



TS Gastro Kft.

TS Gastro Kft.

Székhely: 2730 Albertirsa, Pesti út 65.

Telefon: +36 70/614-8011 E-mail: info@tsgastro.hu Honlap: www.tsgastro.hu



A TS Gastro Kft. 2009-ben kezdte el köz- és gyermekétkeztetési tevékenységét, teljes egészében magyar tulajdonosi háttérrel, hazai partnerekkel, **azzal a céllal, hogy** önkormányzatok, egyházi-, és magánintézmények közétkeztetési feladatait vállalkozási szerződés keretében átvéve **sikeres példát és eredményes mintát mutasson a hazai gyermekétkeztetési piacon.**



Törekvéseinket igazolja, hogy **immáron 15 településsel** (Albertirsa, Bonyhád, Bánytereny, Pilis, Cegléd, Mende, Miskolc, Nyáregyháza, Örkény, Siklós, Kiskőrös, Pécel, Pustavacs, Táborfalva, Tiszalök) **állunk** hosszú távú szerződéses kapcsolatban és szoros együttműködésben.

Cégünk 2015-ben is bővítette szolgáltatási területeit, így Menden kívül már Budapesten a XIII. és XVII. kerületben, a Waldorf Iskolában, Bonyhád, Bányterenyén szolgáltatunk. Amellyel közel 16 000 fő étkezését biztosítjuk.

A cég szolgáltatási színvonalának kiemelkedő minőségét az garantálja, hogy több főzőkonyháról látja el a környékbeli oktatási intézményeket, ez által a helyi, régiós sajátosságokat, szokásokat maximálisan figyelembe véve. Friss, magyar alapanyagokból készülnek az ételek, melyek helyi vagy környékbeli termelőktől kerülnek beszerzésre.

Elkötelezetten hiszünk abban, hogy **az étkeztetési szolgáltatás minősége kiemelkedően fontos gyermekeink egészséges fejlődése szempontjából**, így szolgáltatásunk minőségét az alábbi tanúsítványok is garantálják: MSZ EN ISO 9001, MSZ EN ISO 22000, MSZ EN ISO 14001, MSZ 28001; BS OSHAS 18001.



Étlapjaink változatosak, a főfogások tekintetében a hónapon belüli ismétlődést lehetőség szerint kerüljük, ezzel is hozzájárulva a gyermekek minél szélesebb körű gasztronómiai jártasságának kialakulásához.

Étlapjainkat a több évtizede a szakmában dolgozó élelmezésvezetőnk, és dietetikusunk állítja össze, ezáltal biztosítva, hogy az ételeink nemnek, kornak megfelelő energia- és tápanyagtartalommal, vitamin- és ásványi anyag tartalommal rendelkezzenek, és a korszerű, vegyes táplálkozásnak megfeleljenek.

Szolgáltatásunk színvonalas fenntartása érdekében munkatársainkat képzéseken, tréningeken való részvétellel motiváljuk, hogy tudásuk és tapasztalatuk legjavát adva fejlődhessünk egy csapatként a minőségi köz- és gyermekétkeztetés tekintetében.