eatrend

ÍZELÍTŐ

SZIGETSZENTMIKLÓS – MÉG TÖBBEN ÉTKEZNEK VELÜNK

SVÉDASZTALOS REGGELIVEL INDÍTJUK A NAPOT

ÚJ EATREND JÁTSZÓTÉR ÖRKÉNYBEN

ELINDULT AZ EATREND SULIPROGRAM

Az Eatrend Magyarország ingyenes magazinja • 2025. II. félév

Ügyvezetői köszöntő

Örömmel mutatjuk be legújabb újságunkat, amelyben betekintést nyerhetnek mindabba, ami az elmúlt időszakban cégünknél történt. A fókuszunk ezúttal is a gyerekekre és a minőségi étkezésre helyeződik: bemutatjuk, hogyan indítjuk a napot svédasztalos reggelikkel a kollégiumokban, valamint a legújabb Suliprogramunkat, amely játékos formában közelíti a közétkeztetést a diákokhoz.

Olvashatnak a sikeres Eatrend Menza Kupáról, a kreativitást ösztönző „Tésztából van a fantáziád?" pályázatról, valamint az ebédlő- és főzőkonyha korszerűsítéseinkről. Bemutatjuk továbbá stratégiai partnereinkkel való együttműködésünket, az új digitális eszközök bevezetését, és a Szigetszentmiklósra való bővülésünket is.

Ez az újság nem csupán beszámoló, hanem egyúttal bemutatja azokat az értékeket és élményeket, amelyek nap mint nap motiválnak minket: az egészséges étkezést, a közösségépítést, a játék örömét és a minőség iránti elkötelezettséget.

Kellemes olvasást kívánok, és bízom benne, hogy a lap inspirációt nyújt mindazok számára, akik a gyerekek egészséges és vidám mindennapjait szeretnék támogatni.

Üdvözlettel:
Takács Zsolt
ügyvezető

Svédasztalos reggelivel indítjuk a napot

Kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a gyerekek egészségesen és energiával telve kezdjék a napot. Ennek érdekében októbertől több intézményben elindítottuk a svédasztalos reggeliztetést a kollégiumban lakó diákok számára Győrben, Cegléden, Pápán és Egerben is.

Célunk, hogy a reggeli ne csupán gyors étkezés legyen, hanem választékos, tápanyagban gazdag indítás, amely támogatja a koncentrációt és a teljesítményt az iskolai nap során. A zavartalan lebonyolítást speciális eszközökkel – például müzli- és gyümölcslé-adagolókkal – biztosítjuk, így a diákok könnyen és kényelmesen szolgálhatják ki magukat.

A kínálatunkban friss szalámik, sajtok, zöldségek, gabonapelyhek és különféle italok találhatók, melyek a reggeli étkezéshez szükséges tápanyagokat tartalmazzák.

Hiszünk benne, hogy egy tudatosan összeállított reggeli nemcsak energiát ad, hanem hosszú távon hozzájárul a fiatalok egészséges étkezési szokásainak kialakításához is.

Személyes látogatások a konyhákban

Az Eatrendnél kiemelten fontos, hogy a szolgáltatásaink minden szinten a lehető legmagasabb minőséget képviseljék. Éppen ezért Takács Zsolt ügyvezető személyesen is részt vesz a mindennapi munkában: rendszeresen látogatja a főzőkonyhákat, iskolai ebédlőket és tálalókonyhákat.

A helyszíni látogatások során közvetlenül az ott dolgozó kollégáktól gyűjt visszajelzést, így első kézből tapasztalhatja meg a folyamatok

működését, a kihívásokat és a fejlesztési lehetőségeket. Ezek az élmények alapvetően segítik a cég stratégiájának alakítását, erősítik a csapaton belüli kölcsönös megértést, és hozzájárulnak a működés hatékonyságának folyamatos javításához.

Az ügyvezető aktív részvétele a mindennapi munkában egyértelmű jelzése annak, hogy az Eatrend számára minden egyes étel minősége és biztonsága elsődleges, és a legjobb eredményeket csak közös tapasztalatokkal lehet elérni.

eatrend

Impresszum: Ízelítő - az Eatrend Magyarország ingyenes magazinja. Felelős kiadó: Eatrend Magyarország, 2730 Albertirsa, Pesti út 65. Szerkesztő: Oláh Szabina - marketing csoportvezető. Grafikai megvalósítás: Korcsolai Kitti - marketing és kommunikációs munkatárs. Fotó: Freepik, Depositphotos, Shutterstock, saját adatbázis. Megjelenik 1.100 példányban. Nyomda: Pende Print Nyomdaipari Kft.

Szigetszentmiklós
– még többen étkeznek velünk!

Szigetszentmiklós tavaly csatlakozott az Eatrend szolgáltatási területéhez, kezdetben mintegy 1 000 fogyasztóval. Sikeres pályázatunknak köszönhetően októbertől ez a szám közel 3 000 fővel emelkedett, így már összesen 3 800 gyermek számára biztosítunk friss és egészséges étkezést.

A bővítést pályázati eljárás útján nyertük el, ami külön öröm számunkra, hiszen ez a siker a csapatunk elkötelezett munkáját is tükrözi. A növekvő igényekhez igazodva csapatunk is bővült: közel 100 fős szakmai gárdánk naponta több mint 4 000 adag ételt készít három konyhánkon.

Munkánk során kiemelt figyelmet fordítunk a minőségre, és folyamatosan figyeljük a visszajelzéseket, hogy minden intézmény és minden fogyasztó elégedett legyen.

Csapatunk büszke a sikerre, és elkötelezetten dolgozik azon, hogy a közétkeztetés színvonalát a lehető legmagasabb szinten tartsa.

Új gyermekbarát ebédlők és korszerű főzőkonyhák várták a tanévkezdést

2025 nyarán ismét nagy lépést tettünk előre: sikeresen lezárultak legújabb beruházási projektjeinket. A tanév kezdetére három új, gyermekbarát ebédlő várta a diákokat Cegléden, egy Csornán és egy Kiskőrösön, emellett két főzőkonyha korszerűsítése is elkészült.

A beruházások célja közös volt: kényelmesebb, korszerűbb és élménydúsabb étkezési környezetet teremteni a gyerekek számára. Az új ebédlőkben modern bútorok, új étkészletek és hűtő-fűtő klímaberendezések segítik, hogy az étkezés ne csak szükséglet, hanem valódi élmény legyen. Az Eatrend új arculati és edukációs elemei pedig játékosan tanítják az egészséges táplálkozás alapjait. A kihelyezett szűrtvizes automaták segítik, hogy a gyerekek mindig friss, jó minőségű vizet fogyaszthassanak az étkezésekhez.

A két megújult főzőkonyha a hatékonyabb működést és a magasabb színvonalú ételkészítést szolgálja, ezzel is hozzájárulva partnereink és fogyasztóink elégedettségéhez. Teljeskörű szolgáltatásunk az ételkészítéstől és szállítástól kezdve a tálaláson, digitális platformokon át egészen az ebédlőberuházásokig terjed — így partnereink számára egyszerre biztosítunk minőséget, kényelmet és megbízhatóságot.

A finanszírozást és a kivitelezést is vállalva olyan gyermekbarát ebédlőket adhatunk át, amelyek hosszú távon is értéket képviselnek.

Büszkék vagyunk rá, hogy a nyári hónapokban megvalósított fejlesztéseinkkel ismét hozzájárulhattunk ahhoz, hogy a gyerekek minden nap örömmel üljenek asztalhoz – korszerű, szerethető, Eatrend minőségű környezetben.

eatrend

A vagy B?
A választás a diákok kezében

Örömmel számolunk be róla, hogy ősszel újabb városokban került bevezetésre a digitális étkezésnyilvántartó felület, így a kétféle menü választása már még több intézményben elérhető. Elsősorban a felsős diákok számára kínálunk A-B menü választási lehetőséget, amely lehetővé teszi, hogy felelősségteljesen dönthessenek arról, mit szeretnének enni, és aktív szereplőivé váljanak az étkezési folyamatnak. A diákok saját ízlésük szerint alakíthatják étkezésüket, kipróbálhatnak új ételeket, és reményeink szerint elégedettségük is tovább növekszik majd.

Ősszel például Cegléden és Bonyhádon, valamint már Ócsán is választhatnak a diákok az A és B menü között a digitális felületen. A rendszer egyszerűvé és átláthatóvá teszi a rendelést: a szülők pár kattintással adhatják le vagy mondhatják le a rendelést, míg a diákok könnyedén kiválaszthatják a számukra legízletesebb fogást.

A gyermekétkeztetés területén szigorú jogszabályi környezetben dolgozunk: az EMMI rendelet határozza meg, mit, mikor és hogyan lehet az étlapokra tervezni.

A jogszabályokon változtatni nem tudunk, de partnereinkkel együttműködve azon dolgozunk, hogy a gyermekek és szülők számára a választás lehetősége mindig rendelkezésre álljon.

Elindult a digitális kóstolási napló
- gyorsabb, egyszerűbb és papírmentes visszajelzések

Október 1-jétől elindult a digitális kóstolási napló, amely a korábbi papíralapú rendszert váltja fel. Az új, QR-kódos felület lehetővé teszi, hogy a fogyasztói visszajelzések azonnal, online formában kerüljenek rögzítésre és feldolgozásra.

A hozzáférés egyedi QR-kóddal történik, amely intézményenként került generálásra. A középiskolák esetében a kódot plakát formájában is kiküldtük, hogy a diákok közvetlenül be tudják olvasni és azonnal visszajelzést adhassanak. A többi intézménynek a kódot e-mailben küldtük el, így a pedagógusok tudják értékelni ételeinket.

A digitális kóstolási napló használatára vonatkozó előírások biztosítják, hogy az intézményi visszajelzések pontosan, egységesen és határidőre kerüljenek rögzítésre. A rendszer automatikus statisztikai feldolgozást és visszacsatolást is nyújt, ezzel támogatva a mindennapi munkát és a hatékony döntéshozatalt.

Az új rendszer bevezetésével a kóstolási folyamat nemcsak átláthatóbbá, hanem környezetbarátabbá és időhatékonyabbá is vált, amellyel egy újabb lépést tettünk a modern, hatékony és fenntartható közétkeztetés irányába.

Stratégiai partnerség a Rational és az Eatrend között - fogyasztóink minőségéért

2025 elején új szintre emeltük az együttműködésünket a Rational-al, a világ vezető innovatív melegétel-készítő berendezések gyártójával.

Január óta 19 darab iCombi Pro berendezés került be konyháinkba, amelyeknek köszönhetően gyorsabban, kevesebb zsiradékkal, ugyanakkor szaftosabb húsokat és ropogósabb zöldségeket tudunk készíteni. Ez nemcsak egészségesebb fogásokat jelent, hanem azt is, hogy fogyasztóink minden alkalommal ugyanazt a megszokott, megbízható minőséget élvezhetik – ízben, állagban és látványban egyaránt.

Tavasszal kollégáink személyesen is ellátogattak a Rational központjába Németországban, ahol bemutatták nekünk a legújabb fejlesztéseiket, amelyek megerősítettek bennünket abban, hogy jó döntés volt tovább bővíteni a gépparkot.

A közös munka most új mérföldkőhöz érkezett: hivatalosan is aláírtuk az átfogó együttműködési szerződést, mely számos előnyt biztosít számunkra – és rajtunk keresztül fogyasztóinknak is. Gyorsabb eszközbeszállításra, rugalmasabb pénzügyi feltételekre, folyamatos tudáscserére és a fogyasztói igényekhez való gyorsabb alkalmazkodásra számíthatunk. Az új berendezések működtetéséhez oktatást is kapunk a Rational szakembereitől, míg szakácsaink továbbképzését saját tréner séfeink biztosítják.

Ez a partnerség egyértelműen mutatja elkötelezettségünket a folyamatos fejlődés és a magas minőség mellett. Hosszú távon nemcsak konyháink hatékonyságát növeli, hanem minden nap abban segít bennünket, hogy fogyasztóink gyorsabban, egészségesebb formában, mindig ugyanolyan magas színvonalon élvezhessék ételeinket.

Biztonság és tisztaság minden folyamatnál - együtt az Ecolabbal

Az ételek biztonsága és higiéniája kiemelten fontos számunkra. Éppen ezért minden eszközzel azon dolgozunk, hogy az elkészült ételek a lehető legkockázatmentesebb módon kerüljenek a gyerekek és felnőttek asztalára.

Az Ecolab, nemzetközileg elismert tisztítószer- és higiéniai megoldásszállító partnerünk, kulcsszerepet játszik a biztonságos működés folyamatában. A 2025/2026-os tanévtől már több helyszínen működünk együtt velük, munkatársaink számára képzéseket is tartottak a tisztítószerek helyes kezeléséről, biztosítva ezzel a konyhák higiéniájának teljeskörű megfelelését.

Az együttműködés eredményeként optimalizáljuk a tisztítószer felhasználásunkat, illetve jobb minőségű tisztítási folyamatok valósulnak meg konyháinkon. Az Ecolab innovatív termékei és szakértői támogatása hozzájárulnak ahhoz, hogy a jogszabályi előírásoknak való megfelelés mellett hatékonyságot és versenyképesebbek legyünk.

Az új szolgáltató beintegrálásával már most is sok, új információval gazdagodtunk és bízunk benne, hogy a jövőben ez a tudás csak gyarapodni fog.

Kaja káosz! – Megjelent az első képregényünk

Megjelent az első Eatrend-képregény, amely teljesen a szórakoztatásra és a kalandokra koncentrál. A történet során a gyermekek képzeletben elutazhatnak Rosszkosztra, a Rettenetes Kaják Bolygójára, ahol a mókás és veszélyes helyzetek sora várja őket.

A főhős, Eatrend Kapitány, ezúttal nem egyedül küzd: az Eatrend dolgozóinak csapatával együtt száll szembe Kajabanyával, aki mindig valami csínyt próbál kitalálni az ebédlőben. A történet során a Kapitány és csapata együtt oldják meg a problémákat, legyőzik a nehézségeket, és bebizonyítják, hogy a csapatmunka minden kalandban elengedhetetlen.

Eatrend Kapitány már a megújult gyermekbarát ebédlőkben, ételszállító autóinkon és egyre több helyszínen is feltűnik, így a gyerekek a valós környezetben is találkozhatnak a karakterrel. Most azonban a képregény révén új dimenzióba léphetnek: a történet olvasása során teljesen magukkal ragadhatja őket a fantázia világa, miközben élvezik a humoros és fordulatos eseményeket. Az első Eatrend-képregény letölthető weboldalunkról, így otthon is élvezhető, akár családi közös olvasás formájában. A kalandos történet és a csapatmunka értékei inspirálóak lehetnek a gyermekek számára, miközben egyszerre szórakoztat és leköti a figyelmet.

Elindult az Eatrend Suliprogram!

Hivatalosan is kezdetét vette az Eatrend Suliprogram, amelynek célja, hogy az iskolai közétkeztetésről alkotott képet közelebb hozza a diákokhoz – élményekkel, ízekkel és tudással.

A program elsősorban a középiskolás korosztályt szólítja meg: azokat a fiatalokat, akik már önállóan döntenek arról, mit esznek, és akiknél a tudatos táplálkozási szokások kialakítása különösen fontos.

A programsorozat első állomása a Győri SZC Lukács Sándor Járműipari és Gépészeti Technikum és Kollégium volt, ahol a diákokat egy tartalmas, mégis könnyed hangulatú nap várta. A rendezvény dietetikai előadással indult, ahol közösen beszélgettünk az egészséges táplálkozás alapjairól, a kiegyensúlyozott étrend fontosságáról és a tudatos ételválasztásról.

Az elhangzottakat egy játékos kvíz segítségével erősítettük meg: a tanulók aktívan részt vettek a feladatokban, és lelkes verseny alakult ki a helyes válaszokért – mert a tanulás akkor a leghatékonyabb, ha szórakoztató is.

A nap legnépszerűbb része természetesen a kóstoló volt. A diákok olyan ízletes fogásokat próbálhattak ki, mint a kínai pirított tészta, a spenótos tészta, a sajtkrémleves nachos-szal, a gyümölcsleves, valamint a kókuszos piskótakocka csokiöntettel.

Az esemény egyik legfontosabb üzenete az volt, hogy minden diák számára elérhető és élvezhető legyen az iskolai étkezés – ezért az ételek diétás változatban is elkészültek. A glutén-, tej- vagy más érzékenységgel élő tanulók így szintén bátran kóstolhattak, hiszen a finom étel mindenkié.

A program második győri állomása a Kazinczy Gimnázium és Kollégium volt, ahol szintén hatalmas érdeklődés kísérte az eseményt. A két helyszínen eddig csaknem 500 diák vett részt a Suliprogramban, és a visszajelzések alapján a kezdeményezés nemcsak finom, hanem inspiráló is volt számukra.

A Suliprogram sikeréhez több partner is hozzájárult: a Félegyházi Családi Pékség és a Gluténmentes Tündér Manna – Kézműves Pékség finomságai tovább gazdagították az élményt, és megmutatták, milyen változatos és sokszínű lehet a közétkeztetés, ha szívvel-lélekkel készül.

Az Eatrend Suliprogram egy hosszabb távú törekvés része, amelynek célja, hogy a fiatalok megtapasztalják: a menza lehet finom, korszerű és mindenki számára élvezetes.

A program során a diákok nemcsak kóstolnak és játszanak, hanem közösen gondolkodnak arról is, mit jelent egészségesen étkezni a mindennapokban.

Ezúton is köszönjük az iskoláknak, hogy partnereink voltak ebben a programban, és hozzájárultak ahhoz, hogy a közétkeztetésről alkotott kép közelebb kerüljön a fiatalokhoz.

Bízunk benne, hogy a jövőben sok más intézmény is szívesen csatlakozik a Suliprogramhoz – hiszen együtt még több diákhoz juthat el az üzenetünk.

Amennyiben szeretnének hasonló rendezvényt szervezni az intézményükben, várjuk megkeresésüket az ugyfelkapcsolat@eatrend.hu címen.

Eatrend Menza Kupa:
Itt a játék volt a főfogás

Gyermeknevetéstől és lelkes szurkolástól volt hangos a győri Olimpiai Sportpark, ahol több mint 200 gyerek vett részt az első alkalommal megrendezett Eatrend Menza Kupán. Ezúttal ugyanis nem az ebédlőben, hanem a pályán dőlt el, kié a legjobb „menzás csapat”!

A rendezvénnyel a célunk az volt, hogy játékos formában ösztönözzük a gyerekeket mozgásra, gondolkodásra és csapatmunkára – mindezt az egészséges étkezés és a közösségépítés jegyében.

Az eseményen 11 óvoda és 14 iskola csapata mérte össze ügyességét, kreativitását és tudását. Az óvodások és iskolások külön-külön, egy-egy ötállomásos pályán haladtak végig, ahol a feladatok a menza és az ételek világához kapcsolódtak.

A legkisebbek számára igazi kalandot jelentett például az almaszüret, a bevásárlókosár-pakolás, vagy a megterített asztalka. Az egyik legnépszerűbb kihívás a „borsóvadászat” volt, ahol a gyerekek hatalmas lelkesedéssel bújtak az építőkockák között, hogy összeszedjék az elrejtett borsószemeket.

Az iskolások már komolyabb feladatokkal küzdöttek meg: a „fánkfitnesz” állomáson például ergométeren kellett teljesíteniük, a menzateszt során tudásukat mérték fel az egészséges étkezésről, míg a vitamintorony-építés igazi csapatmunkát kívánt.

A legügyesebb csapatokat értékes nyereményekkel jutalmaztuk: az első helyezettek 500 000 Ft értékű sportszer vagy iskolabútor utalványt, a második helyezettek 150 000 Ft-os, a harmadik helyezettek pedig 100 000 Ft-os sportszer utalványt kaptak.

De senki sem ment haza üres kézzel: minden résztvevő ajándékcsomaggal gazdagodott, a nap végén pedig minden arcra mosoly ült, hiszen a legnagyobb nyeremény a közösen átélt, vidám délelőtt volt.

A nagy sikerre való tekintettel és a rengeteg pozitív visszajelzés alapján folytatjuk a kezdeményezést – már tervezzük a következő Eatrend Menza Kupát!

Célunk, hogy ez a program hagyománnyá váljon, és évről évre egyre több gyereknek adjon lehetőséget a közös játékra, mozgásra és tanulásra. Hiszünk abban, hogy a mozgás öröme és az egészséges étkezés szeretete kéz a kézben járhat – mi pedig szeretnénk ehhez inspiráló élményeket adni a gyerekeknek.

A Menza Kupa győztesei:
Óvodák:
I. Kovács Margit Óvoda Brunszvik Teréz Német Nemzetiségi Tagóvodája
II. Kovács Margit Óvoda Mónus Illés utcai Tagóvodája
III. Bisinger Óvoda

Iskolák:
I. Szabadhegyi Magyar–Német Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola és Gimnázium
II. Gyárvárosi Általános Iskola
III. Győri Tulipános Általános Iskola

Visszajelzések:

„Köszönjük szépen, hogy kezdeményezésükkel tovább gazdagították az óvodák számára mozgásfejlesztésre igénybe vehető lehetőségeket. A programon részt vevő óvodások és pedagógusaik hatalmas lelkesedéssel készültek a versenyre, s a többi gyermekkel történő közös mozgás, versenyzés óriási élményt jelentett számukra. Nagyszerű volt a helyszínválasztás, életkori sajátosságoknak megfelelő, ötletes versenyszámokban mérhették össze erejüket, gyorsaságokat, ügyességüket óvodásaink.”

Várszegi Mónika
igazgató, Bisinger Óvoda és
Bisinger Óvoda Belvárosi Tagóvodája

„A rendezvény kiváló elgondolás, nagyon jól szervezett, ötletes feladatokkal! A résztvevők sok sok élménnyel tértek haza, élményeiket a gyermekek lelkesen osztották meg társaikkal! Köszönjük, hogy ott lehettünk!”

Kiss Krisztina
tagóvoda igazgató, Belvárosi Óvoda

Egy anyuka visszajelzése:
“Botonddal elmentem boltba, a pènztárosnak is elmesèlte hogy menza kupán volt”

Új Eatrend játszótér Örkényben
– ahol a nevetésé a főszerep

Albertirsa után Örkényben készült el a második Eatrend játszótér – egy olyan hely, ahol a gyerekek szabadon fedezhetik fel a világot, csúszdázhatnak, mászhatnak, és közben rengeteg új élmény vár rájuk. A modern, biztonságos játékeszközök között minden korosztály megtalálhatja a kedvencét, a tágas, zöld környezet pedig a szülőknek is nyugalmat kínál, miközben a kicsik önfeledten játszanak.

mozgás és a közös kalandok hozzák össze a családokat, és erősítik az összetartozás érzését.

Számunkra mindig is fontos volt, hogy részesei legyünk a gyerekek mindennapjainak – legyen szó étkezésről, közösségi élményekről vagy játékról. Bízunk benne, hogy az új örkényi játszótér hosszú éveken át örömöt hoz majd a családok életébe, és közösen teremthetünk még sok hasonló, értékes pillanatot a jövőben is.

Örkényben 2012 óta szolgáltatunk, így különösen nagy öröm számunkra, hogy most nemcsak az étkezéseken keresztül, hanem egy új, közösségépítő kezdeményezéssel is hozzájárulhatunk a város mindennapjaihoz.

A játszóteret az önkormányzattal együttműködve hoztuk létre, azzal a közös céllal, hogy a helyi gyerekek biztonságban, jókedvűen és aktívan tölthessék a szabadidejüket. Hisszük, hogy ez a tér nemcsak a játékról szól, hanem a közösségről is – hiszen itt a nevetés, a

„Tésztából van a fantáziád?”

Egy igazán különleges kezdeményezéssel hívtuk játékra a gyerekeket és szüleiket: arra kértük őket, hogy engedjék szabadjára a fantáziájukat, és mutassák meg, milyen alkotások születhetnek egy kis képzelet és néhány szál tészta felhasználásával.

Örömmel jelenthetjük, hogy a pályázat hatalmas sikert aratott – összesen 149 pályamunka érkezett, tele ötlettel, színekkel, humorral és szeretettel.

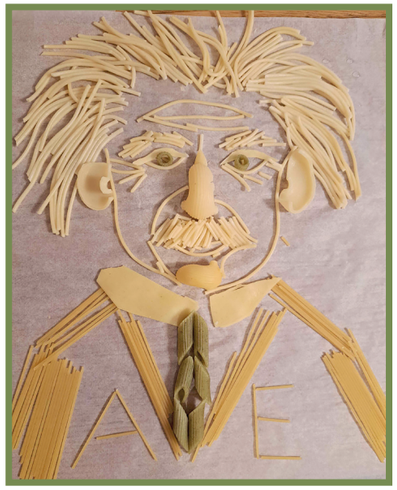
Voltak, akik tésztából állatfigurákat építettek, mások színes tájakat vagy mesebeli jeleneteket alkottak. A beérkezett művek mindegyike megmutatta, milyen sokféleképpen lehet a kreativitást és az étkezés örömét összekapcsolni.

Külön öröm számunkra, hogy ennyien csatlakoztak a felhíváshoz, és hogy a pályázat valódi közösségi élménnyé vált: a családok, osztályok, csoportok együtt terveztek, ragasztottak – közösen megélve az alkotás örömét.

Az ilyen játékos kihívások nemcsak szórakoztatóak, hanem szemléletformálóak is. Segítenek abban, hogy a gyerekek többféle alapanyagot ismerjenek meg, megtapintsák, felfedezzék őket. Ha valami nem csupán a tányéron jelenik meg, hanem élményen keresztül kapcsolódnak hozzá, sokkal nyitottabban fogadják be – akár a menzán is.

A Gyermelyivel nemcsak a konyhában dolgozunk együtt – hiszen tésztáik nap mint nap részei az általunk készített menüknek –, hanem közös gondolkodás és közös célok is összekötnek bennünket.

A mostani pályázat is ezt az együttműködést erősítette: megmutatta, hogy a közétkeztetés mögött mennyi élmény, érték és kreativitás rejlik, ha nyitottan és játékosan közelítünk az étkezéshez.



Nádudvari

Hagyomány és Innováció

A Nádudvari Élelmiszer Kft. évek óta elkötelezetten dolgozik azon, hogy olyan élelmiszereket kínáljon vásárlóinak, amelyek egyszerre képviselnek kiváló minőséget, hagyományos ízeket és a modern fogyasztói elvárásokhoz igazodó összetételt.

Hiszünk abban, hogy a hagyomány és az innováció nem ellentétesek egymással, hanem egymást erősítő elemei egy tudatos élelmiszerportfóliónak – épp ezért fejlesztéseink során kiemelt figyelmet fordítunk a természetes alapanyagokra, az adalékanyagok minimalizálására. A tejtermékeinkhez felhasznált tej nagy része saját telephelyeinkről, a Hortobágy környékéről érkezik, egyedi, kiváló minőségű alapanyagként biztosítva a tejtermékeink, így a natúr és gyümölcsjoghurtok, kefirek, és a kényelmi termékeink magas és állandó minőségét. Termékfejlesztéseink során fókuszálunk az egészségtudatos táplálkozásra. Mára több joghurt termékünk tartalmaz hozzáadott C- és D-vitamint, mely tovább erősíti a joghurtok alapvetően jó tulajdonságait, támogatva az immunrendszer normál működését és hozzájárulnak az egészséges csontozat fenntartásához. A fogyasztók egyre nagyobb százalékban élnek különböző ételintoleranciával, számukra pl. laktózmentesen is elérhetők tejtermékeink legtöbb változata. Meggyőződésünk, hogy az Eatrend Kft.-vel kialakított együttműködésünk fontos szerepet játszik a minőségi közétkeztetés kialakításában és fenntartásában.

Mennyei ízek minden napra!

eatrend
ételünk az életünk