



**eatrend**  
15 éve egy asztalnál

# ÍZELÍTŐ

Újabb szolgáltatási  
területekkel bővültünk

15 éve a gyermekekért  
- újítunk, fejlődünk

Diétás alapanyagaink

Rólunk  
mondták

Őszi  
újdonságaink  
az étlapon

Kiemelt  
partnerünk:  
**Halker**



# 15 éve a gyermekekért – Újítunk, fejlődünk



Az Eatrend Magyarország idén ünnepli fennállásának 15. évfordulóját. Az elmúlt másfél évtized alatt folyamatosan azon dolgoztunk, hogy jobba tegyük a gyermekek étkezési élményét. Munkánk középpontjában mindig is a gyermekek álltak: nemcsak tápláló és finom ételekkel szeretnénk hozzájárulni egészségükhöz, hanem azzal is, hogy biztosítjuk számukra a megfelelő környezetet az étkezésekhez. Az idei nyár különösen eseménydús volt, hiszen országsszerte nagyszabású felújításokat végeztünk.

Szolgáltatásunk fejlesztése céljából, több mint 100 millió forintos beruházás keretében kilenc iskolai étkezőt modernizáltunk Egerben, Jászberényben, Sopronban és Győrben. Az ebédlők nemcsak esztétikusabbak, hanem biztonságosabbak is lettek: felújítottuk a villamoshálózatokat, korszerűsítettük a fűtést, új burkolatokkal láttuk el a tálalókat, és modern, tálcacsúszdás ételpultokat helyeztünk el. Az új színes bútorok és a dekorelemek mind azt a célt szolgálják, hogy az étkezés ne csak egy szükséges napi rutin legyen, hanem egy valódi élmény kicsik és nagyok számára is.

A felújított étkezőkben és főzőkonyháinkon szűrővel ellátott vízadagoló automatákat helyeztünk ki, hogy a gyermekek, a pedagógusok és a munkatársaink friss, tiszta vizet fogyaszthassanak. Ezzel nemcsak az egészségesebb életmódot, hanem a környezettudatos szemléletet is szeretnénk erősíteni, ami kiemelten fontos számunkra a fenntartható jövő érdekében.

A nyár folyamán főzőkonyháink közül kettőt teljeskörűen modernizáltuk. A ceglédi konyhánk felújítására több mint 250 millió forintot fordítottunk, míg az egri főzőkonyhánkat közel 100 millió forintból alakítottuk



át. A beruházásokkal a célunk, hogy az ott dolgozó kollégáink munkakörülményeit még színvonalasabbá tegyük, ezáltal a szolgáltatásunk minőségét is növeljük. A ceglédi és egri főzőkonyhánk nap mint nap több mint 8000 gyermek számára biztosít ételt, így különösen fontos volt számunkra, hogy a legmodernebb technológiával és felszereléssel lássuk el az épületeket.

**Az Eatrend Magyarország célkitűzése, hogy 2027 végére minden iskolai étkezőnk gyermekbarát étteremmé váljon, hiszen úgy gondoljuk, hogy a meg-**

**felelő táplálkozás és a pozitív étkezési élmény hozzájárul a gyerekek testi-lelki fejlődéséhez.**

Az elmúlt 15 év nem jöhetett volna létre a közösségünk támogatása nélkül. Minden pozitív visszajelzés megerősít minket abban, hogy a jó úton járunk. Az Eatrend Magyarország célja, hogy ebédlőinkben olyan környezetet teremtsünk, ahol az étkezés élménnyé válik, és ahol a legfontosabb érték az egészség, a biztonság és a törődés. ■





# Tápláló és változatos ételek a nyári szünetben is

A nyári szünet a gyerekek számára az év legizgalmasabb időszaka. Végre maguk mögött hagyják az iskolai kötelezettségeket, és átadhatják magukat a pihenésnek, szabadságnak. Ez az időszak sok lehetőséget nyújt a feltöltődésre, új élmények szerzésére és a kreatív tevékenységekre is. Azonban a szülők számára gyakran kihívásokkal jár: hogyan oldják meg a gyerekek felügyeletét, amikor ők dolgoznak?



Éppen ezért megfigyelhető, hogy egyre több szülő választja megoldásként a nyári táborokat. Ezek nemcsak a gyerekek számára kínálnak szórakozási és tanulási lehetőséget, hanem a szülőknek is nagy könnyebbséget jelentenek. Kiváló alternatíva a gyerekek felügyeletének megszervezésére, hiszen biztonságos, fejlesztő és szórakoztató környezetet biztosítanak.

A korábbi évekhez hasonlóan, az idei nyár során is számos tábor sikeréhez járultunk hozzá ételünkkel. Május elejétől egészen szeptember közepéig több ezer gyermek étkezett velünk az ország különböző pontjain. A tábori étkeztetés során külön figyelmet fordítottunk arra, hogy még változatosabb és a gyermekek által kedvelt ételeket kínáljunk.

Az egyedi kéréseket teljesítve, minden igényt kielégítve készítettük el étlapjainkat. Volt, ahol napi egyszer, háromszor vagy akár ötször is biztosítottuk kicsik és nagyok számára a finom falatokat, és természetesen a diétás étkezéskről sem feledkeztünk meg. Nap mint nap azon dolgozunk, hogy nekik se kelljen lemondaniuk kedvenc ételeikről, hiszen az alapanyagok megváltoztatásával szinte minden fogás számukra is elkészíthető.

A teljesség igénye nélkül a Balatonon, Sopronban, Cegléden, Abonyban, Sárbogárdon, Egerben, Fertőszentmiklóson és Isaszegen a legkülönbözőbb táborokban is jelen voltunk. Szolgáltatásunkról pedig rengeteg pozitív visszajelzést kaptunk.

Terveink között szerepel, hogy a jövőben legalább 50 gyermek egyhetes táboroztatásának költségét átvállaljuk, ezzel is csökkentve a szülők terheit. Számunkra a gyermekek a legfontosabbak, ezzel pedig hozzájárulhatunk néhányuk egészséges fejlődéséhez, a közösségi élmények gazdagításához és a szülők anyagi terheinek enyhítéséhez.



*„Főzőkonyhán még soha nem éreztem ilyen tisztaság illatot, mint itt, és ez végig, a nyár folyamán jellemző volt. Hat étlapot állítottatok össze számunkra, de minden héten sikerült olyan változatosan, a gyerekek és a táboroztató felnőttek igényeit figyelembe véve összeállítani, hogy egyetlen héten sem érte kritika. A szakács nénik az ételeket olyan gondossággal, odafigyeléssel, igényesen készítették el, hogy sok gyerek meg is jegyezte, „olyan volt, mint otthon!” Minden hét végén kértetek értékelést, azt figyelembe véve, ha kellett változtattatok, aminek nagy sikere volt (pl. a lángos), amit minden héten elkészítettek a konyhás nénik! Ezért külön köszönet!” (Győri Gyermektábor)*

Fehérné Bocska Erzsébet, Igazgató, Győr Megyei Jogú Város Gyermektábor

*„Az ételek mennyisége, változatossága, minősége átlagon felüli volt. Az étkeztetésben résztvevő személyzet munkája, kommunikációja, hozzáállása is külön dicséretet érdemel, mely nagyban hozzájárult táborunk pozitív megítéléséhez. A személyzet barátságosan, készségesen, jó hangulatban végezte munkáját, amit ismételten nagyon köszönünk.” (honvédelmi tábor)*

Molnár Zsolt hadnagy, MH 7. TVE referens



# Tanévindító élelmezésvezetői workshopot tartottunk

A tanév gördülékeny indulása érdekében - mint minden évben - augusztus végén idén is élelmezésvezetői workshopot tartottunk.

A helyszín ezúttal Kiskunfélegyháza volt, ahol a Félegyházi Pékség látott minket vendégül. Nemcsak a finom falatokat biztosították a számunkra, körbe vezettek minket az üzemben is, ahol közelről szemügyre vehettük, hogyan készülnek a pékáruk, melyekből nap mint nap a velünk étkező gyermekek is kapnak.

A bejárást követően osztályaink előadásai következtek. A termelés, a beszerzés, a konyhatechnológia, az élelmiszer-biztonság, a dietetika, az üzemeltetés és a marketing is bemutatta saját prezentációját az élelmezésvezetőink számára.



lett szó esett a beszerzési folyamatokról, élelmiszerbiztonsági előírásokról, újdonságok bevezetéséről, valamint a konyha hatékony működtetéséről is. A különböző diétákba, és diétás főzőkonyháink működésébe is bepillantást kaptak az élelmezésvezetők, illetve a higiéniai szabályok betartatásának fontosságára, az ételek megfelelő tárolására és kezelésére is felhívták a figyelmüket auditor kollégáink.

A nap végére mindenki új információkkal és ötletekkel gazdagodott, melyek hozzájárulnak a mindennapi munkavégzéshez. A szakmai tapasztalatcsere és a közös gondolkodás hozzásegített minket ahhoz, hogy a tanév során a lehető legmagasabb színvonalon szolgáljuk ki a gyermekek étkezési igényeit.



A workshop célja az volt, hogy a résztvevők minél hatékonyabban tudják támogatni saját csapatukat, ezzel is növelve szolgáltatásunk minőségét. Egyebek mel-





# Ezen a nyáron is sokan limonádéztak velünk



Idén nyáron is folytattuk hagyományunkat, így az ország számos pontján találkozhattak velünk és limonádés pultjainkkal a járóelők.



Az Eatrendnél elkötelezetten törekszünk arra, hogy a nekünk bizalmat szavazó intézmények és városok szívébe és mindennapjaiba bekerüljünk. Kitelepüléseink alkalmával 50-60 liter hideg frissítővel készültek kollégáink, hogy a hűsítővel örömet okozzanak az arra járóknak a forró nyári napokon. **Nemcsak limonádéval, apró ajándékokkal is kedveskedtünk a számukra.**

Különböző helyszíneken, fesztiválokon, városi rendezvényeken, parkokban vártuk az érdeklődőket. Például **Siklóson, Pápán, Győrben, Sopronban, Makón, Bonyhádon, Isaszegen és Faddon** is találkozhattak velünk. A legtöbben nagy örömmel fogadták a frissítő italt, különösen a gyerekek, akik gyakran többször is visszajöttek egy újabb poháráért.



# Közös étkezés, közös élmények

- Kedvezményes étkezési lehetőség a pedagógusok számára



**Az Eatrend Magyarországnál úgy hisszük, egy közös étkezés erősíti a kapcsolatot a tanárok és diákok között, és segíthet abban is, hogy a gyerekek pozitívabban álljanak az iskolai étkezéshez.**

Ezért azt a döntést hoztuk, hogy azokban az intézményekben, ahol szolgáltatunk, 2024 szeptembertől bevezetjük az intézményekben dolgozók számára a kedvezményes étkezést, melynek köszönhetően naponta egy adag menüt csökkentett áron biztosítunk a számukra.

Az Eatrend folyamatosan dolgozik azon, hogy a szolgáltatásait fejlessze és a mindennapi igényekhez igazítsa. Szeptembertől a pedagógusok számára egy modern és felhasználóbarát online felületet vezettünk be, ahol lehetőség

nyílik a kedvezményes ételrendelések leadására. Az új platform bevezetése lehetővé teszi a gyors, egyszerű és készpénzmentes fizetést, ezzel is megkönnyítve az intézmények mindennapjait. Az online rendszer használata nemcsak időt spórol meg, hanem biztosítja a gördülékenyebb és átláthatóbb folyamatot is.



**Az új kedvezményes étkezési lehetőség és az innovatív online megrendelőfelület bevezetése is része annak az elkötelezett törekvésünknek, hogy az étkeztetés minél egyszerűbb és élvezetesebb legyen nemcsak a gyerekek, de minden közoktatási intézményben dolgozó számára is.**





# Diétás alapanyagaink



Akinek valaha szüksége volt bármilyen diétára, akár saját elhatározásból, akár orvosi javaslatra, az tudja, hogy ez az út mindig lemondással jár. Egy felnőtt embertől a társadalom már elvárja, hogy fegyelmezetten betartsa az előírtakat, de valljuk be, ez nagyon nehéz, még akkor is, ha a „bűnözés” sokszor testi tünetekkel párosul.

Gondoljunk csak bele, mit érezhet egy gyerek, aki nem fogyaszthatja tovább a kedvenc ételét, mert olyan allergént tartalmaz, amit az ő szervezete nem tolerál.

**Cégünk úgy döntött, hogy ezt a fajta lemondást megpróbálja a közétkeztetésben a lehető legnagyobb mértékben megszüntetni.**

Dietetikusaink minden évben igyekeznek felkutatni azokat a termékeket, melyek a legtöbb diétába biztonsággal beiktathatók és mindemellett még ízletesek is. Ennek köszönhetően már több, mint 80 olyan alapanyaggal rendelkezünk, melyek megfelelő specifikáció mellett, **konyhatechnológiai szempontból is jól használhatóak.**

**Célunk, hogy a diétát igénylő étkezőink ugyanazokat az ételeket fogyaszthassák, mint a normál étrenden lévő társaik. Ennek érdekében a diétás konyháinkon egyebek mellett készítünk túrógombócot, fánkot, túrófánkot, piskótát, palacsintát, bolognai spagettit, pizzát, lángost, kenyérlángost, hamburgert, különféle majonézes öntetet, mindezeket tej-, tojás- és gluténmentes formában.**



tejmentes



tojásmentes



gluténmentes

A diétás termékek kiválasztása során elsődleges szempont, hogy specifikációval rendelkezzenek és a 14 fő allergént még nyomokban se tartalmazzák. A beszerzésük után próbafőzéseket és sütéseket tartunk, melyek során kikísérletezzük, hogyan reagálnak az új alapanyagok a hőre és a sokkolási folyamatainkra. Megvizsgáljuk, változik-e az elkészült ételek íze, konzisztenciája. Mivel a normál ételekhez képest a diétából sokszor hiányzik a glutén, vagy a tojás, így teljesen más eljárással kell elkészítenünk például egy glutén-, és tejmentes növényi túrógombócot, mint annak normál verzióját. Szerencsések vagyunk, hogy olyan szakácsok állnak mellettünk, akik



szívesen kísérleteznek és szívükön viselik, hogy olyan ételek hagyják el a konyhát, amire ők is büszkék lehetnek.

Leggyakrabban használt alapanyagaink közé tartozik a rizstej, ami semleges ízének köszönhetően jól működik az édes és a sós ételekben egyaránt. Mindezek mellett fontos az is, hogy dúsítva legyen kalciummal, hiszen a fejlődő szervezet csontozatának növekedéséhez, az idő előrehaladtával, pedig a csontsűrűség megtartásához elengedhetetlen ez az ásványi anyag. A tejtermékek, az olajosmagvak és diófélék elhagyásával pedig csak csekély mértékben pótolható.



Leveseinket, főzelékeinket és a mártásokat rizstejszínrel, vagy növényi Vegaföllel készítjük. A túró kókuszalapú Rögös krémmel, a vajkrémet növényi szendvicsszendvicskrémekkel, a sajtot pedig növényi sajttal helyettesítjük.

Tojásmentes diéták esetében tojáspótló porral, vagy útifűmaghéjjal tudjuk kiváltani a tojás összetartó tulajdonságát.

Gluténmentes ételek sűrítéséhez főként köleslisztet, a kenyér-, és kalácsfélék, illetve a sütemények sütéséhez speciális, gluténmentes lisztkeverékeket alkalmazunk.

Munkánk gyümölcse pedig az, ha a diétás étkezőink úgy érzik, ők is mindent megehetnek, csak kicsit másként.

**Szilágyi-Katona Orsolya**  
dietetikai szakmai vezető

# Őszi újdonságaink az étlapon

Cégünk számára kiemelten fontos, hogy a gyermekek számára változatos és egészséges ételeket kínáljunk, mindezt a helyi igények figyelembevételével. Az őszi hónapokban rengeteg újdonsággal készültünk, melyek egyszerre nyújtanak finom és tápláló étkezési lehetőséget kicsiknek és nagyoknak egyaránt.

Nemcsak a főétkezéseket, a tízórait és az uzsonnát is szeretnénk még változatosabbá tenni, ezért az egyik legnagyobb meglepetés, hogy szeptembertől felkerült étlapunkra a gyerekek nagy kedvence, a **sonkás-kukoricás pizza**. Rengeteg pozitív visszajelzést kaptunk ezzel kapcsolatban, hiszen a pizza tésztaját is konyháinkon gyúrjuk, készítjük.

Felvettük kínálatunkba a vitaminokban és rostban gazdag **zöldborsókrémleves**, a **tejszínes-gombás csirkeragut** és a **toszkán paradicsomos csirkét is penne tésztával**.

Elkötelezettek vagyunk amellett, hogy a helyi ízlésvilágnak megfelelő ételeket is elérhetővé tegyük a gyermekek

számára, így Győr, Sopron és Eger környékén új krémlevesekkel bővítettük a kínálatot. Például **meggykrémleves**, **cukkinikrémleves** és **édesburgonya-krémleves** is készítünk **kolbászmorzsával**. Ezek mellett a **zöldfűszeres csirkemell sajtmártással**, a **filézett csirkecomb roston** és a **tejszínes-paradicsomos sonkás penne** is megjelent ezekben a régiókban.



Igyekszünk még jobban megfelelni a lokális igényeknek, ezért országszerte olyan fogásokat vezettünk be, melyek az adott régió kedvelt, vagy éppen **tradicionális ételeit** képviselik. Ilyen például **Makón a hagymaleves**, **Nagykőrösön a „möggye leves”** vagy **Sárbogárdon a paprikás csiga**.

A helyi ételek bevezetésével célunk, hogy minden gyermek megtalálja azokat az ízeket, amelyeket szívesen fogyaszt, és ezzel közelebb hozzuk őket a régiójuk gasztronómiai hagyományaihoz. Az újítások révén nemcsak az egészséges étkezésre, de a helyi értékek megőrzésére is nagy hangsúlyt fektetünk.

## Tradicionális újdonságok

- **Gyöngyös:** lucskos káposzta
- **Cegléd:** ceglédi laskaleves
- **Albertirsa:** tót káposzta
- **Makó:** makói hagymaleves, makói csirketokány
- **Dombóvár:** haséleves
- **Jászberény:** jászági káposzta, jászági paprikás tarhonya
- **Sárbogárd:** paprikás csiga
- **Nagykőrös:** möggye leves, slambuc
- **Eger:** egri gulyás
- **Kiskőrös:** sajttal-sonkával töltött sertésszelet





# Újabb szolgáltatási területekkel bővültünk

Az elmúlt hónapokban, piaci növekedésünknek köszönhetően újabb szolgáltatási területekkel bővültünk, melyek a bölcsődei, óvodai, iskolai, szociális, valamint a felnőtt korosztály étkeztetését is érintik.

Ács, Ágfalva, Csanádpalota, Monorierdő és Szigetszentmiklós is felkerült az Eatrend Magyarország térképére, így további 2000 új étkező fogyasztja nap mint nap ételleinket. Szigetszentmiklóson egy főzőkonyhát is üzemeltetünk, ahol naponta több mint 1000 étkező számára készítünk ételt.

Természetesen növekedésünk a kollégáink bővülését is eredményezte. Az említett területeken 17 új munkavállaló csatlakozott csapatunkhoz.

Célunk, hogy minden nap tápláló, finom és egészséges ételeket biztosítsunk a velünk étkezőknek. Szolgáltatási



területeink bővítésével és fejlesztésével továbbra is azon dolgozunk, hogy a fogyasztók és munkavállalóink elégedettségét növeljük, valamint arra törekszünk, hogy a legmagasabb színvonalú szolgáltatást nyújtsuk minden településen, ahol jelen vagyunk.

**Köszönjük a minket választó településeknek a bizalmat!**

## Idén is átadtuk az „Eatrend jó tanuló, jó sportoló” díjakat

Cégünk mindig is kiemelt figyelmet fordított az egészséges életmódra és a diákok teljesítményének elismerésére, így a korábbi évekhez hasonlóan idén is folytattuk hagyományunkat, és díjaztuk azokat a diákokat, akik kitartásukkal és elszántságukkal szép eredményeket értek el a tanévben.



Az Eatrend Magyarországnál évekkel ezelőtt azért hoztuk létre a „Jó tanuló, jó sportoló díjat”, hogy megjutalmazzuk azokat a diákokat, akik a tanév során kitartásukkal és elszántságukkal szép eredményeket értek el mind a sport, mind pedig a tanulmányaik terén. Ezzel lehetőséget biztosítottunk minden szolgáltatási területünkön működő általános iskola számára, hogy jelöljön egy-egy diákot az elismerésre.

Ebben a tanévben több, mint 120 tanuló részesült ebben a jutalomban. Kemény munkájukat oklevéllel és egy-egy 15.000 Ft értékű Decathlon utalvánnyal jutalmaztuk.

**Gratulálunk a díjazottaknak!**



**Impresszum:** Ízelítő - az Eatrend Magyarország ingyenes magazinja. Felelős kiadó: Eatrend Magyarország, 2730 Albertirsa, Pesti út 65. Szerkesztő: Oláh Szabina - marketing és kommunikációs munkatárs, Szilágyi-Katona Orsolya - dietetikai szakmai vezető. Grafikai megvalósítás: Korcsolai Kitti - marketing és kommunikációs munkatárs. Fotó: Freepik, Depositphotos, saját adatbázis. Megjelenik 2.000 példányban. Nyomda: Pende Print Nyomdaipari Kft.

## Rólunk mondták

„A magyarországi iskolai étkeztetésről sok negatív vélemény kering a különböző médiumokban.



Itt a bizonyíték arra, hogy vannak üdítő kivételek ezen a területen.

Amit az Eatrend Magyarország dolgozói tesznek, már mesébe illő, hiszen ízletes az étel, változatos,

megfelelő mennyiségű, esztétikus és kulturált környezetet teremtettek kisdíkjainknak. Ha kérésünk van, igyekeznek mindig segíteni. Udvarias, felkészült dolgozók valósítják meg a vezetők elképzeléseit. Nagyon ritka, hogy a szülői munkaközösség értekezletén ne hangozzon el negatívum az étkezésre. Nálunk nem ez történik, a szülők is dicsérik a szolgáltatást és a szolgáltatót egyaránt.”

**„Csak így tovább Eatrend Magyarország!”**

**További eredményes együttműködést kívánunk!**

Ez a kölcsönös bizalom jó alapul szolgál az eredményes együttműködéshez.

A cég jóvoltából felújított, új bútorokkal, szaniterekkel ellátott ebédlőkben lehetőség van a kulturált étkezésre, az étkezési és higiéniai szabályok megismerésére és az éves közbeni viselkedési szabályok elsajátítására is. Az ebédlő falán található magyarozó táblák, ábrák kiválóan illeszkednek iskolánk egészségnevelési és környezettudatos nevelési céljaihoz. Reményeink szerint a megújult környezet pozitívan hat a tanulók étvágyára és hangulatára.

Iskolánkban az alsó tagozaton iskolaothonos formában tanulunk, ami azt jelenti, hogy a diákok délután 16.00 óráig az iskolában tartózkodnak.

Ilyen tanítási modellben a változatos tanulás szervezési technikákon és pedagógiai módszereken túl,



**Koczka Tibor, igazgató**  
Jászberényi Apponyi Albert Általános Iskola és AMI, Jászberény



nagyon fontos a diákok megfelelő étkeztetése.



Az „eatrendes gyermekétkeztetés” az elmúlt években kiválóan hozzá alakult iskolánkban ezekhez a feltételekhez. Az ételek változatosak, ízletesek és elegendő mennyiségűek.

Ezúton is szeretném megköszönni a cég vezetőinek és minden munkatársának a munkáját és bízom benne, hogy az együttműködésünk továbbra is gyümölcsöző lesz.”



# Ismerje meg csapatunkat!



**Csigi-Várvölgyi Edina**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
2021-ben területi vezetőként kezdtem az Eatrendnél az Arrabona régióban, 2023 márciusától pedig régióvezető pozícióban dolgozom.

**A pozícióhoz tartozó fő feladatok...**

a szakmai segítségnyújtás; a dolgozókkal történő folyamatos kommunikáció; a szervezeten belül gyors és pontos információáramlás biztosítása; a régió telephelyeinek szabályos, belső rendszerünknek megfelelő működtetése, stabilitásuk fenntartása.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
az egyértelműen a cégen belüli pozícióváltásom.

**Munkám során fontos számomra...**

a precíz, pontos munkavégzés; a csapategység megvalósítása, fenntartása és a határidők betartása.

**Céljaim a munkám területén...**

hogy a hozzám tartozó kollégák számára stabil, átlátható környezetet tudjak biztosítani.

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

az emberekkel történő kommunikáció, az összehangolt csapatmunka és a problémásabb napokon, helyzetekben is nyugodt, oldott hangulatban történő munkavégzés.



**Erdős Evelin**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
régióvezető vagyok az Eatrend régióban.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
az az összetartásunk és a csapatmunka, amit nap mint nap végzünk.

**Munkám során fontos számomra...**

a kommunikáció és a hatékony munkavégzés.

**Jelenleg...**

aktívan dolgozunk az ételkínálatunk bővítésén, valamint egy IT fejlesztésen, mely segít a termelési adatok automatikus kimutatásában. A fő feladatomban azonban mindig a szolgáltatási színvonal magas szinten tartását tartom.

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

a humor.



**Fekete Gyula**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
területi vezető vagyok az Eatrend Arrabona régióban.

**A pozícióhoz tartozó fő feladatok...**

a konyhák működésének a támogatása, folyamatos monitorozása, valamint szakmai segítése.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
hogy élelmiszervezetőként kezdtem el dolgozni az Eatrendnél, majd három hónap elteltével területi vezető pozícióba léphettem elő.

**Munkám során fontos számomra...**

a precizitás, a szakmaiság, a csapatmunka és a konyhán dolgozó kollégáim szakmai fejlesztése.

**Jelenleg...**

az étlapok fejlesztésén dolgozom. Teszteljük az új szállítóedényeket, a legnagyobb kihívást azonban a konyhák optimális működése és az állandóság megtalálása jelenti számomra.

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

a reggeli kávé és a humor.



**Siposné Kiss Szilvia**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
élelmiszervezetőként kezdtem a cégnél, 2023. decembere óta pedig már területi vezetőként dolgozom.

**A pozícióhoz tartozó fő feladatok...**

a konyhák felmerülő problémák gyors és hatékony megoldása, a főző-és tálalókonyhán dolgozó kollégák munkájának összehangolása.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
hogy az élelmiszervezetésem alatt, tavaly év végén az isaszegi konyha nyerte meg házi versenyünket. Januárban új területtel bővültünk, a gyöngyösi konyha integrációja pedig hatalmas kihívást jelentett számomra, de büszkén mondhatom, hogy úgy érzem, sikerült.

**Munkám során fontos számomra...**

a pozitív visszajelzés a feletteseimtől, illetve, hogy jó „csapatkapitánya” legyek a munkatársaimnak.

**Jelenleg...**

a 3 konyha (Isaszeg, Ócsa, Gyöngyös) és a hozzájuk tartozó tálalók eredményes működése a fő feladatomban.

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

a jó hangulat és a sikerélmény.



**Telegdi-Rácz Lászlóné Erzsike**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
immár több mint 10 éve dolgozom az Eatrendnél élelmiszervezetői beosztásban Siklóson.

**A pozícióhoz tartozó fő feladatok...**

a konyhai dolgozók napi munkájának irányítása, összehangolása, a rendelések összegzése, lebonyolítása.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
hogy már háromszor végeztünk a dobogó harmadik fokán a konyhák közötti házi versenyben.

**Munkám során fontos számomra...**

a jó viszony a munkatársakkal, az alapos, precíz munka, a szolgáltatást igénybe vevők elégedettsége, az egészséges, változatos ételkínálat biztosítása.

**Jelenleg...**

számomra a legnagyobb kihívást a dolgozók motivációjának folyamatos fenntartása és a munkahelyi összhang megteremtése jelenti.

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

a nyugodt, harmonikus légkör és az együttműködő, egymást segítő, támogató kollégák.



**Soósné Papp Ildikó**

**Ebben a pozícióban dolgozom...**  
a Pápai Nátus konyha élelmiszervezetője vagyok.

**A pozícióhoz tartozó fő feladatok...**

a főzőkonyha és tálalókonyháink egységének fenntartása, a dolgozók koordinálása és a megfelelő rend betartása, az alapanyagok összeírása, megrendelése, a raktárkészlet ellenőrzése és a napi zárás elkészítése.

**Amire a legbüszkébb vagyok...**  
hogy a konyhák közötti versenyen második helyezést ért el a Nátus konyha.

**Munkám során fontos számomra...**

hogy a lehető legjobban végezzem el a feladataimat, vezetőim és kollégáim pozitív visszajelzése, valamint a kollégák közötti jó viszony fenntartása.

**Jelenleg...**

a legnagyobb kihívás számomra, az idő beosztása, hogy minden feladatomban elvégezzem és jusson elég figyelem a konyhára és tálalókonyháinkra is.

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

egy jó kávé és a közvetlen jó kapcsolat a kollégákkal.



**eatrend**



# Kövesse nyomon kampányainkat közösségi oldalainkon!

A nyár folyamán mi is olimpiai lázban égtünk. **Be-ruházási kampányunkat is ebben a témakörben építettük fel.** Akik követik közösségi oldalainkat, láthatták, ahogy a nyári szünetre átadták kollégáink a stafétát a mesterembereknek, ahogy a fakanalat kalapácsra cseréltük, ahogy belevetettük magunkat a mélyvízbe, vagy éppen azt is, hogyan vívtunk meg képletesen a régi asztalokkal és székekkel.

**A kampány végén mi is elkészítettük dicsőségtablónkat, hiszen nemcsak olimpikeinkre, kollégáinkra is épp olyan büszkék vagyunk.**

Több mint 1.100 fős csapatot bővültünk az évek alatt. Munkatársaink elkötelezettsége és kemény munkája nélkül nem

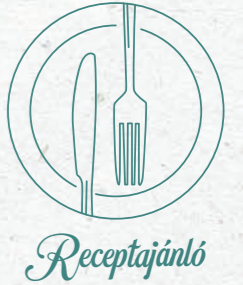
tudtunk volna ezen az úton végig menni. Közös célunk, hogy mindig a legjobbat nyújtsuk, együtt fejlődjünk, legyen szó ételünkéről, környezetünkről vagy éppen a kollégáinkról, akik minden nap bizonyítják, hogy számít a munkájuk. Ők a **mi bajnokaink**, akik nap mint nap erőt felül teljesítenek.

Míg tavasszal az óvodások kapták social felületeinken a legnagyobb figyelmet, a téli hónapokban az általános iskolásoknak szeretnénk kedvezni.

**Érdemes tehát figyelni és követni Facebook, Instagram, valamint TikTok oldalainkat,** ugyanis a kampánnyal kapcsolatos minden fontos információt és tartalmat ezeken a platformokon teszünk majd közzé.



## Konyhatechnológusaink „titkos receptje”



### Wellington bélszín barnamártással, gratin burgonyával, vajon párolt bóbizöldségekkel és parmezán ropogóssal

#### Hozzávalók a Wellington bélszínhez:

80 dkg bélszín, 1,5 teáskanál őrölt fekete bors, 1 teáskanál mustár, olaj, 1 csomag leveles vajás tészta, 50 dkg csiperkegomba, 1 fej vörshagyma, 2 teáskanál só, 3 db tojás, fél csokor petrezselyem

#### Elkészítés:

A bélszín lehártyázzuk, a borssal és a mustárral jól bedörzsöljük, olajjal megkenjük és folpackba csomagolva 1-2 napig hűtőben érleljük. Sütés előtt kb. 1 tk sóval bedörzsöljük. Serpenyőben felforrósítunk egy kevés olajat és 7-8 perc alatt körbe pirítjuk rajta a húst. Lecsöpögtetve hűlni hagyjuk, majd folpackba csomagoljuk és jól lehűtjük. A megtisztított gombát és hagymát nagyon finomra vágjuk és 3-4 ek olajon, keverés közben addig pirítjuk, amíg a leve el nem fő. Ezután megsózzuk, megborsozzuk, majd végül ráöntjük a 2 db felvert tojást, és dermedésig sütjük. A tűzről lehúzáva felaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A tésztát kiterítjük, az elősütött húst körbetapasztjuk a gombapéppel és a tészta közepére helyezük, majd ráhajtjuk a tésztát és az illesztéssel lefelé, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. A maradék tojással bekenjük, villával pár helyen megszurkáljuk és a 180 fokra előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük. Tálalás előtt 10-15 percig pihentetjük, végül ujjnyi vastagon felszeleteljük.

#### Hozzávalók a gratin burgonyához:

0,5 kg burgonya vékonyra szeletelve, 1 nagy hagyma, 2 evőkanál olívaolaj, só, frissen őrölt bors, 2 dl szárnyas alaplé, 0,2 l tejszín

#### Elkészítés:

Az olívaolajon megfuttatjuk az apróra vágott hagymát. Megszórjuk a fűszerekkel, majd felöntjük 2dl alaplével és a tejszínnel, majd visszaforraljuk nagyjából a mennyiség egyharmadára. Egy 18-20 cm-es tortaformát kivajazunk vagy olívaolajjal kikenünk és az aljára sütőpapírt teszünk. Körbe-körbe rakosgatjuk a burgonyaszeleteket, picit fedésben. Minden réteg burgonyát meghintünk kevés borssal, majd egy evőkanál redukált szószot locsolunk rá. Egy olajozott sütőpapírt terítünk a tetejére, majd alufóliával lefedve 200 fokban legalább egy órán át sütjük. Tálalás előtt hagyjuk kicsit hűlni, úgy szép szeleteket vágunk.

#### Hozzávalók a vajon párolt bóbizöldségekhez:

6-8 db sárgarépa és bébi kukorica, 1 csomag cukorborso, 2-3 db kisebb méretű cukkini

#### Elkészítés:

A zöldségeket alaposan megmossuk, ha szükséges meghámozzuk. A sárgarépát pár percig főzzük, hogy félig megpuhuljon. Majd egy serpenyőben olvasztott vajon megpároljuk őket. Sóval, kakukkfűvel és fokhagymával ízesítjük.



#### Hozzávalók a barnamártáshoz:

1 db hagyma, 1 db sárgarépa, 1 kisebb db zeller, 5 dkg vaj, 5 dkg liszt, 1 l marhahúsleves, 5 dkg paradicsompüré, 2 gerezd fokhagyma, 1 darab babérlevél, só, bors

#### Elkészítés:

A zöldségeket finomra aprítjuk. Egy lábosban felolvasztjuk a vajat, és belekeverjük a zöldségeket. Kevergetve pirítjuk, míg színt nem kapnak, kb. 5 percig. Közben egy másik lábosban felforrósítjuk a levest. Amikor a zöldség összeesett és színt kapott, megszórjuk a liszttel és kevergetve megpirítjuk. Folyamatos intenzív keverés mellett, lassan adagolva adjuk hozzá a levest, vigyázva, hogy be ne csomósodjon. Ha sikerült simára keverni, a szószhoz adjuk a felaprított fokhagymát, a paradicsompürét és a babérlevelet. A legalacsonyabb lángon kb. 45 percig főzzük, míg éppen ideális állaga nem lesz. Ekkor átszűrjük.

Az ételt készítették:

Burján András és Kis Zoltán, konyhatechnológusok



# Kiemelt partnerünk



2017 novemberében kezdtük az együttműködésünket az Eatrend Kft-vel, Sárbogárdon. Örömmel szolgál, hogy a csoport Nyugat-Magyarországi bővülését támogathattuk. Mára büszkén mondhatjuk, hogy együttműködésünknek köszönhetően 20 konyhán dolgozhatunk közösen. Ehhez szükséges volt, hogy mind két cég vezetői közös célokat tűzzenek ki és összehangolják munkájukat. A baráti munkakapcsolatot erősíti, hogy telephelyünkön rendszeresen tartunk workshopokat az Eatrend igényei szerint, ahol kipróbálhatják, megkóstolhatják innovatív termékeinket.



A Halker Kft-t két egyetemista jó barát Gödry Zoltán és Gregorics László alapította 1990-ben a halak iránti szenvedélyük jegyében. Jó döntésnek bizonyult, hiszen az el-

telt 34 éves növekedésnél jobban, semmi más nem tudná ezt alátámasztani. Úgy gondoljuk, hogy a folyamatos fejlődés kulcsa az innováció és a szakmánk iránti magasfokú alázat! Büszkén elmondhatjuk, hogy cégünk 100%-ban magyar tulajdonú vállalkozás és ez a jövőben is így marad, hiszen Tulajdonosaink aktívan dolgoznak azon, hogy gyermekeik zökkenőmentesen vehessék át és irányíthassák a további sikerek felé majdan a Halkert.

Kínálatunkat és szolgáltatásainkat folyamatosan a partnereink igényei alakították és bővült a mai 11.000 cikkelemre, 33 üzletkötőre, 120 teherautóra és 540 munkatársra. Úgy

gondoljuk, hogy mára bármit tudunk biztosítani partnereink számára, amire egy konyhán szükség lehet. Portfóliónkban megtalálható a gyorsfagyasztott és előhűtött húsok,

halak, burgonya termékek, félkész és bűfé termékek, mirelit és előhűtött zöldség és gyümölcs, mirelit tészták és pékáru, előhűtött húskészítmények, előhűtött tejtermékek, szárazáru, nonfood és vegyiáru.

Stabilitásunkat a tulajdonosaink odaadó munkája mellett a Mirbest csoportnak is köszönhetjük, melyet Ők alapítottak 2003-ban a Halker-hez hasonló szolgáltatást nyújtó cégekkel. Így folyamatosan és biztonságosan jutunk árualaphoz nagy mennyiségben, s ezek piaci előnyeiből partnereinkkel közösen profitálhatunk! Mára már világszintű beszerzési kapcsolatokkal rendelkező céggé váltunk, melynek komoly segítségnyújtást nyújt a kiélezett piaci helyzetekben.

Számos fejlesztésünk közül hadd emeljük ki az élelmiszer-vizsgálati laborunkat, mely ebben a szektorban hazánkban teljesen egyedülálló. Laborunkat az élelmiszerhamisítás elleni küzdelem jegyében hoztuk létre, hogy partnereink, vendégeiknek kiváló alapanyagokból készíthessenek ételt! Mindemellett saját logisztikával és szinte állandó dolgozó állománnyal, stabil kiszolgálást tudunk biztosítani. ■

