



eatrend
15 éve egy asztalnál



Az elmúlt évek során a gyermekétkeztetés egy olyan területté vált, melyben a táplálkozás, az egészség és a gyermekek fejlődése egyaránt fontos szerepet kap. Az ételek minősége, tápanyagtartalma és készítésének körülményei kulcsfontosságúak.

Mi a kezdetektől, immár **15 éve** törekszünk arra, hogy fogyasztóink számára a lehető legmagasabb színvonalú szolgáltatást nyújtsuk. Első adag ebédünk éppen akkora körültekintéssel, figyelemmel és szeretettel készült, mint az az **53.000 adag**, mely ma már nap mint nap elhagyja konyháink területét.



Folyamatos a piaci növekedésünk, főzőkonyháink száma közel 40, tálalókonyháink száma pedig a 150-et is meghaladja. Több mint **1.100 elhivatott kollégánk** gondoskodik arról, hogy ételünk minden nap a lehető legjobb minőségben kerüljenek az asztalokra. Ehhez biztosítja cégünk a modern konyhai eszközöket, környezetet és a szükséges képzéseket is.

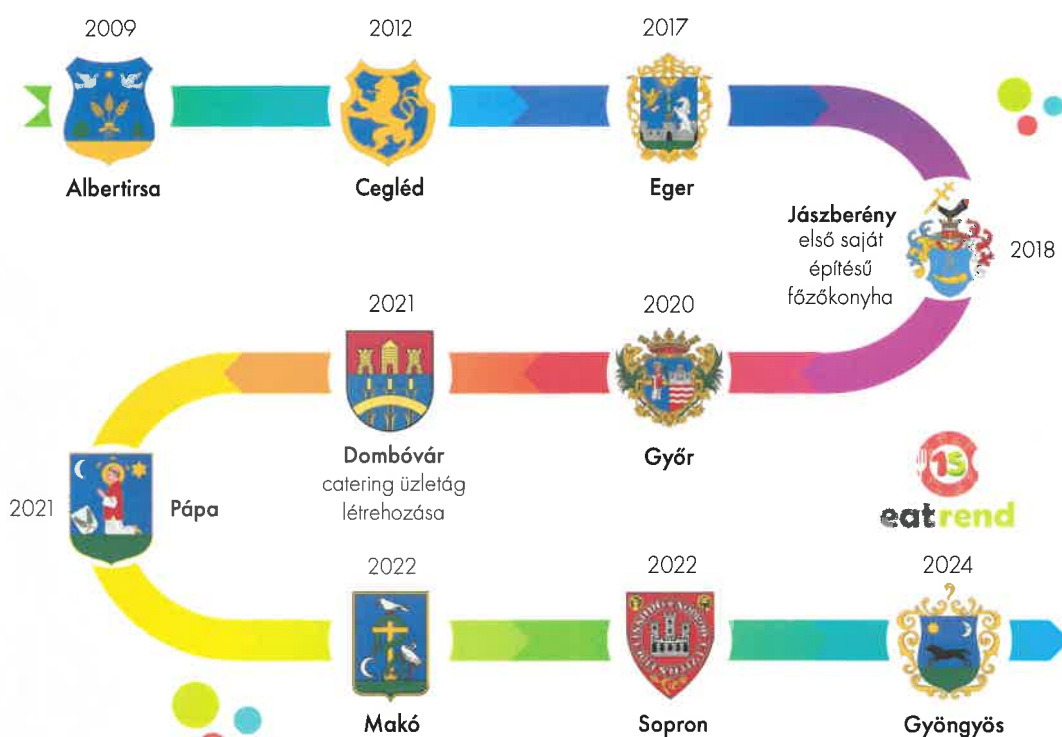


Szolgáltatásaink fejlesztésén folyamatosan dolgozunk, mely során előtérbe helyezzük megrendelőink egyedi igényeit. Étlapjainkat a fogyasztói visszajelzések figyelembevételével állítjuk össze. Minden szolgáltatással kapcsolatos visszajelzésre 48 órán belül válaszolunk.

Munkánk középpontjában a gyerekek állnak, így számunkra az ő igényeik a legfontosabbak. Többek között arra is ügyelünk, hogy milyen körülmények között fogyasztják el a diákok az ebédjüket. Éppen ezért a nyári szünetek alatt beruházásokkal, edukációs tartalmakkal tesszük szebbé és modernebbé az ebédlőket.

Hozzájárulunk az önkormányzatok, iskolák, óvodák, bölcsődék rendezvényeinek lebonyolításához, ezzel támogatva az intézmények munkáját. Workshopokat, kóstolókat, limonádéosztást, a gyerekeknek pedig konyhalátogatást is szervezünk. Fontos számunkra, hogy még többet nyújthassunk azon megrendelőink számára, akik bizalmat szavaztak nekünk.

Mérföldkövek



Cégünk számokban
Több mint...



Gondoskodunk a diétázók igényeiről is, hiszen több, mint **130 fajta diétát teljesítünk**. Számukra külön dedikált diétás főzőkonyhán készülnek az ételek, ahol sok éves tapasztalattal rendelkező kollégáink, dietetikusaink szakmai felügyelete mellett törekszenek arra, hogy a speciálisan étkező gyerekeknek se kelljen lemondaniuk a változatos ételektől. Ezeken a konyhákön megoldható a térben és időben történő főzési elkülönítés, valamint a gluténmentes főzőtér is rendelkezésre áll. Kollégáink legnagyobb elismerése az, hogy eddig 1350 diétázó gyermek szülei döntöttek úgy, hogy bizalmat szavaznak nekünk.

Célunk bebizonyítani, hogy ez a menza már nem csupán egy egyszerű menza. Ez egy olyan hely, ahol a gyermekek valóban otthon érezhetik magukat és ahol az étkezés közös élmény, kapcsolódás és egyben feltöltődés is.

„Ételünk az életünk!” - jelmondatunk az egész tevékenységünket végig kíséri, mert hiszünk benne, hogy a minőségi étkezéssel lehetőségünk van aktívan hozzájárulni a felnövekvő generációk egészséges fejlődéséhez.

Kollégáink minden esetben szívesen rendelkezésre állnak. Legyen szó árajánlatról, nyári táborokkal kapcsolatos megkeresésekről, a szüneti étkeztetésről, intézményi/városi rendezvény támogatásáról, edukációs esemény megszervezéséről, catering- vagy egyéb szolgáltatásunkkal kapcsolatos kérdésekről.

Amennyiben tevékenységünk felkeltette érdeklődését, keresse bizalommal piacfejlesztési osztályunkat az ugyfelkapcsolat@eatrend.hu e-mail címen.

15 év a 15 éves Eatrend Magyarország mellett

1. Minden nap azon dolgozunk, hogy a gyermekek életkoruknak, igényeiknek megfelelő ételeket kaphassanak
2. Kedvező alternatívát nyújtunk a települések, intézmények gyermekétkeztetési szolgáltatásának ellátására
3. Főzőkonyháinkon elsősorban helyi munkavállalóknak teremtünk munkahelyet
4. Hozzájárulunk az önkormányzatok, iskolák, óvodák, bölcsődék rendezvényeinek lebonyolításához, ezzel támogatva az intézmények munkáját
5. Kínálatunkat folyamatosan új ételekkel bővítjük
6. A gyerekek igényeinek megfelelő ételkészítési eljárásokat használunk
7. Minden beküldött észrevételre, visszajelzésre 48 órán belül válaszolunk
8. Konyháink NÉBIH értékelései átlagosan 85% feletti
9. Évről-évre konyha- és ebédlőfelújításokat végzünk
10. Konyhai eszközparkunkat folyamatosan bővítjük
11. Az ételérzékeny gyermekek számára biztonságos, névre szólóan csomagolt ételeket készítünk
12. Gondoskodunk a diétázók igényeiről is, hiszen több, mint 130 fajta diétát teljesítünk
13. Workshopokat, kóstolókat, limonádéosztást, a gyerekeknek pedig konyhalátogatást is szervezünk
14. Tápláló és finom ételeink minőségi, főként hazai alapanyagokból készülnek
15. Figyelünk a környezetvédelemre, ezért több mint 150 autóból álló flottánkat elektromos járművekkel is bővítjük

