

CREASCOLA ISKOLABÜFÉ PÁLYÁZAT

A 2 éve működő budaörsi székhellyel rendelkező magán fenntartású nyolcosztályos gimnázium keresi szakmai partnerét, mely a 2022/23-as tanévtől hosszútávon vállalja üzemelni az iskola tulajdonában lévő, az iskola telephelyén lévő iskolabüféjét. A gimnázium egészsnapos iskola, azaz a diákok 8:00 - 16:15 között az iskola épületében tartózkodnak.

CÉLUNK

Egy jobb, zöldebb és egészségesebb CREA BÜFÉ, mely egyben egy menő közösségi hely is lenne mindenki számára. Szeretnénk az iskolában megvalósítani egy oktatási, érzékenyítő programot is, ami a gasztronómia szeretetére, egészséges életmódra és a környezettudatosságra nevel. A környezeti nevelés nem csak a tantermekben folyik, hanem már a büfében, az ebédlőben is elkezdődik. Az étkezés és a főzés nem különálló dologként jelenik meg a Creascolában, hanem kapcsolódnak az aktuális tananyaghoz és ünnepekhez is, amelyet a Tankonyhánkban tapasztalnak meg és próbálnak ki diákjaink.

Missziónk az új CREA BÜFÉnkkel:

- büféreform,
- fenntarthatóság,
- gasztro érzékenyítés és
- szülők bevonása.

Helyszín

Creascola Nyolcosztályos Gimnázium, **2040 BUDAÖRS, Liget u. 3/a, földszint**

Iskola létszáma

Jelenleg 150 diák, 30 tanár (Mindkét létszám folyamatosan bővül, diákok max. létszáma 320 fő.)

Büfé működési időszaka

A mindenkori központi tanév rendjét követve, azaz minden tanév

- kezdetétől: szeptember 1. - téli szünet kezdetéig (kb. december 2-3 hetéig), majd
- január első tanítási napjától június 15-ig.
- KIVÉVE: őszi és tavaszi szünet, illetve az iskolai kirándulós napok

Büfé nyitvatartása:

- 9:00 - 12:00 (1-3. szünet: 9:05 - 9:15, 10:00 - 10:20, 11:00-11:15)
- 12:00 - 13:00 (ebédszünet) - eltoltva az ebédszünet az alsóbb és felsőbb osztályoknak
- 13:30-14.40 (5-6. szünet: 13:30-13:40, 14:25-14:35)

Büfé kialakítása:

Már meglévő és működő büfé. A büfétér világos, letisztult és vidám helyiség pasztell székekkel és fehér asztalokkal. Célunk volt, hogy diákjanik az első belépéskor megszokják, hogy szép környezetben, nyugodt körülmények között, egészséges ételeket tudnak - nem rohanva - megenni.

Büfé felszereltsége:

A büfé területe: 15 m², a büfétér területe: 50 m², befogadóképessége: 20-30 fő

A büfé jelenlegi technikai felszereltsége:

- 1 db 600 literes hűtő
- 1 db szendvicses, salátás hűtőpult
- tárolók, polcok
- ÁNTSZ által előírt mosogató
- 4 db kör asztal, 3 darab 60x120 cm asztal
- 20 db szék
- iskolaudvari kapcsolathoz 4 db rozsdamentes asztal székekkel

A jövőbeni üzemeltető is hozhat gépeket a kért termékkínálat biztosítása érdekében (melegszendvics sütő, kisméretű hűtőpult, italos hűtő stb.).

A büfét az iskolaudvaron keresztül lehet autóval megközelíteni (feltöltés, szállítás), közvetlen bejárata van az iskolaudvarról.

ELVÁRÁSOK

A) TERMÉKKÍNÁLAT/BÜFÉREFORM

1. **nem hagyományos büfé kínálat (Coca cola termékek, chips stb.),** hanem egészségesebb és változatos táplálkozást szolgáló, de "gyerek- és kamaszbarát" termékek pl.:
 - házi krémmel készült szendvicsek
 - melegszendvics
 - változatos és jó minőségű péksütemények (nem fagyasztott)
 - szezonális gyümölcs/gyümölcssaláta
 - mártogatós krémekek zöldséghasábokkal
 - gyümölcs- és müzliszeletek (csoki helyett)
 - egészséges tortaszeletek/sütik
 - vegetáriánus/vegán termékek
 - laktóz és gluténmentes tartós termékek
 - papír vagy üveges üdítőital (nincs műanyag palack)
 - stb.
2. a büfé **termékkínálatának kialakításánál folyamatosan kapcsolatban lesznek az iskola képviselőjével**
3. legyen a személyzetnek valami **egységes - vidámságot tükröző - egyenruházata** pl. kötény + keresztneves névtábla

4. **olyan személyzet/büfés alkalmazása, aki beszélget a gyerekekkel és a szülőkkel, kérdez, informál és válaszol is nekik**, mosolygós személyisége lenne az egyik motorja a büfé működésének

B) FENNTARTHATÓSÁG

5. **minél nagyobb arányban használjanak jó minőségű hazai, helyi** (rövid ellátási lánc) **egészséges alapanyagokat** a büfében. (Mivel a gyerekek a legérzékenyebbek az ételeinkben található növényvédőszer-maradványokra, számukra különösen fontos, hogy káros vegyszerektől mentes élelmiszereket kapjanak.)
6. **környékbeli kistermelőkkel, gasztró szolgáltatókkal való kapcsolatfelvétel** és termékeik "behozása" a büfé kínálatába
7. törekedni a **minél kevesebb felesleges csomagolóanyagot** tartalmazó termékkínálatra
8. törekedni a lehető **legkevesebb műanyag szemét termelésre**

C) GASZTRO ÉRZÉKENYÍTÉS

9. **törekednek a gyerekekkel megszerettetni az egészséges ételeket**
10. az üzemeltető nyitott arra, hogy **tematikus napokat pl. egy-egy ünnep köré tervez meg 1-1 terméket** (karácsony, halloween, húsvét, palacsinta világnap stb.)
11. partnerként részt venni az iskola azon törekvésében, hogy egészségesen és tudatosan táplálkozó felnőttek váljanak diákjainkból. Azaz **közösen gondolkozni és kidolgozni akcióterveket vagy már meglévő "mozgalmakban" közösen részt venni** pl. Greenpeace [Maradékmentes Március Kampány](#)-ában.

D) SZÜLŐK BEVONÁSA

12. **iskolakezdés után, vagy délután a szülők is beülhetnek egy kávéra, vagy meleg reggelire** (ham&eggs, rántotta, bundáskenyér, jó minőségű péksütemény) - sőt akár haza is vihetnek a szülők a büfé kínálatából.
13. szívesen vesszük, ha az üzemeltetés alatt **folyamatosan a gyerekekkel/tanárokkal/szülőkkel való kommunikáció is fontosságot kap** (pl. napi ajánlat, új termék, pontrendszer kialakítása stb.), illetve visszajelzést kér termékeiről

Bérleti díj: 150.000 Ft/hó+ÁFA (mely tartalmazza a rezszi hozzájárulást)

Pályázatnak tartalmaznia kell:

1. **Szakmai tapasztalat**
2. **Az ELVÁRÁSOK menüben részletezett pontok megvalósításának mikéntjét**
3. **Egy elsődleges termékkínálatot (kiszерelés / mennyiség / ár)**

Pályázatát kérjük a kapcsolat@creascola.hu címre juttassa el.

Pályázat beadási határideje: **2022. augusztus 15.**