

## Gazdaságos közétkeztetés – a gyakorlatban, pandémián innen és túl

Gutyán Henrietta

Az ételmezésvezetők a legfőbb feladat a megfelelés. Megfelelés a fenntartónak, az intézményvezetőknek, pedagógusoknak, a hatóságoknak (pl. NÉBIH), az előírásoknak (pld, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet, GHP), a szülőknek, és ami a legfontosabb, a fogyasztóknak, tehát a gyermekeknek. Mindamellet a legnehezebb feladat mégis, a konyha gazdaságos üzemeltetése. A jelen fennálló pandémia alatt talán még nehezebb ez a feladat, mint a korábbiakban. A koronavírus nem csupán a betegséget, hanem a bizonytalanságot is hozott. Sokaknak át kellett alakítaniuk az életük számos területét, ugyanakkor a közétkeztetésben akkor sem állt meg az élet. A jelenleg dolgozó szakemberek így tehát, újabb nehézségekkel néznek szembe a gazdaságos konyhaüzemeltetés terén. Egy jó, és gazdaságos közétkeztetés legfőbb alapja, a megfelelően és szakszerűen összeállított étlapon nyugszik. A jól összeállított étlap a korcsoportnak megfelelő, szezonális, képet ad arról, hogy elég változatos-e a nyersanyag felhasználás, konyhatechnológia műveletekről, az étkezések számáról, egy étkezésen belüli fogások számáról, energia és tápanyagtartalomról, változatosságról, figyelembe veszi az üzem adottságait és, ami a legfontosabb, szem előtt tartja a végfogyasztók igényeit és szokásait. Egy tapasztalt ételmezésvezető a 37/2014. (IV. 30) EMMI rendelet figyelembevételével olyan étlapot képes összeállítani, mely a gyermekek számára nagyobb elfogadtatásra talál, így csökkenti az élelmiszerhulladékot is, ezáltal az általa üzemeltetett konyha, gazdaságosabb.

Egy gazdaságos közétkeztetés soktényezős. A megfelelő étlapon felül függ a nyersanyag beszerzéseinek monitoringjáról, a humán erőforrástól, a nyersanyag felhasználásán és a raktározási lehetőségeken is.