



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. OKTÓBER

X. évfolyam 7. szám



A TARTALOMBÓL

KÖZSZÖV hírek	3
Országos Közétkeztetési Konferencia	3
GHP munkacsoport hírei	3
HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP	4
Fenntarthatósági rovatunk	4
Mennyi élelmiszerhulladék keletkezik a háztartásokban? A Nébih felméréséből kiderül	4
Fördös Zé kiállt a svédasztalos menza mellett: Így csökkentenék a pazarlást az iskolákban és az óvodákban	5
Szigorodnak a fenntarthatósági kommunikáció szabályai	5
Szakmai hírek	5
Kedvező a kép a magyar élelmiszer-biztonságról	5
Kormánybizvivő: átalakítja a kormány az élelmiszerlánc-felügyelet területi rendszerét	6
Szegeden elindult öt oktatási intézményben a szabadszedéses menza	6
Imádják, hogy salátát keverhetnek maguknak, de kiborulnak, ha nem marad bolognai spagetti	6
Drágul az iskolai menza, de nem biztos, hogy a szülőknek is többet kell fizetniük	7
Friss adatok a hazai biotermék piacról: egyre több bioélelmiszer kerül a kosarunkba, de lépést tud-e tartani a hazai kínálat?	7
Elindult az OKOSTÁNYÉR® Országos Diák Tudáspróba	7
Mintha más lenne az íze... amikor az ember a „műszer” az élelmiszerlaborban	7
Egészségtudatosabbá válik a fogyasztás	8

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Kollégák! Kedves Olvasóink!

Október 16. az élelmezési világnap. Ezen a napon



alakult meg 1945-ben a FAO, az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete. A világnapnak magyar vonatkozása is van: létrehozását hazánk kezdeményezte, és

először 1981-ben tartották meg.

A világnap arra hívja fel a figyelmet, hogy mindenkinek szüksége van elegendő, biztonságos és tápláló élelmiszerre. Ez azonban ma sem mindenki számára elérhető. Ezért fontos az élelmiszerek megbecsülése és a pazarlás csökkentése. Az idei hazai programok egyik eseménye a budapesti adománykonvoj volt: 21 teherautó összesen 55 tonna élelmiszert szállított a rászoruló családok támogatására.

A 2026-os világnap az új ötletek és a hagyományos tudás közös szerepét emeli ki. Arra ösztönöz, hogy keressünk olyan megoldásokat, amelyekkel ma és a jövőben is több ember számára biztosítható a megfelelő táplálkozás.

Nekünk, a közétkeztetésben dolgozóknak ez mindennapi feladatunk. Gyermekek, idősek és dolgozó felnőttek étkezéséről gondoskodunk. Minden elkészült ebéd mögött sok ember munkája áll: az étlap megtervezésétől az alapanyagok beszerzésén és a főzésen át egészen a tálalásig. A világnap jó alkalom arra is, hogy ezt a munkát megköszönjük.

Az étel megbecsüléséhez hozzátartozik, hogy figyeljük, mennyi fogy el belőle, és mi marad a tányérokon. Érdekes meghallgatni az étkezőket, megismerni a kedvelt fogásokat és a maradék okait. Egy recept módosítása, egy új étel megkóstoltatása vagy a nyugodtabb étkezési körülmények megteremtése is segíthet. Közös célunk, hogy az elkészített ételt szívesen fogyasszák el.

A KÖZSZÖV közösségében egymástól is sokat tanulhatunk. Osszuk meg a bevált ötleteket és a nehézségeket is! Ami az egyik konyhában már működik, az máshol is hasznos lehet.

Az élelmezési világnap üzenetét vigyük tovább a hétköznapiakba: becsüljük meg az ételt, az étkezők bizalmát és egymás munkáját.

Jó olvasást és eredményes munkát kívánunk!

Riczu Tünde
KÖZSZÖV elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

ORSZÁGOS KÖZÉTKEZTETÉSI KONFERENCIA

A Közétkeztetők, Élelmiszervezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) és a Magyar Önkormányzatok Szövetsége (MÖSZ) szeretettel meghívja Önt a **2026. november 10-én, Gödöllőn megrendezésre kerülő Országos Közétkeztetési Konferenciára.**



A részvétel KÖZSZÖV és MÖSZ tagoknak ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

Jelentkezési határidő: 2026.11.05.

[Az esemény részletes leírása és regisztráció ide kattintva tekinthető meg \(klikk\).](#)

GHP MUNKACSOPORT HÍREI

Szóljon bele, mielőtt lezárul!

Fókuszban a vendéglátás GHP

Gőzerővel zajlik a hazai vendéglátás és közétkeztetés egyik legfontosabb szakmai alapidokumentumának, a Vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlati útmutatójának (GHP) felülvizsgálata. Az év eleje óta zajló felülvizsgálat célja nemcsak a 2018. óta bekövetkezett jogszabályi változások átvezetése, hanem napjaink legfontosabb gyakorlati és fenntarthatósági

kihívásaira korszerű és a szektor szereplőinek valódi segítséget nyújtó iránymutatás kialakítása.

Hol tartunk most?

Eredmények és fókuszterületek

A munkaterv szerint feszes tempóban halad a munka. A célkitűzés egyértelmű, a teljes kézirat lezárásának céldátuma 2027. május 31-e. Az útmutató 4. fejezetének (a vendéglátásban dolgozó vállalkozók kötelezettségeivel foglalkozik) felülvizsgálata befejeződött.

A munkacsoport jelenleg a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelményekről szóló 5. fejezetet tárgyalja. A kiemelt területekre, a diétás étkezés, a szabadszedéses étkezés, a készétel-adományozás, a catering, a mozgóárusítás, a vízellátás, az élelmiszerpazarlás megelőzése, illetve a hulladékkezelés, a csomagolóanyagok (kiemelt tekintettel az új PPWR-szabályozásra), a külföldi, valamint a megváltozott munkaképességű dolgozók foglalkoztatására fókuszáló almunkacsoportok munkája is hamarosan a végéhez ér.

A következő lépés a konyhák mindennapi üzemi működésének gerincét adó, üzemeltetési szabályokkal foglalkozó 6. fejezet felülvizsgálata.

Széles körű szakmai összefogás a háttérben

A felülvizsgálatot végző munkacsoport sokszínű szakmai háttérrel és hitelességgel az alábbi szervezetek együttműködése biztosítja:

Hivatalos és felügyeleti szervek: Agrárminisztérium, Nébih, NNGYK, NKFH.

Szakmai, érdekképviselői és tudományos szervezetek:

KÖZSZÖV, ÉLBC, ÉHT, Magyar Bocuse d'Or Akadémia, MDOSZ, MCI, MNGSZ, Maradék Nélkül Alapítvány, MVI, OKSZ, SVÉT, PGA, VSZOSZ, VIMOSZ.

A hatékony képviselő érdekében a hivatalos csatlakozás intézményi és szakmai civil delegálással zajlik. A munkacsoport havonta ülésezik online. Az ülések közötti időszakban pedig tematikus almunkacsoportokban zajlik a munka az egyes szakmai szervezetek közreműködésével.

Csatlakozzon egyéni szakértőként!

A felülvizsgálat sikerének kulcsa a terepen dolgozók tapasztalatának minél szélesebb körű integrálása. Oszsza meg észrevételeit, javaslatait a készülő 6. fejezethez kapcsolódóan, hogy az útmutató valóban a szakma érdekeit és a napi gyakorlatot szolgálja. Észrevételeit, javaslatait a vendeglatasghp@gmail.com e-mail-címen várjuk.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A rotavírus-fertőzések száma csaknem háromszorosa a tavalyinak. A Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ [40. heti járványügyi tájékoztatója](#) szerint amíg 2025-ben a 40. hétig 1.812 Rotavírus-gastroenteritis megbetegedést regisztráltak, addig 2026. ugyanezen időszakában 4.912 esetről járunk.

A rotavírus egy rendkívül fertőző, ellenálló kórokozó, amely kis mennyiségben is elegendő a fertőzéshez. A csecsemők és kisgyermekek körében a fogékonyság általános. Gyomor-bél rendszer megbetegedésével (gastroenteritisz) jár, tünetei: magas láz, gyakori, híg, vizes hasmenés, ijesztő hányás, hasi fájdalom, görcsök, levertség. Közösségekben megjelenésekor sokszor gondolnak ételmeiszer eredetre.

A vírus széklet-száj, azaz fekális-orális úton terjed, a fertőzött, vagy beteg ember székletében, hányadékában milliószámra van jelen, ahonnan könnyen átkerülhet játékokra, kilincsekre, más felületekre.

A rosszul megmosott kéz vagy a nem megfelelően fertőtlenített tárgyak révén terjed, a vírus könnyen a szájba juthat. Éppen ezért a megelőzésben kulcsszerepe van az alapos személyi és környezeti higiénának. Felhívjuk minden közétkeztetésben, illetve oktatási-nevelési intézményben dolgozó figyelmét, hogy fokozottan ügyeljenek a személyi- és környezet higiénés előírások betartására, a megbetegedett dolgozók azonnali elkülönítésére.

Ajánlott:

- A dolgozók figyelmét soron kívül felhívni a fokozott higiénés szabályok betartására.
- A gyakori és alapos kézmosás az intézményi, konyhai dolgozók, valamint az étterembe, ebédlőbe betérő gyermekek esetében is.
- Kézfertőtlenítő alkalmazása a kézmosás kiegészítéseként.

- Hányás, hasmenés, láz esetén a dolgozó ne vegye fel a munkát. A tünetes dolgozó azonnal jelezze állapotát a vezetőnek.

- Gyakran érintett felületek (kilincsek, kapcsolók, korlátok, mosdók, WC-k, étkező asztalok stb.) rendszeres, pl. turnusonkénti fertőtlenítése.

- Szabad-szedés esetén az adagolóeszközök gyakori cseréje.

- Textíliák, törölközők gyakori cseréje, egyszer használatos törölköző alkalmazása.

-A fogyasztói edények szokásostól eltérő, virucid hatású, magasabb szerkoncentrációval - gépi mosogatásnál magas hőmérsékletű vízzel végzett fertőtlenítése.

- Szükség esetén kapcsolatfelvétel a népegészségügyi hatósággal.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

MENNYI ÉLELMISZERHULLADÉK KELETKEZIK A HÁZTARTÁSOKBAN? A NÉBIH FELMÉRÉSÉBŐL KIDERÜL

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) 2016. óta nyomon követi a magyar háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségét. A 2025-ös felmérés eredményei szerint tovább erősödött a kedvező tendencia: az elkerülhető élelmiszerhulladék, vagyis az élelmiszerpazarlás mértéke az elmúlt kilenc évben 37,2%-kal csökkent. Az otthoni pazarlás hátterében továbbra is ugyanazok a mindennapi hibák állnak: a túlvásárlás, a túlzott főzés és a megfeledezett élelmiszerek.



A 2025 év végén zajlott felmérésbe 151 háztartás kapcsolódott be, amely több, mint 400 fogyasztó élelmiszerpazarlási szokásainak vizsgálatát jelenti. A résztvevők egy héten keresztül részletes hulladéknaplóban rögzítették valamennyi kidobott élelmiszer mennyiségét, típusát, kezelésének módját, valamint a kidobás okát.



[A kutatás részletes összefoglalója a Nébih weboldalon \(ide kattintva\) olvasható.](#)

Olvasd tovább: portal.nebih.gov.hu

FÖRDŐS ZÉ KIÁLLT A SVÉDASZTALOS MENZA MELLETT: ÍGY CSÖKKENTENÉK A PAZARLÁST AZ ISKOLÁKBAN ÉS AZ ÓVODÁKBAN

Az étel tiszteletére és a tudatos, pazarlásmentes étkezésre tanítja a gyerekeket a Szupermenza. Fördös Zé is segít a programban, amely svédasztalos menzát kínál a gyerekeknek, így csökkentve az ételpazarlást.



Évről évre rengeteg étel végzi a kukában az iskolai és óvodai menzákon, pedig egy kis odafigyeléssel ennek jelentős része megelőzhető lenne. Éppen ezért egyre több intézmény vezeti be az úgynevezett svédasztalos, vagy szabadszedéses menzát, amelynek lényege, hogy a gyerekek maguk dönthetik el, miből és mennyit szeretnének enni. A Szupermenza kezdeményezéshez

Fördös Zé is örömmel csatlakozott, aki szerint ezzel nemcsak az ételpazarlás csökkenthető, hanem a gyerekeket is tudatosabb étkezésre lehet nevelni.

Olvasd tovább: origo.hu

SZIGORODNAK A FENNTARTHATÓSÁGI KOMMUNIKÁCIÓ SZABÁLYAI

Szeptember 27-től új, szigorúbb elvárásoknak kell megfelelniük a vállalkozásoknak, ha kereskedelmi kommunikációjuk során zöld állításokat kívánnak alkalmazni. A Gazdasági Versenyhivatal (GVH) keddi közleménye szerint a hamarosan „feketelistára” kerülő gyakorlatok közül nem egyet már korábban is vizsgáltak, de az új uniós szabályok most zéró toleranciát hirdetnek az ilyen megtévesztésekkel szemben.

Európai Unió jogszabályi változások eredményeként – a fogyasztók zöld átállásban való szerepvállalásának a tisztességtelen gyakorlatokkal szembeni hatékonyabb védelem és a hatékonyabb tájékoztatás révén történő növelése érdekében – 2026. szeptember 27-étől Magyarországon is szigorúbb szabályok vonatkoznak majd a vállalatok kommunikációja során alkalmazható fenntarthatósági állításokra – közölte a hivatal.

Olvasd tovább: article-editor.storeinsider.hu

SZAKMAI HÍREK KEDVEZŐ A KÉP A MAGYAR ÉLELMISZER- BIZTONSÁGRÓL

Az élelmiszer-biztonság világnapja június első felében ráirányította a figyelmet a terület fontosságára, ehhez kapcsolódóan pedig 2026. június 26-án megjelent az Európai Bizottság éves jelentése is az élelmiszer-biztonsági riasztási rendszer működéséről és eredményeiről. Az élelmiszerlánc minden elemének együttes eredménye, ha a fogyasztóhoz csak biztonságos élelmiszer jut el. A médiában megjelenő termékvizsgálások azok, amikkel mindenki szembesül, de ez szerencsére ritka, gyors és hatékony beavatkozással pedig nem okozhat gondot. A sikeres működéshez elengedhetetlen a hazai és nemzetközi együttműködés, a szükséges ellenőrzések és bejelentések megtétele.

Olvasd tovább: trademagazin.hu

KORMÁNYSZÓVIVŐ: ÁTALAKÍTTA A KORMÁNY AZ ÉLELMISZERLÁNC-FELÜGYELET TERÜLETI RENDSZERÉT

Átalakítja az élelmiszerlánc-felügyelet területi rendszerét a kormány, a jövőben a járási hivatalok élelmiszerlánc-felügyeleti szervezeti egységeit megyei szintre integrálják – közölte Magyar Éva kormányzóvivő.

Magyar Éva a kormány döntéseiről beszámolva elmondta: az átalakítás célja, hogy a jelenlegi többszintű, megosztott irányítás helyett közvetlen és egységes szakmai irányítási lánc jöjjön létre a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a területi végrehajtás között.

A kormányzóvivő az eddigi rendszert lassúnak és rugalmatlannak nevezte és hangsúlyozta: több esetben előfordult, hogy a szükséges hatósági intézkedések késve vagy nem megfelelően valósultak meg.

Közölte: a járási hivatalok élelmiszerlánc-felügyeleti szervezeti egységeit megyei szintre integrálják, a Nébih pedig megkapja az érintett agrár-, élelmiszerlánc-, állat és növényegészségügyi hatásköröket. Az intézkedéstől hatékonyabb szakmai működést vár a kormány – jelezte.

Forrás: trademagazin.hu

SZEGEDEN ELINDULT ÖT OKTATÁSI INTÉZMÉNYBEN A SZABADSZEDÉSES MENZA

Mielőtt a gyerekek elkezdtek ebédelni Labanczné Bányász Anett, igazgató arról beszélt, hogy a szabadszedés ahhoz is hozzájárul, hogy tudatosan, önállóan döntsenek.



– Egy döntési szabadság is hárul rájuk, hisz ők maguk dönthetik el, hogy miből és mennyit szednek a tányérjukba. Nekünk, pedagógusoknak az a dolgunk, hogy felhívjuk a figyelmet, hogy az ételpazarlás így is csökkenthető – mondta az iskolaigazgató. Labanczné Bányász Anett azt is elmondta, hogy a most indult

szabadszedéses étkezés miatt egy kicsit át is alakították az órarendet, hogy a gyerekek nyugodtan meg tudjanak ebédelni. Az iskola a tanévnyitó előtt szülői értekezletet is tartott az szabadszedéses menza elindulásával kapcsolatosan, az osztályfőnökök az osztályok Facebook-csoportjaiban is tájékoztatták a szülőket a változásokról. Labanczné Bányász Anett szerint a gyerekek élménybeszámolóit lesznek otthon a legfontosabbak, de a szülők már ezektől függetlenül is támogatták a változást.

Olvass tovább: szeged.hu

IMÁDJÁK, HOGY SALÁTÁT KEVERHETNEK MAGUKNAK, DE KIBORULNAK, HA NEM MARAD BOLOGNAI SPAGETTI

Nagy várakozásokkal fogadta mindenki a szabadszedéses menzákat, amikor a Hungast 2024-ben bejelentette, hogy kiterjeszti az egy évvel korábban még szűkebb körben tesztelt rendszert. Sokan várták, hogy ettől majd jobban esznek a gyerekek, és esetleg kevesebb élelmiszer-hulladék termelődik. De tényleg megváltotta a generációk óta utált hazai menzarendszert a svédasztal? Mivel egyre több iskolában vezették be az utóbbi évben, összeszedtük a tapasztalatokat, amihez iskolai vezetőkkel és a leginkább érintettekkel, gyerekekkel is beszélünk.



Dani (10) úgy képzelte, hogy a szabadszedéses menza olyasmi lesz, mint a svédasztalos szállodai vacsora, ezért elsőre csalódott volt. Annak örül, hogy van lehetősége zöldséget és salátát szedni, üresen enni a rizst és a tésztát, illetve, ha ízlik neki a leves, akkor vehet kétszer. A zöldségeknek a várakozásokkal ellentétben szinte minden, általunk megkérdezett gyerek örül, főleg azért, mert azt is kiválaszthatják, melyik zöldségből szednek. Egyikük inkább a paradicsomot, másikuk az

uborkát szereti, és most már mindenki maga dönthet. Előfordulnak persze viták a salátabár körül, ha valaki kiszedi az összes kukoricát.

Olvasd tovább: telex.hu

DRÁGUL AZ ISKOLAI MENZA, DE NEM BIZTOS, HOGY A SZÜLŐKNEK IS TÖBBET KELL FIZETNIÜK

Négy-hat százalékkal emelkedhetnek a közétkeztetés költségei, jelentős térítésszámra azonban nem számít a szakmai szervezet. Közben egyre több iskolában jelenik meg a szabadszedéses, svédasztalos menza, amely ugyan valamivel drágább lehet a hagyományos rendszernél, de kevesebb étel kerülhet a kukába.



A közétkeztetés három meghatározó költségtényezője az élelmiszer, a munkabér és az energia. A szövetség tájékoztatása szerint az élelmiszeráraknál jelenleg stagnálás, illetve minimális árcsökkenés tapasztalható, a munkabérek viszont mintegy 10 százalékkal, a közületi energiahordozók költségei pedig körülbelül 2 százalékkal emelkedtek.

Mindez azonban nem jelenti automatikusan azt, hogy szeptembertől a szülőknek is 4-6 százalékkal többet kell fizetniük az iskolai étkezésért. A térítési díjakról ugyanis a települési önkormányzatok képviselő-testületei döntenek.

Olvasd tovább: eduline.hu

FRISS ADATOK A HAZAI BIOTERMÉK PIACRÓL: EGYRE TÖBB BIOÉLELMISZER KERÜL A KOSARUNKBA, DE LÉPÉST TUD-E TARTANI A HAZAI KÍNÁLAT?

Növekvő kereslet, bővülő piac és új lehetőségek a hazai élelmiszerágazat számára: az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi) legfrissebb piacelemzése szerint a biotermékek kiskereskedelmi forgalma 2023 és 2025 között 28 százalékkal nőtt, elérve az 53,8 milliárd forintot, miközben az eladott mennyiség is 26

százalékkal bővült. A biotermékek értékesítési forgalma ezzel 14 százalékponttal gyorsabban nőtt, mint a KSH által mért teljes élelmiszer- és italkiskereskedelemé, ami az erősödő fogyasztói keresletet és a kisebb inflációs kitettséget jelzi. A kedvező piaci trendek fontos növekedési lehetőséget jelentenek a hazai bioszektor számára: a következő évek fontos feladata, hogy a bővülő fogyasztói kereslet egyre nagyobb arányban találkozzon hazai alapanyagból előállított, magasabb hozzáadott értékű biotermékekkel.

Olvasd tovább: biokutatas.hu

ELINDULT AZ OKOSTÁNYÉR® ORSZÁGOS DIÁK TUDÁSPRÓBA



Ősszel szórakoztató országos versenyen bizonyíthatják tájékozottságukat a 11-13 éves gyerekek, miközben iskolájuknak és osztályuknak is értékes díjakat nyerhetnek. A 2026/27-es tanévvel szinte egy időben indult el az OKOSTÁNYÉR® Országos Diák Tudáspróba az online selejtezővel, amire háromfős csapatokat vár a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége az ország valamennyi általános iskolájából és 6 vagy 8 osztályos gimnáziumából, hogy összemérjék tudásukat a helyes táplálkozásról és aktív életmódról!

Olvasd tovább: trademagazin.hu

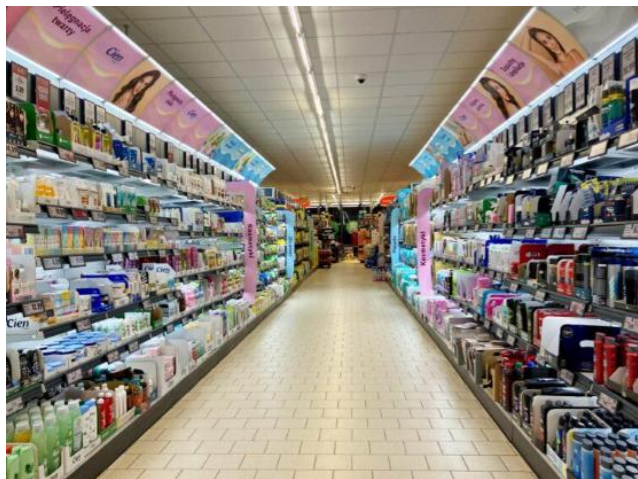
MINTHA MÁS LENNE AZ ÍZE... AMIKOR AZ EMBER A „MŰSZER” AZ ÉLELMISZERLABORBAN

A zsugorinflációt már jól ismerjük: kisebb lesz a csokoládé, kevesebb bonbon kerül a zacskóba, az ár persze nem csökken. De egy megszokott élelmiszer akkor is megváltozhat, ha a kiszerelése ugyanakkora marad. Más lehet az íze, az illata vagy az állaga – akár egy receptúraváltás, új alapanyagok vagy új csomagolás miatt. Laikusként ezt egyszerűen csak megérezzük. De hogyan lesz a „mintha más lenne az íze” benyomásból értékelhető laboratóriumi eredmény? A Laborhírek a J.S. Hamilton Hungaria Kft. szakértőinek segítségével mutatja be, hogyan zajlik az élelmiszerek érzékszervi vizsgálata.

Olvass tovább: trademagazin.hu

EGÉSZSÉGTUDATOSABBÁ VÁLIK A FOGYASZTÁS

A több friss zöldség és gyümölcs, a kevesebb cukor, az étrend-kiegészítők és az AI-alapú tanácsadás iránti növekvő érdeklődés egyaránt jelzi, hogy az egészségtudatosság egyre erősebben alakítja a fogyasztói és vásárlási döntéseket – derül ki a PwC Voice of the Consumer 2026 kutatásából.



Az egészségtudatosság ma már a napi rutin része. Számít, mi kerül a tányérunkra, mit mutat a fitneszalkalmazás, milyen összetevőkre figyelünk vásárláskor, és milyen tanácsot kérünk digitális eszközöktől. A PwC Voice of the Consumer 2026 kutatása szerint a közép- és kelet-európai fogyasztók 55%-a több friss zöldséget és gyümölcsöt fogyasztana a következő egy évben, 48%-uk csökkentené a feldolgozott vagy magas cukortartalmú élelmiszerek fogyasztását, 47%-uk pedig már először az AI-hoz fordul, amikor egészségügyi vagy életmóddal kapcsolatos kérdése merül fel.

A fogyasztók gyorsan érthető információt, személyre szabott támogatást és olyan technológiát keresnek, amely nem bonyolítja, hanem megkönnyíti az egészségesebb alternatíva választását. A kutatás eredményeit a Business Days konferencián mutatta be Madar Norbert, a PwC fogyasztói piacokért felelős igazgatója.

Olvass tovább: storeinsider.hu

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közetkeztetők 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

TÁMOGATÓINK

