy gátol a továbblépésben. Vegyünk egy mély lélegzetet a szabadban és teremtsünk tiszta teret az újnak, az életerőnek.

Mindenkinek örömteli megújulást, jó egészséget, kellemes húsvéti ünnepeket kívánok a KÖZSZÖV elnöksége nevében is

Lugosi Richárd
KÖZSZÖV elnökség tag

KÖZSZÖV HÍREK

LEZÁRULT A X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025–2026) DÖNTŐJE

Eredményesen és jelentős szakmai érdeklődés mellett zárult a X. Közétkeztetési Szakácsverseny országos döntője, amelynek 2026. március 3–5. között a SIRHA Budapest szakkiállítás adott otthont a HUNGEXPO területén. A Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) mellett társszervezőként vett részt a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), emellett számos hazai szakmai szervezet megjelent támogatóként.

A kétévente megrendezett szakácsverseny a KÖZSZÖV egyik kiemelt projektje, amelynek sikeréért az elnökség és a társszervezők is áldozatos munkát végeztek. Külön köszönet illeti a Magyar Bocuse d'Or Akadémiát

a professzionális verseny-boxok biztosításáért, valamint a mentorokat és a szakmai szervezetek által delegált zsűritagokat.

Verseny a fenntarthatóság és a minőség jegyében

A jubileumi megmérettetés középpontjában ezúttal is a fenntartható és minőségi közétkeztetés állt. Az őszi elődöntőkből továbbjutott 14 csapat három kategóriában – gyermek- és diákétkeztetés, intézményi felnőtt közétkeztetés, valamint munkahelyi vendéglátás – mérte össze tudását és kreativitását.

A kóstoló zsűriben neves szakemberek foglaltak helyet: Ambrus György (MNGSZ), Bernáth József (KÖZSZÖV), Farkas Erika (KÖZSZÖV), Hartmann Gabriella (MDOSZ), Kelemen Helmut (Bocuse d'Or Akadémia), Lendvai Zoltán (KÖZSZÖV), Mihály Kinga (NNGYK), Nagy Zoltánné (Nébih), Segál Viktor (Bocuse d'Or Akadémia), Vigné Sági Katalin (KÖZSZÖV) és Vomberg Frigyes (KÖZSZÖV) bíralták az ételeket a versenyző csapatok által delegált tagokkal közösen. A konyhai zsűri munkáját Ambrus Krisztián (KÖZSZÖV), Nagy Krisztián (Nébih) és Tóth Dávid (Nébih) végezte.

Különlegesség, hogy a gyermek- és diákétkeztetés kategóriában egy kőbányai általános iskola ötödikes osztálya is zsűrizett; ők az Egri Ovi-Vár csapatának ételét találták a legjobbnak. A látogatók körében is nagy sikert aratott a kóstolási lehetőség, amely alapján minden nap közönségdíjat osztottak ki.

Eredmények és különdíjak

Az ünnepélyes eredményhirdetés a szervezők köszöntőivel kezdődött, majd átadták a szakmai különdíjakat. [Zoltai Anna záró beszéde itt tekinthető meg \(klikk\).](#)

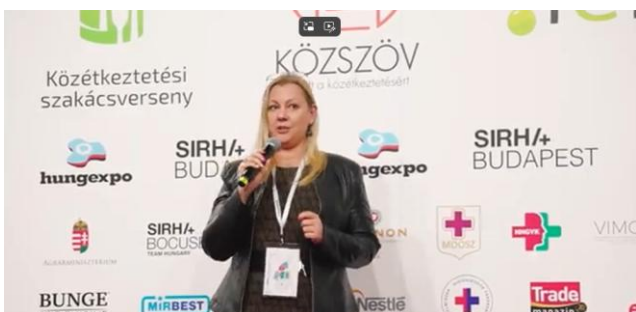
KÖZSZÖV különdíj:

Káliak (gyermekétkeztetés),
Welstory Hungary (munkahelyi vendéglátás),
Vácziak (intézményi étkeztetés).



[Dr. Nemes Imre beszéde ide kattintva nézhető meg \(klick\).](#)

Nébih különdíj: Welstory Hungary.



[Dr. Felkai Beáta Olga beszéde itt tekinthető meg \(klick\).](#)

Agrárminisztérium különdíja: Vácziak csapata.



[Petrezselyem Adrienn beszéde elérhető a Youtube-csatornánkon \(klick\).](#)

MNGSZ különdíjak: Egri Ovi-Vár, Halasi Zsiványok, Bakonyi Betyárok.

NNGYK különdíj: Káliak csapata.



[Dr. Surján Orsolya beszéde itt nézhető meg \(klick\).](#)

Részletes kategória-eredmények

Gyermek- és diákétkeztetés

Arany minősítés:

- OrganX Szupermenza
- Prizma Junior

Ezüst minősítés:

- Káli Konyhások

Bronz minősítés:

- Ovi-Vár Óvoda

Munkahelyi vendéglátás

Arany minősítés:

- MELÓDIN Éttermek
- OrganX Team Hungast

Ezüst minősítés:

- La Badella
- Welstory Hungary

Bronz minősítés:

- Halasi Zsiványok

Intézményi felnőtt közétkeztetés

Arany minősítés:

- NKDK csapata
- Vácziak
- OrganX Team Catey

Ezüst minősítés:

- Bakonyi Betyárok

A díjátadó itt nézhető meg:

- [Arany fokozat \(klick\)](#)
- [Ezüst fokozat \(klick\)](#)
- [Bronz fokozat \(klick\)](#)
- [Küöldíj \(klick\)](#)

Szakmai párbeszéd és jövőkép



A három nap során a verseny mellett szakmai programok, köztük a szabadszedéses menza tapasztalatairól szóló kerekasztal-beszélgetés várta az érdeklődőket.

[A beszélgetés itt nézhető vissza \(klikk\).](#)

A X. Közétkeztetési Szakácsverseny ismét bizonyította, hogy a hagyományos ízek korszerű technológiákkal ötvözve képesek megújítani az ágazatot. A rendezvény hozzájárult a hazai alapanyagok népszerűsítéséhez és a közétkeztetésben dolgozók szakmai elismeréséhez.

További részletek és fotók elérhetők hírlevelünk különkiadásában és Facebook-oldalunkon.

HÚSMENTES NAPOK ÉS ALTERNATÍVÁK A KÖZÉTKEZTETÉSBEN – SIKERREL ZÁRULT A KÖZSZÖV MÁRCIUSI WEBINÁRIUMA

A KÖZSZÖV 2026. március 12-én tartotta meg „Húsmentes napok, húsmentes alternatívák a közétkeztetésben” című online szakmai rendezvényét. A kizárólag regisztrációhoz kötött, a tagok számára ingyenes webinárium iránt kiemelkedő volt az érdeklődés, amit a résztvevők által kitöltött elégedettségi kérdőív is megerősített.

A program két előadó közreműködésével valósult meg. Vigné Sági Katalin dietetikus szakmai előadásában a húsmentes étkezés dietetikai alapjait, a komplettálás elvét és a növényi alapú menük összeállításának gyakorlati szempontjait mutatta be. Részletesen kitért arra, hogyan biztosítható a megfelelő tápanyagellátás a gyermekétkeztetésben akkor is, amikor húsmentes alternatívákat alkalmaznak.

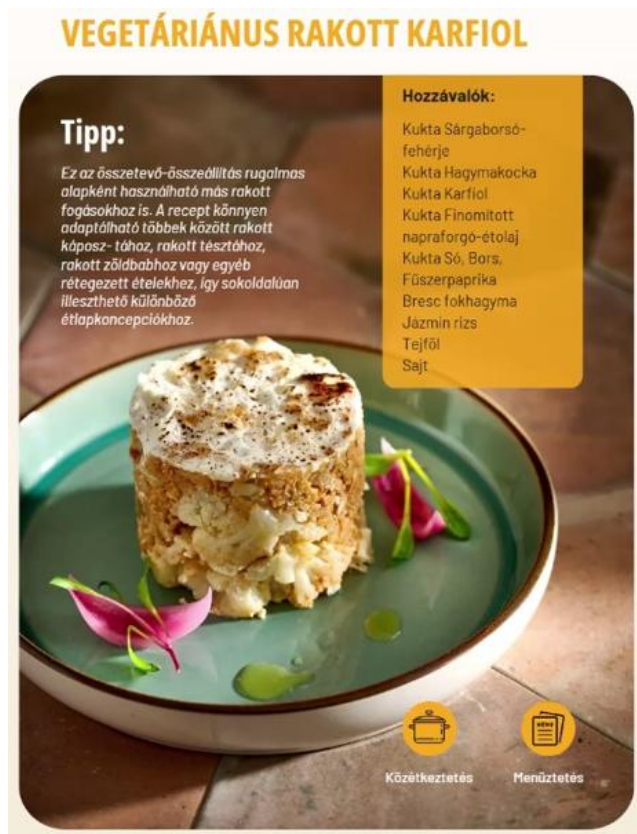


A második előadó, Körösi Szabó Zsolt (Helit) gyakorlati oldalról ismertette a borsófehérje használatát. Bemutatta, hogyan lehet az alapanyagot a közétkeztetésben ízletes fogások készítésére használni.



A visszajelzések összesítése rendkívül kedvező képet mutat: a kitöltők 100%-a értékesnek és informatívnak találta az előadásokat, és minden résztvevő nyitott további hasonló szakmai alkalmakra.

A március 12-i webinárium így egyszerre adott tudományos alapokat és konkrét konyhatechnológiai útmutatást a húsmentes étkezés megvalósításához, és bízunk abban, sikerrel szolgálta a közétkeztetésben dolgozó szakemberek mindennapi munkáját.



A KÖZÉTKEZTETÉSBEN IS LEHET TUDATOS FOGYASZTÓT NEVELNI

A X. Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) országos döntőjének a SIRHA Budapest szakkiállítás adott otthont, amely 2026. március 3–5. között várta az érdeklődőket a HUNGEXPO-n.

A Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szervezésében megvalósuló szakácsverseny középpontjában változatlanul a fenntartható közétkeztetés állt. Annak jelenlegi hazai helyzetéről és a verseny jelentőségéről Zoltai Annát, a KÖZSZÖV elnökét kérdeztük.

A közétkeztetés megújításának gondolata több mint egy évtizede fogalmazódott meg – mondta Zoltai Anna. A kezdeményezés egyik meghatározó alakja már 2012-ben, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal munkatársaként felismerte, hogy a KÖZSZÖV által szervezett szakmai verseny jóval többre hivatott annál, minthogy szűk körű, „házi” megméréstetés maradjon.

A közétkeztetés ugyanis naponta mintegy másfél millió embert érint Magyarországon, „lefedik”

valamennyi korosztályt, így szinte minden család kapcsolódik hozzá valamilyen formában.

Egy olyan ágazatról van szó, amiben nap mint nap több mint harmincezer ember dolgozik, munkájuk pedig társadalmi és gazdasági értelemben egyaránt értékreemtő.

Olvasd tovább: magyarmezogazdasag.hu

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés

A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (például elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagméretek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készételkezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is. A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszer-biztonság kockázatával jár! A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat...

Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben és kistelepülésekre kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek:

- tojasos galuska,
- különféle sodók,
- vaníliaöntet,
- madártej,
- somlói galuska,
- angolosan sült húsok,
- lágytojás és tükörtojás,
- erőleves nyers tojással,
- tatárbifsztek,
- friss tojással készült majonéz, tartármártás,
- sárga krémek,
- máglyarakás,
- sushi.

GYAKORI KÉRDÉSEK

DÁVID- DOBOS ZSÓFIA ALELNÖK VÁLASZOL



Kérdés: Konyhánk nem alkalmas gluténmentes diéta elkészítésére, és közétkeztetőt sem találunk, aki egy adag bölcsődésnek megfelelő ételt kiszállítana számunkra.

A szülő írásbeli nyilatkozata alapján vállalta, hogy behozza az ételt a gyermeknek a 37/2014-es EMMI rendeletre hivatkozva. Az étel elkülönített tárolását, melegítését meg tudjuk oldani.

Arról szeretnék állásfoglalást kérni, hogy önkormányzati fenntartású bölcsődében ez megvalósítható-e, mert a fenntartónk szerint nem.



Válasz: A gluténmentes diétát igénylő kisgyermek ellátásával kapcsolatban az alábbi, jogszabályon alapuló szakmai tájékoztatást adom.

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 15. § (2a) bekezdése az alábbiak szerint rendelkezik:

„A nevelési-oktatási intézményben, illetve a szakképző intézményben, amennyiben a közétkeztetés keretében nem biztosítható a gyermek és a tanuló diétás étkezése – a szülő, más törvényes képviselő írásbeli nyilatkozata alapján – a gyermek és a tanuló által az intézménybe bevitt, vagy a szülő, más törvényes képviselő által az intézménybe rendelt étel intézményben történő elfogyasztásának lehetővé tételével is biztosítható. Ennek érdekében a nevelési-oktatási intézmény, illetve a szakképző intézmény vezetője köteles biztosítani a hűtés, a melegítés és a fogyasztás megfelelő feltételeit a hatályos jogszabályok és szakmai előírások betartásával.”

A jogszabály tehát kifejezetten rendezi azt az esetet, amikor a közétkeztetés keretében a diétás étkezés nem biztosítható. Ilyen helyzetben – szülői írásbeli nyilatkozat alapján – **a gyermek által bevitt étel intézményi elfogyasztásának lehetővé tétele jogszerű megoldás.**

Amennyiben a bölcsődei konyha technológiai okból nem alkalmas a gluténmentes diéta biztonságos előállítására, és közétkeztető sem biztosít ilyen ellátást, a fenti rendelkezés alkalmazása megalapozott. **Az intézmény feladata ilyenkor az elkülönített hűtés, melegítés és fogyasztás feltételeinek biztosítása, a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartása mellett.**

Álláspontom szerint a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 15. § (2a) bekezdése egyértelmű jogalapot biztosít a szülő által bevitt diétás étel intézményen belüli elfogyasztására a fenti feltételek teljesülése esetén.



Kérdés 2: Gluténmentes étkezést kell biztosítanunk, azonban a közelben lévő nagy cég, aki mentes étkeztetéssel foglalkozik, csak a napi ebédet tudná biztosítani.

Van jogi akadály annak, hogy előre csomagolt, gluténmentes termékekkel biztosítsuk helyben a kísétkézést?

Válasz 2: Az Ön által felvetett helyzet – miszerint a külső, speciális diétás szolgáltató kizárólag az ebéd biztosítását tudja vállalni, míg a kísétkézések helyben kerülnének megoldásra – a gyakorlatban több intézményben is előforduló kérdés lehet.

Az NNGYK Diétás módszertani levele rögzíti, hogy szakorvosi igazolással rendelkező gyermek (pl. cöliákia) esetében az intézmény köteles az előírt diéta biztosítására. A módszertani levél ugyanakkor nem írja elő, hogy a napi étkezés valamennyi elemének azonos előállítási helyről kell származnia, hanem a diéta teljességét és biztonságos kivitelezhetőségét tekinti elsődlegesnek.

Ennek alapján az a megoldás, hogy az ebéd külső, gluténmentes étkezés előállításra alkalmas szolgáltatótól érkezik, a kísétkézések pedig helyben, garantáltan gluténmentes termékekből kerülnek biztosításra, szakmailag elfogadható és jogszabályba nem ütközik, amennyiben az alábbi feltételek teljesülnek:

1. kizárólag gyártói specifikációval rendelkező gluténmentes termékek kerülnek felhasználásra, melyek egyértelműen és igazoltan gluténmentesek;

2. a tárolásuk elkülönítetten történik;
3. a bontás és tálalás során a keresztszennyeződés kizárható;
4. a folyamat a HACCP rendszerben szabályozott és dokumentált;
5. a személyzet megfelelő oktatásban részesül, nem csak a konyhán, az óvodában is.

Amennyiben a kísékezés nem kizárólag előre csomagolt termékből áll, hanem például helyben készített szendvics is szerepel, úgy az kizárólag diétás szakács vagy dietetikus szakmai felügyelete mellett történhet. Ilyen esetben különösen fontos:

- az időbeni elkülönített előkészítés (a normál ételkészítéstől elkülönítve),
- elkülönített eszközhasználat,
- a keresztszennyeződés kizárása,
- egyadagos, névre szóló csomagolás,
- egyértelmű jelölés.

Az NNGYK diétás módszertani levél kiemeli, hogy amennyiben a konyhán nincs gluténmentes ételkészítésre kijelölt helység, a helyben történő gluténmentes ételkészítés fokozott körültekintést igényel, és csak megfelelő szakmai felügyelet mellett végezhető. Csomagolt, garantáltan gluténmentes termékek kezelése azonban megfelelő szabályozás mellett biztonságosan megvalósítható.

Amennyiben az intézmény a fentiek szerint szervezi meg az ellátást, úgy a jogszabályi kötelezettségének eleget tesz. A szülő nem kötelezhető az étkezés biztosítására, ha az intézmény a diétát biztonságosan megszervezi.

Összességében a leírt konstrukció – ebéd külső szolgáltatótól, kísékezések helyben, szabályozott és szakmailag felügyelt módon – az NNGYK Diétás módszertani levél elveivel összeegyeztethető, amennyiben az élelmiszerbiztonsági és dokumentációs feltételek maradéktalanul teljesülnek. Szakmailag kivitelezhető megoldást jelent, amennyiben minden szabályt betartva járnak el a szolgáltatás teljes folyamata során.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK SAJTÓTÁJÉKOZTATÓ A DELIREST-NÉL

2026.03.26-án sajtótájékoztatóra voltunk hivatalosak, ahol a sajtó képviselői mellett jelen voltak a szakmai szervezetek vezetői is.

Kőszegi Attila ügyvezető igazgató mellett a cég fenntarthatósági tanácsadója Szöllősi Réka, kommunikációs vezetője Szabó Rita, valamint Szabó Roland a cég gasztronómiai vezetője adott érdekes tájékoztatást. Ismertették azokat a felismeréseket - többek között, hogy az élelmezésünk globális és nemzeti szinten is jelentős változtatásokra szorul- amelyek mentén arra az elhatározásra jutottak, hogy a Delirest Hungary valamennyi éttermét érintően életre hívták a Tudatos Választás Programot.



A nemzetközi szinten a szektorban működő vállalkozások ezért manapság már fontos feladatuknak tekintik annak biztosítását, hogy a munkahelyi éttermekben felszolgált ételek ne csak finomak és megfizethetőek legyenek, hanem segítsenek az egészségesebb, valamint környezeti és klíma-szempontról fenntarthatóbb étrend kialakításában is.

A nemzetközi trendeknek és a hazai népegészségügyi követelményeknek megfelelően, a kezdeményezésük elsődleges célja, hogy a vendégeket ösztönözze a zöldegek, gyümölcsök, hüvelyes növények, teljes értékű gabonák és magvak nagyobb mennyiségű és változatosabb fogyasztására. Ezzel párhuzamosan pedig az önkiszolgáló rendszerben összeállított tányérok csökkentésük a húsadagjukat, bátrabban ismerkedjenek meg a növényi fehérjeforrásokkal és fogyasszanak gyakrabban halat. Ennek elsődleges eszközének nem a meggyőzést, hanem hívogató, ínycsiklandó, széles, változatos és szezonális elveket követő ételválasztékot alakítottak ki, amely lehetővé teszi, hogy az egészséges választás könnyű választás legyen” – mondta el a mai sajtóbeszélgetésen Kőszegi Attila, a cég ügyvezető igazgatója.

A program előrehaladása során nem csak a növényi alapanyagokat tartalmazó ételek választéka nő majd a kínálatban, hanem a hagyományos fogásokat is egyre

egészségesebbé (például magasabb rost- és alacsonyabb telítettség-tartalmúvá) varázsolják egy-egy gasztronómiai csavarral vagy konyhatechnológiai fejlesztéssel. Így a munkahelyi éttermekben azok a vendégek is önkéntelenül egészségesebben étkezhetnek, akik kevésbé tudatosak, kísérletező kedvűek, vagy nem rendelkeznek a témában megfelelő ismeretekkel.

Ugyanakkor a cég azokra a fogyasztókra is gondolt, akik nyitottak a korszerű táplálkozásra, vagy a környezetbarát étrend kialakítására vonatkozó információk befogadására. Nekik szólnak az éttermekben - havonta változó tematika mentén - elhelyezett vizuális kommunikációs elemek, a tálalópultokban logóval jelölt ételek és a programnak dedikált honlap, illetve hírlevél.



A sajtótájékoztatón elhangzott az is, hogy a program minden tekintetben megfelel a szektor elé állított nemzetközi elvárásoknak és a legnagyobb erénye az, hogy a kihívásokat komplex és rugalmasságot megengedő módon közelíti meg, legyen szó az egészségesebb táplálkozási szokások és a fenntarthatóbb étrend kialakításáról vagy a helyi gazdaság támogatásáról. A rugalmasságra pedig nem csak azért van szükség, mert egy-egy étterem vendégei között nagy különbség lehet az igényeik és a tudatosságuk szintjében, hanem mert a cég által üzemeltetett egységek között éppúgy megtalálhatóak a vidéki gyárak több ezer fizikai dolgozót kiszolgáló kantinjai, mint a fővárosi irodaházakban működő, bisztró jellegű prémium egységek is.

„A Delirest Hungary elkötelezett a Tudatos Választás Program hosszútávú megvalósítására és a cégcsoport többi, Közép-Európa más országaiban működő leányvállalata is hamarosan hozzákezd a magyarországi

program adaptálásába. Ráadásul a piaci példamutatás mellett a TVP a cég fenntarthatósági stratégiájába is kiválóan beleillik, hiszen az ESG elvárások minden területén pozitív irányú elmozdulást tesz lehetővé a vállalkozás működésének és hatásainak minden lényeges fókuszterületén. A nagyobb részben növényi hangsúlyos étrend előmozdításával csökken a negatív környezeti hatások nagysága, az egészségesebb étrend kialakításának ösztönzése pedig pozitív irányban befolyásolja a cég fogyasztóinak egészségi állapotát is”- tette hozzá Szabó Rita, a Delirest Hungary kommunikációs vezetője.



A program bemutatása mellett a sajtótájékoztatón Kószegi Attila azt is bejelentette, hogy a Delirest Hungary mostantól összes magyarországi éttermében átáll a ketrecmentes tartásból származó, Magyarországon termelt tojások felhasználására, ami szintén jelentős előrelépés a nemzetközi trendek és a fogyasztói elvárások követése irányába.

A sajtótájékoztató Szabó Roland vezetésével készített ínycsiklandozó finom ételek kínálatával zárult. Roland megígérte, hogy a jövőben egy-egy, a programban kidolgozott és bevezetett új receptet megoszt a KÖZSZÖV hírlevélben.

HELSINKI A FEHÉRJEÁTMENET FELGYORSÍTÁSÁNAK ÉLÉN

Történelmi döntést hozott Helsinki: 2030-ig felére csökkenti a közétkeztetésben felhasznált hús- és tejtermékek arányát, és helyettük növényi alapú opciókat vezet be.

A városi közgyűlés február 25-én 57:23 arányban elfogadta a Half Better („Fele jobb”) néven ismertté vált javaslatot, amely az óvodák, iskolák, kórházak és más önkormányzati intézményekben alakítja át a közétkeztetést.

A kezdeményezést Mai Kivelä képviselő terjesztette elő, aki szerint a döntés egyszerre szolgálja a klímavédelmet, az állatjólétet és tesz a gyerekek fenntartható jövőhöz való jogának érvényesüléséért. A program a Greenpeace országos kampányára épül, amely arra ösztönzi a településeket, hogy közbeszerzéseikben csökkentsék felére az állati eredetű élelmiszereket. Helsinki lépése eddig a legnagyobb áttörés.

Olvass tovább: trademagazin.hu

EGYMILLIÓ DOLLÁRBÓL ÉLELMISZER-FELDOLGOZÓ ÜZEMET ÉPÍT, ÍGY KÜZD A PAZARLÁS ELLEN A FŐVÁROS

Több mint egymillió dollárt és operatív támogatást kap Budapest a Fővárosi Feldolgozóközpont megvalósítására, jelentette be Karácsony Gergely kedden. A projekt célja, hogy csökkentsék az élelmiszer-pazarlást, méghozzá úgy, hogy feldolgozzák és megmentik a diákétkeztetés és az idősothoni ellátás számára a fővárosi piacokon keletkező, el nem adott, de fogyasztásra még alkalmas zöldségeket és gyümölcsöket.

A támogatásra a Bloomberg Alapítványnál pályázott a főváros még 2024 végén, mint kiderült, sikeresen: Karácsony bejelentése szerint Budapest bekerült a Bloomberg Philanthropies 2025–2026-os Mayors Challenge TOP 24 győztese közé. A verseny célja a helyi önkormányzatok innovációjának ösztönzése és a közszolgáltatások fejlesztése, írja közleményében a Fővárosi Önkormányzat.

A következő hónapokban Budapest hozzá is kezd a két év alatt megvalósuló programhoz: az el nem adott, de fogyasztásra és feldolgozásra alkalmas zöldségeket és gyümölcsöket félkész- vagy késztermékekkel dolgozzák fel az üzemben, amiket aztán a közétkeztetésbe juttatnak el.

Forrás: telex.hu

ROSTBAN GAZDAG HÚSVÉT – ÍGY ÜNNEPELJÜNK KÖNNYEDEBB ÉTELEKKEL

A húsvéti időszak hagyományosan a bőséges étkezésekről szól: sonka, kalács, tojás és sütemények tömkelege kerül az asztalra. Bár ezek az ételek az ünnepi hagyomány fontos részei, sokszor kevés rostot és túl sok zsírt tartalmaznak, ami megterheli az emésztőrendszert, fáradtnak és túlfeszítettnek érezhetjük magunkat az étkezések után, ami ronthat az ünnep

hangulatán. Az ünnepek szerves részei a nagy lakomák, de ne feledkezzünk meg a tojásfestésről, csokoládégyűjtögetésről, családi játékokról, melyekhez energikusságra és jó hangulatra lesz szükségünk.



Egy kis tudatossággal a húsvéti menü könnyen rostban gazdaggá tehető – úgy, hogy az ízek és a hagyományok is megmaradjanak.

Az élelmi rostok kulcsszerepet játszanak az emésztőrendszer egészségében. Segítik a bélműködést, hozzájárulnak a jóllakottság érzéséhez, valamint támogatják a bélflóra egyensúlyát. A rostban gazdag étrend a vércukorszint, így a stabil energiaszint szabályozásában is fontos szerepet játszik.

Pár apró változtatás, mellyel könnyen növelhető a rostbevitel a húsvéti menüben:

Teljes kiőrlésű pékáruk

A hagyományos fehér kalács vagy kenyér helyett/mellett érdemes teljes kiőrlésű változatot is kínálni. Ezek a változatok több rostot, vitamint és ásványi anyagot tartalmaznak, melyek kiegyensúlyozott energiaszintet és hamarabb jelentkező, tovább tartó teltségérzetet nyújtanak.





Bejelentés: Hatósági elrendelés alapján

Csomagolási idő: 2025.10.10.; 2025.10.21.;
2025.10.28.; 2025.12.10.; 2025.12.17.

Kiszerezések: 1 kg

Gyártó: Salis-Fűszer Gyártó, Csomagoló és Kereskedelmi Szociális Szövetkezet

A Nébih kéri a vásárlókat, hogy a fenti azonosító adatokkal megegyező terméket ne használják fel! A termékvisszahívás kizárólag a fenti adatokkal azonosított termékekre vonatkozik.

Forrás: portal.nebih.gov.hu

QR-KÓD SEGÍTHETI AZ ÉLELMISZEREK ÚTJÁNAK KÖVETÉSÉT

Új digitális platform fejlesztése indult, amely a termelőtől a fogyasztóig követhetővé teszi az élelmiszerek útját. A 130 millió forintos, részben EU-s támogatással megvalósuló projekt célja, hogy összekapcsolja az élelmiszerlánc különböző szereplőinél keletkező adatokat. A Digitális Termékútlevél Platform 3 rendszerből áll, és a tervek szerint a vásárlók QR-kód beolvasásával információkat kaphatnak a termékek származásáról, összetételéről és előállításáról. Berkovich Gábor, a SeaCon Europe ügyvezetője szerint a megoldás erősítheti a fogyasztói bizalmat és segítheti az élelmiszerbiztonsági követelmények teljesítését.

Forrás: trademagazin.hu

BIO SÁRGARÉPA A NAGYMAROSI MENZÁN

Egy igazi mérföldkő a Dunakanyar éléskamrája életében: BIO zöldségek a nagymarosi menzán!

[Ide kattintva \(klickek\)](#) megtekinthető, hogy hogyan készül a bio sárgarépa a menzára.



Forrás: dunakanyareleskamraja.hu

MI KERÜL A TÁNYÉRUNKRA? STRUKTURÁLIS ÁTALAKULÁS ZAJLIK A TELJES ÉLELMISZER-ÉRTÉKLÁNCBAN

2035-re 3,1 billió dolláros új piac formálódik az élelmiszeriparban, ahol a növekedés döntő része nem a többletfogyasztásból, hanem a szerkezeti átalakulásokból, a technológiai innovációkból és az egészségügyi elvárásokból fakad. A PwC Strategy& legújabb Future of Food 2.0 című tanulmánya szerint ez a lendület a termeszéstől a kereskedelemig minden szereplőnek új irányokat jelöl ki. Stabil gazdasági feltételek és célzott támogatás nélkül viszont nehezen ugorják meg az átállást a klíma- és költségkockázatoknak leginkább kitett mezőgazdasági termelők.



A modern élelmiszergazdaság eddigi legmélyebb szerkezetváltása zajlik. 2035-re az élelmiszer-fogyasztás, a termelés és az értékesítés alapvető változásai mintegy 3,1 billió dolláros piacot hoznak létre az iparágnál négyszer gyorsabban növekvő innovatív területeken. A PwC globális stratégiai tanácsadó üzletágának (Strategy&) legfrissebb riportja szerint az átalakulást három meghatározó trend vezérli:

- az egészségközpontú életmód erősödése,
- a gyors és kényelmi élelmiszer-ellátás iránti igény, valamint

- a klímakockázatok növekedése – mindezeket pedig a technológiai és mesterségesintelligencia-alapú innovációk tovább gyorsítják.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MEGKEZDTE IDEI MUNKÁJÁT A NAK MENTES MUNKACSOPORT

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Mentés élelmiszerek Munkacsoportjának idei első ülése kiemelkedő érdeklődés mellett zajlott, ahol az ágazat legfontosabb szereplői és szakértői osztották meg tapasztalataikat és innovatív gondolataikat.

A megnyitót **Éder Tamás**, a NAK Élelmiszeriparért felelős országos alelnöke tartotta, kiemelve, hogy a munkacsoport folyamatosan eredményes munkát végez, és jelentős szakmai hozzájárulást nyújt az élelmiszeripar fejlődéséhez. A fórumot **Szabolcs Péter** a munkacsoport elnöke vezette, hangsúlyozva a taglétszám dinamikus növekedését. A munkacsoport munkában jelenleg 54 vállalkozás és 20 szakértő vagy szakmai szervezet vesz részt.

Olvass tovább: trademagazin.hu

MAGYARORSZÁG BEJUTOTT A BOCUSE D'OR LYONI VILÁGDÖNTŐJÉBE



Lezajlott a Bocuse d'Or európai válogatója Marseilleben, ahol a kontinens legerősebb csapatai mérték össze tudásukat.

A versenyt ezúttal is a skandináv országok dominálták: az első helyen Dánia végzett, második lett Norvégia, míg a dobogó harmadik fokára – meglepetésre – Olaszország állhatott fel.

Olvass tovább: trademagazin.hu

33 MILLIÁRD EURÓS ÜZLET: KINYÍLHAT A KÖZÉTKEZTETÉS PIACA A HELYI GAZDÁK ELŐTT

Évente hatalmas összeget költ az EU iskolai és kórházi étkeztetésre, de a pénz nagy része eddig elkerülte a kistermelőket. Egy küszöbön álló uniós reform most gyökeresen átírhatja a szabályokat.



Az európai közintézmények – például iskolák, kórházak, szociális intézmények és egyéb közétkeztetési rendszerek – évente mintegy 33 milliárd eurót költenek élelmiszer-beszerzésre. Ez az összeg az élelmiszer-szolgáltatási kiadások több mint 5 százalékát teszi ki az Európai Unióban.

A közétkeztetés így nemcsak a lakosság mindennapi ellátásában játszik kulcsszerepet, hanem jelentős gazdasági és piaci tényezővé is vált. A nagy volumenű beszerzések révén az intézmények képesek stabil keresletet biztosítani az élelmiszerpiac számára, ami különösen fontos a mezőgazdasági és élelmiszeripari szereplők számára.

Olvass tovább: agroinform.hu

ELTŰNNEK AZ EVŐESZKÖZÖK A MENZÁKRÓL

A németországi egyetemi menzákon komoly problémát jelent az evőeszközök és edények folyamatos fogyása, ami jelentős pluszköltséget ró az üzemeltetőkre. Bár a lopás is jelen van, a hiány hátterében gyakran az anonim környezet miatti alacsonyabb felelősségérzet áll: sok vendég úgy érzi, az eszközök elvitelével nem okoz kárt.

A valóságban azonban a pótlások költségei (amelyek például Augsburgban évente 10.000 eurót is kitesznek) végül az ételárak emelkedéséhez vezetnek. Az evőeszközök jelentős része ráadásul nem is klasszikus lopás áldozata, hanem kényelmi okokból a kampuszi irodákban, teakonyhákban vagy konferenciatermekben marad, ahol a dolgozók használják őket tovább.



A statisztikák szerint az alsó-bajorországi és felső-pfalzi menzákon 2023 és 2025 között több mint 50 000 evőeszközt kellett utánrendelni, ami éves szinten ötszámjegyű euróösszeget emészt fel. Érdekes módon a jelenség intézményspecifikus: míg az egyetemi menzákon a hiány az elmúlt tíz évben nőtt, addig a nagyvállalati étkezdékben (például a Siemensnél) vagy az olyan étteremláncoknál, mint a L’Osteria, nem tapasztalnak jelentős veszteséget. A különbséget a szakértők a menzák személytelenebb jellegével és a hallgatói környezet sajátosságai magyarázzák. Az üzemeltetők nem elrettentéssel, hanem kreatív és fenntartható megoldásokkal próbálnak védekezni. Augsburgban és Münchenben elterjedtek a betétdíjas rendszerek, a fából készült eldobható kávéskanalak, valamint a "Cup Sharing" projekt, ahol a vendégek saját otthoni bögréiket ajánlhatják fel egy közös készletbe. Egyes helyeken többször használatos pizzásdobozokat és tálakat is bevezettek elvitelre, máshol pedig egyszerűen bátorítják a hallgatókat, hogy hozzanak saját tárolóedényt (gvpraxis).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2026. február 20. 22. évfolyam 4. szám

A FAKANÁL FOGSÁGÁBAN: MIÉRT FŐZÜNK UGYANANNYIT, MINT A KÁDÁR-KORBAN, HA MÁR MINDEN GÉP

A fogyasztóink/vendégeink elégedettségére befolyással vannak az otthoni étkezi szokások, amelyeknek átalakulásáról, megváltozásáról lehet a következő cikkben olvasni:

A magyar konyha negyven éve egyet jelentett a kötelező háztartási robottal és a vasárnapi rántott hús illatával, mára viszont generációs frontvonallá vált.



Míg a baby boomereknek a főzés még a gondoskodás oltára volt, a Z-generáció már applikációval előmelegített sütőben süti az Insta-kompatibilis vacsorát – de a kijózanító magyar valóság mit sem változott: ugyanúgy napi 137 percet égetünk el házimunkával, mint a nyolcvanas években. Az LG Bereczki Enikő generációkutató és Tóth Szilárd Michelin-csillagos séf segítségével nézett a lábasok mélyére: hogyan lett a „második műszak” kényszeréből technológiával támogatott közösségi élmény?

Olvas tovább: trademagazin.hu

HÜVELYESEK VILÁGNAPJA

Február 10-én, a Hüvelyesek Világnapján a figyelem középpontjába kerültek azok a növények, amelyek alapvető szerepet játszanak az egészséges táplálkozásban és a fenntartható mezőgazdaságban. Míg a 19. század végén Németországban és Ausztriában az éves fogyasztás fejenként még 20 kilogramm volt, ez mára mindössze 2 kilogrammra csökkent.

A globálisan mintegy 18 000 fajtát számláló hüvelyesek rendje a növényi alapú étrend egyik legfontosabb pillére, köszönhetően a magas fehérjetartalomnak és sokoldalú felhasználhatóságnak. A hüvelyesek nemcsak tápanyagforrásként, hanem „bolygómentő” szuperélelmiszerként is funkcionálnak. Környezeti előnyük kiemelkedő: a gyökereiken élő gümőbaktériumok segítségével képesek megkötni a levegő nitrogénjét, így nincs szükségük mesterséges trágyázásra. Sőt, a betakarítás után a talajban maradó növényi részek természetes módon gazdagítják a földet a következő kultúrák számára, miközben virágaik fontos táplálékot biztosítanak a beporzó rovaroknak. Az EAT-Lancet Bizottság által kidolgozott Planetary Health Diet bemutatja, hogyan lehet 2050-ben a Föld ökológiai terhelési határain belül kiegyensúlyozott táplálkozást

biztosítani a jövőbeni tízmilliárd fős világnépesség számára, ebben a tanulmányban szerepel az ajánlott fejenkénti 75 gramm hüvelyes növény fogyasztása.



A modern élelmiszeriparban a hüvelyesek liszt, koncentrátum vagy izolátum formájában szinte minden területen megjelennek: a levesektől és szósztoktól kezdve a tésztaféléken és pékárukon át egészen a húshelyettesítő termékekig és étrend-kiegészítőig. A német szövetségi mezőgazdasági minisztérium már 2012 óta külön fehérjenövény-stratégiával (Eiweißpflanzenstrategie) támogatja a hazai termesztést, felismerve, hogy ezek az alapanyagok elengedhetetlenek a jövő közétkeztetésében és a fenntartható mezőgazdasági modell kialakításában (food-service).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2026. február 20. 22. évfolyam 4. szám

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmiszervezetők 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, ÉLELMISZERVEZETŐK

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

