

Jubilált a Hungalimentaria

Nagy sikerrel zárult az élelmiszer-tudomány legnagyobb seregszemléje, a Hungalimentaria konferencia és kiállítás

HUNGALIMENTARIA

Míg az első nap fókuszában a közétkeztetést érintő fontos kérdések álltak, az eddigi legsikeresebb, immár tizedik alkalommal megrendezett Hungalimentaria konferencia második munkanapján számos érdekes, az élelmiszer-biztonság területét érintő előadás mellett a kerekasztal-beszélgetésen a kommunikáció és a tájékoztatás fontossága, illetve egy a piaci és a hatósági laboratóriumokkal közös adatbázis kialakításának lehetősége is szóba került.

Ha csak a számok tükrében szemléljük az immár tizedik alkalommal megrendezett Hungalimentaria konferenciát és kiállítást, talán túlzás nélkül állíthatjuk, hogy az elmúlt húsz év legsikeresebb rendezvényén vagyunk túl – mondta el Dr. Szigeti Tamás János, a tanácskozás főszervezője, a házigazda WESSLING Hungary Kft. értékesítési és üzletfejlesztési igazgatója.



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

A WESSLING és a NÉBIH szervezésében április 22-én és 23-án megvalósuló konferenciára több mint 300 résztvevő, 30 kiállító érkezett, 57 előadás hangzott el, részt vettek a hatóságok vezetői és az illetékes minisztériumok képviselői, a független vizsgálólaboratóriumok, valamint az élelmiszeripar (gyártók, szolgáltatók, forgalmazók) legfontosabb reprezentánsai – folytatta a „leltározást” Szigeti Tamás János, aki úgy vélte, a számoknál sokkal fontosabb, hogy az élelmiszer-biztonság legjelentősebb kérdéseit sikerült körbejárni a kiállításon.

A kiállítás megnyitóján a szakma összefogására, a laboratóriumok eredményeire, a kockázatcsökkentésre és a tájékoztatás fontosságára hívták fel a figyelmet a hatóságok és a minisztérium képviselői.

Széleskörű kockázatcsökkentés csak a laboratóriumok eredményeire alapozva érhető el – emelte ki megnyitójában **dr. Bognár Lajos**, az FM élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára, aki hangsúlyozta a teljes élelmiszerláncra kiterjedő tudományos kockázatbecslés, kockázatalapú ellenőrzési rendszer fontosságát is.

Dr. Oravec Márton, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) elnöke szép ünnepnapnak nevezte a Hungalimentaria 10. rendezvényét, amelynek a NÉBIH immár a huszadik éve a társszervezője. A Hungalimentaria ugyanis az egyik legfontosabb szakmai fórum a vizsgálólaboratóriumok, a hatóságok és a döntéshozók számára, a tapasztalatcsere előremozdítja az élelmiszer-biztonság ügyét.



Oravec Márton elmondta, hogy a NÉBIH az élelmiszer-fogyasztók és az élelmiszer-előállító, forgalmazó vállalkozások irányába egyaránt nyitott szervezet kíván lenni. Ennek érdekében tudásmenedzsmentet hoztak létre: adatbázis, oktatás, ismeretterjesztés, mobil applikációk, a Szupermenta blog - mind ezt a célt szolgálják. Fontos megcélozni a fiatalabb közönséget, ugyanis meggyőződésünk, hogy a tudatos élelmiszer-fogyasztó maga is változásokat, új vizsgálatokat generál, nagyobb biztonságot vár el, így a vállalkozások is ebbe az irányba fordulnak – hangsúlyozta a NÉBIH elnöke.



Dr. Zanathy László, a rendezvényt szervező WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium ügyvezető igazgatója ugyancsak a szakértők, a laboratóriumi dolgozók, a jogszabályalkotók együtt gondolkodását emelte ki a Hungalimentaria legfőbb céljaként. „Mindannyian szeretnénk minél hosszab-

Hungalimentaria, the tenth time

Anniversary Hungalimentaria conference and exhibition more successful than ever

If we look at the Hungalimentaria conference and exhibition, organized already for the tenth time, only in terms of numbers, it can probably be stated, without exaggeration, that this was the most successful event in the last twenty years – said Dr. Tamás János Szigeti, main organizer of the conference and the director of sales and business development at the host WESSLING Hungary Kft.

More than 300 participants and 30 exhibitors attended the conference organized by WESSLING and NÉBIH, 57 lectures were presented, and the list of participants included authority figures and most important representatives of relevant ministries, independent testing laboratories and the food industry (manufacturers, service providers, distributors) – continued the „inventory” Tamás János Szigeti, who thought that even more important than the numbers was the fact that the most significant issues of food safety were discussed at the exhibition. At the opening of the exhibition, attention was drawn by representatives of the authorities and the ministry to cooperation within the profession, to the results of the laboratories, to reducing risks and to the importance of spreading information.

Comprehensive risk reduction can only be achieved based on the results of the laboratories – emphasized in his opening address **dr. Lajos Bognár**, deputy secretary of state of the Ministry of Agriculture, responsible for food chain supervision, who also stressed the importance of scientific risk assessment covering the whole food chain and a risk-based control system.

The 10th Hungalimentaria event, which has been organized by the National Food Chain Safety Office (NÉBIH) for twenty years, was called a beautiful celebration by **Dr. Márton Oravec**, president of NÉBIH. Hungalimentaria is one of the most important professional forums for testing laboratories, authorities and decision-makers, and exchanging experiences advances the issue of food safety.

The thinking together of experts, laboratory employees and legislators was also highlighted by **Dr. László Zanathy**, general manager of the independent testing laboratory WESSLING Hungary Kft., organizer of the event, as the main goal of Hungalimentaria. „We all would like to live longer, healthier lives – and one of the main guarantees of this is the safety of foods” – said László Zanathy.

One of the most important topics of the 10th Hungalimentaria conference was the public catering within the catering for children. **Dr. Éva Martos**, the Director General-Head Physician of the National Food and Nutrition Research Institute (OÉTI), presented in her lecture on Significance of laboratory tests in the foundation of the catering regulation, the results of a 2008-2013 comprehensive and representative survey. The school average dietary energy content is lower of about 20-30 %, than the level expected and supposed by the raw materials. The diets salt content is much higher than the recommended value, the calcium content, however, is less than half of the recommended amount, and the daily iron intake is nowhere near the required amount. Only 40 percent of the schools provide fresh vegetables, however the expected intake level is a key issue in terms of cardiovascular diseases and the development of cancer. Éva Martos' most important finding is that school canteens do not meet the requirements of a healthy diet.

Anna Zoltai (NÉBIH – National Food Chain Safety Office) spoke about sensory tests in the public catering for children. Using its own resources and with the involvement of government agencies, NÉBIH completed investigation in the sidebar and cooking kitchens from January 2013: 270 lunches and more, than 800 meals have been studied, 55 000 children were involved in the investigation. Anna Zoltai pointed out that while the proportion of participants with delivery was increasing, the quality deteriorates, consumers are less satisfied and louder, and the selection is extremely one-sided.

Salt and sugar are mostly abandoned, spices are rarely used, but the spicemixes like Vegeta and Delikát are frequently used. They found sweetener in pickles (one time in a vegetable dish too), they often diagnosed that the kitchens work with prepared or semi-prepared materials, as a sort of „assembly plants”. Hours go by between the end of cooking and the serving, transportation and keeping ready of the meals.

The involvement of high-quality, local raw materials into the public catering; the approximation of the location of the food preparation and the serving; forming the sidebar kitchens into cooking kitchens can be good solutions to the problems listed.

Tünde Nagy (NÉBIH) presented the set-up of a mobile test station used in the public catering. **Éva Horváth** (NÉBIH) spoke about the experiences of the foodborne illnesses. She revealed, that there is always a human error in the background; the public catering is the most affected; and the role of the foods produced by small farmers and cater-

300 participants, 30 exhibitors, 57 lectures: the celebration of food safety, the Hungalimentaria of record numbers!

Dr. Andrea Martin (WESSLING Hungary Kft.) pointed out that there are many possibilities available to caterers for the sake of prevention, from regular testing of raw materials and in-process control, through quality preservation and storage time tests and regular microbiological hygiene control, to the operation of quality management systems. For example, the Top Hygiene system of WESSLING offers a complex solution to this problem (legal compliance, control plan, laboratory tests, audits).

ing trade is increasing, as the proportion of contaminated food is also on the rise. Technological discipline also deteriorated in the catering trade, the events are becoming more and more serious, more people were hospitalized (6%), and the efficacy of disinfectants was criticized everywhere.

ban, egészségesen élni – ennek egyik legfőbb záloga, hogy az élelmiszereink biztonságosak legyenek” – mondta el Zanathy László.



A 10. Hungalimentaria konferencia egyik legfontosabb témája a közétkeztetés, azon belül is a gyermek-közétkeztetés volt. Dr. Martos Éva, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) főigazgató főorvosa Laboratóriumi vizsgálatok jelentősége a közétkeztetési rendelet megalapozásában című előadásában egy 2008-2013-as átfogó és reprezentatív felmérés eredményeit ismertette. Eszerint

a savanyúságokban (egy esetben a főzelékben is), általános iskolásoknál pedig gyakori a darált-húsos, apróhúsos ételek tálalása, a szelethús viszont ritka. Sokszor előkészített, félkész alapanyagokból dolgoznak egyfajta „összeszerelő üzemmódban”, a főzés befejezése és a tálalás között pedig órák telnek el a szállítással és készen tartással.

A felsorolt problémákra megoldást jelenthet többek között a jó minőségű, helyi alapanyagok bevonása a közétkeztetésbe, az ételkészítés és a tálalás helyszínének egymáshoz közelítése, a helyi tállókonyhák helyi ellátást biztosító főzőkonyhák alakítása.

Nagy Tünde (NÉBIH) a közétkeztetésben használt mobil vizsgálóállomás beüzemelését ismertette, **Horváth Éva** (NÉBIH) pedig az élelmiszer-eredetű megbetegedések tapasztalataitól beszélt. Kiderült: mindig van a háttérben mulasztás, a legérintettebb a közétkeztetés, nő a vendéglátás és a kistermelői élelmiszerek szerepe, ahogy a szennyezett ételek aránya is emelkedik. Romlott a vendéglátásban a technológiai fegyver, az események súlyosabbak – többen kerülnek kórházba (6%), és szinte mindenütt kifogásolt a fertőtlenítőszer hatékonysága is!

A NÉBIH és a WESSLING Hungary Kft. szervezésében létrejött, jubileumi Hungalimentaria a legek konferenciája volt: 350 résztvevő, 30 kiállító, 57 előadás, több tucat sajtómegjelenés jellemezte az eseményt.

az iskolai étrend átlagos energiatartalma 20-30 százalékkal alacsonyabb a nyersanyagok alapján joggal feltételezett és elvárt szintnél. Az étrendek sótartalma sokkal magasabb, mint az ajánlott érték, a kalciumtartalom viszont az ajánlott mennyiség felét sem éri el, ahogy a vastartalom sem közelíti meg a napi vasbevitel-szükségletet. Friss zöldséget csak az iskolák 40 százalékában adnak, pedig az elvárt szint bevétele kulcskérdés a szív- és érrendszeri, valamint a daganatos betegségek kialakulásának megelőzése szempontjából. Martos Éva legfontosabb megállapítása, hogy az iskolai közétkeztetés nem felel meg az egészséges táplálkozás követelményeinek.

A gyermek-közétkeztetésben kiszolgált ételek érzékszervi vizsgálatáról beszélt **Zoltai Anna** is (NÉBIH). 2013. januártól a NÉBIH saját erőforrás felhasználásával és Kormányhivatalok bevonásával a tálló és főzőkonyhákban lezajlott vizsgálatában 270 ebéd több, mint 800 étel vizsgálata zajlott le, ebben 55.000 étkező gyermek volt érintett. Zoltai Anna kiemelte, hogy miközben nő a kiszállítással ellátottak aránya, fokozatosan romlik a minőség, a fogyasztók egyre elégedetlenebbek és hangosabbak, és rendkívül egysíkú a választék.

A sót és a cukrot többnyire elhagyták az ízesítésből, de szinte alig használnak fűszereket, viszont gyakori a vegeta és a delikát használata. Találtak édesítőszer

WESSLING

Életünk minősége

Dr. Martin Andrea (WESSLING Hungary Kft.) arra hívta fel a figyelmet, hogy a megelőzés érdekében számos lehetőség áll a vendéglátósok rendelkezésére a rendszeres alapanyag-vizsgálatoktól, a munkaközi ellenőrzésektől, a minőség-megőrzési, időtárolási kísérleteken és az időszakos higiéniai, mikrobiológiai ellenőrzéseken át a minőségirányítási rendszerek működtetéséig. A WESSLING Top Hygiene elnevezésű rendszere például komplex megoldást kínál erre a problémára (jogsabályi megfelelés, ellenőrzési terv, laboratóriumi vizsgálatok, auditok).



Gábor Barátossy (NÉBIH) spoke about the food safety risks of the ethyl carbamate content of palinkas, László Nagygyörgy (WESSLING Hungary Kft.) about possibilities to reduce the methanol content of palinkas, and Eszter Antal (NÉBIH) about fast determination of the methyl alcohol content of alcoholic beverages. Also were discussed unique methods used in pesticide analysis and special challenges (**Gabriella Kötelesné Suszter**, WESSLING Hungary Kft.), analytical tests used to help determine the cause of the dying of bees (**Henriett Szemánné Dobrik, NÉBIH**), or the application of biochip-based measurement techniques in the determination of veterinary drug residues (**Gabriella Gaál -Gábor Domány, NÉBIH**).

Edward Someus, head of Terra Humana Kft., spoke about a product, biochar, that is less known in Hungary yet, but one that is facing a bright future. The goal of the Hungarian-led European project named Refertil is to recycle food industry byproducts to revitalize soil and increase its fertility. Hungarian production of biochar by the pyrolysis of animal bone, among other things, can provide a partial solution to decrease phosphorus exposure, one of the most important raw materials of EU food industry and a strategic import product of the European Union, and to mitigate the use of fertilizers, and it can also contribute to the increase in food safety.

Zoltán Gazsi, representing Eisberg Hungary Kft., gave a witty presentation about the importance of the LEAN approach, creativity and quality management, while **Dr. Tibor Cselényi** of McDonald's Hungary presented the unique, digital HACCP system of the fast food chain.

The motto of the 2015 Hungalimenteria was: „Laboratories in the service of risk management”, because the conference sought to answer the question what the most efficient way to operate for authority, production and distribution experts is, in order to keep food quality high, based on the analyses and the results of food testing laboratories.

In connection with gluten-free diet and gluten analysis, Professor Dr. Anna Maráz spoke about a new method: the essence of method R12 is that it finds those molecule sections which actually trigger allergic reactions. This way, it is expected that allergic reaction will be predicted in the future with a much higher certainty. Also were discussed the spice supply chain, the analysis of dietary supplements, the arsenic content of water and food samples, the analysis of mycotoxins, radioanalytical testing of drinking waters or the detection of salmonella – to mention only a few of the several dozens of interesting presentations.

We need to break out of the ivory tower! – said the president of NÉBIH, who cited, as good examples, the Hungalimenteria conference and exhibition jointly organized by NÉBIH and WESSLING, and also the scientific magazine Journal of Food Investigations, which is also published by the two organizations together.

At the anniversary event organized at the Aquaworld Hotel of Budapest, the cake prepared for the conference was also cut, and it was personally handed out to participants by Márton Oravecz and László Zanathy.

The significance of the meeting is reflected in the outstanding media coverage all through the whole Hungalimenteria conference: the event was continuously covered by the most important online medium of the domestic food industry, the *élelmiszer.hu* site, and it was also reported by the Hungarian News Agency, Origo, several official websites, and by the majority of the food industry and agricultural media.

Gábor Szunyogh

Food was alive again – the Day of the Profession was organized for the 17th time

Featured topics of the conference successfully organized on May 28 by the trade magazine Food included Sunday closing, illegal trade, experience of the introduction of the EKÁER system, and also possibilities for VAT reduction. As usual, lecturers and participants of roundtable conversations were selected from among major players of the sector, the largest manufacturing companies, retail chains and leaders of state agencies regulating the area.

In one of the opening lectures of the conference, the economic performance of the country was evaluated by Gábor Karsai. Based on the analysis of the 2000-2015 period, the expert of GKI Economic Research Co. thought that the economic growth is not sustainable in the long run, even when acknowledging certain forward-looking economic tendencies.

Béla Glattfelder, Secretary of State of the Ministry for National Economy, responsible for economic regulation, said: one of the most important goals of the government is to concentrate EU resources more. Food industry developments are also affected by the fact that the EU intends to stop providing non-refundable subsidies, so this is the last such cycle, in all likelihood. He pointed out that large processing companies are no longer eligible for support (this might affect ca. 60-70 companies), therefore, the focus now is on mainly SMEs (representing 90 percent of enterprises). The good news for food companies is that resources for research and development will increase significantly in the coming years.

During the roundtable session, the topic of legal-illegal market was discussed by the participants. It was noted that in the Netherlands and in Luxembourg only 5 percent of VAT is lost, the figure in Hungary is 25 percent.

It was pointed out by **Tamás Éder**, president of ÉFOSZ (the Federation of Hungarian Food Industries) and the Meat Association, that there are sectors where the amount of VAT lost is lower (for example, mobile communication), but the figure is a lot higher in other sectors (for example, in the field of services). Food trade is such an area as well. VAT machinations occur in the case of 30% of carcass meat and 20-25% of meat product transactions. For foods, the average VAT in the EU is around 10 percent. Reducing VAT to 10 percent is planned in Romania and Slovakia also, because the current VAT rate is considered irrationally high in this sector. High VAT increases not only prices, but also continuous administration and the burden of inspection – opined the expert.

Introduction of the EKÁER system and online cash registers, as well as reverse VAT in certain areas were considered positive measures by **Dr. Gellért Csikós**, head of the Trade Safety Work Committee of the National Trade Association (OKSZ). He emphasized that coordinated inspection of the markets is also very important from the point of view of commerce. It is very interesting that the most important deterrent is the media coverage of the inspections, and not the fines – added Gellért Csikós.

Attila Suller, spokesperson of NAV (the National Tax and Customs Administration) reported that „live” operation of the EKÁER has been going on since March 1, and everyone was sufficiently prepared for the launch. The system is very hard to fool, and it lived up to the expectations, because it helps honest farmers who are aware of this.

Barátossy Gábor (NÉBIH) a pálinkák etil-karbamát tartalmának élelmiszer-biztonsági kockázatairól, Nagygyörgy László (WESSLING Hungary Kft.) a pálinkák metanoltartalmának csökkentési lehetőségeiről, Antal Eszter (NÉBIH) pedig a szeszes italok metilalkohol-tartalmának gyors meghatározásáról beszélt.

Szó esett a növényvédőszer-analitikában alkalmazott egyedi módszerekről és speciális kihívásokról (**Kötelesné Suszter Gabriella**, WESSLING Hungary Kft.), a méhpusztulások okának feltárása érdekében bevetett analitikai vizsgálatokról (**Szemánné Dobrik Henriett**, NÉBIH) vagy a biochipalapú mérés technika alkalmazásáról az állatgyógyászati szermaradékok vizsgálatában (**Gaál Gabriella -Domány Gábor**, NÉBIH).



Edward Someus, a Terra Humana Kft. vezetője egy Magyarországon eddig kevésbé ismert, ám annál nagyobb jövő előtt álló termékről, a bioszénről beszélt. A Refertil elnevezésű, magyar vezetésű, európai projekt célja az élelmiszeripari melléktermékek újrahasznosítása a talaj revitalizációjának és termőképességének növelésének érdekében. A többek között állati csontból, pirolízis útján készült bioszén magyarországi gyártása részleges megoldást jelenthet az uniós élelmiszeripar egyik legfontosabb alapanyagát jelentő és az Európai Unió stratégiai importtermékének számító foszforkitettesség enyhítésére és a műtrágyák használatának visszaszorítására is, valamint hozzájárulhat az élelmiszer-biztonság növeléséhez.

Gazsi Zoltán, Esiberg Hungary Kft. képviselőjében a LEAN-szemlélet, a kreativitás, minőségbiztosítás fontosságáról tartott szellemes előadást, **Dr. Cselényi Tibor**, a McDonald's Magyarországtól a gyorsétteremláncgyeűrlálló, digitális HACCP-rendszertismertette.

A 2015-ös Hungalimentaria mottója: „Laboratóriumok a kockázatkezelés szolgálatában”, a konferencia ugyanis arra a kérdésre keres válaszokat, hogyan tudnak az élelmiszer-vizsgáló laboratóriumok elemzése és eredményei alapján a hatósági, a gyártó és a forgalmazó szakemberek a leghatékonyabban tevékenykedni az élelmiszerek minőségének magas szinten tartása érdekében.

Míg az első nap a számos érdekes téma mellett talán a közétkeztetés kérdései álltak leginkább a kö-

zépontban (Dr. Martos Éva, az OÉTI vezetőjének előadásából kiderült például, hogy az iskolai közétkeztetés nem felel meg az egészséges táplálkozás követelményeinek), a második napon tartott kerekasztal-beszélgetésen rendkívül előremutató kezdeményezésekről esett szó.



A gluténmentes diéta és a glutén vizsgálata kapcsán Dr. Maráz Anna professzor asszony egy új metódusról beszélt: az R12-es módszer lényege, hogy azokat a molekulaszakaszokat találja meg, amelyek valóban kiváltják az allergiás reakciókat. Így a jövőben várhatóan sokkal nagyobb biztonsággal lehet majd meghatározni az allergiát kiváltó reakciókat.

Dr. Oravec Márton, a NÉBIH elnöke arról beszélt, hogy a laboratóriumok vizsgálókapacitásának közös kihasználása Magyarország általános érdeke. A komoly magánlaboratóriumok és a hatósági, állami intézmények tapasztalatát érdemes lenne tehát egy jól átgondolt formában felhasználni az élelmiszer-biztonság szempontjából.

Dr. Zanathy László, a független laboratóriumokat üzemeltető WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója ugyancsak támogatandónak tartotta ezt a kezdeményezést, természetesen az ügyfelekkel való megegyezés, a jogszabályoknak való megfelelés alapján.



Oravec Márton és Zanathy László a kommunikáció fontosságában is egyetértettek. Míg a NÉBIH az elmúlt években jelentős energiát fordított a lakosság megfelelő tájékoztatására (médiamegjelenések, Szupermenta blog, országos kommunikációs kampányok), a WESSLING is igyekezett a maga eszközeivel terjeszteni az élelmiszer-biztonság, a fogyasztóvédelem és a laboratóriumi vizsgálatok fontosságának

It was said that VAT revenues increased, although it is impossible to know for sure to what extent this is due to the introduction of the EKÁER and online cash registers, or possibly to other measures.

Dr. Ferenc Helik, head of the Priority Affairs Directorate of NÉBIH spoke about how food is one of the most fertile grounds for abuse (foods are second only to drugs, in terms of being the most abused substances worldwide). A lot of products were seized by the Priority Affairs Directorate of NÉBIH over the past year. The success and credibility of the actions of NÉBIH is shown by the fact that last year lawsuits were launched against the authority in 22 cases, and each and every one of them was won by NÉBIH – the penalties imposed were justified in all cases.

This year, several lecturers were invited again by the organizers, who are true role models in the FMCG sector. Presentations were given by József Palásti, founder and owner of Fornetti, as well as István Cserpes, owner of Cserpes Cheese Workshop and the Cserpes Milk Bar, among others.

Awards of the „Store of the Year” contest, announced for the first time in 2015 were also presented at the event. Stores of ALDI, CBA, SPAR, COOP and DM, as well as several other shops received awards in the different categories.

United against wasting food

On June 3rd and 4th, two successive events were organized by the Hungarian Food Bank Association about the issues of reducing food waste.

The regional workshop of FUSIONS was held in the Experiance House in Budapest on June 3rd, organized by the Hungarian Food Bank Association. FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) is a research and development project funded by the European Union, involving 21 partners from 13 countries. The goal of the project is to support a more resource-efficient Europe by reducing food waste. Activities performed in the 5 different work areas contribute to the harmonization of the monitoring related to food waste, to surveying and testing of social innovations linked to wasting food, and also to the preparation of a common, EU-wide legislative package

related to the wasting of food. During the workshop, goals of the projects and the results achieved so far were presented, and the topics of research, measurements, the legal environment and social innovations were discussed in the lectures.

Chance to the Food Day – 5000 servings of food prepared from food waste

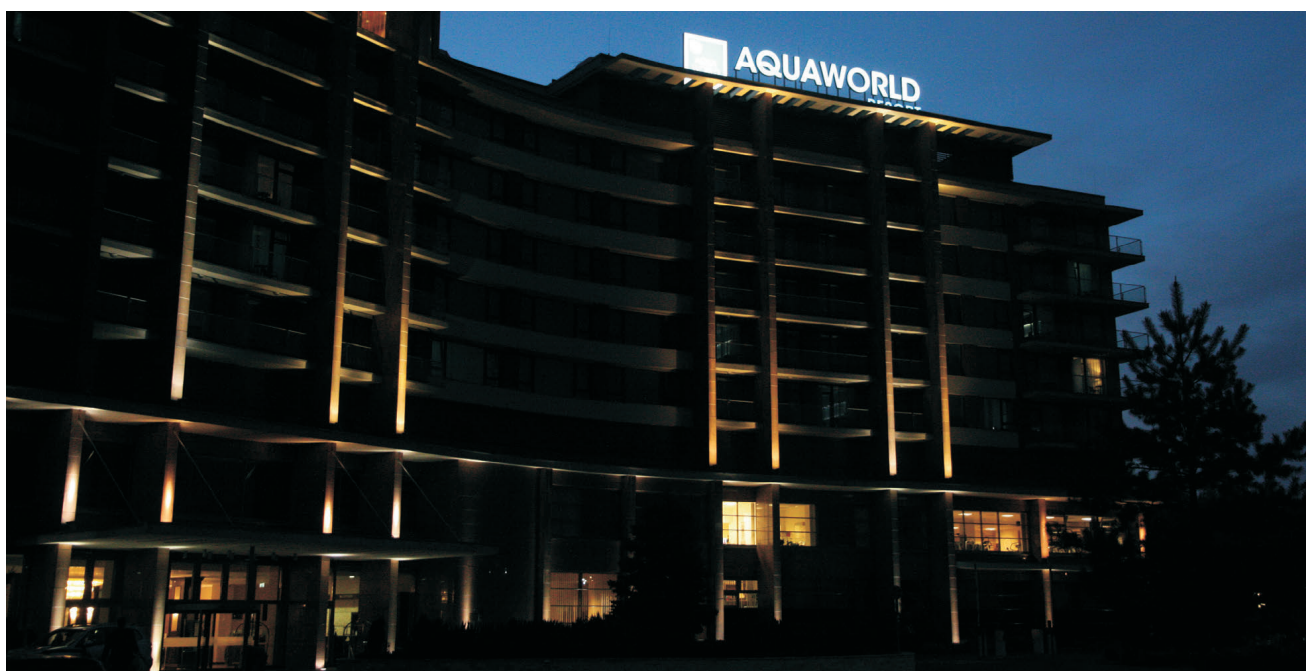
Following London, Paris, Amsterdam, Brussels and other metropolises, the Chance to the Food Day was organized in Budapest on June 4th at the Food Bank. At the event, 5000 servings of food were prepared in a huge cauldron for those in need from good quality raw materials that became superfluous somewhere. The action brought attention to food waste and the opportunities provided by it. The event, organized on the occasion of the World Environment Day, was created by the Hungarian Food Bank Association, together with 12 organizing partners, within the framework of the international FUSIONS project.

In Hungary, the food waste produced is 1.8 million tons annually – if this quantity was loaded onto trucks, the convoy would stretch from Budapest to Paris – and today, unfortunately, only one thousandth of this amount, roughly 2000 tons annually reaches the tables of other people. This means that there is a huge untapped potential in reducing waste and saving the surplus.

At the Chance to the Food Day, only surplus food was used for cooking. The menu, prepared by the Royal Amateur Chefs, consisted of a „Food Bank ghoulash”, with fruit salad and ice cream. Cooking was helped by nearly 200 volunteers, and the food was prepared in a huge cauldron of 2200 liters. 300 kg of potatoes, 200 kg of onions, 80 kg of carrots, 80 kg of turnips, 50 kg of celery, 180 kg of sauerkraut, 100 kg of peas, 400 kg of wieners, 30 kg of sausages, spices, several hundreds of kilos of fruit and 5000 pieces of ice cream – all of it surplus food offered by partners, and feeding 5000 people in need on June 4th.

The food prepared at the event reached almost 20 organizations in Budapest and around Pest, providing to youth hostels, families in need and and homeless people.

Source: www.efosz.hu



ügyét (szakértői nyilatkozatok, laboratorium.hu közérdekű honlap).

Ki kell törni a laboratórium elefántcsonttoronyából! – fogalmazott a NÉBIH elnöke, aki erre jó példának említette a NÉBIH és a WESSLING szervezésében

megvalósult Hungalimentaria konferenciát és kiállítást, valamint az Élelmiszervizsgálati Közlemények tudományos szaklapot is, amelyet a két szervezet ugyancsak közösen jelentet meg.

A kerekasztal-beszélgetésen részt vett még többek között Zoltai Anna, a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmanybiztonsági Igazgatóságának vendéglátás és étkeztetés-felügyeleti osztályvezetője, Koltai Tünde (a Lisztérzékenyek Országos Egyesületének elnöke), Dr. Martin Andrea (WESSLING Hungary Kft.), Dr. Pleva György (a NÉBIH-ÉTBI igazgatója), Dr. Roszik Péter (Biokontroll Hungária Kft.) Nagy Attila (a NÉBIH-ÉTBI igazgatóhelyettese), illetve Dr. Fodor Péter professzor (a Corvinus Egyetem tanára és a NAT Akkreditáló Bizottságának elnöke).

A második napon is számos érdekes téma került szóba a fűszerellátási lánc, az étrend-kiegészítők vizsgálatától, a víz- és élelmiszerminták arzéntartalmának vizsgálati eredményein, valamint a mikotoxinok analitikáján át az ivóvizek radioanalitikai vizsgálatáig vagy a szalmonella detektálásáig – hogy csak néhányat említsünk a több tucat érdekes előadás közül.

A budapesti Aquaworld Hotelben megszervezett jubileumi eseményen felváltgák a konferenciára készült tortát is, amelyet Oravec Márton és Zanathy László személyesen adott át a résztvevőknek.

A tanácskozás jelentőségét mutatja az a kiemelkedő médiaérdeklődés, amely végigkísérte a Hungalimentariát: az eseményről folyamatosan tudósított a hazai élelmiszeripar legfontosabb online médiuma, az Élelmiszer.hu szakportál, beszámolt róla a Magyar Távirati Iroda, az Origo, számos hivatalos honlap, illetve a legtöbb élelmiszer-ipari és mezőgazdasági médium is.

Szunyogh Gábor

Életre kelt az Élelmiszer – 17. alkalommal rendezték meg a Szakma Napját

Az Élelmiszer szaklap által május 28-án nagy sikerrel megrendezett konferencia kiemelt témái közt szerepelt a vasárnapi zárva tartás, a fekete-kereskedelem, az EKÁER-rendszer bevezetésének tapasztalatai, valamint az áfacsökkenés lehetőségei. A már megszokott módon az előadókat és a szakmai beszélgetések résztvevőit az iparág legfontosabb szereplőit, a legnagyobb gyártó cégek, kereskedelmi láncok és a területet szabályozó állami szervek vezetői közül válogatták össze.

A konferencia egyik nyitóelőadásában Karsai Gábor az ország gazdasági teljesítményét értékelte. A GKI gazdaságtudós szakembere a 2000-2015 periódus vizsgálata alapján úgy vélekedett, hogy az egyes előremutató gazdasági tendenciák elismerése mellett hosszú távon nem fenntartható a növekedési pálya.

Glattfelder Béla, a Nemzetgazdasági Minisztérium gazdaságsszabályozásért felelős államtitkára elmondta: a kormány egyik legfontosabb célkitűzése, hogy az EU-forrásokat jobban koncentráljuk. Az élelmiszeripari fejlesztéseket is érinti, hogy az EU a jövőben nem kíván vissza nem térítendő támogatásokat adni, minden bizonnyal tehát a jelenlegi az utolsó ilyen ciklus. Felhívta a figyelmet arra, hogy a feldolgozóipari nagyvállalatok már nem részesülhetnek támogatásban (főleg 60-70 vállalat lehet érintett), ezért főleg a kkv-kra koncentrálnak (ez jelenti a vállalkozások 90 százalékát). Jó hír az élelmiszeripari cégeknek, hogy a kutatás-fejlesztési források jelentősen növekednek a következő években.

A kerekasztal-beszélgetésen a legális-illegális piac problémakörét járták körbe a résztvevők. Elhangzott, hogy míg Hollandiában és Luxemburgban mindössze 5 százalékos az áfakiesés, addig ez az arány Magyarországon 25 százalékos.



Éder Tamás, az ÉFOSZ (Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége) és a Hússzövetség elnöke arra hívta fel a figyelmet, hogy vannak olyan ágazatok, ahol az áfakiesés alacsonyabb (például a mobilkommunikáció), de más szektorokban (például a szolgáltatások területén) ez az arány sokkal magasabb. Ilyen terület az élelmiszerkereskedelem is. A tökehúsok 30, a húskészítmények 20-25 százalékánál jelentkeznek áfamachinációk. Az élelmiszerek esetében az áfa EU-s átlaga 10 százalék körül van. Romániában és Szlovákiában is az áfa 10 százalékra történő lecsökkentését tervezik, ebben az ágazatban irracionálisan magasnak számít a nálunk alkalmazott áfakulcs. A magas áfa nem csak az árakat, hanem a folyamatos adminisztrációt és az ellenőrzés terheit is növeli – vélekedett a szakember.

Dr. Csikós Gellért, az Országos Kereskedelmi Szövetség (OKSZ) Kereskedelem Biztonsági Munkabizottság vezetője jó intézkedésnek tartotta az EKÁER-rendszer és az online kassza, valamint

bizonyos területeken a fordított áfa bevezetését. Kiemelte, hogy a kereskedelem szempontjából még a piacok összehangolt ellenőrzése is rendkívül fontos. Érdekes, hogy nem is a bírságok, hanem az ellenőrzések médiavisszhangja a legfontosabb visszatartó erő – tette hozzá Csíkós Gellért.

Suller Attila, a NAV szóvivője beszámolt arról, hogy az EKÁER „éles” üzeme március 1. óta megy, és erre mindenkinek sikerült megfelelően felkészülnie. A rendszert nagyon nehéz kijátszani, beváltotta a hozzá fűzött reményeket, ugyanis a tisztességes gazdálkodókat segíti, akik ezzel tisztában is vannak.

Elhangzott, hogy az áfabevételek növekedtek, igaz, nem lehet biztosan tudni, hogy ez milyen arányban köszönhető az EKÁER, az online gépek bevezetésének, esetleg más intézkedéseknek.

Dr. Helik Ferenc, a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának vezetője arról beszélt, hogy az élelmiszer az egyik legjobb táptalaja a visszaéléseknek (a kábítószer után az élelmiszerrel történik a legtöbb visszaélés világszerte). A NÉBIH Különleges Ügyek Igazgatósága rengeteg terméket foglalt le az elmúlt évben. A NÉBIH akcióinak sikerét és hitelességét mutatja az is, hogy a hatóság ellen tavaly 22 esetben indítottak bírósági pert, de a NÉBIH minden egyes eljárást megnyert – a kiszabott büntetések megalapozottak voltak.

Ebben az évben is számos olyan előadót hívtak meg a szervezők, akik igazi példaképek az FMCG-szektorban. Előadást tartott többek között Palásti József, a Fornetti, alapító tulajdonosa és Cserpes István, a Cserpes Sajtműhely, Tejivó tulajdonosa.

A rendezvényen átadták a 2015-ben először kiírt „Az Év Boltja” verseny díjait is. A különböző kategóriákban díjat kapott **többek között az ALDI, a CBA, a SPAR, a COOP és a DM üzletei, illetve** még számos más bolt is.

Összefogás az élelmiszerpazarlás ellen

Június 3-án és 4-én a Magyar Élelmiszerbank Egyesület rendezésében két egymást követő rendezvény is foglalkozott az élelmiszerpazarlás csökkentésének kérdéseivel.

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület szervezésében, június 3-án, Budapesten rendezték meg a FUSIONS regionális workshopját Budapesten, az Experidance Házban. A FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies – Élelmiszerek társadalmilag innovatív felhasználása hulladékcsökkentő stratégiák optimalizálásával) az Európai Unió által finanszírozott kutatás-fejlesztési projekt, amelyben 13 országból 21 partner működik

együtt. A projekt célja egy erőforrás-hatékonyabb Európa céljának támogatása az élelmiszerpazarlás csökkentése révén. Az 5 különböző munkaterületen végzett tevékenységek hozzájárulnak az élelmiszerpazarlással kapcsolatos monitoring harmonizálásához; az élelmiszerpazarláshoz kapcsolódó szociális innovációk felméréséhez és teszteléséhez, valamint egy közös, uniós szintű élelmiszerpazarláshoz kapcsolódó jogszabálycsomag tervezet előkészítéséhez. A workshop alatt bemutatták a projekt céljait és eddigi eredményeit, az előadásokban a témával kapcsolatos kutatás, mérés, jogszabályi környezet és szociális innovációk területét járták körbe.

Esélyt az Ételnek Nap – Élelmiszerfeleslegből készítettek 5000 adag ételt

London, Párizs, Amszterdam és Brüsszel és más világvárosok után Budapesten, az Élelmiszerbankban rendezték meg az Esélyt az Ételnek Napot június 4-én. Az eseményen egy óriási üstben 5000 adag ételt főztek rászorulóknak számára, jó minőségű, mégis valahol feleslegessé vált alapanyagból. Az akcióval az élelmiszerfeleslegekre és az abban rejlő hatalmas lehetőségekre hívták fel a figyelmet. A környezetvédelmi világnap alkalmából szervezett eseményt 12 szervező partnerrel közösen hozta létre az Élelmiszerbank Egyesület, a FUSIONS nemzetközi projekt keretei között.

Magyarországon az élelmiszerpazarlás mértéke évente 1,8 millió tonna – ha ezt a mennyiséget teherautókra raknánk, a konvoj Budapeستől Párizsig érne – és ennek ma még sajnos alig egy ezreléke, évente mintegy 2000 tonna jut el mások asztalára. A pazarlás csökkentésében, a feleslegek megmentésében tehát még óriási kiaknázatlan lehetőség rejlik.

Az Esélyt az Ételnek napon kizárólag felesleggé vált élelmiszerből főztek. A menü egy Amatőr Királyi Szakácsok által készített „Élelmiszerbank gulyás” volt gyümölcssalátával és fagylalttal. A főzésben közel 200 önkéntes segítkezett, az étel egy 2200 literes óriás üstben főtt meg. 300 kg krumpli, 200 kg hagyma, 80 kg sárgarépa, 80 kg gyökér, 50 kg zeller, 180 kg savanyú káposzta, 100 kg zöldborsó, 400 kg virsli, 30 kg kolbász, fűszerek, valamint több száz kg gyümölcs és 5000 db fagylalt – mind-mind a partnerek által felajánlott élelmiszerfelesleg, melyből 5000 rászoruló lakhatott jól június 4-én.

Az eseményen elkészített ételek közel 20 budapesti és Pest környéki szervezethez jutottak el, akik ifjúsági szállást, rászoruló családokat és hajléktalanokat látnak el.

Forrás: www.efosz.hu