TS GASTRO KFT.

DUNA GASTRO

ízelítő

Az évszak, amikor végre megint van kedvünk ZÖLDSÉGET enni

Frissen sült pékáru a menzán

Jól bevált kenyerünk

A TS Gastro csoport ingyenes magazinja • 2020. tavasz

Képzések, előrelépési lehetőség, és a munkám a TS Gastro Kft.-nél

Pécsi Enikő Györgyi, HR munkatárs
Fotó: Demjén Attila - demjenattila.hu

Idén lesz 3 éve, hogy a TS Gastro Kft.-nél dolgozom. Munkaügyi ügyintézőként kezdtem a cégnél, majd amikor a HR munkatárs pozíció felszabadult, a pénzügyi vezetővel egyeztetve megpályáztam, és sikeresen elnyertem. Szerencsésen egybeestek a cég érdekei és az én szakmai törekvéseim, a vezetőimtől teljeskörű támogatást kaptam az új pozíciómhoz.

HR-esként a célom, hogy minél kevesebb nyitott pozíció legyen a cégünknél, az esetleges nyitott állásokat pedig minél hamarabb, minél képzettebb, tapasztaltabb kollégákkal töltsem fel. Ennek érdekében számos platformon hirdetünk: szórólapon, plakátokon, helyi újságokban és tévében, interneten, saját és városi weboldalakon, Facebookon, álláskeresési portálokon, városi állásbörzéken. Az önéletrajzok áttekintése után a meghirdetett pozíció elvárásainak megfelelő jelölteket egy személyes interjúra hívom az adott terület vezetőjével, majd a kiválasztás után a nyertes pályázóval én tartom a kapcsolatot az első munkanapjáig.

Munkatársaink többféle **képzésen** vehetnek részt, mind szakmai, mind általános témákban. Szakmai képzések közül a termelésben dolgozó kollégáink oktatásait emelném ki: szakácsaink el tudják végezni a diétás szakács specifikált képzést, illetve ambíciózusabb, a főzés iránt érdeklődő konyhai kisegítőinknek lehetőséget biztosítunk szakácstanfolyam elvégzésére, mely után szakácsként folytathatják pályafutásukat nálunk.

Hiszünk a belső **előrelépési lehetőségben,** a már megszerzett tudásra alapozva, a helyi sajátosságokat ismerve könnyebb dolga van egy területi vezetőnek, ha nálunk, a mi rendszerünket megtanulva kezdett élelmezésvezetőként. De több élelmezésvezető kollégám is telephelyi adminisztrátor pozíciót töltött be cégünknél.

Általánosabb, de ugyanilyen szükséges képzés többek között a kommunikációs tréning, illetve a 06.16-án Albertirsán tartandó közlekedés-biztonsági előadás. Előbbi az egyes előforduló szituációkra készít fel, utóbbi pedig kollégáink számára nyújt fontos ismereteket a balesetmentes vezetés feltételeiről. A közlekedés-biztonsági előadás Albertirsa lakossága felé nyitott lesz.

Mind a termelésben, mind pedig a központban végzett munkához igyekeztünk előnyös **juttatásokat,** további előnyöket kapcsolni. Amit a termelésben dolgozó kollégáink pozitívan értékelnek, az többek között az, hogy általában kiszámítható-an csak hétfőtől péntekig, reggeltől kora délutánig tart a munkaidejük. Részmunkaidős foglalkoztatásra is van lehetőség nálunk, valamint örömmel tudok beszámolni arról, hogy jelenleg 18 fő megváltozott munkaképességű kollégát foglalkoztatunk. Minden konyhánkon befogadó, összetartó közösség alakult ki, melyhez jó tartozni, és csatlakozni.

A csapatmunka elsődleges alappillére a megfelelő kommunikáció, mely a segítségkérésen és segítségnyújtáson alapul. Számos konyhánkon mentorálunk szakácstanulókat, az újonnan érkező kollégák is minden támogatást megkapnak a régebb óta nálunk dolgozóktól.

Míg a 2019-es évünk a napi munkafolyamatok mellett a HR-folyamatok tisztázásáról, egyszerűsítéséről szólt, addig 2020-ra az egyik fontos célunk, hogy egy egyetemmel létrehozzunk egy együttműködést, melynek keretében dietetikus hallgatók töltik nálunk a gyakorlati idejüket. A szakácsgyakorlati programunkra is szeretnénk nagyobb hangsúlyt fektetni, és minél több tanulói helyet meghirdetni. Ezen felül szeretnénk még inkább összetartó társaságokat kialakítani a konyhákon; különböző szabadidős és szakmai programokkal dolgozunk azon, hogy a már meglévő csapatokat még jobban összekovácsoljuk.

Rendezvényszervezés, catering

Rendezvényszervezési szolgáltatásunk kibővült, ugyanis ceglédi rendezvénytermünk II. felújítási fázisa is befejeződött néhány hónapja. A belső terem festése, berendezési tárgyainak megújítása, a légkezelő rendszer felújítása mellett a fogadó helyiségek nyílászáróinak cseréje, a vizes blokkok felújítása, valamint egy kabáttartó kialakítása is megtörtént. A letisztult, világos terek ideálissá teszik a helyszínt családi és céges események, bálok, esküvők megrendezésére.

Ezt a felújított rendezvénytermet avattuk fel 2020.02.15-én egy **Farsangi bál** keretében. A több mint 200 résztvevőt svédasztalos vacsorával és élőzenével vártuk, a legkitartóbbak hajnali 3-ig ropták.

Következő eseményünk egy **Tavaszváró Gríz buli**, melyre 04.18-án kerül sor szintén ceglédi rendezvénytermünkben. A sokoldalú és változatos zenéket játszó, élőben zenélő együttessel garantált a szórakozás.

Jegyek elővételben vásárolhatóak, további információk rendezvényszervezési telefonszámunkon: 70/703-0355, illetve cégünk Facebook oldalán: www.facebook.com/tsgastro.

RENDEZVÉNYTERMÜNK CÍME:
2700 Cegléd, Jászberényi út 2.

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, rendezvények/, Shutterstock. Grafikai megvalósítás: Korcsolai Kitti. Megjelenik 1.400 példányban. Nyomda: Printmagus.com Zrt. - 4400 Nyíregyháza, Westsik Vilmos út 4.

Jól bevált kenyerünk

Baloghné Krasznai Angéla, dietetikus
Fotó: Demjén Attila - demjenattila.hu

Mindennapi kenyerünk az ókortól napjainkig elkísérte az emberiséget. Ahány nép, annyiféle kenyér létezik a lapos lepénytől kezdve egészen a csökkentett szénhidrát-tartalmú változatokig.

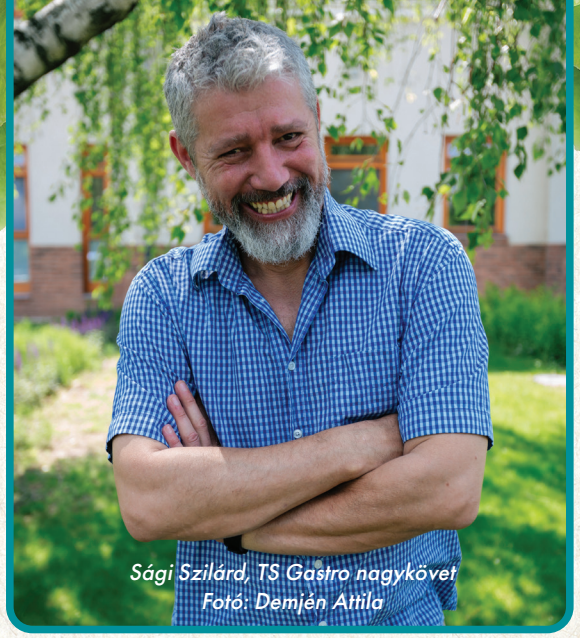
Nem csak az elkészítési mód, de az alapanyag is rendkívül változatos. Készülhet búzából, rozsból, kölesből, de akár kukorica- vagy rizslisztből is. A felhasznált „gabonaféle" fehérje-, majd végeredményben sikértartalma meghatározza, hogy lapos lepény, vagy kelt kenyér lesz belőle. A lisztfehérjék vízzel való keveredése során keletkezik a sikér, amely rugalmassá teszi a tésztát, és lehetővé teszi az élesztő által kibocsájtott CO_2 buborékok „befogadását". A fehérjében gazdag kenyérliszt alkalmas leginkább mindenfajta kenyér készítéséhez.

Eleinte a kézi őrlőkkel durvára őrölt lisztből készült tésztát parázzsal fűtött kőre helyezték vagy forró hamuba/homokba rakták, ott sütötték készre. Később a malmok és a finomabb szeműre őrölt lisztek megjelenésével felbukkantak a fűthető kemencék.

Ahhoz, hogy az élesztős kenyér elkészüljön, szükség van a megfelelő lisztre, sóra, vízre, élesztőre (kovászra), és persze szakértelemre. Minden pluszban hozzáadott adalékanyag a késztermék állagát, eltarthatóságát, ízét hivatott javítani. Éppen ezért az összetevőket a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozza, melyben részletesen leírásra kerül, hogy a különböző kenyereknek milyennek kell lennie, de kitér az elkészítés folyamatára, és a felhasznált nyersanyagokra, adalékanyagokra is. Például teljes kiőrlésűnek csak az olyan kenyeret nevezhetik, ami legalább 60% teljes kiőrlésű lisztből és legfeljebb 40% egyéb őrleményből készül.

Elmondható, hogy a finom kenyér előfeltétele a jó minőségű alapanyag, érdemes ezért megbízható forrásból származó kenyeret választanunk. Bátran próbálkozhatunk saját készítésű kenyérrel is, egy egészen hétköznapi háztartásban is. Ehhez pedig csak egy Jól Bevált Fehér Kenyér receptre van szükség, melyre mutatunk is egy sokak által kipróbáltat Limara tárházából:

https://www.limarapeksege.com/2008/11/mondhatom-ez-lett-mindennapi-kenyernk.html



Sági Szilárd, TS Gastro nagykövet
Fotó: Demjén Attila

Az évszak, amikor végre megint van kedvünk zöldséget enni

Végre itt a tavasz, gyakorló apukaként szembesülnöm kell azzal, milyen nehéz átvészelni a téli időszakot. Már ha az ember tudatosan megpróbál odafigyelni arra, hogy a borongós hideg téli napokon is lehetőleg a legjobb ételeket fogyasszák csemetéink. A savanyú káposzta, vagy egyszerűen csak a káposzta bármilyen formában nagyon egészséges és persze finom is, főleg, hogy az egyik nagy kedvencem. Ezzel, és a sok K betűs étellel azonban már egy kicsit kezdtem eltelni a téli időszakban. A tavasz beköszöntével nem csak sokkal könnyebb lesz a friss zöldségek beszerzése, de a fogyasztásukra is sokkal nagyobb a kedv. Akármennyire is próbálok tudatos és megfontolt lenni, valahogy a hideg téli estéken mindig előkerül valahonnan egy szaloncukor, egy csokimikulás-darab, esetleg egy bonbon... ráadásul idén azzal is szembesülnöm kellett, hogy a fiaim nagyon megfontoltan és rafináltan „spájzoltak" maguknak szaloncukrot! Magyarul minden kis sarokban elrejtettek néhányat, hogy szülői kontroll nélkül fogyaszthassák a szűkebb napokon. No de ennek már vége! Jön a salátaszezon! De hogy ne csak zöld leveleken éljünk, azért a salátát is meg lehet bolondítani egy kicsit. Ott a jól ismert és szeretett cézár saláta, de pakolhatunk a salátánkra tonhaldarabokat, vagy elkészíthetjük a családom egyik nagy kedvencét, a kacsamájas salátát is. Persze nem a hízott kacsamájra gondolok, hanem bizony a pecsenyére. Ha egyszerűbb beszerezni, akár csirkemájból is készülhet. No de mire is gondolok?

A májat megtisztítjuk, feldaraboljuk (ha nem aprócska csirkemájjal készül), és jó sok karikára vágott hagymával, kevés vízzel, borssal, majorannával puhára pároljuk. Ne használjunk sót, csak ha már a máj megpuhult. Ha elkészült a máj, egészen egyszerűen keverjük össze egy jó adag póréhagymás, retkes, fejessaláta-mixszel, locsoljuk meg olívaolajjal és balzsamecettel, és már fogyaszthatjuk is. Pirítóssal isteni, reggelire, ebédre, vacsorára!

Nagykőrösi Petőfi Sándor Általános Iskola

Utasi Eszter, Nagykőrösi Petőfi Sándor Általános Iskola intézményvezetője

Mindig is közel állt a szívemhez az iskola, mert az épülettel szemben nőttem fel, a szomszédban.

Az általános iskolai tanulmányaimat ebben az iskolában fejeztem be, tanáraim a példaképeim voltak, ekkor tudtam már, hogy pedagógus pályán szeretnék továbbtanulni.

A Kecskeméti Tanítóképző Főiskolán végeztem tanító-óvodapedagógus szakon 1998-ban, a szakmai hathetes gyakorlatot is ebben az iskolában töltöttem, majd később a tanulmányaimat az ELTE-n és a Károli Gáspár Református Egyetemen végeztem el. Két pedagógus szakvizsgával rendelkezem.

2001. febr. 16-tól dolgozom az iskolában: tanító és napközis nevelőként, majd magyar-angol-etika tantárgyakat tanító tanárként. 2018. augusztus 16-tól az iskola intézményvezetőjeként támogatom a diákokat és kollégáimat.

Célom, hogy az iskola tanulói büszkék legyenek arra, hogy petőfis diákok, az intézmény dolgozói pedig szívesen tanítsák és segítsék a diákok tanulmányait a mindennapokban.

1945-től I.sz. Református, majd az államosítást követően I.sz. Állami Általános Iskolaként működtünk, 1952-től pedig Petőfi Sándor Általános Iskola néven érhető el intézményünk.

1982-ben épült a modern oktatás és nevelés feltételeinek megfelelő épület a Vadas utcában, melynek köszönhetően korszerűen felújított konyhával, ebédlővel, tágas aulával, nagy tornateremmel, sportudvarokkal rendelkezünk. Iskolánkra jellemző a hatalmas zöld övezet tágas udvarokkal.

A Nagykőrösi Petőfi Sándor Általános Iskola nagyságrendjénél, általános és sajátos pedagógiai szolgáltatásainál fogva alap- és kiegészítő funkcióinak eredményes ellátása következményeként a város meghatározó alapfokú oktatási intézménye. Iskolánk teljesen osztott, ének-zenei-, és idegen nyelvi emelt szintű oktatást folytató, napközis ellátást is biztosító állami fenntartású intézmény, amelynek a Ceglédi Tankerületi Központ a fenntartója.

Az iskola a város legnépesebb alapfokú nevelési-oktatási intézménye 498 tanulóval. A beiskolázási mutatók tükrében az iskola vonzereje továbbra is erős. Az átlagos osztálylétszám 20-22 fő. Az idei tanévben a tanulók 80%-a veszi igénybe az iskolai étkezést. A nevelőtestületre jellemző a megújulás, az önképzés, a továbbképzés iránti igény.

Első osztályainkban olyan módszerekkel dolgozunk, amelyek megalapozott, biztos és tartós tudást biztosítanak; különös gondot fordítunk a kompetencia alapú oktatásra és az idegen nyelv minél magasabb szintű és eredményesebb oktatására. Nem titkolt célunk, hogy egyre több tanulónk ballagjon nyelvvizsgával a háta mögött.

Az informatikai oktatást korszerű számítógépekkel felszerelt szaktantermeinkben végezzük. A testnevelés, sport fontos szerepet kap az iskola életében. Több sportág (pl. labdarúgás, kölyökatlétika, kosárlabda, judo, stb.) művelésére is adott a lehetőség a sportcsoportokban.

A beilleszkedési és magatartási zavarral hozzánk érkező tanulókat egyéni fejlesztő foglalkoztatásban részesítjük saját fejlesztő pedagógusaink közreműködésével. Az integrált oktatásban résztvevő SNI tanulóink fejlesztő foglalkoztatásáról utazó gyógypedagógusok közreműködésével gondoskodunk.

Diákönkormányzatunk szervezi a különböző házi tanulmányi versenyeket, táborozásokat, a szabadidő hasznos eltöltését. A tehetségek kibontakoztatása a különböző szakkörökben történik (pl. rajz, mazsorett, német, angol, orosz nyelv, informatika, stb). Tanulóink nagy számban és eredményesen vesznek részt tanulmányi, kulturális, sport és egyéb versenyeken; eredményeik az átlagot meghaladóak, tiszteletre méltóak. A „petőfis" tanulók középiskolai helytállása a visszajelzések alapján kedvező, eredményes.

Gyermekeinkért-Iskolánkért névvel alapítvány működik iskolánkban, mely az Iskolai Szülői Szervezettel együtt anyagilag is segíti a nevelő-oktató munkát.

Kiemelkedően jó évet zárva készült az idei feladatokra Bonyhád

Az elmúlt évek viszonylatában minden eddiginél magasabb volt Bonyhád költségvetési főösszege és a fejlesztésekre fordítható keret. Ezzel együtt természetesen a város vagyona is jelentősen gyarapodott a 2019-es esztendőben.

– Az önkormányzat 6,5 milliárdos költségvetéséből több mint 4,2 milliárd forint volt a fejlesztésre fordított keret – összegezte Filóné Ferencz Ibolya. Bonyhád polgármestere kifejtette, jelentős részben hozzájárultak ehhez a növekedéshez a mintegy 413 millió forint értékben 2019-ben megvalósult pályázati projektek, továbbá az a 1,5 milliárdos egyedi kormányzati döntésen alapuló támogatás, amelyből sport-infrastrukturális beruházásokat valósít meg a város.

A 2020-ra ütemezett feladatok tükrében is biztató a város jövőképe, hiszen összesen mintegy hárommilliárd forintnyi beruházás megvalósítása előtt áll a település. A szükséges források rendelkezésre állnak, így elkezdődhet a bonyhádi iparterület fejlesztése, az agrárlogisztikai központ építése, az önkormányzati épületek energetikai korszerűsítése, a családi pihenőpark kialakítása, a sportpálya és Perczel Mór szülőházának felújítása.

A programok tekintetében is gazdag volt a tavalyi év, és a 2020-as városi rendezvénynaptár tekintetében is elmondható, hogy szinte minden napra jut valami esemény, legyen szó önkormányzati, vagy civil kezdeményezésről. Filóné Ferencz Ibolya emlékeztetett, a város és az itt működő cégek jó együttműködését példázta a tavalyi Családi- és Gyermeknap is Bonyhád-Majoson. A TS Gastro Kft.-vel karöltve minden eddiginél színesebb és látványosabb programot valósítottak meg a völgységiek örömére, akik egy magyar rekord felállításának is részesei voltak: a háromszázötven méteres „palacsintakígyó" elkészítése volt a hab a tortán a délután során.

Frissen sült pékáru a menzán

AZ ÉDES ÉS SÓS PÉKÁRUKAT ÉLVEZETI ÉRTÉKÜK MIATT LÁTJUK ALKALMANKÉNT HELYÉNVALÓNAK EGY DIETETIKAI SZEMPONTBÓL ÁTGONDOLT ÉTLAPON.

A pékáru ma már megkerülhetetlen ételkategória, a gyerekek keresték is az étlapon a túrós táskát, barackos háromszöget, sajtos rudat, emiatt döntöttünk úgy, hogy beépítjük a kínálatunkba. Az általunk vásárolt pékáru számos előnnyel bír: partnerünk ellenőrzött hazai alapanyagok felhasználásával készíti a termékeket, a gyümölcsösek magas gyümölcstartalommal rendelkeznek, a sajtos, túrós termékek pedig a magas tejalapú alapanyagoknak köszönhetően kiváló fehérjeforrások a mindennapokban. Fagyasztva érkezik konyháinkra, kiolvasztás és kelesztés nélkül süthető egyszerre – sütőmérettől függően – akár 250 db. Helyben, frissen sütik ki szakácsaink a tálalás napján. A darabos pékáruk jól alakíthatók a létszám váratlan változásához. Több népszerű édes és sós termék, köztük a közönségkedvenc sajtkrémes rúd közül is válogathatnak dietetikusaink az étlap összeállítása során.