



**eatrend**  
15 éve egy asztalnál

# ÍZELÍTŐ

**15 éves  
az Eatrend!**

**Megújult étlapunk  
a 2023/2024-es  
tanévre**

**Rólunk  
mondták**

**Kelet-  
magyarországi  
bővülésünk:  
Gyöngyös**

**Diétásan is  
finoman**

# 15 éves az Eatrend!

Az elmúlt évek során a gyermekétkeztetés egy olyan területté vált, melyben a táplálkozás, az egészség és a gyermekek fejlődése egyaránt fontos szerepet kap. Az ételek minősége, tápanyagtartalma és készítésének körülményei kulcsfontosságúak.

Mi a kezdetektől, immár 15 éve törekszünk arra, hogy fogyasztóink számára a lehető legmagasabb színvonalú szolgáltatást nyújtsuk. Első adag ebédünk éppen akkora körültekintéssel, figyelemmel és szeretettel készült, mint az az 53.000 adag, mely ma már nap mint nap elhagyja konyháink területét.

Folyamatos a piaci növekedésünk, főzőkonyháink száma a 30-at, tálalókonyháink száma pedig a 100-at is meghaladja. Több mint 1.100 elhivatott kollégánk gondoskodik arról, hogy ételeink a lehető legjobb minőségben kerüljenek az asztalokra. Ehhez biztosítjuk számukra a modern konyhai eszközöket és környezetet.

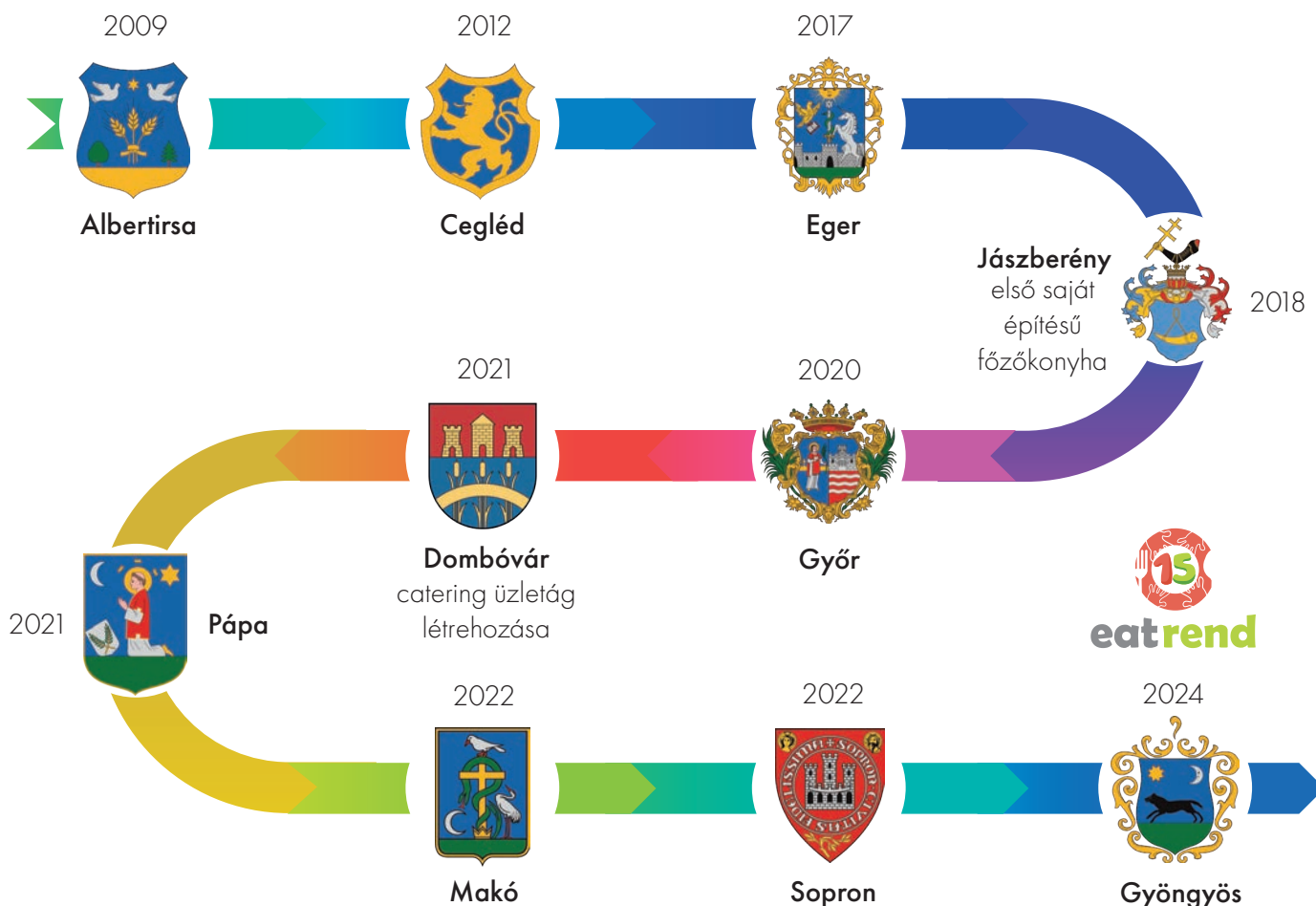
Szolgáltatásaink fejlesztésén folyamatosan dolgozunk, étlapjainkat például a fogyasztói visszajelzések figyelembevételével állítjuk össze.

Munkánk középpontjában a gyerekek állnak, így számunkra az ő igényeik a legfontosabbak. Többek között arra is ügyelünk, hogy milyen körülmények között fogyasztják el a diákok az ebédjüket. Éppen ezért a nyári szünetek alatt beruházásokkal, edukációs tartalmakkal tesszük szebbé az ebédlőket.

A 2024-es év egy igazán meghatározó jubileum számunkra. Büszkén ünnepeljük 15. évfordulónkat, mely lehetőséget ad arra, hogy megmutassuk, mi hogyan látjuk a jövő gyermekétkeztetését. Szeretnénk bizonyítani, hogy ez a menza már nem csupán egy egyszerű menza. Ez egy olyan hely, ahol a gyermekek valóban otthon érezhetik magukat és ahol az étkezés közös élmény, kikapcsolódás és egyben feltöltődés is.

„Ételünk az életünk!” - jelmondatunk az egész tevékenységünket végig kíséri, mert hiszünk benne, hogy a minőségi étkezéssel lehetőségünk van aktívan hozzájárulni a felnövekvő generációk egészséges fejlődéséhez.

## MÉRFOLDKÖVEK – IDŐVONAL





## 15 érv a 15 éves Eatrend Magyarország mellett

1. Minden nap azon dolgozunk, hogy a gyermekek életkoruknak, igényeiknek megfelelő ételeket kaphassanak.
2. Kedvező alternatívát nyújtunk a települések, intézmények gyermekétkeztetési szolgáltatásának ellátására.
3. Főzőkonyháinkon első sorban helyi munkavállalóknak teremtünk munkahelyet.



4. Hozzájárulunk az önkormányzatok, iskolák, óvodák, bölcsődék rendezvényeinek lebonyolításához, ezzel támogatva az intézmények munkáját.

5. Kínálatunkat folyamatosan új ételekkel bővítjük.
6. A gyerekek igényeinek megfelelő ételkészítési eljárásokat használunk.
7. Minden beküldött észrevételre, visszajelzésre 48 órán belül válaszolunk.
8. Konyháink NÉBIH értékelései átlagosan 85% feletti.
9. Évről-évre konyha- és ebédlőfelújításokat végzünk.
10. Konyhai eszközparkunkat folyamatosan bővítjük.
11. Az ételérzékeny gyermekek számára biztonságos, névre szólóan csomagolt ételeket készítünk.
12. Gondoskodunk a diétázók igényeiről is, hiszen több, mint 130 fajta diétát teljesítünk.
13. Workshopokat, kóstolókat, limonádéosztást, a gyerekeknek pedig konyhalátogatást is szervezünk.
14. Tápláló és finom ételeink minőségi, főként hazai alapanyagokból készülnek.
15. Figyelünk a környezetvédelemre, ezért több mint 150 autóból álló flottánkat elektromos járművekkel is bővítjük.



# PIACFEJLESZTÉSI OSZTÁLYUNK

Szolgáltatásaink fejlesztése kiemelten fontos cégünk számára, éppen ezért elengedhetetlen piacfejlesztési osztályunk stabil működése. Az elmúlt időszakban több kollégával is bővültünk, hogy feladatainkat még strukturáltabban, hatékonyabban tudjuk elvégezni.



Nagy figyelmet fordítunk ezen az osztályunkon is az új kollégáink integrálására. Betanulási ütemtervünkkel, belső képzésekkel és konyhalátogatásokkal segítjük és gyorsítjuk ezt a folyamatot.

Osztályunk fő célja partnereink és ügyfeleink igényeinek teljeskörű, magas színvonalú kiszolgálása.

Alapszolgáltatásunk mellett igyekszünk mindig valami pluszt és újat nyújtani számukra, ilyen például catering tevékenységünk, mellyel az önkormányzatokat, intézményeket támogatjuk. Az A-B menü bevezetésével lehetőséget adunk a választásra, a kedvezményes intézményi étkezéssel pedig kedvezőbb áron biztosítjuk az ebédvásárlást. A rendelések leadására, valamint kifizetésére egyszerű, online alternatívát kínálunk.

Piacfejlesztési osztályunk feladata a kapcsolattartás és a teljeskörű ügyintézés szerződéses partnereinkkel. Kollégáink a fogyasztói visszajelzéseket is folyamatosan figyelemmel követik, hiszen célunk, hogy ügyfeleink maximálisan elégedettek legyenek.

Partnereink bármilyen kérdéssel, észrevétellel és visszajelzéssel fordulhatnak munkatársainkhoz. Legyen szó akár a nyári táborokkal kapcsolatos megkeresésekről, a szünidei étkeztetésről, intézményi/városi rendezvény támogatásáról, edukációs esemény megszervezéséről, catering- vagy egyéb szolgáltatásunkkal kapcsolatos kérdésekről, minden esetben a rendelkezésükre állunk.

Keressenek minket bizalommal az [ugyfelkapcsolat@eatrend.hu](mailto:ugyfelkapcsolat@eatrend.hu) e-mail címen!



## Pánczelné Tenk Beatrix, ügyfélkapcsolati vezető

Beatrix kilenc éve az Eatrend Magyarország nyugati régiójának meghatározó tagja. Napi szintű kommunikációt folytat a meglévő partnerekkel, feladataihoz tartozik az új, potenciális ügyfelek felkutatása, megszerzése, szerződések megkötése, a beérkező fogyasztói visszajelzések kezelése, továbbá munkaköréhez tartozik összevont intézményvezetői értekezletek megszervezése és az intézmények látogatása is.

## Petrovicz-Jankó Eszter, ügyfélkapcsolati munkatárs

Eszter a nyugati régió ügyfélkapcsolati osztályát erősíti, és teszi hatékonyabbá az ott folyó munkát. Feladata a vezetők teljeskörű támogatása, szerződések előkészítése és az adminisztratív folyamatok elvégzése. Szívesen vesz részt egyéb projekteken is, melyekkel segíti a régió célkitűzéseit.





### Pap Nadin, piacfejlesztési vezető

Piacfejlesztési vezetőként Nadin célja, hogy minél több településsel, intézménnyel megismertesse az „eatrendes gyermekétkeztetés” egyediségét. Fontos számára, hogy partnereink a lehető legmagasabb színvonalú kiszolgálást kapják. Kollégáinkat is erre ösztönzi, hiszen számára nemcsak az eredmények fontosak, hanem az is, hogy a csapat minden tagja magáénak érezze a közös célokat és értékeket.



eatrend



### Nagyné Szokola Edina, ügyfélkapcsolati vezető

Edina a keleti régió ügyfélkapcsolati vezetője, valamint a cég catering szolgáltatásait is ő koordinálja. Aktívan kommunikál partnereinkkel, foglalkozik a fogyasztói visszajelzésekkel. Feladataihoz tartozik az új ügyfelek felkeresése, a szerződések megkötése, és a kiemelt partnerrendezvények lebonyolítása is.

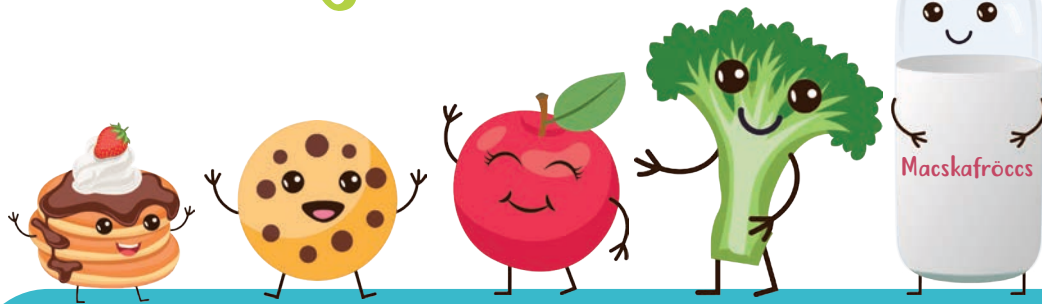
### Bércesi Ágnes, vezetői asszisztens

Ági több mint 3 éve dolgozik a cégnél, a vezetői asszisztens pozíciót január óta tölti be. A vezetők támogatása, a szerződések előkészítése és az adminisztratív teendőknél túl az ő felelőssége a munkahelyi étkeztetés szektorának felügyelete is. Mindemellett – ügyfélkapcsolati oldalról - részt vesz az IT szoftverfejlesztésekben is.



# Gyerekszáj pályázat

## „Olyan jól laktam a bokorlival, hogy gurulni tudnék!”



Első ízben, jubileumunk alkalmából indítottuk útjára „Gyerekszáj” kampányunkat, mely hatalmas sikert aratott.

Két héten keresztül vártuk a szolgáltatási területünkön működő óvodai csoportok nevezését, valamilyen étellel kapcsolatos elszólással, szlogennel vagy vicces mondattal, mely a gyerekek szájából hangzott el.

Már a kampány indulása előtt biztosak voltunk benne, hogy az óvónénik hosszú listát tudnának írni az ebéd közben elhangzott félreértésekből. A beérkezett pályázatok pedig igazoltak is bennünket, hiszen 95 aranyosabbnál aranyosabb, humoros elszólás szállt versenybe a lájkokért.

Összegyűjtöttük egy albumba, majd Facebook oldalunkra töltöttük fel a nevezéseket. Ezt követően két héten keresztül bárki szavazhatott kedvencére. Nagy örömünkre óriási aktivitást váltottunk ki követőinkből, hiszen több mint 16.000 reakció érkezett a képekre.

Nagy volt a tét, a 15 legtöbb reakciót gyűjtő elszólás tulajdonosának intézménye egy-egy 150.000 Ft értékű fejlesztő ajándécsomaggal lett gazdagabb. Egyebek mellett roller, labda és futóbicikli is került a nyeremények közé, hiszen tudjuk, a gyerekek fejlődéséhez a kiegyensúlyozott táplálkozás mellett a mozgásra is éppen akkora szükség van. Ebben pedig szívesen támogatjuk partnerintézményeinket.

Ősszel újabb kampánnyal készülünk, ahol az általános iskolások lesznek a középpontban, így akkor is érdemes lesz velünk játszani!

- macskafröccs = tej
- kepacs = ketchup
- hangyás tészta = mákos tészta
- falevél = babérlevél
- ciklámen = cékla
- fufangos leves = Frankforti leves
- Shrek főzelék = sóska
- örült fahéj = örölt fahéj



95  
nevezés

21.692  
videó-  
megosztás

legtöbb  
reakció:  
650

15  
nyertes  
óvoda

több mint  
16.000  
reakció

297 album  
megosztás

15 Decathlon  
fejlesztő  
ajándécsomag  
150.000 Ft  
értékben



# DIÉTÁSAN IS FINOMAN



A táplálkozás a születés pillanatától elengedhetetlen része az emberi létnek. Meghatározza fejlődésünk ütemét, teljesítményünket, növekedésünket. Egy szülő életében mindig fordulópontot jelent, mikor gyermeke - elhagyva a családi fészket - egy intézményen belül kezd el étkezni. Hazafelé az óvodából, vagy az iskolából biztosan elhangzik az alábbi kérdések egyike: - „Mi volt ma az ebéd? Megkóstoltad? Finom volt?” Cégünk elkötelezett a gyermekétkeztetés mellett, így fontos számunkra, hogy a fent említett kérdésekre pozitív válaszok érkezzenek.



Nincs ez másként a diétát igénylő gyermekek körében sem. Sajnos, ahogy haladunk előre az időben, egyre több és összetettebb ételallergiával találkozunk. Tudjuk, hogy egy szülő számára a diétázó gyermeke kezét elengedni nagyon nehéz. Azonban dietetikai csapatunk mindent megtesz annak érdekében, hogy a ránk bízott étkezők a lehető legnagyobb biztonság mellett, a diétájukba illeszthető alapanyagokból ugyanazt a menüt fogyaszthassák, mint a társaik.



Jelenleg a 14 fő allergénen kívül, további 114 alapanyagra biztosítunk diétát. Ilyen szempontból a megfelelő termékek felkutatása nem kevés kihívás elé állít bennünket. Ezért is örülünk minden olyan gyártónak, aki szavatolni tudja számunkra, hogy termékeik garantáltan allergén mentesek. Tavaly ősszel sikerült rátalálnunk a budapesti székhelyű Gluténmentes Tündér Manna Pékmanufaktúrára. Az ő termékeiknek köszönhetően a diétás étkezőink étlapját január óta egyebek mellett pogácsával, sós pereccel, fahéjas csigával és vaníliás szívvel is ki tudtuk bővíteni.

Az alapanyagok beszerzésén, a receptek kidolgozásán és az ételek előállításán túl elengedhetetlennek tartottunk egy olyan tálalási folyamatot kialakí-

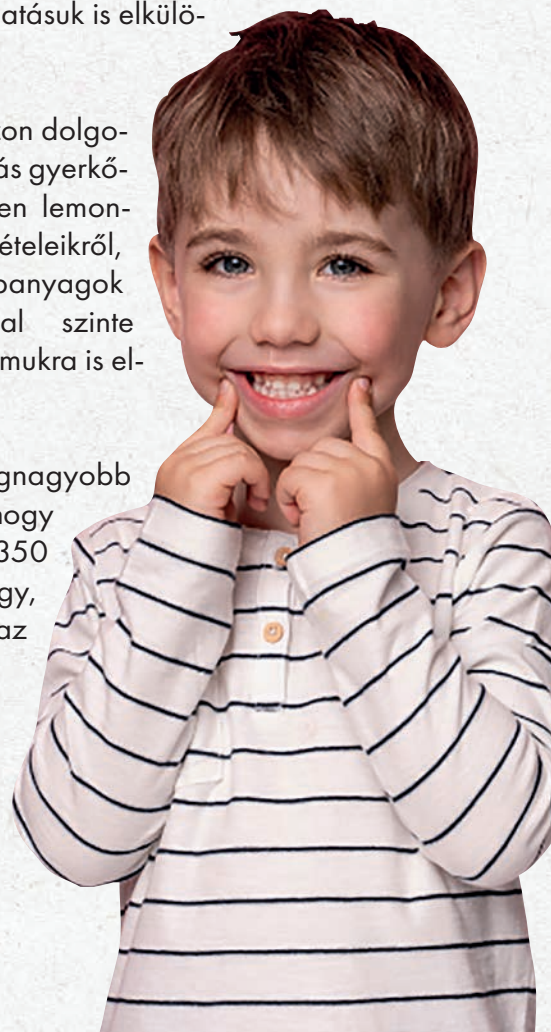
tani, mely során teljes biztonsággal el tudjuk kerülni az esetleges allergénnel történő szennyeződést. Ezért a tavalyi évben bevezetésre kerültek a színes diétás tányérok, idén pedig elkezdtük a színes evőeszközök beszerzését is. Első körben a kék, gluténmentes étrendben használatos eszközök vételezése történt meg, de folyamatban van a zöld és a piros kanalak, villák és kések beszerzése is.

A színes étkezésnek köszönhetően a tálaló konyháinkon minden diétás gyermek egyéni, diétájának megfelelő színű tányért és evőeszközt kap. Ezeket az eszközöket tálalásig színnel jelölt dobozban tároljuk, valamint a mosogatásuk is elkülönítetten történik.

Nap, mint nap azon dolgozunk, hogy a diétás gyerkőceinknek ne kelljen lemondaniuk kedvenc ételeikről, hiszen az alapanyagok megváltoztatásával szinte minden fogás számukra is elkészíthető.

A munkánk legnagyobb elismerése az, hogy eddig közel 1.350 diétázó döntött úgy, bizalmat szavaz nekünk.

Szilágyi-Katona  
Orsolya  
dietetikai  
szakmai vezető



# 15. jubileumi céges rendezvény

Jubileumi, 15. évünk január 13-án egy nagyszabású születésnapi bulival vette kezdetét. Az idei rendezvény a szokásosnál is nagyobb volt, hiszen több mint 600-an ünnepeltük együtt az Eatrend Magyarország évfordulóját. Ajándékokkal, tombolával és meglepetésekkel kedveskedtünk kollégáinknak, hogy megköszönjük munkájukat és elkötelezettségüket.



after movie

Az Eatrend Magyarország kiemelt figyelmet fordít munkatársaink megbecsülésére, ezért igyekszünk minden évben valami emlékezetessel készülni a számukra. Ezúttal a szokásosnál jóval nagyobb meglepés várta kollégáinkat, hiszen ebben az évben ünnepeljük 15. évfordulónkat.

Az ország számos pontjáról vártuk munkatársainkat. Nagy öröm volt számunkra, hogy szinte minden főzőkonyhánk képviseltette magát az eseményen, mely lehetőséget adott az újratalálkozásra és az ismerkedésre is, hiszen a távolság miatt előfordul, hogy kollégáink telefonon vagy e-mailen keresztül már jól ismerik egymást, személyesen azonban még nem találkoztak.

A szelfiboxnak köszönhetően el is készültek a legfrissebb csapatképek. Sajtófalunk is hatalmas sikert aratott, hiszen egyedi keretekkel is fotózkothattak munkatársaink. A vacsora mellett mindenkit egy-egy meglepetéscsomag várt.



Takács Zsolt, ügyvezető meghatottan állt színpadra a több száz fős „közönség” előtt. Beszédében megköszönte kollégáink odaadó, szorgalmas munkáját és elkötelezettségét. Majd betekintést engedett az elmúlt 15 év legfontosabb eseményeibe, eredményeibe, és a cég terveibe is.





Az ügyvezetőt sztárfellépők váltották a színpadon, akik megtöltötték a táncteret. Először Nótár Mary, majd Gáspár Laci, végül pedig Király Viktor szórakoztatta a hallgatóságot.

Az est egyik legjobban várt pillanata a „Konyhák közötti verseny” eredményhirdetése volt, hiszen a rendezvényen derült fény arra is, kik emelhetik magasba a legjobbaknak járó kupákat. Ezúttal isaszegi, kiskőrösi és siklósi csapatunk lett a legeredményesebb. Ők mind egy-egy csapatépítő kiránduláson vehetnek részt.



Az estét tombolasorsolás zárta, ahol több mint 60 nyereményt osztottunk ki. Néhány kollégánk igazán szerencsésnek érezhette magát, hiszen három fődíjunk is gazdára lelt. Egy kellemes vacsoraest, egy szegedi hosszúhétvége színházlátogatással egybekötve, valamint egy egyhetes nyaralás is Rodosz szigetén.

A rendezvény célja az volt, hogy megköszönjük kollégáink mindennapos munkáját. A visszajelzések alapján pedig örömmel mondhatjuk, hogy 15. jubileumi eseményünk nagy sikert aratott.



# Válassza az Eatrendet catering szolgáltatásokért is!

Az Eatrend Magyarország célja, hogy meglévő és leendő partnereit a lehető legmagasabb színvonalon, és az igényeihez alkalmazkodva szolgálja ki, legyen szó a mindennapi étkezésről, vagy akár egy-egy alkalomra készült megrendelésről.

Az Eatrend Cateringet azért hoztuk létre, hogy ügyfeleink számára kiváló minőségű szolgáltatást tudjunk nyújtani, melyet megfelelő szakértelemmel rendelkező csapatunk biztosít. Első sorban az oktatási, nevelési intézmények tevékenységét szeretnénk támogatni, így főként iskoláknak, óvodáknak és bölcsődéknek kínáljuk fel ezt a lehetőséget.

Szívesen színesítjük az intézmények különböző ünnepségeit is, mint például a Mikulás, vagy a karácsony. Decemberben például több intézménynek volt alkalmunk mézeskalácsot sütni, de volt, ahol az alapanyagokról gondoskodtunk, így a gyerekek közös programként, az óvónénikkel készíthették el a finomságokat. A farsangi időszakra is kiemelt figyelmet fordítunk, hiszen ilyenkor is sok partnerünk él a lehetőséggel, és a multságokat az általunk készített fánkokkal teszik még hangulatosabbá.

Számunkra a gyermekek mellett a felnőttek is fontosak, ezért tankerületi megkeresésekre is szívesen készítünk ételeket. Mindezen túl a reform- és egészségnapokat szakácsaink és dietetikusaink által tervezett finomságokkal is támogatjuk.

Kiegészítő szolgáltatásainkkal szeretnénk partnereink elégedettségét még tovább növelni, hiszen elengedhetetlen számunkra ügyfeleink visszajelzése, melyet folyamatosan monitorozunk.

Célunk az, hogy bizonyítsuk mind a gyerekek, mind pedig a felnőttek számára, hogy mára a közétkeztetés teljesen átalakult. A menza szó hallatán ne a régmúlt emlékei jussanak eszünkbe, hanem egy olyan minőségi szolgáltatás, mely előtérbe és fókuszba helyezi a gyermekek igényeit.

Fejlesztéseinkkel folyamatosan arra törekszünk, hogy fogyasztóink a tápláló és finom ételek mellett minőségi idővel, élményekkel is gazdagodjanak, mindamellett, hogy konyháinkon minden a lehető legnagyobb odafigyeléssel, szaktudással és szeretettel készül.



Nagy örömmel várjuk megkeresésüket a [catering@eatrend.hu](mailto:catering@eatrend.hu) e-mail címen, ahol bármikor szívesen állunk a rendelkezésükre!



# Rólunk mondták

Iskolánkban nagy hangsúlyt fektetünk tanulóink testi-, lelki- és szellemi jóllétére, melyeknek egyik alappillére a kiegyensúlyozott, finom és tápláló étkezés. Tapasztalataink szerint az Eatrend Magyarország konyhájáról olyan ételek kerülnek az asztalokra, melyeket szeretnek, és örömmel fogyasztanak a gyerekek.



2022. szeptember elseje óta biztosítja nálunk a tízórait, ebédet, uzsonnát az Eatrend Magyarország. Egész napos iskolai oktatást biztosítunk az első három évfolyamon, így fontos,

hogy a gyerekek jóllakottak legyenek, és elegendő energiával rendelkezzenek egész nap.

A koronavírus-járvány időszakában megtanultuk, hogy mennyire fontos a kísértékezések esetében, hogy az ételek külön legyenek csomagolva. Mi is és a szülők is nagyon nagy örömmel láttuk már az első napon, hogy az Eatrendnél ez alapvető: gusztusos, nagy szelet kenyerek, tápláló szendvicsek, finom pékáruk bújnak elő a papírzaccokból nap mint nap.

**2023 januárja óta a felső tagozatos tanulók és a pedagógusok A és B menü közül választhatnak intézményünkben.** Ez egy nagyon jó lehetőség, mivel így ízlésüknek megfelelő ételeket választhatnak menzaisaink. A szülők nem csupán ezt a lehetőséget, hanem a gyors és hatékony **online felületet** is szeretik, ahol nem csak választani és lemondani tudnak, de gyorsan és könnyedén fizetni is.



**Forrás Valéria, igazgató**  
Soproni Gárdonyi Géza  
Általános Iskola

Végül, de nem utolsó sorban fontosnak érzem megemlíteni, **hogy a konyhán dolgozó személyzet is mindent megtesz, hogy a gyerekek örömmel, nyugodtan és jóllakottan távozzanak az ebédlőből.**



**Bertus-Barcza Csabáné, főigazgató**  
Szikszai György Református Általános  
Iskola, Óvoda és Bölcsőde, Makó

**A céggel 2023 januárjától vagyunk kapcsolatban. Azóta „eatrendes gyermekétkeztetés” folyik intézményeinkben (bölcsőde, óvoda, iskola).** A hagyományos és tájjellegű ételek mellett mindig akad egy-egy ételkülönlegesség, ami felkerül az étlapunkra, amivel eddig mindig sikert arattak a gyerekek körében. Az ételek változatosak, ízletesek és elegendő mennyiségűek. Mindezek mellett azt vallom, hogy

a „táplálkozás esztétikája” fogalom magában foglalja a higiéniai szabályokat és az étkezési környezet egészét - ebédlő, világítás, bútorok, edények, ételek megjelenése, az asztalnál való viselkedés, étvágy, hangulat.



**Az evés esztétikájával kapcsolatos hozzáértő megközelítés alapja a hangulat, különösen a pozitív vagy negatív érzelmek.** Ha az étkezés közben a hangulat rossz, akkor a test nem hajlandó táplálékot venni, nem számít, mennyire kifinomult vagy egészséges. Ha a hangulat magas, elégedett, békés, akkor az étkezés valódi ünnep lesz a test számára.

A mi ebédlőnk infrastrukturális felújításában is megfelelő partnerre találtam a cég vezetésében. **Segítségükkel a tálalókonyhánk modernizálódott, az ebédlő modern, letisztult, barátságos arcot öltött, így az étkezés tényleg ünnep a testnek.**

A heti menükön kívül ünnepkörökhöz kapcsolódva kapunk egy-egy kis meglepetést: mikulás, farsangi fánk stb. Ezentúl egyéb rendezvényeinkhez is kaptunk segítséget a cégtől például családi napon vagy intézményi rendezvény esetén.

**Köszönöm szépen az Eatrend Magyarország vezetésének és munkatársainak a lelkiismeretes munkáját, bízom benne, hogy az együttműködésünk hosszútávú és sikeres lesz.**

# Kollégáink bemutatása



**Bércesi Ági**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**

üzemeltetési asszisztensként kezdtem az Eatrendenél, ma pedig már az ügyfélkapcsolati osztályon dolgozom vezetői asszisztensként, ezzel párhuzamosan pedig több osztály munkáját is segítem.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**

az a pozícióváltásom, hiszen nagy lépés volt a számomra, hogy átkerültem egy másik osztályra és megkaptam az ügyfélkapcsolati asszisztens feladatkörét.

**Munkám során fontos számomra...**

a vezetőim és kollégáim visszajelzése, hogy tényleg jó, amit csinálok.

**Jelenleg...**

napjaim legnagyobb részét a szerződés-hosszabbítások teszik ki, de az én feladatom a munkahelyi étkeztetés koordinálása is, illetve az IT szoftverfejlesztésekben is aktívan részt veszek.

**Céljaim a munkám területén...**

hogy minden feladatomat a lehető legjobban tudjam teljesíteni. Illetve szeretnék stabilitást elérni, hogy egyszerre csak egy kihívásra tudjak koncentrálni.

**Egy jó munkanaphoz számomra elengedhetetlen...**

a kávé, és természetesen a közvetlen, jó kapcsolat a kollégáimmal.

**Kedvenc ételém...**

a gyümölcslevesek és az aranygaluska.



**Simon Béla**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**

flottakoordinátor

**Amire a legbüszkébb vagyok...**

hogy amióta én vezetem a flottát, minden gépjármű remek műszaki állapotban van. Örülök, hogy folyamatosan megújuló géppálmánnyal dolgozhatok.

**Munkám során fontos számomra...**

a precizitás és a megbízhatóság.

**Jelenleg...**

egy újabb elektromos autó pályázaton dolgozunk, mely az elbírálás szakaszában tart.

**Céljaim a munkám területén...**

a flotta folyamatos bővülése, illetve a járművek megfelelő műszaki állapotának fenntartása.

**Egy jó munkanaphoz számomra elengedhetetlen...**

a kávé és a jó hangulat, melyet kollégáimnak, többek között csapattársamnak, Morvai Máté flottaügyintézőnek köszönhetek.

**Kedvenc ételém...**

a pizza és az édesség.



**eatrend**  
15 éve egy asztalnál

# Kollégáink bemutatása



**Bordács Blanka**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**

üzemeltetési koordinátor

**Amire a legbüszkébb vagyok...**

az a csapatom, hiszen három karbantartó kollégámra bármiben számíthatok.

**Munkám során fontos számomra...**

a problémák gyors és hatékony megoldása, a csapatom összetartó ereje, a dicsérő szavak, illetve a pozitív visszacsatolás.

**Jelenleg...**

a nyugati régió tekintetében állandó feladatom a konyhák működésének menedzselése, a beruházások előkészítése, lebonyolítása, valamint a felmerülő problémák gyors és hatékony megoldása.

**Céljaim a munkám területén...**

a folyamatos fejlődés és előrelépés. A folyamatok mélyebb elsajátítása, melyek elengedhetetlenek a még magasabb színvonalú munkavégzéshez.

**Egy jó munkanaphoz számomra elengedhetetlen...**

céljaim elérése és a csapatmunka.

**Kedvenc ételem...**

a rakott zöldségek.



**Peckmann István**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**

HR Business Partner

**Amire a legbüszkébb vagyok...**

hogy a tavalyi évben sikeresen vettük az akadályokat és a toborzással megfelelően tudtuk biztosítani a létszámigényeket.

**Munkám során fontos számomra...**

az őszinteség, a kiszámíthatóság és a megbízhatóság.

**Jelenleg...**

a fluktuációs riportrendszer kialakításán, az exit interjúk bevezetésén, valamint a folyamatkezelő HR és munkaügyi rendszerének szintlépésen dolgozom, melyekkel elősegítjük kollégáink könnyebb beilleszkedését.

**Céljaim a munkám területén...**

a társosztályok támogatása a humánerőforrás oldaláról, illetve a HR szerepének megerősítése a szervezetben, melynek egyik fontos lépése, hogy közelebb kerüljünk a termelésben dolgozó kollégákhoz, és segítségünkkel hozzájáruljunk fogyasztóink kiszolgálásának még jobb minőségéhez.

**Egy jó munkanaphoz számomra elengedhetetlen...**

a kávé és a jó hangulat.

**Kedvenc ételem...**

a carbonara spagetti.

# Kövessen minket Facebook oldalunkon is!

Az online térben is jelen vagyunk 😊



Nagy öröm számunkra, hogy közösségi oldalainkon is egyre többen keresnek fel bennünket. Közel 9000-en követik mindennapjainkat. Legfrissebb fejlesztéseinkről, aktualitásainkról és az étlapunkra felkerülő újdonságainkról is Facebook oldalunkon értesülhetnek a leggyorsabban partnereink.

Az oldalunkra látogatók legfrissebb kampányainkkal is találkozhatnak, versenyek kimenetelét pedig nagyban befolyásolhatják is. Követőink kezében volt a sorsa pél-

dául farsangi jelmezversenyünknek. Egy albumba töltöttük fel a különböző ételeknek öltözött gyermekek képeit, a három legtöbb szavazatot kapott versenyző pedig egy-egy könyvutalvánnyal lett gazdagabb.

Szintén ide töltöttük fel a nagy sikerrel futó „Gyermekszáj” pályázatunkra beérkezett aranyköpéseket is. Óvodás csoportoktól vártuk a gyerekek legviccesebb, ételekkel kapcsolatos elszólásait. Közel 100 nevezés érkezett, melyek közül a 15 legtöbb reakciót kiváltó mondat intézménye 150.000 Ft értékű fejlesztő ajándékcsomagot nyert.

Rendszeresen osztunk meg edukatív, illetve szórakoztató tartalmakat is. Törekszünk arra, hogy tippjeinkkel inspiráljuk a szülőket az egészséges és változatos étkezés kialakítására, ezért szívesen osztjuk meg egy-egy jól bevált fogásunk receptjét is a gyöközönsséggel.

Csatlakozzon Ön is az Eatrend családjához, és kövesse figyelemmel mindennapjainkat!



## Mondókák az asztal körül



A tápláló, változatos ételekkel már egészen piciként érdemes megismerkedni, a gyerekkorban megszerzett étkezési szokások ugyanis hosszú távú hatással vannak életünkre. A helyes táplálkozás és életmód korai

kialakítása segíti a gyerekeket abban, hogy felnőttként is egészségesen éljenek. Mondókáskönyvünkkel ebben szeretnénk mi is segíteni.

Lackfi János költőt kértük fel arra, hogy mókás verseivel, mondókáival tegye kicsit barátságosabbá a gyerekek által kevésbé kedvelt zöldségeket, gyümölcsöket.

Így juthatunk el a „brokkolierdőbe” vagy a „zöldborsó-hegységbe”, és így kerülhetett a „padlizsánra kardián”. A könyv illusztrációit Marosi Krisztina készítette, aki rajzaival nem csak a gyerekek arcára csal mosolyt.

Szerettük volna, ha a diétás, vagy különleges helyzetben lévő gyerekek is megtalálják a hozzájuk legközelebb álló mondókát, éppen ezért született egy „mindenmentes” vers, és egy a túlzott só- és cukorfogyasztásról is.

A kiadvánnyal az volt a célunk, hogy szélesítsük a gyerekek gasztronómiai ismereteit, így például azt is megtanulhatják belőle, hogy kell szépen megteríteni az ebédlőasztalt.

Bízunk benne, hogy a könyvben található mondókák segítségével a kicsik bátrabban kóstolják meg ebédlőinkben a rakott kelkáposztát, a brokkolikrémlvest vagy éppen a padlizsánkrémet.

**Mondókáskönyvünk megtalálható az [eatrend.hu/mondokaskony/](https://eatrend.hu/mondokaskony/) oldalon.**

# Kelet-Magyarországi bővülésünk

## - Gyöngyös

Piaci növekedésünknek köszönhetően Kelet-Magyarországon újabb szolgáltatási területtel bővültünk. Cégünk felvásárolta a Mátra Party Kft.-t, így januártól Gyöngyösön és térségében is több intézményben az Eatrend Magyarország látja el a gyermek- és szociális étkeztetést.

Az új területek integrálása mindig kihívás a cég életében, mely arra ösztönöz minket, hogy még jobban teljesítsünk és fejlesszük szolgáltatásunkat. Gyöngyösi konyhánk gépparkjának korszerűsítését már elvégeztük, de sok tervünk van még a jövőre nézve, hogy fogyasztóink mellett munkavállalóink elégedettségét is növelni tudjuk.

Szolgáltatási területünk 22 új intézménnyel bővült, köztük óvodákkal, általános iskolákkal, gimnáziumokkal és idősek otthonával. Ez azt jelenti, hogy a térség-

ben több mint 1600 új étkező fogyasztja nap mint nap ételünket. Természetesen kollégáink száma is nőtt, 44 új munkatárs csatlakozott több mint 1100 fős csapatunkhoz.

Az eddig beérkezett visszajelzések alapján elmondhatjuk, hogy az ételek minőségében és mennyiségében is nagymértékű a pozitív változás. Továbbra is arra törekszünk, hogy fogyasztóink számára minden nap tápláló, finom és egészséges ételleket tudjunk biztosítani, hiszen célunk ezen a területen is a legjobbat nyújtani.



## Újdonságaink az étlapon

**Cégünk számára kiemelten fontos fogyasztóink visszajelzése, hiszen ez a megfelelő együttműködés alapja, így mindkét oldalról jelen van a bizalom és az elégedettség. Fejlesztéseink része, hogy étlapjaink kínálatát folyamatosan frissítjük, ehhez pedig figyelembe vesszük a kapott igényeket, észrevételeket.**

Az intézményvezetők értekezleteken elhangzottak alapján az óvodások körében például nagyon népszerűek a fízóira kínált krémek, mint például a majonézes tojáskrém vagy a snidlinges vajkrém. Néhány közkedvelt ételt azonban hiányoltak a kínálatból, így ezekből is felvettünk néhányat étlapunkra. Köztük van a csirkenuggets, a mézes-mustáros csirkemell és a piskótakocka is csokiöntettel.

Szeptember óta ezek mellett számos új étel bevezetésére volt lehetőségünk. Újdonságaink közé tartozik a tejszínes sajtgaluska-leves, a carbonara spagetti,



a spenótos-csirkés rakott tészta, az újhagymás törtburgonya és a füstölt sajtos karfiolkrémleves. Nem ismerünk lehetetlent, így a gyermekétkeztetés keretén belül nálunk kaptak először a gyerekek palacsintát. Ez lett az egyik legnagyobb kedvencük.

A különböző nemzetek konyhái felé is nyitunk. Áprilisban például amerikai napot tartottunk, ahol fízóira hot-dogot, ebédre pedig kukoricalevest és Hawaii csirkemellet kaptak a gyerekek. A görög ízekkel is ismerkedhettek, ugyanis a fűszeres gyros hús is felkerült étlapunkra.

Rengeteg visszajelzés, észrevétel érkezett újdonságaink kapcsán, melyeket igyekszünk beépíteni mindennapjainkba. **Hiszünk abban, hogy étlapunk úgy is változatos, tartalmas, és tápláló lehet, hogy a gyerekek igényeit szem előtt tartjuk, ezzel is bizonyítva, hogy ez már nem az a menza, ami régen volt.**



# FÉLEGYHÁZI CSALÁDI PÉKSÉG



## Kiemelt partnerünk

A Félégyházi Pékség Kft. egy 100%-ban magyar, kétgenerációs, négyfős családi tulajdonú vállalkozás, mely meghatározó friss és fagyasztott pékárut termelő cége az országnak.

Cégünk 1999-ben kezdte meg működését az akkori kiskunfélegyházi villanymalom helyén, ahol 2001-ig kizárólag malomiparral foglalkoztunk. 2001-ben a helyi kenyérgyár is megvásárlásra került, és ugyanebben az évben megnyitottuk első saját mintaboltunkat is Kecskeméten.

2004-ben a malomipari tevékenységünket befejezván, kizárólag a sütőiparral mentünk tovább.

A Pékség jelenleg 90 saját kézben lévő, nem franchise mintabolttal rendelkezik, és közel 1400 embernek ad megbízható, hosszútávú és stabil munkahelyet. Folyamatosan fejlődünk, így az idei évben is bővítettük gyárunkat több fronton, amivel az eddigi legnagyobb beruházásunkat vittük véghez. Célul tűztük ki, hogy minél szélesebb körbe juttassuk el kiváló minőségű pékáruinkat. Naponta több tízezer ember asztalára kerül a kenyerünk és a méltán híres Félégyházi kiflink. A pékáruk mind a „Szépeplékű ízeket” őrzik magukban, amelyek sokszor a tulajdonosi Gulyás család receptes könyveiből kerültek megvalósításra. A cég egyedi és Európa szerte kiemelkedő gépparkkal dolgozik, ezzel is biztosítva a minőséget és a megújulást nem csak vásárlóinknak, de partnereinknek is. Emellett további vízióink Magyarország vezető sütőipari vállalkozásává válni.

Az Eatrend Kft.-vel való együttműködésünk kezdete pár évvel ezelőttre nyúlik vissza. 2021-ben három konyhára szállítottuk termékeinket, ezek száma mára már eléri a 21-et. Friss pékáruval segítünk kiszolgálni az itt étkezőket, főként zsemelével és szeletelt kenyérral, de ezek mellett péksüteményeink is megtalálhatók a konyhák kínálatában. Utóbbiak közül a legnépszerűbbek a pogácsák és briósok, de sok esetben rétesek is kerülnek a megrendelésekbe. Együttműködésünk a kezdetek óta zökkenőmentes, hiszen a kommunikáció zavartalanul folyik cégeink kapcsolattartói és vezetői között.

Többször látogattak már el hozzánk személyesen, jó kapcsolatunkat tovább erősítve pedig közös workshopot is tervezünk.

Együttműködésünk célja, hogy közös erővel még jobb minőségben szolgálhassuk ki fogyasztóinkat.