

LEVÉL

		Dátum:	2019. január 11.
Címzett:	Szombathely Megyei Jogú Város Polgármestere Dr. Puskás Tivadar 9700 Szombathely, Kossuth Lajos utca 1-3.	E-mail:	polgarmester@szombathely.hu
		Ügyintéző:	Krizmanichné Magyar Klára
Hiv. számuk:	351/2018. (XII.10.) Kgy. sz. határozat	Oldalak száma:	1/9.
		Hiv. számunk:	---
Feladó:	Elamen Zrt. Kérfalusi Attila Elnök-vezérigazgató 1095 Budapest, Soroksári út 98.	Telefon:	+36-30-256-9211
		E-mail:	kerfalusi.attila@hungast.hu
Tárgy:	Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója		

Tisztelt Dr. Puskás Tivadar Polgármester Úr!

Hivatkozva a 2019. január 3-án küldött levelükben, illetve annak mellékleteként csatolt 351/2018. (XII.10.) Kgy. sz. határozatban megfogalmazott kérésükre, a közgyűlési határozatban foglalt pontoknak megfelelően az alábbi tájékoztatást adjuk:

2. „A Közgyűlés a Közétkeztetést Vizsgáló Bizottság javaslata alapján az alábbi intézkedéseket fogalmazza meg:”

„a) a szolgáltató fordítson kiemelt figyelmet a közétkeztetés folyamata során alkalmazott tisztító és fertőtlenítőszer hatékonyságára, amennyiben indokolt, azok hatékonyabbra történő cseréjére.”

A szombathelyi eset kapcsán akkreditált laboratóriumban megvizsgáltattuk az intézményekben használt kézfertőtlenítőszer és zsíroldó-fertőtlenítő mosogatószer. A hatósági eredmények alapján zároltuk a kifogásolt tételeket és lecseréltük. Saját laborvizsgálati eredményeink más tételeket nem találtak kifogásolhatónak. Az ehhez hasonló esetek megelőzése érdekében a 2019. évi laborvizsgálati tervünket kibővítettük a fertőtlenítőszer hatékonyságának ellenőrzésével. Vezetői döntés született arról, hogy 2019. év során több alkalommal a vegyszer beszállítójánál a Hungast szakemberei auditot tartanak.

„b) az étkezésben közreműködők fokozott figyelemmel legyenek a személyi higiénia, ezen belül is kiemelten a kézhigiéniai előírások betartására.”

A vegyszer gyártója felülvizsgálta a szombathelyi konyhákban alkalmazott kézfertőtlenítőszer és a kihelyezett kézfertőtlenítési utasításokat, ezen túlmenően külön képzést tartottunk dolgozóinknak a kézfertőtlenítés fontosságáról, a kézfertőtlenítés pontos menetéről (pl. használandó vegyszer mennyisége, behatási idő, stb.). A Szombathelyen területileg illetékes minőségellenőr munkatársunk kiemelt figyelmet fordít a dolgozók személyi higiénijának ellenőrzésére.

„c) a Közgyűlés felkéri a polgármestert az információáramlás szabályozott rendjének kidolgozására az érintett szervezetek (intézmények, szolgáltatók, hatóságok) között a hatékonyabb megelőzés érdekében.”

LEVÉL

Dátum: 2019. január 11.

Címzett: Szombathely Megyei Jogú Város
Polgármestere
Dr. Puskás Tivadar

Oldalak száma: 2/9.

Tárgy: Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója

Az Elamen Zrt. szívesen részt vesz az információáramlás szabályozott rendjének kidolgozására irányuló egyeztetéseken. Fontosnak tartjuk, hogy a járványos megbetegedésekről tudomást szerző szakhatóság, egészségügyi intézmény, háziorvos stb. tájékoztassa az Önkormányzatot, aki szerződött partnerünként ezen információt a lehető legrövidebb időn belül eljuttatja cégünk megállapodásunkban rögzített munkatársához. Amennyiben ezen információkról időben értesülhetünk, a szükséges megelőző intézkedéseket a kellő időben meg tudjuk hozni konyháinkon.

3. „A Közgyűlés felkéri a polgármestert, hogy a szolgáltatóval közösen 2019. január 31. napjáig dolgozzon ki részletes fejlesztési tervet, és ehhez kapcsolódóan a közétkeztetés megfelelő színvonalú fenntartásához szükséges intézkedési tervet, és ezt terjessze a Közgyűlés elé.”

„A közétkeztetési vizsgáló bizottság ülésén az hangzott el, hogy a Közgyűlés komplexen tárgyalná

- a jövőbeni működtetésre vonatkozó elképzeléseket, kiemelten a szerződésben vállalt fejlesztés területeit
- a fejlesztés megvalósításának ütemezését”

JELENLEGI ÁLLAPOT LEÍRÁSA

Szombathely Város közétkeztetésének ellátását jelenleg 36 tálalási ponton 7 főzőkonyha működtetésével valósítjuk meg, mely közel napi 6000 adag ebéd elkészítését, kiszállítását és tálalását jelenti. Az adagszámok részletesebb eloszlását az alábbi táblázat szemlélteti:

		Főzött adagszám (adag)	Ellátott intézmények száma (db)
1.	Aranypatak főzőkonyha	2200	15
2.	Derkovits főzőkonyha	700	5
3.	Bercsényi főzőkonyha	850	4
4.	Váci főzőkonyha	950	4
5.	Orlay főzőkonyha	650	3
6.	Horváth Boldizsár főzőkonyha	400	5
7.	Aranyhíd főzőkonyha (diéta)	200	
	Összesen:	5950	36

LEVÉL

	Dátum:	2019. január 11.
Címzett:	Szombathely Megyei Jogú Város Polgármestere Dr. Puskás Tivadar	Oldalak száma: 3/9.
Tárgy:	Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója	

Bár az ellátott intézményekben az étkeztetéssel kapcsolatos napi munkafeladatok szervezése eddigi tapasztalataink, szakmai meglátásunk, illetve belső és külső ellenőrzések eredményei szerint jól szervezettek mondható, az infrastrukturális háttér fejlesztése véleményünk szerint elengedhetetlen. Emiatt az étkeztetési körülmények, az étkezési környezet, illetve a technológiai háttér fejlesztését tartanánk szükségesnek, melyek megvalósulásával vonzóbb, korszerű étkezési környezetet, az egészséges és változatos ételek elkészítéséhez biztonságos, a mai kor követelményeihez és a korosztályi igényekhez jobban igazodó technológiai háttérrel tudunk nyújtani, melyek - eddigi tapasztalataink szerint – egyértelműen a fogyasztói elégedettség növekedését eredményezik.

Nehézséget jelent még Szombathely Város földrajzi elhelyezkedése miatt a munkavállalók külföldre történő kivándorlása/ingázása, mely sok esetben jelentősen hátráltatja a helyi működést. Fentiekben említett fejlesztések - a strukturáltabb működés megvalósítása mellett - a dolgozók munkakörülményeinek javításán keresztül ezen problémára is részben megoldást kívánnak nyújtani.

JAVASOLT FEJLESZTÉSEK

Jelenlegi, közösen meghatározott, szerződésben vállalt fejlesztési koncepció keretein belül maradván, az alábbi fejlesztéseket javasolnánk megvalósítani, melyeket a jövőben reményeink szerint újabb megállapodások keretében tovább tudunk bővíteni:

- 1. Aranypaták főzőkonyha építészeti, épületgépészeti és technológiai fejlesztése, főzési kapacitásának bővítése**
(tervezett megvalósítás időpontja: 2019. - 2020. nyara. Előzetes költségbeclés: 147 550 000 Ft)
- 2. Orlay főzőkonyha építészeti, épületgépészeti és technológiai fejlesztése, főzési kapacitásának bővítése**
(tervezett megvalósítás időpontja: 2019. - 2020. nyara. Előzetes költségbeclés: 83 820 000 Ft)
- 3. Gothard tálalókonyha felújítása, Szupermenza kialakítása**
(tervezett megvalósítás időpontja: 2019. nyara. Előzetes költségbeclés: 18 550 000 Ft)
- 4. Aréna óvodai tálalókonyha felújítása**
(tervezett megvalósítás időpontja: Önkormányzati kialakítástól függ. Előzetes költségbeclés: 56 970 000 Ft)

LEVÉL

Dátum: 2019. január 11.

Címzett: Szombathely Megyei Jogú Város
Polgármestere
Dr. Puskás Tivadar

Oldalak száma: 4/9.

Tárgy: Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója

A főzőkonyhák fejlesztésének konkrét megvalósítási időpontját - figyelembe véve az építőiparban rendelkezésre álló kapacitásokat – az ellátás biztonságát szem előtt tartva határozzuk meg.

Javasolt fejlesztéseink megvalósulása esetén Szombathely Város új ellátási koncepcióját az alábbi adagszám elosztási táblázat szemlélteti:

		Főzött adagszám (adag)	Ellátott intézmények száma (db)
1.	Aranypatak főzőkonyha	3150	19
2.	Bercsényi főzőkonyha	850	4
3.	Orlay főzőkonyha	1350	8
4.	Horváth Boldizsár főzőkonyha	400	5
5.	Aranyhíd főzőkonyha (diéta)	200	
	Összesen:	5950	36

A jelenlegi étkeztetés átalakításával, az új működési rend kialakításával a következő előnyöket szeretnénk elérni:

- strukturáltabb működés,
- a mai kor táplálkozástudományi elvárásait és a korosztályi igényeket jobban kiszolgáló ételkészítési technológia,
- egyenletesebb, megbízhatóbb minőség,
- magasabb szintű élelmiszerbiztonság,
- hatékonyabb, egységesebb ellenőrzés,
- új, modern, környezetbarát, vonzó szolgáltatás / étkezési élmény a Szupermenzán.

Fentiekben vázolt, érintett intézményekre vonatkozó fejlesztési koncepciókat részletesebben az alábbiak szerint képzeljük el:

LEVÉLDátum: **2019. január 11.**

Címzett:	Szombathely Megyei Jogú Város Polgármestere Dr. Puskás Tivadar	Oldalak száma:	5/9.
Tárgy:	Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója		

Konyhatechnológia

- Mélyhűtő kamra (-18°C) digitális hőmérséklet kijelzéssel, automata leolvasztással, tároló állványokkal, higiénikus műanyag (EUR) raklapokkal
- Normál hűtőkamra (0÷10°C) digitális hőmérséklet kijelzéssel, automata leolvasztással, tároló állványokkal, higiénikus műanyag (EUR) raklapokkal
- Légkeveréses hűtőszekrény (Prémium Swing Line)
- Áttoló rendszerű mosogató gép (tálca, tányér és pohár) automata vízlágyítóval, be- és kifutóasztallal, ledobónyílással, asztali leverető zuhany csapteleppel, fali rögzítő rúddal
- Üzemi-edény mosogató gép (eszköz és láda) automata vízlágyítóval
- Professzionális automata előtolású szeletelőgép
- Gázüzemű, indirekt fűtésű főzőüst (400 l), kerek csészével, önállóan telepíthető változat
- Gázüzemű, indirekt fűtésű főzőüst (300 l) szögletes csészével, blokkba építhető változat
- Krémkeverő-, habverő- és dagasztógép 60 literes üsttel és segédgép hajtással
- Hőlégkeveréses sütő-gőzpároló berendezés, elektromos üzemű, gépállvánnyal
- Elektromos billenőserpenyő - 120 literes serpenyő űrtartalom
- Gázüzemű főzőzsámoly
- Elektromos főzőzsámoly
- Kézi irányítású akkumulátoros súroló-szívógép
- Vízfürdő's melegentartó kocsi
- Infra érzékelős mosdócsaptelepek

Épületgépészet, villamosság, építőmesteri munkák

- Központi zsírfogó berendezés kiépítése
- Padlóösszefolyók kialakítása az új konyhatechnológiai gépek, berendezések részére
- Elektromos csatlakozások kiépítése az új konyhatechnológiai gépek, berendezések részére
- Betáplálási kapacitás és a berendezéseket ellátó hálózat bővítése a megnövekedett elektromos igényeknek megfelelően
- A nagy teljesítmény igényű berendezések (5 kW felett) alsó bekötéssel való csatlakoztatása, külön fali leválasztó-kapcsoló beiktatásával
- A kisebb, mobilis berendezések hálózatra való csatlakoztatása egy, vagy háromfázisú dugaszoló aljzaton keresztül
- Dugaszoló aljzatok elhelyezése az egyfázisú árammal működő berendezések, illetve asztali készülékek csatlakoztatására
- Külön áramkör létesítése a hűtőberendezések üzemeltetéséhez

LEVÉLDátum: **2019. január 11.**Címzett: **Szombathely Megyei Jogú Város
Polgármestere
Dr. Puskás Tivadar**Oldalak száma: **6/9.**Tárgy: **Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója**

- Valamennyi fém berendezés (munkaasztal, mosogató, állvány, stb.) érintésvédelmének kiépítése a fennálló előírásoknak megfelelően
- Világítási hálózat korszerűsítése, lámpatestek cseréje a megvilágítási szabványoknak megfelelő új lámpatestekre
- Belső hálózat bővítése a gázmérőtől a berendezések gázellátásához
- Szellőzés korszerűsítése. A szellőzési terveken jelölt helyeken új elszívó ernyők beépítése. Az üzemi helyiségeket friss levegővel szellőztetjük a használt levegő visszakeverése nélkül, kiegyenlített szellőztető berendezést szerelünk fel.

Építészeti

- Burkolatok cseréje, javítása
Az érvényes építészeti előírásoknak megfelelően a konyhaüzem funkció helységeit jellegüknek megfelelő burkolattal látjuk el. Az állandóan nedves üzemi helyiségek (főzőtér, előkészítők, mosogatók, hulladék és ételmaradék tároló, földesáru raktár) - padlózata csúszásmentes (R12) kerámia burkolattal készül. A fenti helyiségekben a falburkolatot legalább 2,2 m magasságig készítjük, legalább 20 cm magasságig mosható lábamatot alakítunk ki.
- Szigetelések
A rendeltetésszerűen nedves üzemi helyiségeket - figyelembe véve padlózatukat - többrétegű, használati víz elleni megfelelő szigeteléssel látjuk el.
- Nyílászáró szerkezetek
A főzőtérhez kapcsolódóan kicseréljük az elhasználódott belső nyílászárókat. Az áruszállítási útvonalakat figyelembe véve küszöb nélküli nyílászárókat alkalmazunk.
Az áruszállítás útvonalán valamennyi sarkot hajlított L szelvényű (min. 50 x 50 mm-es), min. 2 m hosszú élvédővel látjuk el.
Az átadóablakos helyiség kapcsolatánál (húselőkészítő – főzőtér; zöldség előkészítő - főzőtér) 90 cm-es parapet magassággal felhúzó, zárható ablakokat alakítunk ki.
- Festés
Elvégezzük a helyiségek szükség szerinti festését, mázolását

A Gothard tálaló esetében a korábbiakban már részben bemutatott Szupermenza tálaló kialakítását tervezzük. A Hungast cégcsoportnál a Szupermenza projekt kidolgozásánál alapvetően az a két cél vezérelt

LEVÉL

Dátum: 2019. január 11.

Címzett: Szombathely Megyei Jogú Város
Polgármestere
Dr. Puskás Tivadar

Oldalak száma: 7/9.

Tárgy: Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója

bennünket, hogy egyrészt vonzóbbá tegyük a gyermekek számára az egészséges és változatos ételek ízélménye mellett az étkezési környezetüket is, másrészt pedig a konyhatechnológiát is olyan szintre fejlesszük, ami a mai kor kívánalmainak leginkább megfelelő módon, biztonságos hátteret nyújt az egészséges és változatos ételek elkészítéséhez, tárolásához, tálalásához vagy éppen csomagolásához. Olyan közeget alakítottunk ki a már megvalósított Szupermenzával rendelkező helyeken, ami nem csak nagyon trendi, de a diákok és a tanáraik, nevelőik számára is frissebb, üdébb, modernebb és színesebb is egyaránt. A külsín belbeccsel is párosul, hiszen a megjelenített dekorációk olyan edukációs tartalmakkal bírnak, amelyek esztétikus, kifejezetten tekintetcsalogató módon ismertetik meg az ott étkezőket az ételkészítési eljárásaink során felhasznált alapanyagok választékával, beltartalmi értékeivel. Ezek segítségével önkéntelenül is magukba szívják a tudást az egészséges élelmiszerek egészséges életmódot támogató összetevőiről, élettani hatásokról, fontosságunkról. Átlátható terek, letisztult formák, egyszerűségükben nagyszerű, jövőbe mutató, de napjainkban is könnyedén megvalósítható megoldások jellemzik egyúttal ezeket a Hungast Szupermenzákat.

Szupermenza tálalóink részletes bemutatását (1. sz. melléklet), illetve a Gothard tálaló Szupermenza látványtervét (2. sz. melléklet) jelen anyagunkkal együtt mellékletben megküldjük.

„- a közétkeztetés megfelelő színvonalú fenntartásához szükséges intézkedésekre vonatkozó javaslatokat”

A közétkeztetés hosszútávon történő megfelelő színvonalú fenntartásához elengedhetetlenül szükséges, hogy a szerződésben Felek által kölcsönösen elfogadott és szabályozott norma-, illetve rezsiemelést a vállalkozó érvényesíteni tudja. A 2018.08.06-án kelt levelünkben ennek megfelelően kértük az Önkormányzatot az alábbi javaslat elfogadására.

Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzata és az Elamen Zrt. között 2017. június 13.-án megkötött „Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzat étkeztetési kötelezettségébe tartozó óvodák, általános és középiskolák, kollégiumok étkeztetési feladatainak ellátása” tárgyú szerződés 6.4. pontja az alábbiakat tartalmazza:

„A Felek megállapodnak abban, hogy rezsikulcsot 2018. szeptember 1-től évente felülvizsgálják. A rezsikulcs emelésének mértékére a Vállalkozó olyan módon tehet javaslatot, hogy a KSH által közölt adatok alapján 70 %-os súllyal a kötelező legkisebb munkabér (a munka törvénykönyve, Mt. 153. § (1) bekezdés a) pont), 30 %-ban az energia árának tárgyévét megelőző éves növekedését veszi figyelembe. Az írásbeli javaslat Megrendelő általi elfogadása esetén a rezsikulcs a javaslatnak megfelelően módosul.”

A fent leírt módszer szerint cégünk 2018 nyarán elvégezte a számításokat, mely alapján az alábbi értékek jöttek ki:

LEVÉL

Dátum: 2019. január 11.

Címzett: Szombathely Megyei Jogú Város
Polgármestere
Dr. Puskás Tivadar

Oldalak száma: 8/9.

Tárgy: Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója

Tárgyévvel megelőző év kötelező legkisebb munkabér (2017)	127 500 Ft
Kötelező legkisebb munkabér 2016-ban	111 000 Ft
Kötelező legkisebb munkabér tárgyévvel megelőző éves növekedése	114,9 %
Energia árának tárgyévvel megelőző éves növekedése KSH által közölt adatok alapján (https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_qsfoo5b.html)	100,8%
Súlyozott számítás ((0,7*114,9%)+(0,3*100,8%))	110,6 %
Rezsikulcs maximális mértéke súlyozott emelés után (90%*110,6%)	99,6 %

A dolgozói állomány megtartása, a munkaerő vándorlás megállítása, minimalizálása, illetve a jelenlegi megbízható, magas szolgáltatási színvonal fenntartása érdekében kénytelenek voltunk a kormány által meghatározott minimálbér emelésén is túlmenően béremelést végrehajtani. Ennek következményeképp, illetve a cafeteria elemek 2019. évben történt kivezetése miatt jelentősen, több, mint 20%-kal emelkedett társaságunk bérköltsége. A béremelések miatt a 2018-as évben a nyersanyag árak, rezszi költségek, minden egyéb közétkeztetéshez kapcsolódó kiegészítő szolgáltatás díjainak jelentős mértékű emelkedése tapasztalható, mely folyamat 2019-ben is erőteljes mértékben folytatódik.

A Hungast cégcsoport tagjaként társaságunk elkötelezett a jó minőségű, magas színvonalú szolgáltatás fenntartása mellett. Ehhez azonban szükséges, hogy minden egyes szerződésében érvényesíteni tudja a tényleges költségei változásának mértékét, mely a 2018. augusztus 31-ig bezárólag (munkabér, nyersanyag, rezszi, egyéb szolgáltatások súlyozott átlaga alapján) 7,3%-os mértéket tett ki, köszönhetően elsősorban a nagymértékű béremelésnek, mely a rezsiköltségünk legnagyobb részét képezi.

A szerződésben foglaltak szerint Társaságunk a fenti számítás alapján maximum 99,6% -os mértékű rezsikulcsra tehetett javaslatot. Az eladási egységárainkban azonban a fenti tényleges költségemelkedést kívántuk érvényesíteni, mely szükséges a további jó minőségű, hosszútávon fenntartható szolgáltatásunkhoz.

Ezek alapján Társaságunk javaslata a 2018. szeptember 1.-től alkalmazott új rezsikulcsra vonatkozóan egységesen 98% volt, minden étkezési típus tekintetében.

Sajnos egyelőre ezen javaslat az önkormányzat részéről nem került elfogadásra, a fenti folyamatok ismeretében azonban mindenképpen szükséges, hogy legkésőbb 2019. január 1-től a rezsikulcs megemlése megtörténjen, enyhítve ezzel a tavalyi évben elmaradt rezsziemelést.

Ezúton tájékoztatjuk továbbá az Önkormányzatot, hogy a szerződésünk 6.6 pontja az alábbiakról rendelkezik:

LEVÉL

	Dátum:	2019. január 11.
Címzett:	Szombathely Megyei Jogú Város Polgármestere Dr. Puskás Tivadar	Oldalak száma: 9/9.
Tárgy:	Szombathely Város közétkeztetésének fejlesztési koncepciója	

„ A Vállalkozó tudomásul veszi, hogy a 2017. április 01-től 2018. március 31-ig terjedő időszakra vonatkozó nyersanyag költség értékeket Szombathely Megyei Jogú Város Közgyűlésének felhatalmazása alapján a Gazdasági és Városstratégiai Bizottság határozatában hagyta jóvá. A nyersanyag költség értékeket a közbeszerzési dokumentáció tartalmazza. A nyersanyagnorma mértékét évente felülvizsgálja Szombathely Megyei Jogú Város közgyűlése. A szerződés időtartama alatt a mindenkor hatályos nyersanyagnorma előírások az irányadóak az elszámolás kapcsán.”

Ennek megfelelően jelezzük, az általunk leírt gazdasági változások hatásaként az élelmiszer árak emelkedése várhatóan minimum 6-8%-os mértékű lesz, melynek beépítését az étkezési normákba 2019. április 1-től elengedhetetlennek tartjuk.

Bízunk benne, hogy fentiekben vázolt fejlesztési koncepciónk találkozik az Önök elképzeléseivel, mellyel kapcsolatban bármilyen további felmerülő kérdésben készséggel állunk rendelkezésére.

Kedvező elbírálás esetén a tervezett megvalósítási időpontok tarthatósága érdekében fontosnak tartjuk a tervek mielőbbi jóváhagyását és véglegesítését.

Tisztelettel:



Elamen
Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt.
Budapest, Soroksári út 27.
Cégjegyzékszám: 01-10-0418
Törzsszáma: 10753698-2-41

Kérfalusi Attila Gyula
elnök-vezérigazgató

HUNGAST CSOPORT – Elamen Zrt.

Melléklet:

1. Szupermenza bemutatása
2. Gothard tálaló Szupermenza látványterve
3. Fejlesztésben érintett intézmények technológiai alaprajzai

Kapják:

1. Címzett;
2. Krizmanichné Magyar Klára gazdálkodási ügyintéző, Egészségügyi és Közszolgálati Osztály | Köznevelési, Sport és Ifjúsági Iroda Szombathely Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatala (Krizmanichne.Klara@szombathely.hu)
3. Irrattár.