

A táplálkozás és az egészségi állapot közötti összefüggések tudományosan bizonyítottak. A felnőttkorban fellépő táplálkozásfüggő megbetegedések gyökerei gyakran a helytelen gyermekkori táplálkozási szokásokig nyúlnak vissza, és azokat – a családi minták mellett – az óvodai és iskolai környezet is komolyan befolyásolhatja. Ezért nagyon fontos, hogy a nevelési-oktatási intézmények is képesek legyenek arra, hogy megteremtsék az egészséges életmód kialakításához szükséges feltételeket. A gyermek közétkeztetésnek tehát a 21. században is fontos szerepe lehet az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában. A menza jelentőségét és a mindennapokban betöltött szerepét jól mutatja, hogy a közoktatásban részt vevő gyermekek fele rendszeresen ott étkezik. Ez az arány az elmúlt hetven évben nem nagyon változott, a gyermekek óvodai és iskolai ellátása jelentős szeletét adja a táplálkozáskultúrának, sőt a gazdaságnak is.

A közétkeztetési rendszer működésének elemzése iránt – a táplálkozástudomány kivételével – a hazai társadalom- és bölcsészettudomány eddig kevésbé érdeklődött, pedig Európában már több olyan sikeres tudományközi együttműködésre van példa, amelynek keretében a néprajztudomány, az etnográfiai szemléletmód és kutatási módszerek tölthettek be központi, adott esetben vezető, moderátori szerepet.

A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek című interdiszciplináris kutatás az iskolai gyermek közétkeztetés egészének vizsgálatában egy hazánkban – a közétkeztetésre irányuló felmérésekben – újdonságnak számító megközelítésmódot emelt be a témáról zajló szakmai és szélesebb körű párbeszédbe. Az iskolai menza „foodscape”-szemlélete (vagyis az a megközelítés, hogy nemcsak az ételre, hanem az ebédlői tevékenységekre, az étkezések egészére, továbbá a fogyasztókra, a gyerekekre, illetve szüleikre, és az otthoni étkezésekre is hangsúlyt fektet a vizsgálat) a korábbiaknál árnyaltabb képet alkot a menzai és az otthoni étkezési szokásokról, a gyermekek táplálkozásáról. Ezzel a menza sikeres, fenntartható működésére vonatkozó kérdések alaposabb mérlegeléséhez, megválaszolásához is szempontokat kívánt adni.

A kutatás menete

Az NKFIH 128925 K-18 projekt a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézete (BTK NTI) és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) együttműködésével 2018-ban indult el Báti Anikó PhD vezetésével. A cél az volt,

hogy a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás eredményeire és meglátásaira építve, az étkezési szokások, a hagyomány és az újítás, illetve a táplálkozástudomány vizsgálati szempontjainak együttes bevonásával elősegítsük a fenntartható, a közösség által elfogadott közétkeztetés kialakítását és hosszú távú megvalósítását a vizsgálatba bevont települések napi gyakorlatában. A kutatás fő kérdéseivel elsősorban az étkezés menetét, időtartamát, a térhasználatot, az eszközhasználatot, a társas kapcsolatokat, a tanulás, a nevelés és a szocializáció mindennapi gyakorlatát próbáltuk föltárni. Célul tűztük ki, hogy minél jobban megértsük a gyerekek táplálkozással kapcsolatos mai tapasztalatait, preferenciáit. Az iskolai élet mellett az otthoni, a családi főzési és étkezési szokásokról, a vásárlási preferenciákról, az egészséges táplálkozásról alkotott elképzelésekről is tájékozódunk. Olyan kérdéseket is vizsgáltunk, amelyek a korábbi – a gyermekkori elhízás problematikájára irányuló – munkákban nem kaptak kellő teret: például az étel szerepe az iskolai vagy a családi életben; a gyermekek véleménye, attitűdje, személyes tapasztalataik. Munkánk során világossá vált, hogy a fiataloknak, mint fogyasztóknak a közösségi élethez kapcsolódó tevékenységéről is hiányosak az ismereteink.

Szakértői mintavétellel kilenc település egy-egy általános iskoláját választottunk ki az elemzéshez. A főváros mellett megyeszékhelyek, kisebb városok, egy nagyközség és egy község hat állami és három egyházi fenntartású intézményének gyermekétkeztetését kutattuk (Budapest: XX. és XXII. kerület; Debrecen, Eger, Ózd, Pápa, Szarvas, Csömör, Rózsaszentmárton).

Kutatásunkban a néprajz és a dietetika eszköztárát is felhasználtuk, kvantitatív és kvalitatív kutatási módszereket egyaránt alkalmaztunk. A helyszínek kiválasztása után állítottuk össze a kutatás fontos forrásait, a kérdőíveket. Célkitűzéseinknek megfelelően ezekben nemcsak az iskolai szereplőkre, hanem a családokra is fókuszáltunk. Az iskolai ebédlőkben és azokon túl, az iskola más területein zajló egyéb étkezéseket ugyanúgy igyekeztünk feltérképezni a kérdőív nyitott és zárt kérdéseivel, mint az otthoni szokásokat. Közös munkánk egyik legtanulságosabb tapasztalata az volt, amikor egymás kutatási módszereit és eszközeit megismerve megpróbáltuk összehangolni a két tudományterület által preferált, az adatgyűjtéshez használt forrásokat és azok értékelését.

Az egyes iskolákban a 3–8. osztályos (9–14 éves) korcsoportból évfolyamonként két-két osztályt vontunk be a munkánkba. Külön kérdőívet kaptak a menzás és a nem menzás gyerekek, valamint a szüleik is, akiknek a társadalmi státuszát a jövedelmi helyzet és az iskolázottság kombinálásával négy nagy kategóriába soroltuk. Kíváncsiak voltunk a konyhai dolgozók, az ételmezésvezetők és a tanárok véleményére, tudására is. A kérdőíves felmérés megkezdése előtt minden oktatási intézményben valamennyi résztvevőt tájékoztattuk a munka

menetéről. A kutatáshoz és az eredmények közzétételéhez beleegyező nyilatkozatot kértünk tőlük. Végül összesen 3840 adatközlő (1896 tanuló, 1812 szülő, 95 tanár és 37 konyhai dolgozó) írásos válasza gyűlt össze. A kérdőíveket a kitöltés előtt számsorokkal kódoltuk, és a beérkezés után mindet újrakódoltuk, így biztosítva a teljes anonimitást. A kódrendszer révén a gyermekek és a szüleik által kitöltött kérdőívek adatait egymás mellé állíthattuk az elemzés során.

Az így keletkezett – településenként és kérdésenként is jól kereshető – adatbázis a mai magyar táplálkozáskultúra igen jelentős lenyomata, amely reprezentálja a kiválasztott iskolák közétkeztetése mellett az iskoláskorú gyermekeket nevelő családok étkezési szokásait is.

A kérdőívezés mellett a másik nagyon fontos kutatási módszerünk a résztvevő megfigyelés volt. Minden helyszínen igyekeztünk bepillantani az iskolai életbe és az ebédlőben zajló mindennapi cselekményekbe a terepmunka során. Megfigyeltük, fotóztuk (közel 1000 db fénykép), rögzítettük az étkezések menetét és időtartamát, a gyermekek és felnőttek interakcióit, a váratlan helyzeteket. A felnőttekkel félig strukturált interjúkat szerveztünk, a gyermekeket pedig fókuszcsoporthoz beszélgetéseken kérdeztük (összesen közel 100 órányi hangfelvételt rögzítettünk) a kérdőívekben adott válaszaik által kirajzolódó preferenciáikról, vagy a menza működésének kritikus pontjairól. A fotók, hanganyagok szintén az adatbázist gazdagítják.

Voltak olyan kutatási helyszínek, ahol az iskolai életben, a kapcsolódó korosztályokon túltekintve a táplálkozáskultúra más vonatkozásai felé is nyitni tudott a kutatás. A kiválasztott csoportokon kívül az idősebbek is a látókörünkbe kerültek. Két kisebb településen is elindult a táplálkozás- és társadalomnéprajzi, és egy megyeszékhelyen a menza múltját feltáró levéltári kutatás. Ezek hosszú távú célja, hogy az iskolai közétkeztetés közösségi hátterét is átláthassuk, illetve a helyi táplálkozáskultúra történetének feltérképezésével a lokális szokásokat a közétkeztetés elfogadottságának elősegítésére lehet használni, például a helyi receptek beépítésével. Az egyik helyszínen a kutatók kapcsolatba léptek az ottani hagyományőrző csoporttal annak érdekében, hogy a közösség életében fontos identitáselem, az oktatásban is megjelenő szlovák hagyományok, az azokhoz kötődő szokáscselekmények, valamint a táplálkozás kapcsolatát mélyebben is feltárják, a működési mechanizmusokat megérthessék. Egy másik faluban a helyi egészségprogram keretében arra kapott felkérést a dietetikus és a néprajzkutató, hogy beszélgetéseket vezessen, előadásokat tartson az egészséges táplálkozásról különböző korosztályok számára. A főzőkonyhán a napi működést, a munkaszervezést, az étlaptervezést és a főzés folyamatát vizsgáltuk. A csoportunk néprajz szakos hallgató tagja –

aki korábbi végzettsége révén szakács is – részt vállalt a konyha életéből: új eljárásokat, recepteket mutatott be, egyúttal mélyebb bepillantást nyerhetett a konyhai mindennapjaiba.

A kutatás nehézségei

A munka lendülete nem volt töretlen, több nehézséggel is meg kellett küzdenünk, többször is le kellett állnunk a kedvezőtlen külső körülmények miatt. Ezekre a helyzetekre – a kutatási tervet és a munkatervet szem előtt tartva – folyamatosan reagálnunk kellett. Személyi változások is történtek, például a munkahelyeinket (a BTK NTI-t és az OGYÉI-t) érintő hivatali átszervezések miatt. Váratlanul jött és nagyon súlyos gondot jelentett a Covid 19-vírus okozta veszélyhelyzet. 2020 márciusától 2022 júniusáig hol rövidebb, hol hosszabb (egy teljes tanév), időszakokban be sem mehettünk az iskolákba a pandémia és az óvintézkedések miatt. Ez nagyban hátráltatta a munkálatokat, emiatt a kutatás futamidejének meghosszabbítását kellett kérnünk. A Covid időszaka a kutatás periodizációját is befolyásolta. Az összegyűjtött információk jelentős része 2020 előtti idő gyakorlatát rögzíti. A kontrollvizsgálatok folyamán pedig a Covid alatti átmeneti, rendkívüli intézkedéseket, valamint a megszokott formákhoz való visszatérés lépéseit is vizsgálhattuk a járvány utáni hónapokban. Ezeket a körülményeket a kutatási eredmények feldolgozása és elemzése során is szem előtt kellett tartanunk.

Változások történtek az iskolák életében, amely a mi munkánkat is befolyásolta: az egyik iskola fenntartót váltott, a katolikus egyház vette át, és ezzel együtt a főzőkonyha is más cég lett. Máshol a konyha egy nagyobb cég alá tagozódott be, amely számunkra is új helyzetet teremtett. Érdekes volt ezeket a változásokat dokumentálni, mindkét esetben nemcsak a megfigyeléseket, de a korábbi kérdőíves vizsgálatokat is megismételtük.

A kutatás főbb meglátásai

Számszerű megállapításaink a teljes mintára vonatkoznak, míg a szakértői mintavételből adódóan a településtípusok és iskolák eltérései miatt a minta egyes elemei intézményenként egyéni vonásokat mutatnak. Az összegyűjtött adatbázis feldolgozását megkezdtük, de a teljes anyag összegzése még sok további munkát kíván az összetettsége és mérete miatt.

Adataink alapján a kiválasztott településeken a menzán étkező tanulók aránya az országos átlagnál magasabb (a diákok négyötöde), míg például a tanároknak csak a 30%-a vette igénybe a menzát. A tanulók 62,5%-a csak ebédel, 37,5%-uk pedig háromszor étkezik a menzán. A diétás étrendet igénylők aránya 2%. A szülők 62%-a teljes árat fizet. 30% kedvezményesen, 8%-uk esetében pedig a gyermek térítésmentesen, a szociális támogatás részeként kapja az ellátást.

A közétkeztetésre vonatkozó nemzetközi szakirodalom, és az előzetes vizsgálatok alapján már feltételeztük, amit a projekt is megerősíteni látszik: az ebédlőnek, mint helynek óriási szerepe van az abban, hogy mennyire sikeres és elfogadott a menza a gyermekek szemszögéből. A környezeti hatások: a térhasználat és a berendezése, az, hogy a befogadóképesség függvényében zsúfolt vagy szellős, családi hangulatú, hívogató-e a tér a kicsik és a kiskamaszok számára, adott esetben még az ételeknél is fontosabb tényező lehet. A vizsgálatban szereplő nem menzás (zömében felsős) gyerekek 83%-a korábban menzás volt. A kérdőív nyílt végű kérdéseinél kifejtették, miért döntöttek a menza elhagyása mellett. Válaszaikban nagyon gyakran kifogásolták például, hogy az ebédlők zsúfoltak és zajosak. Harmaduk rossznak tartotta az ott kínált ételeket. A legtöbben azonban azzal indokolták kilépésüket, hogy a barátaik sem a menzán ettek. Tehát nem is annyira az étel, mint inkább a közösség és az együtt étkezés jelentőségéről tanúskodik az álláspontjuk. Ez főként városi környezetben fontos tényező, ahol a közétkeztetésnek olyan „versenytársakkal” kell megküzdenie, mint az iskolák környékén lévő gyorsétermek vagy szupermarketek.

A tárgyi környezet és a kortárs csoport mellett a pedagógusok és a konyhai dolgozók munkája is kulcsfontosságú a közétkeztetés sikere szempontjából. A tanárnak mediátorként kellene működnie a konyha, a gyermekek és a szülők között. Ez a feladatkör azonban teljesen hiányzik a tanárképzés spektrumából. A gyerekek 2/3-a kedvesnek tartja a konyhai személyzetet. Ez a tényező – az elemzések alapján – nem mozog együtt az ételek minőségével, azaz egy, a mintában egyébként rosszul szereplő menzán is lehet a konyhai személyzet kedves.

A vizsgált kilenc iskolából nyolcnál az ebédlőhelyiség az iskola épületén belül helyezkedik el, egy esetben pedig ötperces sétával érhető el. Öt intézményben az étkező a tálalókonyhához csatlakozik, az ételt a főzőkonyháról szállítják oda. Négy helyen az iskola, az ebédlő és a főzőkonyha ugyanabban az épületben helyezkedik el. Ezeknek a körülményeknek az ételek és a róluk való kommunikáció tekintetében is nagy jelentőségük van. A térbeli közelség szorosabb kapcsolatot is jelent, vagyis a konyha az iskolai életbe be tud kapcsolódni.

Arra az összefoglaló kérdésre, hogy szeretnek-e a menzán enni, a diákok 57%-a pozitív választ adott, 23%-uknak vegyes a tapasztalata: néha igen, néha nem. Mindössze 20% azoknak az aránya, akik nem szívesen étkeznek a közétkeztetés keretében. Az adatok alapján összefüggés van a hangulat és aközött, hogy szeretnek-e ott enni. Nem meglepő módon a gyerekek azt a menzát szeretik, ahol jó a hangulat. Teljes mértékben az iskola szerepe a meghatározó e tekintetben. Az általuk kialakított rendszertől függ, ezért intézményenként nagyon eltérő, hogy milyen hangulat uralkodik a menzán. Településtípustól függetlenül az egyházi fenntartású iskolák menzái összességében valamivel jobb eredményt értek el a

kedveltség, az elfogadottság tekintetében, mint az államiak. Az is kiderült, hogy az alsósok inkább szeretnek a menzán ebédelni, mint a felső tagozatosak.

Az étlap a jelen formájában csak részben tudja a feladatát betölteni. A diákok 45%-a ki sem kér egyes fogásokat az étlap alapján, vagy azért, mert magát az ételt (vagy annak „menzás” változatát) nem szereti. A szülők 31%-a soha, 41%-uk csak ritkán nézi meg az étlapot. Az otthoni étkezéseket a szülők nem ez alapján, nem a gyermekek egész napos étrendjéhez igazodva tervezik meg. 88%-uk ugyanakkor utólag tájékozódik a gyermeknél, hogy milyen volt a menzai ebéd. Fontos számukra ez a visszacsatolás, de nem mindig elég informatív. A visszajelzésekből az derült ki, hogy a gyermekek és a szülők nagyobb változatosságot, színesebb kínálatot javasolnának. Nagyon ígéretes példa, hogy van már olyan iskola, ahol a menza önkiszolgáló rendszerben működik. Általánosnak tűnő tapasztalat, hogy a legtöbb hulladék a levesből keletkezik.

A menza megítélésében a szülők véleménye összességében negatívabb, mint a gyerekéké. Ez azzal is összefügghet, hogy kevés érdemi, közvetlen információ jut el hozzájuk a mindennapi gyakorlathoz. A szülők nagyon kritikus pontként érzékelik az ebédre rendelkezésre álló időt: a válaszok egyharmada lesújtó véleményt tükröz ezzel kapcsolatban. A gyerek reakcióból, válaszaiból ítélik meg, hogy éhes maradt-e a menza után. 44%-uk tapasztalta úgy, hogy gyermekük nagyon gyakran nem lakik jól a menzai ételekkel.

Kutatásunk fókuszát a gyermekek napi ellátásának alapját képező családi, otthoni táplálkozásra, mint az iskolai étkezések megítélésének háttérében is azonosítható tényezőre is kiterjesztettük. A mintában a különbségek inkább az egyes társadalmi rétegek és nem a településtípusok mentén rajzolódtak ki. Az eredmények számos sztereotípiát cáfoltak, így például a családok napi főzési gyakorlatára vonatkozóan. A családok 56%-ában többször is főznek a hét folyamán, egyharmaduknál mindennap. A legrosszabb jövedelmi helyzetű, illetve az alacsonyabb iskolai végzettségű szülők családjában gyakoribb a napi rendszerességű főzés (51,4%). Elvértve, csak minden tizedik családban fordul elő, hogy egyáltalán nem főznek hétköznap. Náluk csak hétvégén van intenzív élet a konyhában. Jellemzően ők a legmagasabb iskolai végzettségű csoport tagjai. A válaszadók 62%-a szerint hétköznapokon általában a vacsora az az étkezés, amikor a családok együtt esznek otthon.

A vizsgált esetek 90%-ában a hagyományos családi munkamegosztás él tovább, azaz még mindig inkább női munkának számít a főzés, de nem kizárólagosan: minden ötödik családban az apa vagy a nagyszülő is kiveszi a részét a feladatokból az anya mellett. A gyermekek 15%-a naponta, 47%-a a hétvégéken kapcsolódik be a házimunkákba, így a főzésbe is. Egyharmaduk viszont egyáltalán nem vesz részt ezekben a tevékenységekben.

A szülők szinte egyöntetű véleménye, hogy a gyermekek táplálkozási szokásainak formálása a család feladata. Ezzel egybecseng, hogy e tekintetben az iskola szerepét nem tartják túlságosan hangsúlyosnak, illetve az a vélekedésük is, hogy az otthoni étkezési szokásokat gyermekek majd tovább viszik. A szülők egyharmada (a magasabban képzettek) gondolja úgy, hogy az iskolának is szerepe van az egészséges táplálkozásra nevelésben. Ezen belül a menzának azért is lehet kiemelten példaadó szerepe a gyerekek egészségtudatos fejlődése szempontjából, mert a családok jelentős része nem táplálkozik megfelelően. A gyermekek, illetve a felnőttek nagy részének táplálkozása sem felel meg a táplálkozástudományi ajánlásoknak.

A Covid hullámai miatt az iskolák és a közétkeztetés egésze is hol szigorúbb, hol enyhébb központi előírások mentén működött 2020 márciusától 2022 szeptemberéig. Az iskolák több hónapos zárva tartása alatt a szülők többsége is új formában, „home office”-ban dolgozott, ami mellett a gyermekekkel is együtt tanultak a „home school” keretében. Ez a helyzet a háztartásszervezés sokrétű megreformálását igényelte. A rendszeres otthoni főzés fellendülő gyakorlatát a közösségi média „házi menzaként” emlegette ebben az időben. A „home school” negatív kihatással volt a tanulókra. Sokuk fizikai állapota jelentősen romlott: az elhízás vagy épp a hiányos táplálkozás következtében pedig iskolai teljesítőképességük is csökkent. Az iskolákba visszatérve ez idő alatt az ebédlő használatának új rendje, a maszkviselés, a korábbinál rövidebb időtartamú, feszültebb hangulatú étkezés nem volt kedvező fejlemény a gyermekek szempontjából. (Részben ezzel magyarázható, hogy sok hulladék keletkezett a menzán ebben a periódusban.) Mindezek ellenére a közétkeztetést igénybe vevő gyermekek létszáma nem csökkent. Ellenkezőleg: folyamatosan növekszik azóta is, ami tükrözi a megítélésében bekövetkezett pozitív fordulatot, amelynek a háttérben egyértelműen a szülők anyagi megfontolása áll a menza kedvező ára miatt.

A vizsgálat egyik alaptapasztalata, hogy a közétkeztetés rendszere – változékonysága, a környezeti kihívásoknak való kitettsége ellenére – kulcsfontosságú, és egyre hangsúlyosabb szerepet tölthet be a lokális közösségek életében, a társadalmi egyenlőtlenségek áthidalása terén különösen. Szerepe, jelentősége felértékelődött a fogyasztók szemében. A kutatás megmutatta azt is, hogy – bár a családok oldaláról lenne rá igény – az oktatásban, az iskolai életben csak nyomokban jelennek meg az egészséges életmódhoz, azon belül a táplálkozáshoz kapcsolódó tananyagok, tudáselemek.

A kutatás rávilágított arra a máig érvényesülő szemléletmódra, amely a gyermek közétkeztetés szabályozásának és napi gyakorlatának egyaránt az alapja. Arra, hogy a rendszer felülről érkező előírások mentén működik, a gyermekek csak fogyasztóként és nem

véleményformáló félként jelennek meg benne. A gyermekétkeztetés szervezésében ugyanakkor egy szemléletváltás figyelhető meg: az egészséges életmód és a helyes táplálkozási szokások kialakítása mellett a környezet, a fenntarthatóság, a gazdaság, az esélyegyenlőség, az étel mint kommunikációs csatorna, a nevelés és azzal összefüggésben a közösség és az egyének kapcsolata, az együtt étkezés mint a közösségi összetartozás alapja mind-mind fontos alapértékként kezdenek beépülni.

Az interdiszciplináris kutatás újszerű megközelítésmódja és eredményei jelentős szakmai érdeklődést váltottak ki a táplálkozástudományi intézmények, az ételmezésvezetők szakmai szervezetei, vezető közétkeztetési cégek körében is. A munkánk a menzáról szóló párbeszéd felélénkülését eredményezte a kutatócsoport tagjainak részvételével.

A kutatási eredmények közzététele

Kutatásunk már a munkálatok ideje alatt is közvetlen hatást gyakorolt a vizsgálatba bevont iskolákra és a közétkeztetésre. A gyerekek nagy érdeklődéssel és lelkesedéssel működtek együtt velünk. Kérdésfelvetéseinknek, a problémák új megvilágításának köszönhetően az ételmezésvezetők és a pedagógusok is másként kezdték nézni menzájuk napi gyakorlatát. Már a terepmunka során arra is törekedtünk, hogy megosszuk a jó gyakorlatokat.

A kutatás kimeneteként ajánlásokat fogalmaztunk meg lokális szinten az eredmények tükrében. A közétkeztetésben részt vevő felek kommunikációját meglátásaink visszacsatolásával is erősíteni kívántuk. Nemcsak a szolgáltatókkal, hanem – szülői értekezletek keretében – a szülőkkel is megosztottuk tapasztalatainkat. Legfőképpen azt hangsúlyoztuk, hogy a központi döntések és előírások nem mindenhol adhatnak működőképes és érvényes megoldásokat, ezért célszerű először helyi szinten kiértékelni a közétkeztetés aktuális helyzetét, majd kidolgozni a jövőben tervezett lépéseket.

2022. június 21-22-én nagyon sikeres interdiszciplináris konferenciát szerveztünk a Humán Tudományok Kutatóházában. Ennek keretében – a teljes kutatócsoport – előadások és kutatói projektbeszámoló keretében mutattuk be a munkánk addigi eredményeit. A konferencia előadóinak köre nagyon széles volt, igyekeztünk a téma minden érintettjét megszólítani.¹ A konferencia részeként bemutattuk a kutatásba bevont iskolák tanulóinak körében rendezett

¹ Így a programban a csoport tagjain kívül szerepelt a Balogh Margit a BTK és Feigl Edit az OGYÉI főigazgató-helyettese; Schmidt Richárd NNK vezető hivatali főtanácsos, Umbrai Laura és Valuch Tibor történész, Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor szociológus és kulturális antropológus, Bali János néprajzkutató, Kelemen Katalin közgazdász; Lugasi Andrea BGE dékánja; Csajbókné Csobod Éva főiskolai docens és Tátrai-Németh Katalin főiskolai tanár Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar; Tóth Dávid NÉBIH osztályvezető; Vigné Sági Katalin, Péntes Andrea, Ambrus György gyakorló ételmezésvezetők; Mautner Zsófia gasztro-blogger; Sinkovits Zsuzsanna MOME, formatervező; Góg Angéla MOME, food designer; Zoltai Anna KÖZSZÖV elnök.

rajzversenyre érkezett alkotásokat is. A gyermekek rajzai a „*Menő menza a jövőben*” címmel vizuális eszközökkel fogalmazták meg milyen is számukra az elképzelt ideális közétkeztetés. ([Az elhangzott előadások teljes anyaga itt érhető el a BTK Youtube-csatornáján.](#))

A kutatás meglátásait, eredményeit folyamatosan publikáltuk. Összesen 36 közlemény jelent meg. Ebből az egyik egy tanulmánygyűjtemény, amely az első összegző tanulmányainkat foglalja magában (Báti Anikó szerk.: 2023. *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet); midezt angol nyelven az *Acta Ethn. Hungarica* (*Acta Ethnographica Hungarica*. 2023. 68:1.) tematikus folyóiratszámában jelentettük meg. Ezek mellett 15 könyvfejezetet és 15 folyóiratcikket, 4 konferenciakiadványt tettünk közzé.

Tudományos konferenciákon 19 magyar nyelvű hazai és 6 angol és 4 orosz nyelvű előadással, egy angol nyelvű poszterrel nemzetközi szinten vettünk részt. Ezek közül a 2022 júniusában a norvégiai Bergenben megrendezett esemény, a *Conference on School meal* kiemelkedő volt. A tanácskozás az etnográfiai látásmódot előtérbe helyezve, társadalomtudományi és táplálkozástudományi módszerekkel vizsgálta a menzát, ezzel kutatásunk értékével és nemzetközi relevanciájával, szempontjaink érvényességével kapcsolatosan is megerősített bennünket, továbbá számos szakmai kapcsolatot is hozott számunkra. Példák alapján világossá vált, hogy a néprajztudomány kifejezetten alkalmas lehet a mediálásra a közétkeztetés viszonyrendszerében.

A kutatás eredményeit a médiában megjelent, tudománynpszerűsítő interjúk, beszámolók szintjén (10 alkalommal) tettük közzé.

A disszemináció részeként közétkeztetés tematikájú kiállítást hoztunk létre a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeummal együttműködve, *Menzán innen – menzán túl. Titkok, tények, távlatok a gyermek-közétkeztetésről* címmel (2023. szept. 17–2024. 05. 12.). Ebben a témakörbe ez is teljesen újszerű kezdeményezés, eddig még nem volt hasonló rendezvény. A kiállítás a látogatók széles körét vonzotta. (A muzeológus szakma elismerését tükrözi, hogy 'az év kiállítása' címért versengő 10 legjobb közé került.) A közétkeztetési szakmai szervezetek tagjai is elismeréssel méltatták a munkánkat, és a további szakmai együttműködést is szorgalmazták. A SOTE Egészségtudományi Kar, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék szervezésében minden dietetikus hallgató megtekintette a kiállítást a tanítási programjuk részeként, Báti Anikó kurátori vezetésével. 2024 folyamán Kecskeméten és Sopronban is bemutatásra került a tárlat. Kutatási eredményeink bemutatása és a kiállítási táblóink tárlata központi eseményként szerepelt az Országos Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjén a Hungexpón, 2023-ban.

Meglátásaink az oktatásba is beépültek. Az élelmezésvezetők továbbképzésén hat alkalommal személyesen vettünk részt, kétszer az általunk szervezett, interdiszciplináris konferenciánkon tartott előadásunk Youtube felvétele volt a „tananyag” a Covid ideje alatt. Az ELTE BTK Néprajzi Intézetében a néprajz szakos és a SOTE Egészségtudományi Kar Táplálkozástudományi Tanszék dietetika szakos hallgatóinak is tartottunk beszámolót a kutatásról. A *Menzadimenziók* kötetünk-pedig tankönyvként jelenik majd meg a dietetikusok képzésében.

A kutatás nyomán 2023-ban Báti Anikó meghívást kapott a Fővárosi Élelmezésügyi Kerekasztal tagjai közé, továbbá szakértőként részt vállalt a Budapest Főpolgármesteri Hivatal kezdeményezte tudományos workshop-sorozaton, amelynek címe: *Fenntartható és igazságos élelmiszerrendszer Budapest számára.*

Kutatócsoportunk eredményei közül kiemelendő: a NNK Élelmezés-, Táplálkozás-, Gyermek és Ifjúság-egészségügyi Osztály vezető hivatali főtanácsosának, Schmidt Richárdnak a felkérésére kutatási eredményeink, meglátásaink alapján javaslatokat fogalmaztunk meg a közétkeztetési rendelet módosítására vonatkozóan az illetékes szakhatóság, az Emberi Erőforrások Minisztériuma Egészségügyért Felelős Államtitkárságára 2020-ban és a Belügyminisztérium Egészségügy Szakmai Irányításáért Felelős helyettes államtitkársága részére 2023-ban.

Budapest, 2024. 09.25.

Báti Anikó PhD

Vezetőkutató

HUN-REN BTK Néprajztudományi Intézet