

Városétkeztetés, Furkó Sándor
5525 Füzesgyarmat, Kossuth u. 7.
Tel: 06/66-400-900 ; 06/30-219-41-36
e-mail: varoset@fuzestv.hu

Tisztelt Képviselőtestület!

A városi konyha üzemeltetésére kötött vállalkozási szerződés szerint minden évben beszámolót kell, készíteni a konyha működéséről, melynek a 2012. év vonatkozásában ezen beszámolóval teszek eleget!

Nem kívánom a Napközi konyha működését részleteiben ismertetni, azt már a korábbi években megtettem, inkább a 2012. évre vonatkozóan ismertetném a működési feltételeket, a szakmai munkát, eredményeket és esetleges problémákat. A konyha működésében nem történt 2012 évben jelentős változás, fő tevékenységünk a gyermekétkeztetés, szociális étkeztetés, idős étkeztetés valamint a szabad kapacitásban rendezvények lebonyolítása. Különleges táplálkozási igényű ételeket nem készítünk, de normál étrendből bölcsődés, óvodás, iskolás, 60 év alatti és 60 év feletti felnőtt étkeztetést igen.

2012. február 01-től a Községi Missió gondozási feladatait a Református Szociális Gondozási központ vette át, Ők is velünk szerződtek az idős étkeztetés lebonyolítására, az ellátottak számát 2012-ben meg háromszoroztuk, jelenleg több mint 80 idős embernek szállítjuk házhoz az ebédjét. Fontos megemlíteni, hogy 2013. február 01-től kezdődően a szeghalmi időseknek is mi szállítjuk az ebédet, ezzel a két ételszállító járművünk a teljesítőképességük határán dolgoznak. A Hyundai már 11 éves mindenképpen cserélni kellene, ha esetleg hosszabb időre szerződnenk a Konyha üzemeltetésére, elsőként mindenképpen ezt a gépjárművet cserélnénk újra.

Személyi feltételek:

- A konyhán „Jó csapat” dolgozik, a napi munkaidőn túl is hajlandók vagyunk bármit megcsinálni, akár rendezvényeket, akár támogatásként ételt készíteni.
- 2012-ben Szabóné Ildikó látja el a konyha pénzügyeinek intézését, adminisztrációs feladatait, precízen, pontosan tartja nyilván a dokumentumokat, figyel a rendelésekre, árukat vesz át, de ha szükséges, akkor segít az asszonyoknak, vagy éppen ételt szállít.
- Sajnos az ősz folyamán elköltözött Füzesgyarmatról és így elment a konyháról Szóké né Erzsike szakácsnő, az Ő pótlása nagyon nehéz volt egy fiatalember érkezett a helyére, de sajnos ezt a nagy feladatot nem tudta ellátni és 2013 január 31-el feladta a küzdelmet. Február 01-től egy másik fiatalember vette át a feladatot, reményeink szerint Ő már hosszútávon fogja segíteni a konyha munkáját, az eddigi tapasztalatok legalábbis azt mutatják.
- A konyhai kisegítők tekintetében nem volt változás 2012 évben.

-Az ősz folyamán a hentesünk balesetet szenvedett, Őt ideiglenesen pótoltam egy új kollégával, aki azóta állandó alkalmazásomba került, sajnos most is Gézát kell helyettesítenie, mivel újra balesetet szenvedett.

-2012 évben sem volt megoldott a megállapodás szerinti közmunkás biztosítása, csak az év egy részében kaptunk egy asszonyt, aki iskolába is jár, emiatt hol jön, hol nem dolgozni. Úgy tűnik, hogy ez évben már ez a probléma megoldódik, jelenleg még egy asszonyt kaptunk, így átlagban meg lesz a megállapodás szerinti teljesítés.

A főzőkonyhához kapcsolódik egy kiváló adottságú nagy étterem, ahol mindenféle városi, civil és családi rendezvény lebonyolítható. Elődömhöz, Pikóné Icahoz hasonlóan minden rendezvényt, bármilyen főzési igényt elvállalok függetlenül attól, hogy vállalkozói szempontból egyáltalán nem éri meg. Az intézmény adottságaival nem kívántam soha visszaélni, illetve, hogy a vállalkozásba adással ne egyedül az anyagi haszonszerzés legyen a működés mozgatója. Nagyon nagy költséggel működtethető az étterem, nagy az áramfogyasztás, télen a fűtés, takarítás költségei, abrosz mosás, WC-k fertőtlenítése, szappan, kéztörölő és WC papír felhasználása. Folyamatosan pótolni kell az eszközöket, tányérokat, poharakat, abroszokat. Ezen költségek áthárítása nagyban megdrágítaná a rendezvényeket, ezért olyan megállapodást kötöttünk az önkormányzattal, hogy a költségeket nem terheljük rá - vagyis nem számolunk bérleti díjat, csak az ételkészítés önköltségét - az önkormányzat és intézményeire, az egyházakra és civil szervezetekre. Cserébe 1 fő közmunkást biztosít az önkormányzat, illetve a karbantartás, nyári meszelés munkaerő igényét, szerszámaikat biztosítják úgy, hogy a felhasznált anyagokat természetesen én biztosítom. Körülbelül három éve a konyha vállalását még kiegészítettem azzal, hogy havi tíz adag vendég ebédet ingyen biztosítunk, ez gyakorlatilag azt jelenti, hogy az óta nem számláztunk a vendégétkezők ebédeltetéséért. Amióta a kóbor ebek befogása történik, a városban ételmaradékot biztosítunk a kutyák etetéséhez (csak a gyermekélelmezési napokon), hogy ennyivel is kevesebb kutya eledelt kelljen vásárolni a hivatalnak.

A konyha műszaki állapota egyre rosszabb, a karbantartások már nem elégségesek, egy komolyabb felújításra lenne szükség. A képviselő testület határozata szerint megvalósult az étterem bejárati ajtó cseréje, illetve egy új vészkijárat létesítése. Át kellett alakítani a fűtést és a hátsó ablak rendszerét is. Új kiürítési számítást készítettünk, melyet a Tűzoltóság elfogadott, így jelenleg 190 fő befogadására alkalmas biztonságosan az ebédlő! Szükség lenne a külső környezet megújítására is. A bejárat előtti betonok meg vannak süllyedve a szélfogó kibontásával egy heterogén külső burkolat alakult ki. Javaslom a bejárat előtti díszburkolat létesítését.

Szakmai sikerek:

- Megmérettük magunkat a Köz étkeztetők szakácsversenyén és nagy örömeinkre bekerültünk az országos döntőbe jutott 8 csapat közé, olyan nagy multi cégek csapái mellett, mint az ELAMEN, SODEXO, EUREX. Szitásné Láda Adrienn főszakács és Buzgány László kollegák alkották a csapatot és nagyon nagy büszkeséggel fogadtuk a

díjazást. Országos 4. helyezett lett a csapatunk, valamint a KÖZSZÖV és a METRO külön díjait is mi vehettük át.

-A GARA szálló januári bezárását követően megnövekedtek a minőségi vendéglátás iránti igények a mi gyenge konyha technológiánk mellett közmegelegedésre bonyolítottuk a magas színvonalú rendezvényeket, mint például az Üzletember találkozót, a Református Tiszteletes beiktatása utáni vendéglátás, a szennyvíz átadás utáni fogadást, egyéb Önkormányzati rendezvényeket.

A közétkeztetés szabályozását szolgáló 67/2001. FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet 2011. július 31-én hatályon kívül lett helyezve. Egy újabb szakágazati rendelet megszületéséig az országos tiszti főorvos egy ajánlást adott ki a közétkeztetés szakmai szabályozására az OÉTI vizsgálati eredményeire alapozva. Az ajánlás az eddigi szabályokhoz képest nagyon sok változást tartalmaz, bizonyára Önök is hallottak róla, hogy a szakma sok kritikát fogalmazott meg vele szemben. Jelenleg több csatornán folynak az egyeztetések szakminisztérium és a köz étkeztetők különböző szervezetei között, de még mindig nem született meg az új jogszabály.

Folyamatosan napirenden van a gyermekétkeztetés helyzetének vizsgálata, a korszerű táplálkozás előtérbe helyezése egyre inkább fontos a szakmán belül a jelentősen növekedett állami támogatáshoz, szeretnénk ha minőségibb szolgáltatás párosulna. Az ellenőrzések folyamatosan zajlanak, a mi konyhánk szakmai működésével kapcsolatban kifogás nem merült fel, az ellenőrzés tapasztalatait beépítjük a működésünk menetébe.

Május 07 és június 01 között önellenőrzést végeztünk, ekkor mintaéltal alapján dolgoztunk és a tiszti főorvos utasítása alapján dokumentáltuk a megállapításokat.

Nagyon fontos megemlíteni a nyári gyermekétkeztetést, melyre a korábbi évekhez hasonlóan Füzesgyarmat kiemelkedően sok támogatást nyert.

A nemzeti erőforrás minisztere a 23/2012 (N. 18.) NEFMI rendeletében szabályozta le a támogatás igénylésének feltételeit. Legfeljebb 54 napra lehetett igényelni és 2012 évben először az is feltétel volt, hogy a támogatás 30%-ának megfelelő összegben a helyi termelőktől kell az alapanyagokat beszerezni, és az elszámolás folyamán ezt számlával, szerződésekkel kell igazolni. A konyha részéről vállaltam, hogy mi megfelelünk ezen előírásoknak, így a maximálisan lehívható összeget igényelte meg az önkormányzat, és a nyár minden napján 219 rászoruló gyermek részesült meleg ebédben. Ez összesen 5.203.440,- Forint támogatást jelentett és én éppen ennyi összegért vállaltam a szolgáltatás elvégzését, így az önkormányzatnak nem kellett kiegészíteni a támogatást. A napi 440,-forint támogatás három részből tevődött össze,

214,90 nyersanyag költség

131,55 Főzési díj (rezsi)

93,55 ÁFA 27%

Igazából az elszámoláskor tudatosult, hogy nem a nyersanyag 30%-át kell igazolni, hogy helyi termelőktől származik, hanem a támogatási teljes összeg 30%-át. Ez azt jelenti, hogy a 214,90, forint nyersanyag költségből 132,- forintot, vagyis 61%-ot kellett

igazolni helyi termelőktől. Ezt sajnos lehetetlen volt teljesíteni, így 288.000,- forint értékben szerződést kötöttem Zs. Nagy Sándor mezőgazdasági vállalkozóval, hogy ilyen összegben almát szállít nekünk a gyermekélelmezéshez. Az elszámolásokat határidőre átadtuk a hivatalnak, és ők a minisztérium felé elszámoltak, tudtommal nem volt kifogás az elszámolással kapcsolatban. Nagy gond egyébként, hogy nincsenek olyan helyi termelők, akik beszállítanak a konyha részére, leginkább idős emberek próbálják nekünk eladni a megtermelt néhány kilogramm áruikat.

Jó kapcsolatban vagyunk az intézményekkel, mindig tájékoztatnak bennünket időben az esetleges nagyobb létszámváltozásról, illetve hogy mikor vannak zárva. Kiváló a kapcsolatunk az Önkormányzattal, kölcsönösen segítjük egymás munkáját a műszaki brigád is mindig azonnal reagál, ha valami gondot jelzünk.

Sajnos az épület egyre rosszabb műszaki állapotban van, a NÉBIH (Nemzeti Élelmezési bizottsági Hivatal) több kifogást is emelt az épülettel kapcsolatban (burkolatok , csempék, nyílászárók, eszközök) aminek megoldására készítettem egy intézkedési tervet azt elfogadták és ütemezve végrehajtottuk a felújítást, de sajnos ez is csak tűzoltás volt előbb-utóbb egy nagy felújítás elkerülhetetlen lesz.

Ebben a nevelési évben az óvoda nem igényelte a szakmaközi megbeszélést, elvileg negyedévente meg kellene tartani, de legalább ősszel és tavasszal, 1-1 alkalommal.

Gondot okoz időnként a szomszéd, volt TSZ. irodaház évek óta tartó felújítása, a felújítást végzők nincsenek tekintettel arra, hogy mi egy működő étterem vagyunk. A felgyült törmelék csak felszólításra hajlandók elszállítani, a sok hirtizéstől a mellékhelységek csempéi lehullottak, már két évben is fel kellett azokat újítani. Még a hétvégi rendezvények ideje alatt is szoktak fűrni, faragni, rájuk kell szólni, hogy zavarják a rendezvényt. A gondozatlan részekről folyamatosan hullik az üvegtörmelék, ami 2012. évben eldugította az ebédlő lapos tetejének vízvezető rendszerét és egyik nyári esőzés alkalmával teljesen leáztatta az ebédlő mennyezetét. E hét elején a nagy szélben egy táblaüveg az étterem bejárati járdájára esett, szerencsére csak néhány perc múlva érkeztek a gyerekek, így nem történt sérülés. A telefonommal lefotóztam és jelentem az Önkormányzat műszaki csoportjának. Érdemes lenne megnézni, hogy az építési engedély szerint folyik-e a felújítás, betartják-e a vonatkozó szabályokat.

Tagja vagyok a Köz étkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének, mindenféle szakmai folyóiratot járatok az új információk megszerzése miatt, illetve a szakmai továbbképzésekre is eljárunk Szitásné Láda Adrienn főszakáccsal együtt. A környék konyháival is jó kapcsolatot ápolok, informáljuk egymást szakmai kérdésekben.

Jelenleg 2013. évre van érvényes szerződés a konyha működtetésére, de munkatársaimmal együtt szeretnénk ezt követően is ilyen formában működtetni a konyhát, egy hosszabb szerződéssel esély van rá, hogy a felújításra, eszközfejlesztésre is lehetne forrást szerezni. Törekszünk arra, hogy a szakmai szabályok maximális betartásával végezzük a jövőben is a feladatunkat, a konyha kihasználtságát próbáljuk

maximalizálni. A felnőtt étkezőknél növeli a versenyképességünket az „A” és „B” menü választási lehetősége és az 1 leves 2 második típusú menü választási lehetősége illetve a már három éve működő házhoz szállítási szolgáltatásunk. A jövőben is jó kapcsolatot kívánunk fenntartani az Önkormányzattal, intézményekkel, egyházakkal és civil szervezetekkel, szeretnénk mindenki megalégedésére végezni a munkánkat.

Tisztelt Képviselő-testület!

Kérem, a 2012. évről szóló beszámolómat elfogadni szíveskedjenek!

Füzesgyarmat, 2013. március 21.

Tisztelettel:

Furkó Sándor
Vállalkozó