



TS Gastro Kft.

## ÓCSA VÁROS POLGÁRMESTERI HIVATALA

Bukodi Károly Polgármester Úr részére

2364 Ócsa, Bajcsy Zs. u. 2.

**Tárgy:** egészséges gyermekek: közös cél mindenekfelett

Tisztelt Bukodi Károly Polgármester Úr!

Engedje meg, hogy megkülönböztetett tisztelettel üdvözljem Önt, mint annak a településnek a polgármesterét, ahol évtizedekre visszanyúló hagyományok teremődnek - örvendeztetve ezzel mind a felnőtt lakosságot, mind a felcseperedő ifjúságot.

Akinek nem volt még alkalma egy üde pohár bort elfogyasztani az Öreghegyi Pincesoron, aki nem vett még részt madárgyűréseken a Tájvédelmi Körzetben, nem is ismerheti igazán a hétszáz éves patinás települést, Ócsát. Biztos vagyok abban, hogy Ön, mint a település elsőszámú vezetője nagy hangsúlyt fektet a településen elérhető szolgáltatások első osztályú megvalósítására, így a közétkeztetés megszervezésére is.

Önnek, egy több mint 9.000 lelkes település polgármesterének óriási teher és felelősség nyugszik a vállán: intézmények fenntartás, működőképesség biztosítása, fejlesztési lehetőségek felkutatása, források megteremtése, lakossági igények teljesítése, stb. Amennyiben jelen levelem elolvasásával megtisztel, egy *olyan lehetőség* legfontosabb ismérveit vázolom fel Önnek, mely egyfelől *költségmegtakarítást* jelent Önkormányzatuk számára, másfelől pedig a *szolgáltatási színvonal emelésének* lehetőségét is magában hordozza.

Társaságunk, az albertirsai székhelyű *TS Gastro Kft.* 2009-ben kezdte el köz- és gyermekétkeztetési tevékenységét, teljes egészében magyar tulajdonosi háttérrel, azzal a céllal, hogy önkormányzatok közétkeztetési feladatait vállalkozási szerződés keretében átvéve *sikeres példát és eredményes mintát mutasson a hazai gyermekétkeztetési piacon.*

Törekvéseinket igazolja, hogy immáron 8 településsel (Albertirsa, Cegléd, Örkény, Siklós, Kiskőrös, Pustavacs, Pécel, Táborfalva) állunk szerződéses kapcsolatban és szoros együttműködésben.

Ily módon szeretnénk hozzájárulni ezen önkormányzatok területén működő nevelési- és oktatási intézményekben tanuló felnövekvő generációk tápanyagokban és nyomelemekben gazdag étkeztetése által egy *egészségesebb társadalom megformálásához.*

Elkötelezetten hiszünk abban, hogy *a szolgáltatás minősége nem lehet alku tárgya, gyermekeink egészsége nem mérhető a kétségtelenül fennálló gazdasági kényszerűségek patika mérlegén,* így szolgáltatásunk minőségét az alábbi tanúsítványok is garantálják: MSZ EN ISO 9001, MSZ EN ISO 22000, MSZ EN ISO 14001, OHSAS 18001

*Tisztelt Polgármester Úr!*

Amit én társaságunk nevében Önnek ajánlok, nem más, mint hogy mindenféle *kötelezettségtől mentesen megvizsgáljuk, hogy Ócsa Város Önkormányzatának éves szinten várhatóan milyen költségmegtakarítással járna, ha közétkeztetési tevékenységét* jól megszabott minőségi, mennyiségi paraméterek és egyéb, a szolgáltatás színvonalát garantáló biztosítékok mentén *egy megbízható közétkeztetési szakértő kezébe adná.*

Az alábbiakban igyekszem Önnek röviden felsorolni mindazon előnyöket, melyek ezen választást megalapozhatják, egyben nyilvánvalóvá téve mindazon félelmeket is, melyek egy ilyen váltás során a közhangulatot meghatározzák:

A tevékenység átadásának előnyei:

1. A működtetés teljes felelőssége és operatív megszervezése átkerül a **partnerhez**, így a felmerülő, előre nem látható problémák kezelése, és a mindennapi egyeztetések kikerülnek az Ön naptárából.
2. A várhatóan 2014. évben hatályba lépő új közétkeztetési jogszabályi és szakmai környezetnek történő megfelelés teljes egészében az Ön partnerének felelőssége lesz.
3. Teljes mértékben tervezhetővé válnak az étkeztetés költségei, így nem merülhetnek fel időarányos költség túlteljesülések, a költségvetési rendelet módosítását szorgalmazva.
4. Az étel **határidőre**, a vonatkozó előírásoknak megfelelő hőmérsékleten és formában történő kiszállítása a **partnere felelőssége** lesz. Nem teljesítése esetén kötbér igényét érvényesítheti.
5. Köszönhetően a központosított, nagy volumenű alapanyag beszerzésnek, a szintén centralizált működtetésnek **hatékonyabb feladat ellátás** valósulhat meg, az így keletkező megtakarítások egy része pedig visszaforgatható az infrastruktúra szükséges fejlesztésébe is.
6. Folyamatosan, igény esetén külső, független szakértő által is ellenőriztethető minőség, a jövő generáció szolgálatában.
7. A gazdasági szektor lényegesen **nagyobb fejlesztési és működtetési forrás bevonásának** lehetősége, összehasonlítva a közvetlen, vagy közvetett önkormányzati fenntartással.
8. Élelmezés vezetőkkal, dietetikusokkal és konyha technológiai koordinátorral felvértezett csapat, melynek tagjai **elkötelezettek és motiváltak a minőségi étkeztetés mellett.**
9. Mind az Önkormányzat, mind a szülők számára **olcsóbb szolgáltatás, magas színvonalú, professzionális étkeztetés mellett.**

*Tisztelt Polgármester Úr!*

Vannak még további kételyei, felmerülnek még kérdései fentiek után? Ha igen, mi ennek csak örülünk, és reméljük, lehetőséget biztosít számunkra, hogy egy személyes találkozó alkalmával bizonyíthassuk Önnek és kollégáinak szakmai felkészültségünket, a minőségi szolgáltatásnyújtás iránti rendíthetetlen elkötelezettségünket.

Amennyiben így van, kérem, szíveskedjenek részünkre kitöltve visszajuttatni a mellékelt adatbekérő lapot, hogy konkrét adatok és információk birtokában kereshessük fel Önöket mielőbb.

Ha kérdése, észrevétel, javaslata volna, kérem, keressen alábbi személyes elérhetőségeim bármelyikén:

Tel: +36/70 384-3430

E-mail: [zsolt.takacs@tsgastro.hu](mailto:zsolt.takacs@tsgastro.hu)

Albertirsa, 2013. november 08.

Tisztelettel üdvözlí Önt,

**TAKÁCS ZSOLT**  
ügyvezető





TS Gastro Kft.

## BEMUTATKOZÁS

Cégünket 2009-ben két ügyvezetőnk (Takács Zsolt és Ságodi Nándor) alapította többéves vendéglátásban szerzett tapasztalatával.

Fő tevékenységi körünk a **köz-, és gyermekétkeztetés valamint a szociális étkeztetés.**

Partnereink között megtalálhatók bölcsődék, óvodák, iskolák és szociális intézmények. Jelenleg Albertirsa, Ceglédbercel, Cegléd, Pusztavacs, Táborfalva, Örkény, Hernád, Tatárszentgyörgy, Kiskőrös, Pécel és Siklós területén látunk el közétkeztetési feladatokat, mellyel közel 10.000 fő étkeztetését biztosítjuk.

### Alapelveink:

- Szolgáltatási színvonalunkat annak köszönhetjük, hogy **több központi főzőkonyháról** látjuk el a környékbeli oktatási intézményeket, ezáltal a **területi sajátosságokat, helyi szokásokat** jobban figyelembe tudjuk venni.
- **Friss, magyar alapanyagok** használata, melyet helyi vagy környékbeli termelőktől szerzünk be.
- Folyamatos **minőségbiztosítás**
- **Naprakész személyes kapcsolattartás**
- Minőségi, de elérhető árú étkeztetés biztosítása



Küldetésünknek tekintjük az **egészséges és változatos kiszolgálást**, továbbá nagy figyelmet fordítunk a partnereinktől, valamint az étkezőktől származó visszajelzésekre, melyet a lehetőségeinkhez mérten beillesztünk a szolgáltatási struktúránkba.

Étlapjainkat **dietetikusunk** tervezi, melynek összeállításánál a legfontosabb szempont a helyi igények figyelembevétele, valamint az ételféleségek tekintetében a hónapon

belüli **ismétlődés elkerülése**, ezzel is hozzájárulva a gyermekek minél szélesebb körű **gasztronómiai jártasságának** kialakításához.

Igyekszünk a **gyermekek ízvilága** szerint elkészíteni az ételeket, melyhez **hozzátartozik** az egészséges étkeztetés jegyében a **zöldség, gyümölcs, tejtermék**, valamint a **természetes alapanyagokból készült édesség** is.

Kulcsfontosságú számunkra a **megbízható és ellenőrzött beszállítókkal** történő együttműködés, mely a minőségi kiszolgálás záloga.

**Szakmailag jól képzett munkatársaink** hozzáértésének és elhivatottságának köszönhetően vállalatunk jó hírnévre tett szert a szolgáltatási területén, melynek bővítésével célunk a méretgazdaságosságban rejlő előnyök kihasználása, ezzel lehetőséget teremtve a szakmai színvonal folyamatos fejlesztésére.

