

HAJDÚSZOBOSZLÓI GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ INTÉZMÉNY**4200 Hajdúszoboszló, Rákóczi ú. 58-64.****Tel.:52-273-135****Email:hgszi@hgszi.hu**

Az évek sorával változnak a gyerekek étkezési szokásai, a napi menü jelentős részét a gyerekek nem fogyasztják el, gyakran kószolás nélkül viszik vissza és ételhulladékként kerül elszállításra. Az országos statisztikai kimutatások alapján egy hagyományos menzán 26-28 %-ot ér a kidobott hulladék aránya a teljes megfőzött mennyiségből.

Az ételhulladék magas aránya és egy modernebb gyermekbarát étkezési forma bevezetése miatt új lehetőségeket kezdtük el keresni 2026. év elején. Több szakmai fórumon, egyeztetéseken és konyhai látogatásokon vettünk részt. Majd az információk begyűjtése után, elkezdtük a tervezési folyamatokat, egyeztetéseket. Célunk volt, magasabb szintre emelni a napi „menzás” étkezést és lecsökkenteni az ételpazarlást.

Igy dolgoztuk ki a **Menza-Go** szolgáltatásunkat, amely egy szabadszedéses menzarendszer. A szabadszedéses forma egy olyan modern, svédasztalos iskolai étkeztetési rendszer, ahol a diákok maguk szedhetik ki az ételt. Az ételt nem a konyhai személyzet porciózza ki előre, hanem a diákok saját maguk szedhetnek a pultból a tányérjukra. Magyarországon az első szabadszedéses étkezési forma 2020-ban indult finn példára, Dabason.

A szabadszedéses menzarendszernek két fontos pillére van:

- I. ételpazarlás csökkentése, a megmaradt még érintetlen szociálisan ellátott családokhoz kerülése
- II. MenzaGo: gyerekek mindennapi, változatos, egészséges étkeztetése



I. Ételpazarlás csökkentése

Szabadszedéses rendszerben az ételpazarlás a korábbi 26-28 %-ról lecsökken 16 %-ra, ebből 5 % ételhulladék, 11 % ami még menthető, vagyis ami ki sem került a pultokba az adható tovább ételmentés formájában a rászoruló családok részére. Mivel a célunk, hogy az ételpazarlás a lehető, legkisebb mértékre szorítsuk vissza, a Magyar Élelmiszerban Egyesülettel 2026. áprilisában elkezdtünk egyeztetni ételmentés kapcsán. Az egyeztetések eredményeként, az Egyesület ételsokkolókat helyez ki 2026. augusztus elején egy konyhákra, ahol minden nap lehűtésre az ételek és másnap kerülnek elszállításra. Így a közös munkát 2026. szeptemberében már el is tudjuk kezdeni. Természetes volt számunkra, a Hajdúszoboszlói Kistérségi Szociális, Család-és Gyermejkölési Központ megjelölése társintézményként, így minden mentett étel itt tud maradni városunkban és a helyi rászorulók körében kerül kiosztásra.

Ételhulladék 2025. Négy főzőkonyha tekintetében			
hónap	kg	adag	Ft /bruttó/
Január	1518	3795	222 617 Ft
Február	1623	4058	232 264 Ft
Március	1711	4278	240 302 Ft
Április	1156	2890	189 534 Ft
Május	2039	5098	270 284 Ft
Június	1410	3525	212 714 Ft
Július	0	0	- Ft
Augusztus	0	0	- Ft
Szeptember	2189	5473	283 964 Ft
Október	1964	4910	263 399 Ft
November	2203	5508	285 244 Ft
December	1751	4378	243 895 Ft
Összesen	17564	43910	2 444 217 Ft
Egy hónap átlaga	1756	4391	244 422 Ft
Egy nap átlaga /átlagosan 20 munkanapra számolva/	88	220	12 221 Ft
Ételhulladék nyersanyag költsége Ft/nap			
Nyersanyag költség 220 adagra vetítve			127 160 Ft

Ételhulladék mértéke 2025.		
Napi átlagos kiszolgált adagszám és nyersanyag költsége	Napi átlagos ételhulladék adagszám és nyersanyag költsége	Ételhulladék %-os mértéke
849 db	220 db	25,90%
490 722 Ft	139 121 Ft	28%

II. MenzaGo szolgáltatás

Nagyon fontos számunkra, hogy a gyermekek jóllakjanak, szervezetük értékes tápanyagokkal gazdagodjon az egészséges fejlődésük érdekében. A gyerekek egy korszerűbb környezetben tudják elfogyasztani a napi ebédjüket, így egy átalakított, gyerekbarát környezet várja Öket. A napi étkezés során továbbra is maximálisan figyelünk a szükséges tápanyagok biztosítására, egy még változatosabb formában. A napi menüt kiegészítjük egy salátabárral, ami minden nap elérhető az ebédhez nyers zöldsége /savanyúság / gyümölcs, és saláta öntetek fognak rendelkezésre állni. A kiszolgálás során az étkezési rendnek megfelelően egy szakaszos tálalási, kiadagolási rendet vezetünk be. A korcsoportonkénti, jogszabályban meghatározott adagolási útmutató szerinti referencia adagot minden esetben kitálalva a pultokon biztosítjuk, vagy egy monitor segítségével látható lesz az étkező térben. A pultokkal egy új vendégélmény biztosítunk a gyerekeknek, amely már önmagában egy érdekes dolog. Az aznapi kínálat, mindig tartalmaz egyféle levest vagy 100%-os gyümölcslevet, egyféle főételt és köretet továbbá salátát, öntetekkel vagy gyümölcsöt is.

Amit vállalni tudunk, egy konyhán indítanánk el ezt az új étkezési rendszert 2026. szeptemberében. A kiválasztott konyha a Bárdos Lajos Általános Iskola konyhája. Minden szakmai szempontot figyelembe véve, ezt találtuk a legalkalmasabb intézménynek. Természetesen a tesztidőszak kiértékelése után, a bevezetéseket szeretnénk lépésről lépésre folytatni a többi iskola konyhán is.

Diétás étkeztetést továbbra is vásárolt ételmezés útján tudjuk beszerezni, de ebben is változtattunk, 2026. júniusával egy új szolgáltatóval kötöttünk szerződést. Reméljük ezzel a gyerekek és szülők jobb megelégedésére leszünk ezen a területen is.

A **MenzaGo** rendszerrel párhuzamosan a napi kimutatások szükségessége kapcsán, elindítjuk az új ételmezési és fizetési felületünket, amelyben a rendszerhez kapcsolódóan nyújt segítséget napi szinten. Ez az új rendszer nemcsak nekünk jelent egy új, könnyen kezelhető online felületet, hanem a szülők számára is. Ahol könnyedén lemondhatják az étkezéseket és online fizetési módok is rendelkezésre állnak 2026. szeptemberétől.

A **MenzaGo** szolgáltatás nyertesei a gyermekek, a szüleik, az iskolai dolgozók is. A szolgáltatás egyben az intézmény, és a város jó hírnevét is támogatja.

A MenzaGo legfőbb előnyei.

- **Kevesebb ételpazarlás:** A gyerekek csak annyit szednek, amennyit valóban megesznek. Megtanulják mennyit érdemes szedni.
- **Szolgáltatás rugalmassága:** Leves, főfogás, saláta elkészítésének mennyisége
- **Döntési szabadság, felelősségre nevelés:** Fejleszti a diákok önállóságát és felelősségérzetét, felelős a döntéseiért.
- **Valós igények:** A diákok csak akkora adagot szednek, amekkorát biztosan meg bírnak enni.
- **Költséghatékony:** A kevesebb hulladék az ételmegsemmisítés költsége is csökken.
- **Önismeret:** A gyerekek megtanulják felmérni a saját éhségüket és szükségleteiket.
- **Sikerélmény:** Az étkezés kényszer helyett pozitív, felnőttélménnyé válik.
- **Jobb étvágy és elégedettség:** jól érzi magát a környezetben
- **Nincs kényszer:** Senki tálcajára nem kerül olyan étel vagy akkora adag, amit nem kíván.
- **Nyugodtabb légkör:** Megszűnik az adagok miatti alkudozás a konyhai személyzettel.
- **Gyorsabb és gördülékenyebb kiszolgálás** A diákok maguknak szednek, így a sor folyamatosan mozog, rövidebbé válik a várakozási idő.

Mi csak arra kérjük gyerekeket:

- lakjon jól,
- miután jól lakott, üres legyen a tányérja, és ne kelljen a megmaradt ételt kidobni
- ne pazaroljon
- ne egye túl magát

Hagyományos és Szabadszedéses menza összehasonlítását a lenti táblázat mutatja

Szempont	Hagyományos menza (Fix adagok)	Szabadszedéses menza (Egy menüs)
Ételpazarlás	Magas. A gyerekek otthagyják, amit sokallanak vagy nem szeretnek.	Minimális. Csak annyi kerül a tányérra, amennyit megesznek.
A diák attitűdje	Passzív elfogadó. Gyakori a panasz az adagok méretére vagy arányára.	Aktív döntéshozó. Saját maga határozza meg az összetevők arányát.
Jóllakottság	Korlátozott. A nagyobb étkü tanulók éhesek maradhatnak.	Garantált. A tiszta tányéros repetázás lehetősége biztosított.
Kiszolgálási idő	Lassabb. A személyzetnek minden komponenst külön kell porcióznia.	Gyorsabb. Az önkiszolgálás miatt a sor folyamatosan halad.
Pedagógiai hatás	Kontroll és szabályozás.	Önállóságra és felelősségre nevelés.
Higiéniai fókusz	A konyhai dolgozók felelőssége.	Közös felelősség (kötelező kézmosás és eszközhasználat).

Az alábbi szigorú szabályokkal garantáljuk a rendszer biztonságát:

- Kötelező kézmosás:** A pult megközelítése előtt minden diák számára kötelező az alapos kézmosás vagy a kihelyezett kézfertőtlenítő használata.
- Eszközbiztonság:** Az ételekhez kizárólag a konyha által biztosított, hosszú nyelű szedőeszközökkel szabad hozzányúlni, kézzel nem.
- Nincs visszaöntés:** A tányérra kiszedett ételt higiéniai okokból tilos visszatenni a közös tálakba.
- Pedagógusi és konyhai személyzeti felügyelet:** Az átállási időszakban a pedagógusok és a konyhai dolgozók folyamatosan segítik és felügyelik a gyerekeket a pultnál.

A biztonságos és gördülékeny működése érdekében egy saját házirendet vezetünk be, amely alapvető, könnyen tanulható, tanítható szabályokból áll:

ÍGY EBÉDELÜNK MI! – MenzaGO házarend gyerekeknek

1. Tiszta kézzel indulj! A tisztaság fél egészség!

- Az ételpult előtt alaposan moss kezet szappannal!
- Használd a pult elején lévő kézfertőtlenítőt!
- *Miért? Mert a szedőkanalak nyelét mindenki megfogja, és nem akarunk bacikat terjeszteni.*

2. Csak az eszközzel nyúlj hozzá! Kanálmágus szabály!

- Az ételt kizárólag a pultban lévő szedőkanállal fogd meg!
- A pultban minden ételnek saját eszköze van!
- Kézzel belenyúlni szigorúan tilos!
- Minden ételhez csak a saját kanalát használd!
- A leveshez a **merőkanalat** használd.
- A körethez (rizs, burgonya) a **nagy kanalat** vagy lapátot.
- A feltétchez (hús, fasírt) vagy a salátához a **csipeszt**.
- Kézzel soha ne nyúlj az ételhez! Ha a kanál nyele szaftos lett, szólj a konyhas néninek, és Ő kicseréli.

3. Szedj okosan! Szemmérték teszt!!

- Annyit szedj, amennyit biztosan meg is eszel!
- Inkább szedj először kevesebbet!
- Figyeljen a túlzásokra!
- A tányérodra kiszedett ételt tilos visszatenni a pultba!
- Te döntöd el, mennyi étel kerül a tányérodra, de gondolkozz előre!
- A matek egyszerű: Inkább szedj először kevesebbet!
- Ha túl sokat szedsz, és a tányérodon marad, az étel a kukában landol. Ezt senki sem szeretné!
- Ne feledd: Amit egyszer már kiszedtél a tányérodra, azt higiéniai okokból tilos visszatenni a közös tálba!

4. Haladj a sorral! Menza expressz!

- Szedj tempósan, ne válogass sokáig!
- Figyelj a mögötted jövőkre is!
- A pultnál folyamatosan haladni kell, mint egy vasúti sínen.
- Ne állj meg percekre gondolkozni vagy beszélgetni!
- Szedj ügyesen, tempósan, és figyelj a mögötted jövő osztálytársadra is!

7. Pakolj el magad után!

- Ha végeztél, a tálcádat és a használt edényeket vidd a gyűjtőhöz!
- Hagyd tisztán az asztalt magad után!

A napi munkákba több munkafolyamat kerül bevezetésre a konyhai személyzet részére, hogy minden szabályosan és gördülékenyen tudjon működni:

1. Előkészületek: a gyerekek érkezése előtt

- *Eszközök ellenőrzése:* A tiszta szedőeszközök (merőkanalak, fogók, szedőlapátok) a pultok mellé vannak készítve.
- *Hőmérséklet-ellenőrzés:* A melegen tartó pultok be vannak kapcsolva, elérték a jogszabályban előírt hőmérsékletet.
- *Edények bekészítése:* A tiszta mély- és lapostányérok, salátástálkák és evőeszközök jól hozzáférhetően fel vannak tornyozva a pult elején.
- *Fertőtlenítő pont:* A diákoknak szánt kézfertőtlenítő adagoló fel van töltve, és működik.

2. Étkezés alatt - Folyamatos felügyelet

- *Szakaszos utántöltés:* Az ételeket (leves, főétel, köret, saláta) folyamatosan, kis adagokban töltjük utána, hogy ne hűljenek ki és esztétikusak maradjanak.
- *Eszközcseré:* Ha egy szedőeszköz nyele beszennyeződik vagy leesik, azonnal cseréljük tiszta darabra.
- *Tisztaság fenntartása:* A pult környékére kilötytyent levest, kiszóródott köretet azonnal letöröljük.
- *Repeta-tányérok:* Biztosítjuk a tiszta tányérokát azon diákok részére, akik másodszor mennek szedni (higiéniai okokból nem használhatják a piszkos tányérjukat).

3. Zárás után -Takarítás és adminisztráció

- *Hőmérséklet naplózása:* A melegen tartás záró hőmérsékleti értékeit rögzítettük a HACCP naplóban.
- *Maradékkezelés:* A pultban maradt, kihelyezett ételeket veszélyes hulladékként kezeltük (a pultból ételt elrakni, újra melegíteni tilos).
- *Pultok fertőtlenítése:* A melegen tartó pultokat és a környező felületeket zsírtalanítottuk és fertőtlenítettük.
- *Eszközök mosogatása:* Minden szedőeszközt és edényt magas hőfokú, fertőtlenítő mosogatásra küldtünk.

A MenzaGo szolgáltatás bevezetéséhez intézményünk eszközparját szükséges bővíteni egy melegen tartó pulttal, saláta kocsival, konyhai eszközökkel és egy áram fejlesztés kiépítésével. A műszaki paraméterek és a beérkezett árajánlatok alapján egyszeri költségigénye a rendszer bevezetésének:

- Melegen tartó pult, leheletvédővel, világítással, rozsdamentes acél borítással, 4*G/N 1/1-es :
619.700 Ft+ áfa
- Salátakocsi felső ventilátoros hűtéssel, világítással, rozsdamentes acél borítással, polcokkal, 3*G/N 1/1 -es:
665.800 Ft+áfa
- Konyhai eszközök: porcelán levescsésze
595.000 Ft+áfa
- Áramfejlesztés kiépítésével
452.447 Ft+áfa
- Mindösszesen:
2.332.947 Ft+áfa

Kérem a tisztelt Képviselő-Testület támogatását ezen új gyerekbarát ebédeltetési rendszer bevezetését.

Tisztelettel: Mátrai Erika
HGSZI igazgató