

Szadai Gyermekélelmzési Szociális Étkeztetési Konyha

Történelmi háttér

- A jelenlegi konyha 2005-ben került kialakításra!
 - 350 adagra tervezték az akkori igényeknek megfelelően
 - 2010-2020 között egy erős növekedés a lakosság számban
 - A konyha próbálta lekövetni pl. nagyobb üstöket szerzett be, de a meglévő helyet nem tudta már tovább bővíteni. Energetikai korszerűsítések voltak az elmúlt négy évben a költségek csökkentése érdekében (korszerűbb gázkazánok, energiatakarékos lámpatestek stb.)
 - Iskolai osztályok bővültek, ki lettek helyezve más épületekbe, illetve konténerbe kényszerültek. 2025-ben az új óvoda is át lett adva ami további 75 fővel növelte az étkező gyerekek létszámát.

Milyen nehézségekkel szembesültünk

- A téli mínuszos napoknál a problémák adódtak a főzés és fűtés egyidejű használatával ami veszélyeztette az aznapi melegétel elkészítését → több hirtelen megoldás is született, de a végző megoldáshoz hőcserélő beépítése, gáz kapacitás növelés és egyéb átalakítások is szükségesek.
- A NÉBIH részéről van egy módosítási ajánlás ami a teljes elszívórendszer cseréjét igényelné
- Nem minden esetben tudnak a konyhán korcsoportnak megfelelő ételeket tálalni
- A diétás ételre nincs minősítése a konyhának → vásárolt élelmezés történik
- 2025 szeptemberétől közbeszereszetni kell az alapanyagokat → megszűntek a bevált megbízható beszállítók

Mikor kell közbeszereztetni a saját főzőkonyhát?

Ha az önkormányzat:

- maga működteti a főzőkonyhát, de az élelmiszer-alapanyagokat (hús, tejtermék, pékáru, zöldség, mirelit stb.) vásárolja,
- akkor a beszerzéseket a Kbt. (közbeszerzési törvény) szerint össze kell számítani.

A gyakorlatban:

- éves szinten a teljes élelmiszer-beszerzési értéket nézik,
- nem lehet „feldarabolni” külön szerződésekre.
- Egy mai közepes méretű települési gyermekétkeztetésnél ez nagyon könnyen eléri a közbeszerzési értékhatárt.

A tipikus modell:

- hús külön tender, pékáru külön, zöldség-gyümölcs külön, szárazáru külön, tejtermék külön.

Az alapanyag-közbeszerzés fő veszélyei és hátrányai: Abból főzők amit „kapok” ...

1. Az ár könnyen fontosabb lesz, mint a minőség

A közbeszerzéseknél nagyon gyakran:

- az alacsony ár dominál, nehéz objektíven mérni az élelmiszer valódi minőségét.

Ez oda vezethet:

- gyengébb húsmínőséghez, alacsonyabb beltartalmi értékhez, több feldolgozott alapanyaghoz, olcsóbb helyettesítő termékekhez.

Példa:

- magas hústartalmú felvágott helyett olcsóbb ipari termék,
- friss helyett fagyasztott zöldség, jobb tejtermék helyett olcsóbb alternatíva.

Az alapanyag-közbeszerzés a saját főzőkonyhás közétkeztetés egyik legkritikusabb pontja. Elméletben átláthatóságot és versenyt teremtet, a gyakorlatban viszont nagyon sok település küzd ugyanazokkal a problémákkal.

2. A „legalacsonyabb ár csapdája”

A beszállító:

- nagyon alacsony árral nyer, később minőségromlással vagy ellátási problémákkal kompenzál.

Tipikus problémák:

- gyengébb alapanyag, gyakori helyettesítő termék, „éppen megfelel” minőség.

3. Rugalmatlan rendszer

A közbeszerzési szerződés:

- hónapokra vagy évekre rögzíti a feltételeket.

4. A helyi termelők kizorulása

- Ez az egyik legnagyobb probléma.
- A kisebb helyi: pék, húszüzem, őstermelő, zöldséges

Gyakran nem tud megfelelni a tender adminisztrációjának,

- nem tud akkora mennyiséget biztosítani,
- nincs megfelelő logisztikai háttere.

Így a közbeszerzéseket rendszerint:

- nagy országos beszállítók, nagykereskedők nyerik

Ennek következménye:

- kevesebb helyi gazdasági haszon, hosszabb ellátási lánc, kevésbé friss alapanyag.

5. Ellátási bizonytalanság

Ha egy nyertes beszállító:

- késik, csődbe megy, nem tud szállítani, logisztikai problémája lesz,
- akkor a konyha nagyon nehéz helyzetbe kerül!
- közétkeztetésben nincs „majd holnap megoldjuk”: minden nap főzni kell!

6. Minőségellenőrzési teher

Saját főzőkonyhánál az önkormányzatnak vagy intézménynak kell:

- átvenni, ellenőrizni, reklamálni, dokumentálni, nyomon követni az összes alapanyagot.

Ez komoly adminisztráció, szakmai kompetencia, folyamatos kontroll.

7. Közbeszerzési jogi kockázat

A közbeszerzés:

- megátámadható, elhúzódnak, jogvitás lehet.

Kockázatok:

- hibás tenderkiírás, versenyjogi probléma,

Közbeszerzési Döntőbizottság eljárás, új tender szükségessége.

Ez akár:

- ellátási bizonytalanságot, idővesztést, pluszköltséget okozhat.

Miért gondolkodik sok település tálalókonyhában?

- Mert a saját főzőkonyha valójában nemcsak főzés:
- hanem:
- beszerzés, jog, közbeszerzés, HR, HACCP, logisztika, energiaüzemeltetés, karbantartás, élelmiszerbiztonság, hatósági megfelelés.
- Egy növekvő agglomerációs településnél — mint Szada — ez különösen nehezzé válik.

Pozitívumok a vásárolt élelmezésnél.

1. Korcsoportoknak megfelelő minőségű és mennyiségű ételek!
2. Változatos étlap és nem a kötelező minimum betartása!
3. Diétás menü nagyobb választék!
4. Friss alapanyagok (maguknak pucolják a zöldséget és panírozzák a húst)
5. Kapcsolattartás csak 1 beszállítóval → gyors visszajelzés, reagálás, változtatás
6. Tervezhetőbb

- **Jelentősen kisebb műszaki kockázat**

- A főzőkonyhák legdrágább részei:
- gázrendszer, sütők, elszívás, zsírfogó, ipari mosogatás, hűtés, stb.

Ezek:

- drágák, gyorsan amortizálódnak, hatóságilag érzékenyek.

Tálalókonyhánál:

- sokkal kisebb az infrastruktúra-terhelés, kisebb karbantartási költség.

Étkezési térítési költség adagonként

