

JÁTÉK, MOZGÁS ÉS
KÖZÖS ÉLMÉNYEK
- MENZA KUPA SOPRONBAN

SZABADABB
VÁLASZTÁS,
TÖBB ÉLMÉNY

ÚJ KÖZPONT,
ERŐSEBB HÁTTÉR

EGY HÉT A
BALATONNÁL, AMI
EGY ÉLETRE SZÓL

Ügyvezetői köszöntő



Az elmúlt időszakban tudatosan új alapokra helyeztük a működésünket az Eatrendnél, amelynek célja egy egyszerűbb, átláthatóbb és hosszútávon is kiszámítható működés kialakítása volt.

A folyamatot két lépésben építettük fel. Elsőként létrehoztunk egy új igazgatói szintet, és ezzel párhuzamosan újragondoltuk a szervezeti struktúrát és a felelősségi köröket. Ennek eredményeként ma egy tisztábban működő, gyorsabban reagáló szervezet áll rendelkezésre.

A működésért felelős igazgatói pozíciót Ofella Ildikó tölti be, aki több mint 20 év vezetői tapasztalatot hoz az FMCG szektorból, többek között a Coca-Cola HBC és a Borsodi Sörgyár világából. Ez a szakmai háttér új lendületet ad a szervezetnek, és közvetlen hatással lesz a hatékonyságunk növelésére, a belső tartalékok jobb kiaknázására, valamint a termékfejlesztésekre és fogyasztóink, partnereink elégedettségének további erősítésére.

A második lépés ennél hosszabb folyamat volt: a megfelelő emberek kiválasztása, a csapatok megerősítése és az együttműködések újrendezése. Ebben a szakaszban különösen fontos volt számunkra, hogy a szakmai tapasztalat és a friss, innovatív szemlélet egyaránt helyet kapjon a szervezetben. Ebben az évben kiemelt hangsúlyt fektetünk a szakmai területeink további erősítésére is.

A célunk változatlan: a lehető legjobb minőséget nyújtani a lehető leghatékonyabb működés mellett. Az átalakítások eredményét nem rövid távon mérjük, hanem abban, hogy a mindennapokban is érzékelhető legyen a stabilabb, kiszámíthatóbb működés és a gördülékenyebb együttműködés.

Remélem, hogy az újságban szereplő tartalmak nemcsak tájékoztatást adnak, hanem közelebb hozzák mindazt a munkát, amely a háttérben zajlik annak érdekében, hogy szolgáltatásaink biztonságosan és a lehető legmagasabb szinten működjenek. Kellemes és hasznos olvasást kívánok!

Üdvözlettel:

Tibor Zsolt
ügyvezető

Nyári hűsölés az Eatrenddel

Az Eatrend számára továbbra is fontos, hogy jó kapcsolatot alakítsunk ki a helyi közösségekkel, ezért a korábbi évekhez hasonlóan, idén is folytatjuk nyári limonádéosztásainkat. A városok különböző frekvenciánál szervezett alkalmak nemcsak hűsítő élményt jelentenek, de találkozási pontot is kollégáinkkal.

Az elmúlt évek tapasztalatai alapján ezek az események nagy sikert arattak, ezért a nyári szezonban ismét több helyszínen találkozhatnak velünk.

Érdeemes figyelni az Eatrend közösségi oldalait, ahol időben közzétesszük az aktuális helyszíneket és időpontokat, így senki sem marad le a nyár legfrissítőbb napjairól.



Új központ, erősebb háttér – a stabil működés szolgálatában

Az elmúlt időszakban olyan fejlesztéseket valósítottunk meg, amelyek nemcsak vállalatunk működését erősítik, hanem közvetlen előnyöket jelentenek partnereink, intézményvezetők és önkormányzatok számára is.



Tavasza elkészült saját tulajdonú albertirsai cégközpontunk, emellett Győrben is korszerű, modern irodát alakítottunk ki. A két helyszín stratégiai szerepe túlmutat az infrastruktúrán, hiszen céljuk, hogy gyorsabb, hatékonyabb és kiszámíthatóbb működést biztosítsanak a teljes ellátási rendszerben.

A fejlesztések egyik legfontosabb eredménye a működési stabilitás erősödése. Az új központok révén gördülékenyebbé vált a szervezés, gyorsabb a döntéshozatal, és hatékonyabb támogatást tudunk nyújtani a konyhák, valamint az intézmények mindennapi működéséhez. Ez közvetlenül hozzájárul a szolgáltatás biztonságához és folyamatosságához.

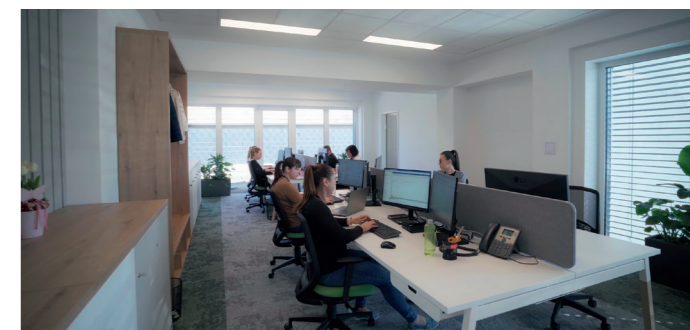


A központok kialakításakor kiemelt figyelmet fordítottunk arra is, hogy magas szintű szakmai háttérrel támogassuk működésünket. Az egyes területeken dedikált szakértői csapatok dolgoznak, akik összehangoltan biztosítják a szolgáltatás minőségét és folyamatosságát. A szervezetben egyszerre van jelen a fiatalos, innovatív szemlélet és a több évtizedes tapasztalat, amely garantálja a megbízható, ugyanakkor folyamatosan fejlődő működést.

Kiemelt célunk volt az is, hogy növeljük hatékonyságunkat a háttér folyamatokban. Az összehangoltabb működésnek



köszönhetően gyorsabbá vált a munkavállalók kiszolgálása, egyszerűsödtek a belső folyamatok, valamint jelentősen javult a beszerzés és a raktározás hatékonysága. Ezek a lépések lehetővé teszik, hogy jobban reagáljunk a változó körülményekre, és még stabilabb szolgáltatást nyújtsunk partnereinknek.



A beruházások másik fontos hozadéka a költséghatékonyság. A geotermikus hűtés-fűtés és a napelemek alkalmazása nemcsak fenntarthatóbb működést biztosít, hanem hosszú távon jelentős energiamegtakarítást is eredményez. Emellett a győri iroda és a főzőkonyha egy helyre költöztetésével csökkentettük a párhuzamos működésből adódó költségeket és növeltük az együttműködés hatékonyságát.

Kiemelten fontos számunkra, hogy minden területen optimalizáljuk kiadásainkat, a beszerzéstől az energiafelhasználásig, ezért tudatosan csökkentettük működésünk költségeit. Ennek köszönhetően képesek vagyunk árainkat a lehető legalacsonyabb szinten tartani, miközben a szolgáltatás minőségéből nem engedünk.

Fejlesztéseink célja, stabil, megbízható és hatékony partnerként támogatni az intézményeket és fenntartóikat. Olyan működési modellt építünk, amely hosszú távon is kiszámítható, és amelyben a költségtudatosság, a hatékonyság és a szolgáltatásbiztonság egyszerre érvényesül.

Több mint egy meeting

Egy szakmai találkozó eredménye ritkán mérhető forintban. Most mégis így történt.



A kiterjesztett vezetői meetingeket évente kétszer rendezzük meg, kifejezetten azért, hogy a szűkebb vezetői körön túl több kollégánk is közvetlenül kapjon képet arról, merre tart a vállalat. Ilyenkor szó esik a tervezett beruházásokról, fejlesztésekről, a működést érintő változásokról és a hosszabb távú célokról is. Legalább ennyire fontos azonban, hogy ezek az alkalmak valódi válaszokat adjanak a munkatársakban felmerülő kérdésekre is.

A felvételeket ezúttal előre lehetett beküldeni, melyekre az esemény során mindenki választ kapott. Minden egyes kérdés után 10.000 forint felajánlás történt a Gyermekgyógyítók javára, így az aktív részvétel közvetlenül egy jó ügyet is szolgált. Ennek köszönhetően végül 800.000 forint gyűlt össze.



A befolyt összegből infúziós pumpák beszerzését támogattuk, ezzel hozzájárulva a mindennapi működésükhöz és ahhoz a sokszor láthatatlan, mégis elengedhetetlen háttérhez, amely a gyermekek gyógyulását szolgálja.



A most összegyűlt 800.000 forint így nemcsak egy szám, hanem valós segítség. Egy olyan támogatás, amely mögött a kollégák figyelme és közös gondolkodása áll.



Szakácsképzés

– stratégiai együttműködés a legmagasabb minőség szolgálatában

Az Eatrend Magyarország és a RATIONAL együttműködése nem most kezdődött, de most ért egy olyan pontra, ahol már nemcsak a gépek számítanak, hanem az is, hogyan használják őket. Német partnerünk olyan professzionális konyhatechnológiai berendezéseket gyárt, amelyek nagyüzemi konyhákban segítik az ételek pontos, egységes és hatékony elkészítését.



Az elmúlt egy évben közel húsz RATIONAL sütő került konyháinkba, és ez a fejlesztés idén is folytatódik. Ezek a gépek a napi munka fontos eszközei, ezért volt fontos, hogy a kollégák ne csak használják őket, hanem valóban értsék is a működésüket.

Erre épült az a képzési program, amit Győrben és Cegléden tartottunk meg. Nem elméleti oktatásról volt szó, hiszen a résztvevők konkrét helyzeteken, saját munkájukhoz kapcsolódó példákon keresztül dolgoztak. A képzést Papp Zsolt executive chef vezette, aki végig gyakorlatban mutatta meg, hogyan lehet ugyanazt a feladatot egyszerűbben, pontosabban, hatékonyabban és kevesebb hibalehetőséggel elvégezni.



A különbség szemmel is látható. Egyes húsételeknél például a korábbi 30–38 százalékos sütési veszteség akár 12 százalékra csökkenthető. Ez elsősorban csak egy szám, de a konyhában ez jobban tervezhető mennyiségeket és egyenletesebb minőséget jelent.

A képzéseknek köszönhetően egy újabb lépést tettünk afelé, hogy a konyhák kiszámíthatóbban és egységesebben működjenek. Hiszen fontos, hogy ételeink ugyanolyan magas minőségben készüljenek el minden konyhánkon, legyen az bárhol az országban.

Az Eatrend Magyarország számára ez nem egy egyszeri projekt, hanem egy irány. A RATIONAL pedig ebben nemcsak beszállító, hanem partner technológiával, tudással és azzal a háttérrel, ami nélkül ezek a változások nem működnének a gyakorlatban.

A végeredmény pedig nem a konyhában látszik igazán, hanem a tányérokban.



RENDEZVÉNYEK, AMELYEKHEZ ÖRÖMMEL HOZZÁJÁRULUNK

Az elmúlt időszakban catering csapatunk számos közösségi, kulturális és sportesemény megvalósításában vett részt országshatáron. Büszkék vagyunk arra, hogy különböző bálok, versenyek és ünnepi alkalmak vendéglátását biztosíthattuk több településen, és hozzájárulhattunk ezek sikeréhez.



Tapasztalataink azt mutatják, hogy egy jól megszervezett rendezvényhez a minőségi étkeztetés is elengedhetetlen. Legyen szó intézményi bálról, sporteseményről, kulturális programról, kisebb közösségi alkalomról, csapatunk rugalmasan és megbízhatóan támogatja partnereinket a teljes catering lebonyolításában.

„A vendégek visszajelzései alapján mindenki nagyon elégedett volt a helyszínnel és az ételekkel. Köszönjük a szervezésben részt vevő kollégák szakértelmét, segítőkészségét és együttműködését. Öröm volt ilyen háttérrel megszervezni az eseményt – bízunk a jövőbeni közös munkában is.”
Mazsorett Bál szervezője,
Kiskőrös



„Teljes mértékben elégedett voltam a szolgáltatással. A kollégák az előkészületek során és az esemény alatt is rendkívül készségesek voltak, mindenben segítettek a munkámat és hozzájárultak ahhoz, hogy a vendégek jól érezzék magukat. Bízom benne, hogy hagyományteremtő rendezvényt sikerült megvalósítanunk, és a jövőben ismét együtt dolgozhatunk.”
Pomázi Imre,
ceglédi osztályból

Külön öröm számunkra, hogy munkánkkal nemcsak rendezvényeket szolgálhatunk ki, hanem intézmények közösségi életét is erősíthetjük. Emellett társadalmi szerepvállalásunk részeként rendszeresen támogatunk intézményi eseményeket, hozzájárulva azok megvalósításához.

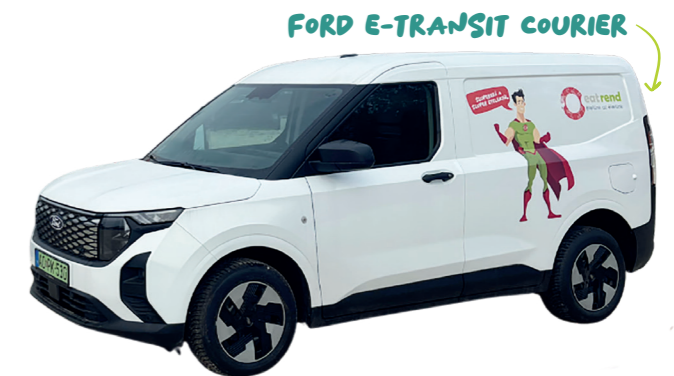
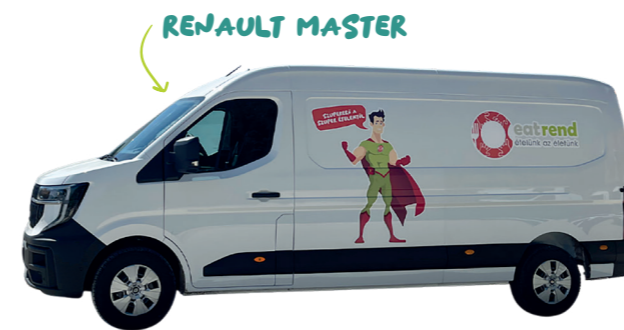
Szeretnénk felhívni partnereink figyelmét, hogy catering szolgáltatásunk intézményi rendezvényekhez is elérhető. Amennyiben terveznek bált, versenyt, ünnepséget vagy bármilyen közösségi eseményt, örömmel állunk rendelkezésre, a tervezéstől a megvalósításig.



Amennyiben ajánlatot szeretnének kérni, kérjük, látogassanak el honlapunkra, vagy írjanak nekünk a catering@eatrend.hu e-mail címre.

BŐVÜLŐ FLOTTA, MÉG MEGBÍZHATÓBB KISZÁLLÍTÁS

Az elmúlt időszakban gépjárműparkunk jelentős bővülésen ment keresztül, és mára 175 jármű biztosítja a kiszállítást. Minden egyes új jármű azt a célt szolgálja, hogy az ételek még kiszámíthatóbban, biztonságosabban és magasabb színvonalon érkezzenek meg az intézményekbe.



Átláthatóbb munkakörnyezetet jelentenek, ami a mindennapi feladatok ellátását is megkönnyíti. A visszajelzések alapján a kollégák jól fogadják az új járműveket, és a modern flotta a szakmai büszkeség része is lett számukra.

A mindennapi működésben ez különösen a pontosságban és a megbízhatóságban érhető tetten. Legyen szó egy zsúfoltabb reggelről vagy változó útvonalokról, a korszerűbb és bővülő flotta nagyobb rugalmasságot ad ahhoz, hogy az étkezések időben és megfelelő minőségben jussanak el mindenhová.

A fejlesztések során ugyanakkor egy másik szempontot is figyelembe veszünk, ami nem más, mint a fenntarthatóság. Az elektromos járművek megjelenése a flottában nemcsak technológiai előrelépés, hanem tudatos irány is a környezeti terhelés csökkentése felé. Ez a szemlélet ma már szorosan kapcsolódik a közéleti elvárásokhoz és az intézményi elvárásokhoz is.

A változás a sofőrök mindennapjait is érinti. Az új, korszerű járművek kényelmesebb, biztonságosabb és

A háttérben tehát nem csupán egy logisztikai rendszer bővül, hanem egy olyan infrastruktúra fejlődik, amely közvetlen hatással van a szolgáltatás minőségére. A partnerek és intézmények számára mindez egy dolgot jelent: kiszámítható, megbízható és egyenletes színvonalú ellátást.



KÖVESSEN MINKET TIKTOKON!

www.tiktok.com/@eatrendmagyarország

Gondoskodás minden falatban

- Így működik a diétás étkeztetés az Eatrendnél

Az Eatrendnél minden gyermekre kiemelt figyelmet fordítunk, különösen azokra, akik speciális étrendet igényelnek. A diétás étkeztetés mögött komoly szakmai munka, precíz szervezés és nagyfokú odafigyelés áll. Most egy kis bepillantást engedünk abba, hogyan működik mindez a mindennapokban – Szilágyi-Katona Orsolya, dietetikai szakmai vezető személyes és szakmai szemszögéből.



Szülökként az egyik legnagyobb kihívás, amikor gyermekünk ételallergiával vagy -érzékenységgel él. Ilyenkor minden étkezés tudatos odafigyelést igényel, hiszen a biztonság, a tervezés és a folyamatos kontroll a mindennapok részévé válik. Nemcsak szakemberként, hanem édesanyaként is érintett vagyok, mivel a kisfiam is az Eatrendnél étkezik. Ez különösen fontosá teszi számomra a feladataimat, mert pontosan tudom, mekkora bizalmat jelent, amikor a szülők ránk bizzák gyermekük étkezését.

Az Eatrend Magyarország több mint másfél évtizede, 2009 óta van jelen a gyermekétkeztetésben. Az eltelt időszak alatt a diétás ellátás cégünk egyik meghatározó, folyamatosan bővülő területévé vált. Jelenleg naponta több mint 1600 adag speciális étrendet készítünk három, kifejezetten erre a célra működő főzőkonyhán. Ez a volumen nemcsak kapacitást jelent, hanem komoly odafigyelést is igényel, hiszen minden adag mögött egy gyermek áll, akinek az egészsége a pontos kivitelezésen múlik.



Szakmai vezetőként a diétás konyhák tevékenységét irányítom, ami sokrétű és összetett feladat. Ez komoly felelősséggel jár, ugyanakkor stabil háttérrel ad, hogy egy felkészült, jól együttműködő csapat dolgozik ezen a területen.

Dietetikusok, szakácsok, kommisszók és élelmezésvezetők összehangolt munkájának köszönhetően minden folyamat ellenőrzött, biztonságosan és kiszámíthatóan zajlik.

Több mint előírás – személyre szabott biztonság

A közétkeztetési rendelet 14 kötelező allergén kezelést írja elő, mi azonban ennél jóval tovább megyünk, több mint 102 allergénre biztosítunk diétát és jelenleg 210 különböző diétás kóddal dolgozunk. Ezek között megtalálhatók a leggyakoribb allergiák mellett a ritkább, speciális, vagy akár teljesen egyedi igények is.

Az egyik legfontosabb célunk, hogy a diétás étkezés ne jelentsen megkülönböztetést. Éppen ezért az étrendeket úgy alakítjuk ki, hogy azok a lehető legnagyobb mértékben kövessék az alapétlapot. Így fordulhat elő, hogy ugyanazon a napon minden gyermek bolognai spagettit eszik a saját diétájának megfelelő változatban, például gluténmentes tésztaival, vagy növényi sajttal készítve. Ez nemcsak szakmai kérdés, hanem érzelmi is, hiszen fontos, hogy a gyermekek az étkezések során is a közösség részének érezzék magukat.

Precíz rendszer, maximális biztonság

A diétás étkeztetés alapja a hibamentes működés. Konyháinkon minden folyamat ezt szolgálja:

- elkülönített előkészítés és főzés,
- külön eszközök, hűtők és tárolórendszerek használata,
- külön térben történő gluténmentes ételkészítés,
- szigorú alapanyag-ellenőrzés.

Minden elkészült étel névre szóló címkével kerül kiadásra, amely tartalmazza a gyermek nevét, a diéta típusát és az étel minden fontos adatát. Ez a rendszer garantálja, hogy



minden étkező pontosan azt az ételt kapja, amely számára biztonságos.

Az ételek elkészítése során a „főzz és hűts” technológiát alkalmazzuk, amely lehetővé teszi, hogy az ételek megőrizzék minőségüket, miközben biztonságosan szállíthatók és tárolhatók. A korszerű hűtési és sokkolási eljárások tovább erősítik az élelmiszerbiztonságot és a minőségmegőrzést.

Innováció a mindennapokban

A diétás étkeztetés folyamatos fejlődést igényel, mi pedig aktívan részt veszünk ebben. Dietetikusaink és szakácsaink rendszeresen dolgoznak új alapanyagok és receptúrák bevezetésén, hogy a diétás étrend ne csak biztonságos, hanem élvezetes is legyen.

Gyakran előfordul, hogy egy-egy speciális igény miatt partnereinkkel közösen fejlesztünk ki termékeket, akár úgy is, hogy kezdetben csak néhány darab készül egy adott gyermek számára. Ezek az egyedi megoldások nemcsak az érintett étkező számára jelentenek segítséget, hanem hosszabb távon a teljes diétás kínálatunk fejlődéséhez is hozzájárulnak.

Valljuk, hogy a diéta nem jelenthet lemondást az élményekről.



Jövőbe mutató fejlesztések

A fejlődés az infrastruktúrában is folyamatosan kézzelfogható. A nyári beruházások egyik kiemelt elemeként megvalósul a pápai diétás konyha teljes körű, korszerű felújítása, amely új mércét állít a biztonságos élelmiszer-előállítás területén.

Az új, modernizált konyha akár napi 1000 adag diétás étel elkészítésére lesz alkalmas, miközben a legszigorúbb szakmai és hatósági előírásoknak is maradéktalanul megfelel. A fejlesztés nemcsak a kapacitás bővítését jelenti, hanem a működés minden szintjén érezhető minőségi előrelépést, hatékonyabb folyamatokat, még magasabb szintű élelmiszerbiztonságot és stabil, jövőbe mutató működési környezetet.

Bizalom, ami minden nap újra megszületik

A diétás étkeztetés számunkra nem pusztán szolgáltatás, hanem felelősség. Olyan terület, ahol a szakmai tudás és az emberi odafigyelés elválaszthatatlan egymástól.

Minden elkészített étellel biztonságot nyújtunk a gyermekeknek és nyugalmat adunk a szülőknek.

Hiszünk benne, hogy a gondoskodás valóban minden falatban benne van.



Szabadabb választás, több élmény



A közétkeztetés világa folyamatosan változik, és ezzel együtt a fogyasztói igények is egyre tudatosabbá válnak. A szabadszedés rendszere ebbe a fejlődési irányba illeszkedik: nem csupán egy új kiszolgálási forma, hanem egy olyan szemlélet, amely a választás szabadságát és az egyéni igények figyelembevételét helyezi középpontba.



A szabadszedés nem arról szól, hogy egy meglévő rendszert lecserélünk, hanem arról, hogy egy alternatívát kínálunk azoknak, akik nyitottak rá, és szívesen élnek a választás lehetőségével.



A rendszer elsőként Kiskőrös városában indult el, ahol már hosszabb ideje működik, és stabil tapasztalati alapot biztosít számunkra. Azóta több helyszínen is bevezetésre került, így például Cegléden, Győrben, valamint legújabban Sárszentmiklóson is elindult. Ezekon a pontokon mindig visszanyúlunk a korábbi tapasztalatokhoz, és azokat beépítve fejlesztjük tovább a működést, hiszen minden intézmény, minden konyha és minden közösség más.

A szabadszedés bevezetése során kiemelten fontos számunkra, hogy egyensúlyt teremtsünk a megrendelői és a fogyasztói igények között. Figyelembe vesszük az adott intézmény elvárásait, a helyszín fizikai és szervezési lehetőségeit, valamint azt is, hogy a gyerekek és a felnőttek hogyan reagálnak erre a típusú kiszolgálásra.

Hosszabb távú célunk, hogy 2027 végére szeretnénk minden olyan helyszínt és megrendelőt bekapcsolni ebbe a szolgáltatásba, ahol adottak a feltételek, és ahol erre valódi igény mutatkozik.



PALÁNTÁT AZ OVIBA

A Föld napja alkalmából indított „Palántát az oviba” pályázatunk minden várakozásunkat felülmúlta: országsszerte több mint 150 óvoda csatlakozott a kezdeményezéshez. A kiemelkedő érdeklődés is jól mutatja, hogy egyre nagyobb az igény arra, hogy már a legkisebbek is élményszerűen találkozzanak a természet közelségével és a fenntarthatóság alapjaival.

A program alapvető célja az volt, hogy az óvodás korosztály számára kézzelfoghatóvá tegye a természet körforgását, és lehetőséget adjon arra, hogy a gyerekek saját tapasztalatokon keresztül tanuljanak. A pályázat középpontjában az a gondolat állt, milyen fontos, hogy a gyerekek ne csak halljanak az élelmiszerek eredetéről, hanem maguk is megtapasztalják, milyen az, amikor elültetnek egy magot, gondozzák a növényt, majd később azt el is fogyaszthatják.



- Cegléd – Széchenyi úti Óvoda Ugyeri Tagóvodája
- Makó – Makói Óvoda Hold utcai épülete
- Kiszombor – Karátson Emília Óvoda

A nyertes óvodák jutalma intézményenként három magaságyás, valamint kerti eszközök és vetőmagok, amelyekkel tovább erősíthetik a gyermekek környezettudatos szemléletét. A vetőmagokat a **Magrovet** biztosította, míg a magaságyásokhoz szükséges eszközöket a **Nortene** ajánlotta fel, amit ezúton is köszönünk!



A beérkezett pályamunkák rendkívül sokszínűek és inspirálóak voltak. A zsűri számára komoly kihívást jelentett a döntés. Az értékelés során több szempontot is figyelembe vettünk: a környezettudatosság megjelenését, a kreativitást és ötletet, a gyermekek aktív bevonását, valamint a megvalósítás gyakorlati értékét és fenntarthatóságát.

A hosszas mérlegelést követően végül hat intézmény pályázata emelkedett ki:

- Eger – Egri BÓI Gyermekkert Tagóvodája
- Győr – Erzsébetligeti Óvoda Szivárvány Tagóvodája
- Szigetszentmiklós – Mocorgó Óvoda



Játék, mozgás és közös élmények

– Menza Kupa Sopronban

Ezúttal nem az ebédlőben dőlt el, ki a legjobb „menzás csapat”: ügyességi, kreatív és kommunikációs feladatokban mérték össze tudásukat a soproni gyerekek a második Eatrend Menza Kupán. A Soproni SZC Vas- és Villamosipari Technikum tornatermében közel száz óvodás és iskolás vett részt az eseményen, ahol egész délelőtt a játék, a mozgás és a közös élmények álltak a középpontban.

A tornatermet hangos szurkolás és önfeledt nevetés töltötte meg. Összesen 15 csapat mérte össze ügyességét és tudását, az óvodások öt, az iskolások pedig négy állomáson haladtak végig. A feladatok mind a menza és az ételek világához kapcsolódtak, játékos formában.

A legkisebbek számára igazi kalandot jelentett az almaszűret vagy a megterített asztal összeállítása, de a „borsóvadász” is nagy sikert aratott. A feladatok során nemcsak az ügyesség, hanem az együttműködés is fontos szerepet kapott.



Az iskolás korosztály idén megújult állomásokkal találkozott. Ezek közül kiemelkedett a „Menza Stúdió” nevű médiaállomás, ahol kommunikációs és kreatív feladatokban gyűjthettek pontokat a csapatok. Volt, aki riporterként próbálta ki magát kamera és mikrofon előtt, mások pedig ételeket írtak körül úgy, hogy csapattársaik kitalálhassák azokat. Az állomás szakmai megvalósításában a Soproni Ifjúsági és Médiaclub is közreműködött.



A rendezvényt dr. Csiszár Szabolcs, Sopron alpolgármestere nyitotta meg. Köszöntőjében kiemelte, hogy a Menza Kupa jól mutatja az Eatrend társadalmi szerepvállalását, valamint azt a figyelmet, amelyet a gyermekek egészségére és az egészséges táplálkozásra fordítanak.

– Örülünk annak, hogy a gyermekétkeztetés biztosítása mellett egy ilyen közösségépítő sporteseményt is megszerveztetek a soproni gyerekek számára – fogalmazott.

A legeredményesebb csapatokat értékes sportszerutalványokkal jutalmaztuk: az első helyezettek 300 ezer, a

A Menza Kupa győztesei Óvodák

- I. helyezett:
Hermann Alice Óvoda Sopronkőhidai Tagóvoda
- II. helyezett:
Trefort Téri Óvoda 1. csapata
- III. helyezett:
Bánfalvi Óvoda–Kindergarten Wandorf

Iskolák

- I. helyezett:
Soproni Német Nemzetiségi Általános Isk. 1. csapata
- II. helyezett:
Lackner Kristóf Általános Iskola 2. csapata
- III. helyezett:
Soproni Petőfi Sándor Általános Isk. és AMI csapata

második helyezettek 200 ezer, a harmadik helyezettek pedig 100 ezer forint értékű támogatást kaptak intézményük számára.

Bár a nap végén kihirdettük a győzteseket, számunkra is egyértelmű volt: a legnagyobb nyereség ezúttal is a közös élmény, a mozgás öröme és az együtt töltött délelőtt volt.



KÓSTOLVA TANULNI

- Dombóváron járt az Eatrend Suliprogram

Az Eatrend Suliprogram újabb állomásához érkezett, ezúttal Dombóváron, az MMSZ Esterházy Miklós Technikumban, ahol több mint száz diák vett részt az eseményen.



A program középpontjában most is az élményszerű tanulás és a közvetlen tapasztalatszerzés állt. Arra törekedtünk, hogy a fiatalok ne csak halljanak az egészséges táplálkozásról, hanem aktívan részt is vegyenek benne, kérdezzenek, kóstoljanak és mondják el véleményüket.

Mindemellett szerettük volna megmutatni, hogy a mai menza már egészen más, mint amilyen korábban volt. A délelőtti egy dietetikai előadással indult, amely során a tanulók hasznos és gyakorlatias ismereteket szerezhettek az egészséges táplálkozásról. Ezt követően egy interaktív kvízzátékra került sor, ahol a diákok nemcsak tudásukat mérhették össze, hanem értékes nyereményekért is versenyezhettek. A leggyorsabban és legpontosabban válaszoló résztvevőket Eatrend ajándéksomagokkal jutalmaztuk, míg az első helyezettek 15.000 forint értékű sportszerutalványt is átvehettek.

A program kóstolóval folytatódott, amely során a résztvevők ízelítőt kaphattak kínálatunkból. Az étlapon bajor burgonyakrémleves kolbászmorzsával, csirkés rakott tészta, BBQ sertéssült fűszeres törtburgonyával és coleslaw salátával, valamint mákos piskóta meggyraguval szerepelt. Továbbá frissítő limonádéval is kedveskedtünk a fiataloknak. Kiemelt figyelmet fordítottunk az ételérzékenységgel élő diákokra is, így minden fogás elkészült diétás változatban is.



Partnereink, a Gluténmentes Tündér Manna Pékmanufaktúra és a Félégyházi Családi Pékség is velünk tartott a nap folyamán, akik péksüteményekkel várták a tanulókat.

Az esemény ismét bebizonyította, hogy nyitottsággal és élményszerű programokkal közelebb lehet hozni a fiatalokat a közétkeztetéshez, és ösztönözni lehet őket arra, hogy bátran kóstolják meg az új ízeket.



Egy hét a Balatonnál, ami egy életre szól



Van valami különleges a nyári táborokban. Az első közös reggelek, a barátságok, amelyek néhány nap alatt születnek, és azok az élmények, amelyek még évek múlva is előkerülnek egy-egy beszélgetésben. Ezt az élményt szeretnénk minél több gyermek számára elérhetővé tenni, ezért hirdettük meg pályázatunkat az általános iskolák számára.

A jelentkezési időszak május közepén lezárult. Már most látszik azonban, hogy a kezdeményezés sokkal többről szól, mint egy egyszerű lehetőségről: iskolai közösségek gondolkodtak együtt arról, hogyan tudnának valódi, tartalmas élményt adni a gyerekeknek a tanéven túl is.

Az Eatrend célja az volt, hogy támogatassa azokat a pedagógusokat és közösségeket, akik hisznek abban, hogy a tanulás nem ér véget az iskola falain kívül, sőt, sokszor ott kezdődik igazán. Egy jól megszervezett tábor nemcsak kikapcsolódás, hanem fejlődés, közösségépítés is egyben.

A pályázat két nyertese intézményenként legfeljebb 65 diákkal és kísérő tanáraikkal egy teljes hetet tölthetnek

majd a Balaton partján, a Budafok-Tétényi Önkormányzat balatonakali üdültáborában, 2026. július 12. és 19. között. Az ott eltöltött napok során nem kell a szervezési terhek legnagyobb részével foglalkozniuk: az Eatrend biztosítja a szállást és a napi ötszöri étkezést, így a hangsúly valóban az élményeken lehet.

Reggeli a friss levegőn, közös programok napközben, esti beszélgetések, minden adott lesz ahhoz, hogy a gyerekek kiszakadjanak a hétköznapi napokból, és olyan élményekkel gazdagodjanak, amelyek hosszú távon is velük maradnak.

A pályázat ugyanakkor nem „kész programot” kínál, szándékosan hagyunk teret az iskolák saját ötleteinek. A jelentkezőknek be kellett mutatniuk, milyen programokat valósítanának meg a tábor alatt, melyből kirajzolódik, mennyi kreativitás és elhivatottság van a pedagógusokban.

Mert egy ilyen lehetőség nemcsak egy hét a nyárból. Hanem egy hét, amire később úgy emlékeznek majd: „ott történt valami fontos”.





Kompromisszumok nélkül a Gluténmentes Tündér Mannával

A **Tündér Manna** azzal a küldetéssel született, hogy a **speciális étrendet igénylők, köztük a gyermekek se maradjanak ki az élményekből.** Hiszünk abban, hogy a mentes étkezés nem lemondás, hanem ugyanolyan örömteli, szerethető és ízekben gazdag lehet.



Pontosan tudjuk, milyen érzés, amikor egy családi ebédnél, egy baráti összejövetelen vagy akár egy hétköznapi reggelinél valaki kimarad az élményből. Aki nem ehet meg egy frissen sült kiflit, egy ropogós és puha kenyérszeletet vagy egy igazi kakaós csigát, mert egyszerűen nincs olyan verzió, ami számára is megfelelő lenne. Mi ezt a hiányt szerettük volna betölteni, de nem akármilyen módon!



Különösen fontos számunkra a gyermekétkeztetés, hiszen itt nemcsak az ízről, hanem a biztonságról, a bizalomról és a gondoskodásról is szó van. **Nap mint nap azon dolgozunk, hogy gluténmentes, tejmentes és egyéb allergénektől mentes termékeinkkel a legkisebbek számára is teljes értékű, szerethető alternatívát nyújtsunk, a dietetikusok elvárásait is maximálisan figyelembe véve.**



Az Eatrenddel való kapcsolatunk egy különleges találkozásból indult: ők találtak ránk, és azonnal éreztük, hogy közös értékek mentén tudunk együtt dolgozni. Immár három éve tart ez az együttműködés, és örömmel látjuk, hogy évről évre egyre több intézményükbe, iskolájukba juttathatjuk el termékeinket.

Hálásak vagyunk ezért a bizalomért, és büszkék arra, hogy részesei lehetünk egy olyan rendszernek, ahol a minőség, a szakmaiság és az odafigyelés valóban számít. Hiszünk benne, hogy amit együtt képviselünk, az hosszú távon is értéket teremt a gyerekek, a családok és a jövő számára is.