



Ízelítő

2020:

**az Eatrend
születése**

Pontypaprikás
kapos-juhtúrós
puliszkával
ünnepi receptajánlatunk

Győri
gyermektábor

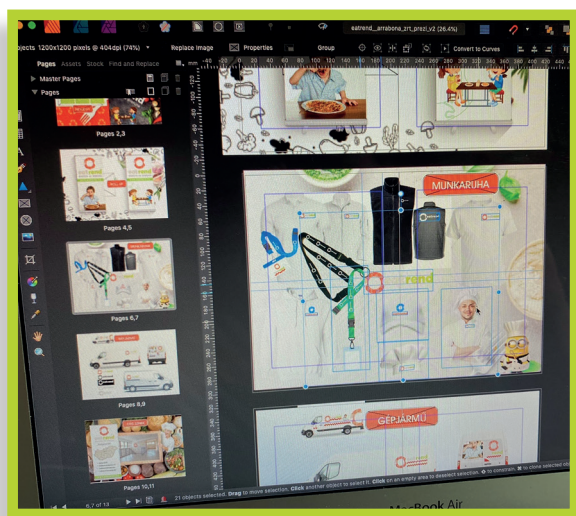


Takács Zsolt
ügyvezető

2020: az Eatrend születése

Így, november elején visszatekintve a 2020-as évre, azt gondolom, hogy egy igazán mozgalmas, szinte napról napra változó időszak volt ez nem csak cégünk életében, hanem az egész világban.

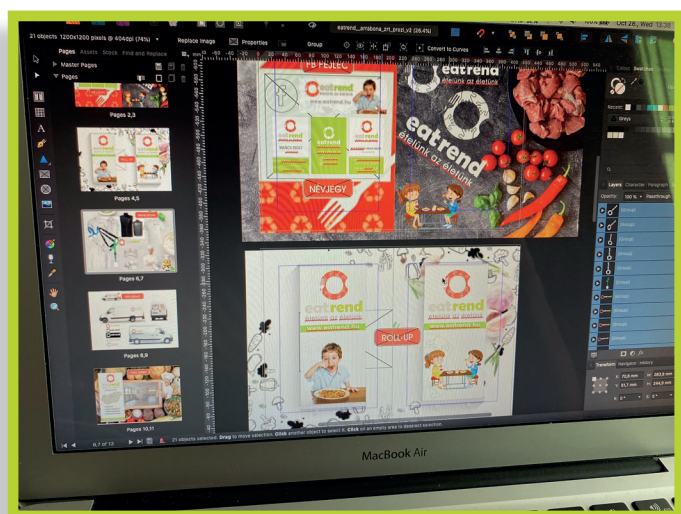
A nyilvánvaló és ismert 2020-as eseményeken túl cégünk életében is meghatározó ez az év. Még 2019-ben fogalmazódott meg bennem az a gondolat, hogy a TS Gastro égisze alá tartozó cégeket egy márkanév alá integráljuk, így kapcsolva össze a vállalatok vérkeringését – ide értve többek között a cégstruktúrát, eljárási rendeket, jó gyakorlatokat, szakmai irányelveket. Hosszas kiválasztási folyamatot követően egy stratégia segítségével megalkottuk az EATREND márkanévet, mellyel a TS Gastro csoport 2020 nyara óta jelen van a hazai gyermekétkeztetési piacon.



Az utóbbi néhány évben olyan belső fejlődéseken ment keresztül cégcsoportunk minden tagja, amely indokoltá tette, hogy ehhez az üde, fiatalos lendülethez arculatunk is igazodjon. Egy hasonlóan lelkes, dinamikus stratégia személyében megtaláltuk ezeket a vonásokat, aki hamar egy nyelvet beszélt velünk, és megalkotta számunkra az EATREND márkát, mely friss zöld színével, és a névben megbújó szójátékkal egy csapásra belopta magát a szívéinkbe.

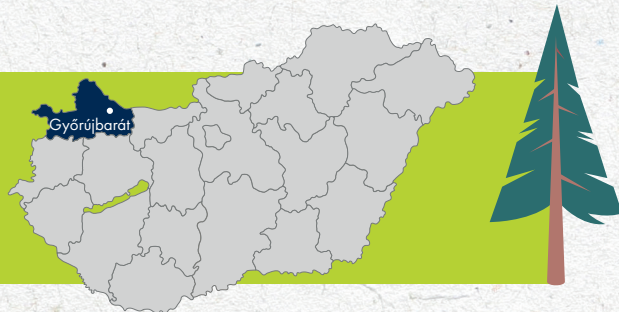
A tavaszi és nyári nyugodtabb időszak alatt minden jogi, technikai és marketing folyamat végére pontot tettünk, így a 2020/2021-es tanévet már EATREND Magyarországgént kezdhettük meg, Eatrend étlappal, munkaruhával, autódekorral...

Szívből hiszem, hogy ez az upgrade teljes mértékben kifejezi, és láthatóvá teszi cégünk új irányát, melyben minden kollégánk maradéktalanul hisz.





Győri Gyermektábor



A Győrújbaráton elhelyezkedő tábor adottságai miatt különösen kedvelt üdülőhely a győri iskolák, a környező települések iskolái, valamint az ország ezer szegletéből ide látogató kisdíjak számára.



Táborunk befogadóképessége 282 fő, így a nyári szünet első napjától az augusztus 20-ai hétfőig hetente 220-240 gyermeket tudunk fogadni, plusz a kísérő-személyzetüket. Üdültáborként működünk, helyet biztosítunk különféle szaktáboroknak: polgárvédelmi, rendőrségi, tánc- és sporttáborok. Az intézmények által szervezett (szak)programok mellett táborunk különféle közösségi programot is kínál a

résztevőknek: ilyen például a grill-est, mely során az Eatrend Magyarország munkatársai közel 200 főre sütik meg a grillkolbászt, szalonnát, és segítenek az adagolásban. Ezek a csütörtök esték mindig nagyon vidáman, a korábban szerzett élmények hatása alatt telnek, de félig-meddig megbújik bennük a másnapi búcsúzás bánata is.



Az utóbbi időben tendenciává vált, hogy egyre több felnőtt csoportot fogadunk: céges csapatépítők, esküvők, családi napok résztvevőit szállásoljuk el; főleg az elő- és az utószezon alatt. Ezeknél az eseményeknél nagy előnye táborunknak, hogy Győrtől mindössze 15 km-re található.

A 2020-as év számunkra is nagyon különleges volt. A tavaszi óvintézkedések és új szabályok a táborokat is érintették, így nekünk is bizonytalan volt, hogy tarthatunk-e idén tábort, és ha igen, akkor ottalvósat, vagy csak napköziset. Végül lehetőségünk nyílt teljes ellátásos, ottalvós táborokat rendeznünk, betartva az új elírásokat, azaz például lényegesen kisebb létszámú gyermeket tudtunk fogadni – a 12 hektáros alapterületünk engedte volna, de a faházak tekintetében is figyelembe kellett vennünk a távolságtartási szabályokat. A fokozott védelem a tábor egész területén megfigyelhető volt, gondolok itt többek között az étkeztetésre: a svédasztalos választási le-



hetőséget felfüggesztettük, és az evőeszközöket is egyesével csomagolva kapták meg a gyerekek. Nagyon odafigyeltünk arra, hogy minden higiéniai előírást betartsunk és betartassunk, ebben partnerünk, sőt, bizonyos esetekben tanácsadóink volt az Eatrend.



A 2021-es évnek is hatalmas lelkesedéssel és reményekkel vágunk neki, bízunk benne, hogy legalább ilyen kapacitással tud működni jövőre is Győr Megyei Jogú Város Gyermektáborra.

Fehérné Bocska Erzsébet

Győr Megyei Jogú Város Gyermektáborra, táborvezető

Képek forrása, illetve további információk:

www.gyermektaborgyor.hu,

www.facebook.com/gyorigyermektabor





Bognárné Varga Beáta
HR-munkatárs

HR kihívások a gyermekétkeztetésben

16 éve vagyok az Eatrend Arrabona Zrt. (korábbi nevén Nyugatmagyarországi Zrt.) munkatársa. Ügyvezető asszisztensként kezdtem, majd gyermekvállalás után elvégeztem a bérszámfejtő és TB-ügyintéző tanfolyamot, így már munkaügyi területre kerültem vissza, ami idővel kiegészült a HR feladataival. Óvodapedagógusnak készültem, úgy érzem, az emberekkel való kapcsolattartás, az empátia és a segítségnyújtás igazán az én terepem, HR-munkatársként megtaláltam a számításomat.

Gyermekétkeztetéssel foglalkozunk, munkatársaink több mint 90%-a a termelésben dolgozik, azaz a konyháinkon készítik az ételeket, szállítják az intézményekbe, illetve felügyelik a konyhai munkafolyamatokat.

Több platformon keressük az új munkavállalóinkat. A közösségi média megjelenése minden HR-es számára megkönnyítette a potenciálisan új munkatársak elérését. Egyrészt hirdethetünk céggként, egyszerű hirdetést létrehozva – ebben az esetben olyan célzási lehetőségek vannak, melyekkel tőpontosan érhetjük el a lehetséges jelentkezőket. Másrészt szakmák szerinti, lakhely szerinti csoportokban is jelen vagyunk, itt is el tudunk érni sokakat, akik számára érdekes lehet az aktuális nyitott pozíció.



megfigyelhető erősebb fluktuáció kezelése. Ez utóbbinál azt vettük észre, hogy az újonnan, a koronavírus következtében, éttermeinkből elbocsájtott konyhai kisegítők számára nagy váltás egy gyermekétkeztetési konyhán dolgozni – gondoljunk csak az adagszámokra (alapanyagok előkészítése, tálalás, dobozolás, mosogatás...). Természetesen pozitív példákkal is büszkélkedhetünk, volt olyan élelmezésvezető kollégánk, aki 42 évet töltött nálunk, olyan szakács munkatársunk, aki 25 évig erősítette csapatunkat.

Fontosnak tartjuk, hogy a munkaerőpiacra visszatérők és pályakezdők számára is lehetőséget biztosítsunk, szeptembertől például frissen végzett dietetikusokat is mentorálnak és támogatnak több éve nálunk dolgozó dietetikusaink. Néhány konyhánk esetében lehetőség van részmunkaidős foglalkoztatásra, ami kisgyermek vagy nyugdíj mellett lehet ideális.



A közösségi média mellett természetesen álláskeresési portálokon is hirdetünk, és magas hatásfokot érünk el olyan hagyományos eszközökkel is, mint az állásbörzék, szórólapok. Helyi területen megjelenő újságokban is hirdetünk, és keresünk új munkatársakat, illetve a munkaügyi hivatalokkal is szoros kapcsolatban vagyunk.

A nyitott pozíciókkal kapcsolatban 2 nagy kihívás áll cégcsoportunk előtt: a magasabb iskolai végzettséget igénylő munkakörök betöltése, például élelmezésvezető és szakács pozíciók, illetve a konyhai kisegítői pozícióban

A HR egy bizalmi állás, hiszen az alkalmazottról igen sok személyes, sok esetben szenzitív adatot tudunk meg, amelyet a rendelkezésünkre bocsájtanak. Egy összekötő híd – így is nevezhetnénk magunkat, hiszen kapcsolatot tartunk a munkavállalókkal és a felsővezetéssel, tolmácsoljuk a kéréseket, javaslatokat, gondolatokat. Egy munkavállaló velünk találkozik először - és tőlünk búcsúzik el utolsóként.



Pontypaprikás kapros-juhtúros puliszkával

karácsonyi receptajánlatunk



Az ételt **Sebestyén István** gasztronómiai és konyhatechnológiai koordinátor készítette.

Hozzávalók

- 60 dkg pontyfilé
- 2 fej vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db paradicsom
- 1 db paprika
- 10 dkg pirospaprika
- só

- bors
- étolaj
- tejföl
- liszt
- 20 dkg kukoricadara
- 10 dkg juhtúró
- 1 csomag kaporzöld



Elkészítés:

A pontyfilét beirdaljuk (kb 2 mm-enként, hogy a szálkákat elvágjuk), majd kockákra vágjuk. Az apróra vágott vörshagymát olajon lepirítjuk, hozzáadjuk a paradicsomot, paprikát, fokhagymát, majd a tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával, ízesítjük, és felöntjük vízzel. A pörköltalapunkat készre főzzük, és belehelyezzük a halat, majd 15 perc főzés után tejfölös habarással besűrítjük.



Elkészítjük a puliszkát: 1 l vízben 20 dkg kukoricadarát kevés olajjal 25 percig főzünk folyamatos keverés mellett (gyorsan odakap!). A 25 perc végén ezzel a sűrű masszával a kiolajozott őzgerincformát félig töltjük, belehelyezzük rúdiban a juhtúrót, majd színiig töltjük a massa másik felével. Ezután olajjal megkenjük a tetejét, és 10 percig sütjük 180°C-on, majd pihentetjük. Tálalásnál finomra vágott kaporral szórjuk meg a puliszkát.





„Mentes” desszertek

Dietetikusaink és diétás szakácsaink a nyári szünet alatt számos receptet teszteltek, hogy azoknak a gyermekeknek se kelljen lemondaniuk az édes ízeikről, akik valamilyen allergiával élnek. A legtöbbet érintő intoleranciákra alkottak meg több mint 30 receptet, ezekből mutatunk egy válogatást.

Fahéjas-meggyes muffin



Hozzávalók 12 db-hoz:

- 2 g fahéj
- 10 dkg meggy
- 10 dkg porcukor
- 50 g tejmentes margarin
- 200 ml rizstej
- 20 dkg gluténmentes lisztkeverék
- 2 db tojás
- ½ csomag sütőpor



A margarint a porcukorral, tojássárgájával habosra keverjük, majd belekavarjuk a fahéjat, rizstejet, sütőport, és a legvégén a gluténmentes lisztet. A tojásfehérjét habbá verjük, majd a kész masszát meglazítjuk vele, a legvégén belekeverjük a meggyet. 160°C-on 15-20 perc alatt készre sütjük.

Vaníliás köleskrém



Hozzávalók:

- 50 g köles
- egy csipet só
- 1 csomag vaníliapuding
- 0,5 l almalé
- 150 g porcukor

A kölest megfőzzük enyhén sós, 5x-ös mennyiségű vízben. Az almalében megfőzzük a pudingot (a tasakon található utasítás szerint, annyi változtatással, hogy a tej helyett almalevet használunk), majd kihűtjük. Ha megfőtt a köles, leszűrjük, kihűtjük, és a hideg pudinggal egyneműsítjük, igény szerint még édesíthetjük.



Mákos guba vaníliásodóval



Hozzávalók:

- 0,5 kg alma
- egy csipet fahéj
- 150 g porcukor
- 200 g kristálycukor
- 1 csomag vaníliás puding
- 1,5 l rizstej
- 20 db allergénmentes kifli
- egy csipet vaníliás cukor



A kifliket felkarikázzuk, majd a sütőben enyhén megsikkasztjuk. Közben feltesszük forni a rizstejet, ízesítjük a cukrokkal, fahéjjal. Egy tálba beleszórjuk a szárított kifliket, majd meglocsoljuk a rizstej 1/3-ával. A maradék rizstejből kimerünk egy keveset, és csomómentesen elkeverjük a pudingporral, és megfőzzük. Az almát megpucoljuk, lereszeljük, majd összeforgatjuk a kiflikarikkákkal. A sodóval leöntve tálaljuk.

Szilvás gombóc



Hozzávalók:

- 0,5 kg finomliszt
- 1 kg burgonya
- egy csipet só
- 10 db szilva
- 10 dkg zsemlemorzsa
- őrölt fahéj
- 1 teáskanál cukor



A burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk, és feltesszük főni. Amikor megfőtt, a nyújtódeszkára tesszük és hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, burgonyatoróval összetörjük. Rászórjuk a liszt felét, és gyúrni kezdjük. Amikor már kezd összeállni, belegyúrjuk a liszt másik felét. Kinyújtjuk 0,5 cm vastagra, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és a közepükre szilvadarabot teszünk, megszórjuk fél teáskanál fahéjas cukorral, majd összegombócoljuk. A forrásban lévő vízbe tesszük a gombócokat. A zsemlemorzsat szép barnára pirítjuk egy kevés olajjal. A megfőtt gombócokat a zsemlemorzsaiba forgatjuk, és porcukorral tálaljuk.

A receptek elkészítése előtt ellenőrizze az alapanyagok allergéntartalmát a csomagoláson!



BESSER 21

MINDEN AMI CSOMAGOLÁS

www.besser21.hu

Csomagolástechnikával foglalkozó vállalatunk 100%-ban hazai kézben lévő családi vállalkozás. 1996-ban jelentünk meg a csomagolástechnikai piacon, azóta a BESSER 21 Kft. ezen a területen vezető szerepet tölt be Magyarországon.



Pala Imre, ügyvezető

Csomagológépek, ill. csomagolóanyagok kereskedelmével foglalkozunk, elsősorban élelmiszeripari területen.

Az utóbbi időben egyre nagyobb igény jelenik meg az újrahasznosított, ill. lebomló anyagok használatára. Partnereink fő része PP anyagú dobozba csomagolja melegételt, ezzel kapcsolatban fontos hangsúlyozni, hogy ez az anyag is újrahasznosítható, így ez már egy óriási lépés a környezettudatosság felé.

Tapasztalatunk szerint a lebomló csomagolás témája még gyerekcipőben jár, ezért folyamatosan monitorozzuk a piacot, és ha újdonsággal találkozunk, megvizsgáljuk, és ha megfelelőnek találjuk, felvesszük a kínálati palettánkra. Egyelőre nincs mindenre tökéletes megoldás, de bízunk benne, hogy hamarosan újabb anyagok, technológiák jelennek meg, melyek elősegítik, hogy az ételek minőségi romlás nélkül környezettudatos csomagolásban érkezenek el mindenkihez.



A vírushelyzet miatt megemelkedett nálunk az edénylezárók eladásának száma. Ezeknek használata azért fontos, mert így érintés nélkül tud eljutni az étel a vevőhöz. Az ételes dobozt fóliával kell lezárni, melyen egyedi, a céget népszerűsítő grafikát is lehet használni. Természetesen ennek a fóliának a megtervezésében, elkészítésében is tudunk segíteni.

Bemutatótermünkben fóliahegesztők, vákuumgépek, töltőgépek, edénylezáró gépek kipróbálhatók, és ha ellátogatnak hozzánk, szívesen segítünk, és díjmentes próbacsomagolást biztosítunk. (R)

