

A FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS KIHÍVÁSAI ÉS LEHETŐSÉGEI – SZAKPOLITIKAI AJÁNLÁSOK

Hámori Judit - Agrárközgazdasági Intézet (AKI)



Hazai szakpolitikai párbeszéd

2024.

- 1. Párbeszéd: Fenntartható közétkeztetésben rejlő kihívások és lehetőségek szakpolitikai párbeszéd
- Széleskörű részvétel (33 szervezet): kormányzat, önkormányzat, civil és szakmai szervezetek, egyetemek, kutatás, piaci szereplők
- Cél: akadályok és lehetőségek feltárása, közös jövőkép és megoldási javaslatok kidolgozása
- Három fő téma:
 - Fenntartható, minőségi alapanyagok;
 - Élelmiszerpazarlás csökkentése;
 - Öko sütőipari termékpályák helyzete.



Hazai szakpolitikai párbeszéd



2025.

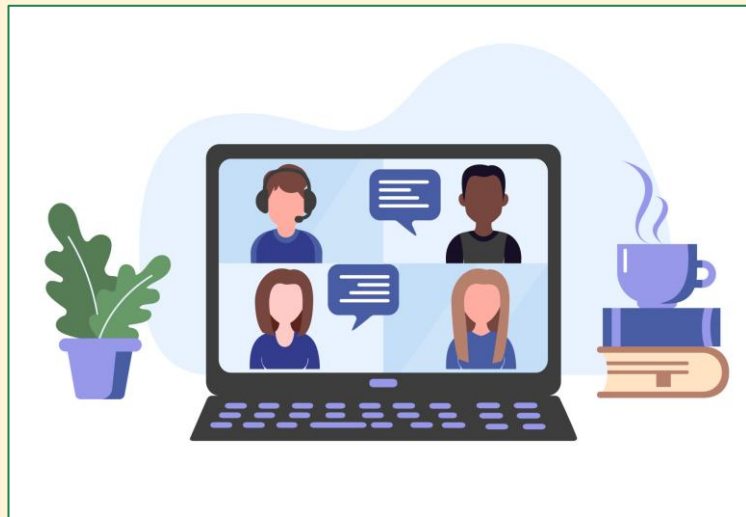
- **2. Párbeszéd: Fenntartható alapanyaghasználat a közétkeztetésben**
- **Széleskörű részvétel (23 szervezet):**
önkormányzat, civil és szakmai szervezetek, egyetemek, kutatás, piaci szereplők
- **Cél: specifikusabb problémák feltárása és megoldási javaslatok kidolgozása**
- **Fő téma:**
 - Helyi, szezonális és fenntartható alapanyagokra épülő közétkeztetés lehetőségeinek és akadályainak feltérképezése;
 - Szakpolitikai javaslatok megfogalmazása.

Szakértői interjúk

2026.

- **Agrárminisztérium**, élelmiszerláncért felelős helyettes államtitkárság
- **Közbeszerzési Hatóság**, Fenntarthatósági és Nemzetközi Kapcsolatok Főosztály
- **Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ**, Táplálkozástudományi főosztály

A műhelymunkák eredményeinek pontosítása, részletesebb feltárása.





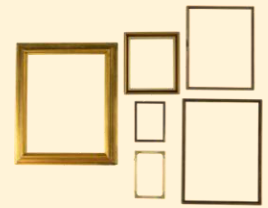
SZAKMAI PÁRBESZÉDEK FŐBB EREDMÉNYEI

A hazai közétkeztetés...

- hozzáférhető, megfizethető, élelmiszerbiztonsági és táplálkozás-egészségügyi szempontból stabilan működik.
- A **szabályozási háttér** támogatja az egészséges táplálkozást, a diétás ellátást, az élelmiszerbiztonságot, lépéseket tesz a fenntarthatóság és a minőség fejlesztés felé.
- Jelentős állami forrással támogatott.
- Étkezési kultúra fejlesztéséhez is hozzájárul.
- Számos ponton fejleszthető.



A fenntartható közétkeztetés differenciált megvalósítási kereteinek kialakítása



PROBLÉMAFELVETÉS

Intézményi méretkülönbségek

- Kis kapacitású konyhák
 - Nagy közétkeztetési szolgáltatók
- Eltérő alapanyagigény és beszerzési lehetőségek.

Piaci hozzáférés

- Termelők, kistermelők nehezen kapcsolódnak a nagy beszállítói rendszerekhez.

Koordináció hiánya

- Gyenge együttműködés termelők és közétkeztetők között.
- Hiányos információáramlás.

JAVASLAT

Jó gyakorlatok feltérképezése és terjesztése

- Hazai és nemzetközi jó gyakorlatok, innovatív megoldások azonosítása.
- Adaptáció és skálázás támogatása.

Intézményi kategorizálás

- Méret szerinti bontás (ellátotti létszám).
- Szektoronként differenciált fejlesztési célok.
- Differenciált követelmények és ajánlások.

Szakmai párbeszéd erősítése

- Rendszeres párbeszéd: döntéshozók, intézmények, fenntartók, szolgáltatók, termelők

A közétkeztetés működésének kiszámíthatóbbá tétele és a megalapozott döntéshozatal támogatása



PROBLÉMAFELVETÉS

Adatkezelési, átláthatósági problémák

- A közétkeztetők kapacitása, a felhasznált alapanyagok mennyisége (pl. adagok mennyisége, adagnagyságok mérete), minősége nem átlátható.
- Megalapozott fejlesztési döntéshozatalt megnehezíti.

Kereslet és kínálat összehangolása, beszállítók átláthatósága

- Nincs egységes közbeszerzési és információs adatbázis a beszállítók elérhető termékeiről és azok minőségéről.

JAVASLAT

Egységes monitoring és adatszolgáltatási rendszer

- Összehasonlítható információk a közétkeztetőktől
- Egységes adatgyűjtési módszertan

Nyílt alapanyag-adatbázis

- Rendszeresen frissített, ellenőrzött, nyílt hozzáférés
- Termelők és beszállítók bevonása
- Meglévő rendszerekre építve

Beszállítói minősítési rendszer

- származás, minőség, fenntarthatóság

A helyi, minőségi és fenntartható módon előállított alapanyagok arányának növelése a közétkeztetésben



PROBLÉMAFELVETÉS

Különböző célcsoportú, kapacitású intézmények

- Eltérő lehetőségek, beszerzési igények

Megfelelő mennyiségű, minőségű alapanyag rendelkezésre állásának hiánya

- Kistermelői együttműködések hiánya
- A termékek nincsenek a megfelelő előkészítettségi szinten

Fehérjenövények: ellátási és piaci korlátok

- Hazai termesztésű fehérjenövények alacsony aránya

JAVASLAT

Differenciált ajánlások és kötelezettségek

- Nagy konyhák: stabil hazai beszállítói láncok
- Kis intézmények: helyi termelők bevonása
- Arányosság, megvalósíthatóság

Kistermelői együttműködések erősítése

- Együttműködési modellek ösztönzése
- Feldolgozási és logisztikai kapacitások fejlesztése
- Hosszú távú beszállítói szerződések

Fenntartható fehérjenövények termesztésének és felhasználásának ösztönzése

- Képzések, technológiai útmutatók, gazdasági ösztönzők

A helyi, minőségi és fenntartható módon előállított alapanyagok arányának növelése a közétkeztetésben



PROBLÉMAFELVETÉS

Szabályozási és ajánlási hiányok

- 37/2014. EMMI: főként táplálkozás-egészségügyi fókusz
- 676/2020. Korm.: helyi, minőségi beszerzés ösztönzése
- Nem történt jelentős elmozdulás a minőség és fenntarthatóság irányába

Humánerőforrás kihívások

- Képzett munkaerő hiánya
- Hatás a menüre, minőségre, pazarlásra

JAVASLAT

Minimumkritériumok kialakítása

- Minőségi és fenntarthatósági elvárások
- Értéklánc szereplőinek bevonása
- Alap: SPP, Magyar Élelmiszerkönyv, szabványok, meglévő minőségi rendszerek (KMÉ)

Fenntartható, minőségi menütervezés támogatása

- Mintareceptek kidolgozása (pl. növényi fehérjék felhasználása)
- Környezeti hatás (pl. karbonlábnyom) számítása
→ Egyetemek és kutatóintézetek bevonása

Rugalmasabb és minőségorientált közbeszerzési rendszer a fenntartható és helyi beszerzésekért



PROBLÉMAFELVETÉS

Gyakorlati működési korlátok

- Közbeszerzés: árverseny, rugalmatlanság
→ Nehéz hozzáférés a helyi, változatos alapanyagokhoz
- A kkv-k, termelők nehezen tudnak megfelelni a közbeszerzési elvárásoknak
- Mezőgazdasági termékek sajátosságai (szezonáltság, romlandóság)
- Közbeszerzési ügyintéző szakmai kompetenciájának hiánya a fenntartható, minőségi élelmiszerek terén

JAVASLAT

- Minimum minőségi és fenntarthatósági kritériumok érvényesítése a közbeszerzéseknél
- A kkv-k és kis, helyi termelők segítése az elvárásoknak való megfelelésben (pl. útmutatók, képzések)
- Gyakorlati útmutató a fenntartható közétkeztetési beszerzésekhez
- Közbeszerzési szakértők célzott továbbképzése
- A közbeszerzési eljárások egyszerűsítése
- Szezonra szabott, kisebb volumenű, rugalmasabb szerződések
- Intézményi szintű szakmai felelős a fenntarthatóság és az egészséges táplálkozás szempontjainak könnyebb érvényesülése céljából

A finanszírozási rendszer korszerűsítése a szolgáltatás minőségének javítása érdekében



PROBLÉMAFELVETÉS

A finanszírozási keretek korlátai

- Minőségi alapanyagok beszerzése korlátozott
- Korlátozott infrastrukturális fejlesztések, valamint
- Humánerőforrás megtartás, fejlesztés problémái

JAVASLAT

A finanszírozási és adózási rendszer átfogó felülvizsgálata

- Különös tekintettel a forrásallokáció hatékonyságára és a minőségi szolgáltatás biztosításához szükséges erőforrásokra.

Infrastrukturális fejlesztési program indítása

- Célzott fejlesztési program indítása a közétkeztetési infrastruktúra korszerűsítésére.

Szakmai és fogyasztói edukáció erősítése



PROBLÉMAFELVETÉS

Fogyasztói szokások és ismeretek

- Nincsenek összhangban a fenntarthatósági célokkal, sok a téves ismeret, félreértés

Időkorlátok az iskolai étkezésnél

- Kb. 25 perc áll rendelkezésre, étkezés és logisztika egy időben (sorban állás, kézmosás stb.)
- Rosszabb étkezési élmény, nagyobb élelmiszerpazarlás.

Szakemberhiány

- A közétkeztetés és a közétkeztetésben dolgozók társadalmi megbecsültsége alacsony

JAVASLAT

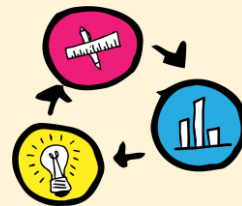
Fogyasztói szemléletformálás

- Országos szemléletformáló programok
- Iskolai tananyagfejlesztés és gyakorlati oktatás erősítése
- A tématerület integrálása a pedagógusképzésbe
- Megfelelő időtartam az iskolai étkezéshez

A közétkeztetés társadalmi megbecsültségének erősítése, szakemberképzés

- A közétkeztetésben dolgozók számára életpályamodell kialakítása, továbbképzések
- Közétkeztetés-specifikus modulok beépítése a szakács és élelmezésvezető-képzésekbe, gyakorlatorientáltság
- Szakmai és kommunikációs programok
- Tankönyv-hálózat létrehozása

Integrált fenntartható Élelmezési- és Közétkeztetési Stratégia kialakítása



PROBLÉMAFELVETÉS

Fragmentált működés

- Sokszereplős intézményrendszer
- Számos meglévő kezdeményezés a minőség javítása érdekében

Koordináció hiánya

- Hiányzik a szakterületek, intézmények, kezdeményezések összehangolása

Kiszámíthatóság

- Hiányzik a hosszútávú igazodási keret a rendszer szereplői számára

JAVASLAT

Hazai stratégia kidolgozása

- Hazai Fenntartható Élelmezési és Közétkeztetési Stratégia
- Érintettek széleskörű bevonása
- Integrált megközelítés, összehangolt célrendszer
 - Fenntartható élelmiszer-ellátás
 - Élelmiszerbiztonság
 - Táplálkozás-egészségügyi szempontok
 - Mezőgazdasági termelés, feldolgozás, gazdaságfejlesztés

Cselekvési terv: célok, határidők, felelősök

Felelős szervezeti egység a kormányzaton belül

→ koordináció

Rendszeres párbeszéd

KÖSZÖNJÜK A FIGYELMET!

