

# A Szupermenza

mostantól még többet ad

Beszámoló a szabadszedéses  
étkeztetési szolgáltatás eddigi tapasztalatairól



## Tisztelt Partnerünk!

Megérkezett az iskolákba a várva várt vakáció, ezzel a közösen bevezetett szabadszedésű menza próbaidőszakát is lezártuk. Szeretnénk összefoglalni és megosztani Önökkel tapasztalatainkat, hogy közösen értékelhessük innovatív szolgáltatási koncepciónkat. Ezzel szeretnénk elősegíteni a döntéseket a szolgáltatás folytatását illetően.

### Az új kiszolgálási forma kialakításának fő céljai a következők voltak:

- 1 a gyermekek és szülők elégedettségének növelése, a menzák vonzóbbá tétele
- 2 fenntarthatóbb fogyasztási szokások kialakítása, amelyek új irányt adhatnak a közétkeztetés jövőjének
- 3 a keletkező élelmiszerhulladék mennyiségének csökkentése



### A pilot bevezetését megelőző, közel egy éves fejlesztési időszakban több ezer munkaórát fordítottunk

- 😊 a kiszolgálási folyamat áttervezésére
- 😊 étlapjaink, étlendjeink összeállítására, az új szolgáltatási formának megfelelő ételeink kiválasztására
- 😊 a szükséges eszközpark megtervezésére, felkutatására és kipróbálására
- 😊 edukációs anyagaink elkészítésére
- 😊 munkavállalóink képzésére és oktatására
- 😊 ismeretterjesztő megoldásaink kidolgozására
- 😊 ügyfeleink felkészítésére

### 2023 szeptembere és 2024 májusa között, ügyfeleink egyetértésével 18 település 39 helyszínén, összesen 43 intézményben, több mint 12 000 fogyasztót érintve vezettük be a svédasztalos étkeztetést.

A pilot helyszíneken a megfelelő eszközök biztosítása érdekében összesen mintegy százmillió forintos nagyságrendű beruházást hajtottunk végre.





## A pilot projekt során szerzett tapasztalataink alapján az alábbi megállapításokat tehetjük:

### Változatosság és rugalmasság

A svédasztalos formátum lehetővé tette a fogások közötti válogatást, ami növeli a változatosságot és a rugalmasságot.

**Fogyasztóink így magasabb minőséget érzékelnek.**

### Az élelmiszerhulladék mennyisége jelentősen csökkent

A vizsgált 30 hetes időszak alatt a 39 tálalókonyhán, Önökkel közösen **41 százalékkal sikerült csökkenteni az ételhulladék mennyiségét**, ezzel 98 tonna ételhulladék keletkezését sikerült megelőznünk.



### Tudatosabb étkezés:

Azáltal, hogy a tanulók maguk válogathatják össze ebédjüket a rendelkezésre álló ételekből, jobban figyelembe vehetők az egyéni preferenciák.

A tanulók aktív részvétele az étkezés összeállításában növeli érdeklődésüket a táplálkozás iránt és felelősségérzetüket az elfogyasztott ételek tekintetében. Az önkiszolgálási forma gördülékenysége és a tálaló pultokhoz való könnyebb hozzáférhetőség növeli az étkezésre fordítható tényleges időt. Ezen változások eredményeként **emelkedett a fogyasztási kedv, azaz többet fogyasztanak vendégeink**. Összességében tehát a gyermekek nemcsak elfogyasztják az ételeket, hanem többet is fogyasztanak.

Mi ezt tartjuk programunk legnagyobb sikerének, hiszen **az elkészített ételeket a gyermekek elfogyasztották, az nem az ételhulladékot gyarapította**. Az önkormányzat által a közétkeztetésre fordított összeg „értéke” is jelentősen növekedett ezáltal, egyben a fenntarthatóbb, környezet-tudatosabb közétkeztetés irányába is határozott lépést sikerült tenni.

### Az étkezési jogosultság kérdésköre:

Az étkezőtérben a svédasztalos szolgáltatás jellegéből adódó szabad mozgás hatására megemelkedett a jogosulatlan fogyasztók létszáma, azaz akik úgy szednek és fogyasztanak a pultokból, hogy ezért térítési díjat nem fizetnek.

E felett a rendszer fenntarthatósága, a közösségi élet szabályai, valamint edukációs okból sem szabad szemet hunyni, **a megoldásban szükségünk lesz az Önök és az iskolák munkatársainak aktív együttműködésére.**

### Kisétkezesek fogyasztási kedvére gyakorolt hatás:

A svédasztalos menza bevezetését követően helyenként azt tapasztaltuk, hogy a tízórait és uzsonnát is megrendelő gyermekek száma némiképp csökkent.

Ennek egyik oka lehet, hogy az egyéni igény szerint összeállított ebéd elfogyasztását követően már nincs szükség a délutáni uzsonnára, másrészt egyre markánsabb tartalmi különbség lett érzékelhető a hideg és a meleg étkezések között. Ez alapján **a kisétkezesek tartalmi felülvizsgálatát is hamarosan napirendre tűzzük**, hogy olyan választékot alakítsunk ki, amit a gyermekek ténylegesen is szívesen fogyasztanak el.



## Növekvő népszerűség

Több, mint 700 gyermek bevonásával végzett elégedettségi felméréseink a következőket támasztják alá:

### Általános elégedettség

A résztvevő fogyasztók több mint 90 százaléka pozitívan értékelte a svédasztalos étkeztetést, 97 százalékuk ajánlana ismerőseinek is a szolgáltatást.

### Választék és minőség

A válaszadók 70 százaléka kóstolt meg olyan ételt is a svédasztalon, amelyet korábban nem fogyasztott még.

### Tudatosság

A gyermekek 92 százaléka szedett ugyanabból az ételből többször is.

**A menza egészében sokkal pezsgőbbé és vonzóbbá vált.**



## Az elégedettségi felmérésben lehetőség volt szabadszavas válaszokkal is visszajelzést adni

Ebből számos további fejlesztési irányt tudunk megfogalmazni:

- 😊 a válaszadók közel 20 százaléka szerint a leves kevésbé fontos része az étkezésnek, a gyerekek szívesen elcserélik gyümölcslére, gyümölcssalátára vagy desszertre
- 😊 a visszajelzők közel 50 százaléka kérte a kedvenc ételek gyakoribb előfordulását
- 😊 a visszajelzések között gyakran említett pont volt, hogy a tízórai és az uzsonna is lehetne olyan jó, mint az ebéd

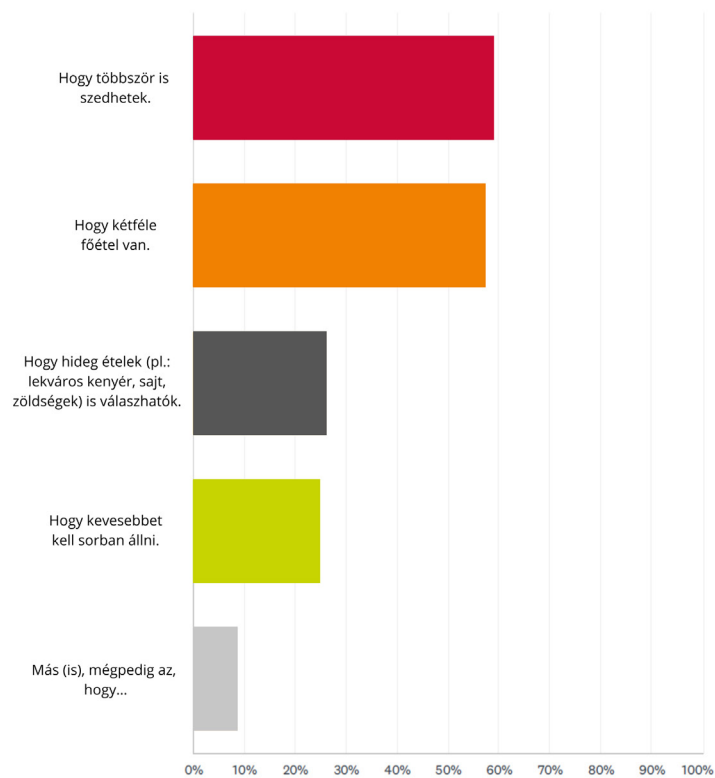
A svédasztal kedvező megítélése közös sikerünk, hiszen az intézményekkel való szoros együttműködés kulcsfontosságú a konvencionális étkeztetésből az új formátumba való átmenet során.

Az Önök támogatása és a közös edukációs és kommunikációs folyamatok kialakítása nélkülözhetetlen volt a projekt eredményességéhez. A formátum sikeres bevezetésével nem csupán a menza szolgáltatásainak minősége emelkedett, de az intézmények vonzereje is nőtt. Az elégedett tanulók, szülők és dolgozók pozitív visszajelzései hozzájárulnak az intézmények jó hírnevéhez és versenyképességéhez.

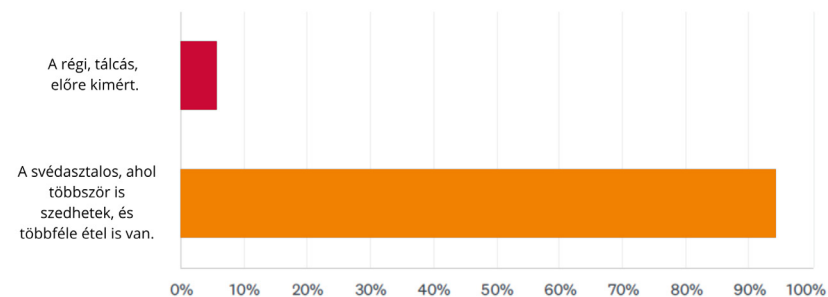


## Elégedettség felmérésünk eredményei

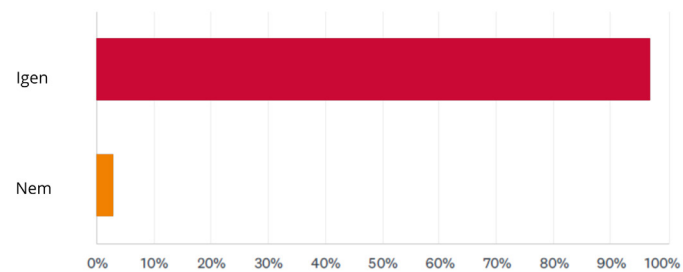
Neked mi tetszik a svédasztalos tálalásban?



Neked melyik menza tetszik jobban?

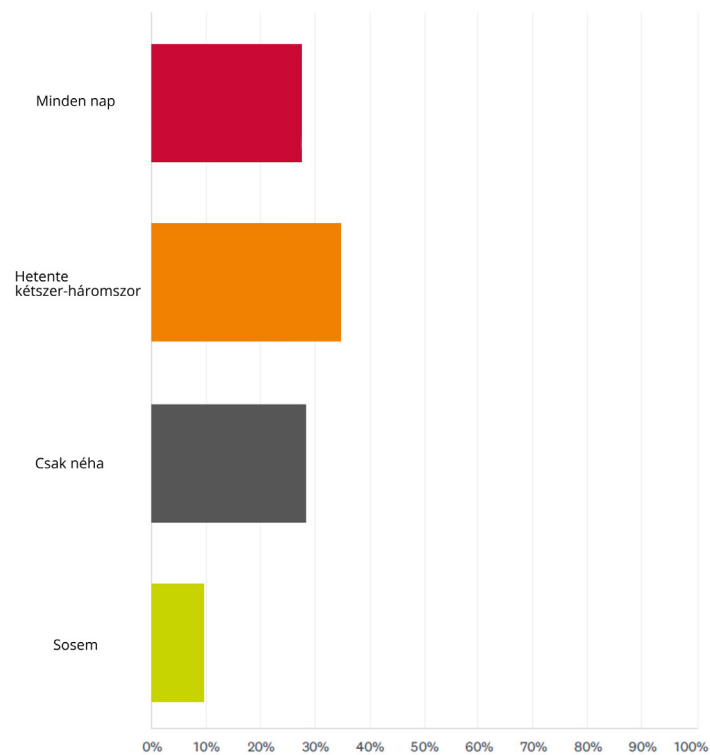


Ajánlanád-e barátaidnak, ismerőseidnek, iskolatársaidnak a svédasztalos menzát?

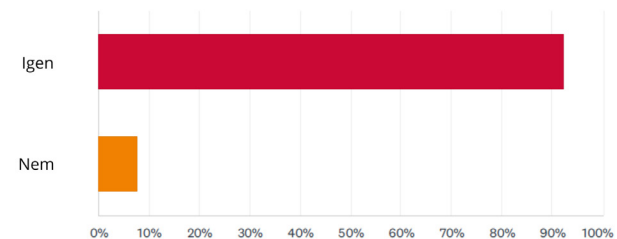


## Elégedettségi felmérésünk eredményei

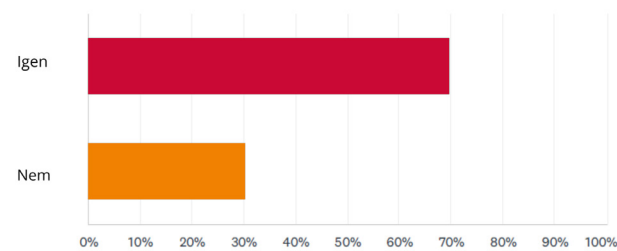
### Levest szoktál-e enni?



Volt már hogy valami annyira ízlett, hogy többször is szedtél belőle?



Van-e olyan étel, amit korábban még nem kóstoltál, most viszont már kipróbáltad, a svédasztalos tálalásban?



## Növekvő népszerűség

A Hungast szabadszedéses innovációja a media érdeklődését is felkeltette, számtalan riport, cikk, beszámoló jelent meg a legismertebb televíziós, rádiós, és internetes platformokon. Néhány példa ezekből:





TELEX.HU

Így lehet működőképes a menza, ahol a gyerekek maguknak szednek



ECONOMX.HU

Hódít a Szupermenza, a gyerekek és a szülők is rajonganak érte

## A következő lépések

Annak érdekében, hogy a svédasztalos étkeztetést hosszú távon fenntarthassuk és további intézményekre is kiterjeszthessük, elengedhetetlen a szolgáltatásforma ár-érték arányának finanszírozási oldalról történő lekövetése.

Készek vagyunk a konstruktív egyeztetésekre és a szerződéseink szükség szerinti módosítására. Ezt követően egy folytatási és kiterjesztési tervet is kidolgozunk Önöknek, **amelyben foglalkozunk majd a tízórai és uzsonna fejlesztésével, valamint az étkezési jogosultságok automatizálására vonatkozó megoldásokkal is.**

Bízunk benne, hogy a pilot projekt sikere meggyőző bizonyítéka a svédasztalos étkeztetés létjogosultságának, és közösen dolgozhatunk azon, hogy a megoldást minél szélesebb körben elérhetővé tegyük.





Együttműködésüket ezúton is köszönjük,  
és várjuk a további egyeztetéseket!

Üdvözlettel:

**A Hungast csapata**

