



## VÁROS POLGÁRMESTERE

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a • Telefon: 06 23 310-174/113, 142 mellék  
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

### TÁJÉKOZTATÓ

#### **Az új közétkeztető szolgáltatásával kapcsolatos tapasztalatokról**

2014. november 1-jétől a BioGastro Kft. biztosítja a közétkeztetést városunk szociális és köznevelési intézményeiben. Az első hónap tapasztalatait a 2014. november 25-én megtartott intézményvezetői értekezleten tárgyalták meg a szolgáltatást igénybe vevők a cég képviselőivel. A megbeszélésről szóló jegyzőkönyv kivonata az előterjesztés mellékletében olvasható.

Az egy hónappal később beérkezett észrevételek többsége inkább elégedettségről, a szolgáltatás minőségének javulásáról tanúskodik, illetve méltányolja a szolgáltató együttműködési készségét a felmerülő problémák kezelésében.

A 2014 decembere óta eltelt időszak tapasztalatai azt mutatják, hogy a szolgáltatás színvonalának javulása és a BioGastro Kft. elkötelezettsége a kezdeti nehézségek leküzdése után biztosítani tudja az elvárásoknak megfelelő közétkeztetést Biatorbágyon.

Biatorbágy, 2015. január 8.

Tarjáni István s.k.  
polgármester

## Kivonat

### a 2014. november 25-én megtartott intézményvezetői értekezlet jegyzőkönyvéből

#### **Tarjáni István:**

Tisztelettel és szeretettel köszönt mindenkit a mai intézményvezetői értekezleten. Az megbeszélés legfontosabb témája a közétkeztetéssel kapcsolatos tapasztalatok megbeszélése. Külön köszönti a szolgáltató két vezetőjét, és rögtön megkérdezi, hogy eljutott-e hozzájuk az intézmények írásos véleménye.

#### **Vernes Ibolya:**

Megköszöni a véleményeket, amelyeknek a többsége pozitív visszajelzés. Az intézmények által tett észrevételek java részét már kezelték, illetve folyamatban vannak a módosítások. Az első hónapban az volt a cég kötelezettsége, hogy a pályázaton az elnyert étlapot valósítsa meg. Gyakorlatilag 100%-os változatossági mutatót kellett prezentálni, ami azt jelentette, hogy kétszer ugyanaz a gabona se fordulhatott elő az étlapon, emiatt kellett árpagyönggyel, bulgurral és mindenféle olyan ritkább, közétkeztetésre nem jellemző gabonákkal dolgozni, amit nem ismertek, nem szerettek a gyerekek. Ezért keletkezett szokatlanul nagy mennyiségű maradék, ami a moslékba került. A következő hónaptól már több lesz a gyerekek által ismert és kedvelt étel az étlapon. Ami a visszajelzéseket illeti, valóban volt olyan, hogy nem a megfelelő mennyiség érkezett. Az ilyen panaszokat fél órán belül orvosolni tudták. Ez szállítási hiba volt. Volt egy olyan észrevétel, hogy az alsósoknál és felsősöknél, és ez nyilván ott érdekes, ahol egy épületben alsósok és felsősök is vannak, hogy a húсок, a szeletek, azok nem feltétlenül tükrözik az alsósoknak és a felsősöknek a nagyságát. Ezt valóban nem minden esetben tudják megoldani. A szelet hús talán az egyetlen olyan kategóriájú étel, amit nehezen tudnak megoldani, hogy kisebb szelet-nagyobb szeletet vágjanak. Szintén a szeleteléssel kapcsolatban: súlyra leszállítják felszeletelve az alapanyagokat, és ott az iskolában, óvodában kell ezt már úgy osztani, hogy hogy mindenkinek megfelelően jusson.

Többen jelezték, hogy édes péksüteményt szívesen szeretnének reggelire. Ezt sajnos a vonatkozó rendeletek nem teszik lehetővé. Ugyanez a probléma a gyümölcsökkel is. A rendelet szerint 7 dkg gyümölcsöt kellene tartalmaznia egy adagnak. Ekkora gyümölcs nincs, a mandarint leszámítva. Ezt megpróbálják úgy áthidalni, hogy inkább egy héten három alkalommal adnak 15 dekás gyümölcsöt.

#### **Sáfár Ferenc:**

Példaértékűnek tartja az együttműködést az intézményekkel. Nagyon fontos a visszajelzés. A törvényi kereteken belül mindent megtesznek annak érdekében, hogy a problémákat minimalizálják.

#### **Tarjáni István:**

**Ezek után az intézmények mondják el, hogy történt e pozitív elmozdulás az észrevételek óta.**

**Marx Árpád:**

Abba, hogy a gyerekek nem eszik meg az ételt, nem lehet belenyugodni. Bízunk benne, hogy a jövő hónaptól a gyerekek szempontjából kedvezőbb lesz az étlap. Az első hónaphoz képest ez a második havi étlap már nagyságrendekkel szimpatikusabbnak tűnik, gyerekszemmel vizsgálva az ételleket. Mindenképpen meg kellene oldani a kenyerek és a gyümölcsök adagolhatóságának a kérdését.

**Tóth Attila:**

A szállítóedények teljesen jól beváltak. Ők mennyiségre panaszkodtak, mert leginkább ez jött vissza mert van olyan felnőtt, aki ezt méri is, mi magunk is és mondjuk a 4 deci leves helyett 2,5-3 deci jött, ezt nyilván majd a továbbiakban is fogják jelezni, de reméli, hogy ez megoldódik. Az ételek ízével csak elvétve van baj, hiszen otthon a háztartásban van só és egyéb fűszer.

**Vernes Ibolya:**

A mennyiségről az eddig nem derült ki, hogy a 4 dl-hez képest volt kevés, vagy pedig a 4 dl a kevés. Ha a felnőtt adagban a leves nem éri el a négy decit, akkor az az ő hibájuk. Hogyha megjön a visszajelzés, hogy kinél történt „félretalálás”, akkor azt vagy másnap, vagy még aznap pótolják.

**Rack Ferencné:**

Náluk naponta több mint 300 gyerek étkezik, és futószalagon megy az étkezés, tehát ott nem nagyon van alkalom arra, hogy ha megérkezik egy melegen tartó edényben a csirkecomb vagy a szeletelt hús, hogy az ebédet kiosztó kolleganő szelektáljon, és a kisebbet a kisebb gyerekeknek, a nagyobbat a nagyobbak adja. A darabos húsoknál, mint a csirkehús, ez tényleg abszolút kivitelezhetetlen. Az a cél, hogy ne maradjanak éhesek gyerekek, tehát a kenyér az, amiből mindig kell, hogy bőségesen legyen, ne legyen annyira kiszámítva. Előfordult, hogy uzsonnára üres szeletelt kenyeret kaptak a gyerekek. A kolleganők mondták, hogy lehet, hogy célszerűbb lenne valami kenhető krémet, vagy vajat adni mellé, hogy táplálóbb, laktatóbb legyen, mert azok a gyerekek, akik esetenként ellenállnak az ebédnek és nem fogyasztják el, ők bizony sokszor délután 4-ig, 5-ig az iskolában vannak, és nagyon nem lenne jó, hogyha ők éheznének és éhesen mennének haza.

**Vernes Ibolya:**

Mindenképpen jelezni fogja a kollégáknak, hogy nagyobb figyelemmel kísérjék az alsósoknak és a felsősöknek szánt adagok mennyiségét. A kenyérral és péksüteménnyel kapcsolatos észrevételeket az étlap megküldése után is már jelezni lehet.

**Hingyiné Molnár Ildikó:**

Az óvodában egy kicsit más, a helyzet, mert a gyerekeknek több idejük van meg a kollégáknak is megkóstoltatni az egyes ételleket, így nagyobb sikere van minden egyes fogásnak. Nyilvánvaló, hogy nem esznek, nem fogadnak el mindent a gyerekek, de azért ezt

az étlapot így el tudták fogadni az első időszakban is, és nagyon szépen köszöni a rugalmas együttműködést a szolgáltató részéről. Különösen köszöni, hogy a diétás étkezésekben is, mert ugye szép számmal vannak az óvodában diétás étkező gyerekek, nagyon rugalmasan álltak a dologhoz.

#### **Szakadati László:**

Egy kicsit rosszabbnak látja a helyzetet. Úgy tűnik, mintha a szolgáltatónak nem lenne egy kipróbált, jól bevált étlapja, hanem most kísérletezik egy ilyennek a kimunkálásán. Azért fogalmaz ilyen szigorúan, mert most még az együttműködés elején vannak.

#### **Varga László:**

Vannak személyes élményei és több szülővel is konzultált az elmúlt hetek tapasztalatairól. Akikkel ő beszélt, nyitottak voltak a hagyományos magyar konyhától eltérő ízekre és ételfajtákra. Ezen belül voltak inkább javaslataik, például említették, hogy a reszelt répát még az a gyerek sem eszi meg, aki otthon egy darabot szívesen elrágcsál, ha egészben kapja. Barnarizst is szoktak készíteni, de nem száraz sülttel, hanem valamilyen szaftos feltéttel, mert úgy könnyebb megenni. A szokatlan, ismeretlen ételleket is érdekesebb lassan, fokozatosan bevezetni, mint egyszerre rájuk zúdítani.

#### **Sáfár Ferenc:**

Ami az ízesítést és a sótartalmat illeti, nekik be kell tartani az előírásokat. Még nem tudják, hogyan fognak zajlani az ellenőrzések, de ők sajnos büntethetők lesznek, ha az előírt mennyiségnél több sót tesznek az ételekbe.

#### **Marx Árpád:**

Véleménye szerint most türelmesnek kell lenniük, főleg annak fényében, hogy tudják, hogy egy olyan étlapot kellett megvalósítani, ami előírás volt. A konyhások teljes biztonsággal meg tudják mondani, hogy melyek azok az ételek, amiket a gyerekek szívesen megesznek, és akkor azok nem a moslékban fognak kikötni. Ha egy héten legalább három alkalommal ilyen ételt kapnának a gyerekek, már mindenki elégedett lenne.

#### **Regős Zoltánné:**

Az EMMI rendelet előírásait a bölcsődében is szinte lehetetlen betartani. Ehhez a szülőket is nevelni kell. Több generáción keresztül beivódott szokásokat nagyon nehéz megváltoztatni, különösen nem lehet egyik napról a másikra. Lehet, hogy ők is fognak kritikát kapni egy ellenőrzés alkalmával, de úgy gondolja, hogy valamelyest el kell vinniük a hátukon, mert a gyerekek nem maradhatnak éhesek, valamennyi kompromisszumot kell kötni az ízesítésben.

#### **Tarjáni István:**

Az a szándékuk mindannyiuknak, hogy olyan ételt kapjanak a gyerekek, amit el is fogyasztanak, tehát hogy éhesen ne maradjon gyermek, ez a legfontosabb, és ezt lehetőleg úgy tegyék meg, hogy még betegek se legyenek tőle. Ez a másik fontos szempont. Ez nem

az a fórum az, ahol a sómennyiséget meg fogják állapítani, de azt kérte a szolgáltató, hogy ebben legyünk partnerek. A partnerség szükséges, és lehetséges, ezért azt kéri minden intézményvezetőtől, hogy a lehető legőszintebben fogalmazzák meg a véleményüket akár pro, akár kontra, az étellel kapcsolatban, hiszen akkor tudnak érdemben reagálni, tehát a szolgáltató is akkor tud érdemben reagálni a véleményekre. Hiszi, hogy lehet javítani ezen a helyzeten, valóban túl gyors és túl nagymértékű volt a változás. S nyilván ahol, abban az intézményben, ahol több mód van arra, hogy megszerettessék ezt a másfajta ételt a gyermekekkel, ott ez gördülékenyebben ment.

**Korbuly Klára:**

Nemrégiben járt Németországban, ott már lecsökkentették a sótartalmat. Egy év alatt, ugrásszerűen. Családoknál is étkezett, ott is sokkal sóltanabbul főztek.

**Somkertné Simon Judit:**

Más településen szerzett tapasztalat alapján az a véleménye, hogy sokat segítene, ha lehetne A és B menüből választani. Egyrészt megadja a választás lehetőségét, ha van olyan étel, amit nagyon nem szeret a gyermek, másrészt eleve jobb a hozzáállása egy olyan ételhez, amit maga választott.

**Tarjáni István:**

Véleménye szerint a jelenlegi konyhai infrastruktúra ezt az A, B menüt ezt biztosan nem teszi lehetővé, majd ha behozták azt a lemaradást, ami évtizedek alatt felhalmozódott, akkor esetleg lesz arra lehetőség, hogy A, B menü is legyen; a jelenlegi helyzetben ez biztos, hogy nem lehetséges. Ezt a mai konzultációt befejezni nem lehet, csak abbahagyni, ezért szeretne erre a témára még karácsony előtt visszatérni, vagy legkésőbb januárban. Megköszöni a vendégeknek a részvételt, és kéri, hogy az intézményvezetői értekezlet kerüljön vissza a régi kerékvágásba, tehát az intézményvezetők számoljanak be az elmúlt hónapok eseményeiről, a tanévkezdés tapasztalatairól, illetve fogalmazzák meg a problémákat és a kéréseket.

**Feladó:** "Marx Árpád" <igazgato@iskola.biatorbagy.hu>

**Címzett:** "dr. Révész Zoltán" <aljegyzo@biatorbagy.hu>

**Elküldött üzenetek:** Péntek, 2014 December 19 8:02:25

**Tárgy:** Re: Tájékoztatás kérése közétkeztetéssel kapcsolatban

Tisztelt Aljegyző Úr!

Tapasztalatom szerint (az ígérethez hűen) megváltozott az ételek összetétele, jobban fogyó ebédeket kapunk.

Az étlap sokkal elfogadhatóbb, a jelleg tényleg házias. Már kijelenthető, hogy az előző ételszállítóval versenyképes a mostani.

A mennyiséggel eddig sem volt baj.

Marx Árpád

**Feladó:** "Biarefi" <info@biairefi.hu>

**Címzett:** "dr. Révész Zoltán" <aljegyzo@biatorbagy.hu>

**Elküldött üzenetek:** Szerda, 2014 December 17 10:12:40

**Tárgy:** Re: Tájékoztatás kérése közétkeztetéssel kapcsolatban

Tisztelt Révész Zoltán alpolgármester úr!

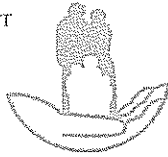
A szülők és a pedagógusok visszajelzései alapján a gyerekeknek továbbra sem ízlik az étel, különösen a tízórait és az uzsonnát kifogásolják. A gyerekek legtöbbször éhesen mennek haza.

Üdvözlettel :

Ábrahám Ferencné

igazgató

Biai Református Általános Iskola



Biatorbágy Város Polgármesteri Hivatal  
Dr. Révész Zoltán Aljegyző Úr részére  
Biatorbágy  
Baross Gábor u. 2/a  
2051

*Csuhé*  
692/14

Tárgy: étkezéssel kapcsolatos panaszok

BIATORBÁGY VÁROS POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Érkezéti szám: 18392	2014 DEC 19
Iktatás ideje: 12-19	
Iktatószám: 52-246/10/2014	
Ügyintéző: 1811	

Tisztelt dr. Révész Zoltán Aljegyző Úr!


Az étkezésre vonatkozó legutóbbi megbeszélésünk óta, az alábbi panaszokról tájékoztatom:

- ügyfeleink közül 1 fő lemondta az ételt, mert az íz világa neki nem megfelelő
- 1 fő lemondta a kevés mennyiség miatt

Egyik ellátottunk rendszeresen méri a kapott adagot, amely táblázatot mellékelem. Úgy látom, hogy a leves mennyisége nem éri el az előírt 400 ml-t.

Biatorbágy, 2014-12-17

Tisztelettel

  
Tóth Attila intézményvezető





kapott étel adagok  
50. hét diétás

nap	megnevezés	ml	gr	db
hétfő	babgulyás	370		
	kenyér		82	(2)
	tejberizs	(260)	436	
kedd	zöldség leves esőtésűtával	370		
	lencsefőzelék	350		
	kemény tojás			2
szerda	zöldborsó leves	260		
	rizs		158	
	tokány (uborkás)	(180)	146	
	mandarin		(278)	2
csütör- tök	zöldség leves	380		
	rakott zöldbab		326	
péntek	karfiol leves	400		
szombat	paradi csomleves	370		
	rakott krumli (4 szelet kalbásszal)		(204)	
	kovácsos uborka			1,2

kapott étel adatok

## 49. hét diétás

nap	megnevezés	ml	gr	db
hétfő	vegyes zöldségleves	370		
	natúr csirkemell filé		94	1
	meleg kompót	370		
kedd	húsleves	370		
	rakott karfiol		366	
	alma			1
szerda	leves (?)	370		
	sertés tokány		110	
	főtt burgonya		210	
	káposztás répasaláta	(185)	52	
csütörtök	köménymagos leves	370		
	sertés tokány		92	
	rizs		186	
	kenyér		74	1
péntek	zelleres vegyes zöldség leves	370		
	rántott csirkemell filé		70	
	kukoricás rizs			

a leveses edény űrtartalma 370 ml.

általában ugyan ilyenben van a 2. fogadás is.

**Biatorbágy Város Polgármesteri Hivatala  
2051 Biatorbágy  
Baross G. u. 2/a.**

dr. Révész Zoltán  
aljegyző  
részére

**Tárgy: Közétkeztetés véleményezése**

Tisztelt Aljegyző Úr!

A 2014. november 25-i intézményvezetői értekezletet követően, a közétkeztető céggel történt egyeztetés után, továbbra is pozitív tapasztalatokról számolhatok be a Benedek Elek Óvoda részéről.

A Bio-Gastro kft. munkatársai minden észrevételünkre konstruktívan reagálnak. Minőségi, mennyiségi, higiéniai kifogásaink nincsenek.

A szolgáltatással elégedettek vagyunk.

Biatorbágy 2014. 12. 18.

Hingyiné Molnár Ildikó  
óvodavezető



Paul Ritsmann Deutsche Nationalitätengrundschule  
2051 Biatorbágy, Karinthy Frigyes u. 4. • Telefon/Fax: 06 23 310-159  
E-mail: igazgato@ritsmanschule.biatorbagy.hu • http://ritsmanschule.biatorbagy.hu

Biatorbágy Város Polgármesteri Hivatala  
Biatorbágy, Baross G. u. 2/a

Dr. Révész Zoltán aljegyző részére

Tisztelt Aljegyző Úr!

Kérésére tájékoztatom, hogy intézményünkben az iskolában étkező kollégák, a napközis nevelők, valamint a konyhai személyzet tapasztalatai alapján az alábbi észrevételeket teszem:

- A BIO-GASTRO Kft. a heti étrend összeállításánál nagy hangsúlyt fektet a változatosságra, az egészséges táplálkozással kapcsolatos igények kielégítésére. A tanulók tízóraitra és uzsonnára félbarna, ill. teljes kiőrlésű pékárut fogyaszthatnak, többnyire zöldséggel. Feltétként zöldfűszeres túrókrém, sajt, vajkrém, tojásos tonhalkrém, sárgarépakrém, csirkesonka kerül. A fent felsoroltak közül a gyermekek a tonhalkrémet, a fűszeres túrókrémet, ill. a retket nem szívesen fogyasztották. Célszerűnek tartanám, ha a kevésbé szívesen fogyasztott feltétek nem kerülnének rá a pékáruira, hanem külön dobozban kínálhatnánk. Ehhez viszont szükségünk lenne - az Önkormányzat felé korábban jelzett - tárolóedények beszerzésére.
- Az ebédre szállított melegétel többnyire levesből, második fogásból, ill. gyümölcsből áll. A tapasztalatok szerint a levesek jó ízűek, a kollégák 4-es, 5-ös fokozattal értékelték. A tanulók különösen szívesen fogyasztják a gyümölcslevest, ebből repetát is kérnek. A második fogás közül nagyon sok maradék mutatkozott a rakott karfiol és a rakott zöldbab esetében. Főzelékekre feltétként gyakran kerül a tányérra főtt tojás egészben, melyet csak bizonyos főzelékek mellé fogyasztanak szívesen a gyerekek. Javaslom helyette esetleg a vagdaltat, vagy a pörkölt húst.
- A konyhai személyzet elmondása szerint a sajtos tészta nagyon összeragadt, s ez megnehezítette az adagolást, ill. a tálalást.
- További észrevétel a konyhai személyzet részéről, hogy a korábban 5-6 badella köret helyett az utóbbi időben mindössze 4 badellával érkezik, s ez több esetben kevésnek bizonyult.

Összegezve: egy-két ételtől eltekintve tanulóink, ill. a kollégák szívesen fogyasztják az ételeket. Annak minőségét 4-es, 5-ös fokozatra értékelték.

Biatorbágy, 2014. december 17.

Tisztelettel:

Rack Ferencné  
igazgató

Zimbra

palfi.katalin@biatorbagy.hu

**Re: vélemény közétkeztetésről****Feladó :** Edit <galedit77@gmail.com>

H, 2015 jan. 12, 10:02

**Tárgy :** Re: vélemény közétkeztetésről**Címzett :** Ihászné Pálfi Katalin <palfi.katalin@biatorbagy.hu>

Kedves Katalin!

BIATORBÁGY VÁROS POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Erkezési szám:	2015 JAN 12.
Kitérés ideje:	
Kitatósám:	

A közétkeztetés szolgáltatásról ismételten kikerem a pedagógusok véleményét. A változást üdvözljük továbbra is . Az ételek mennyisége és minősége is sokkal jobb. Az ételek változatosabbak, táplálóbbak, ízletesebbek. A mennyisége is megfelelő. Az első hónapban a változás természetesen mint minden változás kissé meglepő és szokatlan volt a gyerekeknek. Az előző étkeztető kínálatához képest most rengeteg újdonság , és néha a legtöbb gyerek számára teljesen ismeretlen ételek is megjelentek a kínálatban, mint pl köles, bulgur, padlizsán, puliszka, tonhal stb. (Ez egyébként nem lenne probléma, de sajnós ez a családokban is a legtöbb helyen teljesen mellőzött vagy ismeretlen alapanyagok) Először biztatni kellett őket, hogy kóstolják meg legalább, de pár nap elteltével egyre több pozitív visszajelzés érkezett. Volt olyan, akit befizettek uzsonnára és tízórai is , mert most már ehetőbb. Nagyon fontos a pedagógusok hozzáállása és az, hogy hogyan kommunikálják a gyerekeknek a szülőknek a változást. A tanító nének elbeszélgettek a gyerekekkel az egészséges táplálkozás fontosságáról a sok só, cukor, zsír, és az egyoldalú táplálkozás káros hatásairól. Összegezve, aki nagyon válogatós gyerek volt az most sem eszik többet vagy lett jobb evő, aki meg eddig is jól evett az most is jól eszik. Legalább tudjuk, hogy most egészségesebb ételeket. Az utóbbi hetek tapasztalat az, hogy a túl sok különlegesség egy kicsit visszazorult és most ritkábban fordulnak elő, mintha az ételek egy picit hagyományosabbak lennének. Ez lehet, hogy kedvezőbb így.

Üdvözlettel és köszönettel :

Gál Edit

MMÁMK Czuczor Gergely Tagiskola

tagintézmény-vezető

06209357965

2015.01.08. 15:05 keltezéssel, Ihászné Pálfi Katalin írta:

&gt;

&gt; Kedves Edit!

&gt;

&gt;

> Várjuk a véleményeteket a közétkeztetési szolgáltatás alakulásáról. A 19-ei bizottsági ülés napirendjére tűzi, ezért legkésőbb 13-án, kedden délig jó lenne, ha meg tudnád küldeni.

>  
> Üdvözlettel,  
> Kati  
>  
> Tisztelettel:  
>  
> Ihászné Pálfi Katalin  
> köznevelési referens  
> Biatorbágyi Polgármesteri Hivatal  
> +36 23 310 174/244  
> +36 30 2644556

>  
>

---