



ÍZELÍTŐ

Új központ,
új lendület



Bemutatkozik:
EATREND KAPITÁNY

Modern
weboldal

Megújuló terek,
színes arculat

**ELKÉSZÜLT AZ ELSŐ
EATREND JÁTSZÓTÉR**

Ügyvezetői köszöntő



Örömmel köszöntöm Önöket újságunk legfrissebb számában, ahol egy olyan időszak eredményeit mutatjuk be, melyben szolgáltatásunk fejlesztése állt a középpontban.

Beszámolunk a nyárra tervezett beruházásainkról, melyek célja, hogy az étkezési környezet minden szempontból barátságosabbá és korszerűbbé váljon – a gyermekek és a konyhai dolgozók számára egyaránt.

Bemutatjuk megújult honlapunkat, új technológiai megoldásainkat, valamint friss arculatunkat is – köztük egy játékos figurát, Eatrend Kapitányt, aki a gyerekek új társa lesz az étkezések világában.

Olvashatnak arról is, milyen új magyar márkák kerülnek fel étlapjainkra, és miként segítjük a pedagógusokat abban, hogy a közös étkezések még inkább a közösségi élmények részévé váljanak.

Bízom benne, hogy mindez azt üzeni: számunkra a közéletképzetés nem csupán egy szolgáltatás, hanem közös ügy – amelyet nap mint nap elkötelezetten, szívvel-lélekkel végzünk.

Üdvözléssel: Takács Zsolt, ügyvezető

Limonádéosztás

Fontosnak tartjuk, hogy a nagy nyári melegben ingyen limonádéosztásokat rendezzünk azokon a frekvenciált helyeken, ahol sok ember megfordul. Ezzel is erősítve az Eatrend helyi jelenlétét, hiszen ez lehetőséget teremt a fogyasztóink és munkatársaink közötti interakcióra.

Több éve nagy sikernek örvend ez az eseménysorozat, melyet idén is folytatunk. Erre a nyárra új pultokkal és poharakkal készültünk.



KÖVESSEN MINKET TIKTOKON ÉS FACEBOOKON!





www.tiktok.com/@eatrendmagyarország





www.facebook.com/eatrend.magyarország

Új központ, új lendület



célja, hogy egy modern, kényelmes és hatékony munkakörnyezetben támogathassuk az irodai háttér munkával a termelésben dolgozó kollégáinkat, és még felkészültebben szolgáljuk ki partnereinket.



melyhez eddig közel 900 tonna betont és több mint 2900 tonna töltőanyagot használtunk fel. Mindez jól mutatja, milyen komoly, hosszú távú beruházásról van szó.

A közel 1000 négyzetméteres raktárunkban konyhai eszközöket, munkaruhákat és egyéb felszereléseket tárolunk majd, így még gyorsabban tudjuk kiszolgálni a telephelyek igényeit.

2024. december 10-én, ünnepélyes keretek között tettük le az Eatrend új, albertirsai központjának alapkövét – ez a lépés nagy mérföldkővet jelent cégünk életében. A fejlesztés

Az új központban egy 1500 négyzetméteres, kétszintes irodaház kap helyet, korszerű irodákkal és közösségi terekkel.

Kiemelt figyelmet fordítunk kollégáink szakmai fejlődésére is, ezért saját tréningkonyhát alakítunk ki, ahol szakácsaink, élelmészvezetőink és konyhai dolgozóink rendszeres képzéseken, gyakorlatokon vehetnek részt. Itt lehetőség nyílik az új ételek tesztelésére, a konyhatechnológiai trendek követésére, és arra is, hogy a munkatársak egymástól is tanuljanak.



Az új létesítmény nemcsak a mi fejlődésünket szolgálja, hanem a partnereink mindennapi biztonságát és kényelmét is. Mindezt egyetlen céllal: hogy hosszú távon növeljük vállalatunk versenyképességét.



Megújuló terek, új arculat –indulnak a 2025-ös nyári beruházások

I den nyáron ismét számos fejlesztés veszi kezdetét annak érdekében, hogy a gyermekek számára modern, kényelmes környezetet, konyhai dolgozóink részére pedig korszerű munkakörülményeket biztosítsunk.



Az egyik főzőkonyhánk modernizálása mellett három ebédlő, egy étkező, valamint egy személyzeti helyiség is megújul. A tervezés során az ott dolgozó kollégák tapasztalataira és javaslataira is építünk, hogy ne csak esztétikusabb legyen a környezet, hanem a mindennapi munkavégzést is komfortosabbá és hatékonyabbá tegyük.



A nyár folyamán ebédlőink már az új, gyermekbarát Eatrend arculattal készülnek. Célunk, hogy vidám, korszerű és ugyanakkor funkcionális környezetet alakítsunk ki étkezőinkben. Fontos szempont volt számunkra, hogy a pozitív, energikus hangulat kerüljön előtérbe, ezzel kellemes és inspiráló teret kialakítva a diákok és a pedagógusok számára egyaránt.

A színek és a minták gondos kiválasztása mellett arra is figyeltünk, hogy az arculat ne csak esztétikai élményt nyújtson, hanem támogassa a gyerekek ismereteinek bővítését és az étkezéssel kapcsolatos szemléletformálását is.



Az egységes vizuális megújulás, a technikai korszerűsítések és a helyi igényeken alapuló fejlesztések egy közös célt szolgálnak: egy barátságosabb, biztonságosabb és inspirálóbb étkezési élményt.



Egy új szereplő is bemutatkozik: Eatrend Kapitány



Először az ebédlők falain találkozhatnak vele a gyerekek, de hamarosan más felületeinken is visszaköszön majd. Célunk, hogy a jövőben aktív szereplője legyen a kommunikációnknak. Érdemes tehát figyelni, milyen küldetésekben vesz részt, és hogyan fogja segíteni a gyerekeket abban, hogy játékosan tanuljanak az étkezés világáról.



Modern gépekkel a gyorsabb és hatékonyabb munkáért



Az elmúlt időszakban a napi működés során főzőkonyháinkon is teszteltük a Rational német gyártó legújabb generációs berendezéseit. Olyan modern eszközöket kerestünk, amelyek valóban hatékonyabbá és gyorsabbá teszik a konyhai folyamatokat.

Az iCombi Pro és iVario Pro készülékek már néhány hét alatt meggyőző eredményeket mutattak. A gépek kezelhetősége és rugalmassága jelentősen tehermentesíti a konyhai dolgozókat, a folyamatok pedig gördülékenyebbek és rövidebbek lettek.

A tapasztalatok alapján a gyártóval stratégiai megállapodást tervezünk kötni, amely hosszú távon biztosíthatja számunkra a folyamatos technológiai fejlődést. Ezáltal ételeink minősége tovább javul, így még megbízhatóbb és egyenletesebb színvonalat tudunk garantálni.

Megszokott márkák új szerepben: közétkeztetés felsőfokon



Az étlapkínálatunkat a folyamatos megújulás, a minőség és a fogyasztói igényekre való gyors reagálás jellemzi. Büszkék vagyunk rá, hogy ezen a téren élen járunk: olyan termékeket is elérhetővé tettünk a közétkeztetésben, amelyek eddig kizárólag boltok polcain lehetett megtalálni.

Kiváló példa erre a SunnyWood tejtital és a Cornexi Zabrudí, amelyek az utóbbi hónapokban több alkalommal szerepeltek étlapjainkon.

Tapasztalataink azt mutatják, hogy az ismert, megbízható magyar márkák jelenléte a közétkeztetésben

ben növeli az elégedettséget, és közelebb hozza a gyerekeket és szülőket a menzai étkezéshez, mint szolgáltatáshoz. Egy-egy ismerős termék nemcsak bizalmat kelt, hanem hozzájárul ahhoz is, hogy a gyerekek nyitottabbak legyenek az újdonságok kipróbálására.

Mi továbbra is azon dolgozunk, hogy a gyermekétkeztetés ne csak megszokás, hanem jó élmény is legyen – olyan, amire érdemes emlékezni.



Új mosogatástechnológia érkezik konyháinkba és étkezőinkbe

Az idei nyári be-
ruházások egyik
kiemelt területe a
korszerű mosogatás-
technológia bevezetése. Ezzel nemcsak a mindennapi konyhai munkát szeretnénk hatékonyabbá tenni, hanem a fenntarthatósági célkitűzéseinkhez is közelebb kerülünk.

A fejlesztések során kétféle ipari mosogatórendszerrel bővítjük konyháink felszereltségét. Az úgynevezett fekete mosogatók különösen nagy teljesítményű, strapabíró gépek, melyek a nehéz és gyakori mosogatási feladatokat veszik át a konyhai dolgozóktól.

A fehér mosogatók ezzel szemben az étkezéshez használt eszközöket – táányérokat, evőeszközöket, poharakat – tisztítják. Ezekből 18 darab új gép beszerzése és telepítése már folyamatban van. Fokozatosan helyez-



zük üzembe májustól a legnagyobb forgalmú tálalókonyháinkon és étkezőinkben. Ezzel elértük célunkat, miszerint az összes olyan tálalónkon – ahonnan legalább 250 főt látunk el naponta – ilyen típusú mosogatógéppel támogatjuk a korszerű, higiénikus és hatékony működést.

Az új rendszerek mellett, hogy gyorsabbak és megbízhatóbbak, energiatakarékosak is: visszanyerik a működés során keletkező hőt, így csökkentik a víz- és energiafelhasználást, valamint mérséklék a pára- és szagképződést is – ami különösen fontos a munkakörnyezet komfortja szempontjából. Ezzel nemcsak a konyhai dolgozók terheit könnyítjük meg, de az ételekhez kapcsolódó háttérfolyamatokat is biztonságosabbá és fenntarthatóbbá tesszük.



Új korszak a tálalásban – badellák helyett GN edények



Az elmúlt időszakban Sopronban teszteltük, és hamarosan Győrben is bevezetjük: megkezdődött a hagyományos badellák lecserélése korszerű GN edényekre. A váltás nemcsak látványos, hanem gyakorlati szempontból is jelentős előrelépést jelent a mindennapi étkeztetésben.

A GN (GasztróNorm) edények szabványosított méretű, rozsdamentes acélból készülnek, amelyeket nemcsak tálalásra, hanem főzésre, hűtésre és szállításra is hatékonyan lehet használni. Egységes kialakításuknak köszönhetően tökéletesen illeszkednek a modern konyhatechnológiai eszközökhöz –



például a kombisütőkhöz, melegen tartó pultokhoz és hűtőegységekhez.

A soproni tapasztalatok kifejezetten pozitívak voltak: az új rendszer gyorsabban átlátható, a dolgozók visszajelzései szerint pedig kényelmesebbé vált a munkavégzés. A célunk, hogy a jövőben minél több konyhánkon alkalmazzuk ezt a modern, sokoldalú rendszert, mellyel tovább növelhetjük az ételek minőségét és a szolgáltatás színvonalát. Az átállás újabb lépés afelé, hogy korszerűbb, hatékonyabb és élhetőbb körülményeket teremtsünk az étkeztetés minden résztvevője számára.

Konyháink hétköznapijai

Minden finom étel mögött összefonódó munkafolyamatok állnak, és ez nem csak a szakácsok munkáját jelenti. A működésünk szíve minden egyes munkatársunk, akik nap mint nap azért dolgoznak, hogy az asztalra a legjobb minőségű ételek kerüljenek. Íme egy kis betekintés abba, hogyan üzemelnek konyháink a háttérben.

A területi vezető és az élelmezésvezető: A konyha irányítói

A területi vezető felügyeli a konyhát, biztosítva, hogy minden részleg hatékonyan működjön. Együttal hidat képeznek az irodai dolgozók és a termelésben dolgozó kollégák között, segítik az információáramlást. Az élelmezésvezető felelős a konyha napi működésének irányításáért, az étkezések menetéért és a csapat koordinálásáért. Ők azok, akik biztosítják, hogy minden zökkenőmentesen működjön, és mindenki a legjobbat nyújtsa.



Az irodai adminisztrátorok: A részletek nagymesterei

Bár ők nem a főzőtérben dolgoznak, az adminisztrátorok kulcsszerepet játszanak a konyha működésében. A dokumentáció, az étkezési rendelések és a napi adminisztratív feladatok segítése lehetővé teszi, hogy a konyhai csapat a fő feladataira összpontosíthasson.



A szakácsok: A finom falatok készítői

Munkájuk nemcsak a főzésről szól: a megfelelő előkészületek, az étkezések gyors és pontos elkészítése, a megfelelő higiéniai előírások betartása mind-mind elengedhetetlen része a szakácsok feladatainak. Ezen kívül az ételek ízének és tálalásának esztétikai szempontjait is figyelembe kell venniük, hogy az ebéd ne csupán tápláló, hanem élvezetes élménnyé váljon.



A konyhai kisegítők: A konyha szorgos kezei

A konyhai kisegítők az alapszintű, de létfontosságú feladatokat végzik. Ők pucolnak, darabolnak, takarítanak és mosogatnak. Munkájuk minden egyes étkezés elkészítésének alapja. Nélkülük a konyhák nem működhetnének hatékonyan. Elengedhetetlen a lelkiismeretes, hatékony munkájuk – nemcsak az ételek elkészítése szempontjából, hanem a konyhán dolgozó többi kolléga számára is, akik nap mint nap számítanak rájuk.



A sofőrök: Az étkezések biztonságos kiszállítói

A sofőrök szállítják ki az elkészült ételeket az intézményekbe. Ők biztosítják, hogy az étkezések időben és megfelelő állapotban érkezzenek meg, hogy minden gyermek és felnőtt friss, ízletes ételt fogyaszthasson.



A tálalóvezető és kollégái: A mosoly és gondoskodás képviselői

Ők azok, akik napi kapcsolatban vannak a gyerekekkel. Ők adják ki az ételeket, figyelnek a rendre, és gyakran névről is ismerik az étkezőket. Elengedhetetlen a munkájuk – hiszen ők jelentik a közvetlen kapcsolatot a gyerekek és a konyha között. Fontos szerepet játszanak abban is, hogy az étkezések gördülékenyen és jó hangulatban teljenek.

55.000+
fogyasztó

1.100+
munkatárs

15+ év
tapasztalat

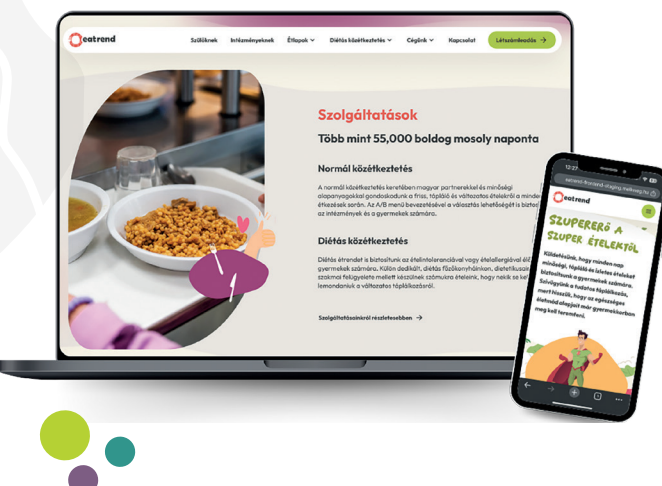
60+
település

510+
intézmény

Megújult weboldal

- könnyebb eligazodás, átláthatóbb étlapok

Több hónapnyi munka és tesztelés után elindult megújult weboldalunk, amely nemcsak modernebb megjelenést, hanem számos új, hasznos funkciót is kínál a látogatóknak. Az új honlap célja, hogy még könnyebben és gyorsabban hozzáférhetővé tegye az információkat a szülők, pedagógusok, intézményvezetők és partnereink számára.



Külön aloldalon kaptak helyet az intézményeknek szóló tartalmak, ahol minden fontos dokumentum, tájékoztató és ügyintézési lehetőség jól strukturált formában található meg. Emellett egy új GYIK (Gyakran Ismételt Kérdések) szekció is segíti a tájékozódást, amely a leggyakoribb kérdésekre ad gyors és egyértelmű válaszokat.

Az egyik legfontosabb újításunk az automatikusan frissülő étlaprendszer, amely lehetővé teszi a szülők és intézmények számára, hogy ne csupán az aktuális heti étkezési választékról tájékozódjanak, hanem előre betekintést nyerjenek a következő heti menübe is. Ezáltal mindig naprakészen követhetik, mit kínálunk a gyerekeknek, és biztosak lehetnek benne, hogy minden étkezés tervezett és átlátható.

A weboldal mellett elkészült legújabb PR videónk is, amely bemutatja, hogyan dolgozunk, mi motivál bennünket nap mint nap, és milyen értékek mentén látjuk el több tízezer gyermek és intézmény étkeztetését. Bízunk benne, hogy ez a rövidfilm közelebb hoz bennünket azokhoz, akik nap mint nap találkoznak munkánk eredményével. Az új honlapot már elérhetik látogatóink a www.eatrend.hu oldalon.

Közös asztal, közös felelősség

- Kedvezményes pedagógusétkezés

Szeretnénk hozzájárulni ahhoz, hogy a pedagógusok is részesülhessenek abból a közösségi élményből, amit az iskolai étkezés nyújthat – a gyerekekkel közös asztalnál, együtt, kapcsolódva.

Hiszünk benne, hogy a közös étkezés erősítheti a tanár-diák kapcsolatokat, és hozzájárulhat ahhoz is, hogy a gyerekek pozitívabban álljanak az iskolai étkezéshez. A kedvezményes ebéd igénybevételéhez egy modern, online megrendelőfelületet is biztosítunk, amely gyors, egyszerű és készpénzmentes megoldást kínál. A rendszer célja, hogy megkönnyítse a hétköznapiakat az iskolákban, óvodákban, és átláthatóbbá tegye az étkezések szervezését.

Számunkra ez nem csupán egy szolgáltatás. Sokkal inkább egy apró gesztus azok felé, akik nap mint nap gondoskodással, figyelemmel és odaadással



Elkészült az első Eatrend Játszótér



Nagy öröm számunkra, hogy elkészült és átadtuk Albertirsán az első Eatrend játszótérét.

Több mint 15 éve dolgozunk azon, hogy a gyermekek mindennapjai egészségesebbek, biztonságosabbak és örömtelibbek legyenek – elsősorban a közétkeztetés területén. Most azonban úgy döntöttünk, hogy egy új formában is szeretnénk hozzájárulni a gyerekek jóllétéhez, és szeretnénk visszaadni annak a közösségnek, melynek mi is részesei vagyunk.



A célunk az volt, hogy a gyerekek egy olyan korszerű, biztonságos helyen játszhassanak, amely nemcsak kikapcsolódást nyújt, de a mozgás örömeit is előtérbe helyezi.

A játszótér gumiburkolatos felületeket, új kerítést és modern játékokat kapott, emellett az önkormányzattal együttműködésben egy pihenősarkot is kialakítottunk a parkosított területen.

A megnyitóra nagyon sokan ellátogattak, és örömet látni, hogy azóta is rengetegen használják a játszótér – ez is megerősít minket abban, hogy érdemes volt belevágnunk ebbe a kezdeményezésbe.

Bízunk benne, hogy ez a hely sok örömteli percet szerez majd a gyerekeknek – és ez még csak a kezdet. Hamarosan egy másik városban is folytatjuk...



Új szerepkörrel erősítjük intézményi partnereink támogatását

Cégünk folyamatos fejlődése és a piaci igényekre való rugalmas reagálás jegyében az elmúlt időszakban több új pozíciót hoztunk létre. Ezek között kiemelt szerepet kapott az üzletfejlesztési képviselő szerepkör, amelyet két munkatárs tölt be: László Norbert a nyugati, Diószegi Gábor pedig a keleti régió intézményeivel tartja a napi szintű kapcsolatot.

Partnereink és fogyasztóink visszajelzései egyértelműen megmutatták: az emberi kapcsolatot, a gyors visszacsatolást és a személyes törődést legalább olyan fontosnak tartjuk, mint a minőségi étkeztetést. Az ügyfélkapcsolati képviselők elsődleges feladata, hogy közvetlen interakcióban legyenek az intézményekkel, támogassák őket a napi működésben felmerülő kérdésekben, és visszajelzéseikkel segítsék a háttérben dolgozó csapatainkat a még hatékonyabb munkában.

Szorosabb kapcsolat az intézményekkel:

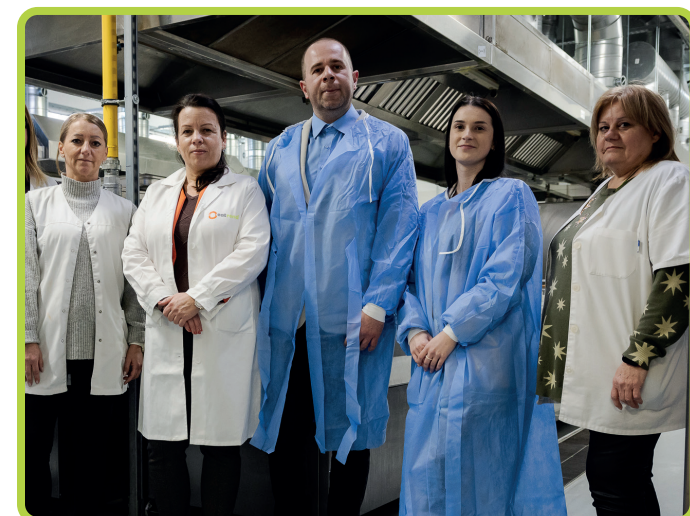
egy jól ismert, személyes kontakt növeli a bizalmat és gyorsítja a kommunikációt.

Gyors válaszok, helyi megoldások:

mivel a képviselők a régiójuk sajátosságait jól ismerik, testre szabott megoldásokat tudnak kínálni.

Visszajelzések közvetítése:

a fogyasztói észrevételek a célzott fejlesztések alapjául szolgálnak.



László Norbert
üzletfejlesztési képviselő



Diószegi Gábor
üzletfejlesztési képviselő

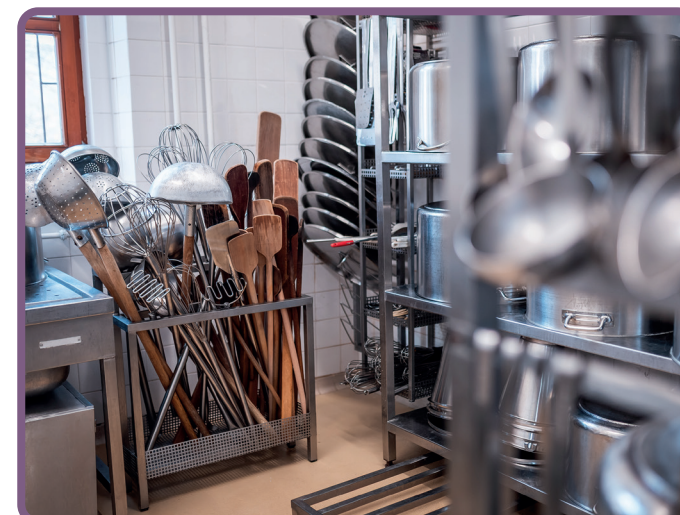
Az üzletfejlesztési képviselők munkája nemcsak a mindennapi gördülékenységet segíti, hanem stratégiai szempontból is kulcsfontosságú: ők a kapocs a központ és az intézmények között. Hisszük, hogy ezzel a lépéssel egy még erősebb, emberibb közétkeztetési rendszert építhetünk.

Nyitott konyhák, nyitott gondolkodás

Az Eatrend Magyarországnál mindig is fontosnak tartottuk, hogy ne csak ételleket, hanem bizalmat is építsünk, ezért több alkalommal is lehetőséget biztosítottunk arra, hogy a szülők és az érdeklődők közvetlenül is bepillantassanak konyháink működésébe.

Győr, Pápa, Eger és Bonyhád voltak azok a városok, ahol megnyitottuk konyháink kapuit. Ezeken az eseményeken a látogatók megismerkedhettek a mindennapi folyamatokkal, betekintést nyerhettek az ételek elkészítésének háttérébe, és természetesen meg is kóstolhatták az aznapi menüt. A célunk az volt, hogy láthatóvá és átélhetővé tegyük azt a gondosságot, amellyel nap mint nap dolgozunk.

A visszajelzések alapján a szülők nagyra értékelték a lehetőséget, hogy személyesen tapasztalhatták meg, hogyan és milyen körülmények között készülnek az iskolai és óvodai ételek. Számunkra pedig különösen értékes volt a közvetlen párbeszéd – ezek az alkalmak segítenek abban, hogy szolgáltatásunkat tovább fejlesszük, és még inkább a mindennapi igényekhez igazítsuk.



Oda kerültek a gépek, ahol valóban szükség van rájuk



I den tavasszal lezárult cégünk informatikai fejlesztése, amely során több használt, de jó állapotú számítógép új otthonra talált. Ezek egy része az Egri Arany János Általános Iskola, Szakiskola és Kollégiumba, míg a másik fele a győri Szabóky Adolf Szakiskolai Intézményegységhez került, ahol nemcsak örömmel fogadták a felajánlást, hanem konkrét és fontos célokra is tudják használni az eszközöket. Az iskola képviselőjében adott válaszokat kérdéseinkre Veres Gábor Intézményegység-vezető.

Mióta működnek együtt az Eatrend-el, és hogyan értékelik a szolgáltatásunkat?

Az Eatrend Arrabona Zrt. három éve látja el az étkeztetési szolgáltatást a Győri SZC Gábor László Építő- és Faipari Szakképző Iskola Szabóky Adolf Szakiskolai Intézményegységében. A kezdetektől jó együttműködés jellemzi a kapcsolatunkat.

Összességében elégedettek vagyunk az Eatrend által nyújtott szolgáltatással. A mindennapi működés során kialakult egy stabil, megbízható kapcsolat, és külön értékeljük, hogy a fejlesztési javaslatainkra nyitottan és konstruktívan reagálnak. Ez az együttműködés sokat segít abban, hogy a tanulóink és dolgozóink igényeit még jobban figyelembe tudjuk venni.

Milyen a visszajelzés az ételekkel kapcsolatban, és mik a diákok kedvencei?

Az étlap változatos, az ételek színvonala megfelelő. Kiemelném, hogy az étkezésről rendszeresen van lehetőségünk visszajelzést adni, amelyet az Eatrend figyelembe is vesz. Mind tanulóinktól, mind kollégáinktól többnyire pozitív visszajelzések érkeznek, ami megerősít minket abban, hogy jó kezekben van az iskolai étkeztetés.

Tanulóink ízlése természetesen sokféle, de tapasztalataink szerint a klasszikus, húsos ételek különösen népszerűek. Emellett nagy sikert aratnak a friss gyümölcsök és az ebéd mellé kínált kisebb édességek is. Ezek mindig örömmel fogadott elemei a menünek.

Hogyan jellemeznék az Eatrend munkatársaival való napi kapcsolatot?

Az állandó konyhai személyzettel nagyon jó kapcsolatot ápolunk. Munkatársaik kedvesek, türelmesek a tanulóinkkal, ami különösen fontos számunkra, hiszen intézményegységünkben sajátos nevelési igényű fiatalok tanulnak. Ők több odafigyelést igényelnek, és örömmel látjuk, hogy ezt a kollégáik is figyelembe veszik a mindennapi munkájuk során.

Az állandó konyhai személyzet mellett kiemelten jó és hasznos gyakorlatnak tartjuk, hogy az Eatrend



Veres Gábor intézményegység-vezető/igazgatóhelyettes
és László Norbert üzletfejlesztési képviselő

képviselője rendszeresen felkeresi intézményegységünket. Ez a személyes jelenlét sokat segít abban, hogy az észrevételeinket, visszajelzéseinket közvetlenül tudjuk megbeszélni, és így a kapcsolat nemcsak gördülékenyebb, de eredményesebb is.

Miért jelentett sokat a felajánlott számítógépek érkezése?

A digitális eszközök korszerűsítése folyamatos kihívást jelent az oktatásban. Bár fenntartónk, a Győri Szakképzési Centrum is sokat tesz a megfelelő informatikai háttér biztosításáért, a magáncégek – mint az Eatrend – felajánlásai nagyban hozzájárulnak a céljaink eléréséhez.

Az Önök által felajánlott számítógépek nagy örömmel és hálával kerültek hozzánk. Ezeket a gépeket elsősorban a „Digitális kultúra” tantárgy oktatásában, valamint a „Számítógépes adatrögzítő” szakképesítés képzése során fogjuk használni. Olyan tanulóhoz kerülnek, akik számára különösen fontos, hogy korszerű eszközökkel sajátíthassák el az informatikai alapokat.

Ezúton is köszönjük az értékes felajánlást és a hosszú távon is kiegyensúlyozott együttműködést. Bízunk benne, hogy a jövőben is hasonlóan eredményes kapcsolatot ápolhatunk. ■

FALATOZÓS JELMEZEK ÉS SPORTOS LOGÓK

I den már két különleges kampánnyal is megmozgattuk a gyerekeket. A farsangi jelmezversenyünk az óvodások körében aratott hatalmas sikert: 60 kisgyermek öltözött valamilyen ételnek vagy italnak. A legnépszerűbb három jelmez gazdája ajándékutalványt nyert, három különdíjas pedig meglepetésben részesült.

Májusban az iskolákban zajlott az alkotás: a Sportos Suli Kihívás keretében általános és középiskolák versenyeztek, hogy használt sporteszközökből kirakják az Eatrend logót. A beérkezett fotók remekül megmutatták a résztvevők kreatív gondolkodását – régi labdák, ugrókötelek, hulahopp karikák keltek új életre. A három legsikeresebb pályázó iskola egyenként 300.000 Ft értékű sporteszközcsomagot nyert.

Ezúton is köszönjük minden óvodának, iskolának és szülőnek, hogy partnerként vettek részt ezekben a kezdeményezésekben.

Érdemes minket követni közösségi oldalainkon is, hiszen hamarosan új kihívásokkal, nyereményekkel és kampányokkal készülünk!



Hazai, minőségi hozzávalók - otthonos és nemzetközi ízek

Megőrizni és modernizálni - minden nap ezzel a kettős küldetéssel állnak munkába a Gyermelyi alkalmazottai, akik tésztagyárunkban, malmainkban és tojófarmunkon azért dolgoznak, hogy minden magyar család asztalára kitűnő minőségű ételek kerüljenek.

Magyarország piacvezető tésztagyártójaként, legnagyobb tojástermelőjeként és megkerülhetetlen malomipari szereplőjeként mintegy 8.100 hektáron folytatunk mezőgazdasági tevékenységet.

A modern technológiára, ugyanakkor tradicionális tudásra épülő önellátás teszi lehetővé, hogy csakis kitűnő minőségű, saját kezünk által létrehozott alapanyagból alkossuk meg termékeink gazdag választékát.

Hiszünk benne, hogy az Eatrend Kft.-vel folytatott partnerségünk hozzájárul a minőségi közétkeztetés megteremtéséhez, fenntartásához. Büszkéek vagyunk rá, hogy az Eatrend Kft. küldetéséhez minket választott.

