

ELŐTERJESZTÉS

a helyi termelők közétkeztetésbe történő bevonásának, illetve otthonról hozott étkezés biztosításának lehetőségéről

Kaposvár Megyei Jogú Város Önkormányzat Közgyűlése 2025. februári ülésén tárgyalta az ételmezési nyersanyagnormák és rezsiköltségek felülvizsgálatáról szóló előterjesztést, melynek során képviselői kezdeményezésre az alábbi határozat került elfogadásra:

9/2025. (II. 27.) önkormányzati határozat:

- 4.) A Közgyűlés úgy határozott, hogy az Egészséges Kaposvár Program keretében kapjon tájékoztatást a közétkeztetésben feldolgozott alapanyagokról, azok beszerzéséről. Az előterjesztés vizsgálja meg, hogy milyen módon lehet az egészséges ételkészítés beszerzés alapján 100 km-es körzetből beszerezni alapanyagokat, támogatva a helyi termelőket és megteremtve az egészséges idényjellegű élelmiszerek előállítását. Az előterjesztés vizsgálja meg, hogy milyen költséggel lehet biztosítani, hogy a szülők egészséges ebédet csomagolhassanak a gyermekeiknek, akik azt az iskolában megfelelő környezetben fogyaszthatják el.

Az előterjesztést az intézményi közétkeztetést végző Szakácstündér Kft. ügyvezetőjétől, valamint a Kaposvári Humánszolgáltatási Gondnokságtól kapott adatok, információk alapján készítettük el.

I. Alapanyagok beszerzése, helyi termelők bevonása

Önkormányzatunk részéről már régen megfogalmazódott az az elvárás a közétkeztetést végző szolgáltatók felé, hogy az alapanyag beszerzéseknél a helyi termelőket részesítsék előnyben. Erre irányul a közétkeztetési szerződések azon pontja is, amely szerint „Vállalkozó vállalja, hogy elsősorban a Kaposváron, illetve Somogy megyében előállított és megtermelt, jó minőségű élelmiszereket, alapanyagokat szerzi be.”

Az önkormányzat feladat-ellátási körébe tartozó intézményekben naponta közel 6.000 fő étkeztetése történik a bölcsődéstől a felnőtt korosztályig. A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet szigorú szabályokat határoz meg a felhasználható alapanyagoktól kezdve az elkészített ételek tárolásáig.

A Szakácstündér Kft-től kapott információk alapján az alapanyagokat szerződött partnereiktől vásárolják, akik garantálják az I. osztályú minőséget, kellőképpen rugalmasak az esetleges mennyiségi változás szerinti szállításban, emellett olyan minőségellenőrzési rendszerekkel rendelkeznek, amelyek garantálják a biztonságos, egészséges élelmiszerek beszerzését. Az ételek összetettsége és a megrendelt nyersanyag mennyisége miatt mindenképpen olyan kereskedő bevonása szükséges, aki az ország különböző pontjairól azt be tudja szerezni és a meghatározott ütemben leszállítani a napi mennyiséget, ehhez rendelkezik megfelelő logisztikai és raktározási – adott esetben hűtött – kapacitásokkal. Zöldség-gyümölcs vonatkozásában ez különösen indokolt, mivel ez az a terület, ami az időjárás szélsőségeinek erősen ki van téve. Egy helyi termelő ezt éves szinten folyamatos szállítással, az előre

meghatározott ütemben és mennyiségben nem tudná biztosítani, nem termel meg minden zöldség- és gyümölcsfélét, nincsen elegendő raktározási kapacitása, a termelés időjárás függő. Ráadásul a mezőgazdaság szezonálisának sajátosságai miatt ezek a termelők elsősorban a nyári időszakban rendelkeznek nagyobb mennyiségű terménnyel, amikor a tanítási szünet miatt jelentősen csökken a közétkeztetésben ellátottak létszáma.

A közétkeztetést végző szolgáltató részéről több partner koordinálása ugyanarra a termékcsoport beszállításra komoly logisztikai feladatokat feltételez (ár, minőség, szállítás), ami még jobban megdrágítaná a szolgáltatást, ugyanakkor bizonytalanná teszi az áru beérkezését.

A nagykereskedőktől történő árubeszerzéssel mennyiségi kedvezményeket, kedvezőbb árakat tudnak elérni, ami egy piaci alapon működő vállalkozás esetében alapvető szempont.

A napi szinten szükséges mennyiségű alapanyagokat kizárólag helyi termelőktől nem lehetséges beszerezni. Arra lenne lehetőség, hogy helyi termelőktől vásárolt idényjellegű élelmiszerek (zöldség, gyümölcs) a napi étkezés kiegészítéseként kerüljenek kiszolgáltatásra.

2020. év végén jelent meg a közétkeztetéssel kapcsolatos közbeszerzésekre vonatkozó 676/2020. (XII. 28.) Kormányrendelet, amelynek fő célja a közétkeztetés minőségének javítása. A rendelet előírja, hogy a közétkeztetésben 2023-tól legalább 80% arányt kell kitennie a rövid ellátási láncban szerzett termékeknek *(a termelő és a főzőkonyhát üzemeltető gazdasági szereplő között legfeljebb egy köztes szereplő vesz részt)*, illetve a helyi élelmiszer termékeknek. Az új szabályozás egyértelműen hozzájárul ahhoz, hogy a közétkeztetésben jó minőségű, hazai élelmiszerekből, alapanyagokból előállított ételek kerüljenek a fogyasztók asztalára, ezáltal pedig a hazai élelmiszeripart, előállítókat, termelőket is segíti. Ezt a szabályt egy intézményünk esetében a jelenleg folyamatban lévő pályázat során már alkalmaznunk kell, a közétkeztetés egészére vonatkozóan 2027. évben kerül sor új pályázat lefolytatására.

II. Otthonról hozott étkezés elfogyasztásának feltételei, lehetősége

A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 15. §. (2a) bekezdése alapján a nevelési-oktatási intézményben, illetve a szakképző intézményben, *amennyiben a közétkeztetés keretében nem biztosítható a gyermek és a tanuló diétás étkezése*, akkor a gyermek és a tanuló által az intézménybe bevitt, vagy az intézménybe rendelt étel intézményben történő elfogyasztásának lehetővé tételével is biztosítható. Ennek érdekében a nevelési-oktatási intézmény, illetve a szakképző intézmény vezetője köteles biztosítani a hűtés, a melegítés és a fogyasztás megfelelő feltételeit a hatályos jogszabályok és szakmai előírások betartásával.

Fenti rendelkezés alapján történik a Kaposi Mór Oktató Kórháztól rendelt speciális, diétás (pl. gluténmentes) étkezések biztosítása, melyek névre szóló, egyadagos, hőtárolós éthordókban kerülnek kiszállításra. A közétkeztetési rendelet erre ad lehetőséget, de ezek az ételek sem kerülhetnek be a közétkeztető által használt főző- és melegítőkonyhákba.

Az egyéni, nem diétás étkeztetés nem része a közétkeztetésnek, ennek megvalósítását a szülő - tanuló – intézmény együttműködésével kell megoldani, azonban ehhez számos feltételt kell teljesíteni.

Az otthonról hozott étkezés megengedése előtérbe hozná a társadalmi egyenlőtlenségeket. Számos gyermek, tanuló számára ez nem alternatíva, szociális helyzete miatt sok szülő ezt a fajta ellátást nem tudja biztosítani, gyermekeik az intézményben a részükre ingyenesen biztosított közétkeztetés keretében jutnak csak megfelelő étkezéshez.

A szülők által biztosított étkezések nem feltétlenül egészségesebbek, a mai rohanó világban a szülők otthon nem főznek, a gyorséttermi, illetve bolti készételeket fogyasztják. Ezen élelmiszerek nem felelnek meg az adott iskolás korosztály vitamin- és tápanyagigényének, nincs változatosság, nem támogatják a gyermekek egészséges fejlődését.

Önkormányzatunknak továbbra is az az alapvető célja, hogy a közétkeztetés keretében kiszolgált ételek az igénybe vevőknek megfelelő minőségben kerüljenek kiszolgáltatásra. 2024. októberében az iskolákban bevezettük a két menüből történő választás lehetőségét, melyet kedvezően fogadtak a szülők és a gyermekek is. Emellett mindent megteszünk annak érdekében, hogy az étkezés költsége az ellátottak számára ne jelentsen túlzott anyagi terhet.

Mérlegelve a fentieket a tömeges, otthonról hozott étkezés biztosítását nem támogatom, az egyéni, orvosilag indokolt speciális igények esetén továbbra is együttműködünk a szülőkkel, ellátottakkal.

Kérem a Tisztelt Közgyűlést, hogy az előterjesztést tárgyalja meg és a határozati javaslatot fogadja el.

Kaposvár, 2025. június 4.

dr. Csillag Gábor
jegyző

HATÁROZATI JAVASLAT:

Kaposvár Megyei Jogú Város Önkormányzat Közgyűlése megtárgyalta a helyi termelők közétkeztetésbe történő bevonásának, illetve otthonról hozott étkezés biztosításának lehetőségéről szóló előterjesztést és az előterjesztésben foglaltakat tudomásul vette.

Felelős:	dr. Csillag Gábor jegyző
Közreműködik:	Balogh Beáta igazgató
Határidő:	azonnal