

Báti Anikó

## KONFERENCIA A GYERMEK-KÖZÉTKEZTETÉSRŐL

### ELŐSZÓ

---

Az otthoni környezeten kívüli táplálkozási alkalmak a megszokottól eltérő kerek között zajlanak. Gyakran előfordul, hogy nem választható és nem a kedvenc fogásokból áll a menü, hogy szokatlan számunkra az ételek ízesítése, tálalása, az étkezés időpontja, módja, az együtt étkezők köre. Ezek a tényezők együtt és külön-külön is befolyásolhatják, ki hogyan éli meg az étkezést: jóllakik, és elégedetten távozik-e, vagy éhesen, frusztráltan. Az így szerzett benyomások, az ízek és az illatok emlékei a memória legmélyebb rétegeibe is beivódhatnak. Ezek az emlékképek aztán akkor is működnek, ha nem gondolunk rájuk. Alapvetően, hosszú távon is meghatározhatják a fogyasztó véleményét egy-egy ételről. Sőt: az ízlését, a beállítódását, de akár az étkezés formájához való hozzáállását is. Így működhetnek felnőttkorban az iskolai gyermek-közétkeztetésről őrzött régi tapasztalatok is, amikor valaki már szülői szerepben ítéli meg a menzát.

Az otthonon kívüli étkezéseket a néprajz- és a történettudomány a leggyakrabban az utazáshoz, a vendéglátáshoz, a munkaalkalmakhoz kapcsolva közelíti meg és írja le. A közétkeztetés egyes formáinak azonban (katonák, rabok, kórházi betegek ellátása; a mezőgazdasági idénymunkások, a gyári munkások táplálkozási szokásai; gyermekélelmezés) hazánkban nincs túl nagy, társadalomtudományi fókuszú szakirodalma. Az óvodai és az iskolai gyermekétkeztetés elsősorban az élet- és táplálkozástudomány szakterületének számít. Ezek a szinte kizárólag az egészséges táplálkozás és minőségbiztosítás szemszögéből tárgyalják kérdéskört. A fogyasztói oldal igényei felől közelítő kutatások, az étkezők és az ételek kapcsolatára koncentrááló elemzések száma viszonylag csekély. Ez a fajta megközelítés eddig kevés figyelemben részesült az ételek fizikai tulajdonságainak vagy élettani hatásainak kutatása mellett.

A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás középpontjában az étkezések állnak. Az étkezés az a szervezőelem, amely köré az egyes ételek napi, heti vagy éves elrendeződésben kapcsolódnak. Ez, amelynek keretében ülésrenddel vagy anélkül, sajátos tárgykultúrát használva, szokáscelemekények kíséretében a hétköznapi és az ünnepi színtereken megjelennek, hogy az evésből mint biológiai szükségletből a szokásrendszerek révén kulturális jegyként is működő táplálkozás formálódjon.

Minden étkezési alkalmat (a közétkeztetés rendszerében megvalósuló ellátást is) ennek az összetett szempontrendszernek a segítségével lehet a legszélesebb rálátással megvizsgálni.

Ennek a gondolatnak a kifejtésére, a gyermek-közétkeztetés fogyasztói szempontból történő feltárására vállalkoztak 2018-ban a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének kutatói, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet munkatársai. *A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című, NKFIH 128925-K18 projekt keretében néprajzosokból és dietetikusokból álló interdiszciplináris kutatócsoport alakult. A szakmai együttműködésnek ez a formája hazánkban még viszonylag újszerű, Észak- és Nyugat-Európában azonban már bevett gyakorlatnak számít, és nagyban elősegítheti a társadalom- és az élettudományok eredményeinek együttes alkalmazását. Az együttműködés tanulási alkalmak sorát jelentette a résztvevők számára: a néprajzi, bölcsészettudományi, illetve a dietetikai, táplálkozástudományi szemléletmód és módszertan összehangolása kölcsönösen izgalmas és tanulságos folyamat volt.

Kutatásunk alapvető céljaként tekintette, hogy rávilágítson a közétkeztetési rendszer azon pontjaira, amelyek eddig kevésbé voltak hangsúlyosak, alig vagy egyáltalán nem tudatosultak, így nem képezték részét a hatósági vizsgálatoknak sem. Többek között azért irányítottuk erre figyelmünket, hogy kiemeljük a menza szerepét az iskolai életben, továbbá, hogy feltérképezzük a gyermekek családi táplálkozáskultúráját, megismerjük a közétkeztetés valamennyi érintettjének idevágó nézeteit és tapasztalatait, a közétkeztetés működési mechanizmusait és körülményeit a kiválasztott terepeken.

Az otthoni étkezési szokások – a közétkeztetés felől nézve – még nem képezték valódi vizsgálat tárgyát, eddig leginkább csak különböző sztereotíp magyarázatokban kerültek elő a menzák megítélése kapcsán. Az eltérő kutatási és értelmezési módszerek révén, a két tudományág kutatóinak együttműködése nyomán megszülető eredmények a gyermek-közétkeztetés komplex képét rajzolják ki a vizsgált településeken. Ötéves kutatásunk alatt létrejött széles körű adatbázisunk a hazai táplálkozáskultúra speciális szeletét dokumentálja kilenc településen: mai iskoláskorú gyermekek és családjaik étkezési szokásait, az egészséges táplálkozásról alkotott elképzeléseiket, valamint élelmiszervásárlási gyakorlataikat.

A kutatás kezdetén még nem sejtettük, hogy a közétkeztetésről felvázolt kép mennyire jelentős, kitüntetett időszakhoz fog kötődni végül. Munkánkat, közétkeztetéseink levonását a Covid által okozott veszélyhelyzet kezelése és az utána következő visszarendeződés meghatározó módon periodizálta, strukturálta.

A pandémia kihatott a kutatás egészére. Folyamatos újratervezést kívánt az együttműködő partnerektől a célok megvalósítása érdekében. Hosszú időszakok teltek el úgy, hogy az iskolák területére be sem lehetett lépni. A helyzet rendkívülisége ugyanakkor különleges lehetőséget is jelentett a számunkra. A menzáról alkotott képünk pillanatfelvétel ugyan, de egyáltalán nem statikus. A 2020 tavasza előtt felmért helyzet ugyanis összevethetővé vált a veszélyhelyzetben hozott intézkedésekkel, illetve a konszolidáció időszakával, amikor viszont már az ételmisszerár-infláció kihatásaival is számolnunk kellett. Adataink ezért is nagyon értékesek a táplálkozás, a szociális ellátórendszer, a közétkeztetés működése és változásai szempontjából.

Vizsgálatunk kérdései és meglátásai olyan elemekre mutattak rá az intézmények, az iskolák, a főzőkonyhák, esetenként az önkormányzatok helyi szintű gyakorlatában, amelyek alapjaiban határozták meg a menza sikerességét, elfogadottságát. Világosan látszott például, hogy az ebédlő felépítése, elrendezése, bútorzata még a kínált ételeknél is erősebb meghatározó tényező lehet ebben. Ahogy az is, hogy elegendő idő áll-e rendelkezésre az étkezésekre. Kirajzolódott, hogy az étellek kapcsolatban megfogalmazódó fogyasztói elvárások leginkább a következők: választhatóság, változatosság, viszonylag nagy adagok, gazdag fűszerezés. Meglepetésünkre az is kiderült, hogy az ott étkező gyerekek összességében minden vizsgált helyszínen sokkal jobb véleménnyel vannak a menzáról, mint a szüleik, akik kevés közvetlen információval és tapasztalattal rendelkeznek róla.

Visszacsatolásaink során többen rácsodálkoztak a vizsgálati anyagból nyert számszerű adatokra, amelyek objektíven mutatták azt a hosszú távon is erőteljesen érvényesülő, alapvető hatást, amit a családi környezet, a szülői minta a gyermekek ízlésére és étkezési szokásaira gyakorol. Eredményeink igazolták, hogy a pedagógusoknak és a konyhai dolgozóknak nagy szerepe van a menza sikerességében vagy sikertelenségében. Tapasztalataink – az összegzés és a rendszerezés munkájának elvégzése után – a napi gyakorlatban is felhasználhatók. Hasznosításuk első körben helyi szinten valósulhat meg, amire máris több kisebb-nagyobb példa említhető. Vizsgálatunk a menzák működésének legátfogóbb, országos kereteit is befolyásolhatja. Az NNK főtanácsosa felkérésére már megfogalmaztuk javaslatainkat a közétkeztetési rendelet módosításán dolgozó szakhatóságok számára.

A közétkeztetés helyzetének megvitatására már eddig is számos táplálkozástudományi szakmai fórumot szerveztek. Kutatásunk *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága* című (2022. június 21–22-én, Budapesten, a Humán Tudományok Kutatóházában rendezett) interdiszciplináris konferenciával kívánta folytatni, sőt – a résztvevők és a nézőpontok izgalmas sokfélesége révén –

megújítani a tanácskozások sorát. A közétkeztetés, a menza bemutatásának tág látószöge, a konferencia előadásaiiban megjelenő széles spektruma újdonságnak számít a tudományos közbeszédben. Meghívott előadóink köre is jól reprezentálta kutatásunk sokrétűségét, változatos kapcsolódási lehetőségeit. A konferencián néprajzkutatók, dietetikusok, szakhatóságok és szakmai szervezetek vezetői, történészek, antropológusok, közgazdász, élelmészvezetők, gasztroblogger, food-designer és kerámia formatervező tudásmegosztása és párbeszéde zajlott.<sup>1</sup>

A rendezvényt a táplálkozás-egészségügyi szakhatóságok részéről az OGYÉI főigazgató helyettese, Feigl Edit nyitotta meg, a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Balogh Margit főigazgató-helyettes képviselte. Utána Schmidt Richárd vezető hivatali főtanácsos (Közegészségügyi Főosztály, NNK) foglalta össze a Népegészségügyi Hatóság feladatköreit. A törvényi háttér mellett a hatóság által végzett ellenőrzések céljairól is beszélt. Ezek közül a legfontosabb a közétkeztetési rendelet betartásának nyomon követése, a közétkeztetés minőségét, fenntarthatóságát befolyásoló tényezők (például a konyhák felszereltsége, az alapanyagok) kontrollja. Tóth Dávid, a NÉBIH osztályvezetője (Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály, NÉBIH) a főző- és a tálalókonyhák élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai minősítésének folyamatát vázolta a hivatal honlapján is közzétett Minőségvezérelt Közétkeztetési Program alapján. A vizsgálati helyszíneken a szakmai felügyelet munkatársai segítő szándékú javaslatokkal mutatnak rá a kritikus pontokra, a fejlesztendő területekre a közétkeztetés rendszerének megfelelő színvonalú, biztonságos működése érdekében.

Greiner Erika dietetikus, az OGYÉI főmunkatársa a gyermek-közétkeztetés működését segítő hatósági munkáról, a fejlesztésekről, a közétkeztetés működését szabályozó rendeletről, és ezek történeti háttéréről tartott összefoglaló előadást.

Báti Anikó néprajzkutató (BTK NTI), a kutatócsoport vezető kutatójának előadása bemutatta az NKFIH által támogatott kutatásuk során végzett terepmunka módszereit, a bevont általános iskolákban folytatott munkálatok menetét, a jelenkutatással járó kihívásokat, az adatelemzések első eredményeit, valamint azok felhasználhatóságának etikai kérdéseit. Ezt követően a kutatócsoport tagjai egy kerekasztal-beszélgetés keretében adtak áttekintést a közös munka hozadékaikról.

A bölcsész- és a társadalomtudományok képviselői közül Umbrai Laura történész (BTK TTI) a fővárosi népkonyhák múltját feltáró, úttörő kutatásával

---

<sup>1</sup> Az elhangzott előadások teljes anyaga a Bölcsészettudományi Kutatóközpont youtube csatornáján, a következő linken érhető el: [https://youtube.com/playlist?list=PLO4IEQZa\\_8XNfcm5BvkPvzDr9vU-koszW](https://youtube.com/playlist?list=PLO4IEQZa_8XNfcm5BvkPvzDr9vU-koszW) (Letöltés: 2023. 06. 21.)

ismertette meg a hallgatóságot. Valuch Tibor társadalomtörténész (EKKE TT) a 20. század második felének fogyasztástörténetét a táplálkozási szokásokra és a közétkeztetésre fókuszálva járta körül. A gyermek- és a munkahelyi étkeztetés történetének korai szakaszáról szólva gondolatmenetében az Umbrai Laura által vázolt folyamatokat vitte tovább. Az előadás rámutatott, hogy a 20. század második felének életmódbeli változásaival párhuzamosan a munkahelyi étkezés mellett a gyermekétkeztetés is általánosan elfogadottá vált. A kialakult rendszer működése szempontjából az állam lett a kulcsszereplő. A rendszerváltás viszont a vállalati ellátás leépülését, a közétkeztetés piaci alapú átszervezését hozta magával, miközben ez utóbbinak máig megmaradt a szociális segélyező szerepe. *„Legalább egy tál meleg étel legyen a gyerekeknek.”* – mondta erről az egyik adatközlője.

Valuch Tibor a táplálkozáskultúra négy nagyobb időmetszetében, a társadalmi változások kontextusában tekintette át a közétkeztetés beépülését a mindennapokba. A második világháború alatt, a háború utáni néhány évben, majd a Rákosi-korszakban az élelmiszerellátás biztonsága egyaránt óriási kihívást jelentett a családoknak. Az 1960-as évektől újabb társadalmi feszültségeket indukált a nők munkába állása, a kétkeresős családmódel megjelenése, valamint az önellátásra törekvés visszaszorulása és a kollektivizálás is. Az 1980-as évekre vált az élelmiszerellátás kiegyensúlyozottá és stabillá. Ezzel egyre kevesebb ember volt kitéve az éhezés veszélyének, miközben megjelent és egyre szélesebb korcsoportokat érintett a túlfogyasztás okozta egészségkárosodás is. A rendszerváltozástól aztán tovább polarizálódott a kép: a társadalom a táplálkozási szokások tekintetében is szegmentálódott. Valuch Tibor előadásának átfogó kérdései a következők voltak: az egyéni és a közösségi/társadalmi lehetőségek és igények változásai; az áruhiány és az ellátásbiztonság kihatásai; az élelmiszertermelés rendszerének átalakulása; a gazdaságpolitika irányvonalai; az egyes társadalmi csoportok szokásrendjének és hagyományainak mozgásfolyamata és az önellátás visszaszorulása, valamint az egészségmagatartás formálódása.

Az ételek jelrendszerét Kapitány Gábor kulturális antropológus (MOME, TK SZI) elemezte, Juhász Katalin néprajzkutató (BTK NTI) pedig az étkezést mint rítust írta le, iskolai gyakorlatokat hozva példáiiban. Bali János néprajzkutató (ELTE BTK NTI, NSKI) a tömegkultúra mintáinak a közétkeztetésre gyakorolt hatásait elemezte. Kelemen Katalin közgazdász (ELTE ÁJK) a menza mint piac keresleti és kínálati kérdéseit vetette föl.

Lugasi Andrea, a BGE KVIK dékánja a vendéglátás és a közétkeztetés közös pontjait mutatta meg. A törvényi háttér közös platformján elemezte a kereskedelmi vendéglátás és a közétkeztetést végző vendéglátóhelyek számának változásait,

regionális eloszlásukat. A magyar konyha történelmi gyökereinek, sajátos arculatának áttekintése után a konyhatechnika és -technológia, valamint a receptúra innovációira utalt. Jelezte, hogy ezek a rendszeresen megrendezett szakácsversenyeken jelennek meg igazán látványosan. Előadását – összegzőként és egyfajta üzenetként – egy Gundel Károly-idézettel zárta 1934-ből:

*„Bizony mondom: művészi magasságokba emelkedhet egy tökéletesen elkészített egyszerű, póriás étel: egy borjúpörkölt, egy birkapaprikás, és kimondottan rossz lehet a legfinomabb alapanyagok felhasználásával készült libamájpástétom is. A jó ételnek sem felfelé, sem lefelé nincs értékhatára. Hiszen nem is mindig az étel teszi. Az is, hogyan terítünk, hogyan adjuk fel az asztalra; de hiába: legfőképpen az – ha még oly egyszerű alapanyagokból – hogyan készítjük. Szeretettel, kedvvel, szívvel, vagy csak hogy éppen meglegyen: muszájból.”*

A közétkeztetés sikeres működésének kulcsemberei az ételmezésvezetők, valamint a dietetikusok. Képzésükről és munkájukról két előadás szólt, Csajbókné Csobod Éva (SEEK AEI) és Tátrai-Németh Katalin (SEEK AEI) jóvoltából. A konferencia meghívott vendége volt Vigné Sági Katalin, dietetikus, ételmezésvezető, a Rózsakerti Demjén István Református Általános Iskola és Gimnázium épületében működő, a Budafoki Református Egyházközség által fenntartott konyha vezetője; Péntes Andrea a Svetits Katolikus Óvoda, Általános Iskola és Gimnázium ételmezésvezetője és Ambrus György Venesz díjas, olimpiai aranyérmes mesterchéf, a Békés Megyei Központi Kórházban ételmezési osztály vezetője, a Gyulakonyha ügyvezetője. Mindhárman több évtizedes tapasztalattal rendelkeznek a gyermekétkeztetés területén, a hivatás teljes egészére rálátással, hiszen fontos tisztségeket töltenek be szakmai szervezetek élén.<sup>2</sup> A konferencia keretében a gyakorló ételmezésvezetők kerekasztal-beszélgetésen számoltak be személyes tapasztalataikról, a mindennapokban elért sikereikről, megélt nehézségekről, megoldásra váró problémáikról.

Mautner Zsófia gasztroblogger a média véleményformálószerepét emelte ki a közétkeztetés és az egészséges táplálkozás tekintetében. Olyan, a gyermekek nézőpontját szem előtt tartó témákat javasolt megfontolásra, amelyek a közétkeztetők, a kutatók, az érintett hatóságok és a média együtt gondolkodását is elősegíthetik. Kiindulópontja az a tapasztalat volt, hogy a médiának (például a televízió főzőműsorainak) ma már döntő szerepe van a fiatalok ételekről és étkezésekről

---

<sup>2</sup> Ételmezésvezetők Országos Szövetsége, Közétkeztetők és Ételmezésvezetők Országos Szövetsége, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség.

alkotott képének kialakításában. A „kulináris intelligencia/ kulináris befogadóképesség” terminusra építve vázolta a szülők szerepét és felelősségét is abban, hogy a diákok mennyire nyitottak és fejleszthetők a táplálkozás terén. Hangsúlyozta: a kulináris kompetencia fejlesztésének részt kellene kapnia az iskolai tananyagban, kitüntetett helyet kellene neki biztosítani a menzaprojektekben. Az ételek eredetére vonatkozó információk hiteles közvetítésére is nagy szükség lenne, amit akár a fiatalok által kedvelt médiaszemélyiségek is felvállalhatnának. Az étkezés többet jelent a biológiai szükségletek kielégítésénél. A média a terített asztal körül zajló tartalmas, az ételekről szóló kommunikáció formáira is jó példákat mutathat a diákok számára. Mauthner Zsófia a főzési alkalmakban rejlő személyiségfejlesztő lehetőségeket is felvillantotta (közösségépítés, tanulás, alkotás, sikerélmények megélése). Az előadás végén arra is felhívta a figyelmet, hogy a média által közvetített értékek a megfelelő háttérinformációk hiányában félre is vezethetnek. A környezetvédelem a és a fenntarthatóság szempontjai létfontosságúak, de a húsfogyasztás ezekhez kapcsolt csökkentésének szélsőséges esetei, minimalizálása a fogyasztók, a gyermekek egészségi állapotát, tápláltságát veszélyeztetheti. Az is fontos, hogy ne legyen gúnyolódás tárgya a menzán, ne okozzon szorongást, ha valaki szívesen fogyasztja a húsos ételleket, amelyekre egyébként élettanilag szüksége is van a fiatal szervezetnek. A média mellett a közétkeztetők, még tágabban a felnőttek feladata, hogy a fenntartható gasztronómiához kötődő jó példák, jó gyakorlatok átadásával segítsék a felnövekvő generációkat a táplálkozásra vonatkozó optimális döntések meghozatalában.

A fiatal, tehetséges kerámiatervező, Sinkovits Zsuzsanna<sup>3</sup> (MOME) az általa tervezett menzai étkészlet megalkotásának lépéseit mutatta be a konferencia résztvevői számára. Munkájának az volt a célja, hogy megújítsa a menza tárgyi környezetét, és a mindennapi gyakorlatba jól illeszkedő tárgykészlettel támogassa a gyermekek oldottabb hangulatú étkezéseit. Terepmunkája során a menza működésének apró részleteit is dokumentálta, átgondolta. Minden résztvevő szempontjait figyelembe véve alkotta meg a *Kidware Cantine Set* tárgycsoportot, amely anyagában, küllemében, formájában megfelel a 21. századi gyerekek igényeinek, de a közétkeztetők elvárásainak is.

Gógh Angéla food-designer (MOME) *A jövő asztala*-projekt keretében az ételekhez kötődő emlékek megőrzésének egy lehetséges módját tárta a közönség elé. Végezetül a közétkeztetési szakácsverseny szerepéről és szakmai jelentőségéről kaphattunk áttekintést Zoltai Anna KÖZSZÖV-elnök előadásában.

<sup>3</sup> Lásd: <https://www.zsuzsannasinkovits.com/kidware-cantine-set> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

Mindnyájunk számára új gondolatokat hozott, hogy más-más szemszögből vettük górcső alá az iskolai gyermekétkeztetést, ezért egyértelmű volt, hogy a további szakmai együttműködések igényét és tervét is megfogalmaztuk a „*jövő menő menzája*” érdekében. Ezt a hangzatos címet viselte egyébként az a rajzverseny is, amelyet a programhoz kötve hirdetett meg a kutatócsoport. Mintegy ötven általános iskolás gyermek üzent meg az alkotásain keresztül, hogy milyen menzát látnának szívesen a jövőben.

A jelen kötet a konferencián elhangzott előadások anyagának nagy részét teszi közzé. Úgy tűnik, hogy a téma felkeltette a média érdeklődését és bekerült a közbeszédbe is. Ennek is betudható, hogy a konferencia után, nagy örömmünkre, újabb szakemberek csatlakoztak hozzánk. Tanulmányainkkal tovább bővült a „menza-kutatók” köre. Husz Ildikó szociológus (TTK) a szünidei gyermekétkeztetés lehetőségeiről és szociális jelentőségéről írt, Kiss Anna (ELTE PPK) és kutatótársai pedig konferenciánk élelmezésvezetői kerekasztal-beszélgetésének tartomelemzését végezték el. Tanulmányukban kiemelték a gyermekélelmezés rendszerében kirajzolódó csomópontokat és hálózatokat, illetve a még megoldásra váró problémákat.

A kutatásunk, a konferencia és ez a tanulmánykötet is arra törekszik, hogy a naponta 1,5 millió ember táplálkozását érintő közétkeztetést olyan nézőpontból tárja fel, úgy mutassa be működésének apró részleteit is, hogy elősegítse a jobb megértést, a résztvevők közötti kommunikációt, ezekre építve pedig a fenntartható módon működő, mindenki meelégedésére szolgáló menza kialakítását.

Ez úton szeretnénk köszönetet mondani a kutatócsoport tagjainak, a konferencia valamennyi résztvevőjének, és minden tanulónak, szülőnek, pedagógusnak, élelmezésvezetőnek, konyhai dolgozónak, polgármesternek, akikkel együtt dolgozhattunk, és akik a menzán szerzett tapasztalataik megosztásával, véleményük megfogalmazásával segítették kutatómunkánkat.

Budapest, 2023. 05. 01.

Báti Anikó PhD  
vezető kutató  
BTK NTI