

VÁROSI ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK
SAJÓSZENTPÉTER

Előterjesztő: Dr. Faragó Péter
polgármester

Készítette: Kovács Magdolna
ügyvezető

TÁJÉKOZTATÓ

A SAJÓSZENTPÉTERI KÖZÉTKEZTETÉSI NONPROFIT KFT.
ELSŐ FÉLÉVES TEVÉKENYSÉGÉRŐL

Sajószentpéter, 2010. június 08.

Tisztelt Képviselő-testület!

Sajószentpéter Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a 204/2009. (09.15.) KT határozatával 2009. szeptember 15.-én alapította meg a Sajószentpéteri Közétkeztetési Nonprofit Kft-t.

A központi konyha átvétele korábbi üzemeltetőtől, az ELAMEN Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt-től 2009. december 22-én megtörtént. Az Önkormányzat a 289/2009.(11.19.) KT. határozatával 7.878.000 forint vissza nem térítendő támogatást biztosított a felhalmozási célú beszerzésekre.

Az ELAMEN Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt-től 2009. december 18-án megvásároltuk a beépített főzőberendezéseket, konyhai alapgépeket, tároló állványokat, berendezéseket, azokat az eszközöket, amelyek egy éven túl is használhatók.

Az ügyviteli feladatok ellátásához informatikai eszközöket és számítógépes programot vásároltunk.

A támogatás felhasználását részletesen az 1. számú melléklet tartalmazza.

Sajószentpéter Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a 308/2009.(12.17.) KT. határozatával 9.999.750 forint vissza nem térítendő támogatást biztosított a Kft. részére autó vásárlásra és az ételkiszállításhoz 2009. december 30-án megvásároltuk a 2 db Volkswagen Transportert. Az autók belső rakterét az ételkiszállításhoz előírt burkolással láttuk el.

2010. január 02-án szállították le a főzéshez, tálaláshoz szükséges konyhai eszközöket, és a fagyasztókat. Sínes ételszállító ládákat is vásároltunk, ami lehetővé teszi a rakott ételek szakszerű szállítását. Az ebéd házhozszállításához 4 részes duplafalú ételhordót vettünk. Ezzel akadtak problémák, ezért minőségi kifogással éltünk a szállító felé.

Az élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) kiépítése külső tanácsadó közreműködésével megtörtént.

Tájékoztatom a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a főzőkonyha élelmiszer beszerzésére egyszerű közbeszerzési eljárás került lebonyolításra. (26695/2009) A pályázók között sajószentpéteri vállalkozó nem volt. 2010. február 15-től a nyertes beszállítókkal szerződést kötöttünk, életbe léptek a közbeszerzési eljárás szerződéses feltételei.

Személyi feltételek

Az Önkormányzat és az ELAMEN Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt. között létrejött külön megállapodás rögzítette, hogy a konyhai dolgozók munkaügyi jogfolytonossággal a Közétkeztetési Nonprofit Kft. alkalmazásába kerülnek. Az átvett dolgozók lojálisak az új munkáltatójukhoz, lelkiismeretesen végzik a munkájukat.

A munkajogi létszám 14 fő, ebből teljes munkaidős foglalkoztatásban dolgozik 13 fő, megbízási jogviszonnyal 1 fő.

Munkakörök szerint: 1 fő ügyvezető, 1 fő élelmezésvezető, 1 fő konyhavezető szakács, 3 fő szakács, 6 fő konyhai kisegítő, 2 fő gépkocsivezető. Indokolt lenne részfoglalkozású dietetikus alkalmazása.

A Sajószentpéteri Közétkeztetési Nonprofit Kft. 2010. január 4. napjától kezdte meg tényleges működését.

A nyersanyagnorma a 2009. évihez képest, a várható inflációra tekintettel 5 %-kal nőtt. Az un. rezsi öltés mértéke változatlanul 50 % maradt.

Sajószentpéter Városi Önkormányzat által ellátott oktatási- és szociális alapellátásokhoz kapcsolódó közétkeztetés nyersanyagnormáit és eladási árait tartalmazó táblázat az előterjesztés 2. számú melléklete.

A Sajószentpéteri Közétkeztetési Nonprofit Kft. célja a rendszeres és egészséges táplálkozás biztosítása, az óvodás, iskolás gyermekek életkorának megfelelő egészséges ételek népszerűsítése. Kísérletet tettünk, és folyamatosan teszünk a természetes ízek megismertetésére. Az óvodás gyermekek fogékonyak voltak pl. az élőflórás natúr joghurt iránt, de sajnos az iskolában ez nem aratott sikert. Az a tapasztalat, hogy az ízesített „szivecskés joghurt”-ot jobban kedvelték, de ezekben van hozzáadott cukor, ami a dietetikusok szerint kerülendő.

Több alkalommal készítettünk nyers zöldségekből salátát, különféle elkészítési móddal. Az idősek ezt teljesen elutasították, az iskolások körében sem volt népszerű. Örömmel vették azonban a rakott ételek bevezetését, pl. francia rakott burgonya, csirkemell torta brokkolival. A sóskakrém leves, a spenótkrém leves, brokkoli-krém leves az óvodában osztatlan siker volt, de az iskolás gyerekek zöme ezt sem szerette.

Sok természetes alapanyagokat használunk, a konyhatechnológiai műveletek bővítésével csökkentjük a liszttel való sűrítést, kevesebb rántást, habarást alkalmazunk.

Az ételkészítésnél kevesebb cukrot, sót, és ecetet használunk, amit a gyerekek jól tolerálnak, a felnőttek azonban ragaszkodnak a megszokott ízekhez. (édesebb paradicsom leves, ecetesebb savanyúság)

Fontos minden korosztálynak a megfelelő rostanyag bevitel, ezért gabonapehely, csoki helyett müzli szelet kerül az étlapra. Megjegyzem, hogy ez még nem az igazi natúr gabonapehely, ami élettanilag jobb lenne, hanem csokis.

A heti étlapon többször szerepel gyümölcs, ezt szívesen fogadják gyerekek és idősek egyaránt.

A Területi Szociális Központ gondozottai hétvégén és ünnepnapokon hideg csomagot kapnak. Törekedtünk arra, hogy sokszor legyen alapvető élelmiszer, kenyér, tej, mivel az ellátottak köre nagyon széles skálán mozog, van közöttük hajléktalan is. Ritkán adunk konzervet, inkább otthon könnyen elkészíthető ételhez nyersanyagot készítünk össze. Külön figyeltünk az ünnepekre, újévkor volt virsli, húsvétkor sonka, tojás.

A május havi élelmiszer anyagfelhasználás a vonatkozó jogszabály szerinti 10 napos intervallumban vizsgálva megállapítható, hogy minden korcsoportnál a hús és húskészítmények, a kenőzsiradék, a száraz tészta felhasználása több az előírtnál. Az óvodás és iskolás gyermekek esetében a tej, savanyított tejtermék, a gyümölcsök felhasználása az előírtnak megfelelő, a felnőttek esetében ez azonban jóval kevesebb. A zöldségfélék az előírt mennyiségtől kevéssé térnek el. A hal, halkonzerv, olajos magvak felhasználása az előírt mennyiséghez képest rendkívül alacsony.

A magyar lakosság köztudottan kevés halat fogyaszt. A gyerekeknek a halat többféle módon készítve kínáljuk, próbáljuk megszerettetni velük. Készült már tízóráira tonhalkrémes kenyér, ebédre rántott hal, harcsapaprikás. Az eredmény változó, még sok tennivaló van, hogy az iskolás gyermekek már megszokott ízlésvilágát jó irányba megváltoztassuk.

Napi kapcsolattartást alakítottunk ki az intézményekben az étkeztetéssel foglalkozó dolgozókkal. A lehetőségeinkhez képest az igényeiket teljesítjük. (pl. hidegsomag iskolának, darabos áru pénteken stb.)

Megjegyzem, hogy nem süttünk hamburgert, hanem friss csirkemell filét rántottunk ki, azt tettük a szendvicsbe. Összességében elmondható, hogy a készételek jó minőségű alapanyagokból, jó minőségben készülnek el, negatív visszajelzést nem kaptunk.

Tájékoztatom a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a Kristály étterem műszaki állapota rendkívül elavult. A konyha átvételekor melegvíz ellátás nem volt, ezért 2009. decemberében a hőtároló javítása és a lyukas szerelvény cseréje megtörtént, de ez csak ideiglenes megoldás továbbra is.

2010. január 04.-én az egyik kazán kilyukadt, azonnali intézkedésre, kazáncserére volt szükség. A tető beázik jelenleg is, teljes felújítása szükséges.

Az ÁNTSZ Miskolci Kistérségi Intézetének közegészségügyi felügyelője 2010. január 19-én ellenőrzést tartott, és az elszívórendszer javítását, illetve cseréjét írta elő. A fenntartót erről írásban tájékoztattam. A motor jelenleg beindul, de az avultság miatt már nem megfelelő hatékonysággal működik. A problémát tetézi még az is, hogy a meglévő légtechnikai rendszer elbontása és az új rendszer szerelése a kazánházi részek tekintetében csak a meglévő, zsúfolt kazánházi részletek elbontásával lehetséges.

Elkészült a Kristály étterem és konyha felújításának tanulmányterve, három ütemre bontva, összesített költségbecslés 79.500.000.- Ft + ÁFA.

A tanulmányterv alapján elkészült:

- a főzőkonyha új álmennyezetének építészeti kiviteli terve,
- a főzőkonyha új légelszívó és légbefűvő rendszerének épületgépészeti kiviteli terve,
- a teljes épület hő- és vízszigetelésének építészeti kiviteli terve.

Az elkészült tervek megtekinthetők a Polgármesteri Hivatal titkárságán. A kazánház felújításáról kiviteli terv nem készült.

A felmérést végző műszaki szakemberek véleménye szerint a Kristály étterem épületében több „időzített bomba” is ketyeg.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet tájékoztatót megvitatni és elfogadni szíveskedjen.

Sajószentpéter, 2010. június 08.

A Sajószentpéter Város Önkormányzata által meghatározott nyersanyagnorma és eladási árak
2010. január 01-jétől 2010. december 31-ig az alábbiak:

Intézmény és étkezési típus megnevezése	Nyersanyag norma ÁFA nélkül (Ft)	Nyersanyag norma 25 % ÁFA-val (Ft)	Eladási ár 50 %-os rezsivel ÁFA nélkül (Ft)	Eladási ár 50 %-os rezsivel 25 %-os ÁFA-val (Ft)
1.	2.	3.	4.	5.
<u>Óvodák</u>				
Tízórai	55	69	82	103
Ebéd	139	174	209	261
Uzsonna	44	55	66	82
Összesen	238	298	357	446
<u>Iskolák 6-10 éves korosztály</u>				
Tízórai	65	81	98	122
Ebéd	192	240	288	360
Uzsonna	57	72	85	107
Összesen	314	393	471	589
<u>Iskolák 11-14 éves korosztály</u>				
Tízórai	65	81	98	122
Ebéd	198	248	297	371
Uzsonna	57	71	85	107
Összesen	320	400	480	600
<u>Idősek klubja</u>				
Reggeli	71	89	107	133
Ebéd	210	262	315	394
Összesen	281	351	422	527