



TS GASTRO KFT.



DUNA GASTRO

Ízelítő

**Turmixok,
smoothie-k,
shake-ek**

**Teljes értékű
étkezés nyáron is**
Sági Szilárd írása

A TS Gastro csoport ingyenes magazinja • 2019. nyár

Jó egy olyan munkahelyen dolgozni, ahol minden kollégánknak fontos a közös élmény



Havasi Rita, pénzügyi vezető
Fotó: Demjén Attila - demjenattila.hu

2015 szeptemberétől dolgozom a TS Gastronál pénzügyi vezetőként. Ekkor cégünk-nél még csak 141 fő dolgozott, a pénzügyi osztályon is csak 2-en végezték a munkát.

A tavalyi évben már több mint 300-an fáradoztunk azon, hogy a nekünk bizalmat szavazó városok intézmé-

nyei számára minőségi gyermekétkeztetés valósulhasson meg, és ezzel párhuzamosan a megnövekedett feladatok miatt a pénzügy létszáma is időközben megduplázódott. Ez a cégcsoport-növekedés indukálta egy új, komplexebb ügyviteli rendszer bevezetését is, ezért a 2019-es évet egy bér- és pénzügyi program-váltással kezdtük meg, mely újfajta kimutatókra és összetettebb adatkezelésre képes.

Pénzügyi területen dolgozni mindig nagy bizalom és felelősség, hiszen számos mutató tükrözi cégünk sikerességét, illetve ezeket a mutatókat olyan periodikus események is befolyásolhatják, mint például a nyári szünidő. Ezen időszakokban van egy termelési visszaesés, ilyenkor az iskolák részére korlátozottan főzünk, valamint nyári táborok résztvevői számára készítünk ételeket. Szeptemberben, a konyhák indulásánál előáll egy speciális helyzet, mert a mi bevételeink elcsúsztatva érkeznek hozzánk. Azaz szeptember hónapra leszolgáltatjuk az étkeztetést az intézmények számára, október elején kiszámoljuk a teljesítést, amire 30 napos fizetési határidőt adunk partnereinknek; tehát a szeptemberi szolgáltatásaink ellenértéke novemberben érkezik a számlánkra. Ezzel a 2 hónapos csúszással mindig számolnunk kell, főleg a nyári időszakban.

A piacon jelenleg megfigyelhető zöldség- és gyümölcs-áremelkedések is hatással vannak mutatóinkra, ezekkel

nehéz, de nem lehetetlen kalkulálnunk; **sok múlik partnereink rugalmasságán.**

A 2019-es év felújításokban gazdag lesz, a nyári szünidő ezekre tökéletes időszak. **Idén nettó 100 millió Ft értékű beruházási csomagot raktak össze kollégáim,** illetve ezek mellett folyamatosak a gép- és eszközbeszerzéseink. A konyháinkon dolgozó munkatársaink közvetlenül az üzemeltetési kollégáknak tudják jelezni, hogy mire van szükségük a hatékony munkavégzéshez. A beszerzésért felelős kolléga prioritálja az igényeket, felkutatja az ideális partnert, és koordinálja az egész folyamatot az üzembehelyezésig.

A nyár cégcsoportunk életében kiemelt időszak, mert habár úgy tűnhet, leállunk, visszaveszünk az iramból, mégis ekkor kezdődnek meg a háttérmunkák (mint amilyen 1-1 felújítás), illetve ezekben a hónapokban lehetőségünk van városaink életébe bekapcsolódni. Számos gyereknapon részt veszünk, kakasfőző- és möggyfesztiválon mérettetjük meg magunkat, városnapokon és egészségnapokon kóstoltatunk, és a kánikula idején limonádét osztunk.

Nagyon jó érzés a konyha, iroda falain túl is elkötelezett kollégákkal találkozni, akik örömmel vesznek részt a különleges programjainkon, mint például a tavalyi ceglédi palacsintakígyó-rekordkísérletünk. Az akkor felállított 260 m-es palacsintakígyó-rekordot idén Bonyhádon szeretnénk megdönteni, a június elsején tartandó gyereknapi kiemelt programja lesz ez. **Büszkeséggel tölt el, hogy egy olyan csapat tagja lehetsz, ahol minden kollégánknak fontos a közös élmény, és örömmel állnak olyan céges értékek és programok mellé, melyek a hagyományostól eltérő módon kapcsolódnak a gasztronómiához.**





„Számomra a legnagyobb ösztönzés a folyamatos szakmai fejlődési lehetőség a cégnél.”



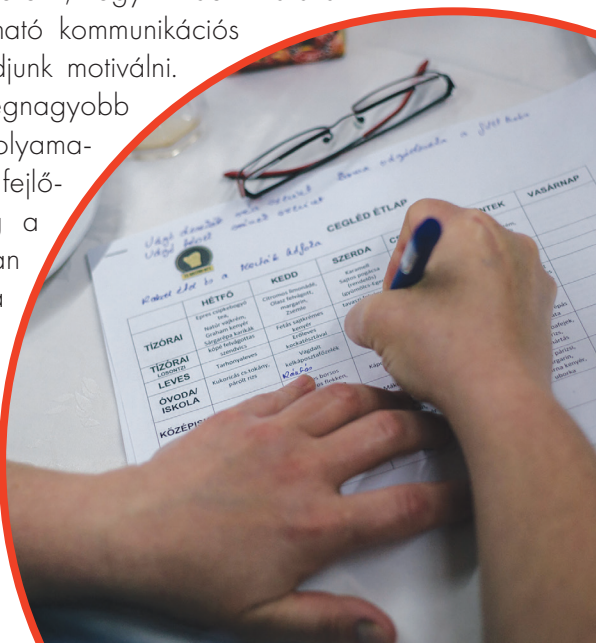
Erdős Evelin, termelési vezető helyettes
Fotó: Demjén Attila - demjenattila.hu

mellett a **kiskunmajsai, ceglédi, valamint a két nagykovácsi konyha** koordinálása lett a feladatom. Idén februárban egy újabb löketet kapott a szakmai pályafutásom, így már termelési vezető helyettesként **támogathatom a céget**. Ebben a pozícióban számos izgalmas és felelősségteljes kihívás vár rám. A termelési vezetővel közösen gondolkozva próbáljuk hatékonyabbá tenni a folyamatunkat és beépíteni a visszajelzéseket a termelésbe. Az étlaptervezés például pont egy ilyen terület. **Dietetikusaink** állítják össze étlapjainkat, majd a **területi vezetők** véleményezik. Fontos mindkét szakértői vonal, mert a törvényi előírásokból nem engedhetünk, viszont vannak olyan helyi, speciális igények, melyeknek szeretnénk megfelelni.

A területvezetői pályám kezdetén hatalmas kihívást jelentett számomra a ceglédi telephely irányítása, mivel ez a TS Gastro Kft. legnagyobb adagszámú konyhája. A cég keretein belül Báziskonyhaként emlegetett főzőkonyhán

körülbelül 3.600 főre készítjük az ételeket nap, mint nap. Ezen a területen összesen 62 munkatárs segíti a termelési és a kiszolgálási oldalt. Báziskonyhánk több kollégája is évek óta erősíti csapatunkat, szakácsaink már 8 illetve 5 éve kamatoztatják szakmai tudásukat a cégnél. Összetartó, összeszokott kollégáink **szinte csukott szemmel elviszik a konyhát**. (Ehhez a főzőkonyhához egy rendezvényterem is tartozik, mely számos intézményi és magán-célú eseménynek biztosít helyszínt.)

A munkám során a legnagyobb próbatételt talán az jelenti, hogy mindannyian mások vagyunk, máshogyan reagálunk egy-egy helyzetre, más megoldásokat találunk egyes feladatokra. **Belső képzéseink** egyike egy kommunikációs tréning, mely során az ilyen szituációk kezelését is be tudjuk gyakorolni, hogy mindenkit a számára elfogadható kommunikációs stratégiával tudjunk motiválni. Számomra a legnagyobb ösztönzés a folyamatos szakmai fejlődési lehetőség a cégnél. Hálásan köszönöm a bizalmat és a támogatást, amit a TS Gastro Kft.-től kapok.





Ízelítő Albertirsáról

Mindenek előtt köszönöm a lehetőséget, hogy az Ízelítő hasábjain bemutathatom Albertirsa életének aktualitásait. Úgy gondolom, városunk esetében különösen helye van az ilyen célú itteni beszámolóknak, hiszen a TS Gastro Kft. albertirsai székhelyű cég.

Életem hatvanharmadik esztendejében, polgármesteri ciklusaim ötödikének végéhez közeledem. Ezt megelőzően, tehát 1998 ősze előtt több területen kipróbáltam magam. Dolgoztam egyebek mellett az adóhivatalban, s két Pest megyei települést szolgáltam jegyzőként. Ami pedig az említetteknel is meghatározóbb számomra: pályámat pedagógusként, általános iskolai tanítóként kezdtem.

Ám mind közül a polgármesteri szolgálatot tartom a számomra leginkább fontosnak és tanulságosnak. Annak megítélése, hogy az mennyire eredményes, nem rám tartozik. Lakótársaim bizalmát azonban mindig rendkívüli megtiszteltetésként életem, s élelem meg.



Fazekas László

A TS Gastro Kft. jó ideje meghatározó szereplője városunknak. A közétkeztetésre vonatkozó szerződéses kapcsolatunk sem új keletű: idén 10 esztendőre tekint vissza. Ennek a viszonylag hosszú időtartamnak az alapja a kölcsönös korrektség; a TS Gastro által nyújtott szolgáltatások színvonalával elégedettek vagyunk. Ez természetesen nem azt jelenti, hogy soha semmiféle nehézség nem merült fel a közétkeztetés kapcsán, ahhoz életünknek ez a területe nagyon is frekvenciát, ám a cég kiválóan működő minőség-biztosítási rendszere és a partnerei részéről érkező jelzések gyors, rugalmas kezelése garancia a mindenkori megfelelő korrekcióra.



Albertirsa város címere

Minden települési önkormányzat számára fontos, hogy a közétkeztetést biztonságosan és magas színvonalon legyen képes megoldani. **Albertirsa folyamatosan gyarapodó lélekszámú város** (tavaly átléptük a 13.000 fős lakosszámot), így számunkra különösképpen komoly kihívás ennek a szolgáltatásnak az igényes biztosítása.

Emellett természetesen életünk más területein is akad bőven tennivalónk. Az ország egészében, Pest megyében pedig különösen megfigyelhető, hogy az egyes települések belterületi útjainak a burkolata bizony sok esetben elfáradt, rossz állapo-

tú. Albertirsa sem jelent kivételt ez alól, így **az idei esztendő kiemelt feladata a legleromlottabb burkolatok teljes felújítása, a felső aszfaltréteg cseréje.**



Városi Sportcsarnok

Folyamatos lélekszám-emelkedésünk alapvetően örömdetes, ám egyben többféle kihívást is jelent. Ilyen egyebek mellett **gyermekintézményeink férőhelyeinek további növelése**, ami elsősorban bölcsődénkre és óvodánkra értendő. Mindkét intézmény fejlesztésére benyújtottunk európai uniós pályázatot az elmúlt esztendő során, s jelenleg izgalommal várjuk azok elbírálását.

A gyermekek gyorsan felnőnek, s időközben, majd később ifjú- és felnőtt korukban egyaránt fontos, hogy mozgásigényüket minél jobb tárgyi feltételek közt tudják kielégíteni. Ezt a célt szolgálja városunk legújabb büszkesége, a május elején átadott, **közel 2500 négyzetméter alapterületű új sportcsarnok**. A létesítmény kézi- és kosárlabdázóink mellett számos más teremsport gyakorlóit csakúgy segíti majd, mint az általános iskolások ún. mindennapos testnevelésének igényeit.

Tisztelt Olvasó!

A rendelkezésemre álló terjedelem csupán arra adott lehetőséget, hogy a TS Gastro Kft. és Albertirsa Város kapcsolatán túl, településünk jelenének egy-két, igazán hangsúlyos témáját felvillantsam.

Örömmel tettem! Ízlelgessék ezt a pár sort, a lap többi írásához hasonlóan!



Lurkó Bölcsőde

Fazekas László, Albertirsa polgármestere

HOGYAN FÉR MEG EGYÜTT A NYÁR ÉS A TELJES ÉRTÉKŰ ÉTKEZÉS?

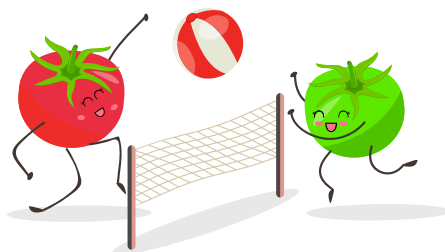


Sági Szilárd, TS Gastro nagykövete
Fotó: Demjén Attila

Hamarosan itt a nyári szünet, és felborul a jól megszokott napirend, ezzel persze nincs is nagy baj, hiszen addig élvezzék a nyarat a gyerekek, amíg nem kell egy irodai széken kuporogni, vagy esetleg tetőt ácsolni, szigetelést rakni, és még sorolhatnám a jobbnál jobb elfoglaltságokat a 38°C-os kánikulában...

Szóval legyenek csak gyerekek, amíg lehet. Viszont ilyenkor sem árt odafigyelni a táplálkozásra. Nem akarok álszenyeskedni, és azt mondani, hogy a zsíros deszkát Piros Arany pöttyökkel még az emlékezetünkben is töröljük ki, mert persze én is ezen nőtem fel, sokkal inkább

azt tartom fontosnak, hogy az étkezés rendszerességére törekedjünk. Értem ez alatt a napi többszöri étkezést még akkor is, ha ez néha nehezen megoldható. Mert a gyerekek fejlődő szervezetének még a szülőkénel is fontosabb, hogy a sok játék és mozgás közben a hőségben megfelelő mennyiségű és minőségű táplálékhoz, vízhez jussanak. Pontosan emlékszem azokra a csodás nyári napokra, amikor gyerekkoromban a nagymamánál kergettük a kacsákat, és a hajnali harmatos fűben indultunk pecázni a nagyapával. És persze a vasszigort, amivel belénk pumpálták a gondosan elkészített szendvicset, hogy kibírjuk ebédig.



Mert gyerekként a nyári szünetben **MINDEN** fontosabb volt annál, mint hogy öt perccel évessel töltsünk.

Nyilvánvalóan tudom mint gyakorló apuka, hogy egyáltalán nem könnyű feladat, sőt, azzal is tisztában vagyok, hogy a nagyszülőknél eltöltött napok nem csak az étkezési szokásaikat, de a szófogyadók képességüket is erősen befolyásolják, de mégis azt javaslom, ha lehet, próbáljunk meg egy-két trükköt bevetni vagy akár egyeztetni a nagyszülőkkel a változatos étrend kialakításában. És mint olyan, azt is megtapasztaltam, hogy ha itthon megismertetem a fiúkat különböző krémekkel, szószokkal és egyéb ételkülönlegességekkel (esetleg bevonva őket az elkészítésbe), melyek összeállítása sokkal egyszerűbb, mint azt első hallásra gondolnánk, akkor **jóval nyitottabbak lesznek az újdonságok elfogadásával, és legalább a megkóstolásba belemerülni, ami valljuk be, jelentős lépés a változatos táplálkozás rögzítésében.**

Nem kell itt óriási dolgokra gondolni, és nem kell dietetikusnak lenni. Egyszerűen csak ne legyen egyhangú az étrend. Nyáron egyébként is rengeteg friss zöldség és gyümölcs kerül karnyújtásnyira tőlünk megfizethető áron, vagy akár ingyen.

Nincs is más hátra, mint egy jó kis recept, amit még Spanyolországban tanultam és amellyel, hogy egyszerű és finom, még akkor is szeretem, ha a kánikulában még salátát sincs kedvem fogyasztani...

Vegyünk fél kiló paradicsomot, kb egy deciliter olívaolajat, egy gerezd fokhagymát, negyed vöröshagymát, egy kígyóborkát, két-három kicsumázott paprikát, és ízesítsük csipetnyi sóval, borssal.



Turmixoljuk vagy botmixereljük le az egészet, aztán hűtőbe vele! Néhány óra múlva már fogyasztható is a tápláló, **frissítő Gazpacho, vagyis az andalúz hideg paradicsomleves.**

Ha nem rettegünk a szénhidráttól, akkor egy beáztatott zsemlet is dobhatunk a turmixgépbe, így a srácoknak lesz egy kis plusz energiájuk az egész napos rohangáláshoz.

JÓ
ÉTVÁGYAT!



Quadro Byte – ételmezesi-dietetikai program

A Quadro Byte Zrt. 30 éve fejleszt szoftvereket a közétkeztetés különböző területeire, valamint nyújt hatékony támogatást ételmezesi és informatikai szakemberek segítségével.

Szakértő munkatársainkkal biztosítjuk, hogy partnereink ne csak a jogszabályok és étkeztetési előírások (tápanyag, allergének, stb.) betartatását tudják egyszerűbben teljesíteni, hanem mind az adminisztrációk, mind a napi feladataik végzése közben is sikeresen támaszkodhassanak szolgáltatásainkra, programjainkra.

Ételmezesi-dietetikai programunk az étkeztetés számos területén bizonyított már: önkormányzatok, államigazgatási szervezetek, gyermek- és közétkeztető cégek, valamint szociális és egészségügyi ellátást nyújtó intézmények végzik napi feladataikat a QB segítségével.

A TS Gastro Kft. 9 éve választott minket partnerének. A gyermek-étkeztetéssel szemben alapelvárás a vonatkozó törvénynek való

maradéktalan megfelelés, így programunkat is a folyamatos visszajelzések alapján alakítottuk ki, csiszoltuk. Az alaprecept-törzsben számos ételrecept található, melyek tetszőlegesen, személyre szabva alakíthatóak, bővíthetők.

A TS Gastro nem csak a 'normál' étkeztetésben résztvevők számára vállalja az étkeztetés ellátását, hanem az érzékenységekben szenvedőknek is tudja biztosítani az ételeket. Emiatt különösen fontos, hogy programunk naprakész és hiteles információkat nyújtson a dietetikuskok számára, akik az egyes ételféleségek cukor-, szénhidrát-, só-, energia-, zsír- valamint rosttartalmát is kinyerhetik cikktörzsünkéből.

30 éves munkánk egyik legbeszédesebb száma, hogy mára programjainkat napi 250-300.000 adag étel elkészítéséhez használják. (R)

www.qb.hu • Tel.: +36 1 436 9930

Frissítő színes kortyok

Ahhoz, hogy fitték és energikusak legyünk, a szervezetünknek 2-3 liter folyadékra van szüksége, testsúlytól és fizikai aktivitástól függően. A napi ajánlott folyadékmennyiség soknak tűnhet, ha csupán vízzel akarjuk a szomjunkat oltani, az italok változatosága azonban segíthet abban, hogy valóban megfelelő mennyiségű folyadékot fogyasszunk.

A **gyümölcsturmixot** először az Egyesült Államokban az 1960-as években kezdték el forgalmazni. A **smoothie** eredetileg csak gyümölcsből és/vagy zöldségből készül víz/jégkocka hozzáadásával. Általában több gyümölcsöt, zöldséget tartalmaz, mint a shake vagy a turmix. A **shake** sűrűbb állagú ital, mint a turmix, alapvetően fagyit adja az alapját. A turmix általában gyümölccsel és tejjel készül. Manapság ezek az ún. szabályok már összemosódtak, a smoothiek összetevői között egyre gyakrabban találunk tejtermékeket vagy növényi tejeiket.

Sokan nem szeretnek önmagában gyümölcsöt enni, nekik ideális lehet egy gyümölcsturmix. Ezzel nem csak az egészségük megtartásáért tesznek egy lépést, hanem vitaminban és rostokban gazdag itallal töltik meg korgó gyomrukát. Mivel ezek az italok tele vannak oldható rostokkal, ezért hosszabb ideig okoznak teltségérzetet, ezáltal egész napra egyenletesen látnak el energiával. Tápláló reggeli, tízórai, uzsonna vagy akár egy jóízű és frissítő energiabomba is



150 g málna
2 ek méz
50 ml tej
fahéj
bazsalikom levél
100 ml víz

lehet edzés után. A gyümölcslevekkel ellentétben a gyümölcsturmix 100% gyümölcs, illetve a gyümölcstörstök is a pohárba kerülnek. Egy pohár turmix kb. 200-300 g gyümölcsnek felel meg, vagyis olyan, mintha napi 2-5 gyümölcsöt megettünk volna.

Ezek a természetes táplálék-kiegészítőket tartalmazó, ízletes, egészséges italok, tökéletesek és praktikusak azoknak, akik életviteléhez közel áll a kiegyensúlyozott étrend követése. Ha szeretnénk egy finom és krémes smoothieval indítani a napot, nincs is más dolgunk, mint némi gyümölcsöt és vizet összeturmixolni. A felhasznált gyümölcsöknek csak a fantáziánk és az ízlésünk szabhat határt. Érdemes kísérletezni a különféle zöldségekkel és gyümölcsökkel, amely a nap bármely percében könnyű és gyors felüdülést jelenthet, mindemellett pedig még az elkészítésük is nagyon egyszerű.

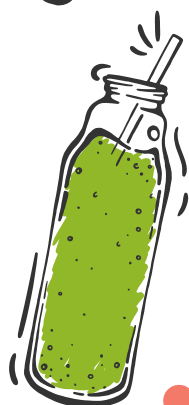
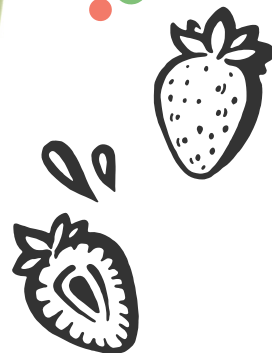
Papp Nóra, dietetikus



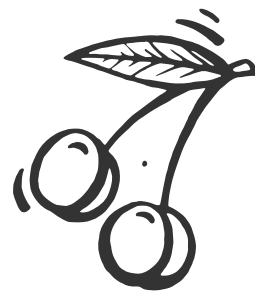
200 g szeder
2 db barack
3 db maracuja
borsmenta levél
150 ml víz



1 db zöld alma
1 zeller szára
borsmenta levél
1 db citrom
75 g almalé
150 ml víz



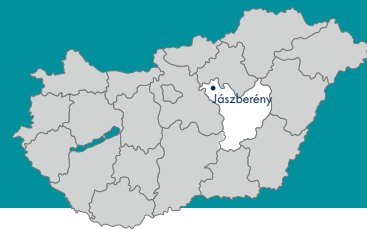
1 db mangó
3 db narancs
1 db banán
75 g joghurt
10 ml víz



300 g áfonya
1 db banán
200 ml narancslé
1 tk méz
100 ml víz



Szent István Sport Általános Iskola és Gimnázium - Jászberény



Pomázi Imréné, Szent István Sport Ált. Isk. és Gimnázium intézményvezetője

1993-ban szinte kezdő pedagógusként kerültem az iskolába. Vezetőim bíztak bennem, s fiatal korom ellenére öt itt töltött év után 1998-ban már intézményvezető-helyettesi megbízást kaptam. Gyakorlatilag azóta segítem, támogatom az intézmény fejlődését, s **elkötelezett vagyok az iskolában dolgozó kollégák színvonalas munkájának, a diákok eredményes tanulásának segítésében.** Úgy gondolom, az egymás iránt érzett bizalmunk kölcsönös, hiszen a nevelőtestület, a szülők és a diákok támogatásával 2017. szeptember 1-jén harmadik intézményvezetői ciklusomat kezdettem az intézményben. Vezetői munkám mellett mesterpedagógusként szakértői, szaktanácsadói feladatokat is ellátok, s az EKE Jászberényi Campusán óraadóként tanítok a közoktatási vezető szakirányú képzésben.

Az intézmény elmúlt tíz évében három alkalommal változott a fenntartó, jelenleg a Jászberényi Tankerületi Központ fenntartásában működik iskolánk. Mindeközben **megtartottuk hagyományos értékeinket, s az elmúlt néhány évben jelentős tartalmi, szemléletbeli átalakulás jellemezte munkánkat.** Iskolánkban továbbra is sportiskolaként, általános iskolai, valamint négy évfolyamos gimnáziumi szerkezetben zajlik a tanítás – tanulás folyamata. Mind az általános iskolai osztályokban, mind pedig a gimnáziumban emelt szintű idegen nyelvi és matematikai képzést valósítunk meg.

Jász-Nagykun-Szolnok megye egyetlen olyan intézménye vagyunk, ahol módszertanilag magasan képzett vezető tanítók és tanárok oktatják, nevelik az iskola tanulóit és vezetik az EKE tanító szakos főiskolai hallgatóinak tanítási gyakorlatait.

2010-ben intézményünk alapítványa a Talentum Alapítvány a Nemzeti Tehetségsegítő Tanács által regisztrált Tehetségponttá, 2018-ban pedig **Kiváló Akkreditált Tehetségponttá** vált. A gyakorlóiskola továbbra is úgy működik, mint egy pedagógiai műhely. Mindenkinek – gyermeknek, hallgatónak, pedagógusnak – megvannak benne a fejlődés lehetőségei.

Az Oktatási Hivatal köznevelési elnökhelyettese 2017-ben érdemesnek ítélte intézményünket **„Az Oktatási Hivatal Bázisintézménye”** cím viselésére, így a Szolnoki Pedagógiai Oktatási Központtal együttműködve valósíthatjuk meg a pályázatban vállalt feladatainkat. Intézményünket eddig is jellemezte a tudásmegosztás, szakmai megújulás igénye, e pályázat kapcsán pedig igyekszünk elősegíteni a térségben a pedagógiai-szakmai közélet fejlődését, megosztani jó gyakorlatainkat, lehetőséget biztosítani műhelymunkák, bemutató órák, versenyek, továbbképzések számára.



illusztráció

A 2016/2017-es tanévben lehetőséget kapott gimnáziumunk az **Európai Parlament Nagykövet-iskolája** programban való részvételre, melyben fő feladatunk, hogy az európai szintű partnerhálózat kiépítésében aktív szerepet vállalva az Unióról és az Európai Parlentről szerzett ismereteinket széles körben elterjesztve felkeltsük a fiatalok figyelmét Európa és az európai parlamenti demokrácia iránt.

Büszkék vagyunk arra, hogy 2019-ben a Város Napján az iskola nevelőtestületének lelkes, dinamikus, eredményes munkáját PRO Urbe érdeméremmel ismerte el Jászberény Városi Önkormányzat Képviselő-testülete. A tantestület tagjait arra kötelezik az elődök által alkotott értékek, hagyományok, hogy azokat megőrizve figyelembe vegyék az új kihívásokat is. Ennek szellemében neveljük és oktatjuk a ránk bízott diákokat. Az elismerés mellett, hogy új lendületet, hitet adhat mindannyiunk számára az elkövetkezendő feladatokhoz, egyúttal szól közösségünk munkájának, eredményeinknek, programjainknak és a partnereinkkel kialakított jó viszonyoknak.





Clean-Fix Kft.

Higiénia egy magasabb szinten



Paskuly Emese, a Clean-Fix Kft. ügyvezető igazgatója.

Jogi karon végzett igazságügyi szervezőként, ahol az élelmiszerjogot érintve kezdte érdekelni az élelmiszerbiztonság, élelmiszerhigiénia. Higiéniai területen 15 éve tevékenykedik. A cég ügyvezetési feladatain kívül HACCP rendszergazdaként is funkcionál.

Fotó: Sojtas Media

A Clean-Fix Kft. vegyi áruk, ezen belül is HACCP kompatibilis tisztító- és fertőtlenítőszeres nagykereskedelmével foglalkozik. Szortimentünk konyhahigiéniai, épület-higiéniai, élelmiszerhigiéniai termékekkel áll vevő körünk rendelkezésére.



A TS. Gastro Kft.-nek 2014 óta biztosítjuk a konyhahigiénéjét, az eredményes és hosszú távú együttműködést a partnerorientált gondolkodás teremti meg. A TS Gastro Kft. növekedésével a Clean-Fix Kft. együtt fejlődött, a titkot a munkák szervezett irányításában, termékeink egyenletes minőségében látom, mely minőség megfelel nem csak a hazai, hanem a nemzetközi előírásoknak is.

Kecskeméti székhelyünk miatt gazdaságosan tudjuk termékeinket országszerte kiszállítani partnereink számára.



A konyhai környezetben a HACCP rendszerbe illeszthető, hatóságok által elfogadott speciális, környezetbarát klórmentes tisztítószeres beszállításában, higiéniai adagolók kiépítésében, higiéniai papíráruk forgalmazásában, szaktanácsadásban és higiéniai oktatásban vagyunk a gyermekétkeztető cégek segítségére.

A TS Gastro Kft., termelésben dolgozó munkatársai számára is rendszeresen szervezünk higiéniai oktatást, hiszen az élelmiszerbiztonság kiemelt terület a cég számára is, hiszen elsődleges feladatuknak érzik, hogy a gondosan válogatott minőségi alapanyag elkészítését fertőtlenített előkészítő helyiségekben, fertőtlenített eszközökkel találják a jövő generációjának. A higiéniai oktatások alkalmával a vegyszerek helyes és biztonságos felhasználása mellett hangsúlyozzuk a konyhai fertőtlenítések fontosságát is. Ezen oktatások – úgy érezzük – már túlléptek a kötelezően elvégzendő tréningeken; a TS Gastro Kft. dolgozói fontosnak és hasznosnak tartják, hogy első kézből szerezhessenek hiteles információkat az élelmiszerbiztonság legfrissebb irányelveiről és termékeink használati előírásairól. (R)

