

Budaörs gyermekétkeztetés 3.0

A Julienne Kft.-nél mindig is fontos volt, hogy mi kerül a gyerekek tányérjába. Legfontosabb célkitűzésünknek tartjuk hogy rávezessük a gyermekeket az egészséges táplálkozásra, és hogy ezt ők maguk is fontosnak érezzék. Hisszük, hogy mai napig mumusnak tartott menzai étkezést meg tudjuk kedveltetni a gyerekekkel, és az ott felszolgált ételeket kipróbálják, sőt, élvezettel el is fogyasztják.

Ahonnán indultunk...



Ezen célok eléréséhez vezettük be, több mint 10 évvel ezelőtt, a közétkeztetésben akkor még úttörőnek számító (és mai napig kevés helyen alkalmazott) menüválasztós rendszert. A gyermekek részére nyújtott választás szabadsága, és az egyéni döntés lehetősége mindmáig fontos tényező maradt az iskolai étkeztetés szigorú keretei között.



Az intézményekkel együttműködve egészségnapok, road-show-k keretében, játékos formában, ismertettük meg a gyerekekkel a kiegyensúlyozott, egészséges étkezéshez szükséges alapanyagokat, és az abból készült ételeket, melyet később a menzai ebédek alkalmával is felszolgáltunk nekik.

Napjainkban...

Az azóta eltelt évtizedben a világ tovább változott, a menzai étkezéshez kapcsolódó elvárások – mind gyermek, szülő, vagy akár a fenntartói oldalról- tovább növekedtek. Természetesen ez idő alatt mi sem ültünk tétlenül, szolgáltatásunkban igyekeztünk a felmerülő igényeknek, feltételeknek eleget tenni, és időközben további tapasztalatokat gyűjtöttünk a vendéglátás egyéb területein is. A továbbiakban az iskolai és óvodai étkeztetés területén, a szolgáltatás színvonal további emelésére vonatkozó ötleteinket szeretnénk bemutatni.



Nyertes pályázatunk esetén Budaörs gyermekétkeztetését a következők szerint tervezzük színesíteni. Konceptiónkát 4 fő terület köré csoportosítottuk:

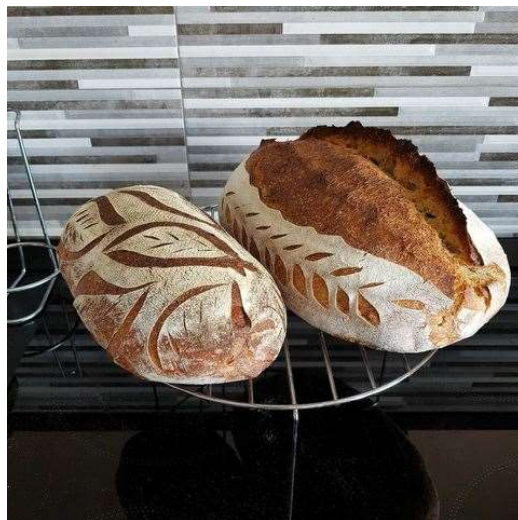
- 1. Étlap megújítás, receptúra felülvizsgálat , avagy 'az igazi menza reform'**
- 2. Konyhatechnológia fejlesztése, étkezők felújítása, korszerűsítése**
- 3. Átláthatóság és együttműködés a közös célok megvalósításáért**
- 4. A fenti kategóriákba nem sorolható további elképzeléseink.**

I. Az igazi menza reform

Kézműves, kovászos kenyér

Az egészséges táplálkozás egyik legnagyobb változásokkal érintett területe a gabonafélék fogyasztása, vagyis az ezekből készült kenyér, pékáru, illetve a főzéshez, sütéshez felhasznált minőségi lisztek választásának kérdése.

A Julienne Kft. eddig is kiemelt figyelmet fordított a gyermekek részére szánt minőségi pékárura, melyet saját pékségünkben, egyedi recept alapján, a gyerekek szükségleteinek figyelembevételével készítettünk el.



Ezen törekvésünk mentén, illetve a jelenleg zajló kenyér-reformhoz csatlakozva, kifejlesztettük saját **kovászos kenyér termékcsoportunkat**. A manapság még csak kuriózumként elérhető **kovászos kézműves kenyeret** tehát **abszolút elsőként, szeptembertől a budaörsi gyermekek részére a mindennapos étkezések részévé tesszük.**

A régi, hagyományos eljárás alapján készített kovászos kenyér előnyeit a mindennapok tömegtermékeként gyártott, gyors-erjesztésű, adalékanyagban bővelkedő kenyereihez képest valószínűleg senkinek nem kell bemutatni. **Egészségre gyakorolt jótékony hatásairól, annak okairól, illetve egyéb érdekességekről egy tájékoztató anyagot állítottunk össze (mellékletben csatoljuk), mely szeptembertől az intézmények, illetve a szülők felé is elérhetővé teszünk.**

Étlap, alapanyag és technológia reform

A már eddig is nagy sikerű **egészségnapok mellett** úgy gondoljuk, hogy **a mindennapi étkezésben is lépéseket kell tennünk** a korszerű és egészséges táplálkozás jegyében. Az étlapokat meg kell újítani, a receptúrákat felül kell vizsgálni ahhoz, hogy a legjobbat adhassuk a gyerekeknek. Az alábbiakban pontokba szedve a legfontosabbakat, amiket **szeretnénk megvalósítani a gyermekétkeztetésben:**

Növényi olajok: A hagyományos napraforgó mellett nagyobb százalékban használjuk az oliva, szezám, és tökmagolajat. Miért? Mert amellet hogy ezek többszörösen telítetlen zsírsavak, magas omega 3-6 és 9, antioxidáns és kalcium forrást biztosítanak. Csökkentik a szív és érrendszeri betegségek kockázatát és segítik az emésztést is.



Liszt – Teljes kiőrlésű lisztek használata nem csak a pékáruk esetében, hanem főzésnél is az **ételek sűritéséhez** is



Alternatív gabonafélék, amelyek lassabban szívódnak fel és alacsonyabb glükémiás indexel rendelkeznek mint például a köles, árpagyöngy, bulgur, quinoa.

Növényi italok: Az egyre növekvő számú laktóz intolerancia kezelésére a sima tehén tej helyett alternatív növényi tejek, és italok bevezetése, mint például a rizs, zab kókusz vagy mandulatej



Mesterséges ízesítők kivonása, helyette friss fűszernövények, házi készítésű fűszerkeverékek használata.

Ízmegetartó konyhatechnológia alkalmazása: Bő vízben főzés helyett: gőzölés-párolás, pirítás, alacsony hőfokon sütés, ami **megőrzi az alapanyagok természetes só, ásványi anyag, és vitamintartalmát,** ezáltal az nem vész kárba a főzővíz kiöntésekor, helyette a gyerekek szervezetében szívódik fel.



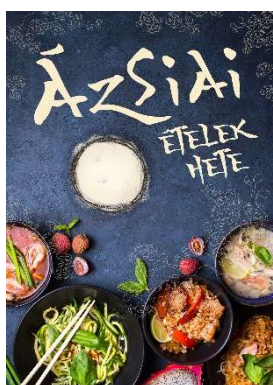
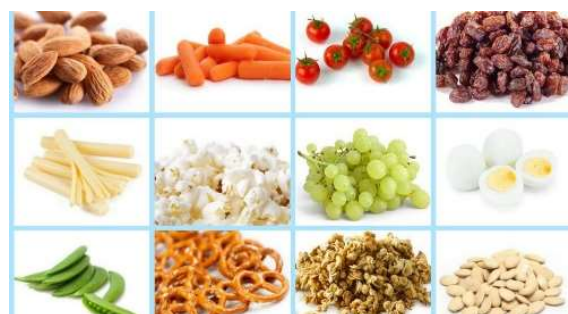
Több nyers és friss zöldség: Az egész világon kampányolnak arról, hogy a betegségek megelőzése érdekében a túlfőzött ételek helyett nyersen kellene elfogyasztanunk, amit csak lehet. Annak ellenére, hogy a hazai gasztronómia szerves része a leves, úgy gondoljuk, hogy az egészséges táplálkozás érdekében **a heti ötször alkalom helyett egy-egy napon helyettesíteni lehet a meleg levest friss zöld salátával, zöldség és gyümölcs turmixokkal, ízletes zöldségkrémekkel.**



Az állandó főzelékek helyett a zöldségeket inkább **nyers, párolt, sült vagy püré formában** építjük be az étrendbe.

0 km politika a beszerzésben – a **termelőtől** egyenesen a **tányérba** – helyi, lehetőség szerint **bio termelőktől** vásárolt gyümölcsök, házi szörpök, lekvárok, méz és zöldségek alkalmazása.

Egészséges Nassi – a hagyományos snack-ek helyett friss zöldség alapú ropogtatni valók, olajos magvak, szárított, aszalt gyümölcsök kínálata



Tematikus étlapok – a szezonális alapanyagok (tavasszal például medvehagyma, spenót, ősszel szilva, dió, szőlő, télen savanyúkáposzta, hüvelyesek) étrendbe történő beépítés mellett **a világ konyháinak** megismertetése a gyerekekkel.

Ezen tematikák ütemezését lehetőség szerint az intézményekkel együttműködve **összehangoljuk a tanmenettel**, így a földrajz vagy történelem órán elsajátított tudást **megjelenítjük az**

ebédlőben a témához tartozó gasztronómiával. Ezzel a módszerrel izgalmasabbá tehető a tanulás és lehetőség nyílik arra, hogy a gyerekek megismerjenek **alternatív elkészítési módokat, változatos fűszerezést és ízvilágot**, ami nemcsak szélesíti a látókört, de élménnyé teszi a napi étkezést.

II. Konyha és étterem korszerűsítés

1. Iskolai ebédlők felújítása

Étkezéseink, az ételek íze mellett, egyik meghatározó része a helyszín, ahol az adott ételt elfogyasztjuk. Ugyanaz az étel valószínűleg sokkal jobban esik, jobb élményt ad egy jól felszerelt modern étkezőben, ahol a vidám színek, bútorok sokban hozzájárulnak a gyermekek pozitív hangulatához. Éppen ezért nagyon fontosnak tartjuk az iskolai ebédlők korszerűsítését, mind a tálalás megvalósítása (modern, nagy áteresztőképességű pultrendszer), mind pedig a színek, éttermi bútorok, és fogyóeszközök használata szempontjából.



2. Konyhai gépek, eszközök korszerűsítése

Az ételek minőségét szintén nagymértékben befolyásoló tényező az alkalmazott konyhatechnológia használata. Jelentős idő és energia megtakarítás, és nem utolsósorban ízbeli különbség érhető el egy modern, konyhai főzőberendezés használatával. Az ízek mellett a gyermekétkeztetésben természetesen kiemelt fontosságú az élelmiszerbiztonság is, melyet megfelelő hűtőkapacitással, és sokkoló berendezéssel, vagy akár korszerű hőtárolós szállító eszközökkel garantálhatunk. Nyertes pályázatunk esetén ezen berendezések cseréjét, beszerzését is vállaljuk.



3. Informatikai háttér korszerősítése

Mind az élet megannyi területén manapság, az iskolai étkeztetés területén is elengedhetetlen a megfelelő



informatikai rendszer használata. Az étlap megjelenítésétől, a havi befizetés lebonyolításán keresztül maga az étkeztetés megvalósításában is nagy szerepet kap az informatikai hardver és szoftver használata.

Célunk, hogy a jövőben a jelenlegi informatikai hátteret korszerősítsük, esetlegesen integráljuk annak érdekében,

hogy mind a szülők, a tanárok, a gyermekek, és a konyhai személyzet számára is gyorsan, zökkenőmentesen megvalósítható legyen az iskolai ebédeltetés.

III. Átláthatóság és együttműködés a közös célok megvalósításáért

Rendszeres egyeztetés a Megrendelővel önkormányzati, intézményi és fogyasztói szinten is.

Partnereink szerint a Julienne Kft, egy **kiemelkedően együttműködő, rugalmas cég, mely az esetlegesen fellépő problémákat, hiányosságokat is azonnal orvosolja**, és nyitott az akár **többoldalú egyeztetésre** annak érdekében, hogy minden érintett fél érdekeit megismerhesse, és döntései meghozatalában alapul szolgáljon.

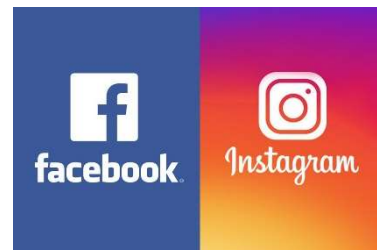
Kapcsolattartás: Hiszünk abban, hogy egy sikeres hosszútávú együttműködésben a szolgáltatás mellett a kommunikáció a legfontosabb. Problémák mindig akadnak, de úgy gondoljuk, **hogy nem maga probléma hanem az annak megoldására való hajlandóság definiálja a jó szolgáltatót.** Ahhoz, hogy folyamatosan fejlődjünk és a fogyasztók a számukra legmegfelelőbb szolgáltatást kapják elengedhetetlen a folyamatos párbeszéd. Ennek megvalósítására mindig nagy hangsúlyt fektettünk azzal hogy:



- ✓ Kezdeményeztünk és részt vettünk **intézményi és szülői fórumokon**, és az ott átvett információkat feldolgoztuk, és igyekeztünk megvalósítani, a problémákat orvosolni.
- ✓ Kérdőívek segítségével elégedettség méréseket végeztünk a diákok és szülők körében.
- ✓ Elérhetőek vagyunk – **nyitott ajtó politikánk** révén bárki közvetlenül kapcsolatba tud jutni cégünk képviselőivel, **munkatársainkkal**.
- ✓ Egészség napok alkalmával a gyerekeket és a szülőket egyaránt buzdítottuk a vélemények átadására. A fent említetteket a jövőben szeretnénk kibővíteni:

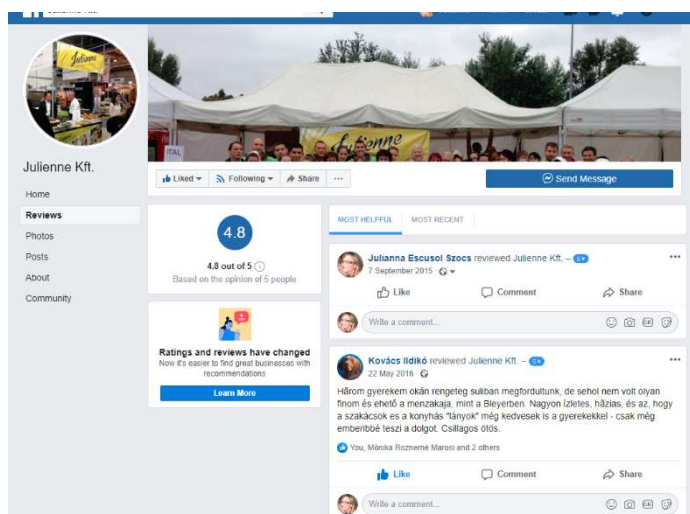
Aktív jelenlét: Facebook, Instagramm

Bár a személyes találkozást továbbra is elengedhetetlennek tartjuk, a mai rohanó világban a leghatékonyabb felület a tájékoztatásra, tájékozódásra és az azonnali információ cserére a közösségi hálón található. Ezért vagyunk jelen és



kívánunk nagyobb

hangsúlyt fektetni a jelenlétünkre a közösségi hálón, mint amilyen a facebook, vagy instagramm.



így lehetőség nyílik minden intézményben ahol szolgáltatást nyújtunk hatékonyan kommunikálni az érdekcsoportokkal, továbbá egy felületet biztosítani az irányunkba intézett kommunikáció azonnali felvételére.

Nyitott kázin és konyha: Az intézményekkel és a szülői fórumokkal együttműködve beinvitáljuk konyháinkra az érdeklődőket, aminek keretében meggyőződhetnek arról, hogyan is működik a gyermekétkeztetés a mindennapokban. Bemutatjuk alapanyagainkat, folyamatainkat és nyitottak vagyunk a konstruktív javaslatokra.

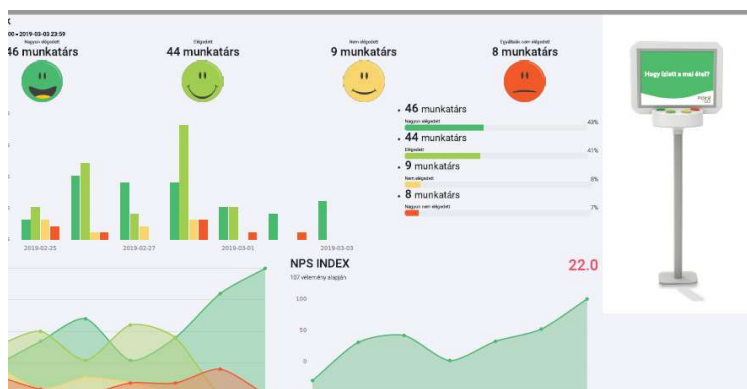


Instant elégedettségmérés



A mai felgyorsult világban jelenleg élen járó interaktív / digitális elégedettség mérőt állítunk fel a kávézóba, így a pultról való távozás után mindenki értékelheti a szolgáltatás színvonalát és az ételek minőségét.

Az interaktív, tablet alapú terminál egyszerűen kezelhető eszköz mindenki számára – egy gombnyomással véleményt nyilváníthat a gyerek. Az eredmények tekintetében új célokat lehet kitűzni a vevői elégedettség növelésére, a szolgáltatás minőségének javítására.



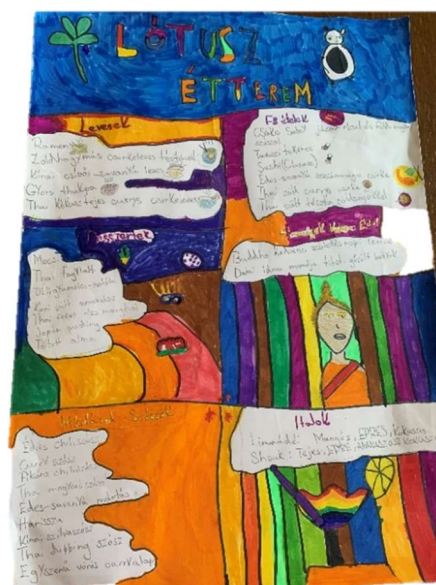
A kérdéseket naponta, sőt **napszakokra bontva lehet** változtatni, melyekből **azonnali statisztikák készülnek**. Így célzottan és hatékonyan kielemezhető a szolgáltatás megítélése minden szempontból.

Például: Hétfőn reggel sok negatív jelzés jött, délután pedig nagyon pozitív volt a visszajelzés.

- A hétfői reggelit megvizsgáljuk, mi vezetett az elégedetlenséghez? Rossz volt az íz, vagy nem szeretik azt az ételt.
- A hétfői ebédet megjegyezzük, hogy nagyon jól sikerült az elkészítése, és az adott étel kedvelt a gyerekek között

IV. A fenti kategóriákba nem sorolható további elképzeléseink.

Az étlap reform szakaszban bemutatott tematikus hetek keretében **pályázatot hirdetünk**, ahol a **gyerekek elkészíthetik „saját éttermük” étlapját**, és a legjobb pályázatokat nyereményekkel jutalmazzuk.



Gourmet főző és sütő táborok: A szünetekben, esetlegesen tanítási időszakban délután főző- és sütő tanfolyamokat szervezünk, ahol a résztvevők játékos formában elsajátíthatják a konyhai ismereteket.

