



**Cél, hogy évről évre egészségesebb és finomabb ételek legyenek a közétkeztetésben; teret kapjanak az újfajta receptek, technikák és az innováció – mondta az Emberi Erőforrások Minisztériumának parlamenti államtitkára a jövőre megrendezésre kerülő IX. Országos Közétkeztetési Szakácsversenyről tartott hétfői sajtótájékoztatóján.**

Rétvári Bence felidézte: az elmúlt években nagyon sok intézkedést tett a kormányzat az iskolai menzák egészségesebbé tételéért, és a központi költségvetésből olyan pluszforrásokat biztosítottak, amellyel szociális alapon többek számára tették ingyenessé vagy kedvezményessé az iskolai étkeztetést.

Példaként említette a túlzott só-, cukor- és zsírtartalom visszaszorítását a közétkeztetésben, valamint azt, hogy a kényelmi termékek, például krumplipüréporok helyett ismét krumpliból készítik ezt az ételt. Az egészségesebb étkezést szolgálta az iskolagyümölcs-, illetve az iskolatejprogram is, amelynek megkilencszereződött a támogatása – mondta.

Az államtitkár szerint ebbe a sorba illik a közétkeztetési szakácsverseny is, amely abban segít minden közétkeztetőnek, hogy adott költségvetési forrásból és nyersanyagkeretből minél egészségesebb és finomabb ételeket készítsen.

Rétvári Bence ismertette: a verseny feltétele, hogy reális áron készüljön egy 3 fogásos, nagy adagszámban készíthető menü. Ennek a nyersanyagnormája 350 forint kell hogy legyen, valamint tartalmaznia kell halat, biominősítésű alapanyagot, továbbá 20 százalékos tejfölt.

Az államtitkár arról is beszélt, hogy az alapvető élelmiszerek áfacsökkentésének pozitív hatása

a hús- és halfogyasztásban is megfigyelhető. Az uniós rangsor alapján Magyarországon ma már kedvezőbbek a hús- és halárak, mint 2010-ben. Míg 9 évvel ezelőtt a húsok legkedvezőbb ára alapján a 8. helyen állt az ország, mára 3 helyet sikerült előrelépnie, a halak legkedvezőbb áránál a 2010-es 12. helyhez képest ma a nyolcadik Magyarország. Mindez azt jelenti, ma már alacsonyabb áron lehet húst és halat venni Magyarországon, mint korábban.

Értékelése szerint bár az ellenzéki pártok nem támogatták az áfacskökkentést, a számok egyértelműen igazolják, hogy a magyaroknak – a jövedelmek növekedése mellett – hozzáférhetőbbé váltak ezek az alapanyagok, és sokkal kevésbé jelent gondot a megvásárlásuk. A 2010-es 53 kilogrammról 61 kilogrammra nőtt az éves húsfogyasztás Magyarországon, vagyis az emberek 8 kilogrammal több hús megvásárlását engedhetik meg maguknak – mutatott rá.

Rétvári Bence hangsúlyozta: a kormány kiemelt területnek tekinti a szociális gyermekétkeztetést; míg 2010-ben 29 milliárd forintot fordítottak erre a célra, jövőre 82 milliárd forintot, és ezzel megkétszereződik 2010-hez képest az ingyenesen vagy kedvezményesen közétkeztetéshez jutók száma.

Asztalos István, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének elnöke elmondta: az egészségtudatosság alapján döntöttek arról, hogy a jövő évi versenyen kötelező alapanyag lesz a hal, az ugyanis sokféleképpen elkészíthető, mégis ritkán készítik a közétkeztetők, ennek szerinte az az oka, hogy kevésbé ismerik. A bio alapanyagokról azt mondta: a közétkeztetésben nem szükséges közbeszerzést kiírni a bio-alapanyagokra, ezt kevesen tudják, ezért is szeretnék felhívni a közétkeztetők figyelmét, hogy nézzenek utána, milyen biotermékeket tudnak beszerezni és felhasználni.

A verseny kétfordulós, a 2020 májusában Felcsúton, a Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskolában tartandó döntőbe 12 csapat juthat be, ott dől el, ki lesz az év közétkeztetője.

Az Okés országos közétkeztetési szakácsversenyre a szervezők várják az ország minden tájáról azon versenyezni kívánó közétkeztetőket, akik összemérik tudásukat, vagy csak megméretnék magukat. A versenykiírás és a nevezési lap az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének oldalán található, e szerint 2020. február 21-ig jelentkezhetnek 2 tagú csapatok, de egy cég több csapatot is indíthat.

OPH