



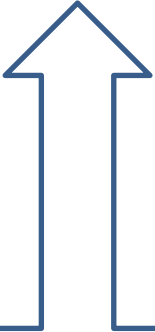
a közétkeztetés élelmiszer-biztonságáért és fejlesztéséért

Zoltai Anna- Páger Zsolt-Dr. Kovács Pál

KÖZSZÖV elnökség

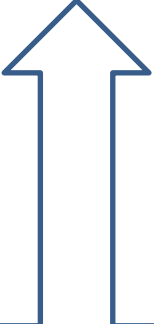
2021.11.09.





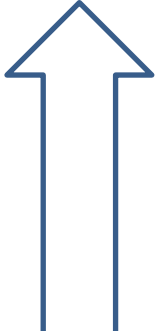
Prof Dr. Rigó
János
14 fő
2000.04.07.

Ma több, mint
700 tag

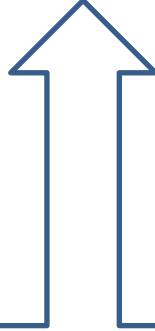


Definíció:
Éltv. 39/A
Vendéglátó
tevékenység

Éltv: 71.
Vendéglátó-
ipari termék



A szektor
élelmiszer-
biztonságára
ható tényezők
vizsgálata,
felmérés,
kutatás,
ismeret-
terjesztés,
oktatás,
figyelemfelh.



Komplex, egy-
egy kiragadott
részlet
változtatása
nem lehet
eredményes.

Ha ma megkérdezzük valakit, hogy milyen a „menza”?

Leginkább lesújtó véleménye van.

Divat szidni, szükséges rosszként kezelni.



„Régóta úgy gondolom, hogy a közétkeztetésre nem mostohagyereként, hanem a magyar agrárium egyik kitörési pontjaként kell gondolni.”

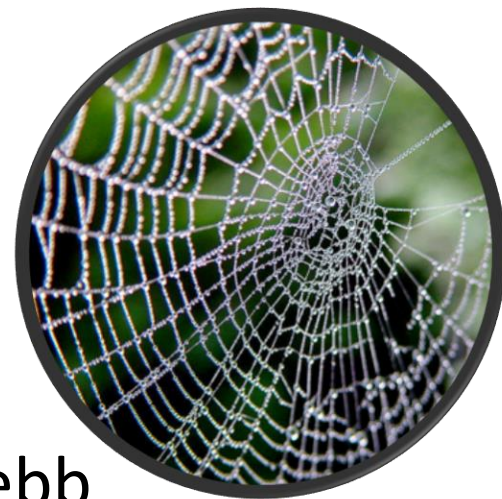
(Dr. Bognár L. 2021. 10.08. OMÉK –Termelők a közétkeztetésben konferencia)

2 fő okból:

1. a közétkeztetés volumene,
2. a közétkeztetés társadalmi hatása miatt.

Ha megkérdezzük az embereket, mi hiányzik a közétkeztetésből, 3 dolgot mondanak:

1. A pénz,
2. Minőség,
3. És a SÓ.



A kérdés azonban ennél sokkal összetettebb pókháló szerű.

Bármely részéhez nyúlunk, szakad, sérül, újabb problémát húz elő.

Sok a részlet felelős – egy igazi helyett.

Humán erőforrás

Tudás, tapasztalat

MUNKASZERŐ

Szakmai igényesség

ELKÖTELEZETTSÉG

Fejlődni akarás

Nyitottság

Bizalom

Társadalmi megbecsülés

Infrastruktúra
Korszerű technológia

Gépek, eszközök

Fejlesztési potenciál

Fizetőképesség

Üzemeltetés

Fejlesztés

Hatékonyság

Szervezettség

Logisztika

Szabályozottság

Tartalék

Karbantartás

Önellenőrzés

Beszállító kiválasztás

KRELL

REZSI, MEGTÉRÜLÉS

ALAPANYAGÁR
Munkafegyelem

Fogyasztói értékelés

Pazarlás mentesség

Fenntarthatóság

Élelmiszer-biztonság

Minőség

Ellátási kötelezettség

Vállalkozói felelősség

Ellátási biztonság

Szülői felelősség

Hulladék

Nyersanyagnorma

Tápanyag rendelet

Kötelező 10 napos étlap



Étkezési
környezet
Tálalás
Étkészlet
SZAGOK, ILLATOK
HŐMÉRSEKLET
Étkezési idő
Étkezési hangulat
Pedagógia
Diétás igények
Táplálkozási averziók
...
qts-q
qts-qts

AZ ELLÁTÁSI LÁNC VÉGÉN MEGJELENŐ SZABÁLYOZÁSI, ELVÁRÁSI ÖSSZTŰZ

Minőség

Élelmiszer-biztonság

Fenntarthatóság

Pazarlás mentesség

Fogyasztói értékelés

Munkafegyelem

ALAPANYAGÁR

REZSI, MEGTÉRÜLÉS

KREL

Ellátási kötelezettség

Vállalkozói felelősség

Ellátási biztonság

Szülői felelősség

Hulladék

Nyersanyagnorma

Tápanyag rendelet

Kötelező 10 napos étlap

KÍNÁLAT FEJLESZTÉS

Üzemeltetés

Fejlesztés

Hatékonyság

Szervezettség

Logisztika

Szabályozottság

Tartalék

Karbantartás

Önellenőrzés

Beszállító kiválasztás

Költségvetés

gazdálkodás

stb.st

stb.q

...



Infrastruktúra
Korszerű technológia

Gépek, eszközök

Fejlesztési potenciál

Fizetőképesség

Humán erőforrás

Tudás, tapasztalat

MUNKÁERŐ

Szakmai igényesség

ELKÖTELEZETTSÉG

Fejlődni akarás

Nyitottság

Bizalom

Társadalmi megbecsülés

Étkészlet

Étkezési idő

Étkezési környezet

SZÁGOK, ILLATOK

HŐMÉRSEKLET

Étkezési idő

Étkezési hangulat

Pedagógia

Diétás igények

Táplálkozási averziók

AZ ELLÁTÁSI LÁNC VÉGÉN MEGJELENŐ SZABÁLYOZÁSI, ELVÁRÁSI ÖSSZTŰZ



**És hogy ebben a környezetben mit tehet egy közhasznú szakmai civilszervezet?
Leginkább nem marad csendben!**

Együttműködik:

A rendszer szereplőivel (TÖBB!)

MDOSZ, VIMOSZ, MVI, OGYÉI, NÉBIH, ME, AM, NAK, FJIT stb.

Képez, oktat, fejleszt:

Havonta megjelenő hírlevél

Weblap, facebook oldalak

Webinárium

KÖZSZÖV Akadémia

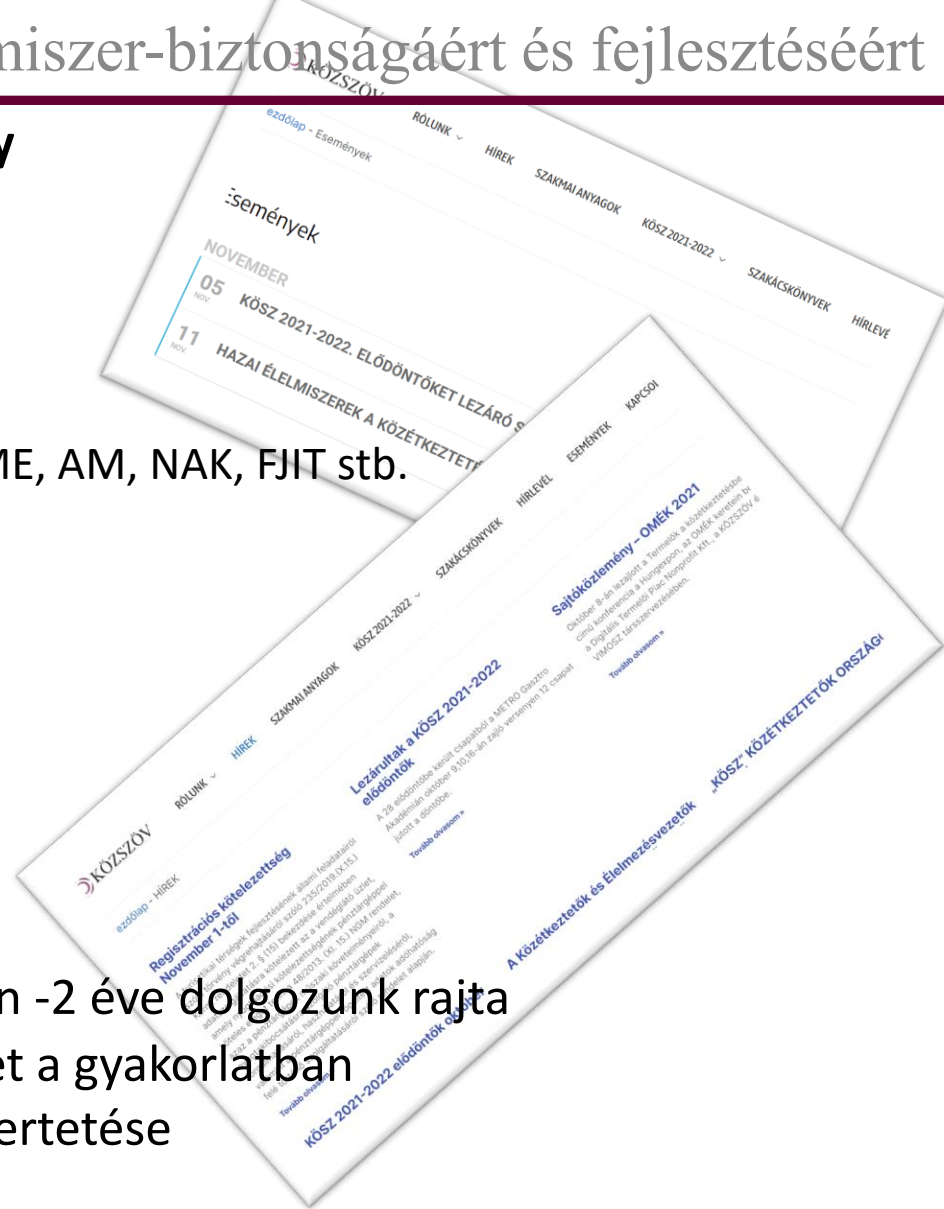
KÖSZ



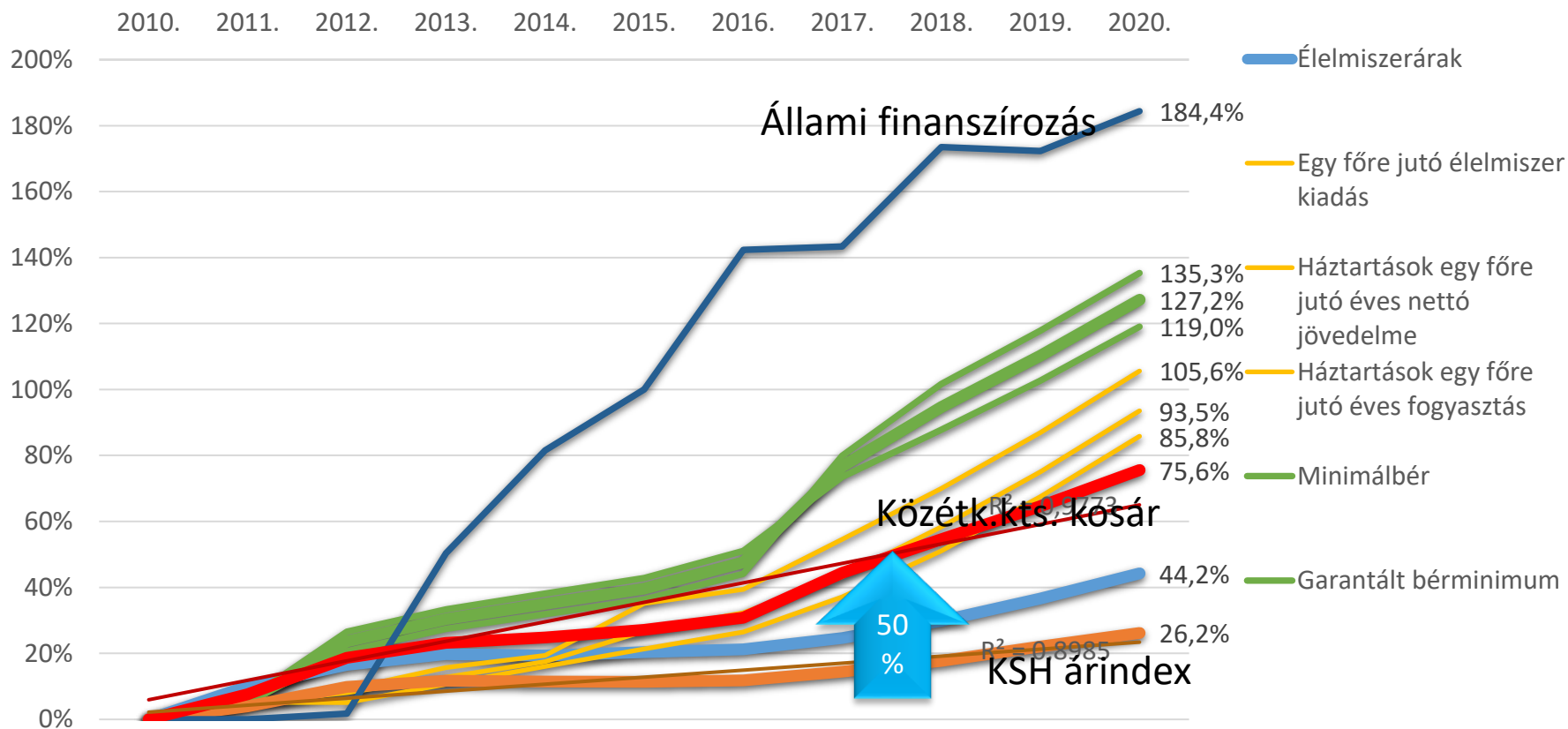
Kutat, elemez:

1. Gazdasági elemzések folyamatban -2 éve dolgozunk rajta
2. Felmérések-Táplálkozási környezet a gyakorlatban
3. Pilot programok kidolgozása, ismertetése

Észlel, feltár, javaslatokat tesz.



Közétkeztetési bázismutatók 2010-2020



Problémák

Költségnövekedések, versenytorzulás díjakban,
Romló minőség, kisebb adagok, elvándorlás,
Egészségügyi célok, fogyasztói érdek sérülés,
Alulfinanszírozottság – Rossz működési -
fejlesztési forrásfelhasználás, PAZARLÁS,
Bővülő támogatottak, degresszív támogatás,
Ellenőrzésben hatékonysági problémák,
Stratégiai gondolkodás hiánya, közigazgatási
méretek,
Termelékenység, költségcsökkentés, hatékonys.
Versenyképesség, jövedelmezőség, veszteség.

és megoldások

Finanszírozásban korrekció,
Strukturális átalakítás, folyamatracionalizálás,
Díjrendszer felülvizsgálata,
Duális étlap bevezetése (KREL)
Optimalizálás (alapanyag, ingatlan, HR,
termelékenység, fejlesztések) (KREL)
Minőségmenedzsment, ellenőrzések,
szakképzés,
Méretgazdaságosság, menedzserszemlélet,
professzionális feladatellátás (KREL)
Tervező-elemző munka.

2017- felmérés:

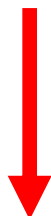
Étkezési kultúra hatása az egészséges táplálkozásra

889 kérdőív érkezett vissza élelmezésvezetőktől:

Ebédidő,

fizikai környezet,

pedagógiai hatás kérdéskörök.



57,14 %: a nem elegendő étkezési idő lehet oka a sok ételmaradéknak

47,13 %: legfeljebb 20 perces szünetben étkeznek

50,51 %: 15 perc nettó ebédidő jut

Jellemzően elkülönült az oktatás és étkeztetés rendszere

EBÉDIDŐ



Hiányában:

- A tápl.-egészségügyi előírások nem teljesülhetnek,
- Jelentős a hulladék –PAZARLÁS
–miközben nincs pénz!
(50.000 tonna / év, 50 kg / fő /év)
- Éhes fogyasztó, -teljesítmény csökkenés,
- Szülői és társadalmi elégedetlenség,
- Elmarad az étkezés közösségformáló szerepe.

Fizikai környezet + tálalás

- Hőmérséklet, pára, légcseré, fény viszonyok
- Szagok, illatok, zajok, zsúfoltság, sötét színek
- Bútorok, asztalok, székek, fogas, rakodófelület
- Kézmosó,
- Edények, poharak, tálcák
- Tálalópult, kínálópult, kínálat,
- „ínycsiklandó” színes választék





2020.01.31. Göteborg
Guldhedsskolan
Ételhulladék: 16 gramm / fő
FOTÓ: PÁGER ZSOLT

Köszönöm a figyelmet!

