



ELŐLAP AZ ELŐTERJESZTÉSEKHEZ

AZ ELŐTERJESZTÉS CÍME: **Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről**

MELLÉKLETEI:

- Biai Református Általános Iskola vélemény, - Czuczor G. Kat. Ált. Isk. vélemény, - Ritsmann Isk. vélemény, -BEÓ vélemény, -Családsegítő vélemény, - Biasuli vélemény
- Biogastro Kft. válasza,
- Biogastro Kft. megbeszélés emlékeztetője
- 41/2022 (II.21.) OKEB határozat

AZ ELŐTERJESZTÉST TÁRGYALJA: Képviselő- testület

ÜLÉS TÍPUSA: nyílt

ÜLÉS IDŐPONTJA: 2022. május 26.

AZ ELŐTERJESZTÉST VÉLEMÉNYEZI: Oktatási Kulturális és Egészségügyi Bizottság

MEGHÍVOTTAK: Sáfár Ferenc, Vernes Ibolya

A HATÁROZATRÓL ÉRTESÜLNEK: Szervezési Osztály, Biogastro Kft., intézmények

ELŐTERJESZTŐ: Tarjáni István polgármester

AZ ELŐTERJESZTÉST ÖSSZEÁLLÍTOTTA: Veres-Czinege Anita közművelődési és köznevelési referens

AZ ELŐTERJESZTÉST ELLENŐRIZTE: dr. Hajdu Boglárka jegyző

dátum: Biatorbágy 2022. május 12.



Város Polgármestere

2051 Biatorbágy, Baross Gábor utca 2/a • Telefon: 06 23 310-174/213 mellék
Fax: 06 23 310-135 • E-mail: polgarmester@biatorbagy.hu • www.biatorbagy.hu

ELŐTERJESZTÉS

Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága a 43./2022 (II.21.) számú határozatával döntött arról, hogy a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredménye kerüljön megküldésre a Biogastro Kft.-nek, melyről a Szolgáltató készítsen egy tájékoztató anyagot, javaslatait összefoglalva, a szolgáltatói árak változatlansága mellett.

A Szolgáltató a 2022. március 21. napján megküldött tájékoztatójában kifejtette véleményét a megküldött felméréssel kapcsolatban, megoldási javaslatokat is megfogalmazva. A Biogastro Kft. által megküldött tájékoztató az előterjesztés melléklete.

2022. április 28-án közös megbeszélés történt a közétkeztetésben érintett intézményvezetők, az Önkormányzat és a Biogastro Kft. vezetőségével, szakembereivel. Az egyeztetésről készült emlékeztető az előterjesztés melléklete. A megbeszélésen kialakult együttes gondolkodás eredményeképpen a következő javítási lehetőségek fogalmazódtak meg:

- a konyhai személyzet részére oktatást tartani,
- korcsoportonként különböző kérdőívek kerülhetnének összeállításra, melyek egy évben kétszer kerülnének megkérdezésre az érintett intézményekben. A kérdőíveket az Önkormányzat indítaná el és összesítené, majd küldené meg a Biogastro Kft. felé az észrevételeket,
- szülők részére kóstolási lehetőség biztosítása,
- tálalókonyha időnkénti ellenőrzése Biogastro Kft. által.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet a Biogastro Kft. által megküldött tájékoztató megtárgyalására.

Biatorbágy, 2022. május 15.

Tarjáni István s.k.
polgármester

Határozati javaslat

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testületének/2022. (V.26.) határozata

Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete megismerte a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményét és

- 1) elfogadja a Biogastro Kft. által megküldött tájékoztatóban foglaltakat,
- 2) elfogadja a következő, a közétkeztetés minőségét javító intézkedéseket:
 - a konyhai személyzet részére oktatás tartása,
 - kérdőívek egy évben kétszer történő összeállítása,
 - szülők részére kóstolási lehetőség biztosítása,
 - tálalókonyha időnkénti ellenőrzése Biogastro Kft. által.

A Biogastro Kft. által megküldött tájékoztató anyag és közétkeztető céggel történt egyeztetés emlékeztetője a határozat melléklete.

Határidő: azonnal

Felelős: polgármester

Végrehajtásért felel: Szervezési osztály

Tarjáni István
polgármester

Emlékeztető

Készült: A Biatorbágyi Polgármesteri Hivatalban, 2022. április 28.-án megtartott megbeszélésről.

Jelen vannak:

Tarjáni István	polgármester
dr. Hajdu Boglárka	jegyző
dr. Major Mónika	aljegyző
Tóth Attila	Családsegítő intézményvezető
Rack Ferencné	Ritsmann iskola igazgató
Czifra Zsuzsanna	BIÁI iskola igazgató
Sáfár Ferenc	Biogastro
Vernes Ibolya	Biogastro
Farkas Erika	Biogastro
Hingyiné Molnár Ildikó	BEÓ intézményvezető
Veres-Czinege Anita	közművelődési és köznevelési referens

Sáfár Ferenc: Az Önkormányzattól megkapott felmérésben a megfogalmazott kritikák nagy része ellentmondásos volt.

Tóth Attila: A Családsegítő esetében más az ellátottak köre, más az igény. Véleménye szerint a megfogalmazott kritikákat fél-egy év múlva érdemes felülvizsgálni.

Sáfár Ferenc: Mivel egy kimenet van náluk, nem tudják a különböző ízlésvilágokat kiszolgálni.

Farkas Erika: A rendelet szerinti korcsoportoknak megfelelően készítik el az ételeket. Nem szerencsés a felmérésbe a szülőket is bevonni.

Rack Ibolya: A Ritsmann iskolában a felmérés során a szülőket nem vonták be, csak a kollégák és a tanulók voltak bevonva.

Sáfár Ferenc: Folyamatos szigorítások vannak az étkezést tekintve. Van egy sor dolog, amin tudnak javítani. Szeretnének rendszeresen a tálalókonyhákra kimenni ellenőrizni. Az Önkormányzattól jött megkeresés után szigorúbban ellenőrzik saját konyhájukat is. Mindenképpen javítani szeretnének, de van amit nem lehet pl. logisztika miatt. Másrészt a tálalókonyhán is nagyon sok múlik.

Czifra Zsuzsanna: Ők a szülők részére is kiküldték a felmérést. Hiányolja az étlap rendszeres egyeztetését. Egyetért a tálalókonyha ellenőrzésével. Legyen 1-1 dedikált nap, amikor visszajelzést adhatnak.

Farkas Erika: Különböző korcsoportok és sok intézmény van Biatorbágyon, ilyen esetben nagyon nehezen kezelhető lenne az étlap egyeztetés, másrészt nekik meg kell felelni a rendeletnek, melyet valószínűleg kevés vezető ismer. Önálló intézményeknél van lehetőség egyeztetésre. Általában figyelik, ha egy étel nagyon nem megy és akkor nem kerül fel az étlapra.

Sor került egyszer a tálalókonyhák ellenőrzésére, akkor élelmiszerbiztonsági szempontból mindent rendben találtak. A kimért étel mennyisége és súlya azonban nem mindig érte el a kívánt mértéket.

A kérdőív összeállításában tudnak az Önkormányzatnak segítséget nyújtani. Lehetne két kérdőív, egy októberben egy pedig májusban.

A szülőknek időnként tudnak biztosítani kóstolási lehetőséget. Javasolja, hogy a konyhai személyzettel legyen megbeszélve, hogy a repetáztatás során egy B menüs gyermek, ne csak B, hanem A menüből is kaphasson, így az ételmaradék is kevesebb lesz.

A konyhákban tálalási útmutató szerint tálnak, sok konyhás ezt nem tartja be, illetve maghőmérő sem volt minden konyhán. Az ételeket mennyiség és hőmérséklet szempontjából átvételkor ellenőrizni kell.

Vernes Ibolya: A szakácsgárda jól bevált, régi csapat a Biogastrónál, az ételek minőségének változása ezzel nem függhet össze. Javasolja, hogy mérjenek ki tálba minden menüből 1-1 adagot mintának, így a konyhai személyzet látja mekkorának kell lennie egy adagnak.

Rack Ibolya: A konyhai személyzetnek nincs könnyű dolga, mert 1,5-2 óra alatt kell 400-450 főt megebédeltetni.

Sáfár Ferenc: A kérdőív kitöltésénél, nem csak az ételek minőségét fogják a kitöltők figyelembe venni, hanem annak hőmérsékletét, az evőeszközök tisztaságát is, mely utóbbiak nem a Biogastro, hanem a konyhai személyzet hatásköre.

Végső konklúziók, javítási lehetőségek:

- Biogastro hajlandó **étlapot egyeztetni** ha erre kijelöl az Önkormányzat egy személyt
- a konyhai személyzet részére **oktatást** tartani
- korcsoportonként különböző **kérdőívek** kerülhetnek összeállításra, melyek egy évben kétszer kerülnének megkérdezésre. Önkormányzat indítja el és összesíti, majd küldi meg a Biogastro felé az észrevételeket.
- szülők részére **kószolási lehetőség** biztosítása
- **tálalókonyha időnkénti ellenőrzése** Biogastro által, erre Önkormányzattól felhatalmazást kérnek

Biatorbágy Város Önkormányzat Képviselő-testülete
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága

43/2022. (II.21.) határozata

Tájékoztató a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről

Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottsága megtárgyalta és elfogadásra javasolja a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredményéről szóló tájékoztatást az alábbi kiegészítéssel:

1. A BioGastro Kft részére kerüljön megküldésre a közétkeztetéssel kapcsolatos felmérés eredménye
2. A felmérés megküldését követően a Szolgáltató - rövid határidőn belül- állítson össze egy írásos tájékoztatót arról, hogy min és hogyan tud változtatni, javítani a jövőben a szolgáltatói árak változatlansága mellett
3. A közétkeztetésben érintettekkel együtt történjen egy teljes körű egyeztetés a Szolgáltató, az érintett Intézmények és az Önkormányzat között a megoldási lehetőségek tekintetében.




Varga László
elnök



Biatorbágy Város Polgármesteri Hivatala
2051 Biatorbágy, Baross Gábor u. 2/a.

Veres-Czinege Anita úrnő részére
Közművelődési és köznevelési referens
Szervezési Osztály

Törökbálint, 2022.03.21

Tárgy: Biatorbágy Város Önkormányzatának Képviselő-testülete által hozott 17/2022.(I. 27.) sz. határozatban kért tájékoztató megküldése.

Tisztelt Veres Czinege Anita,

Hivatkozva 2022. március 02. - án e-mailben küldött levelére közétkeztetéssel kapcsolatban a kért tájékoztatót az alábbiakban küldjük meg az Ön, Önök részére.

Az Önök által küldött észrevételek listáját alaposan és minden aspektusból megvizsgáltuk, ezért sem tudtuk szándékaink ellenére hamarabb megküldeni válaszukat.

Fontosnak tartjuk megerősíteni, akár mottóként is a Meserét Tagóvoda vezetőjének meglátását:

„...ahány csoport és ahány ember annyiféle ízlés. Leírom a véleményeket, de pont ezért lesznek benne ellentmondások.”

A részünkre megküldött 17 oldalas anyagból igyekeztünk összeállítani egy reprezentatív és összefoglaló táblázatot a pozitívumokkal és a negatívumokkal, idézve a hozzászólásokat:

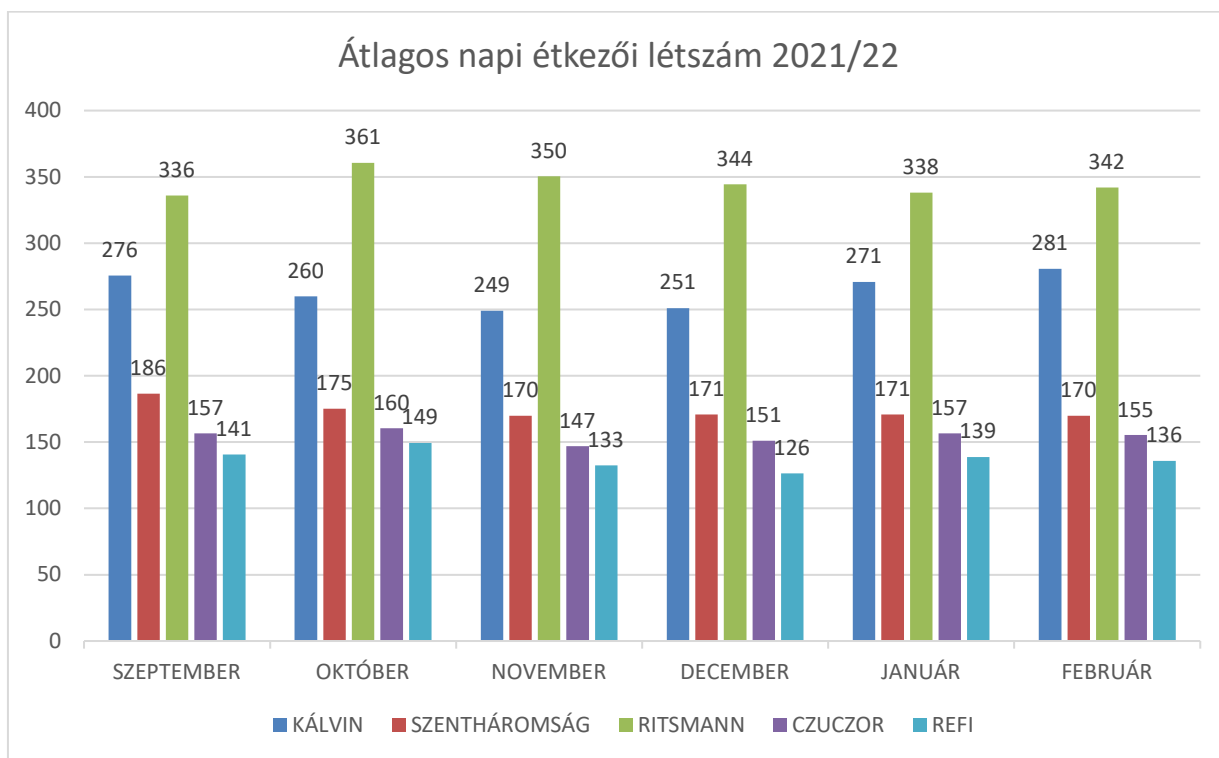
Intézmény	Pozitívum	Negatívum	"Technikai", mennyiségi észrevételek
Családsegítő	változatos	íztelen	
	minőség megfelel	híg leves	
	időre érkezik	kevés második	
	megfelelő csomagolás	húsfélék kicsik	
Ritsmann		köret/feltét aránya eltolódott	emlékeztető e-mail
		gyakran ketchup saláta helyett (2021/2022-es tanévben: 2 x eddig!!)	tízórára krémek (a házi krémek 98%-ban tízórára kerülnek!)
		csípős	védettségi igazolvány sofőrnek
		összeragadt tészta, tarhonya	
		íztelen zöldséges ételek	
		hal szaga rossz	
		diétás desszertek hiánya	
		diétás kenyerek hiánya	
		MINŐSÉGROMLÁS	
Czuczor	gyümölcsleves, paradicsomleves	néha sós leves	kisebb felnőtt adag
		sósokat nem szeretik (A-menü: 2021.12.08., azaz 1 x volt a 2021/2022-es tanév eddigi részében!!)	
	bolgonai, tészták, SÜTEMÉNYEK		
	változatos köretek - bulgur, köles, rizs, tarhonya, burgonya, zöldségek..	krémeket nem szeretik + pészta tésztát sem, talán mert nem ismerik!	
	PEDAGÓGUSOK TÖBBNYIRE ELÉGEDETTEK		
Református	pedagógusoknak sok az étel		
	Menüválasztás	néha túl édes étel (pl. almaleves)	legyen több rántott hús, rántott sajt
	krémleves, gyümölcsleves, ragulevesek	sült hal	
	gombóc, aranygaluska		
Biai Ált. Isk.	tízórai, uzsonna megfelelő mennyiségű, változatos	csípős	T + U lemondási lehetősége
	Menüválasztás lehetősége	íztelen	

		szétfőtt (zöldség, tészta)	
		sós a leves	
		a burgonyapüré (A-menüben 1 x volt a 2021/2022-es tanév eddigi részében)	
		kenyér legyen frissebb	
		sok kenyér, üres kalóriák	
		kevés zöldség,gyümölcs	
		pénteken nincs leves	
		szennyezett edényzet	
		kevés a péksüti	
Ovik	ételek finomak		kiírástól eltérő ételek
		kevés féle zöldség (uborka, paprika, retek, lilahagyma)	
		kevés gyümölcs (nem változatos)	
		kevés ital	
		mócsingós hús	
		sok szénhidrát, cukros étel (??)	
		sok margarin	
		sült / párolt hal	
	megfelelő mennyiség		
	pontos szállítás		
	változatos krémek és feltétek (kísétkezések)		
	az ételek íze általában megfelelő	néha borsos, csípős	
	változatos rakott ételek	rakott étel lehetne többször is	
	az étlapon szereplő ételek változatosak		
	a tároló edények tiszták	nem megfelelő tisztaságú badella	
	az ételek íze kellemes, állaga, sűrűsége szinte minden esetben megfelelő	az ételek kinézete, állaga sem segít abban, hogy a gyermekek kedvet érezzenek azok megkóstolására, az ételek egyre kevésbé változatosak	
		diétások étele néha hiányos	
	többször legyen krémleves		
		tojás helyett legyen vagdalt/hús	
		többféle péksütemény legyen	
		kevesebb zöldségkrém	
	a reggeli krémek nagyon finomak		
		ritkán van zöldség kísétkezésre	
		az utóbbi időben egyre rosszabb	
		hétről hétre ugyanazok a fogások köszönnek vissza	
		nagyon íztelen / radikális fűszerezés	
		a reggelik és az uzsonnák után a gyerekek éhesek maradnak	
	a mennyiség elegendő		
		a minőség gyenge (tészta szétfőzve)	

Általánosságban a tevékenységünkkel kapcsolatos alap tények:

- receptek, receptúrák állandóak
- a kiszállított tálalási mennyiségek állandóak – igaz, nem mi tálalunk az oktatási intézményekben
- az ételek átadása-átvétele minőségi, mennyiségi szempontból megtörténik és dokumentálásra kerül
- a 2021.-es októberi látogatásunk során a konyhás nénik a tálaló konyhákban azt az információt adták a részünkre, hogy 2021. szeptember óta érezhetően jobbak az ételek
- van egy EMMI rendelet (37/2014 (IV.30)), amihez mindenképpen igazodnunk kell
- a kiszállított étel sajnos soha nem lesz olyan minőségű, mint ami helyben készül
- láthatóan számos olyan tétel van, mellyel kapcsolatban még helyi szinten is ellentétes a véleményük a gyerekeknek illetve az értékelőknek.
- azt gondoljuk, hogy ha a gyermekek valamit nem esznek meg vagy nem szeretik, az nem jelenti feltétlenül azt, hogy a kiszállított étel rossz minőségű
- cégünknek a katalizátor szerepét kell betöltenie az EMMI rendelet előírásai, a gazdasági környezet és ügyfeleink (gyermekek, szülők, tanárok) elvárásai között

Az alábbi táblázatban, havi és intézményi bontásban látható a tanítási napok számával súlyozott átlagos napi étkezők száma:



Megítélésünk szerint az étkezők létszáma hónapról hónapra intézményenként vizsgálva minimális eltéréseket mutatnak. Ahol csökkenés van az véleményünk szerint elsősorban a járvány miatt karanténba került osztályok miatt jelentkeztek valamint normális folyamat, hogy az évkezdések után van egy minimális lemorzsolódás a létszámban. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy tökéletes munkát végeztünk, de valószínűleg, hogy annyira rosszat sem, hiszen ez utóbbi esetben az étkezők létszáma jóval nagyobb arányban csökkent volna.

Ahogy a tájékoztatónk elején már említettük az ellentmondásos elemek megnehezítik számunkra az értékelést és annak megállapítását, hogy hol kell s kell e javítanunk - s ha igen akkor mit.

ÁLLÍTÁS 1 idézve a hozzászólásokat	ÁLLÍTÁS 2 idézve a hozzászólásokat
egyhangú étlap, nem változatos, hétről hétre ugyanazok a fogások köszönnek vissza	változatos ételek, változatos menüsor, változatos krémek és feltétek (kisétkezesek), az étlapon szereplő ételek változatosak
nem jó minőség, az utóbbi időben egyre rosszabb	jó aminőség, az ételek finomak, az ételek minőségével alapvetően nincs problémánk, jelentősen javult az ételek minősége, a minőség megfelel
nem szeretik (pl. kisétkezesek krémjeit), a gyerek nem eszik semmit, a főételek 50%-a ehető	az ételek finomak, az ételek íze általában megfelelő, a pedagógusok többnyire elégedettek, a reggeli krémek nagyon finomak
az ételek kinézete, állaga sem segít abban, hogy a gyermekek kedvet érezzenek azok megkóstolására, az ételek egyre kevésbé változatosak	az ételek íze kellemes, állaga, sűrűsége szinte minden esetben megfelelő
Az egészséges étrendre való törekvés alapvetően jó. Az ételek nagy része nem tartalmaz. Vitatható beltartalom írja az egyik kritikus: ugyanakkor számos, nem egészséges élelmiszer szeretnének többször: rántott hús, rántott sajt, péksütemények (finom pékáruk), hús tojás helyett, aranygaluska, édes tészták, ugyanakkor pl. kevesebb zöldségkrémet	A reformkonyhát sem szeretik, ám ha klasszikus étel van, azt szívesebben elfogyasztják. A reform ételek nem igazán nyerték el a gyerekek tetszését.
a reggelik és az uzsonnák után a gyerekek éhesek maradnak, a tízórai és az uzsonna kritikán aluli	a mennyiség elegendő, a tízórai, uzsonna megfelelő mennyiségű, változatos, pedagógusoknak sok az étel, megfelelő mennyiség
az ételek undorítóak	az ételek íze kellemes, állaga, sűrűsége szinte minden

	esetben megfelelő
egészségtelen, olcsó ételek - ugyanakkor tojás helyett is húst szeretnének, több édes péksüteményt, rántott ételeket. Kevesebb zöldségkrém.	változatos köretek - bulgur, köles, rizs, tarhonya, burgonya, zöldségek..
pénteken nincs leves: a pénteki leves mentes nap az intézmények kérése volt!!	a pénteki napon szeretik, amikor nincs leves
nem megfelelő tisztaságú badella	a tároló edények tiszták, időre érkezik, pontos szállítás, megfelelő csomagolás
A sós levesek unalmasak.	A gyerekek legtöbbször azért nem eszik meg a levest, mert túl sótlannak tartják. Nincs sótartó az asztalon.
A levesek minősége néha nagyon rossz.	A leveseket az ebédnél sokszor meg sem kóstolják, ez nem a leves minősége miatt van (írja az egyik véleményformáló).
rakott étel lehetne többször is	változatos rakott ételek
lencse, bab hiányzik	2021/2022-es tanévben eddig összesen több, mint 10x szerepeltek leves vagy főzelék formájában
kevés gyümölcs	jó viszont, hogy gyakran kapnak gyümölcsöt
Tészta, mindig ugyanaz <i>paradicsomszósos</i> , valami darált hússal, vagy tejfölös sajtos.... túl egyszerű és ízetlen.	Hiányzik a lasagna, a tejszínes tészták pl., brokkolis, vagy gombás, egyéb zöldséges tészta pl., <i>paradicsomdarabos</i>
...a krémlevesek sem nyérők	krémleveseket, gyümölcsleveseket, raguleveseket nagyon szeretik
A gyümölcslevesek finomak, főleg az alma.	... az almaleves túl édes
sok a kenyér	kevés a kenyér

Azon területek, amelyekre a Biogastro Kft-nek szerződésünk értelmében nincsen ráhatása, ezen feladatokat nem a Biogastro Kft alkalmazottjai végzik.

Tálaló konyhák:

- tálalási mennyiségek évek óta ugyanazok, átadás-átvételkor ellenőrizni kell a mennyiséget
- átadás-átvételkor a minőséget is ellenőrizni kell (gyakorlatilag az elmúlt 3-4 hónapban alig jutott el hozzánk panaszos információ)
- hajsza-idegen anyag az ételben, a mi személyzetünk a főzőkonyhán visel hajhálót. Az iskolai tálalószemélyzet visel?
- evőeszközök tisztasága – mosogatási probléma
- ételek melegen tartása – a több medencés melegen tartó pult megfelelően működik?
- száraz kenyér - tárolási probléma valószínűleg, a péktől még soha nem kaptunk száraz kenyeret s ügyelünk a magunk oldalán a megfelelő tárolásra
- tálalási mennyiségek betartása korcsoportok szerint
- a tartalmas levesekben a tartalom leszál a GN edény aljára, minden egyes tálaláskor fel kell kavarni, hogy mindenkinek egyforma tartalom jusson
- csúnyán néznek a gyerekre, ha otthon hagyja a kártyáját...
- tízórai, uzsonnák: „*valami cafat vagy kence a kenyér közepén...*” mondja egy vélemény; érzékeltetés képen az alábbi fotók mutatják az ovisok mennyiségeit; amennyiben egy kis cafat van a zsemle közepén, akkor feltételezve de meg nem engedve (!) a tálalószemélyzet lehetséges, hogy nem adja oda a gyerekek (?) amit mi leszállítunk, pedig a tálaló konyha dokumentálva átveszi a megfelelő mennyiséget; egyébként – amennyiben emlékeztünk nem csal - az elmúlt 6 év alatt nem került még megkifogásolásra ez a területe a szolgáltatásunknak



Iskolai, mint intézményi kompetenciák, feladatok, napi problémák kezelése:

- a gyermek otthon vagy az osztályban felejtí a kártyáját
- egyes gyermekek nem mernek ételt kérni: a tálaló személyzetnek vagy a tanár néniknek elvben ezt látnia, érzékelnie kell
- az otthon vagy az osztályban felejtett kártya pótlására dolgoztuk ki az eseti ebédjegyet
- az eseti ebédjegyet kérni kell a megfelelő személytől az adott intézményben
- kártya vagy akár ebédjegy nélkül is biztosítjuk az étkezést
- a gyerekek nem eszik a krémeket- ebben a pedagógusoknak kellene megítélésünk szerint nagyobb, ízlés formáló és alakító szerepet vállalni

Gyakori észrevétel, de az EMMI rendelet miatt valamint az árak miatt nagyon nehéz változtatnunk mindenképpen személyes egyeztetés szükséges	
nem eszik a kencéket a gyerekek	ez inkább ízlés kérdése
nem eszik meg a körözettes, csicseriborsós zsemlét	ez inkább ízlés kérdése
nem eszik meg mandulás túrókrémet, padlizsán kenőcsöt, hagymás ricottát	ez inkább ízlés kérdése
nem eszik meg a székely káposztát, a főzelékeket	ez inkább ízlés kérdése
tudjon a pedagógus gyerek adagot rendelni	informatikai fejlesztést igényel
sült halat nem szeretik	ez ízlés kérdése
halszagú a hal	igen, ez így van – de értjük a problémát
diétás gyerekek is kapjanak a főzelék mellé kenyeret	BIZTONSÁGI DÖNTÉS, HOGY NE KEVEREDJENEK A PÉKÁRUK AZ EBÉDNÉL
finom pékáru gyakrabban	ár kérdése de EMMI rendelet függő is
kevésszer van tészta	EMMI rendeltbe ütközne többet adni
csak kedvenc ételek legyenek az étlapon	EMMI rendeltbe ütközne többet adni
gyümölcsle mindennap	ár kérdése is valamint EMMI rendeletbe ütközik
többféle péksütemény	ár kérdése is
kevesebb zöldségkrém	EMMI rendeltbe ütközne
nincs sótartó az asztalon	nem is lehet az EMMI rendelet miatt
drága, mégis a legócskább dolgokat kapják...	ez messze nem fedi a valóságot, pl.: a húskészítmények esetében 68%-nál magasabb hústartalmúakat adunk a gyermekeknek illetve egészséges házi krémeket. A jó minőségű alapanyagok mellett a legmodernebb konyhatechnológiára is pénzt és figyelmet fordítunk.

Azok az idézett problémák, amiken tudunk és fogunk változtatni:

- „szétfőtt tészta, tarhonya”
- „mócsingos hús”
- „gusztustalan tokány” – megjegyezzük, hogy eddig is ritkán volt étlapon de jobban figyelünk
- „túl édesek az ételek” – megjegyezzük, hogy kevés édes étel van étlapon. Ez is inkább ízlés kérdése, hogy mit tart az ember édesnek. Praktikusan maximum a hétfői második az, de ez sem mindig, és néha a gyümölcsleves. 2-3 havonta ananászos csirke vagy gyümölcsmártás, ill. a pénteki leves helyett a finom pékáru nagyobb része, de többször – többek között az ár miatt – itt is pogácsa vagy valamilyen sós kerül kiszállításra
- „csípősek az ételek”
- „ízetlen levesek”
- „zöldséges ételek íztelenek”
- „radikális fűszerezés”, ami azért ellentmond az előző 2 pontnak (mindenképpen igyekszünk kiegyensúlyozottabban fűszerezni – szakácsainkkal már megtörtént az egyeztetés)
- „kevesebb cukor”

- étlap változás, változtatás, egyeztetés (nem egy alkalommal volt már ilyen a múltban) – ebben az esetben nagyon nagy segítség lenne a számunkra, ha csak 1 kijelölt személlyel történne meg a gyakoribb egyeztetések, különben követhetetlen lesz az egyeztetések sorsa
- gyakoribb találkozó és egyeztetés az esetleges problémákról a tálaló konyhával

A felmerült igények nagyobb része ma már sajnos csak lényegesen magasabb áron érhetőek el és egy jelentősebb részük ütközik az EMMI rendelettel, de mindenképpen megvizsgáljuk a lehetőségeinket és ezen esetekben is igyekszünk változtatni:

- sült hal helyett rántott halrúd
- diétás gyerekek is kapjanak desszertet
- margarin helyett leginkább vaj
- több gyümölcs, saláta, friss zöldség
- kevesebb szénhidrát, több fehérje
- repeta
- jégsaláta paprika, vajretek, koktélpáradicsom karalábé
- párolt zöldség
- finom pékáru gyakrabban
- uzsonna repeta
- lasagne
- tejszínes, brokkolis, gombás tészták
- több májas, mákos, csoki öntetes, túrós batyu, mákos-diós patkó, lekváros levél, virsli táska
- több retek, vajretek, koktél paradicsom, hús

A megfelelő és időben történő kommunikáció részleges vagy olykor teljes hiánya egy olyan közös probléma, amivel kapcsolatban biztosan lehetséges a gyors orvoslás és változtatás.

Az önkéntől kapott anyagok elemzése alapján arra jutottunk többek között, hogy a megfelelő kapcsolattartás a megfelelő kollégák között a megfelelő időben, a megfelelő csatornán nagyban javítana a jelenlegi helyzeten valamint közelebb vihetne minket, mint együttműködő partnereket az elvárt szolgáltatási minőséghez. EHHEZ KÉRJÜK AZ ÖNÖK SEGÍTSÉGÉT IS. Miért is jutottunk erre a következtetésre:

- néhány kivételtől eltekintve semmilyen panasz nem jutott el hozzánk az elmúlt oktatási fél évben
- ezért mi abban a hitben voltunk (ma már tudjuk, hogy helytelenül), hogy nincsenek komoly problémák
- megvizsgálva a részünkre megküldött anyagot arra jutottunk, többek között, hogy a kommunikáció a különböző tálaló egységek és a főző konyha között nem vagy csak részben működött
- amikor volt kommunikáció akkor viszont az információ, üzenet nem mindig jutott el a megfelelő kollégánkhoz vagy csak többszörös áttétellel, jelentősen átalakulva
- ahol történt egyértelmű és világos kommunikáció, ott természetesen megtörténtek a szükséges érdemi információ cserék és a szükséges érdemi lépések. Álljon itt erre egy példa 2021-ből:

„Tisztelt Igazgató Asszony, Kedves Ibolya,

Köszönjük, hogy észrevételeivel megkerestek bennünket. Igyekszünk mindent kielégítően megválaszolni az alábbiakban:

Nagyon eltolódott a köret és a feltét aránya. (két lapát rizs, 3 falat hús) Ez nem elégíti ki az egészséges táplálkozási igényeket. Mióta Biatorbágyra főzünk, azóta ugyan azokkal a receptekkel, tálalási mennyiségekkel dolgozunk, így a kiszállított mennyiségek és az arányok nem változhattak. A szállítást kísérő dokumentumokon ezeket meg lehet vizsgálni, mennyiségi átadás-átvétel történik. Hogy ezután a tálaló személyzet mit és hogyan tesz a gyerekek tányérjára, megfelelően tálalja e a tálalási útmutatónak megfelelően, arra sajnos már nincs ráhatásunk.

Saláta ill. zöldség helyett gyakran ketchup van a csirke, vagy halrúd mellé.

Szeptemberben 2x volt fent ketchup – más intézményi kérésre, de kizárólag csak B menüben!! 1x sült csirkecombhoz, 1x pedig sült halhoz, 2 hét különbséggel. A többi alkalommal savanyúság/saláta került étlapra, egészen pontosan: A-menü – ben káposztasaláta 2x, uborkasaláta 1x, csalamádé 2x, vitaminaláta 1x, savanyú káposzta 1x. Szerintünk ez nem rossz arány, sőt!

Többször előfordul, hogy csípősek az ételek. (pénteki napon tarhonya csípős kolbásszal, bukta) Gyakorlatilag a főétel a moslékba ment. 1 db bukta volt az ebéd.

Sajnos ezt mi is tapasztaltuk. Évek óta ugyanonnan ugyanazt a márkát rendeljük, eddig ezt nem tapasztaltuk, de most mi is érezzük a változást. Keressük a megoldást beszállítónkkal közösen, hiszen nem mi gyártjuk a kolbászt.

A tésztafélék, a tarhonya gyakran összeragadva érkeznek.

Ezt mi nem tapasztaltuk, és máshonnan sem kaptunk visszajelzést, ugyanakkor ekkora mennyiségnél nem vitatjuk hogy előfordulhat. Mi mindenképpen jobban oda fogunk rá figyelni, illetve amennyiben erre volna jóindulatú segítő szándék a tálaló személyzet részéről, úgy néhány kavarással az esetek legnagyobb részében „pergőssé” válik mind a tészta, mind a rizs - még a tálalás megkezdésekor.

A zöldséges ételek ízetlenek. Nincs rajtuk fűszer.(a brokkolis étel a gyerekek és a felnőttek elmondása szerint is ehetetlen volt.)

Többen is ezt ebédeltük aznap, és igen nagy sikere volt. Egyetlen más iskolánkból sem kaptunk ilyen visszajelzést. Az így nem igaz, hogy nincs az ételeken fűszer, de mivel gyermekek részére főzünk, értelemszerűen kevésbé fűszerezünk, mint ahogy mi fogyasztanánk valamint nem szabad megfélemlíteni az EMMI rendeletről melynek záradéka (tovább csökkentetett sótartalom) 2021. szeptember 01-től alkalmazandó a közétkeztetők által.

A mentes főzelékek édesek, nem kapnak hozzá kenyeret.

Ez igaz, kenyeret soha nem adunk hozzá, mert fennáll a keveredés kockázata, amire már korábban sajnós volt is példa. Az édesítésre a jövőben még jobban odafigyelünk.

Az étel érzékenyek - a normál menüt fogyasztókkal szemben - általában nem kapnak desszertet az egy tál ételek mellé.

A pályázat kiírásakor feltétel volt hogy a diétás étkezés (ami már csak alapanyag szinten is lényegesen drágább mint a normál) ugyanannyiba kerüljön mint a normál étkezés. Ez egy egyértelmű, ún. műszaki és nem tárgyalható feltétele volt a közbeszerzési eljárásnak. Ebből fakadóan sajnós a diétás desszert nem fér bele az étkezés árába. Aki diétás ebédet fogyaszt, ezzel valószínűleg pontosan tisztában is van. Sajnáljuk hogy minőségi kifogást fogalmaztak meg a megkérdezettek. De jelenleg a diétás étkezésekre több mint szűk a keretünk. Egyébként minden ügyfelünknek ugyanezt készítjük, és nem kaptunk hasonló visszajelzéseket. Ugyan történtek szakács cserék az ismét eluralkodó munkaerő hiány miatt, ez okozhatott adott esetben, adott időpontban, adott napon minőség változást, de úgy gondoljuk, hogy szakácsaink, vezetőink, akik a termelést napi szinten ellenőrzik, mindent megtesznek, minden nap kóstolnak, és nagyon igyekeznek. A folyamatosan növekvő alapanyagárak, és munkaerő költségek és a fixált étkeztetési árak ellenére is igyekszünk változatos és minőségi ételeket készíteni.

Jó lenne, ha a rendszer generálna egy emlékeztető e-mailt a menüválasztás határideje előtt!

Az lenne a kérésünk, hogy ezt az igényt az önkormányzatnak az önkormányzaton keresztül kellene megfogalmazni mivel velük állunk szerződéses kapcsolatban. Az Önkormányzat kifejezett kérése ez volt, változtatás esetén ehhez mindenképpen informatikai programozó szükséges, aki egy pontos briefing alapján tud tovább lépni.

A konyhai személyzet kérése, hogy a kenhető krémek ne az uzsonnához, hanem lehetőség szerint a tízóraihoz érkezzenek!

Ez szinte mindig így van. A szeptemberi étlapon 2x (!) van házi készítésű krém uzsonnára (a többi tízóraira) a 22 uzsonnából. Ha a kész sajtkrém, vajkrém is ide soroljuk, akkor +4 alkalom. Kockasajt, gyümölcsjoghurt, felvágott, szelet sajt, pogácsa stb. megy uzsonnára. Így ezt a kérést nem pontosan értjük.”

A kommunikáció erősítése érdekében konkrét lépés a Biogastro Kft részéről:

A Biogastro Kft rendszeressé teszi (tanítási éven belül minimum 4-5 alkalommal), hogy ellátogat a tálaló konyhákra és segít a minél harmonikusabb együttműködés megerősítésében, fejlesztésében. Ugyan voltak ehhez hasonló látogatásaink a múltban, de nem alakítottuk ki annak tartós rendszerességét. Ezt most meg tesszük annak érdekében is, hogy az együttműködésünk tovább fejlődhessen valamint azért, hogy első kézből értesülhessünk egy-egy valós vagy esetleg csak vélt problémáról.

A jelen levél tárgyában hivatkozott határozat megfogalmazásában szerepel, hogy változatlan árak mellett...

A Biogastro Kft lenne a legboldogabb, ha nyugodt és kiegyensúlyozott piaci körülmények között végezhetné felelősségteljesen munkáját. A jelen kori realitások csak az alapanyagok beszerzésének területén (is) mást mutatnak. Csak tájékoztatásul:

- 2022. februárjában már 8,3%-os a teljes fogyasztói kosárra vetített infláció, ezen belül:
- 2022. január óta a zöldségek összessége átlagosan 21%-kal drágultak (forrás KSH)
- 2022. január óta a kenyér 8,9%-kal drágult (forrás KSH)
- 2022. január óta a szárnyas hús 26,4%-kal drágult (forrás: Agrárközgazdasági Intézet)
- 2022. január óta a tej 16,9%-kal drágult (forrás: Agrárközgazdasági Intézet)
- 2022. január óta az összes egyéb tejtermék átlagosan 15,1%-kal drágult (forrás: Agrárközgazdasági Intézet)

- amennyiben az üzemanyag árának befagyasztását feloldják, az minden területen, minden termékcsoportban tovább súlyosbítja a helyzetet
- a rezszi költségeink (áram, víz, gáz, csatorna, szemétszállítás, ételmaradék megsemmisítés) 2022. februártól átlagosan 49%-kal drágult, mivel nem tartozunk az egyetemes szolgáltatói körbe
- a jelenleg is tartó orosz-ukrán háború gazdasági következményei hosszú távon minden területen drágulást fog hozni valamint várhatóan az év második felében jelentkező búza hiánya is...
- az orosz-ukrán háború kezdete óta soha nem látott NAPI SZINTŰ beszállítási problémáink lettek; már a beszállítók is jelzik, hogy nem jutnak áruhoz, így folyamatos a bizonytalanság; alapvető élelmiszerek beszerzése ütközött már a múlt héten is nehézségbe, mint pl. a rizs és a zöldborsó; azt is jelezték, hogy lehetséges az áruhiány is, ma már az Aldiban is kiírták, hogy „átmeneti készlethiány”...; nehéz időszak előtt állunk amit csak együttműködéssel és türelemmel lehetséges kezelni, átvészelni.

Összegezve:

Utalva a bevezetőben hivatkozott véleményre: ahány hozzászólás, annyi eltérő és/vagy ellentétes vélemény mutatkozott meg a részünkre megküldött anyagban. Természetesen nem állítjuk, hogy tökéletes, értsd a 3 különböző ügyfélkör - gyermek, szülő, tanár illetve a konyhas nénik elvárásainak megfelelő munkát végzünk, végeztünk, annak ellenére, hogy kifelé nem látható módon komoly energiákat fordítunk a minőségre, az élelmiszer biztonságra, a higiéniára. E két utóbbi területen naponta több mint 240 hiba követhető el s minden erőnkkel azon vagyunk, hogy egyet se kövessünk el.

Létezik egy olyan, szintén a külső szemlélő számára láthatatlan körülmény, ami roppant módon megnehezíti az életünket. Ez a munkaerő helyzet. Az állandó fluktuáció nehezzé teszi számunkra a kiegyensúlyozott minőség biztosítását.

Az elmúlt hónapok, évek munkaerőhiánnyal, magas élelmiszerárakkal terhelt időszaka ellenére azért dolgoztunk és dolgozunk, ahogy eddig is -, hogy minden gyermek és intézmény valamint szülő elégedett legyen a szolgáltatásunkkal. Minden olyan területen, ahol akár csak minimális is a ráhatásunk, folyamatosan lépéseket tettünk és teszünk a jövőben is a még magasabb szintű szolgáltatás érdekében.

Amin tudunk változtatni, azokon kívánunk és fogunk is változtatni és természetesen azon felül is megvannak a törekvéseink annak szellemében, amit a jelen tájékoztató tartalmaz.

Mindig is rugalmasak voltunk a problémák meghallgatásában, megértésében, kezelésében, az elvárásoknak történő megfeleléshez szükséges megoldásokban. Igyekeztünk mindig és minden területen azonnal reagálni és intézkedni. Őszintén reméljük, hogy ezt sem Önök sem az intézmények vezetői nem vitatják.

Bármilyen további kérdés esetén állunk rendelkezésükre, szóban, írásban, személyesen - bízva a sikeres probléma megoldásban és az együttműködésünkben.

Tisztelettel:



Sáfár Ferenc

ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ

mobil: +3630 931 5510

email: safar.ferenc@biogastro.hu



Biai Református Általános Iskola

1. Nagyon jó, hogy lehet választani a menük közül.
2. Vannak ételek amik túl vannak édesítve, pl. a főzelékek és az almaleves.
3. A sült halat sokan nem szeretik, erőteljes illata úgy betölti az aulát, tereket, hogy nagyon kellemetlen. Annál inkább szeretik a halrudakat.
4. Többször ennének a gyerekek rántott húst, mint a sült húsokat.
5. A krémleveseket, gyümölcsleveseket, sűrű raguleveseket nagyon szeretik.
6. Nagyon szeretnék rántott sajtot enni.
7. A gombócok és az aranygaluska mindig nagy siker.

Üdvözlettel:

Vilmos

Czuczor Gergely Katolikus Általános Iskola

Iskolánk részéről a következő visszajelzések jöttek:

"Talán a reggelire kapott kencés kenyerek, zsemlek fogynak legkevésbé. Apró falatok megkóstolása után sem igazán eszik meg a padlizsánkrémes, csicseriborsós, s egyéb zöldségkrémes dolgokat. Ez sajnos abból fakad, hogy nem ismerik. "

Az ebédnél vannak favoritok (gyümölcsleves, paradicsomleves, bolognai, egyéb tészták, sütemények), s azokból repetát is kérnek.

A tészta néha szétfőtt, pedig azt szeretnék a gyerekek. Egyfajta tésztát nem szeretnek, a pesztós tésztát.

Jó hogy változatos a köret: bulgur, köles rizs, tarhonya krumpli, zöldségek..

Szeretik nagyon a gyümölcsöket is. Szívesen rágsálják óra közötti szünetekben is.

Ami talán visszatérő negatívum: van egy fajta zöldségleves és galuska leves amit sajnos mindig elsóznak és nem szeretik.

A sóska főzelék nem túl sikeres ilyenkor legtöbbször lecserélik a menüt, akiét nem az sem eszi meg.

Sok pedagógus is itt étkezik, többnyire elégedettek, de lenne egy kérés. Mivel leginkább nők étkeznek, hiszen a pedagógusok 80% nő:) az étkezők 95% nő.

A kérés: ha lehetséges, a pedagógusok is tudjanak gyermekadagot rendelni. Sokaknak például rengeteg az a mennyiség, amit felnőtt adagként kitalálnak, nem tudják elfogyasztani. Pazarlás és többbe is kerül."

Köszönjük, hogy elmondhattuk véleményünket.

Üdvözlettel:

Gál Edit

Igazgató

Biatorbágy Város Önkormányzata
2051 Biatorbágy, Baross G. u. 2/a.

57/2022.

Képviselő-testület
Oktatási, Kulturális és Egészségügyi Bizottság

Varga László
elnök
részére

Tárgy: Közétkeztetés véleményezése

Tisztelt Képviselő-Testület!

Ez úton küldöm az OKEB felkérésére készített tagóvodánként bekért véleményeket a Biogastro Kft szolgáltatásáról.

Mint az kiolvasható a véleményekből, ahány közösség, annyi elvárás, de a közös pontokat ajánlom szíves figyelmükbe.

Köszönettel:

Biatorbágy, 2022. február 7.




Hingyiné Molnár Ildikó
intézményvezető

A Biogastro Kft. nyújtott közétkeztetési szolgáltatás véleményezése

Székhely Óvoda

Ételkínálat

Az **ételek minőségével** alapvetően nincs problémánk, a gyerekek többsége jóízűen fogyasztja.

A nemszeretem étkek közé sorolható a párolt halfilé, ezt nem eszik a gyerekek.

Változatosabb zöldség és gyümölcskínálatnak örülnénk.

Szállítás

Időnként olyan badellában érkezik étel, amelyen látszik az előző tartalom nyoma, holott itt olyan szállítóedényt adnak vissza a kollégák, amelyet alaposan elmosogattak.

Az alacsony falú tepsikből az étel szaftja, olykor az étel is a hőtartó dobozokba folyik, ahonnan már nem tudjuk kiadagolni.

A diétásoknak szánt étel olykor hiányosan érkezik.

Biatorbágy, 2022. 02.07.

Hingyiné Molnár Ildikó

Pitypang Tagóvoda

Az ételszállítás körülményei:

- Az étel kiszállítása minden nap időben történik.
- A tároló edények tiszták, visszajuttatásuk probléma mentes.

Az ételek

- Az adag mennyiségek, darabszámok minden esetben hiánytalanul megvannak.
- Az étlapon szereplő ételek változatosak.
- Az elkészített ételek íze kellemes, állaga, sűrűsége szinte minden esetben megfelelő.

Észrevételek, hiányosságok:

-A tízóráira, uzsonnára küldött krémek műanyag tároló dobozai gyakran túl vannak töltve, a krémek

kifolynak .

-A diétások tízóraija több esetben lemaradt, csak az ebéddel együtt érkezett meg.

-Egyre gyakoribb, hogy nem az étlapon szereplő ételt kapjuk. Ez sem tápértékben, sem árban nem egyenértékű a kiírtakkal.

Pl. 2022. 01.31.-2022. 02.04. hét

01.31.Tízóráira Pizzás csiga helyett üres sajtos kifli

02.02.Tízóráira margarinós kenyér és sajt helyett sajtkrémes kenyér

Ebédnél Túrórudi helyett alma

Amit szeretnénk:

-Üres kiflihez vaját vagy margarint.

-Valamivel többször zöldséget a tízóraihoz, uzsonnához, és ez lehetőleg ne minden esetben uborka és hagyma legyen.

- Az alma helyett időnként másfajta gyümölcsöt.

- A diétás ételeknél nagyobb odafigyelést kérünk! Az előzőleg kihozott tartalék ételmiszert köszönjük, de ez nem minden esetben tudja pótolni a szükséges ételt. Pl. Diabéteszes gyermek

A vélemény nyilvánítás lehetőségét megköszönve további jó munkát kívánok a Biogastro minden dolgozójának!

Biatorbágy, 2022. 02.03.

Pintér Istvánné

Pitypang Tagóvoda vezetője

Meserét Tagóvoda

Összesítve a Meserét véleménye. Ebből is látszik, hogy ahány csoport és ahány ember annyiféle ízlés. Leírom a véleményeket, de pont ezért lesznek benne ellentmondások.

- a halrudat nagyon szeretik
- többször legyen krémleves
- főzelékekhez főtt tojás helyett többször legyen vagdalt
- többféle péksütemény
- zsíros kenyér mellőzése
- kevesebb zöldségkrém
- natúr halfilé ne legyen
- harmóniában legyenek az ételek (pl.: hagymás burgonya, halrúd és ketchup ne legyen együtt)
- a mennyiség elegendő, a minőség gyenge (tészta szétfőzve jön, szószokat alig eszik)
- tokány, szaftos hús gusztustalan, mócsingos
- lencse vagy babfőzelék mellé ne legyen tojás
- gyenge leveshez erősebb második
- száraz másodikhoz legyen savanyúság
- nem szeretik a sós túrókrémet, székelykáposztát, natúr joghurtot
- a diétás ételek igazodjanak a többiekéhez úgy, mint nyáron
- reggeli krémek nagyon finomak, főleg a körözött, tojáskrém
- tökfőzeléket, káposztaféléket nem eszik a gyerekek
- tejberizs sokszor ragacsos és tejpor ízű
- tea mostanában finomabb
- ritkán van zöldség reggelihez vagy uzsonnához

A tapasztalataink alapján az ételek minősége - sajnálatos módon - az utóbbi időben egyre rosszabb. Az ételek egyre kevésbé változatosak: hétről-hétre ugyanazok a fogások köszönnek vissza, elsősorban a leveseknél tapasztaljuk ezt. Az ételek nagy része nem tartalmaz. A reggelik és uzsonnák után azt tapasztaljuk, hogy a gyermekek éhesek maradnak. A levesek szinte egytől-egyig répával vannak megpakolva, néha indokolatlan mennyiségben.

Az ételek fűszerezése sok esetben nagyon radikális: vagy ízetlen, szinte semmilyen fűszerezés sem fedezhető fel, vagy ennek az ellentéte és túlfűszerezett. Az ételek kinézete, állaga sem segít abban, hogy a gyermekek kedvet érezzenek azok megkóstolására, nemhogy elfogyasztására. A tepsis hal erre egy remek példa, ami az utóbbi időben már a szaga alapján is elriasztja a gyermekeket a fogyasztásától.

A székely káposzta és a főzelékek egy része megmarad, a gyermekek egyáltalán nem fogyasztják el, ilyenkor csak kenyeret esznek.

Összességében elmondható, hogy az utóbbi években rengeteget romlott a színvonal.

Biatorbágy, 2022. 02. 07.

Bokor Péterné
tagintézmény-vezető

Csicsergő Tagóvoda

2022. januártól jelentősen javult az ételek minősége és íze, szakácsnőváltás miatt. Kevesebb kerül a moslékba is.

Megértjük azt, hogy az étel változás jogát fenntartva változtathatnak, és eltérő lehet az ide szállított étel, de sajnos ez mindig negatív irányban történik meg. Pl: 4 magos kifli helyett sima kifli, reform zsemle helyett sima zsemle, teljes kiőrlésű kenyér helyett fehér kenyér, joghurtos tonhalkrém helyett harcsakrém, a kiírt porcukor több alkalommal elmarad (káposztás tészta, túrós tészta esetében), a leves sokszor túl borsos, a gyerekek nem tudják megenni, mert "csíp". A pénteki karalábéleves is zsíros, csípős volt a gyerekeknek, amit meg is fogalmaznak.

Rakott étel lehetne többször, a szaftos hús helyett inkább pörkölt jellegű lenne jobb, minthogy a vizes- keményítő behabarássá. A húsok minősége néha hagy kívánni valót. Nagyon sokszor kiválogatva adjuk oda a gyerekeknek, a mócsingos részeket kivesszük inkább.

Az étlapok leírva jól hangzanak, sok reménnyel kecsegtetők, a megvalósítás már kevésbé ideális. DE most észrevehetően jobb a tavalyi évhez képest.

Reméljük ez legalább így marad, és a szakácsnő huzamosabb ideig bírja majd az étkeztető cégnél. :)

Biatorbágy, 2022. 02. 04.

Gálffyné Koós Ildikó

tagintézmény-vezető

A Biatorbágyi Benedek Elek Óvoda Vadvirág Tagóvodájának véleménye a BIOGASTRO által biztosított közétkeztetésről

Pozitívumok:

- megfelelő mennyiségű kis és fő étkezés biztosítása
- általánosságban pontos és az előírásoknak megfelelő szállítás
- változatos menüsor
- változatos krémek és feltétek a kisétkezéseknél
- sok magvas vagy teljes kiőrlésű liszttel készült pékáru
- változatos rakott ételek a menüben

Negatívumok:

- rengeteg margarin a kiírt vaj helyett kb. 2-3 éve (már csak az étlapon jelenik meg vaj, természetben nem biztosítják azt)
- a kezdeti egészséges krémek is margarinnal vannak dúsítva
- kevés zöldségválaszték a kisétkezésekhez (jellemzően csak uborka, retek, paprika, lilahagyma) korábban paradicsom, savanyított káposzta, karalábé, újhagyma stb.
- a raguszerű ételeket "mócsing" húsok és indokolatlan állag jellemzi
- sok fölösleges gyorsan felszívódó szénhidrát tartalmú ételpárosítás- ami nem igazán felel meg a mai egészséges táplálkozás ajánlásának (főzelék fehér kenyérrel, piskóta, tészta ételek finomított fehér lisztből, kristálycukorral, porcukorral való édesítés stb.)
- kevés friss gyümölcs biztosítása
- kevés mennyiségű folyadék biztosítása a reggeli étkezésekhez

Kezdetben az egészséges krémekből mellőzték a margarint és sokféle saját készítésű kencét kínáltak, ezt mára minimalizálták, és azok minőségén is rontottak vélhetően a mennyiség növelése érdekében. A szolgáltató kezdetben kínált változatos és ízletes ételeinek csökkenése, minőségi romlása figyelhető meg.

A szolgáltató annyira sok gyümölcsöt küldött korábban, hetente 2x-3x is, hogy még a "Gyümölcsnap"-ot is (melyen a szülők hozzájárulásával fogyasztanak a gyerekek gyümölcsöt) megszüntethettük, hiszen a konyha biztosított elegendő mennyiséget minden napra. Ez mára már heti 1 alkalomra csökkent.

Az ételek íze általában megfelelő, csak olykor borsosabb vagy savanyúbb, de beltartalmi értéke vitatható.

Sokkal több egészséges szénhidrátra lenne szüksége a gyerekeknek, finomított fehér búzalisztből készült és cukros ételek helyett.

Ételallergiás gyermekek menüje teljesen eltér a normál menütől, mely nem szerencsés gyermekétkeztetés során.

Nyári időszak:

Óvodánkban minden ételnél megfigyelhető a **minőségi javulás** a nyári ügyeleti időszakokban, amikor másik telephelyről szállítják az ételeket.

Munkaközösség

Biatorbágy, 2022.02.02.

Összesítés, a teljesség igénye nélkül, érdemes végigolvasni a nem szerkesztett véleményeket, alább:

Vannak jó, odafigyeléssel javítható, plusz munkát igénylő, valamint anyagi erőforrást is igénylő dolgok.

Jó dolgok:

- aranygaluska, csokis puding, halrudacska, rizses-kukoricás-csirke, husi/pörkölt tésztával, gyümölcslevesek, tízórai uzsonnára: Tonhal krém, tojás krém
- A és B menü választási lehetőség

biztosan van még jó pár jó dolog, de természetes módon a zavarókra fókuszál mindenki.

Odafigyeléssel javítható dolgok:

- ételkészítés tisztaság: hajsza rendszeresen, ami látható. Szakácsok és személyzet sapka viselés?
- szósz nem automatikusan a 2. fogásra, kérdezni!
- evőeszközök tisztasága
- ételek melegen tartásának igénye, de hideget egyen a gyerek
- tízórai és uzsonna lemondási lehetősége, egyenként: tízórai: lehet, hogy inkább otthonról hoznak, uzsonna: vagy otthonról hoznak, vagy nem is maradnak benn délután
- ételek csípősségének (bors?) csökkentése
- ízesebb főzés
- zöltség és tészta főzés: ne legyen szétfőzve

Plusz munkát igénylő dolgok:

- ebédkártya menedzsmet javítás, ha otthon hagyja a gyerek, attól még egyen, és ne féljen attól, hogy a titkárságon emiatt csúnyán néznek rá

Anyagi erőforrást igénylő dolgok:

- egészségesebb étkezés: margarin helyett vaj, több gyümölcs, saláta, kevesebb szénhidrát és több fehérje.
- mennyiség, repeta könnyebben
- választék javítása pl. hüvelyesekkel (lencse, bab)
- kenyér legyen frissebb

Közétkeztetés vélemények nem szerkesztve csak anonimizálva:

az alábbi észrevételeink vannak az étkezéssel kapcsolatban (mindkét gyerek nevében):

Amit szívesen esznek: aranygaluska, csokis puding, halrudacska, rizses-kukoricás-csirke.

Negatívumok:

- kevés az adag (pl. a hús mennyisége)
- ízetlen,
- nem jó a kinézete
- krumplipüré állaga furcsa
- szét van főzve a zöldség, a tészta
- előfordul benne hajsza!
- a kenyér száraz
- a virsli zöld (!!) :-)

Nekem pedig az ebédkártyával van problémám, illetve leginkább xxx-nak, mert sosem találja vagy itthon hagyja stb. A titkárságra már be sem mer menni szólni, mert nem túl kedvesen fogadják. Emiatt sokszor ebéd nélkül távozik az iskolából. Nem tudom hány gyereknek van hasonló gondja, de nálunk sajnos rendszeresnek mondható, már a titkárságról is hívtak, hogy csináljak valamit a gyerekekkel. Hiába van befizetve, a kártya nélkül nem kap enni.

az ételt (második fogás) gyakran kihűlt állapotban kapják

ha valamilyen szósz van a 2. fogáshoz, nem kérhetik, hogy ne „öntsék nyakon” vele a köretet vagy a húst, pedig anélkül megennék

xxx visszajelzései alapján pozitívként tudom felsorolni, hogy van A és B menü.

Az tízórai és az uzsonna megfelelő mennyiségű, változatos.

Viszont a főétel: leves: vegyszer ízű. (Ezt idéztem a gyerekeimtől.) Nem eszik meg a gyerekek. Sem az állaga, sem a tartalma nem megfelelő.

főétel: 50 % ehető. Sokszor csipős (valószínűleg borsos lehet) vagy túl sós. Ezért azt is otthagyják.

Sokszor panaszkodik a gyermekem, hogy nagyon éhes!

tízórai és az uzsonna kritikán aluli, kb. heti 1x van valami elfogadható, ezért én az uzsonnát nem is igényelem. – Inkább csomagolok nekik normális szendvicset, amiben van is valami tartalom. –

Elfogadhatatlan számomra, hogy sok gyerek, emiatt éhes, amikor szükségük lenne az energiára, hiszen egész nap ott vannak. Főleg, ha esetleg az ebéd is éppen rossz volt.

Az ebédben az pozitív, hogy legalább lehet választani A és B menü között, ezt én szeretem, mert meg tudjuk beszélni, hogy mit szeretnek a gyerekek és biztosabb vagyok benne, hogy meg is eszik.

Az ebédnél az észrevételem a levesek minősége néha nagyon rossz és íztelen lötyty. Ez tapasztalatból mondom, mert a karatén ideje alatt, mi mindig elhoztuk a sulis kaját.

Nagyon magas szénhidrát tartalomra koncentrálnak és kevés a minőségi fehérje az ételek összeállítását illetően. Tehát túlnyomó részt pl. a tízórai – uzsonna főleg csak kenyérfélékből

áll. (Kifli, zsemle, korpás kenyér), szinte alig van hozzá felvágott, sajt, zöldség vagy, ha van is röhejes kis cafatka van benne. Ezeket néha megkenik valami rossz transzsírokkal teli margarinnal vagy zöldségkrémnek nevezett valamivel.

Nagyon kevés a friss zöldség. A gyümölcsöt meg már nem is említem, az jó esetben almán kívül semmi!

Sokszor koszosak az evőeszközök, hideg az ebéd mire leérnek a gyerekek, és nincs repeta csak az utolsó osztálynak.

Egyébként értem én, hogy a jobb minőségű alapanyagok drágábbak, és ebből a keretből ezt lehet kihozni és már így is drága étkezés. De azért, tényleg a legócskább dolgokat kapják néha...

...nos ami a kaját illeti: az én 22 kg vékonyka lányom pénteken éhesen jön haza mert nincs leves csak vmi édesség helyette. Nem válogatós tényleg mindent megeszik és jó étvágya is van. De ez gyakran igaz a hét többi napjára is, hogy repetát nem kérhet éhes marad. Amit uzsonnára/tízórára adnak az kritikán aluli szerintem. 2 szelet jó formát csupasz kenyér aminek a közepe meg van kenve vmi zsírral. Semmi zöldség, semmi gyümölcs vagy tejtermék esetleg felvágott."

Mi ezekre szeretnénk megoldást. Esetleg ha az uzsonna is lehetne választható, vagy inkább egészben szendvicset kapnának nem pedig zacskóban hagymát, zacskóban kenyérszeletet ömlesztve jobban meg tudnák enni. Esetleg ha lehetne választani zöldségkrémes és felvágottas szendvics között és még esetleg lehetne pl bele kérni paprikát vagy jégsalatát jobban is nézne ki és fogyaszthatóbb is.

A szülők majdnem felének a válasza alapján nagyon siralmas kép rajzolódik ki. Mindenki elégedetlen, többen már több hónapja vagy éve (!) nem igényelnek étkezést, a többiek a napokban tervezik a teljes lemondást, mert a gyerek nem eszik meg szinte semmit. Az étel "undorító", tehát nem kifejezetten rossz, hanem jóval több annál. Azt is jelezték, hogy tudomásuk van róla, hogy szennyezett edényekben érkezik az étel az iskolába.

egyik menüből legyen mindig gyerekbarát (pl. ha sóska az egyik, akkor a másik legyen spagetti vagy nuggets, amit a válogatós gyerekek is megesznek)

Margarin helyett vaj

Kevesebb cukor

hús mellé szószok külön legyenek, igény szerint

Kevés hús van

Több gyümölcs, idény zöldség (párolva)

Cukrozott, színezett joghurtok nem kellenek

Minőségi felvágottak legyenek

Nem változatos, nem a gyerekek szája íze szerint van

Egészségtelen, olcsó, sós, ízetlen, nagyon rossz, ehetetlen

A tízórait és az uzsonnát lehessen lemondani, mert ha jól tudom, ezeket külön nem lehet. Tehát ha én csak ebédeltetni szeretném a gyereket, ahhoz automatikusan adódik a tízórai+uzsonna, lemondani csak úgy tudnám ha az ebédet sem kérem aznapra.

Ha nem lehet ilyen opciót kérni, akkor a tízórai, uzsonna merüljön már ki egy kis gyümölcs, zöldségben. Tudom, hogy a kifli, zsemle minimálisan megkenve valamivel+hajszálvékony felvágott egyszerűbb (bár nem), de mondjuk egy banán, répa, uborka, karalábé, alma körte stb. amit elrágcsálhatnak és nem folyik szét szerintem kivitelezhető. Szóval ha valami egészségesebb, színesebb lenne ezekben az étkezésekben, az nagyon jó lenne. Így is sokszor éhesen jön haza, de ha nem muszáj ne egyen üres kalóriákat, akkor inkább valódi tápanyagot amivel ugyanúgy kibírja hazáig. Tudom, hogy az ebéd mellé néha kapnak, de én most erre a két étkezésre értettem.

Lehetne több májas, halas, mákos étel ebédre (meg persze csokiöntetes piskóta, de ezt a gyerek mondja:).

Kevés zöldség a tízórai és az uzsonna mellé. Jó lenne pl., sörretek vagy vajretek (ezek szinte édesek) , koktél paradicsom, uborka, saláta.

Kevés péksüti, hiányzik a túros batyú, mákos vagy diós patkó, lekváros levél, virslis táská.

Túl sokszor van sima kifli vagy zsemle macisajtal, vagy lapra vágott sajtal

Tonhal krém, tojás krém finom, csak túl kevésszer kapnak.

Az ebéd legtöbbször ízetlen, sótlan pl. a rizs. Fűszerek vagy fűszerezési lehetőség jó lenne.

Tészta, mindig ugyanaz paradicsomszósos, valami darálthússal, vagy tejfölös sajtos.... túl egyszerű és ízetlen.

A pörkölt tésztával finom, csak kevésszer kap.

Hiányzik a lasagna, a tejszínes tészták pl., brokkolis, vagy gombás, egyéb zöldséges tészta pl., paradicsomdarabos

Túl kevésszer van tészta (bár amilyen rossz, nem is baj)

Nincs az asztalon sótartó!

A gyümölcslevesek finomak főleg az almaleves.

A sós levesek unalmasak, túl sokszor van húsleves répa tészta kombóval hús nélkül, átlagosak, talán lehetne fűszeresebbek a levesek.

Főzelékből hiányzik a lencsefőzelék pl virslivel vagy tojással, vagy a babfőzelék.

Kevés a hal egy hónapban, pedig finom!

Főétel mellé lehetne a saláta változatosabb. Nem csak savanyúság.

Nekünk sajnos nincs jó tapasztalatunk. Az egyik gyerkőcnél a teljes hónapot lemondtuk, mert nagyon nem ízlik neki és sokszor panaszkodtak az étel ízeire.

A tapasztalatunk az, hogy igen kevés alkalommal eszi meg jó étvággal az ételt. Sajnos ízbeli és minőségbeli problémák is gyakran előfordulnak.

Egy szóval borzasztó. Erre akkor volt igazán rálátásom mikor Anyukámnak is rendeltem az Önkormányzaton keresztül.

A gyerekeknek nem igazán hittem el, pedig rendszeresen panaszkodnak. Jövő hónaptól lemondom.

A gyerekek túlnyomó többsége a reggelit és az uzsonnát elfogyasztja. Uzsonnából igényelnének némi repetát. Nagyon nem eszik meg a körözöttes, a csicseriborsó krémes és a zsíros kenyeret, ill. zsemlét. A háromszögletű sajtot is kevesen szeretik. Köszönjük, hogy a reggelihez folyadékból (tea, kakaó, stb.) mindig van plusz mennyiség, mert több fogy, mint egy pohárnyi gyermekenként.

Az ebédnél a leveseket sokszor meg sem kóstolják, ahogy kimerjük, már fordulnak és viszik vissza az egészet. Ez szerintem nem a leves minősége miatt van, ilyen sokszor nem lehet ennyire rossz! De szívesen fogyasztják a paradicsomlevest, a gyümölcsleveseket, a brokkoli krémlevest. A tésztás ételeket is kedvelik, de mindig nagyon kevés a rátevő mennyisége, legyen az mák, dió vagy valamilyen mártás, szósz. A reform ételek nem igazán nyerték el a gyerekek tetszését.

Meglátásunk szerint az egészséges étrendre való törekvés alapvetően jó.

Viszont vannak olyan ételek, amit teljesen fölösleges kiküldeni, mert gyakorlatilag egy gyerek sem eszi meg. Ilyen a csicseriborsó krémes szendvics, a mandulás túrókrém, a padlizsánkrémnek titulált kenőcs, a hagymás ricotta krém.

Más szendvicseknél hátrány, hogy igen vékonyan vannak kenve, de ezeknél mindegy.

A napi menü összeállításába nem tisztünk beleszólni, de vannak napok, amikor tízóráira, ebédre, uzsonnára egyaránt a tejtermékek dominálnak, más napokon pedig mindhárom étel puffasztó.

A főzelékek állagát a gyerekek többször kifogásolják, mégpedig a rántás csómósságát és nagy mennyiségét teszik szóvá.

A só mennyiségének csökkentése jó törekvés, csak a gyerekek legtöbbször azért nem eszik meg a levest, mert túl sótlannak tartják.

Jó viszont, hogy gyakran kapnak gyümölcsöt és aki akar, vehet ivójoghurtot az ebéd után.

"Nem valami jó.", "Borzalmas!", "Nagyon rossz!", "Undorító!", "Van, ami nagyon sós, a másik ételnek meg semmi íze nincs.", "Kevés a mennyiség.", "Nem finom.", "Találtunk már az ételben hajszalet és körömdarabot is. Nagyon gusztustalan volt."

Az tény, hogy általában 5 perc alatt megebédel az osztály. Szinte alig esznek, pedig nagyon éhesek. A reformkonyhát sem szeretik, ám ha klasszikus étel van, azt szívesebben elfogyasztják (pl. rakott krumpli, rántott hús, bolognai, tejbegríz, pörkölt - csak ezek meg ugye ritkán vannak és akkor meg kevés a mennyiség).

Az étel nem finom.

A levesből a gyerekek 98%-a szinte semmit nem eszik, nyilván válogatósak is, de mivel én szinte minden nap ebédeltetek és levest szoktam is enni, ezért tényleg tapasztalatból szólok.

Az állagával és az ízével is baj szokott lenni, ráadásul olyan leveseket főznek, amit a gyerekek többsége nem eszik meg otthon sem pl. májgombóc leves, bableves, íztelen zöldséglevesek és a krémlevesek sem nyerők.

A pénteki napot szeretik amikor nincs leves, hanem gyümölcslé. Talán ez lenne a legjobb megoldás, gyümölcslé minden nap.

A második fogás is nagyrészt a moslékos vödörben végzi. Különösen a főzelékek, a masszává összeállt rizses húсок, a rakott zöldségek sorolhatnám.

Talán amit nagyjából mindenki megeszik a spagetti félék, mákos, sajtos tészták illetve a halrudacskák, de a rizs már ennél a fogásnál is kuka.

A gluténmentes ebédéről

Nem egyszeri alkalomról volt szó, hogy szaloncukrot és müzliszeletet nem elkülönítve és megjelölve küldték, hanem egyben a gluténnessel!

Attól, hogy a diétás ebédet nem ugyanazokkal a hozzávalókkal készítik, kóstolás után ugyanúgy lehetne ízesíteni, hogy ehető legyen! Ízre ugyanúgy meg lehet főzni egy gluténmentes ételt, meg nem mondja senki, hogy az diétás! Kivéve a pékáru és a tészta, az természetesen teljesen más állagra és ízre, de a többinél nem lehetne különbség! Ennek ellenére általában nagyon rossz az ízesítése, nem eszik meg a gyerekek.

Míg péntekenként a rendes ebédhez nasit kapnak a gyerekek, addig a diétások levest, és csak csorgatják a nyálukat a pultra kirakott nasi után. Egy gyerekkel hogy lehet ezt megcsinálni hétről hétre, évről évre? Vannak túrórudik, joghurtok, pudingok, kisebb csokik, stb, amit ők is ehetnek! Ezt egy dietetikusnak tudnia kéne. Nem elég, hogy az ebéd szinte ehetetlen, még a nasiból is kimaradnak minden pénteken.

A Családsegítő részéről az alábbi észrevételünk és tapasztalatunk van a Biogastro által szolgáltatott ételről:

A Biogastro által szállított ételek minősége megfelel egy kicsit átlag alatti menza ebédnek. A legtöbb ételük - ez alapján és ha az ár érték arányt is számításba vesszük - elfogadható.

Főleg a levesek minősége szokott átlag alatti lenni. Néhány levesnél az az érzése az embernek, hogy nem ad semmit hozzá az ebédhez, átlátszó, íztelen, vagy túl sós lében úszkáló sárgarépakockák alkotják.

Az étkeztetést igénybe vevők körében elégedettségi kérdőívet veszünk fel, melynek eredménye:

- változatos az étel
- időre érkezik
- megfelelő a csomagolás
- íztelen étel
- híg a leves
- kevés a második
- húsfélék kicsik

Az igénybe vevők túlnyomó többsége ingyenesen, vagy alacsony áron jut az ételhez a helyi rendeletben szereplő alacsony jövedelmük miatt. Magasabb jövedelmű ügyfél a térítési díj ellenében többször a piacon lévő szolgáltatókat választotta.

Tisztelt Bizottság!
Tisztelt Képviselő –testület!

A közétkeztetéssel kapcsolatban a Ritsmann iskolában az alábbi észrevételek fogalmazódtak meg:

- Nagyon eltolódott a köret és a feltét aránya. (két lapát rizs, 3 falat hús) Ez nem elégíti ki az egészséges táplálkozási igényeket.
- Saláta ill. zöldség helyett gyakran ketchup van a csirke, vagy halrúd mellé.
- Többször előfordul, hogy csípősek az ételek. (pl. tarhonya csípős kolbásszal, bukta) Gyakorlatilag a főétel a moslékba ment. 1 db bukta volt az ebéd.
- A tésztafélék, a tarhonya gyakran összeragadva érkeznek.
- A zöldséges ételek ízetlenek. Nincs rajtuk fűszer.(a brokkolis étel a gyerekek és a felnőttek elmondása szerint is ehetetlen)
- Időnként a halétel szaga romlott étel benyomását kelti. (2 napig kellett szellőztetni az épületet, mire eltűnt a kellemetlen szag)
- A paradicsomos ételek színező anyaga nagyon nehezen távolítható el az edényekről. Mi van benne?
- Az ételérzékenyek - a normál menüt fogyasztókkal szemben - általában nem kapnak desszertet az egytál ételek mellé.
- A mentes főzelékek édesek. Az érintett gyerekek nem kapnak hozzá kenyeret.

A megkérdezettek egyértelműen minőségromlást fogalmaztak meg.

A szülők közül sokan jelezték, hogy hajlandóak lennének magasabb díjat fizetni a minőségibb ételért.

A fent leírtakon kívül az alábbi kérések fogalmazódtak meg:

- Jó lenne, ha a rendszer generálna egy emlékeztető e-mailt a menüválasztás határideje előtt!
- A konyhai személyzet kérése, hogy a kenhető krémek ne az uzsonnához, hanem lehetőség szerint a tízóraihoz érkezzenek!
- A konyhai személyzet tájékoztatása szerint az ételszállítással megbízott személy nem rendelkezik védettségi igazolvánnyal. Kérem ennek felülvizsgálatát! (Intézményünkben a dolgozók - pedagógusok, technikai és konyhai személyzet - átvettessége 100%-os) A tanulók és az itt dolgozók védelme érdekében az intézményben nem foglalkoztatott személyek kizárólag védettségi igazolvánnyal léphetnek az iskola területére!

Az összegző értékelés, egyéb javaslatok a közétkeztetés minőségi javítása, a gyermekek számára egészségesebb és tartalmasabb ételek biztosítása érdekében, jobbító szándékkal fogalmazódtak meg.

Biatorbágy, 2022. 02. 15.

Üdvözlettel:

Rack Ferencné
igazgató sk.