

KEZÜNK BEN A JÖVŐNK

Az étkezés szerepe a táplálékérzékenység korában

Helyszín: **Debreceni Egyetem Szolnoki Campus, Szolnok, Tiszaiget sétány 14.**

Időpont: **2025. április 26-27.**

Fővédnök:

Dr. Rétvári Bence –Belügyminisztérium parlamenti államtitkára, miniszterhelyettes
Dr. Müller Cecília -Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ vezetője, országos tisztifőorvos

Védnökök:

Debreceni Egyetem Szolnoki Campus
DE Gazdaságtudományi Kar Marketing és Kereskedelmi Intézet
Egészséges Táplálkozásért és Természetes Életvitalitásért Egyesület - szervező
Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete - rendező
Gál Ferenc Egyetem Egészség- és Szociális Tudományi Kar
Magyar Kereskedelmi Ipar Kamara
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Ökológiai Mezőgazdasági Kutató Intézet
PTE ÁOK Orvosi Népegészségtani Intézet

PROGRAM:

2025.IV.26. 10. órától – 15.30 óráig

10.00 Megnyitó – A társadalmi étkeztetés jelenlegi helyzete, tervek, jövőkép

Dr. Rétvári Bence - BM parlamenti államtitkára, miniszterelnökhelyettes

10.30 Népegészségügyi hatóság feladatai a kiemelt élelmiszerek és a közétkeztetés területén, a közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi szempontból történő ellenőrzésének tapasztalatai

Dr. Belláné Apostol Mária - NNGYK Közegészségügyi Főosztály vezetője

11.00 Az ökológiai termékek előállításának lehetőségei hazánkban – érvek a bio étkezés mellett

Dr. Drexler Dóra - Ökológiai Mezőgazdasági Kutató Intézet ügyvezetője, c. egyetemi docens

11.30 Hazai egészségügyi helyzetkép a civilizációs betegségek és a táplálékérzékenység tükrében – a velünk élő mikrokozmosz

Prof. Dr. Kiss István - az MTA doktora, egyetemi tanár, a PTE ÁOK Orvosi Népegészségtani Intézet igazgatója

12.00 SZÜNET

12.30 Területi eltérések hazánk lakosságának egészségi állapotában

Dr. Beke Szilvia - tanszékvezető, Gál Ferenc Egyetem Egészség- és Szociális Tudományi Kar dékánhelyettes

13.00 A táplálkozási szakemberek helye és feladata a társadalmi étkeztetésben

Szűcs Zsuzsanna - dietetikus, okleveles táplálkozástudományi szakember MSc, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének elnöke

13.30 Élelmiszer előállítási követelmények a közétkeztetésben – az ellenőrzési rendszer eredményei

Dr. Nemes Imre – a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal elnöke

14.00 A WHO Gyermekek Tápláltsági Állapot és Táplálkozási vizsgálat, COSI főbb eredményei

Zentai Andrea - dietetikus, NNGYK Táplálkozástudományi Főosztály vezetője

14.30 Termékinnováció és a fogyasztókra optimalizált termékfejlesztés megoldásai az élelmiszeriparban

Dr. Soós Mihály - egyetemi docens, DE Gazdaságtudományi Kar Marketing és Kereskedelmi Intézet igazgatója

15.00 A vendéglátó ipari vállalkozók lehetőségei és támogatásuk módszerei – a vendéglátás hazai szerkeze és helyzete

Nagy Elek – a Magyar Kereskedelmi és Ipar Kamara elnöke

15.30 ZÁRÁS - Asztalos István Étrend Egyesület elnöke, ötletgazda

PROGRAM:

2025.IV.27. 9. órától – 14 óráig

9.00 Az evés lélektana – a szociális evés gyökerei

Dr. habil. Forgács Attila - gasztropszichológus, egyetemi docens, PE Pszichológiai Intézet

9.30 Táplálkozás – Környezet – Egészségügy – Prevenció - a pótló és helyettesítő élelmiszerek élettani hatása

Prof. Dr. Bardócz Zsuzsanna - a táplálkozástudomány nyugalmazott professzora, Debreceni Egyetem, az MTA doktora,

10.00 Társadalmi étkeztetés másképpen – hatékony nemzetközi példák

Lőrinczné Táborfi Julianna - dietetikus, egészségügyi menedzser, az ETTEE alelnöke

10.30 Tapasztalatok és eredmények egy városi óvodai és iskolai bio étkeztetésben

Szolláth Tibor - Hajdúnánás polgármestere, a NAK Hajdú-Bihar megyei elnöke, a Kelet-magyarországi Biokultúra Egyesület elnöke

11.00 A bioszálloda üzemeltetésének kihívásai a termőföldtől az asztalig Hubai Imre – Jász -
Nagykun–Szolnok Vármegyei Önkormányzat közgyűlés elnöke, a Nimród Bioszálloda és
Bioétterem tulajdonosa

11.30 SZÜNET

12.00 Vegán élelmiszerek célcsoportjai és a fogyasztásuk mögött meghúzódó motivációk
Dr. Fenyves Noémi Dóra adjunktus, Dr. Balsa-Budai Nikolett tanársegéd
DE Gazdaságtudományi Kar Marketing és Kereskedelmi Intézet

12.30 Növényi tejalternatívák piaca Magyarországon
Berencsi Alexa - PhD hallgató, Dr. Fehér András - egyetemi docens
DE. Gazdaságtudományi Kar Marketing és Kereskedelmi Intézet

13.00 A teljesértékű konyha elmélete és gyakorlata
Dr. Benda Judit - gyógyszerész, táplálkozási- és egészségmegőrzési tanácsadó

13.30 Újdonságok a konyhatechnológiában – a vegán ételek előállítása
Blendea Károly - séf, a Fagor Magyarország konyhatechnológusa
Lajos Laura - vegánéletmód tanácsadó

14.00 ZÁRÁS – Lőrinczné Táborfi Julianna - dietetikus, eü. menedzser, szervező

/Tervezett program, az előadók felkérése folyamatban/