

**12/2026. sz.
JEGYZŐKÖNYV**

Készült Szada Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testületének 2026. június 3. napján 8:00 órakor kezdődő, a Szadai Polgármesteri Hivatal Tanácskozó termében megtartott rendkívüli nyilvános üléséről.

Benne:

96/2026. (VI.3.) KT-határozat	Döntés a Kalória Nkft-vel való szerződés előkészítéséről a gyermekétkeztetés és szociális étkeztetés vásárolt élelmezéssel történő ellátása tárgyában
97/2026. (VI.3.) KT-határozat	Döntés a Szadai Gyermekélelmezési és Szociális Étkeztetési Konyha főzőkonyhai működésről tálalókonyhai funkcióra
98/2026.(VI.3.) KT-határozat	Döntés a Szadai Gyermekélelmezési és Étkeztetési Konyha beolvasdásáról a Szadai Szociális Alapszolgáltatási Központba

**12/2026. sz.
JEGYZŐKÖNYV**

Készült Szada Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testületének 2026. június 3. napján 8:00 órakor kezdődő, a Szadai Polgármesteri Hivatal Tanácskozó termében megtartott rendkívüli nyilvános üléséről.

Jelen vannak:	Pintér Lajos	polgármester
	Petrák Árpád	alpolgármester
	Juhász Sándor Bert	alpolgármester
	Boros Gábor	képviselő
	Gelle Róbert	képviselő
	Molnár Csaba Sándor	képviselő
	Oroszi Sándor	képviselő
	Székely Beatrix	képviselő
	Vrabély Balázs	képviselő
	dr. Lukács Adrienn	jegyző

Távol vannak:	Dr. Vada Edina	képviselő
----------------------	----------------	-----------

Meghívottak közül:	Jassó Ágnes	pénzügyi osztályvezető
	Dely Attila	műszaki osztályvezető
	Bula Beáta	igazgatási osztályvezető
	Hegedüs András	intézményvezető
	Kerékgyártó Tamás	intézményvezető

Pozmán Edina

jegyzőkönyvvezető

Pintér Lajos polgármester: Köszöntöm a megjelent képviselőket és vendégeinket. Megállapítom, hogy 8 fő képviselő jelen van, így a Képviselő-testület mai ülése határozatképes. A képviselők a meghívóval együtt kézhez kapták javaslatomat a mai rendkívüli ülés napirendjére. A napirendre tett javaslatáról szavazást rendelek el. Kérem, aki támogatja, igennel szavazzon.

Megállapítom, hogy a Képviselő-testület az ülés napirendjét 8 igen szavazattal, egyhangú döntéssel az alábbiak szerint elfogadta:

NAPIREND:

1. Javaslat a közétkeztetéssel kapcsolatos döntések meghozatalára (82/2026. sz. anyag)

Előterjesztő: Molnár Csaba Sándor a munkacsoport elnöke

Pintér Lajos polgármester: Az előterjesztést a Pénzügyi Bizottság és a Humánügyi Bizottság tárgyalta, a határozati javaslat „A” verziójában szereplő három határozati javaslatot egyhangúan elfogadásra javasolják. Ezt az előterjesztést a múlt héten tárgyalta volna a testület, de az óvodai és iskolás szülői közösség tagjai kérték, hogy egy hetet csúsztassunk, ezért került ma rendkívüli képviselő-testületi ülés keretében napirendre. Én sok szeretettel köszöntöm Veresegyház város polgármesterét, Cserhádi Ferenc polgármester urat. Veresegyházon egy éve

vezették be a tálalókonyha verziót, és ezzel kapcsolatosan a tapasztalatait osztaná meg velünk, itt a képviselőkkel és a vendégekkel. Az ülés menete úgy nézne ki, hogy mi itt adunk egy tájékoztatást, a napirend előkészítéséről és utána kérdezhetnek a képviselők, ha még van kérdés, akkor lehetőséget adok majd itt a vendég mikrofonon keresztül a vendégeknek, amiket szintén megválaszolunk, és mindezek után fogom a szavazást elindítani. Én felvezetésként elmondanám, hogy februárban volt a 2026. évi költségvetés elfogadása. A szűkös anyagi helyzet miatt és az elvonások miatt a működést csak ingatlanadásokból tudjuk biztosítani, ezért én javasoltam létrehozni egy munkacsoportot, hogy vizsgálja az intézményeknek a működését és hatékonyságát, hogyan tudunk úgy működni, hogy költség megtakarítást tudjunk eredményezni. Az egyik első téma a konyha volt. Konyhával kapcsolatosan a munkacsoport, hogyan és mit vizsgált az elmúlt 2 hónapba és hogy jutott erre a javaslatra szeretném felkérni Molnár Csaba Sándor képviselő urat, hogy tájékoztassa a képviselőket, és a megjelent vendégeket.

Molnár Csaba Sándor képviselő, a munkacsoport elnöke, prezentáció keretében bemutatja a megjelenteknek az általa készített anyagot. A prezentáció anyaga a jegyzőkönyv mellékletét képezi.

Pintér Lajos polgármester: Köszönjük szépen! Most átadnám a szót Cserhádi Ferencnek, Veresegyház város polgármesterének.

Cserhádi Ferenc Veresegyház város polgármestere: Köszönöm szépen a szót! Amit képviselő úr elmondott, azt Veresegyházzal is egy az egybe el lehet, vagy el lehetett mondani. Nyilván egy picit máshol indultunk. Nekünk önkormányzati működtetésben 6 főzőkonyhánk volt és a 6 főzőkonyhán megfőzött ételt 12 tálalási helyszínen osztottuk szét. Tehát eleve egy jelentős logisztika társult hozzá. Amikor az iskolákat elvitték és itt maradt az iskolai közétkeztetés feladata, akkor a még működő GAMESZ-ban, most már a Veresegyházi Városgazda Kft-ben működik. Ezért is kísért el Kisák Péter ügyvezető, hogyha valamit nem jól mondok, vagy a számot nem jól tudom, akkor majd ő kiegészít, vagy hozzátesz. Az iskolai közétkeztetést bonyolító 2 konyhánk került a Kft-hez és folyamatosak voltak a NÉBIH ellenőrzésnél a problémáink. Az egyik konyhánk a 70-es évekből maradt ránk, a másik pedig ugyan csak 20-25 éves, de eleve tálalókonyhának épült és a tálalókonyha méretein belül kellett úgy átalakítani, hogy abból főzőkonyha lehessen. Már elég hosszú ideje, az engedélyezett adagszám fölött főztünk, amit egy ideig lehet leplezni, de egy idő után ez kibukik és nyilván ez sem tetszett a NÉBIH-nek, folyamatosan 3-as, illetve volt olyan, hogy alacsonyabb osztályzatot kaptunk. Jelentős beruházásokat kellett - és egyébként még most is kell - a tálalókonyha időszakában is végrehajtanunk. Alapvetően az elmúlt időszaknak az elmaradt karbantartásai és felújításaiból adódik. Ilyen értelemben nem a rendszer felülvizsgálatának volt az eredménye, hanem sokkal inkább a NÉBIH előírásoknak való megfelelés. Tehát egyszerűen be kellett látnunk azt, hogy a NÉBIH előírások alapján ezeket a tálalókonyhákat nem tudjuk üzemeltetni. Mi is ott lebegtünk az alapanyag közbeszerzés határán, és amit képviselő úr elmondott problémákat, azokat láttuk más településekről, és most Szada is visszaigazolja ezt, hogy ebbe az utcába nem akartunk belemenni, és a költséghatékonyság, a jobb megfelelés érdekében döntöttünk úgy, hogy álljunk át, és beszállítótól szerezzük az élelmiszert. Ez költségoldalon nyilván egyfelől a rezsi jelentős csökkentését jelenti, hiszen maga a főzés az, ami az energia nagy részét felveszi. Nálunk a termálfűtés miatt ilyen fűtési problémák nincsenek, nem voltak, de annál több elektromos problémánk viszont volt. A műszaki jellegű dolgokat, az átállástól függetlenül is meg kellett oldanunk, és biztos itt Szadán is lesz olyan beruházás, amit meg kell valósítani. Annak ellenére, hogy így vagy úgy működik a konyha, valamelyest nyilván csökkent az élő munkaerő igénye is, ennek egy része elment, és a munkaügyi szabályok szerint váltunk meg tőlük, tehát kifizettük a végkielégítést. A Kalória lett nálunk is a döntéskor a nyertes

ajánlattevő a beszállításra és most nem tudom, milyen helyzetben van a Kalória, de akkor azoknak a munkatársaknak, akikre nem volt szükség, a Kalória ajánlott nekik továbbfoglalkoztatási lehetőséget. Azt hiszem ezzel nem élt senki, tehát igazából Gödöllőre nem került senki. Én magam is voltam a konyhában Kisák Péterrel együtt. Mi is biztosítottuk a kóstolás lehetőségét a beindulást követően is. A szülőknél nagy volt az érdeklődés, aztán amikor ott volt az étel, akkor már kisebb volt rá a kóstolási igény, de én biztatom a szülőket és a képviselőket is, hogy kóstolják meg. Igazából nem volt rossz tapasztalat nálunk. Mi arra is gondoltunk a költséghatékonyság és a jogszabályi megfelelés mellett, hogy próbáljunk valami újat adni. Ugye nekünk az óvodai és a bölcsődei ellátás nincs ebben a Kalóriás szerződésben, csak az iskola, a Fabricius József Általános Iskola és az EGYMI ellátását végezzük 3 tálaló konyhában, és úgy gondoltuk, hogy legyen B menü, illetve lehessen a levest kiváltani, mert ezt a Kalória nagyon innovatívan kezeli. Mi ezt úgy gondoltuk, hogy ez megfelelő lehet és megfelelő alternatívát nyújt. Azért a saját főzés idejéből láttuk, hogy a leves, moslék mennyisége az sajnos elég magas, tehát mintha már nem lenne a magyar, vagy legalábbis a magyar gyerekek annyira levesesek, és megpróbáltuk ezt az A és B menüt, illetve leves nélküli menüt bevezetni. Ez a nagyszámú gyerek és - senkit nem akarok megbántani, - az intézmény pedagógus oldalának nem segítőkészsége miatt rövid időn belül elbukott. Ezt sajnálom, mert kellett volna egy nagyobb kifutást neki hagyni, és akkor valószínűleg ez beállhatott volna. Most visszaálltunk az egy leves, és egyféle étel, eszed- nem eszed alapú dologra. Azt gondolom, hogy ennél már most lehetnénk modernebbek, de nagyon sok gyereket etetünk, tehát 2 óra alatt 800 gyereket kell megetetnünk egy, illetve másfél tálaló konyhán, tehát ez tényleg nehéz! Itt Szadán nem tudom, hogyan működik, de nálunk már az előre fizetés rendszere be volt vezetve, ez egy nagy harc és nagy küzdelem volt, de jelentős mértékben csökkentette a kintlévőséget és a nem fizetés arányát. Mi ezt annak idején egy ilyen vonalkódos kártyával oldottuk meg, hogy a gyerekek azt tették be a csippantó alá. Most ez a vonalkódos kártya nagyon könnyen megtörik, nagyon könnyen kopik a vonalkód rajta és a vonalkód leolvasásával is voltak nehézségeink, meg vannak is folyamatosan, úgyhogy jövőre mi is áttérünk- más intézményekhez hasonlóan a mágneskártyára, mert annak a sérülékenysége, használhatósága sokkal jobb. Tehát javaslom, hogyha ilyen rendszer működik, vagy bevezetésre kerül, akkor ezt a vonalkódos stációt ezt ugorjátok át, és hagyjátok ki, mert több nehézséget okoz! Nyilván ez is csak az iskolában érvényes, hiszen az óvodai, bölcsődei étkezésben ennek nincs jelentősége, nálunk jelentős számban növekedett a felnőtt étkezés mennyisége azóta, mióta a Kalória étkeztet, tehát azt gondolom, hogy ez is mutatja az elégedettséget, és megnéztem azt is Kisák Péter segítségével, hogyan szokott változni szeptembertől a tanév végéig, a befizetett tanulóknak az aránya. A bölcsődében, óvodában, amit nálunk külön konyha lát el, ez nem jellemző, hiszen ott mindenki be van fizetve, és mindenki kapja az étkezést, de az általános iskolába azért ez már egy szabadabb döntés, és mindig szeptemberben van egy nagy befizetési kedv és fellángolás, aztán van, akinek ízlik, van, akinek nem, és így vannak elmaradások. Aztán jönnek a különböző különórák meg elkéredzkedések, és akkor így szépen hónapról hónapra csökken az adagszám, és ez csökkent akkor is, amikor mi főztünk. Nyilván csökkent most is, Kalória idején is, ez olyan 15 és 25 százalék között szokott lenni az iskolában, ami a szeptemberi adagszámhoz képest májusra kevesebb adagot főzünk. Ez nem feltétlenül a minőség, hanem sokkal inkább az évközbeli döntéseknek a sora. Nálunk nagyon sokan- megmondom őszintén- azért nem esznek, mert iszonyat gyorsasággal és rapid sebességgel kell belapátolni az ételt, mert nagyon rövid idő áll rendelkezésre, és ezt a szülői kritikát elfogadom, elfogadjuk, igazából nem tudunk vele addig mit kezdeni, míg egy 3. általános iskola meg nem épül Veresegyházon, hasonlóan a szadai helyzethez. Tehát ez azt gondolom, hogy önkormányzati hatáskörön kívüli pillanatnyilag, óa felső tagozaton azért van jó néhány olyan gyerek, aki eleve be sem iratkozik már szeptemberben sem, másképp oldják meg. Ugye mi is korábban a Kalóriától szereztük be a diétás étkezést, a többi konyhánkon jelentkező diétás igényt most is onnan szerezzük be, így a logisztika és a szállítás is könnyebb, mert korábban nekünk kellett menni a Kalóriába ezekért az ételekért.

Most, hogy a nagy mennyiséggel együtt a diétás ételt is leszállítja a Kalória a többi intézményhez is, tehát csak városon belül kell a logisztikát megoldani és ez is költséghatékonyságot okozott. Volt arra példa, hogy a Kalóriában is volt az év folyamán vis maior helyzet. Megoldották, volt étkezés, szóltak, bejelentették, nem mismásolták el. Szülők és az itt ülők emlékezhetnek, hogy volt egy ilyen ételmérgezéses esetünk is, amiről egyértelműen bebizonyosodott, hogy nem volt ételmérgezés és abszolút nem az ételtől voltak a tömeges hasmenéses megbetegedések Veresegyházon, hanem egy vírus volt. Tehát nem vétett, nem hibázott a Kalória. Azt látom, hogy mindig, ami van, azt tudja kritika érni. Nyilván éri kritika nálunk is a Kalóriát, van, akinek ízlik, van akinek nem. Ez egy ilyen ilyen műfaj, de egyáltalán nem érzem ezeket az észrevételeket markánsabbnak, mint korábban a saját főzőkonyha idején. Ahogy látszik, az adagszámaink sem térnek el a korábbiaktól, tehát nagyjából ugyanaz az igénybevétel van. Tehát, ha költségoldalról, gazdaságossági, logisztikai és jogszabályi oldalról nézem, akkor azt gondolom, hogy abszolút jó döntést hoztunk, és most az itt elhangzottak alapján megerősödik bennem, hogy örülök, hogy ezt az alapanyag- közbeszerzési etapot, ezt kihagytuk az életünkben, mert ez egy nagyon nehéz műfaj, és nagyon nehéz dolog volt nálunk is. A pékáru az egyébként mindig egy kritikus dolog volt. A Kalóriánál időben észrevételeztük és orvosolták a problémát. Mindig lesz olyan, ami esetleg nem úgy sikerül, nyilván a Kalória sem saját maga állít elő mindent, különösen nem a pékárut, ezt nyilván a beszállítójával ő tudja rendezni, és rövid úton ezek megoldódtak. Én nem vagyok a céggel napi kapcsolatban, de Kisák Péter meg tudja erősíteni, hogy egyrészt van napi kapcsolat, tehát lehet kitől kérdezni, lehet kivel egyeztetni, és nyitottak az együttműködésre. Nekünk az is egy biztonság a Kalóriával kapcsolatban, hogy mégiscsak egy önkormányzati cég, tehát nem egy piacon lévő profitorientált vállalkozás, aki nyilván arra törekszik, hogy a profit minél magasabb legyen. Ők arra törekednek, hogy méretgazdaságosan és hatékonyan tudjanak működni, ezért így magas adagszámot főznek, tudják a logisztikát és az ebben lévő jogszabályi kötelezettséget teljesíteni, megfelelő hőfokon érkezik az étel, sőt, van, amikor még hűteni is kell, és a kiadást egy picit hátráltatja. A Kalória jó árajánlata mutatta, hogy nálunk is volt arra példa, hogy tudtunk csökkenteni a szülők térítési díján a bevezetéskor. Ez nem volt nagyságrendi csökkentés, néhány 10 forint volt, ha jól emlékszem, de nem kellett emelni árat, és talán nem árulok el titkot, ugye a következő beszerzés az most van folyamatban nálunk is, és úgy tűnik, hogy bárki is lesz a következő tanévtől a beszállító, úgy tűnik, hogy nem kell továbbiakban sem emelni a szülői térítési díjat. Azért megengedem magamnak még utoljára azt a fél mondatot, hogy azért az önkormányzatnak ez nem egy olcsó műfaj. Tehát a szülői térítési díj mellett az állami normatíva - legalábbis, amit mi kapunk, de nyilván ebben nincs túl nagy különbség a különböző településtípusok között, - azért jócskán igényel önkormányzati többlettámogatást és többletkifizetést is. Tehát ilyen oldalon nem mindegy, hogy mennyi költséget tudunk megspórolni. Ugye mi a saját gyerekeinket etetjük, ez Szadán is így van, tehát nyilván az önkormányzat mellé teszi, amit kell. Ez igazából olyan településeken jelent problémát, ahol már inkább a középiskolába járnak be más települések gyerekei és akkor az ottani önkormányzat már más gyerekeket finanszíroz. Mindig kapunk Vácról, Gödöllőről, Újpestről egy- egy telefont, hogy nagyon sok a veresegyházi gyerek, és már nagyon sokba kerül a finanszírozásuk. Hát ez egy ilyen műfaj, nem jön ki a normatívából és a szülői térítési díj megfizetéséből az egész, amit erre kell fordítani, úgyhogy azt gondolom, hogy minden pénzt meg kell spórolni rajta, amellet, hogy a minőséget meg tartani kell. Hát én ennyit tudok elmondani. Köszönöm szépen!

Pintér Lajos polgármester: Köszönöm szépen polgármester úrnak a gondolatait és a tapasztalatait. Én még annyit szeretnék mondani, mielőtt még itt a képviselőknek átadom a szót és kérdezhetnek, hogy felmerült az igény, mi lesz tovább a különböző rendezvényekkel, amiket szoktunk tartani (bálok, esküvők, stb.). A konyha a jelenlegi állapotában olyan 200 főig megfelel most is az előírásoknak, úgyhogy most még nincsen konkrét válaszunk, de abba az

irányba megyünk, hogy megmaradjon és tudjon rendezvényre főzni a konyha, körülbelül 200 adagig és akkor ezt a rugalmasságot, ami eddig volt és tudott biztosítani a konyha itt a szadai közösségnek, szadaiaknak, ez továbbra is fenn tudjon maradni. Ezen leszünk, hogy ez összejöjjön. Úgyhogy nagyjából én ennyit akartam mondani és akkor megkérdezem a képviselőket, hogy van-e valakinek kérdése, hozzászólása?

Vrabély Balázs képviselő: Köszönöm szépen a szót. Tisztelt Polgármester Urak, tisztelt Képviselőtársaim, tisztelt megjelent lakosok! Több gondolatom is van ezzel a témával kapcsolatban és ezt 3 pontban szeretném összegyűjteni. Az első az, amit szeretnék megemlíteni, hogy szerintem nagyon nagy érték, hogy főzőkonyhával rendelkezik egy település a mai világban és saját magunk tudjuk biztosítani az ételt a szadai gyerekek számára, ráadásul szadai emberek által. Szerintem ez egy olyan érték, amiért inkább dolgozni kellene, hogy megtartsuk, mintsem hogy leépítsük. Egyébként az indokok nagy részét értem, hogy miért szeretnék ezt, viszont azt is látni kell, hogyha ezt a döntést most meghozzuk, akkor a főzőkonyhára való visszaállásnak az esélyét úgy gondolom, hogy rövid, közép, de lehet, hogy hosszú távon is el fogjuk veszíteni, tehát nem lesz módunk visszaállni nagyon sok indokból kifolyólag. A másik része, amit szintén szeretnék megemlíteni, hogy értem Molnár Csaba képviselőtársam állásfoglalását, illetve a képviselőtársaimnak a Kalória Kft.-vel kapcsolatos visszajelzéseit a minőséggel kapcsolatban, de ettől függetlenül folyamatos negatív visszajelzéseket kapok a minőségről a szülőktől. Veresegyházi szülők is és Veresegyházi intézményből is kerestek meg engem, hogy nem jó a minősége a Kalória Kft. által készített ételnek és javasolták, hogy ha mindenképpen meg is kell lépünk ezt a dolgot, akkor se a Kalória Kft-re váltsunk. De más települések vezetőivel is tudtam egyeztetni ezzel kapcsolatban. Nyilvánvalóan Cserháti Ferenc polgármester úrral egyetértek, valahol egyébként ez szubjektum is, hogy valakinek ízlik, valakinek nem ízlik, de a minőséggel kapcsolatos visszajelzések azok szerintem olyan emberektől jöttek, amik validok voltak, tehát élelmezésszakemberektől, konyavezetőktől is érkeztek észrevételek. A költségekkel kapcsolatban egyébként a magam részéről én üdvözöltem azt az álláspontot, hogy létrehozunk egy munkacsoportot, ami az önkormányzati költségvetések racionalizálásán dolgozik és azt gondolom ez egy helyes irány és ezt folytatni kell a jövőben is. Azzal nem 100 százalékosan értek egyet, hogy a konyhában kellett ezt elkezdeni, - valahol egyébként az igaz, hogy elég komoly összeget tesz hozzá az önkormányzat, - de mégis a szadai gyermekeket tudjuk ezáltal támogatni és az ő minőségi ellátásuk az szerintem nagyon fontos. Szeretném itt most kihangsúlyozni, hogy lennének más lehetőségek is a racionalizálásra. Nem akarok ötletet adni kimondottan, de például szerintem a Szada Nova Nkft.-nél nagyon nagy lehetőség lenne a költségmegtakarításokra vagy a racionális végiggondolásokra, de ezt majd a Boros Gábor jobban fogja látni. A 3. pont, amit szeretnék megemlíteni, hogy az elmúlt 2-3 napba több megkeresés érkezett, ahogy említettem, és köztük javaslatok is voltak, hogy milyen megoldási javaslatokkal lehetne ezt kezelni. Az egyik - és azt gondolom, hogy nagyon jó ötlet - a működésnek a kiszervezése, tehát megtartanánk a konyhát főzőkonyhának, viszont a működtetését azt kiadnánk egy-egy külső vállalkozónak. Ezzel kapcsolatban egyébként több-több cég is felmerült azt hiszem, hogy az egyik a G-Hunguest volt, de a Primirest Kft. is. Nyilván nem volt megfelelő mennyiségű idő ahhoz, hogy ezt nagyon részletesen végig tudjam járni, hogy milyen lehetőségek vannak, viszont a megbeszélések alapján és az e-mailben, amit összefoglaltak információt, ott ők azt is vállalták és vállalják most is számos településen, Budapesten is és több területen is, hogy átveszik a konyha üzemeltetését. Alapvetően még a fejlesztést is szívesen átvállalják, tehát hogyha szükség van arra, hogy fejleszteni kell valamit a konyhán, akkor azt ők meg is csinálják, teljes mértékben átveszik az ott dolgozókat, tehát nem lesz senkinek szüksége arra, hogy elmenjen egy másik területre dolgozni vagy megszűnjön a munkahelye. Több területen is jó minőségű ételt és az említett szupermenzát, svédasztalos megoldásban is tudnak gondolkodni, ami egyébként egy kicsit tudatosabb gondolkodást is tud a gyerekeknek kölcsönözni. Egyébként számos előadással és nagyon sok más közös együtt

gondolkodással az iskolával is és az óvodával is előadásokat tudnak tartani és be tudják vonni a gyerekeket az étkezéssel kapcsolatos tudatosságba. Úgyhogy én ezt az irányt javasolnám végiggondolni és meggondolni azért is, mert hogyha most az lenne a válasz erre, hogy várjunk egy évet, nézzük meg, hogy hogyan működik a Kalória Kft, ott nagyon fontos funkciókat fogunk elveszíteni. A főzőkonyhával kapcsolatban az utolsó gondolatom, hogy az előterjesztésben az szerepel, hogy vélelmezzük azt, hogy a főzőkonyhának a működtetése az drágább, tehát többbe kerül, mint a tálalókonyháé és ez valószínűleg így is van. Viszont én az előterjesztésből számomra nem derül ki, hogy milyen számot hasonlítottunk össze, milyen számmal. Ez az egyik. A másik pedig ez a 60.000.000 forintos investment, amit a konyhába bele kellene fejlesztésre fordítani, ami nem kicsi összeg. Szerintem ezt végig kéne gondolni, hogyha mégis ez a verzió marad, mert több egyeztetés után is az én megértésem az és itt ugye elhangzott a gázprobléma, hogy ugye amikor fűtési szezon van és a hölgyek elkezdenek főzni a konyhán, akkor a leválasztószelep lekapcsolja a gázt és ez nyilvánvalóan egy komoly probléma, viszont ennek a megoldása ez nem 60.000.000 forint. Ahogy én ezt megértettem, ez egy ilyen 25, maximum 30.000.000 forintos beruházást igényelne, hogy ezt a gázt és az elszívó tételt ezt rendbe tudjuk tenni ahhoz, hogy tudjunk főzni! Az valóban igaz, hogy szükséges lehet ez a beruházás, de ezt akár lehetne ütemezni is, mondjuk egy részét most megcsinálnánk, másik részét pedig jövőre, de valóban ez az önkormányzat szempontjából beruházás lenne! Még egyszer mondom: a 3. opció, egy külső vállalkozásnak való működési átadás. Az én mostani megértésem alapján mind az étel minőségével, mind a helyi érték megtartásával, illetve a konyhai dolgozókat meg tudnánk tartani. Szerintem mindenképpen ez lenne egy olyan win-win szituáció, ami jó lehetne a településen minden szempontból! És utolsó utáni plusz egy mondat a térítési díjakkal kapcsolatban, hogy egyébként szerintem helyes az az irány, hogy a szülőket szeretnénk tehermentesíteni azzal kapcsolatba, hogy kevesebb legyen az ő térítési díjuk az étkezéssel kapcsolatba, ugyanakkor lehet, hogy érdemes lenne megkérdezni őket, hogy bizonyos opciók esetébe, hogy ez 3- 4 opciónk van, hogy mit hajlandóak választani a szülők? Mert például ugye én most képviselőként elmondtam a gondolatomat a településsel kapcsolatban, hogy mi az az érték, amit meg kellene tartani. Ugyanakkor én, ahogy Molnár Csaba képviselőtársam is említette, én is apukaként is ülök itt, mert ugye az én kislányom is a konyhát veszi igénybe, és megmondom őszintén, hogy többször jött úgy haza az iskolából, hogy azt kérte otthon, hogy hétvégén azt főzzük, amit a konyhán főztek. Tehát azt gondolom és olyan érzés volt bennem, hogy ez milyen szuper dolog, hogy így jön haza a kislányom az iskolából. Úgyhogy ezt szerettem volna elmondani.

Molnár Csaba Sándor a munkacsoport elnöke: Köszönöm szépen! Szépen összeszedted ezeket a dolgokat, de én ezeken már túl vagyok. Én már több konyhával, több céggel, tárgyaltam, hogy mi lenne akkor, hogyha kiadnánk, vagy kiszerveznénk üzemeltetésre. Ugye azt nem kell elfelejteni, hogy ezek a cégek profitorientáltak, tehát jóval magasabb lenne a költség, és erre vannak is árajánlataim.

Vrabély Balázs képviselő: Akkor miért nem volt megosztva az előterjesztésben ez az opció is?

Molnár Csaba Sándor a munkacsoport elnöke: Hát azért, mert ez el lett vetve. De folytatnám. Én tényleg nagyon sok céghez elmentem, beszéltem, tárgyaltam velük és kértem be indikatív árajánlatokat arra, hogy mi lenne akkor, ha kiszerveznénk. És igen, az tényleg működik, hogy átvesszük üzemeltetésre, de hogyha most józan paraszti ésszel belegondolunk, az önkormányzatnak saját munkavállalói vannak, akiket egy az egyben átvesszi a cég. Így a bérköltségek átmennek, de valószínű, hogy nem kevesebb pénzért fogja a cég átvenni az üzemeltetést. Alapanyagokat ugyanúgy be kell szerezni, plusz ő még ráteszi a hasznát, így az összeg, az biztos, hogy jóval magasabb lesz. De hogyha kell, akkor majd szívesen megosztok

veled ilyen adatokat. Azt, hogy mit mivel hasonlítottunk össze, ha megnézed a 2025. évi alapanyagárunk, ami valós bejött számlák alapján lett számolva, azok szerint most az iskolai étkezésnél közel 600 forinttal kellene emelnünk a térítési díjakat, ha meg szeretnénk a törvényi előírásoknak felelni mindamelllett, hogy a minősége pedig valószínűleg nem javulna. Ez az egyik, hogy sok mindent hallottál itt a környező emberektől. Igen, nem vagyunk egyformák, nem ízlik mindenkinek ugyanaz az étel, de én ezért mondtam, hogy el kell menni, meg kell kóstolni. A szülői közösséget képviselő szülőknek fel lett ajánlva, hogy állítsanak fel egy csoportot, akik napi szinten fognak jönni és véleményt fognak mondani az ételről. Ugye a beszállító is azt kérte és ezt biztosítani is fogja, hogyha kell, akkor minden nap biztosít plusz adagot arra, hogy a szülők meg tudják kóstolni és azonnal tudjanak véleményt adni, mert ők is abból tudnak épülni, hogyha azonnali visszajelzés van. Veresegyház a példa, hogy volt olyan pékáru, amit a gyerekek nem annyira szerettek, vagy pl. nem szerették a zsömlét és azt lecserélték bagetre és azóta a bagett bevált a gyerekek körében. Fejlődni csak úgy tudunk, hogyha folyamatos visszajelzés van és kontroll. Azt megígérhetem, hogy itt jó pár magammal, illetve a szülői közösséggel, a szülőkkel együttműködve folyamatos kontroll alatt tartanánk majd a beszállítót és azonnal visszajelzünk feléjük. Ha bármiféle olyan minőségi romlást tapasztalnánk, akkor meglépjük a teendőket, amiket kell.

Oroszi Sándor képviselő: 2005-ben amikor megépítettük a főzőkonyhát, természetesen akkor is fölmerült a tálalókonyha lehetősége, de azért építettünk főzőkonyhát, hogy a gyerekeink helyben főzött, főzés után kitalált, jó minőségű ételt fogyasszanak, ahol hogyha probléma van, a polgármester úr, a szülők és a konyavezető meg tudja beszélni azt a problémát és javítson rajta. Nem gondolom, hogy egy külsős, több ezer főre főző konyha ezt a minőséget tudná biztosítani. Én amellettt vagyok, hogy újítsuk föl a konyhát és tartsuk meg. Természetesen többre fog kerülni, mint hogyha külsőstől hoznánk, de én szerintem visszalépés lenne, hogyha külsős főzőkonyhát vezetnénk be.

Pintér Lajos polgármester: Ezzel kapcsolatban csak annyit jeleznék, hogy nem tudja megválasztani a beszerzést most a konyha vezetője, mert a közbeszerzés miatt kötött és ez a fő ok, ami miatt nem szeretnénk, hogy ez a rendszer továbbmenjen, mert ebben a féléves tapasztalatban benne van, hogy romlik a minőség. Tehát mivel a közbeszerzésen nem lehet minőséget garantálni, csak a legolcsóbb ár számít, így elvesztettük a kontrollt és ez nem maradhat így.

Petrák Árpád alpolgármester: 3 ponton szeretnék hozzászólni. Én a vállalkozási piacon éltem sokáig, és azzal vigyázni kell, hogy megtartja a dolgozókat, mert első perce megtartja, mindent megígérnek, de azonnal, hogyha bármilyen nem szimpátia, vagy bármi alakul ki, azonnal lecserélik a dolgozót és a saját embereiket fogják foglalkoztatni. A másik, hogy itt a konyha problémája én úgy érzem saját szemszögemből, hogy ez érzelmi és politikai döntésekkel támadnak minket. Érzelmi, a szülőktől, politikai az ellenzék oldaláról támad minket, és megpróbálja ezt úgy feltüntetni, hogy ez így nem jó, amit mi csinálunk, viszont az érzelmi ponton nagyon sokat tudok segíteni, hiszen mind a két unokám, sőt most már a harmadik is oda fog járni óvodába, és nálam nagyobb kritikusa nem lesz annak a konyhának, bármelyik is lesz, mert nekem nagyon fontosak ezek a gyerekek, meg merem kockáztatni, hogy fontosabbak, mint a saját gyerekeim voltak anno! Teljesen más szemszögből látom a világot, és itt nagyon-nagyon oda fogok figyelni, teljesen mindegy, hogy milyen konyha lesz itt, és nagyon erős kritikámra, és komoly retorzióval fogok élni a lehetőségemhez képest, ha nem úgy lesz a dolog, ahogy ennek lennie kell. Részemről támogatható ez a tálalókonyha, próbáljuk meg. Ha nem, akkor egy év múlva keresünk másik beszállítót.

Bunda Boglárka Szülői Közösség tagja: Én Bunda Boglárka vagyok az óvoda szülői közösség tagja és én már korábban meghallgattam ezt az előadást. Amit kiküldtek tájékoztatást, azt mi is továbbítottuk a többi szülő számára, viszont itt önök is írták és jelezték, hogy van további kérdésre lehetőség. Így én igazából közvetíteni szeretném a szülők által még felmerült kérdéseket. Már hallottam most új infóként például a szupermenzáról, de engedjék meg, hogy hadd közvetítsem ezt. Az egyik kérdés az volt, hogy készült-e bármilyen olyan koncepció, ami azt célozta volna meg, hogy valamilyen úton-módon, de megmaradjon a konyha? Tehát, hogy ilyen koncepció készült-e? Erre lennének kíváncsiak a szülők. Az alapanyagok tekintetében ugye elhangzott és mi is ezt próbáltuk átadni a szülőknek, hogy ez az egyik kardinális probléma itt a mostani konyha számára és az a kérdés merült fel, hogy van-e arra lehetőség- ugye nem ismerik a szülők a közbeszerzési lehetőségeket,- hogy, ahol például ilyeneket ki lehet kötni, hogy legyen mondjuk az adott áru GMO-mentes, tanyasi szabadtartású tojás, húskészítményeknél például ugye itt volt a hústartalomra vonatkozóan, hogy minimum követelmény, illetve a többi terméknel is azért van 12 ilyen, mondjuk kirívó esetben. Itt elhangzott a bio is, hogy ilyesmire van-e lehetőség vagy sem? A következő kérdésem, hogy volt-e arra elgondolás, vagy egyáltalán van-e rá lehetőség, hogy korcsoportok szerint szétosszák a konyhát és így valamilyen megosztásban, de a konyha megmaradjon bizonyos korcsoportoknak, vagy bizonyos intézményeknek és van, akinek meg nem? Szintén felmerült itt a büfé jellegű menza kialakítása. Ezen gondolkodott-e ez a munkacsoport, illetve szóba került-e, vizsgálták-e ennek lehetőségét az iskolában? Felmerült-e esetleg a svédasztalos megoldás önkiszolgáló módon? Ez az úgynevezett szupermenza, ami itt éppen most megemlítsre került. És amire még kíváncsiak voltak a szülők, és ez volna az utolsó kérdésem, hogy az új konyhatechnológiai, konyhatechnológus által ajánlott konyha kialakítása körülbelül milyen költségekkel járna? Mi az a költség, amit igazából elvetett az önkormányzat, a szülők kíváncsiak, hogy mi az az összeg, ami így elvetésre került, hogy úgy gondolták, ez nem finanszírozható a konyha megtartása céljából? Nagyon szépen köszönöm a figyelmet!

Molnár Csaba Sándor a munkacsoport elnöke: Köszönjük szépen a kérdéseket! A konyhával kapcsolatban, hogy megtartsuk-e vagy sem, sokat gondolkodtunk rajta, ezért is készítettünk különböző árajánlatokat. Felkértük a konyhatechnológust, aki átnézte, és adott ajánlásokat. Egy dologgal nem tudunk mit kezdeni: a konyha méretével. Már most is jelen pillanatban az étkezés problémát okoz, mert ugye kicsi az ebédlőrész, és itt is a gyerekeknek is különböző időpontokban gyorsan kell étkezniük. Van olyan, amikor a reggeli felkerül az iskolába, és ott tudják megoldani az étkezést, mert az étkező nem alkalmas. Tehát a helyeket nem tudjuk megváltoztatni. Ahogy mondtam, annak idején, ez egy családi házból lett átalakítva, 350 főre lett tervezve, ugye most már közel 700 adagról beszélünk, és nem tudjuk, a következő pár év még mit hoz lakosság létszámban. Az előrejelzések alapján valószínű egy pár évig a lakosságszám emelkedni fog és kb. 5 év múlva lesz az, hogy szépen kezd majd visszacsökkenni, mert nem épül annyi ház és nem fog annyi gyerek megszületni. Az előterjesztésben is benne van, hogy közel 60.000.000 Ft + ÁFA beruházás kellene, amiről tudomásunk van. De ugye amikor a bontás elkezdődne, akkor vennénk észre, hogy milyen egyéb költségek merülnének fel. Elfelejtettem a Vrabély Balázs képviselőnek is választ adni, hogy miért a konyha került most előtérbe. Azért, mert ugye szeptembertől iskola kezdés van. 3 héten belül az iskola megáll, a konyha fölötti részen, ott iskolatanterem vannak kialakítva és per pillanat az iskola nagyon szűkös helyzetben van. 3 konténerterem lesz még kialakítva idén, tehát a létszám az nagyon szűkös és így szét kell raknunk. Tehát ezért fontos, egy ilyen beruházást azt csak akkor tudjuk végrehajtani, amikor nincs oktatás, mert ugye ahogy mondtam, hozzá kell nyúlni a gázhoz, a villanyhoz, tehát épületgépészetileg is át kell építenünk úgy, hogy ne veszélyeztesse a tanévkezdést. Tehát ezért volt itt ennek az ideje. A költségeket azt mondtam, Tehát az első és az utolsó kérdésre nagyjából meg is adtam a választ. A büfémenza és szupermenza kérdése. Igen, ezt figyeljük. Az ebédlő hely függvénye és sajnos erre kicsi. Hegedűs Andrással is az

előző években beszéltük már róla és kértük is, hogyha lehetne, akkor többmenüs rendszert alakítsunk ki. Ez a szupermenza még most van kiforrás alatt. A tapasztalatok alapján persze, amikor a gyerek odamegy és megkóstolhatja, és annyit szed, amennyit akar, de itt is azért legyünk reálisak: ami ott marad az hova fog utána kerülni? Az mind kidobásra kerül. Ez még szerintem egy kis átdolgozást igényelne, illetve a tapasztalatok alapján, mert ezt is figyeltük, hogy gyerekeknek milyen az étkezési kultúrájuk. Nagyon sok ételt nem is ismernek, és ha például egy baráti társaság, például egy négyfős- mert ugye úgy is ülnek le a gyerekek, - ha egyik azt mondja, hogy ez nem finom, a másik 3 lehet, hogy megenné, de ők is otthagyták az ételt. Ez például egy majonézes burgonyánál volt, és kidobásra kerültek az ételek, holott minőségileg teljesen rendben volt. Tehát itt edukálni kell a gyerekeket, illetve a szülőket is arra, hogy ki tudjuk ezt alakítani. A későbbiekben, hogyha megépülne az új iskola, ott alaptól már tálalókonyhára volt tervezve, ott milyen igények fognak felmerülni, hogyan tudjuk ott kialakítani. Azért is mondtam, hogy ez az egyéves időszak egy megfigyelés is lesz, milyen lesz a tapasztalatunk a Kalóriával kapcsolatban, illetve megnézzük, hogy ez a közétkeztetés itt a környékben hogy zajlik, mert itt már hallottam egyéb összefogásokról is, hogy hogyan lehetne ezt fejleszteni minőségileg is és hogy egészségesebb ételeket kapjanak a gyerekek. Hát a közbeszerzés, az egy elég bonyolult folyamat, de erről majd talán a jegyző asszony bővebben tud választ adni. Hogy legyen bio és tanyasi étel ... hát az előző tapasztalatok sajnos nem ezt mutatták, hogy erre bármiféle ráhatásunk lenne, tehát egy beszerzőnek, ajánlattevőnek vagy a nyertes pályázónak van egy portfóliója és abból lehet rendelni, és itt az ár egy bio vagy egy tanyasínál biztos, hogy jóval magasabb lenne, tehát valószínű, hogy ezáltal a közbeszerzést nem ő nyerné meg áráértéken.

Hegedűs András a Szadai Gyermekélelmezési és Étkeztetési Konyha vezetője: Bármit bele lehet rakni a közbeszerzésbe, mert az összetevőket kell megadni. Az a probléma, hogy például volt egy cég, aki rácímkézi, hogy az az összetevő, de teljesen más érkezik. Tehát ezzel ez a probléma. Igazából bármit lehetne rendelni, csak köt bennünket az is, hogy milyen költségkeretek között mozgunk az étkezéssel. De a közbeszerzés az nem akadályozza azt meg, hogy minőségi étel érkezzen be a konyhára. Tehát ugyanúgy lehet pucolt zöldség, most is az érkezik egyébként, csak a verseny, az elmarad. Tehát gyakorlatilag egy darab zöldség-gyümölcsös indult, egy darab pék indult, tehát nagyon kevesen indulnak. Ahogy polgármester úr mondta, nagyon le vannak az árak korlátozva, ezért az a lényeg, ami lenne, hogy verseny legyen, az megszűnt, de igazából az, hogy minőségi árut lehet rendelni, az nem szűnt meg ezzel. A portfóliót azt mi állítjuk össze, aki pályáztat, nem a külsős cég, hanem aki pályáztatja ezeket a cégeket. Tehát hosszú-hosszú listák vannak arról, hogy milyen ételeket szeretnénk, milyen alapanyagokat szeretnénk hozzá beszerezni, és mindegyiknek van egy specifikációja. Tehát hogyha én szeretnék egy minőségi ételízesítőt, akkor azt a specifikációt írom ki, hogy hány gramm só, hány gramm glutén, stb, legyen benne, csak vannak ilyen kisebb gyártók, akik rácímkézik azt, hogy azt tartalmazza, és közben nem. Ez okozott már problémát, de ezeken a listákon bármikor lehet változtatni, tehát hogyha mást szeretnénk rendelni, akkor beírjuk a közbeszerzésbe azt a terméket.

Bunda Boglárka Szülői Közösség tagja: Gyakorlatilag a minőséget lehet emelni, mert ugye itt arról azért szó volt, hogy itt a minőséget nem tudják biztosítani a közbeszerzés miatt, de akkor ez oly módon lehetséges csak, ha ennek valószínűleg magasabb ára van. Jól értem? Tehát minden lehetséges, csak akkor magasabbra nőnek az árak és annak is van egy plafonja, amit ők itt vagy valamilyen szinten meghatároznak.

Hegedűs András a Szadai Gyermekélelmezési és Étkeztetési Konyha vezetője: Most is az a gond, hogy amit mondott a képviselő úr, hogy, ki van számlázva, ami nem fedezi azt az alapanyagot, alapanyagmennyiséget, amiből mi főzünk, azért, mert minőségi húsokat

használunk, stb. Mondjuk ez a pékárura nem vonatkozott, mert azzal nem tudtunk mit csinálni, de azért magasabb az ár, mert minőségi termékeket használunk, tehát mondjuk nem 40, nem is lehetne egyébként 40 százaléknyi tartalmú hús, ami olcsóbb stb. Lehet ezeket sorolni, meg gyermelyi tésztából főzünk, vagy más tésztából főzünk, ami nem ragad össze, tehát ezek jóval drágábbak, mint itt egy olyan tészta, ami összeragad és ehetetlen. Tehát ebből adódik az, hogy magasabb a nyersanyag felhasználás, mint ami ki van számlázva. Kérdés, hogy ezt a szülők el bírják-e, hogy még magasabb áron lenne az étkezés. Amit polgármester úr is mondott, hogy hatalmas összegeket tesz hozzá minden önkormányzat ahhoz, hogy a gyermekétkeztetés működjön, mert még az se fedezi, amit a szülők kifizetnek. A fagyasztott árut, azért szerezzük be, mert akkor pl. télen nincsen pucolt zöldség. Korábban pucolt zöldséget helyben szerezték be de azt feltételezem, hogy akkor annak valószínűleg magasabb ára volt mint amennyiért most szerzik be a fagyasztott zöldséget. A zöldségekkel az a helyzet, hogy ezek a zöldségek szezonálisak, tehát mondjuk zöldborsót senki nem fog lefejtetni 700 adagnyi ételhez, a sárgarépa, fehérrepa ez most már annyira nem szezonális, egész évben vásárolható, de van egy időszak, amikor jóval drágább, mint a mirelit tehát körülbelül kétszer annyiba kerül. Amit Molnár Csaba képviselő úr mondott a helyi gazdálkodókkal, vagy áruváltókkal kapcsolatban, ő valóban olcsóbban adja, mint akitől most vesszük. A karfiolnál tapasztaltuk, hogy hatalmas nagy mennyiség és nem jobb, mint a mirelit.

Petneházy Balázs: Én rögtön az Petrák Árpád alpolgármester úrnak reflektálnék, ez nem politikai kérdés, úgyhogy ezt visszautasítom. A gyerekek étkeztetése sose volt az, ez az egyik. A másik, Molnár Csabának köszönjük, mert tényleg körbejárta, de egy oldalról. Örülünk neki, hogy csak a főzőkonyháról beszélgettünk, nagyon szívesen intézek neked Dunakeszin a szupermenzán egy látogatást, hogy működik, egyébként tökéletesen működik. Egyben igazad van, valóban drágább, viszont sokkal kevesebbet dobna ki. Tehát ez nem igaz, hogy nagyobb a moslék aránya, mert inkább megeszik a gyerekek, mint nem eszik. Ha válogatnak, abban meg igazad van, ha négyen leülnek és meglátják, hogy spenót van, hárman tuti nem eszik meg. Tehát ez is igaz, de még mindig jobb, mint a főzőkonyha. És az, hogy nem profitorientált a Kalória Kft., ebbe meg ne menjünk bele, jó? Tehát nyilván minden költsést ő ugyanúgy beleszámol, minthogyha profitot számolna, tehát ez sem igaz. Engem egy érdekelne, hogy akkor mi lesz a megvásárolt ingatlannal? Merthogy 110 millióért vettetek egy ingatlant, amiből konyha készült volna. Tehát ez egy tök fölösleges vásárlás volt, ha én ezt most jól látom. 4 éve ott áll az enyészetnek, tehát annak az értéke folyamatosan csökken. Anno annak lett vége, hogy abból konyha lesz nagyobb étkezővel. 1200 négyzetméter az ott az enyészete. Nem az lesz a funkciója, amire kitaláltuk, mert lesz egy iskolánk is ugye, tehát pont azé lett vége. Nem látom, hogy abba az irányba mozdultunk volna, ahogy azt terveztük volna, vagy nem terveztük volna, mert akkor azért ezzel a konyhával tök más helyzet lenne most, mert akkor lehetne egy körkonyhánk, ami ugyanúgy el tudná ezt látni. Ebbe az irányba nem is gondolkoztunk, ha én jól látom, tehát akkor megvettünk egy ingatlant, amiben nem is gondolkoztunk.

Kotra Attila: Kedves Molnár Csaba képviselő! Én is egyetértek, hogy egyoldalú volt a prezentáció, pont az ellenkezője igaz, tehát nem tudunk garantálni minőséget, hogyha a Kalóriát hozzuk be. Tudjuk jól, hogy vállalhatatlan. Itt szerintem mindenki tudja a terembe, hogy vállalhatatlan. Beszélhetünk 7000 adagról naponta, de a 7000-ból nagy része kuka, ahogy Cserháti Ferenc jelezte is, mert az emberek nem eszik meg, mert nem jó a minősége. Nem egy helyről, mindenhol ez a visszajelzés. Mondhatjuk azt, hogy persze ízlések és pofonok, nem ízlések és pofonok, ehetetlen a Kalória ételei és nem azért nem eszik meg mert, idejük nincs a gyerekeknek megenni, hanem mert undorító a kaja,

Pintér Lajos polgármester: Te mondjuk kóstoltad a Kalória ételeit?

Kotra Attila: Nem kóstoltam, de mindig ez a legelső kérdés és ezzel támadtok. Ne haragudjatok, de minden településvezető ezt mondja, kivétel, akinek gazdasági érdeke van benne. Nincs olyan ismerősrünk semelyik városban, ahol a Kalória főz, hogy ne vették volna ki a gyereket, mert nem fizetnek 22.000 forintot azért, hogy a gyerek éhesen menjen haza. Teljesen vállalhatatlan, hogy 25.000 forintot fizetünk egy olyan ételért, ami a kukában végzi és a gyereket otthon meg kell etetni. Tehát ne csináljunk hülyét magunkból, ne adjunk olyanért pénzt, amit nem lehet megenni. Te se a Kalóriánál ebédelsz, szerintem nem is akarsz, és ha az önkormányzatnak kellett volna ebédet rendelni, biztos, hogy nem onnan rendelitek. Tehát innentől kezdve azt sem értem, hogy merült fel a Kalóriának a neve, ki hívta meg erre, ki gondolta egyáltalán, hogy, adjon ajánlatot egy olyan cég, akiről köztudott, tényleg köztudott, mert nem tudok olyan önkormányzatról, aki ne az én véleményemet mondaná, hogy nem jó a minőség és mindenki le akarja mondani és mindenkinek csak a problémája van vele, főleg a szülőknek és a gyerekeknek. Bocsánat.

Pintér Lajos polgármester: A Kalóriát a Gödöllői Önkormányzat üzemelteti és működő nonprofit Kft. Ellátja Gödöllőt, ellátja a Veresegyház iskoláját, meg még jó pár önkormányzatot. Lehet ilyen vélemény, de előtte meg is kell győződni róla.

Kotra Attila: Igazából kiengedjük a kezünkől a minőséget, semmilyen ráhatásunk nem lesz, a minőség az garantáltan romlik és a szülők, a gyerekek isszák meg ennek a levét. Petrák alpolgármester úrnak szeretném jelezni, hogy én sem gondolom, hogy politikai ügy lenne, én nem húzok szerintem sehova, tehát nem erről szól és ne érezze senki, hogy bárkit támadni szeretnék. Nem szoktam itt ülni. Most az egyszer úgy éreztem, hogy a szadai lakosokért, a szadai gyerekekért itt kell lennem, mert nem engedhetjük meg magunknak azt, hogy ilyen minőségű ételt tegyünk eléjük. Amit Vrabély Balász képviselő mondott, nálunk is a gyerekek úgy jönnek haza minden nap, hogy jól laktak, finom volt az ebéd, szeretik és egyszerűen érthetetlen, hogy ezt akarjuk leváltani. Nem bizonytalanra, hanem garantáltan rosszabbra. Én személy szerint garantálom, hogy nem lesz, nemhogy olyan minőségű, a fele se talán. Azokat az árakat meg nem tudom értelmezni, tehát ennyi pénzből bármit megfőzök marhahússal, tehát nem is tudom, hogy lettek ilyen árak, hogy 1700 forint az alapanyag költség, én majdnem minden nap főzök, biztos vagyok benne, hogy 500-700 forintból egy iskolás gyereket...

Pintér Lajos polgármester: Ez nem csak egy étkezés, tehát ez nem csak ebéd, hanem több van benne. Ebben benne van az, hogy hogy néz ki a közétkeztetés.

Kotra Attila: Én nem szeretném, hogy nyerjen a Kalória. Kívánom az összes képviselőnek, hogyha a Kalóriára szavaz, egye azt minden nap, ha kell, én hozom el neki személyesen, Szóltok, itt vagyok, megvárom, míg megesszitek, jó étvágyat fogok hozzá kívánni. Undorító. Ennyit tudok hozzátenni.

Cserháti Ferenc Veresegyház város polgármestere: Én csak azért kértem szót, mert meg lettem szólítva. Nekem nem tisztem védeni a Kalóriát. Polgármester úr is csak arra kért, hogy a veresegyházi tapasztalatokat mondjam el. Én elmondtam, hogy a tanév folyamán - s erre vonatkozóan biztosan Szadán is vannak adatok - mindig csökken a befizetési kedv, a tanév elejétől a végéig ugyanezt a tendenciát látjuk. A Kalóriánál semmilyen kiugrás ebben a vonatkozásban nincs. Nehéz a műfaj, nehéz a döntés, mert nyilván városvezetésben, településvezetésben ülve, nézni kell a gyerekek érdekeit, nézni kell a minőséget, és nézni kell a gazdaságossági kérdéseket is. Ezt nyilván majd a szadai képviselő-testület mérlegeli, hogy mi a legjobb a településnek. Amit még el szeretnék mondani, az az, hogy a főzőkonyha státuszát azt mi is megtartottuk, és ezt, ahogy polgármester úr elmondta, én magam javaslom itt is megtartani. Egyrészt azért is, ha ez elé a koncepció elé, amit most tárgyalnak, próbaévként

tekintenek, akkor ez fontos, hogy ez a státusz megmaradjon, másrészt nagyon könnyű főzőkonyhából tálalókonyhává avanzsálni, tehát ez egy egyszerű papírozási kérdés. Visszafele már ez sokkal nehezebb, különösen olyan konyhák esetében, amelyekkel mi is dolgozunk, és ahogy hallom, a szadai konyha mérete és a mi konyhánk szűkössége a méreteket illetően hasonló lehet. Tehát hogyha elveszti a főzőkonyha státuszát a helyiség, akkor ott nagyon nehéz és komoly beruházási igényeket fog adni, vagy egyáltalán vissza sem kapja. Tehát ez szerintem egy fontos kérdés. Ugyan nem tisztem, de arra azért szeretném felhívni a figyelmet, - képviselő úr említette az előbb - hogy a szadai gyerekek a bölcsődétől az iskoláig ugyanazt eszik. Ez a jogszabályi előírásoknak nem megfelelő, tehát minden korosztálynak más étkezést kell biztosítani. Én nem akarok ezzel senkit se minősíteni, nyilván eddig ez egy kényszerhelyzet volt, de a bölcsődés gyerek nem eheti ugyanazt, mint a felső tagozatos iskolás. Ennek vannak életkori sajátosságai is, meg jogszabályi előírásai is, tehát azt gondolom, hogy a változásnak ez is egy nyomós oka lehet. Nálunk ilyen nem volt, hiszen én elmondtam, hogy nálunk csak az általános iskolás étkezést látja el a cég, és csak egy korosztály étkezésében kellett változtatni, de ha ilyen nyomás lett volna rajtunk, akkor valószínűleg ez is erősítette volna Veresegyházon is a változás szükségességét.

Vrabély Balázs képviselő: Elsőként én is Petrák Árpád alpolgármesternek reflektálnék. Nagyon sokszor rá van sütve ez a politikai támadás, meg hogy ellenzék, én ezt egyáltalán nem gondolom így, vagyis pontosabban átfogalmaznám, hogyha a saját gondolataim mellett való kiállás, az ellenzéki pozíciót gondolva, akkor azt vállalom, és vállalni is fogom. Ezt mindenképpen szerettem volna elmondani. A másik a Molnár Csabának a válaszára, az én kérdésemre, a külső vállalkozónak a bevonásával, illetve a Székely Beatrix képviselő asszony bekiabálására reflektálva, hogy volt vizsgálva, de elvetették, azért nem került bele az előterjesztésbe. Én ezzel nem értek egyet. Tehát hogyha ez meg volt vizsgálva, valóban, mint egy valós opció van és az, hogy a valószínűsége lehet, hogy kicsi, vagy kedvező, attól független szerintem transzparensebbé kell tenni az előterjesztésbe, hogy a képviselők, illetve a nyilvánosság is lássa, hogy tényleg milyen opciók voltak megvizsgálva ezzel a dologgal kapcsolatban. Illetve egy másik dolog, csak így felmerült bennem, hogyha jól értettem Cserháti polgármester úr, azt reflektáltad, hogy körülbelül egy éve álltatok át ti is a tálalókonyhára, és a Karalóriától szereztek be az étellemezést, illetve az ételt, és hogy szerencsére el tudtátok kerülni a közbeszerzési eljárást az alapanyaggal kapcsolatban. Ugye itt azért a két településnek a méretéből fakadóan így véletlenül, vagy indirekten is fölmerül a fejekben a kérdés, hogy hogy lehetséges az, hogy Veresegyházon el tudták kerülni, hogy közbeszerzési eljárás alapján kelljen az alapanyagokat beszereztetniük?

Cserháti Ferenc Veresegyház város polgármestere: Azzal kerültük el, hogy időben léptünk, tehát vagy az alapanyagot szereztettük volna be közbeszerzéssel, vagy átállunk. A konyha, ez

Vrabély Balázs képviselő: Jogszabályi változás miatt volt ez?

Cserháti Ferenc Veresegyház város polgármestere: Nem! Az alapanyagra költött pénzünk elérte, súrolta, bizonyos szegmensekben meg is haladta a közbeszerzési értékhatárt. Tehát vagy köz- vagy alapanyagot kellett volna közbeszerzettetnünk, vagy pedig átállni a másik rendszerre, ahol a közbeszerzési törvény ugye más értékhatárokat mond. És ebben a szegmensben, amiben mi mozogtunk, de azt hiszem, hogy az Szada is ugyanebben az adag számban van, ugye ez még nem közbeszerzési értékhatár, a vásárolt élelmiszer tekintetében, az alapanyag tekintetében, saját konyha működtetése esetében már mi is belecsúsztunk. Olyan, amiben most ti is vagytok, tehát, hogy saját konyha, közbeszerzésen beszerezett alapanyagból,

Vrabély Balázs képviselő: A mennyiség az nem összehasonlítható szerintem, még a tavalyi adatok alapján sem. Ha most csak abból kiindulok, hogy mondjuk tavaly hol lehetett Veresegyház, mi szerintem attól még bőven messzebb vagyunk, alatta bőven, mert sokkal kisebb településről beszélünk, nyilván nem ismerem a pontos számokat Veresegyház esetében, de ez, csak egy ilyen felmerült ez a kérdés.

Molnár Csaba Sándor a munkacsoport elnöke: Vrabély Balázs képviselőnek mondanám, hogy nem egyoldalúan volt megvizsgálva, de mivel meg szeretnénk tartani a főzőkonyha jelleget, ezért ugye a legcélszerűbb az lett volna, hogy kipakoljuk az egész konyhát, nyerünk vele sokkalta nagyobb étkezőt, és akár egy külsős céget, vagy egy szupermenzát be tudunk vezetni. Hegedűs András intézményvezetővel a szupermenzáról már beszéltünk egy párszor, de sajnos szűkös az étterem. Azért is van ez az egyéves próbaidőszak, és ezért nem lesz most ráköltve az épületre. Hogyha a szupermenza irányába megy el a közétkeztetés, mert én is olvastam, hogy akár 5-10 százalékot tudtak spórolni az ételhulladékban, ahol ezt bevezették, csak ehhez a gyerekeknek az ételkultúráját is kell majd edukálni. Itt a fő cél, hogy a főzőkonyhát nem szeretnénk egyelőre elvetni, de hogyha a közeljövőben a környező településekről egyre több tapasztalat jön be és tényleg ez lesz az irány, akkor szerintem el kell azon gondolkodnunk, hogy kipakoljuk a konyhát, sokkalta nagyobb lesz az éttermi rész és meg tudjuk oldani egyszerre több gyereknek az étkeztetését akár catering rendszerrel, Ezt pultrendszeren kell felépíteni. Jelen pillanatban ezt azért vetettük el, mert a főzőkonyhát még fenn szeretnénk tartani. Kotra Attilának szeretném jelezni, hogy nekem a gyerekeim ide jártak óvodába, 3 gyerekem van, ők Veresegyházra járnak a Református Iskolába, és ott is tálalókonyha van. Az egyik gyerekem úgy jön haza, hogy nem volt jó az étel, nem evett, a 2. repetázott, a 3. meg azt mondja, hogy finom volt az étel. Tehát egy család, ízlések és teljesen mindegy, hogy repetáztak, ettek, hazajönnek és utána is ugyanúgy éhesek. Tehát utána is még kérnek otthon főzött ételt. Én is minden nap főzök a gyerekeimnek, tehát ez benne van. Én megértem az aggodalmadat, a félelmedet és hidd el, hogy bennem is van, ezért is adom akár a nevemet, arcomat is, felkérek téged is, hogy legyünk ott. Szeretnék felkérni, hogy akkor tartsuk folyamatosan a kapcsolatot, beszéljük, nézzük meg, hogy milyen lehetőségek vannak. Nagyon szívesen elmegyek Dunakeszire, ha Petneházy Balázs segít. Ezt az egy évet erre rá kell szánnunk és ezután kell egy felelős döntést hoznunk, hogy mi legyen, hogy megtartsuk a főzőkonyhát, vagy teljesen elvetjük ennek a lehetőségét, vagy hogyan tudunk továbbmenni. Én ebbe kérném a segítségedet. Én partner leszek.

Kotra Attila a hallgatóság soraiból reflektál az elmondottakra. Továbbra is fenntartja aggályait a Kalórai Nkft-vel kapcsolatban.

Molnár Csaba Sándor, a munkacsoport elnöke: Épp ezért én elmentem, megnéztem, beszéltem a veresegyházi konyhán dolgozókkal, akik előtte ugyanúgy főztek és ők is belekényszerültek ebbe, hogy tálalókonyhát kell üzemeltetni, és én az ő véleményükre voltam kíváncsi. Nem a Kalória vezetésének a véleményére, mert ugye cégvezetőként ő persze, hogy azt fogja mondani, hogy minden szuper, de én arra voltam kíváncsi, hogy mit mondanak az ott dolgozó konyhások, és arra is volt példa, hogy például hígnak találtak egy levest, visszajelezték, és egy órán belül hozták csak a sűrűjét a levesnek. Tehát azért mondom, hogy sokkalta rugalmasabb a rendszer, mint amit mondott Hegedűs András is, hogy ugyanazt a szalámit eladják többféle néven, az nem biztos, hogy valójában az. Vagy az óvodába bemész, leveszik a parizert, mert nem eszik meg a gyerekek, vagy nagyon sok szülő keresett meg azzal, hogy hagy vigyenek be különböző feltéteket, mert a gyerek nem eszi meg a, a bent lévő! Nagyon szívesen együttműködök, meghallgatom a véleményt, akár Petneházy Balázs, veled is, ugye ismerjük egymást, úgyhogy csak ezt értsétek meg, hogy a főzőkonyhát nem akartuk elvetni, mert amit mondott Cserháti polgármester úr is, ha átminősítjük tálalókonyhára, onnantól kezdve már a

minden jelen lévő jogszabálynak, még az uniósnak is meg kell felelni és ezt a konyhát nem tudnánk olyan állapotban létrehozni.

Vrabély Balázs képviselő: Ha átszervezések lesznek és embereket fogunk elengedni a konyháról?

Molnár Csaba Sándor, a munkacsoport elnöke: Hagy mondjam el, hogy lesznek olyanok, akik nyugdíjba mennek, most perpillanat nem veszünk fel helyettük embereket Volt arról is szó, hogy más pozíció lesz nekik.

Pintér Lajos polgármester: Én átadom a szót jegyző asszonynak.

dr. Lukács Adrienn jegyző: Az ülés előtt kiosztottunk egy határozati javaslatot, amiről egy pár gondolatot mondanék. A határozati javaslat „A” verzió II. határozati javaslatánál szeretném jelezni, hogy a Magyar Államkincstár felé, mind a módosítót, mind az egységes szerkezetű alapító okiratot és mind a megszüntető okiratot véleményezésre benyújtottuk. Most kaptuk a visszajelzést, hogy abban a formában tudják elfogadni, amit az ülés előtt kiosztottunk. Annyi még a kérés, hogy ne csak a dokumentumok aláírására kapjon polgármester úr felhatalmazást, hanem teljes jogkörrel képviselhesse az önkormányzatot, és egy esetleges hiánypótlási eljárás során a hiánypótlást megtehesse. Az előterjesztésben „A” és „B” verzió van. Kérem szépen, hogy amennyiben az „A” verziót támogatják, 3 határozati javaslatról, „B” verzió esetén egy határozati javaslatról döntene.

Pintér Lajos polgármester: Akkor most szavazzunk. Aki az „A” verzióban leírt I. határozati javaslatot támogatja, kérem nyomja meg az igen gombot. Megállapítom, hogy a Képviselő-testület **6 igen és 2 nem szavazattal egyhangú döntéssel** elfogadta az alábbi határozatot.

96/2026. (VI.3.) KT-határozat

1./ Szada Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete megállapítja, hogy „Szada nagyközség gyermekétkeztetés és szociális étkeztetés vásárolt élelmezéssel történő ellátása” tárgyban lefolytatott beszerzési eljárás érvényes és nyertes ajánlattevője a Kalória Gödöllői Nonprofit Kft., továbbá rögzíti, hogy a Kalória NKft. összesen nettó 132.741.066,-Ft éves egységáron biztosítja a szolgáltatást.

2./ A Képviselő-testület felhatalmazza a Jegyzőt, hogy az 1./ pontban foglaltakra tekintettel, gondoskodjon a Kalória NKft.-vel történő szerződés előkészítéséről és az erről szóló döntés megtárgyalását a 2026. júniusi képviselő-testületi rendes ülésre terjessze elő.

Felelős: polgármester és jegyző

Határidő: 2026. június 17.

Pintér Lajos polgármester: Aki az „A” verzióban leírt II. határozati javaslatot támogatja, kérem igennel szavazzon. Megállapítom, hogy a Képviselő-testület **6 igen és 2 nem szavazattal egyhangú döntéssel** elfogadta az alábbi határozatot.

97/2026. (VI.3.) KT-határozat

1./ Szada Nagyközség Önkormányzatának Képviselő-testülete dönt arról, hogy a Szadai Gyermekélelmezési és Szociális Étkeztetési Konyha működési hatékonyságának és költségcsökkentésének érdekében főzőkonyhai működésről tálalókonyhai funkcióra álljon át.

2./ Szada Nagyközség Önkormányzat Képviselő-testülete dönt arról, hogy az Önkormányzat fenntartásában lévő Szadai Gyermekelelmezési és Szociális Étkeztetési Konyhát (2111 Szada, Dózsa György út 61.) 2026. július 31. napjával önálló költségvetési szervként megszünteti, másik költségvetési szervbe történő beolvadás útján.

A Képviselő-testület a Konyha költségvetési szervének megszüntetésével Hegedüs András intézményvezetői megbízását 2026. július 31. napjával visszavonja. A Képviselő-testület felhatalmazza a Polgármestert a költségvetési szerv megszüntető okiratának, valamint a kapcsolódó személyügyi dokumentumok aláírására, valamint arra, hogy a Magyar Államkincstár előtt zajló eljárás során teljes jogkörrel képviselje Szada Nagyközség Önkormányzatát, a szükséges jognyilatkozatokat az eljárás – beleértve a hiánypótlási eljárást is – megtegye.

3./ A Képviselő-testület felkéri a Jegyzőt, hogy gondoskodjon az intézmény megszűnésével járó, a tevékenységet lezáró számviteli beszámoló elkészítéséről, továbbá készítse elő az eszközök és források leltározását és intézkedjen az átadás-átvételhez kapcsolódó előkészítő feladatok elvégzéséről.

Felelős: polgármester

Határidő: a Magyar Államkincstár értesítésére azonnal

Pintér Lajos polgármester: Aki az „A” verzióban leírt III. határozati javaslatot támogatja, kérem igennel szavazzon. Megállapítom, hogy a Képviselő-testület **6 igen és 2 nem szavazattal egyhangú döntéssel** elfogadta az alábbi határozatot.

98/2026. (VI.3.) KT-határozat

1./ A Képviselő-testület jóváhagyja, hogy a Szadai Gyermekelelmezési és Étkeztetési Konyha (2111 Szada, Dózsa György út 61.) beolvadásra kerüljön a Szadai Szociális Alapszolgáltatási Központ (2111 Szada, Dózsa György út 76., - a továbbiakban: SZAK) alá. Egyúttal jóváhagyja, hogy a SZAK Alapító Okiratában a Gyermekelelmezési és Szociális Étkeztetési Konyhát, mint 2111 Szada, Dózsa György út 61. szám alatti feladatellátási helyet 2026. augusztus 1-i hatállyal telephelyként feltüntesse és azt az illetékes hatóságok, szervek felé telephelyként bejelentse, egyúttal a költségvetési szerv alaptevékenységének kormányzati funkció szerinti megjelölését kiegészítse. A Képviselő-testület jóváhagyja a SZAK módosító okiratát, valamint egységes szerkezetbe foglalt Alapító Okiratát. A Képviselő-testület felhatalmazza a Polgármestert a költségvetési szerv módosító okiratának aláírására, valamint arra, hogy a Magyar Államkincstár előtt zajló eljárás során teljes jogkörrel képviselje Szada Nagyközség Önkormányzatát, a szükséges jognyilatkozatokat az eljárás – beleértve a hiánypótlási eljárást is – megtegye.

2./ A Képviselő-testület felkéri az Intézményvezetőt e határozat 1. pontja szerinti működéshez szükséges dokumentáció beszerzésére, a munkajogi intézkedések megtételére, a szükséges eljárások lefolytatására, továbbá felkéri, hogy gondoskodjon a működési alapidokumentumai módosításának előkészítéséről és az erről szóló döntés megtárgyalását a 2026. júniusi képviselő-testületi rendes ülésre terjessze elő.

3./ E határozatban foglalt döntéssel összefüggésben felmerülő, személyi és egyéb költségekkel járó finanszírozás fedezete az Önkormányzat 2026. évi költségvetésében rendelkezésre áll. A Képviselő-testület felkéri a Jegyzőt, hogy készítse elő az intézmény 2026. évre fennmaradó költségvetési keretösszegeinek átvezetésére irányuló költségvetési rendelet módosítását.

Felelős: polgármester (2. pont tekintetében: intézményvezető)

Határidő: 1-2./ pont: a Magyar Államkincstár értesítésére azonnal, 3./ pont: a költségvetés soron következő módosításakor

Pintér Lajos polgármester: A Képviselő-testület ezzel a nyilvános ülés napirendjeinek végére ért. A testület rendkívüli nyilvános ülést 9:40 -kor bezárom.

K.m.f.



Pintér Lajos
polgármester



dr. Lukács Adrienn
jegyző

