

*„ahol az ízlések találkoznak”*



# Munkahelyi Étkeztetés

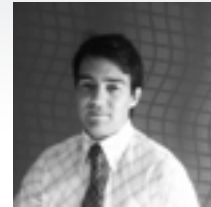
bemutató



MUNKAHELYI ÉTTEREM MANAGMENT

## Bódi Levente

marketing és kommunikációs szakember / marketing and communication expert  
tulajdonos / owner



Le Jardin de Paris étteremvezetője, John Bull Ring Pub cégvezetője, MySushi koncepció megálmodója. Számos konferencián, üzleti rendezvényen, kiállításon kiemelt szolgáltatóként van jelen:  
Carnation, Trigránit, Kárpátia Étterem, Toyota, Johnson&Johnson...  
**Cél:** Kommunikációs szakemberként a vásárlói szokások kutatása, szolgáltatás fejlesztése és a „házigazda” szerep betöltése.

Experience: manager of Le Jarden de Paris restaurant, manager of Jonh Bull Ring Pub, dreamer of MySushi concept. He is a main supplier of many conferences, business programmes, exhibitions: Carnation, Trigranit, Kárpátia restaurants, Toyota, Johnson&Johnson.

**Aim:** As a communication expert he searches the costumers' habits and developes services and he works as a ,host'.

## Hokama Yusei

japán mesterszakács / japanese chef  
tanácsadó chef / consultant chef



A japán konyhaművészet méltán neves magyarországi meghonosítója és autentikus képviselője.  
Spoon, Callas, LeRoy és még számos hazai étterem vendégei élvezhették jóvoltából a japán konyhaművészet remekeit.  
**Cél:** Kompromisszumok nélküli minőség, japán munkamorál a munkafolyamatok minden fázisában.

He is the well-known introducer and authentic representative of the Japanese gastronomy in Hungary. Costumers have been able to enjoy his masterpieces of the Japanese cuisine in Spoon, Callas, LeRoy and in many other restaurants.

**Aim:** Quality without any compromises, Japanese work morale in all the phases of the work.

Igaz, hogy nem lehet nagyüzemi konyhán éttermi színvonalon szolgáltatni?  
Is it true, that the service of a canteen cannot be the same as the service of a restaurant?



## Célok, elhivatottság

Goals, vocation

### Éttermi színvonal, kantine árakon

Standard of a restaurant with canteen prices

#### Nem igaz,

hogy egy nagyüzemi konyha feltétlenül alacsonyabb íz és szolgáltatás színvonalon tud csak üzemelni, mint egy a'la carte-os étterem. Az évek során bebizonyítottuk, hogy a közétkeztetésben a „közép-íz” egyhangúsága megtörhető a változatos, nemzetközi konyhákból kölcsönzött ízvilágokkal és a megszokottól eltérő alapanyagok kreatív felhasználásával.

**Célunk** az elvárásokon és a megszokott színvonalon túli teljesítés, mind az ételek minőségében és választékában, mind szolgáltatásainkban. Étlapunk összeállításánál figyelembe vesszük az egyes ételek beltartalmi összetevőit, és azt a korszerű táplálkozás szakmai protokollja alapján állítjuk össze. Igény esetén speciális menüt és diétát biztosítunk laktóz intoleranciára, glutén érzékenységre vagy más egyéb táplálkozási problémára. Vegetáriánus ételeinket külön szakács készíti, magas szakmai felkészültséggel.

#### It is not true,

It is not true that a canteen can definitely have lower standard of taste and service than in an a'la carte restaurant. For years we have proved that the monotonic taste of canteen meals can be changed with the taste-world of other nations' cuisine and with the creative use of unusual ingredients.

**Our aim** is to fulfill the expectations in both the quality and variety of meals and service as perfectly as we can.

We are keeping in mind in our menu selection, the nutrients substances. In case of need We can prepare special menu, special diet for milk-sugar intolerance, cereal protein intolerance or for any other dietary problem. A dedicated cook makes our vegetarian dishes, with high professional preparedness.



## Célok, elhivatottság

Goals, vocation

### A nagyban is kicsinek maradni

To be personal in public catering

#### A nagyság veszélye,

a rugalmatlanság és a közvetlen kapcsolat elvesztése a Megrendelővel. Tudatosan szabályozzuk vállalkozásunk növekedését, hogy méretében ne lépje túl az általunk vállalt és teljesíthető minőségi szolgáltatás határát. Nem akarunk olyan nagyok lenni, ahol elveszítjük a megbízóval és a vendégekkel való személyes kapcsolattartás lehetőségét. Minden vállalkozásunkban „házigazdák” maradunk, személyes jelenlétünkkel garantálva azt, hogy a munkahelyi dolgozók vendégként érezhessék magukat, akár csak egy étteremben. Cégünk közel 50 munkatársat alkalmaz. Minden munkatársunknál a szakmai felkészültség mellett morális megfelelést is elvárunk. Ezért vendégeink minden alkalommal udvarias, kedves megbecsült kiszolgálásban részesülnek. Megismerjük elvárásaikat és ízlésüket, és ezek ismeretében alakítjuk ki az elvárt kínálati repertuárt és szolgáltatási mixet. **Ez sikerünk kulcsa.**

#### Peril of the magnitude,

The peril of being a large-scale enterpreanur can cause inflexibility and losing the personal touch with the employer. We consciously control the growing of our enterprise to fulfill the quality service that we undertake. We would not like to lose the personal touch with our guests and the employer. We would like to be ‚hosts’ in all our enterprises, we guarantee, with our personal presence, that the employees of factories or offices can feel as well as being costumers in a traditional restaurant. Our firm has almost 50 employees. They have to be prepared both professionally and morally. So our costumers always have polite and kind service. We get to know their expectations and taste so our menu can be accomodated to them. **This is the clue of our success.**



Célok, elhivatottság  
Goals, vocation



Minőség · Ár · Érték · Élmény  
Quality · Price · Value · Joy

## Alvállalkozó vagy Partner?

Subcontractor or Partner?

A Maxíz Kft. Partnerként kíván együttműködni, megértve a Megbízó elvárásait, céljait, hogy az étkeztetés ne az Önre háruló gondok sorát növelje, hanem hatékony motivációs eszközzé válhasson kezében.

Partnerként az alábbi területen kínálunk konstruktív megoldásokat:

- A vállalat alkalmazottainak egészségmegőrzés stratégiájára vonatkozó célok megvalósításában
- Munkahelyen belüli és külsős rendezvények lebonyolításában
- A vállalaton belüli étel-ital automaták üzemeltetésében
- Életmód - egészségmegőrzésre vonatkozó programok fejlesztésében
- A vállalat céljainak kommunikációjában

The Maxíz Kft would like to co-operate with its employers, it would also like to understand their expectations and aims. It would like to help the employers that the catering would not be a problem but it would become an effective motivational tool for the employers.

As a partner we would like to offer constructive solutions in the following fields:

- To realize healthcare strategies for the employees
- To organize programmes inside or outside of the workplace
- To operate food and drink machines at the workplaces
- To organize healthcare and lifestyle programmes
- To communicate the aims of the firms

## Hogyan lehetséges árelőnyben lenni a „nagyokkal” szemben?

How is it a possible to be a cheaper than the „large one”?

Cégünk több nagyüzemi éttermet üzemeltető vállalkozásnak nyújtott már segítséget gazdaságtalan működésük javításában: Sony Hungary (Gödöllő), General Electric (Veresegyház). [Optiline](#) web szolgáltatásunk segítségével mind a beszerzési árakkal elért árelőny, mind a kontrollált, termelésben elért kiemelkedő színvonalnak köszönhetően jelentős versenyelőny érhető el. Továbbá...

- Személyes jelenlét, ügymenet kontrol
- Minden üzletre egyedileg megtervezett folyamatok
- Hatékony munkaszervezés, körültekintő kiválasztás
- Ellenőrzés, elszámoltatás hatékonysága
- Belső HR motiváció
- Beszerzési forrás management - Optiline
- Fogyasztási szokások regisztrálása, mennyiségek tervezése
- Veszteségek minimalizálása

How can you be in advantage of costs opposite to „large ones”? We have given economical advice to a lot of enterprises that operate public canteen to help their economical working: Sony Hungary (Gödöllő), General Electric (Veresegyház). Significant competitive edge can be reached in both advantage of costs in charges and in controlled and prominent standard of production with the help of our web service, [Optiline](#).

- Personal presence, procedure control
- Uniqly planned procedures for all our kitchens
- Efficient organization of work, deliberate selection of employees
- Control, efficiency of accountance
- Inside HR motivation
- Source of supply management-Optiline
- Registration of consumers’ habits, planning the quantity
- Minimizing loss



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

### LEVES „A”

**Házi májgaluska leves (3dl)**  
*Home made liver dumplings soup (142kcal)*

### LEVES „B”

**Zellerkrémleves gyömbéres répa-galuskával (3dl)**  
*Celery soup with ginger noodles (79kcal)*

### FŐZELÉK

**Kapros tökfőzelék (3dl)**  
*Dill pumpkin dish (236kcal)*

### FELTÉT „A”

**Bélszín roló (8dkg)**  
*Joint roll (291kcal)*

### FELTÉT „B”

**Tükörtojás (1db)**  
*Fried egg (92kcal)*

### FŐÉTEL „A”

**Húsos rakott zöldbab (30dkg)**  
*Green bean casserole with meat (411kcal)*

### FŐÉTEL „B”

**Kassai töltött csirkemell (14dkg)**  
*Stuffed chicken breast in „Kassa” style (492kcal)*

### FŐÉTEL „C”

**Bolognai spagetti parmezánnal szórva (30dkg)**  
*Spaghetti alla Bolognese with parmesan (589kcal)*

### KÖRET „A”

**Párolt rizs (20dkg)**  
*Panned rice (369kcal)*

### KÖRET „B”

**Burgonya püré (20dkg)**  
*Potato puree (364kcal)*

### VEGA

**Parajos-zöldséges metélt gombás mozzarellával (20dkg)**  
*Pasta with spinach and vegetables in mushroom sauce (480kcal)*

### PRÉMIUM

**Lazacsteak zöldcitromos vajjal, saláta ágyon (25dkg)**  
*Salmon steak with lime and butter on a bed of lettuce (425kcal)*

### DESSZERT

**Túrógombóc vanília mártással (15dkg)**  
*Curd ball in vanilla sauce (334kcal)*

**Kapros-zöldséges pulykaragu leves (3dl)**  
*Turkey-vegetable soup with dill (125kcal)*

**Tarhonyaleves (3dl)**  
*Barley soup (130kcal)*

**Magyaros burgonya főzelék (3dl)**  
*Potatoe greens in Hungarian style (365kcal)*

**Sült bécsi virsli (4dkg)**  
*Fried wienerwurst (146kcal)*

**Sokmagvas fasírt (8dkg)**  
*Meatloaf with seeds (152kcal)*

**Mézes mustáros pulykamell (12dkg)**  
*Honeyed turkey breast with mustard (297kcal)*

**Szabolcsi húsos káposzta (30dkg)**  
*Stuffed cabbage with meat in „Szabolcsi” style (550kcal)*

**Tejszínes pulykapaprikás (15dkg)**  
*Turkey with creamy mushroom sauce (395kcal)*

**Zöldséges vadrizs (20dkg)**  
*Wild rice vith vegetables (342kcal)*

**Rozmaringos tepsis burgonya (20dkg)**  
*Baked potatoes with rosemary (386kcal)*

**Fetával töltött padlizsán (30dkg)**  
*Eggplant stuffed with feta cheese (390kcal)*

**Burgundi marhaszelet krokettel (45dkg)**  
*Burgundian beefsteak with croquet (680kcal)*

**Galakto-buleko (15dkg)**  
*Galakto-buleko (355kcal)*

**Húsleves gazdagon (3dl)**  
*Meat soup (121kcal)*

**Gombaleves csipetkével (3dl)**  
*Mushroom soup (95kcal)*

**Paradicsomos káposztafőzelék (3dl)**  
*Cabbage with tomato greens (210kcal)*

**Lapcsánka (10dkg)**  
*Lapcsánka (296kcal)*

**Vagdalt (10dkg)**  
*Meat loaf (178kcal)*

**Rántott camambert, áfonya lekvárral (15dkg)**  
*Deep fried camambert with cranberry (590kcal)*

**Bácskai tarhonyás hús (25dkg)**  
*Barley meat in „Backa” style (587kcal)*

**Zúzapörkölt (15dkg)**  
*Gizzard stew (311kcal)*

**Jázmín rizs / Vajas főtt burgonya (20dkg)**  
*Jasmine panned rice/Boiled potatoe(369/296kcal)*

**Wok zöldség (20dkg)**  
*Wok vegetables (280kcal)*

**Sütőtökös lasagne (30dkg)**  
*Lasagne with pumpkin (550kcal)*

**Bélszínérmék erdei gombás raguval, burgonyával**  
*Veal medallions with mushroom ragout and potatoe (750kcal)*

**Rizsfelfújt baracklekvárral (20dkg)**  
*Ricekoch with apricot jam (318kcal)*

**Tárkonyos raguleves (3dl)**  
*Ragout soup with tarragon (134kcal)*

**Húsgombóc leves gazdagon (3dl)**  
*Meatball soup (71kcal)*

**Zöldbab főzelék (3dl)**  
*Green bean greens (243kcal)*

**Rántott párizsi (8dkg)**  
*Fried paris (395kcal)*

**Falafel golyó (5dkg)**  
*„Falafel” ball (78kcal)*

**Mandulás csirkemell filé (12dkg)**  
*Chicken fillet with almonds (334kcal)*

**Szekszárdi tokány (15dkg)**  
*Szekszardi stew (255kcal)*

**Tonhalas tagliatelle (30dkg)**  
*Tagliatelle with tune (376kcal)*

**Hasábburgonya (20dkg)**  
*French fries (373kcal)*

**Párolt rizs (20dkg)**  
*Panned rice (369kcal)*

**Juhtúróval töltött burgonya kapormártással (30dkg)**  
*Stuffed potato with sheep's cottage and dill sauce (354kcal)*

**Kacsamell sült almával zöldséges rösztivel (45dkg)**  
*Duck breast with baked apple and röszt (720kcal)*

**Rizsfelfújt baracklekvárral (20dkg)**  
*Ricekoch with apricot jam (370kcal)*



# Minta Étlap

(nem tartalmazza a teljes napi kínálatunkat)

## PÉNTEK

LEVES „A”

**Babgulyás (3dl)**  
*Bean goulash (290kcal)*

M

LEVES „B”

**Vegyes zöldségleves (3dl)**  
*Mixed vegetable soup (82kcal)*

FŐZELÉK

**Lencsefőzelék (3dl)**  
*Lentils dish (321kcal)*

FELTÉT „A”

**Sonka krokett (db)**  
*Ham croquet (185kcal)*

FELTÉT „B”

**Csevab (12dkg)**  
*Csevab (146kcal)*

FŐÉTEL „A”

**Roston sült csirkecomb (30dkg)**  
*Chicken thighs roasted on grill (376kcal)*

FŐÉTEL „B”

**Bakonyi húsos palacsinta (30dkg)**  
*Meaty pancake in „Bakony” style (490kcal)*

FŐÉTEL „C”

**Marhapörkölt (15dkg)**  
*Beef stew (298kcal)*

KÖRET „A”

**Francia rakott burgonya (20dkg)**  
*French layered potatoe (496kcal)*

KÖRET „B”

**Tarhonya / Párolt rizs (20dkg)**  
*Barley / Panned rice (369kcal)*

VEGA

**Brokkoli rózsák diós sörtésztában (20dkg)**  
*Fried broccoli roses in a pastry with walnut (360kcal)*

PRÉMIUM

**Libacomb makói hagymával, tört burgonyával (45dkg)**  
*Goose leg with a Makó onion with mashed potatoe (360kcal)*

DESSZERT

**Vargabéles (20dkg)**  
*Strudel (360kcal)*



Étlapunkat dietetikus szakember állítja össze, figyelembe véve a fogyasztói igényeket és a modern táplálkozási domány irányelveit.

A felhasznált alapanyagok gondos kiválasztása mellett, magas szakmai felkészültséggel és változatosan készítjük fel ételünket.

Büfé kínálatunk kialakítása a helyi igényeknek megfelelően történik, figyelembe véve a Megbízó irányelveit és a fogyasztók egyedi igényeit.

Our menu compiled dietetic professionals, and we are keeping in mind the needs of the modern consumer nutrition guidelines.

In addition to careful selection of ingredients, and we prepared our food with high professional skills and variety.



Referencia Vállalati Éttermeink

Referenc of our Canteen



**ALPINE**

ALPINE HUNGARY KFT.  
1200 FŐ

**IBI**

IBIDEN HUNGARY KFT.  
2500 FŐ



Referencia  
Referenc



Referencia  
Referenc

## Alpine Hungary Kft. (Biatorbágy)

Dolgozói létszám: **1200 fő**  
Nyitvatartás: **6-23**



- Dedikált japán **sushi itamae** (mesterszakács)  
*Dedicated Japanese sushi itamae (chef)*
- Igény szerinti **speciális menük készítése**, egyedi igényekre: (laktóz intolerancia, glutén érzékenység, „0” kalóriás, egyéb diétás programok)

*Preparing special menu according to demand, individual demand (milk-sugar intolerance, cereal protein soreness, 0 caloric diet, other diets)*

- Havi rendszerességgel megtartott **étkezési bizottság**on keresztül folyamatos visszajelzés, értékelés a Megbízó részéről

*Continuous echo through monthly organized committee of meals, evaluation by the employees*



## Ibiden Hungary Kft. (Dunavarsány)

Dolgozói létszám: **2500 fő**  
Nyitvatartás: **0-24**



- Vegetáriánus étteleinket magas és egyedi szakmai felkészültséggel rendelkező szakács készíti **válogatott alapanyagokból**

*Vegetarian meals are prepared from selected ingredients by a well-trade chef*

- Rendszeres **közvéleménykutatás**, igényfelmérés

*Regular public opinion research, survey of demands*

- Kapcsolódás a cég **egészségfejlesztő** (Wake-up IBI) programjához

*Join to the company's health developing program*



**ALPINE.**

**IBI**  
IBIDEN HUNGARY KFT.





A bemutatkozó anyagunkban számos fontos kérdést nem tudtunk érinteni vagy részleteiben kifejtteni. Amennyiben kíváncsi a válaszokra és a további részletekre, örömmel állunk személyesen is rendelkezésére.

In our introducing we could not mention all important questions or details. If you are interested in more details we are personally at your service.

Bódi Levente

[email:bodilevente@maxiz.hu](mailto:bodilevente@maxiz.hu)  
[mobil:+36 20 262 5074](tel:+36202625074)

Hokama Yusei

[email:info@maxiz.hu](mailto:info@maxiz.hu)  
[mobil:+36 30 259 4034](tel:+36302594034)



MUNKAHELYI ÉTTEREM MANAGMENT