

Tájékoztató az Eatrend kiskőrösi tevékenységéről

Társaságunk 2013 óta látja el a közétkeztetési szolgáltatást Kiskőrösön, és az elmúlt több mint egy évtized során folyamatosan arra törekedtünk, hogy a szolgáltatás minősége, a konyhai infrastruktúra és a helyi közösségekkel való együttműködés egyaránt fejlődjön. Jelenleg 13 intézményben biztosítjuk a közétkeztetést, naponta közel 1500 adag étel elkészítésével és kiszállításával, amely jelentős szervezési és szakmai háttérrel igényel.

A szolgáltatás színvonalának emelése érdekében az évek során több kisebb fejlesztés valósult meg a kiskőrösi főzőkonyhán, azonban a legnagyobb volumenű beruházás 2024-ben történt. A közel 200 millió forintos fejlesztés nem csupán a főzőkonyha teljes körű megújítását foglalta magában, hanem a Bem József Általános Iskola ebédlőjének korszerűsítését is.

A főzőkonyha felújítása során az épület gyakorlatilag minden fontos műszaki és technológiai eleme megújult. Megvalósult az infrastrukturális korszerűsítés és a kapacitásbővítés, amely lehetővé teszi a növekvő igények biztonságos és hatékony kiszolgálását. Az intézménytől leválasztott önálló elektromos mérőrendszer került kialakításra, teljes egészében megújult az elektromos hálózat, és az épület elektromos autó töltésére alkalmas csatlakozási lehetőséget is kapott. A külső nyílászárók cseréje, a homlokzati hőszigetelés, valamint a lapostető hő- és vízszigetelése jelentősen javította az épület energiahatékonyágát. Korszerű fűtési és melegvíz-rendszer épült ki, új légkezelő berendezés került beépítésre, valamint biztonsági rendszer is létesült.

A technológiai fejlesztések különösen jelentősek voltak. Új fagyasztókamra létesült, kialakításra került áruraktár és szállítóedény-mosogató helyiség, valamint több előkészítő helyiségben új kézmosási pontokat hoztunk létre. A főzőkonyha területén megtörtént az aljzat teljes bontása és új rétegrend kialakítása, emellett a teljes burkolatcsere és tisztasági festés is megvalósult. A korszerű munkafolyamatok támogatása érdekében új nagykonyhai gépeket szereztünk be, köztük egy Rational iCombi Classic kombi sütőt, egy ipari mosogatógépet, valamint két darab 300 literes főzőüstöt. Ezek az eszközök nemcsak a hatékonyságot növelik, hanem a minőség és az élelmiszer-biztonság szempontjából is jelentős előrelépést jelentenek.

A beruházás részeként a Bem József Általános Iskola ebédlője is teljesen megújult. Az étkező a legújabb Eatrend arculati elemeket kapta meg, modern, rendezett és gyermekbarát környezetet teremtve az étkezésekhez. Megtörtént a padlózat kiegyenlítése és új PVC burkolat lefektetése, új kiadópult épült, valamint korszerű kazettás álmennyezet és klímaberendezés került telepítésre. Az ebédlőben kézmosók, vízautomata, totem kártyaolvasó rendszer, továbbá hűtő- és mikrópont is kialakításra került. A bútorzat teljes egészében megújult: a korábbi asztalok és székek cseréje mellett új hűtőszekrények, mikrohullámú sütő, beépített tárolók és korszerű regálkocsik segítik a mindennapi működést.

A fejlesztések mellett kiemelten fontosnak tartjuk a helyi közösségek támogatását. Az elmúlt évek során rendszeres résztvevői és támogatói voltunk számos városi és intézményi rendezvénynek. A Városlapítók Napján és az Országos Rétesfesztiválon limonádéosztással vettünk részt, a Városi Napok és Szüreti Fesztivál keretében pedig a rétes sütő verseny résztvevőinek sütöttük ki a réteseket, valamint a veteránautó-találkozó szervezőit segítettük az ételek előkészítésében. A NYAFeszt nyári alkotói fesztivál számára ásványvizet biztosítottunk, míg a Kakaspörkölt Főző Fesztiválon saját csapatunkkal indultunk, és 800 adag galuskát készítettünk a résztvevők számára.

A Bem József Általános Iskola rendezvényeire rendszeresen biztosítunk teát, karácsonykor pedig többfogatásos ünnepi ebédet készítünk a pedagógusok részére. Az óvodák egészségét programjaihoz interaktív ételkóstolóval és szakmai bemutatóval kapcsolódunk, a Márton-napi rendezvényekre teát, zsíros kenyeret és lilahagymát biztosítunk, míg a szavalóversenyek és egyéb közösségi programok résztvevőit pékáruval, gyümölcscsel, italokkal és egyéb vendéglátással támogatjuk. Az evangélikus intézmények számára évente mintegy 1200–1400 darab fánkot készítünk, az EGYMI húsvéti rendezvényére pedig rendszeresen kalácsot ajánlunk fel.

Különösen fontos számunkra az oktatási és nevelési intézményekkel való együttműködés. Ennek részeként évente intézményvezetői értekezletet szervezünk, amelyen ügyfélkapcsolati munkatársaink mellett a területi vezető és az ételmezésvezető is részt vesz. Ezek az alkalmak lehetőséget teremtenek arra, hogy közvetlen visszajelzést kapjunk az intézményvezetőktől szolgáltatásaink működéséről, valamint közösen áttekinthetjük a felmerülő kérdéseket és fejlesztési lehetőségeket. A visszajelzések alapján munkatársaink és az intézmények között jó, partneri kapcsolat alakult ki, amelyet a rugalmasság, a megoldásközpontú szemlélet és az együttműködés jellemez. Kiemelt célunk, hogy minden helyzetben a helyi igényeket szem előtt tartva, gyorsan és hatékonyan reagáljunk a felmerülő feladatokra.

Az elmúlt évek tapasztalatai azt mutatják, hogy a közétkeztetés jóval több, mint napi étkezések biztosítása. A kiskőrösi jelenlétünk során arra törekedtünk, hogy hosszú távú partnerként vegyünk részt a város életében, fejlesztéseinkkel, szakmai munkánkkal és közösségi szerepvállalásunkkal egyaránt hozzájárulva az intézmények és a helyi közösségek fejlődéséhez. Az elmúlt időszak jelentős beruházásai és a folyamatos együttműködések egyaránt azt szolgálják, hogy a jövőben is magas színvonalon, megbízhatóan és a helyi igényekre érzékenyen biztosítsuk szolgáltatásainkat Kiskőrösön.

Albertirsa, 2026. június 9.



Nagyné Szokola Edina

piacfejlesztési vezető