Feljegyzés élelmiszer beszerzésre

Készítette:

Elekes Tamásné élelmezésvezető

Kapitány Erzsébet élelmezésvezető

Csoba Zsuzsanna

Kisbér Város Önkormányzata 2 intézményében üzemeltet konyhát.

VIG konyha ellátási terület: szociális étkeztetés, óvodai és iskolai gyermekétkeztetés, szünidei gyermek étkeztetés, menekültek étkeztetése, külső felnőtt étkeztetés, összesen 430 adag

ÖNIO konyha ellátási terület: lakók étkeztetése, bölcsődei étkeztetés, diétás étkeztetés minden korcsoportban, összesen 200 adag, ebből egész évben a lakók 150 fő

A szükséges élelmiszerek, alapanyagok rendelése az alábbi cégektől történik

* Császári Pékség Kft (pékáruk)
* Almagold Kft (zöldség, gyümölcs)
* Illker-Food Kft (szárazáru, tejtermékek, felvágottak, tojás)
* Halker Kft (szárazárú, mirelitek zöldségek P.l.: vágott répa, fagyasztott csirke comb, csirke mell, csirkemáj, fagyasztott halak, felvágottak)
* FEBA Hús Kft (Friss húsok)
* AG Food Kft (speciális étrendhez, különlegességek)
* Konszeg Kft ( szárazárú, vegyiárú)

A két konyha ellátási területeinek sajátosságai miatt a rendelések eltérőek lehetnek, de az alább felsorolt feltételek mindenképp szükségesek:

Pékáruk: Minden nap friss szállítás határidőben ( legkésőbb reggel ½ 7-7 óra

zöldség, gyümölcs:

- heti 4 szállítás,

- megrendelés elfogadása darab számban is Pl.: gyümölcs, aznapra. legkésőbb 10 óráig

Tejtermékek, szárazáruk:

* heti 3 szállítás
* megrendelés elfogadása darab számban is! Pl.: túró rudi, krémtúró, tejszeletek

Húsok:

* Nagyon fontos, hogy frissen vágott húsok kerüljenek kiszállításra, a megmaradt alapanyagot 2 kg-os csomagban engedélyezett fagyasztani.
* előrecsomagolt, vákumcsomagolt termékek nem megfelelőek, mivel a vákumcsomagolt termékből az esetlegesen megmaradó alapanyagot TILOS lefagyasztani.
* darab termékek esetében fontos az egyforma súlyú termék biztosítása Pl.: csirkecomb átlag 28 dkg/fő a norma. Tehát 350 adag esetén 350 db egyforma súlyú csirkecomb

Összességében minden termék megrendelésénél nagyon fontos a szállító cég rugalmassága, megrendelések módosításának lehetősége hiszen az adagok a megrendeléstől az elkészítésig lemondások miatt bármikor változhatnak. Új termék esetén kiemelten fontos, hogy a szállító azonnal terméklapot biztosítson.(tápanyag összetétel)

A kialakult munkakapcsolatok miatt a szállító cégek minden esetben felhívják az élelmezésvezetők figyelmét a folyamatos akciókra, kedvezményekre.

Kiemelten fontos a szállítási határidők betartása, a megrendelt termékek minőségének folyamatos szinten tartása, mivel gyermekek és idős emberek ellátását biztosítják

Jelenleg a beszerzések előre kialkudott fix árakon nem valósíthatóak meg, mivel az élelmiszer árak folyamatosan, akár napra-napra változnak.

2024. júniusában az ÖNIO esetében kértünk be ajánlatokat pékárú szállításra. A feltételek ismeretében egyedül a Császári Pékség Kft adott ajánlatot.

Az élelmezésvezetők a beszállítókkal teljes mértékben elégedettek. A szállítók rugalmasak, minőségi kifogásokra azonnal reagálnak, figyelembe veszik a két konyha sajátosságai miatti megrendelési és szállítási igényeket.

Kisbér, november 27.