

Báti Anikó

Konferencia a gyermek közétkeztetésről a HTK-ban

A gyermek közétkeztetésnek fontos szerepe van az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában.<sup>1</sup> A meza egy lehetőség arra is, hogy összekapcsolódjanak a helyi élelmiszertermelés és -fogyasztás szintjei. A fenntarthatóság érdekében a társadalmi és egészségügyi szempontok mellett a mindennapi működése szintjén a szervezőelemek között fontos szerepe kell, hogy legyen a helyi táplálkozáskultúrának és a közösségi hagyományoknak is.

Az iskolai menzák állnak az NKFIH (128925 K-18) által támogatott, jelenleg is futó (2018-2023) *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című interdiszciplináris kutatás fókuszában. A néprajzos és dietetikus kutatók esettanulmányokon keresztül vizsgálják a gyermek közétkeztetés mindennapi működését. Az együttműködő felek, a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet kutatói, valamint az OGYÉI munkatársai (Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet) szakértői mintavétel keretében kiválasztott általános iskolákban végezték, végzik terepmunkájukat. Ez a fajta szakmai együttműködés nálunk még újszerű, ám Észak- és Nyugat-Európában már teljesen bevett gyakorlat, amely nagyban segíti a társadalomtudományok és az élettudományok eredményeinek az együttes alkalmazhatóságát. A jelen kutatás célja főként az, hogy kiemelje azokat a pontokat a közétkeztetés rendszerén belül, melyek eddig kevésbé voltak hangsúlyosak, nem tudatosultak, nem képezték részét a hatósági vizsgálatoknak: így például a menzának az iskolai életben betöltött szerepét. Továbbá cél az is, hogy feltérképezzék a kiválasztott terepeken a gyermekek családi táplálkozáskultúráját, és a közétkeztetés valamennyi érintettjének kapcsolódó nézeteit, tapasztalatait, egy-egy helyszínen a körülményeket és a közétkeztetés működési mechanizmusait. A két tudományág kutatóinak együttműködése nyomán az eltérő kutatási és értelmezési módszerek révén megszülető eredmények komplex képét rajzolják ki a gyermek közétkeztetésnek a vizsgált településeken.

Ennek a munkának az egyik fontos állomás volt az NKFIH által támogatott kutatás keretében megvalósult, *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága* címmel megrendezett interdiszciplináris konferencia 2022. június 21–22-én, a Humán Tudományok Kutatóházában.

---

<sup>1</sup> A szerző a BTK NTI tudományos főmunkatársa.

A konferenciára meghívott előadók köre igen széles volt, számos tudományterület képviseltette magát. A szervezők célja az volt, hogy minél többféle szemszögből láttassák a gyermek közétkeztetés jelenét, múltját, mindennapi gyakorlatát. A táplálkozás-egészségügyi szakhatóságok részéről például az NNK főtanácsosa, Schmidt Richárd; a NÉBIH osztályvezetője, Tóth Dávid; valamint az OGYÉI főigazgató helyettese, Feigl Edit és az OGYÉI főmunkatársa, Greiner Erika tartottak előadást a gyermek közétkeztetés működését segítő hatósági munkáról, a fejlesztésekről, a közétkeztetés működését szabályozó rendeletről, és mindezek rövid történeti háttéréről.

A kutatócsoport tagjai közül Bádi Anikó (BTK NTI) vezető kutató előadásában bemutatta kutatásba bevont általános iskolákban végzett terepmunka során alkalmazott módszereket, a munkálatok menetét, az adatelemzések első eredményeit, a jelenkutatás kihívásait is, továbbá az eredmények felhasználhatóságnak etikai kérdéseit is. Ezt követően a kutatócsoport újszerű formában, egy kerekasztal beszélgetés keretében adott áttekintést az együttesen elvégzett munka eredményeiről, kiemelve olyan fontos szempontokat, amelyek meghatározzák a menza sikerességét, így az időtényezőt, vagy az ebédlők működését. A kérdőíves adatok elemzése révén pedig rámutattak számos, a menza megítélését negatívan befolyásoló sztereotípiára hamis voltára, így például arra vonatkozóan, hogy a családok otthon milyen arányban főznek a hétköznapi napok során, vagy ebbe a folyamatba mennyire vonják be a gyerekeket. A vizsgálatok első meglátásai nyomán, helyi szinten ajánlásokat fogalmaztak meg a kutatók a fenntartható, a közösség által elfogadott közétkeztetés megvalósításához, amely hosszú távon szolgálhatja a gyermekek egészségtudatos fogyasztóvá válását. Létrejött továbbá egy adatbázis, amely széleskörű képet nyújt a vizsgált közösségekben a mai táplálkozási szokásokról; valamint vizsgálatok indultak a gyermek közétkeztetés történetének a feltérképezésére is.

A bölcsészettudományok és a társadalomtudományok előadói köréből Umbrai Laura (BTK TTI) a fővárosi népkonyhák múltját, Valuch Tibor (EKKE TT) pedig a 20. század második felének fogyasztástörténetét járta körül a táplálkozási szokásokra fókuszálva. Az ételek jelrendszerét elemezte Kapitány Gábor kulturális antropológus, míg Juhász Katalin (BTK NTI) az étkezést mint rítust írta le, példaként állítva az iskolai gyakorlatokat. Bali János (NSKI) pedig a tömegkultúra mintáinak a közétkeztetésre gyakorolt hatását elemezte. Kelemen Katalin közgazdász a menza mint piac, kereslet és kínálat kérdését vetette föl; és ez egyúttal átvezetett a következő előadáshoz, amelyben Lugasi Andrea (BGE KVIK dékánja) a vendéglátás és a közétkeztetés közös pontjainak témáját taglalta. A közétkeztetés sikeres

működésének kulcsemberei az ételmezésvezetők, valamint a dietetikusok. Az ő képzésükről és munkájukról volt hallható két előadás az első nap végén Csajbókné Csobod Éva (SEEK AEI) és Tátrai-Németh Katalin (SEEK AEI) jóvoltából.

A második nap egy kerekasztalbeszélgetéssel indult, amelyben gyakorló ételmezésvezetők számoltak be a mindennapokban elért sikereikről és a még megoldásra váró problémáikról. Mindez megerősítette az első napon elhangzott projektbeszámolóban vázolt kutatási eredményeket, és egyben kijelölte a jövőben feltárandó kérdések körét is. Mautner Zsófia gasztroblogger a média véleményformálószerpét emelte ki a közétkeztetés és az egészséges táplálkozás tekintetében. Sinkovits Zsuzsanna (MOME) fiatal formatervező ismertette az általa készített menzai étkezés munkálatainak lépéseit, míg a Gógh Angéla (MOME) food designer a jövő asztalaként az ételekhez kötődő emlékek megőrzésének egy lehetséges módját tárta a közönség elé. Végezetül a közétkeztetési szakácsverseny szerepét és szakmai jelentőségébe kaphattunk bepillantást Zoltai Anna (KÖZSZÖV elnök) előadásában, majd ezt követően két hallgató az ELTE BTK NTI-ből ismertette mai táplálkozáskultúra tematikájú dolgozatát.

A konferencia lehetőséget teremtett arra, hogy újabb és újabb szemszögből vegyük górcső alá az iskolai gyermek közétkeztetést. Az előadók rácsodálkoztak egymás munkáira, eredményeire és meglátásaira, és együttesen megfogalmazódott a további szakmai együttműködések igénye és terve a „*jövő menő menzája*” érdekében. Ezt a hangzatos címet viselte az a rajzverseny is, amely a programhoz kötődően hirdetett meg a kutatócsoport, ahol általános iskolás gyermekek alkotásaikban fogalmazták meg, hogy milyennek is látnák szívesen a menzát a jövőben.

A kutatócsoport tagjai a hazai előadások mellett nemzetközi szintén is bemutatják eredményeiket, így a norvégiai Bergenben, 2022. júniusban megrendezett Conference on School Meal rendezvényen, továbbá a SIEF Food Research Group város tematikájú ülésén is, önálló szekció keretében, Antwerpenben.

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)**