



# SZUPERMENZA

Szabadszedéses tálalás  
az oktatási-nevelési  
intézményekben





×



## SZUPERMENZA x FÖRDŐS ZÉ

Büszkén jelentjük be, hogy Fördős Zé és a Street Kitchen csapata lett a Szupermenza márkanyagkövete! Közösen szeretnénk megmutatni, hogy a közétkeztetés lehet trendi, finom és értékes élmény!

„A Szupermenza nem csupán menzafejlesztés. Megőrzi a közös étkezések régi értékeit, de hozzáadja a választás szabadságát, a fenntarthatóságot és az egészségesebb, izgalmasabb kínálatot. A gyerekek megtanulják, hogy az iskolai étkezés nem kötelező feladat, hanem felfedezés. Így a menza szerethető élmény lesz.”

Fördős Zé



NÉZZ BELE TE IS  
FÖRDŐS ZÉVEL KÖZÖS  
TARTALMAINKBA A  
KÖZÖSSÉGI MÉDIA  
FELÜLETEINKEN!





# JÓ EBÉD AZ, AMIT A GYERMEK ELFOGYASZT!

A Szupermenzát megalkotó Hungast Csoport piacvezető szolgáltatóként eddig is élen járt a legkülönbözőbb innovációkkal, amellyel egyszersmind példát mutatott a szegmens számára is.

Elég csak a **Hazai Alapanyagok a Magyar Menzán (HAMM)**, vagy a **Nyitott Kapuk a Menzán (NYKM)** programokat említeni, melyeket most a **Szupermenza** követ, egy olyan újdonság, amely túlzás nélkül kijelenthető módon a szakterület történetének legjelentősebb változását hozza el!





# MOTIVÁCIÓNK

## FOGYASZTÓI ELÉGEDETTSÉG

A legfontosabb, hogy a gyermekek jóllakjanak! Ha nem szereti, nem is fogyasztja el, emiatt fontos a **VÁLASZTÁSI LEHETŐSÉG** biztosítása.

## KÖRNYEZETI FENNTARTHATÓSÁG

A közétkeztetésben egy fogyasztóra 50 kilogramm élelmiszerhulladék jut átlagosan évente. Ez a szám jelentősen csökkent azokban az országokban, ahol szabadszedéses tálalásra álltak át az üzemeltetők.



# EGY TUDATOSAN TÁPLÁLKOZVA FELNÖVŐ FIATAL GENERÁCIÓ TÁMOGATÁSÁRA



A felgyorsult világunkban a fogyasztói szokások immáron olyan mértékben változtak meg, ami szükségessé tette a sok évtizedes **MENZAI ÉTKEZTETÉS TELJES MEGREFORMÁLÁSÁT.**

Szupermenza programunkkal megoldást kínálunk az étkezési kultúra fejlesztésére, hogy az újonnan felnövekvő generációk is tisztában legyenek a változatos étrend egészségét, és teljességet támogató jótékony hatásaival.



×



## MIBEN MÁS?

- **A fogyasztó dönt, hogy miből mennyit szeretne enni, mi csak arra kérjük, hogy miután jóllakott, üres legyen a tányérja, és így ne kelljen megmaradt ételt kidobnunk.**
- **Több választási lehetőséget biztosítunk, hogy mindenki biztosan megtalálja az általa kedvelt fogásokat.**
- **Szabadságot ad. A feltálat ételek közül bármelyiket, bármilyen sorrendben és mennyiségben lehet választani.**
- **Akár többször is szabad szedni az ételekből, sőt, mindenkit arra biztatunk, hogy inkább szedjen többször, ahelyett, hogy elsőre túl sok legyen.**





# A MEGÚJULT KÖRNYEZETBEN MINDEN FALAT JOBBAN ESIK.

Kép forrása: Böröcz László facebook oldala



Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: Balatonfüred.hu



Az oldalon található videót a képre kattintva tudod megtekinteni



# A MEGÚJULT KÖRNYEZETBEN MINDEN FALAT JOBBAN ESIK.

Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: BaHír.hu



Kép forrása: szupermenza.hu



Az oldalon található videót a képre kattintva tudod megtekinteni

# MI SZÓL A SZABADSZEDÉSES GYERMEK- ÉS DIÁKÉTKEZTETÉS MELLETT?

- **Jóhatással van** a gyermekek egészségére, önállóságára, illetve jóllakottságára, mert saját ízlésük szerint fogyaszthatnak az ételekből.
- **Segíti az optimális menü összeállítását** a fogyasztói igények, visszajelzések és fogyasztási adatok alapján.
- **Egészséget támogató összetevők** - a napi kínálatban szereplő ételeknél a legmesszebb menőig figyelünk az egészséges fejlődéshez szükséges tápanyagok biztosítására, így azokat még változatosabb formában tudjuk biztosítani a gyerekek számára, azért, hogy arra, mint saját döntésükre tekintsenek, és szívesebben fogyasszák el, bármit is válasszanak.

- **Jelentősen csökken az élelmiszerhulladék mennyisége**, így közösen járulhatunk hozzá bolygónk, és környezetünk védelméhez.
- **Forradalmasítja a közétkeztetést.**





## TÁMOGATJA AZ EGÉSZSÉGES FEJLŐDÉST

- Az újdonság kíváncsivá teszi a gyerekeket, így nagyobb lesz a kóstolási kedvük.
- Egymástól is kedvet kaphatnak új ízek, ételek megkóstolásra.
- Számos új ételt is lehetőségük van megkóstolni, ízlés szerint akár repetázni is lehet.
- Kedvükre kombinálhatják a leveseket, főételeket és köreteket.

## SEGÍT KÖRNYEZETÜNK VÉDELMEBEN

- Mindenki csak akkora adagot szed, amennyit megkíván, így a tányérra nem kerül fel olyan étel, amit végül nem fogyasztanak el.
- Olyan ételekkel lakhatnak jól, amit megkívánnak, így hosszabb távon a teljes menüsor fenntarthatóbbá válik (a fogyási adatok elemzése és a visszajelzések segítik a kínálat fejlesztését).
- Kevesebb a felesleges, megmaradt, kidobásra ítélt étel.





# TÁLALÓPULTJAINK KOMPLETT RENDSZERKÉNT MŰKÖDNEK

Tálalópultjaink használata közben a gyermekek nem csak a saját maguk kiszolgálását tanulják meg, de számos, az étkezők általános rendjével kapcsolatos alapvető készséget is elsajátítanak. Az edukációs folyamatot alsóbb korcsoportokban a kiszolgálószemélyzet és az oktatók közösen segítik.





×



# FENNTARTHATÓSÁG, HIGIÉNYIA, PRAKTIKUM! BEMUTATKOZNAK A LESZEDŐPULTOK



- **Tálalóink legújabb eszköze**, a mai modern kor fenntarthatósági elvárásaihoz is illő leszedőpult.
- **A pult rozsdamentes anyaga könnyen tisztán tartható**, dekoratív, használatot segítő grafikai pedig mindenki számára egyértelmű segítséget nyújtanak annak használatát illetően.
- **A pult egyszerre alkalmas a hulladék szelektív gyűjtésre**, a használt tányérok, poharak illetve evőeszközök elhelyezésére, így a gyerekek azokat kényelmesebben, gyorsabban és rendezettebben tudják az ebéd végeztével után leadni.
- **Az eszköz használata a gyermekek hulladékkal kapcsolatos tudatosságát is támogatja.**



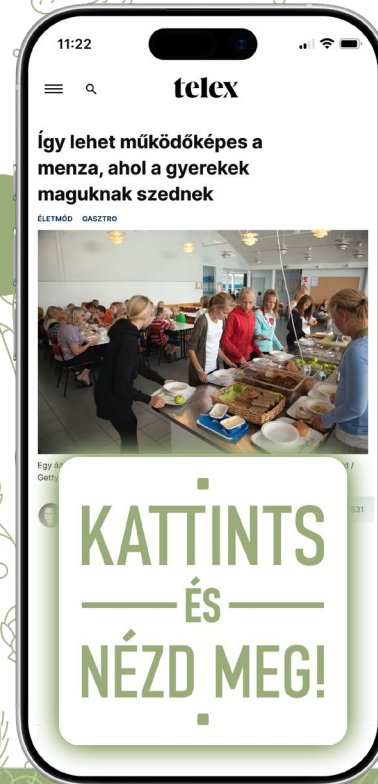
## FOGYASZTÓINK ELÉGEDETTSÉGE A LEGNAGYOBB DICSÉRET SZÁMUNKRA

- „Szerintem sokkal jobb így, például hogy nem kell előre kiválasztani, hogy mit szeretnék enni.”
- „Több ember is könnyebben hozzáfér a pulthoz egyszerre, ettől gyorsabban halad a sor is.”
- „Nagyon tetszik, így legalább megtanuljuk önállóan kiszolgálni magunkat.”
- „Szeretem, hogy a menzán szabadszedés van. Én gyakran kombinálom a menüket, mert az egyik a köretet vagy főételt jobban szeretem a másikinál. Sosem hagyok maradékot, mindig csak annyit szedek, hogy meg tudjam enni. Amilyen menzákkal én eddig találkoztam, azokhoz képest a Szupermenzával nagyon meg vagyok elégedve.”





# ÉS NEM CSAK ŐK BESZÉLNEK RÓLUNK





×



# FORRADALMASÍTJA A KÖZÉTKEZTETÉST

- Már kipróbált, jól működő és népszerű szolgáltatási minta, nagyszámú pozitív visszajelzéssel.
- Több minden megkóstolható, így a gyermekek is nyitottabbá válnak az újra, az egészségesebbre.
- Növekszik a fogyasztói elégedettség, ezáltal a jövőben több szülő szavazhat bizalmat a közétkeztetésnek.
- Szemléletformáló. Az egyéni igények jobban érvényesülnek a közösségi érdekek sérelme nélkül.
  - Fejleszti a gyermekek önállóságát, és döntési képességét.





## MINDENKI NYER VELE!

- Bármit is válasszon a gyermek, az minden esetben kiváló összetevőkből álló, egészséges étel lesz.
- A vizuális élmény erősíti a menzáról alkotott pozitív képet.
- Edukatív hatással bír, a gyerekek így megtanulják, hogy mennyit és hogyan érdemes szedni.
- A közvélemény akaratát érvényesíti ez a szolgáltatási forma.





# SZUPERMENZA SZUPERKÓDEX

A szabadszedékes étkezés során a gyerekek megtanulnak önállóan és tudatosan étkezni.

Ebben segít nekik a Szuperkódex – az étkező közvetlen, és könnyen követhető házirendje, ami megmutatja, mennyit érdemes szedni első alkalommal, hogy miért fontos a kézmosás, és azt is, hogyan kerüljük a pazarlást.

A Szuperkódex támogatja a gyermekeket abban, hogy a közös ebéd minden nap gördülékeny és jó hangulatú legyen.





# SZUPERMENZA SZUPERKÓDEX

## 1. Kézmosás - úgy mint a profiknál

Étkezés előtt mindig mossál kezet. Ez nemcsak az alapvető higiénia miatt fontos, de mások iránti figyelmesség is egyben.

## 3. Amit kiszedsz, azt edd is meg!

A tudatos étkezés fontos része, hogy ne pazaroljunk. Ha az étkezés végén üres lesz a tányér, az nem csak a Földnek jó, hanem a konyhás néniknek is visszajelzés, hogy ízlett neked az ebéd.

## 5. Repeta csak tiszta tányérba

Ha másodjára is szednél valamiből, az csak tiszta tányérba mehet! A használt edényt nem töltjük újra - ez higiéniai szabály, okvetlenül betartandó!

## 2. Első körben mintaadag

Első alkalommal legfeljebb csak annyit szedj magadnak, amennyi a kihelyezett mintaadag. Ha ízlik, akkor jöhet a repeta, de mindig csak annyit szedj, amennyit meg is eszel.

## 4. Evőeszközt csak akkor vedd el, amikor már van is mit enned

A kést, villát, kanalat csak akkor vedd el, amikor már kiszedtéd magadnak az ételt. Az evőeszközök megvárnak, a tálcat pedig felejtsd is el, mert már nem használjuk - így minden egyszerűbb, könnyebb és még halkabb is



**KÖSZÖNJÜK A FIGYELMET!**

**KÖVESS MINKET A KÖZÖSSÉGI MÉDIA FELÜLETEINKEN!**

