



ATROPLUSZ

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.

ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft.
9800 Vasvár, József Attila u. 23-25.
14581094-2-18

BESZÁMOLÓ

Cégünk, az ATROPLUSZ Közétkeztetési és Szolgáltató Kft. a 2000-es év óta immáron több, mint 100 településen (6 megyében) biztosítja a napi egy, három vagy többszöri étkezést az önkormányzatok intézményeiben és a szociális ellátásában.

2018. év elejétől csatlakozott ezen körbe Sávolyi Község Önkormányzata is, ahol azóta látjuk el a település óvodás, iskolás és felnőtt korú étkezőit a déli meleg főétkezéssel, valamint az intézményekben a háromszori étkezéssel.

Jelenleg Sávoly település teljes ellátásáért cégünk Iharosberényi Főzőkonyhája felel 9 fős személyzettel. Az ebéd elkészítése itt történik, valamint az ételmezésvezetőnk is feladatait ezen telephelyen látja el, aki napi kapcsolatban áll az intézmények vezetőivel, valamint az Önkormányzattal is.

Az Önkormányzat számára a zökkenőmentes, biztonságos és gazdaságos működés érdekében átvettük a Sávolyi Általános Iskolai tálalókonyha üzemeltetését bérleti díj ellenében, ahol jelenleg 1 fős személyzettel dolgozunk.

Az óvodai tálalókonyhát az önkormányzat működtetésében hagytuk, ugyanis több évtized tapasztalata azt bizonyítja számunkra, hogy ez a legmegfelelőbb döntés, hiszen az óvodai étkeztetés teljesen más szokásrendszerben működik és más szakmai hozzáértést igényel, mint az iskolás gyermekek étkeztetése.

Tapasztaljuk, hogy komoly befolyással vannak az élelmiszerárakra a megemelkedett ipari földgáz és villamosenergia árak, valamint árfelhajtó hatása van a minimálbérek emelésének, a munkaerőhiánynak, illetve az üzemanyag árak által megnövelt logisztikai költségeknek, melyek megjelennek a fogyasztói árakban is.

Az alapanyagok tekintetében közel 50-150%-os áremelkedéssel szembesültünk, emiatt kényszerültünk arra, hogy a cégünk teljes árubeszállítói hálózatát felülvizsgáljuk, hogy költségeinket normalizáljuk. A főzőkonyha közüzemi díjai is ugrásszerűen nőttek. A tavalyi egész éves kiadást az idei évben már az első fél év elmúltával túlhaladtuk. A megemelkedett költségek ellenére igyekszünk, hogy szolgáltatásunk minősége továbbra is megfelelő legyen és megrendelőink ezen helyzetből a lehető legkevesebbet érzékeljék.

Szolgáltatásunkat a település igényeinek és a körülményeket figyelembe véve legjobb tudásunk szerint végezzük. Az elkészült ételt az intézmények részére badellákban, a szociális étkezők

részére ételhordó edényekben biztosítjuk, a megrendelő által jelzett időpontban. A pékárut minden napra frissen rendeljük, melyet partnerünk a hajnali órákban szállít ki. Évente többször is igyekszünk étlapjainkon újítani, új, reform ételeket bevezetni. Étlapjaink éves szinten többször is ellenőrzésre kerülnek a hatóságok által, melynek eredménye 80 % feletti.

Cégünk számára fontos az ellátottak visszajelzése mind az ételek, mind a szolgáltatásnyújtás minőségével kapcsolatban.

Szívesen fogadjuk a pozitív véleményeket, illetve a negatív, de építő jellegű kritikákat egyaránt. Éves szinten készítünk több elégedettség felmérési kérdőívet is, melyet az intézmények vezetőivel töltetünk ki. Az eredményeket a vezetőség kiértékeli, hogy a jövőben az esetlegesen felmerült hibákra nagyobb figyelmet tudjunk fordítani.

Ezeket a kérdőíveket idén tavasszal és ősszel el is juttattuk az Önkormányzat részére. A következő felmérés jövő tavasszal várható.

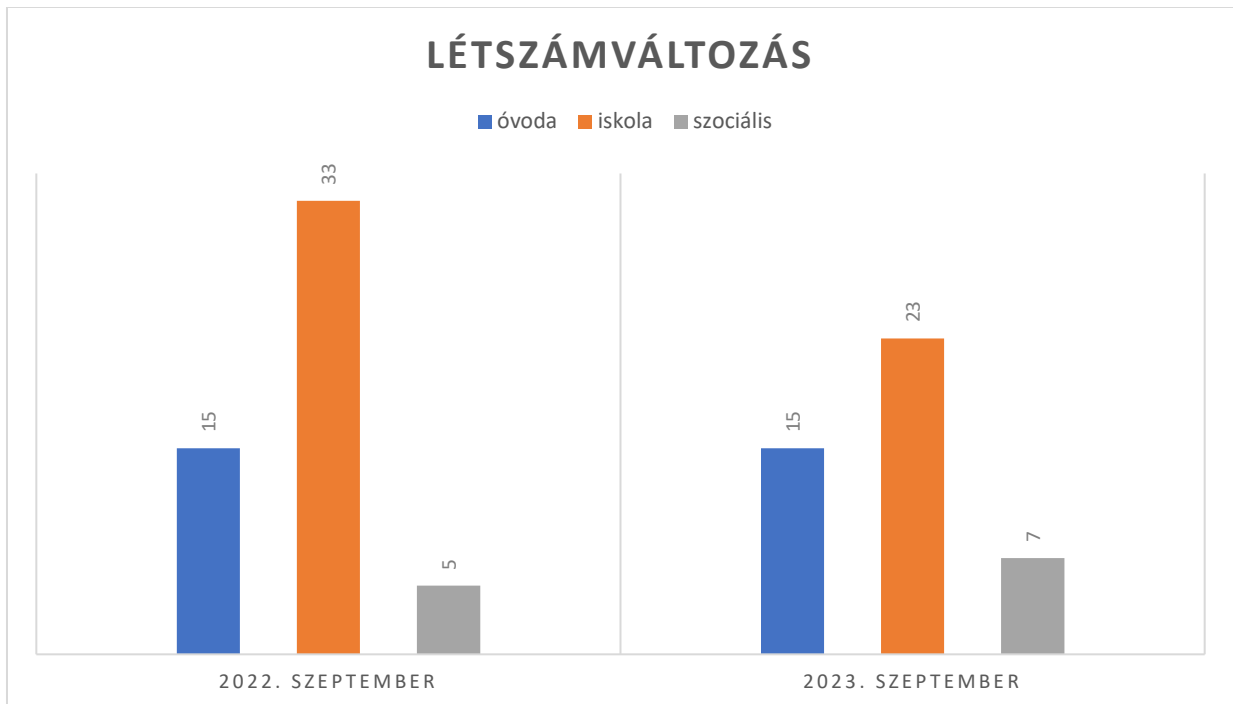
Az évek során bevezettünk egy online platformot is, ahol az intézményeknek lehetősége van a másnapi adagszámait rögzíteni, valamint igény esetén az étkezői jelenléti ívét is vezetni. Ez a rendszer mindkét fél számára kedvező és könnyen kezelhető, biztosítja az egymás közti pontos elszámolást is.

Szeptemberben minden intézmény részére új poharakat ajándékoztunk, melyeket cégünk egyedileg készítettett.

Ezen kezdeményezés az intézmények részéről semmilyen anyagi vonzattal nem jár. Célunk ezzel, hogy a gyermekek számára amennyire lehetséges, élvezhetőbbé, színesebbé tegyük az étkezést. A poharakra 1 év kihordási időt biztosítunk, és kizárólag az intézményi étkeztetésben használható. Reméljük, hogy mindenkinek elnyeri majd tetszését.



Figyelemmel kísérjük az intézmények létszámainak alakulását is, melyről éves szinten statisztikát készítünk. Sávoly tekintetében a létszámok csökkentek. Összevetve a 2022. szeptemberi és 2023. szeptemberi létszámokat:



Úgy gondoljuk, hogy az elmúlt évek során együttműködésünk eredményes volt, a személyes látogatásoknak köszönhetően a kapcsolatok erősödtek, mely szintén hozzájárul ahhoz, hogy a szolgáltatásunkat megfelelően tudjuk biztosítani.

Bízunk benne, hogy az Önkormányzat részéről is pozitív vélemény alakult ki cégünkről és támogatják a további együttműködést.

Kelt.: Zalaegerszeg, 2023.12.05.

Tisztelettel:

Kulcsár Gábor ügyvezető

ÉLELMENZÉSVEZETŐI BESZÁMOLÓ

Intézménylátogatásaim során kérdőívvel és elbeszélgetéssel keresem fel az Intézményvezetőket. Véleményüket, tapasztalataikat, kérésüket átbeszéljük, valamint rögzítem további intézkedésre.

Saját tapasztalatom, és az információk alapján a legnagyobb probléma a körzetemben, az étkezési szokások, ételek ismeretének hiánya a gyerekek körében. Sajnos az otthoni étkezések, rohanó világ miatt teljesen eltérnek az általunk nyújtott szolgáltatástól.

Minden erőnkkel azon vagyunk, hogy rendeleteknek és az intézmények elvárásainak megfeleljünk. Folyamatosan próbálunk ki új ételeket. Kisebb-nagyobb döccenőkkel.

Első célunk a főételek (ebéd) megreformálása. Kisétkezés (tízórai, uzsonna) esetében nehéz dolgunk van, azok a szabályok miatt, amit be kell tartanunk. Elkövetkező időszakokban többször találkozhatnak majd az étkezők új ételekkel a napi étkezésben.

Célunk egyben az is, hogy a gyerekek több tapasztalatot szerezzenek a gasztronómiáról. Ez azt jelentheti, természetesen a törvények, szabályok betartásával, hogy nem feltétlenül a kenyérral lakjanak jól. „Nem szeretem” ez a legegyszerűbb.

Például a 8 hetes forgó étlapunk nem mindig tartalmaz a főételekhez (főzelékek) kenyeret. Nagyon sok értéket kell figyelembe venni az étlapok elkészítésénél. Nem mindig fér bele a kalória és egyéb határértékek miatt a kenyér, pékáru adása.

Só tartalmat nagyon szigorúan veszik az ellenőrzéseink során. Ezért is nehéz. Van úgy, hogy már a tízórai, uzsonna só értéke fedezi a 3x-i étkezésben előírt só mértékét. Felhasználási előírásokat, korlátozásokat, tilalmakat betartjuk. 12 %-os tejfölt, 1,5 %-os zsírtartalmú tejet használunk. Csak jódozott sót alkalmazunk a főzés során. Tálalókonyhára nem adunk sót további ízesítés céljára.

A tejhez nem teszünk cukrot, kész termékeket nem édesítjük. Zsírt nem használunk, csak olajat. Bő olajban készült ételeket próbáljuk mellőzni. Teljes kiőrlésű gabonafélék szerepelnek az étrendben. Napi szinten biztosítunk nyers gyümölcsöt vagy zöldséget. 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst nem használunk. 23% -nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt nem használunk.

Az egészséges táplálkozás alapvető fontosságú a megfelelő fejlődéséhez, mentális, szociális és fizikai jóllétéhez. A zöldségekben, gyümölcsökben, teljes kiőrlésű gabonafélékben gazdag emellett alacsonyabb zsír-, hozzáadott cukor-, és só-tartalmú étrend az egészséges testtömeg megőrzésének, valamint a szív- és érrendszeri-, daganatos betegségek megelőzésének egyik kulcsa.

Gyerekeknél a megfelelő étkezés bizonyítottan javítja az iskolai teljesítményt és mérhetően csökkenti a betegség miatti hiányzások számát.

A 37/2014 EMMI rendelet fő célja, hogy meghatározza az egészséges fejlődéshez, a betegségek megelőzéséhez és a betegek megfelelő gyógyulásához szükséges, a közétkeztetésben nyújtott energiatartalmat és egyes tápanyagok mennyiségét, emellett célként tűzi ki többek között a

kellő mennyiségű zöldség- és gyümölcs-, tej- és tejtermékfogyasztást, valamint a só-, cukor- és

a telített zsírsavak bevitelének csökkentését.

Ezért is nagy a felelőssége a szolgáltatásban résztvevőknek, hiszen tevékenységük alapvetően befolyásolja ennek a generációnak a további életminőségét.

Sok-sok szabály betartása mellett sikerült Nébih ellenőrzés során 5-ös értékelést kapnunk.

Konyhai dolgozóink szívüket, lelküket kiteve készítik nap mint nap az ebédet, tízórait, uzsonnát.

Primőr zöldséget napi szinten kapnak a gyerekek. Gyümölcsöt heti 1-2 alkalommal.

Óvodások bonusz gyümölcsöt kapnak heti egy alkalommal az étlapon kiírton kívül.

Kapcsolatom az Intézmény vezetőikkel megfelelő. Kéréseiket mihamarabb igyekszem teljesíteni. Természetesen a megengedett kereteken belül.

Tálalókonyhánkon Bogdán Violetta segíti munkánkat 6 órában. E mellett 4 óras munkaidőben segít a Siófoki Tankerületi Központ alkalmazásában az iskolai feladatokban.

Munkatársammal, Violettával jó a munkakapcsolatunk. Mindent megbeszélünk. Magánjellegű problémáival is felhív, ha akadályozná a feladatai ellátásában. Nem tudok olyan dologról, aminek a végeredménye nem lett volna mindkettőnk számára megfelelő eredményű.

Feladatok, célkitűzések:

A már elért szakmai színvonal megtartása, ha lehetséges annak fokozása.

Tisztelettel:

Szegváriné Béres Eszter

Iharosberény főzőkonyha élelmezésvezető

BELSŐ ELLENŐRI BESZÁMOLÓ

Ferencz Attila vagyok több mint 2 éve az Atroplusz Kft-nél belső ellenőr munkakörben dolgozom.

Feladataim közé tartozik főzőkonyháink és tálalókonyháink rendszeres látogatása és ellenőrzése. Új dolgozóink segítése, tanítása a HACCP-ben előírt szabályok szerinti munkavégzésre, kötelezően töltendő dokumentumok helyes vezetésére. Valamint új konyháinkon az élelmezésvezetőinknek átadni az általunk használt számítógépes programok hatékony és magas szintű használatának elsajátítását.

Az ellenőrzéseket a Nébih honlapján található szigorú checklista alapján végzem. Az esetleges hibákat javítjuk, betartatjuk és visszaellenőrizzük.

A Sávolyi tálalókonyhát is rendszeresen látogatom. A helyszíni szemle során minden esetben rendben találtam a dolgozó személyi higiéniáját, a tisztaságot a tálalón és kiszolgáló helyiségekben. Ellenőriztem a kiadott ételek mennyiségét. A dokumentációk naprakészen voltak vezetve ahogy azt Cégünk elvárja minden egyes munkatársától. Csak pozitív visszajelzéseket kaptam és szereztem az ott eltöltött idő alatt. Violetta kolléganőnk példa értékű hozzáállást tanúsít minden esetben.

A legutóbbi hatósági ellenőrzés során az Iharosberényi főzőkonyhánk kiváló minősítést kapott. Ezen felül dicséretben is részesült.

Az eredmények publikusak, Önök is meg tudják tekinteni a Nébih hivatalos honlapján.

A hatósági szemlék előre nem egyeztetett időpontban (váratlanul) történnek. Ilyenkor az adott napi ételből is visznek el bevizsgálásra, valamint étlapot is bekérnek 10 élelmezési napról.

Minden konyhánk HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerrel kerül szabályozásra.

Fent említett főzőkonyhánk közel 650 fő ellátását biztosítja nap mint nap köztük a Sávolyi tálalókonyhára is innen szállítunk.

Az ellátott korosztály 3-6 éves, 7-11 éves gyermekekből és felnőtt (szociális ellátottakból) tevődik össze.

Az Iharosberényi főzőkonyhánk élelmezésvezetőjével Szegváriné Béres Eszterrel napi kapcsolatban vagyok.

Cégünk az idei nyár közepétől Balatonbogláron főzőkonyha, kollégiumi tálalókonyha, valamint november óta Iregszemcsén (Tolna megye) szintén főzőkonyha és EGYMI. tálalókonyha üzemeltetését nyerte el.

Fontos számunkra a folyamatos visszajelzés az intézmények vezetőitől, dolgozóitól és maguktól az ellátottaktól is. Ennek érdekében élelmezésvezetőink negyedévente, egy általunk összeállított kérdőívvel személyesen felkeres minden a cégünkkel kapcsolatban álló vezetőt.

Az eredményeket felhasználva elsődleges célunk, hogy tovább fejlődjünk és próbálunk megfelelni minden egyes Vendégünknek és Ügyfelünknek.

Az Atroplusz Kft. részéről bízunk a további közös együttműködésben.

Tisztelettel:

Ferencz Attila