TS GASTRO KFT.

DUNA GASTRO

ízelítő

Ceglédi Laskafesztivál 2019

Duna Gastro Kft.
- Cégcsoportunk legfiatalabb tagja

Immunrendszerünk
őszi barátai

Palacsintakígyó - rekordkísérlet

VI. Kőrösi Möggyfesztivál

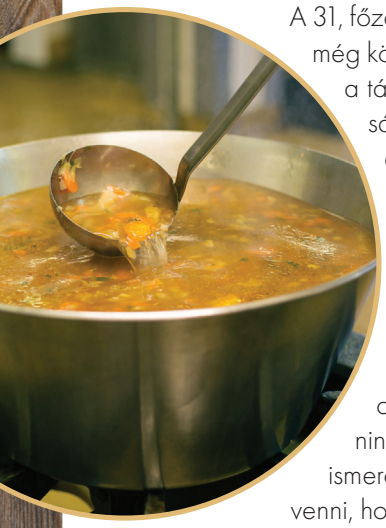
A TS Gastro csoport ingyenes magazinja • 2019. ősz

A cég legnagyobb konyhájaként elképzelhetetlen az életünk rendezvények nélkül

Kovács Szabolcs, élelmezésvezető

A TS Gastro előtt dolgoztam önkormányzati tulajdonú konyhán, és multicégnél is, szakácsként, főszakácsként és élelmezésvezető-helyettesként, de mindenhol nagy létszámra főztünk, így ebben érzem otthon magam. Mikor a feleségem Cegléden kapott tanítónői állást, ide költöztünk, és olyan szerencsésen alakult az én utam is, hogy ugyanaz az intézmény üzemeltette akkoriban a főzőkonyhát, így én is el tudtam helyezkedni élelmezésvezetőként.

Az elmúlt 13 évben, és a TS Gastronál töltött 1,5 évben mindig nagy létszámra készítettük az ételeket, volt, hogy 4.500-5.000 adag ebédért voltam felelős. Cegléden a jelenlegi 4000 adag ételt 2 főzőkonyhával és 8 tálalóponttal oldjuk meg, sőt, Ceglédről szolgáljuk ki a pilisi bölcsődét, óvodákat és iskolákat is.



A 31, főzőkonyhán dolgozó kollégámon kívül még közel ugyanennyien segítenek nekünk a tálalásban, illetve az ételek kiszállításában, tehát úgy 60-an dolgozunk azon, hogy minden nap finom és tápláló ételeket juttassunk el a 37 intézménybe. 60 kollégához megtalálni a megfelelő kommunikációs stratégiát igazi kihívás, de az eddigi visszajelzések alapján nagyrészt sikerült. Ebben nagy segítség a cégnél biztosított kommunikációs tréning, de a kapott tippek közül sok már ismerős volt számomra, és jó volt észrevenni, hogy az eddig, magamtól alkalmazott módszerek és megoldások helyesek, javasoltak ilyen szituációkban. Leginkább abban erősített meg a tréning, hogy meg kell találni a megfelelő időt és helyet arra, hogy ha valaki hibázik, akkor arra felhívjuk a figyelmét. Sosem eredményes a mások előtti megszégyenítés, és a felfokozott hangulatban történő számonkérés. Ott helyben a megoldásra kell törekedni, ha odakapott a rántás, vagy túlpirult a hagyma, majd pár órával később nyugodtabb körülmények között átbeszéljük a történteket. Különösen jó érzéssel tölt el, hogy a felsővezetés felől is kapok támogatást ehhez a stratégiához, és ők is hasonlóképpen gondolkodnak.

A győztes savanyú káposztás laskatésztánk csülökpörkölttel az étel megálmodójával, ***Facsar Andrea*** *kolléganőnkkel. 2019. június, Laskafesztivál, Cegléd*

A cég legnagyobb konyhájaként elképzelhetetlen az életünk rendezvények nélkül. Elég széles a paletta: esküvők, óvodai és iskolai bálok, valamint városi rendezvényeken is részt veszünk: a tavalyi, első palacsintakígyó-rekordkísérletet a ceglédi konyhánkon dolgozó kollégáim támogatták a háttérből és a helyszínen is, valamint az idei Laskafesztiválon is megmérettük magunkat, és nagyon szép helyezést értünk el. A korábbi gyermekétkeztető cégnél nem volt részem ilyen rendezvényekben, de azt gondolom, abszolút helye van az életünkben. Kicsit megmutatjuk magunkat, kik vagyunk, mit tudunk, és a kollégáinknak is egy szabadabb, lazább, vidámabb program. Emlékszem, a tavalyi palacsintakígyónál még alig 2 hónapja voltam a cégnél, nagy kihívás volt ennek a feladatnak a megvalósítása.☺ Mivel a cégünk életében ez volt az első ilyen volumenű, ennyi kolléga összehangolt munkáját igénylő esemény, nagyon nagy szükség volt arra a gondos munkára, amit a több mint 30 kolléga tanúsított a rendezvény sikeres lebonyolításához. A Báziskonyhán kevertük be adagonként a palacsintatésztát, hogy frissen jusson ki a helyszínre, ahol

A tavalyi palacsintakígyó-rekorddöntés, 2018. május, Pöttyös Gyermeknap, Cegléd

8 ceglédi munkatársam sütötte 16 serpenyőben a palacsintát. Alig 3 óra alatt megvolt a brutális, 260 m-es Magyar Rekordunk, amit idén Bonyhádon megdöntöttünk. Nagyon komoly logisztikai feladat 1-1 ilyen rendezvény, legyen szó egy friss házaspár első közösen elfogyasztott vacsorájáról, egy városi főzőversenyről, Sági Szilárddal tartott krém road show-ról, óvodások konyhalátogatásáról vagy a cégünk saját eseményéről, de látva, hogy ezek mennyit adnak hozzá cégünkhöz, hírünkhöz, és mennyire jólesik a kollégáinknak részt venni az ilyen különleges programokon, teljes mértékben egyetértek cégünk azon törekvésével, hogy be szeretnénk kerülni a velünk szerződésben álló városok, intézmények vérkeringésébe.

CEGLÉDI FŐZŐKONYHÁK

BÁZISKONYHA	DÓZSA KOLLÉGIUM KONYHÁJA
• 3.500 adag ebéd bölcsődétől általános iskoláig • 24 kolléga • 698 m² alapterület • 159 m² főzőtér	• 450 adag étel középiskolásoknak • 7 kolléga • 120 m² alapterület • 50 m² főzőtér

Az idei nyár több felújítást is tartogat Cegléden, mire a magazin az Olvasóhoz kerül, addigra a gyerekek már birtokba is vették a tavalyi, albertirsai etalonebédlőnk mintájára megvalósult Várkonyi István Általános Iskola Széchényi úti felújított és kibővített (76 m²-ről 122 m²-re, a korábbi 60 helyett 100 diákot befogadni képes) éttermét.

Az eltelt 1,5 évem nagyon mozgalmasan telt itt a cégnél, sok rendezvényen vehettünk részt, versenyeken, céges eseményeken. Régebben talán nehezebb lett volna beleélnem magam egy óvodás konyhalátogatásba, nem tudtam volna, mit kérdezzek, mi érdekli a gyerekeket, de szerencsére a 2 saját gyerekem mellett már bátran kérdezem meg, hogy hol terem a tarhonya. Természetesen a Holdon. 😉

Ceglédi Laskafesztivál – 2019.

Idén 12. alkalommal került megrendezésre a Ceglédi Laskafesztivál, melyen 92 csapat mérte össze laskatésztafőző tudását 4 kategóriában (Öreglebbencs, Laska kicsit másként, Klasszikus laskaleves, Profi).

Cégünk a Profik között indult egy csülökpörkölttel, melyhez savanyú káposztás laskatésztát álmodott meg Facsar Andrea kolléganőnk. Az 5 fős ceglédi csapatunk a helyszínen, gázzsámoly segítségével készítette az ételt, melyet lassú tűzön, apránként ízesítve főztek a kollégák.

A kitartó, gondos munkának meglett az eredménye, hiszen saját kategóriánkban elhoztuk az első helyezést, sőt, a Laskafőző verseny győztese is mi lettünk, mellyel kiérdemeltük a vándorkupát.

Büszkék vagyunk kollégáinkra, akik Cegléd kiemelt gasztro-rendezvényéről a legfényesebben csillogó díjat hozták el.

Immunrendszerünk *őszi barátai*

Ősszel a lassan termő gyümölcsökből és zöldségekből válogathatunk, melyek nagy előnye, hogy sokkal több vitamint és ásványi anyagot tartalmaznak. Lássunk is párat! ;)

SZILVA

A szilva főként a nyár végén érik be, a befőzési időszaknak is az utolsó gyümölcse. Rendkívül gazdag vasban és káliumban, emellett nagy mennyiségben tartalmaz A- és E-vitamint. Mindennapi fogyasztása javasolt rostanyaga miatt, mellyel a székrekedés elkerülhető. A magas ásványi anyag és vitamintartalom aktiválja az emésztő enzimeket, így beindítja a bélrendszer tisztulását. Antioxidánsokban is bővelkedik, melyek a szervezetet károsító ún. szabadgyökök hatástalanításában fontos szerepet játszanak, s ezáltal bizonyítottan hozzájárulnak a daganatos betegségek elleni védelemhez.

ALMA, amely – jól tudjuk – az orvost távol tartja

Az almafogyasztás során a szervezetbe kerülő savak és C-vitamin fertőtlenítik a sebeket, segítségükkel gyorsabban gyógyulnak a sebek és fekélyek. Pektint tartalmaz, ami egy vízoldékony rostanyag. Többféle hatása ismert, többek között védelmet nyújt a káros mikroorganizmusokkal szemben.

Hámozva vagy héjastul?
Az alma héjában található pektin a bélrendszerbe jutva megduzzad és megköti a vizet, a belek tartalma emiatt felpuhul, így könnyebben távozhat a szervezetből; tehát van egy enyhe hashajtó hatása.

A hámozott reszelt alma viszont hasfogóként használható: tápanyagai nyugtatóan hatnak a belekre.

Az alma az utolsó cseppjéig értékes táplálék: húsa 8-13%-nyi gyümölcscukrot tartalmaz, egy közepes nagyságú nyers almában nagyjából 80 kalória van, 21 gramm szénhidrátot, 3,7 gramm rostot, és 10-15 mg C-vitamint tartalmaz. Ezen felül számottevő az A- és B vitamin-, folsav-, kalcium-, magnézium-, kálium- és kéntartalma is. Ismert az a tény is, hogy az éhgyomorra elfogyasztott alma élénkítő hatással van a szervezetre, este viszont nyugtatóan hat az idegekre. Alvászavar esetén érdemes kipróbálni az idegnyugtató, stresszoldó almahéj teát.

SZŐLŐ

A szőlő gazdag A-, B1-, B2-, C-vitaminban, kalciumban, vasban, foszforban, magnéziumban, szelénben és káliumban. Ezek közül a káliumot és a vasat emelnénk ki – előbbi vízhajtó hatású, így az anyagcserében játszik fontos szerepet, utóbbi a vérképzés fontos résztvevője, így a vérszegényeknek különösen ajánlott a szőlőfogyasztás.

FOKHAGYMA

Értágító tulajdonsága révén hozzájárul ahhoz, hogy a vérnyomás optimális tartományon belül maradjon. A fokhagyma vegyületei beavatkoznak a májban végbemenő koleszterin-anyagcserébe, emiatt (a végső soron érelmeszesedést okozó) LDL-koleszterinből kevesebb kerül a véráramba. A fűszernövény legfőbb hatóanyaga az allicin, mely jelentős antibakteriális hatással bír.

KÖRTE

A rézről nem esett szó ezidáig, de csak azért, mert a körténél mindenképpen meg kell említenünk ezt a nyomelemet, mely antioxidánsként harcol a káros szabadgyökök ellen, mellyel a daganatos megbetegedések ellen is küzd. Egy darab körtében körülbelül a napi ajánlott C-vitaminmennyiség 11%-a található meg, míg rézből ez az érték 9% körülre tehető. A körte héja nagyon gazdag pektinforrás – ez az anyag a szervezetbe jutva nyálkásodik, és összetapad az LDL-koleszterinnel, majd az emésztés végén együtt távoznak a szervezetből így csökkentve ennek a koleszterinnek a jelenlétét. Az emésztésre még lignintartalma is jó hatással van: fokozza a salakanyagok előrejutását a bélrendszeren, lazábbá teszi a székletet – ezen tulajdonságaival csökkenti a vastagbélrák és az aranyér kockázatát.

DIÓ

A dió gazdag telítetlen zsírsavakban, és magas az ásványi anyag tartalma: magnézium, kalcium és káliumtartalma igazán említésre méltó. Utóbbi csökkenti a vérnyomást és a vércukorszintet, de jelentős még az E- és B-vitamin tartalma is. A dió gyulladáscsökkentő, vértisztító és fertőtlenítő hatású.

Pintér Alexandra, dietetikus

VI. Kőrösi Möggyfesztivál

Idén is részt vettünk a Kőrösi Möggyfesztiválon. A tavalyi versenyételünk (A vaddisznó, amely nyakába vötte a möggyet) után ebben az évben a Meggylepő gesztenyeződéssel készültünk. Nagykövetünk, Sági Szilárd már 7 órakor a Cifrakertben volt, hogy előkészítse a meggyel és gesztenyével töltött pulyakemellroládot, melyhez ricottás-spenótos muffint kínált. A nagykőrösi Kalocsa Balázs Óvoda főzőkonyháján dolgozó főszakácsunk, Halászy Csaba volt Szilárd jobbkeze, hogy időben a zsűri elé tálalhassuk az ételt. Az esemény résztvevői számára készültünk még 1.000 adag meggyes limonádéval, valamint 500 szelet meggyes rétessel; az aznapi teljes meggyfelhasználásunk több mint 60 kg volt.

PALACSINTAKÍGYÓ-REKORDKÍSÉRLET

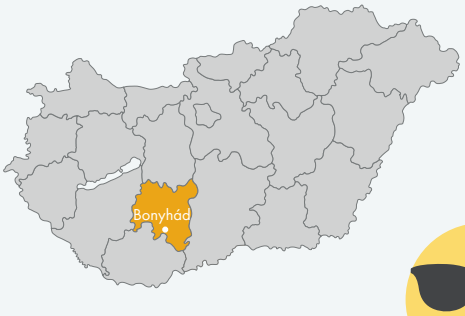
Már-már cégünk védjegyévé vált, hogy május végén egy rekordhosszúságú palacsintakígyóval várjuk a gyerekeket a városi gyereknapon. Tavaly Cegléden lapoltunk egymásba 260 méternyi, nagyjából 2.000 db palacsintát, idén Bonyhád-Majosra vittük el az eseményünket, ahol egy 350 m hosszú palacsintakígyóként tekergett a kb. 3.000 db palacsinta a városi sportpályán.

A sütést 14:00-kor indítottuk, 10 kolléga sütötte folyamatosan 20 serpenyőben egy 72 m² alapterületű sátor alatt, a bonyhádi konyhánkon, adagonként bekevert tésztát. A töltésbe és tekerésbe cégcsoportunk nagykövete, Sági Szilárd is bekapcsolódott, aki a színpadon időről időre beszámolt a palacsintakígyó hosszáról. 17:00-re végigterítettük a 48 db sörasztalon a kakaóval hintett édességet, melyet a Magyar Rekordok regisztrátora hitelesített, hogy utána a gyereknap résztvevői elfogyaszthassák.

Ez a rekordkísérlet hosszú előkészületeket igényel tőlünk, és valójában csak az utolsó 20 perc, a palacsinták elfogyasztása az, mely során bekapcsolódhatnak a gyereknap résztvevői. Ezért további gyerekprogramokkal is készültünk a kicsiknek: a Bonyhád-Majosi Gyereknap kiemelt támogatójaként 3 légvárral, 3 arcfestővel és egy lufihajtogatóval is vártuk a gyerekeket. A partnerünktől kapott visszajelzés szerint a 3 légváron összesen több mint 2.100 játékmenet volt, az arcfestők pedig közel 200 motívumot rajzoltak fel a gyerekekre.

3.000 DB PALACSINTA

2019-ben is számos városi gyereknapon vettünk részt:



Bonyhád #palacsintakígyó-rekord

Megdöntöttük a jelenlegi palacsintakígyó-rekordot, most már a leghosszabb magyar palacsintakígyó 350 méteres!

Pilis #limonádé

A tavalyi évhez hasonlóan idén is reformfalatokkal készültünk a városi gyereknapon a tikkasztó hőségben: diós sajtkrémmel kent bagett-tel, kapros-joghurtos mártogatóssal és gyümölcsös túrókrémmel, valamint kétféle limonádéval.

Pécel #meggyespiskóta

A péceli gyereknapon többféle limonádéval és meggyes piskótával vártuk a gyerekeket, ez utóbbit glutén- és tejmentes változatban is elkészítettük, hiszen a gyereknapból senki sem maradhat ki!

Ócsa #tejbegrízfesztivál

Az idén három éves Ócsai Tejbegrízfesztiválnak a kezdetek óta fő partnere vagyunk. Az eseményre 2.400 adag tejbegrízt főztünk, melyhez 400 l tejet és 90 kg búzadarát használtunk fel. A klasszikus tejbegrízen kívül készítettünk gluténmentes (kukoricadarás) és laktózmentes (rizstejes) változatot is.

Bonyhád #palacsintakígyó-rekord

Pilis #limonádé

Pécel #meggyespiskóta

Ócsa #tejbegrízfesztivál

Impresszum: Ízelítő - a TS Gastro csoport ingyenes magazinja. Felelős kiadó: TS Gastro Kft., 2730 Albertirsa, Pesti út 65. Vezető szerkesztő: Lajos Nikoletta, marketing koordinátor. Fotó: Demjén Attila – demjenattila.hu /portrék, redezvények/, Shutterstock. Grafikai megvalósítás: Korcsolai Kitti. Megjelenik 1.400 példányban. Nyomda: Printmagus.com Zrt. - 4400 Nyíregyháza, Westsik Vilmos út 4. A magazinban egyes írások, ismertetők reklámcéllal, hirdetésként jelennek meg, ezeket a tartalmakat a cikk végén található (R) jelzéssel jelöljük.

A Ceglédi Táncsics Mihály Általános Iskola

A Ceglédi Táncsics Mihály Általános Iskola nagy múltra visszatekintő, gazdag hagyományokkal rendelkező, a város, a tankerület oktatási és kulturális életében meghatározó intézmény.

Rimóczi Gábor, intézményvezető

1993 óta vagyok pedagógus. Az idei lesz a 8. tanévem intézményvezetőként, de én és a családom tagjai is ebben az iskolában végeztük általános iskolai tanulmányainkat, tehát ezer szállal kötődöm a „Táncsicshoz".

Az iskola története egészen addig nyúlik vissza, amikor a polgári iskolai törvény végrehajtásával 1869-ben az országban az elsők között nyílt meg a ceglédi fiú és leány polgári iskola. Az 1950/51-es tanév elején megtörtént a leány- és fiúiskola egybeolvadása, az iskola neve innentől kezdve: **Táncsics Mihály Általános Iskola.**

1953-ban kezdték meg az orosz nyelv tanítását, amelyet a '90-es évek iskolarendszerének átformálódásakor az angol és német nyelv váltott fel.

Az 1955/56-os tanévben az iskola jövőbeli arculatát jelentősen meghatározó lépés történt: elindult a Kodály–módszer alapján a zenei tagozat. Feladata az általános iskola céljának maradéktalan megvalósítása mellett zeneileg műveltebb ifjúság nevelése.

Több mint 60 éve tehát iskolánkban **emelt szintű** oktatás folyik **ének-zenéből és idegen nyelvből**, valamint a 2009/10-es tanévtől **informatikából.**

Jelenleg négy telephelyen folyik az oktató-nevelő munka, egy évfolyamon párhuzamosan öt osztályt indítunk. Az iskola tanulólétszáma közel 900 fő, a tantestület 76 fős.

Az emelt szintű ének-zene oktatás az iskola egyik meghatározó profilja.

A zenei nevelés célja a muzsikáló közösség és zeneszerető, zeneértő közönség nevelése. Feladata továbbá a zenei műveltség megalapozása. Az elmúlt 60 év alatt számtalan nemzetközi és országos hírű személy – operaénekes, hangszeres szólista, színész, előadóművész, zenetanár, tudós, politikus - ismerkedett tagozatunkon a zene és éneklés alapjaival.

Két ének-zene tagozatos énekkar – az alsós Tücsök énekkar és a felsős kórus - működik, melyek szép sikereket értek el hazai és nemzetközi versenyeken, és meghatározó szereplői Cegléd kulturális életének. A néptánc oktatása is a Kodály-módszer része, a táncos nevelés a magyar énekes gyermekjátékot és a magyar néptáncok megismerését, a táncos anyanyelv megismerését jelenti. A tanárokból és tanulókból álló Moldvai népi zenekarunk szolgáltatja a muzsikát.

Emelt szintű idegen nyelv- és informatika-oktatás

A nyelvi tagozatot 1953-ban indítottuk iskolánkban. Most két nyelvet oktatunk, az angolt és a németet. Az első és a második osztályokban dalokon, mondókákon keresztül kiscsoportos oktatás keretében folyik a tanítás. Az emelt szintű nyelvtanítás harmadik osztálytól indul. Már az 1. és 2. osztályosok is ismerkedhetnek az idegen nyelv sajátos világával, harmadik osztálytól pedig már emelt óraszámban van lehetőség nyelv tanulására.

A 2009/10-es tanévtől új lehetőségként már első osztálytól kezdve felmenő rendszerben biztosítjuk emelt szinten tanulóinknak az informatikai műveltség minél sokoldalúbb elsajátítására való felkészítést.

HAGYOMÁNYOK ÉS FOLYAMATOS MEGÚJULÁS

Évek óta a város kulturális programjainak fontos eseménye október 1-jén a közös éneklés a **Zene Világnapján**, a májusban megrendezésre kerülő **Táncsics estek**, valamint júniusban a **Táncsics Gyermek Zenei Fesztivál**, amelyen iskolánk tanulói bemutatkoznak.

Kiemelt figyelmet fordítunk a tanulók egészséges életmódra nevelésére. Számtalan sportág közül választhatnak tanulóink: már első osztálytól szerepel tantervünkben az úszásoktatás, nagyon eredményes a kosárlabda- és focicsapatunk, birkózóink is szép eredményeket érnek el. A tornaterem egyik falán pedig a falmászás technikáját tanulhatják meg a gyerekek.

Duna Gastro Kft.

- Cégcsoportunk legfiatalabb tagja

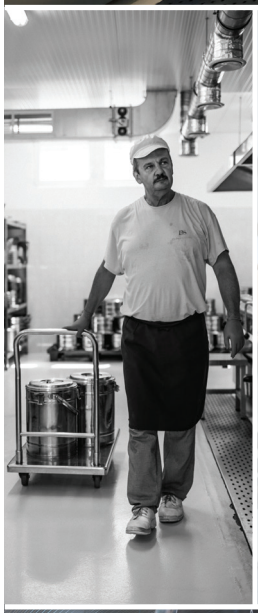
A Duna Gastro Kft. konyhája 2018. szeptember 3-án indult Jászberényben. Ezen az első napon 1.600 főre készítettük az ételeket, 2019. szeptember 2-án ez a létszám már elérte a 2.300 főt.

A cégcsoport legújabb és legfiatalabb konyhájaként már jó adag tapasztalattal, de az ismerős, konyhaindításkor érezhető izgalommal készítettük az első adag ételeket. Nagy felelősség egy új és ismeretlen területre főzni, de kollégáim gyakorlata egy megnyugvást is adott a kezdetekben.

Tóth László, élelmezésvezető

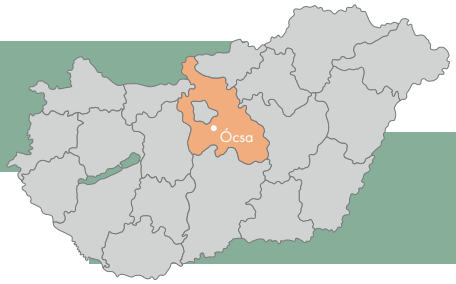
Minden tájegységnek, városnak, akár intézménynek is megvan a maga ízlésvilága, ezt igyekszünk szem előtt tartani az étlaptervezés során. Eddig az a tapasztalatunk, hogy a máj és gomba kevésbé kedvelt étel itt Jászberényben, így ezeket próbáljuk kevésbé kínálni a gyerekeknek, viszont a leveseink nagyon népszerűek, szinte mindegyik levesünkről csak pozitív visszajelzést kaptunk. **A teljes gyermekétkeztetési piacon ismert feladat megkedveltetni a gyerekekkel a különböző zöldség- és túrókrémeket,** melyekkel otthon ritkábban találkoznak, és emiatt ellenállásba ütköznek, amikor a tízórai részét képezi például a padlizsánkrém. Cégcsoportunk nagykövetével, Sági Szilárddal emiatt hívtuk életre a Krémkészítő Road Show-t, mely során általános iskolásokkal ismertetjük meg a magas sótartalmú felvágottak alternatíváit. Jászberényben eddig 2 ilyen alkalmunk volt, melyek során a részt vevő gyerekek együtt készíthették a krémeket Sági Szilárddal, így megtapasztalva, hogy mennyire egyszerű krémfeltétekkel, mártogatóssal megtölteni a tízórais dobozt.

Cégcsoportunk további kiemelt eseménye az ovis konyhalátogatás, mely során az adott napi főzés után az óvodások bejöhetnek a konyha területére, megnézhetik, hogy milyen eszközökkel, milyen környezetben készül számukra az ebéd. A legmeglepőbb természetesen a fakanalak mérete szokott lenni, illetve mikor meghallják, hogy a konyhán dolgozó kollégáink naponta több mint tízszer is kezet mosnak, gumikesztyűt váltanak.



Az elmúlt 1 év alatt több mint 40%-kal nőtt a főzési adagszámunk, ami egy nagyfokú bizalomra utal. Ezt ezúton is köszönjük, és reméljük, hogy a jövőben továbbra is rászolgálhatunk erre finom ételeinkkel és egyéb kiegészítő szolgáltatásainkkal.

Kisvárosi hangulatban



Bukodi Károly,
Ócsa város polgármestere

Bukodi Károly vagyok, Ócsa polgármestere. 2006 óta veszek részt a város irányításában, bár mindig is közösségi embernek vallottam magam. Tapasztalataim nagy részét a kereskedelmi szektorban szereztem, egy amerikai tulajdonú cég középvezetőjeként. Ezek az ismeretek a mai napig segítségemre vannak a város irányításában.

Számos korszerűsítés történt az elmúlt esztendőkben Ócsán, melyek mára talán már természetessé váltak. Egy párat emelnék ki ezek közül. A Baross utcai óvoda nemcsak teljesen megújult, de ki is bővült négy csoportszobával. Közvetlenül mellette megépült a bölcsőde, melyre már igazán nagy szüksége volt a városnak. A Dózsa telepi ovit pedig kívül-belül korszerűsítettük.

Talán a városlakók mindennapi életét nem érinti, de napjainkban igen fontossá vált a környezetvédelem, az energiatakarékos életmód. Ennek szellemében használtuk ki a pályázati lehetőségeket, és alakítottuk energiahatékonnyá az általános iskolát, a Városházát, a művelődési házat, és a gimnáziumot.

Egy pár évvel ezelőtt fogalmazódott meg a Zöld Ócsáért gondolata, majd elképzeltük, hogy milyen lenne egy olyan Ócsa, ahol igazi „kisvárosi hangulat" honol. Ahol jó lenni, ahol jó élni. Ehhez pedig hozzátartozik az, hogy minél több ápolt zöldfelület fogadja és vegye körül az itt élőket, legyenek közösségi terek, ahol össze lehet jönni másokkal, akár csak egy jó beszélgetésre. Ebben az évben és a következő években is ennek szellemében folytatódnak a városi tervezések, felújítások.

Teljes ráncfelvarráson esik át a Millennium téri játszótér és park, ami azt jelenti, hogy kicseréljük az összes játékot és parkosítjuk is a területet. Bízom benne, hogy ez az új játszótér mindenki megelégedését fogja szolgálni.

Ebben az évben adtuk át a gimnázium melletti kültéri kondiparkot, melynek különlegessége, hogy a fitnesz eszközök mellett egy mini játszótér is kialakításra került.

Mivel jómagam is szívesen kerékpározok, különösen örülök neki, hogy városunk végre egy kerékpárúttal is bővülhet. Évek óta vártunk arra a pályázatra, amin mi is részt vehetünk. A kerékpárút a vasútállomás és a katolikus templom között épülhet meg útszélesítéssel. Bízom benne, hogy még idén tekerhetünk rajta.

Ahogyan azt említettem, közösségi embernek vallom magam, így különösen fontosak nekem a városi rendezvények, események. Ócsa egyik kiemelkedő rendezvényén – a májusi Tejbegríz Fesztiválon - partnerünk és támogatónk a TS Gastro Kft. Ezúton is köszönöm, hogy a fesztivál születése óta teljes mellszélességgel mellettünk állnak, és a rendezvény időtartama alatt ingyenesen biztosítják a résztvevők számára a tejbegrízt – idén 2.400 adagot.

Sági Szilárd, a TS Gastro Kft. nagykövete
Fotó: Demjén Attila

Sziasztok Srácok!

Ez a köszönés - mint nyilván kiderült - nektek szól fiúk, lányok, akikkel már főztünk együtt, és akikkel még csak most, vagy legalábbis a nagyon közeli jövőben fogunk. Remélem, Nektek is olyan jól telt a nyár, mint nekem, bár nekem kicsit kevesebb ideig tartott a nyári szünet, mint iskolás koromban, de szerencsére ezzel a problémával nektek még nagyon sokára kell szembesülnötök, és higgyétek el: a suli a világ egyik legjobb dolga, ami történhet veletek. Aztán persze **a dobogó harmadik fokára** oda állhat a főzés (szerintem), ami persze nem a munka oldalát illeti, hanem leginkább a lakmározást.

Joggal kérdezhetitek, hogy akkor mi áll **a dobogó legfelső fokán?** Nos, természetesen **a család!**

Akkor meg hová kerül a játék? 😳

Nos, az én képzeletbeli dobogóm nagyon széles, **a második hely** például annyira, hogy elfér **a suli mellett a játék is,** sőt, annyira, hogy nem is érzi jól magát egyik a másik nélkül. Higgyétek el, még a felnőttek is játszanak, csak ők pihenésnek, kikapcsolódásnak hívják, és nekik is ugyanolyan fontos, mint nektek a játék. Éppen ezért, ha egy felnőttet nem hagytok pihenni, az kb. olyan, mintha ő nem hagyna téged játszani... ugye milyen rosszul hangzik?

Többek között ezért is találtuk ki a TS Gastro csapatával a Krémkészítő Road Show nevű körutazást, aminek állomásain már több mint 200 társatokkal találkoztam. Ezeken az alkalmakon nem csak ízelítőt kaptok a főzésből, de remélem, kedvet is ahhoz, hogy akár segítsetek egy vasárnapi reggeli elkészítésében. Viszont ami ennél is sokkal fontosabb, az az, hogy legyetek nyitottak az új ízek kipróbálására, mert egyetlen ételre sem mondhatjuk, hogy nem ízlik, nem szeretem, ha még sosem próbáltuk ki. Persze nincs olyan étel, amit mindenki szeret a világon, és ebbe még a csoki és a palacsinta is beletartozik... bizony!!! Képzeljétek el, hogy egy palacsintát meg lehet tölteni mogyorókrémmel, eperlekvárral, de akár csirkepörkölttel, vagy harcsapaprikással is. Vagy ott van a mindenki által annyira szeretett csokoládé. Van olyan ember, aki nem szereti az étcsokoládét, van, aki nem szereti a mazsolás csokoládét, és még sorolhatnám hosszasan a példákat, de egy biztos: nagyon kevés ember van a világon, aki nem szereti valamilyen formában a csokit, vagy a palacsintát.

Mire akarok kilyukadni ezzel a hosszú gondolatmenettel? Nos, a válasz nagyon egyszerű. Lehet, hogy nem szeretitek a spenótot, de az is lehet, hogy ha máshogy készítjük el, mint ahogy ismertétek egy másik ételben, akkor ízleni fog. Vagy, hogy még egyszerűbb példát mondjak: ott a burgonya. Van, aki imádja a sült krumplit, de nem szereti a krumplipürét. Pedig ha tudnátok, hogy hányféleképpen lehet elkészíteni a krumplipürét...

Egy szó mint száz, akikkel már főztem együtt, remélem, felhasználták a recepteket nyáron, akik meg még nem kerültek sorra, ne aggódjanak, mert előbb vagy utóbb mindenki sorra kerül, aki nyitott arra, hogy az élet tortájából egy szeletet maga készítsen el.

MORTAK FRUIT KFT.

Cégünk 2008-ban alakult felváltva a korábbi egyéni vállalkozói formát. 1990 óta foglalkozunk zöldség- és gyümölcs nagykereskedelemmel, ezen belül is gasztronómia-alapanyag beszállításával. Széles termékpalettánkat a következő fő termékcsoportok fedik le: zöldségfélék, gyümölcsfélék, konyhakész tisztított termékek, savanyúságok és tojás.

100%-ban magyar tulajdonú családi vállalkozásként működünk. Kezdetben csak a közép-magyarországi részt fedtük le, azonban mára már a teljes országot lefedő áruterítési láncot alakítottunk ki.

Cégünk számára kiemelten fontos a partnerek szakszerű és minden igényt kielégítő kiszolgálása, ezért folyamatosan bővülő széleskörű termelői bázissal rendelkezünk. Nem az aktuális piaci kínálatra alapozva építjük fel a stratégiánkat. A csak szezonálisan termő termékeket (pl. alma, körte, burgonya) betakarításkor történő nagymértékű betárolás után egészen a következő szezonig belső raktárunkból szolgáljuk ki partnereinknek. Az egész évben termő termékek esetében pedig az integrált termelői rendszernek köszönhetően mindig a legfrissebb áru kerül kiszállításra, ami azt jelenti, hogy a termelő beszállítása után már másnap a főzőkonyha asztalán van.

illusztráció

Ennek a stratégiának több előnye is van. Többek között nem függünk a piaci áraktól olyan mértékben, mint a versenytársaink, illetve hogy tudjuk garantálni a hosszútávú, stabil, első osztályú áruellátást. Ezen piaci előny élvezője immáron a TS Gastro Kft. és a Duna Gastro Kft. is. Cégünk számára meghatározó partnereknek tekinthetőek, az együttműködésünk több szempontból is példaértékű. Közös célunk és küldetésünk a minőségi szolgáltatás, melyeket a kiváló minőségű megbízható hazai alapanyagokra alapozunk. Termékeink között megtalálhatóak a speciális étrendű ételek alapanyagai is, ezzel könnyítve meg a diétás (érzékenységben szenvedők számára készített) ételek elkészítését a cégcsoportnak.

Cégünk rendelkezik HACCP tanúsítvánnyal, és alkalmazza az MSZ EN ISO 9001:2015 minőségirányítási rendszert mindennapi működése során.

Kizárólag raktárhűtővel felszerelt korszerű teherautókat használunk termékeink kiszállítása során, így biztosítva az első osztályú kiszolgálást. Fontos kiemelni, hogy hűtős, szigetelt tehergépjárművekkel így tudjuk biztosítani a teljes hűtési láncot, míg az áru logisztikai központunkból eljut a főzőkonyhára. (R)