



Moderne Umgebung
Korszerű környezet

Qualitative Schulverpflegung
Minőségi iskolai étkeztetés

Interkultureller Treffpunkt
Interkulturális találkozási pont

Newsletter Nr. 1 - 2019/2020

Liebe Schulfamilie,

wir hoffen, dass Sie erholsame Schulferien haben, Sonne und Energie tanken und die Seele baumeln lassen. Noch einige Wochen und wir starten ins neue Schuljahr. Wir freuen uns sehr darauf, alle alten und neuen Mitglieder der Schulfamilie wieder begrüßen zu dürfen.

Wir blicken nun auf das erste Schuljahr mit dem DSBistro zurück und möchten die Gelegenheit nutzen, zum Start des neuen Schuljahres die alten und neuen Mitglieder der Schulfamilie mit unserem Newsletter umfassender über uns, unsere Tätigkeit und die Highlights des vergangenen Schuljahres zu informieren.

Kedves Iskolaközösség!

Reméljük, hogy sokat pihennek a nyári szünetben, a nap új energiával tölti fel Önöket és megfélekedeznek a mindennapok gondjairól. Alig pár hét múlva kezdődik az új tanév, amire sok szeretettel várjuk vissza az iskolaközösség régi tagjait és üdvözljük új tagjait.

Visszapillantunk a DSBistro első működési évére és az új tanév kezdetének alkalmából, e hírlevéllel részletesebben kívánjuk tájékoztatni az iskolaközösség régi és új tagjait magunkról, a tevékenységünkről és az elmúlt esztendő főbb eseményeiről.

Vorstellung

Im Juni 2018 hat sich die Struktur der Schulverpflegung an der Deutschen Schule Budapest verändert. Der bisherige externe Anbieter, der im Anlieferungssystem gearbeitet hat, wurde ersetzt durch das im Neubau eingerichtete selbst betriebene Deutsche Schule Budapest Bistro (kurz DSBistro). Der Schulträger – die Stiftung Deutsche Schule Budapest - ist 100%-iger Eigentümer der DSBistro Nonprofit Kft. Dadurch können wir eine qualitativ hochwertige und auf unsere Bedürfnisse abgestimmte Mensa unser Eigen nennen.

Wir bieten Ihnen hier Frühstück, Mittagessen und ein Kiosk-Warenangebot an. Einen Kiosk für Snacks und Getränke finden Sie auch im Foyer des Hauptgebäudes.

Neben der Verpflegung der Schulfamilie im Schulalltag und auf schulischen Veranstaltungen, können die Schulfamilien die Cateringdienste des DSBistro auch für private Veranstaltungen in Anspruch nehmen.

Bemutakozás

A Budapesti Német Iskolában 2018. júniusától gyökeresen megváltozott a diákok étkeztetése. Az ellátás az eddigi külső beszállító helyett az új iskolaépületben kialakított modern konyhán, saját üzemeltetés keretén belül, Deutsche Schule Budapest Bistro (röviden DSBistro) néven valósult meg. A Budapesti Német Iskola Alapítvány, mint az iskola fenntartója, 100%-ban tulajdonosa a DSBistro Nonprofit Kft-nek. Ezáltal sajátunknak nevezhetünk egy magas színvonalú és a mi igényeinkre összpontosító menzát.

Az új épületszárnyban reggelivel, ebéddel és büféárukkal állunk vendégeink rendelkezésére. A főépületben is található egy büfé gyorsétel- és italkínálattal.

A DSBistro - az iskolaközösség iskolai hétköznapi és iskolai rendezvényeken történő ellátása mellett - catering szolgáltatásait kínálja az iskolai családoknak azok magán rendezvényeire.

Der Nonprofit Gesellschaftsform entsprechend besteht für den Betrieb des DSBistro keine Gewinnerzielungsabsicht, etwaige Betriebsüberschüsse dürfen nicht ausgeschüttet werden.

Im Geschäftsjahr 2018 ist das Betriebsergebnis negativ ausgefallen, mittelfristig soll sich das DSBistro jedoch selber tragen können. Die Jahresabschlüsse der Gesellschaft sind den ungarischen Rechnungslegungsvorschriften entsprechend auf der Internetseite des Justizministeriums veröffentlicht und jederzeit einsehbar.

Das DSBistro-Team

Das DSBistro beschäftigt zurzeit 10 Mitarbeiter. Der Betrieb durch die Geschäftsführer Anita Sipeki und József Marosán geführt.

Die Leitung der Küche obliegt dem Küchenchef Máté Somodi. Herr Somodi hat mit Abschluss seiner Ausbildung zum Koch von 2003 bis 2010 im Hilton Hotel Budapest und von 2010 bis 2018 auf dem Europa Veranstaltungsschiff gearbeitet. In dieser Zeit hat er auch die Qualifikation als Meisterkoch erworben.

| | | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------------|
| Máté Somodi Küchenchef | Gábor Csomasz Koch, Diätetiker | Zalán Gombos Koch | Somodi Máté séf | Csomasz Gábor szakács, dietetikus | Gombos Zalán szakács |
| | Krisztina Somogyi Administration, Kiosk | Ildikó Zábrádi Kasse | | Somogyi Krisztina adminisztráció, büfé | Zábrádi Ildikó kassa |
| Teréz Halmos Küchenhilfe | Vivien Metszősy Küchenhilfe | <i>neu zu besetzen</i> Küchenhilfe | Halmos Teréz konyhai kisegítő | Metszősy Vivien konyhai kisegítő | <i>betöltendő</i> konyhai kisegítő |

Öffnungszeiten und Angebot

| | |
|----------|----------------|
| Kiosk | 7:00-14:00 Uhr |
| Mensa | 7:00-15:30 Uhr |
| Catering | auf Anfrage |

Der Kiosk im Gymnasium und die Mensa mit den Kioskwaren öffnen 40 Minuten vor Schulbeginn. Hier können Sie kalte und warme Getränke, Sandwiches, Wraps, Backwaren, Salate, Pausensnacks etc. erwerben. In der Mensa bieten wir Ihnen von 7:00 bis 10:30 Uhr zusätzlich diverse Frühstücksmenüs für die gesamte Schulfamilie. Der Kiosk schließt um 14:00 Uhr, die identischen Kioskwaren erhalten Sie jedoch bis 15:30 Uhr auch in der Mensa. Die Mittagessenszeit geht von 11:30 bis 15:30 Uhr.

Sie haben keine Zeit zum Kochen oder wollen auch am Abend warm essen? Sie können Mittagessen für die gesamte Familie mit nach Hause nehmen.

Das Angebot an Kioskwaren wechselt saisonal und in Anpassung an die Nachfrage der Schulfamilie. Wir bieten jeden Monat eine neue Sandwichvariation. Bei den Mittagessen stehen täglich 2 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und 1 Dessert zur Wahl. Wir kochen täglich frisch aus qualitativ hochwertigen Zutaten.

Bei der Gestaltung unseres Angebots berücksichtigen wir gerne die Wünsche und Anregungen unserer Gäste!

A nonprofit társasági formának megfelelően a DSBistro tevékenysége nem irányul nyereségszerzésre, nyereség-/osztalékkifizetés nem lehetséges.

A DSBistro a 2018-as üzleti évet negatív eredménnyel zárta, középtávon azonban önfinanszírozóvá kell válnia. A magyar számviteli szabályoknak megfelelően a társaság éves beszámolóit az Igazságügyi Minisztérium honlapján közzétette, azok ott bármikor elérhetőek.

A DSBistro csapata

A DSBistro jellenleg 10 munkatársat foglalkoztat. A vállalat irányításáért Sipeki Anita és Marosán József ügyvezetők felelnek.

A konyhát Somodi Máté séf vezeti. Somodi úr szakács tanulmányai befejezését követően 2003-tól 2010-ig a Budapesti Hilton Hotelben dolgozott, ezt követően pedig 2010-től 2018-ig az Európa rendezvényhajón. Ebben az időben vált okleveles mesterszakácsná.

Nyitvatartás és kínálat

| | |
|----------|----------------|
| Büfé | 7:00-14:00 óra |
| Mensa | 7:00-15:30 óra |
| Catering | igény szerint |

A gimnáziumban található büfé, valamint a menza a büfé kínálatával az iskolakezdés előtt 40 perccel nyit ki. Itt hideg és meleg italokkal, szendvicsekkel, wrapokkal, pékáruval, salátákkal, snackekkel állunk rendelkezésükre. Ezen kívül a menza 7:00 órától 10:30 óráig az egész iskolaközösséget különböző reggeli menükkel várja. A büfé 14:00 óráig tart nyitva, viszont a büféáruk 15:30 óráig a menzán is elérhetőek. Az ebédidő 11:30 órától 15:30 óráig tart.

Nem ér rá főzni vagy este is meleget szeretne vacsorázni? Az ebéd kínálatunkból az egész család részére haza is tudnak vinni.

A büfékínálat szezonálisan és az iskolaközösség igényei szerint változik. Minden hónapban új szendvicsvariációval állunk elő. A napi ebédkínálatunk 2 előételből, 3 főételből és 1 desszertből tevődik össze. Minden nap frissen főzünk magas minőségű alapanyagokból.

A kínálatunk kialakításánál szívesen vesszük figyelembe vendégeink kéréseit és javaslatait.

DSB-Karte

Alle Schüler und Mitarbeiter der DSB erhalten eine mit Namen und Bild personalisierte DSB-Karte, die der Identifizierung des Karteninhabers als Teil der Schulfamilie dient.

Im DSBistro werden die vorbestellten und vorab bezahlten Mittagessen durch das Auslesen der Karte dem Gast zugeordnet und ausgegeben. Vorbestellte Mittagessen können schneller ausgegeben werden und es entfällt der Bezahlvorgang an der Kasse. Ferner kann die DSB-Karte durch Aufladen von Guthaben als virtuelle Geldbörse zum bargeldlosen Bezahlen im DSBistro und am Schulkiosk benutzt werden.

Die Ausgabe der DSB-Karte erfolgt über die Schule.

QB-Suli^{WEB} Vorbestellsystem

Die Vorbestellung der täglichen Mittagessen und das Verwalten von Guthaben auf der Verpflegungskarte erfolgt mit Hilfe der Software QB-Suli^{WEB} der Quadro Byte Zrt.: <https://dsbistro.qb.hu>

Das Vorbestellsystem steht im neuen Schuljahr mit neuem modernerem Design und einfacherer Funktionalität zur Verfügung. Die Benutzeroberfläche wurde auch für die Nutzung auf Smartphones und Tablets optimiert. Die Erklärung der neuen Funktionen finden Sie in der Benutzeranleitung.

Die Wochenpläne sind in der Regel mindestens für die kommenden 4-6 Schulwochen erreichbar. Sie können gemütlich von zu Hause aus die Menüs anschauen, aussuchen, bestellen und vorab bezahlen. Vorbestellungen können innerhalb bestimmter Fristen auch storniert oder geändert werden.

Für die Nutzung des Vorbestellsystems und der DSB-Karte als Guthabekarte, ist es erforderlich, dass Sie sich im Vorbestellsystem registrieren und anmelden. Die Details zur Registrierung, Anmeldung und Nutzung finden Sie sowohl auf der Homepage der Schule als auch auf der Vorbestellseite.

Die Mittagsverpflegung für die Erstklässler erfolgt ausschließlich über das Vorbestellsystem. Eine Vor-Ort-Auswahl des Mittagessens durch die Erstklässler ist nicht möglich, um die Kinder nicht zu überfordern.

Für die schnelle und reibungslose Ausgabe der Mittagessen empfehlen wir allen Mitgliedern der Schulfamilie die Vorbestellung über unser Vorbestellsystem. Da wir täglich frisch kochen, können wir nur die Verfügbarkeit der vorbestellten Menüs garantieren. Für die Auswahl vor Ort halten wir ausreichende Mengen bereit, können aber nicht das gewünschte Menü garantieren.

Ab dem Schuljahr 2019/2020 gültigen Preise

Aufgrund der im vergangenen Schuljahr erheblich gestiegenen Kosten für den Wareneinkauf, Dienstleistungen und das Personal, sind wir leider gezwungen die Preise zum Schuljahr 2019/2020 anzupassen, um weiterhin unsere hohen Qualitätsstandards halten zu können.

Für eine langfristige wirtschaftliche Tätigkeit des DSBistro sind wir auch auf Ihre Unterstützung angewiesen, da wir nur mit den vorbestellten Menüs kalkulieren und hohe Ausschussmengen vermeiden können.

DSB-kártya

Az iskola minden tanulója és munkatársa számára a kártyatulajdonos fotójával és nevével ellátott, „megszemélyesített” DSB-kártyát készít, mely a kártyabirtokos, mint az iskolaközösség tagja, azonosítására szolgál.

A DSBistro-ban a kártya az előre megrendelt és kifizetett menü beolvasására és ez alapján az étel kiadására szolgál. Előre megrendelt ebédeket így módon gyorsabban tudunk kiadni és a pénztárnál történő fizetés szükségtelenné válik. Továbbá a kártya virtuális pénztárcaként is működhet, mert pénz feltöltése után fizetőeszközként szolgál a DSBistro-ban és a büfében egyaránt.

A DSB-kártya kiadása az iskola által történik.

QB-Suli^{WEB} előrendelési rendszer

A napi étkezés előrendelése valamint a virtuális pénztárca kezelésének lehetősége a Quadro Byte Zrt. cég QB-Suli^{WEB} nevezetű szoftverén keresztül történik: <https://dsbistro.qb.hu>

Az előrendelési rendszer az új tanévben új modernebb dizájnban és egyszerűsített funkciókkal áll rendelkezésre. A felhasználói felületet okostelefonra és táblagépre is optimalizáltuk. Az új funkciókról szóló részletek a felhasználói útmutatóban találhatóak.

Általában Ön 4-6 hétre előre meg tudja nézni a menüket, és ki tudja választani otthonról kényelmesen, együtt gyermekével, mit szeretne az iskolában ebédelni. Továbbá a rendszeren keresztül meg is tudja rendelni és előre ki is tudja fizetni. Bizonyos határidőkön belül le tudja mondani vagy meg is tudja változtatni előrendeléseit.

Az előrendelési rendszer és a DSB-kártya virtuális pénztárca funkció használatához az előrendelési rendszerben regisztráció szükséges, majd ezt követően lehet bejelentkezni. A regisztrációról, bejelentkezésről és a használatról szóló részletes információk az iskola honlapján valamint az előrendelési weboldalon találhatóak.

Az étkeztetés az elsősök számára kizárólag az előrendelési rendszeren keresztül működik. A túlterhelés elkerülése érdekében, a helyben történő menüválasztás az elsősök számára nem választható.

A gyors és akadálymentes ebédkiadás érdekében az iskolaközösség minden tagjának javasoljuk az előrendelési rendszer használatát. Mivel naponta frissen főzünk, csak az előre rendelt menük elérhetőségét tudjuk biztosítani. A helyben választáshoz megfelelő mennyiségekkel készülünk, viszont nem tudjuk garantálni, hogy a kívánt ebédfajta éppen még elérhető lesz.

A 2019/2020-as tanévtől érvényes árak

A tavalyi tanévben jelentősen növekedtek az alapanyagok és az igénybe vett szolgáltatások valamint a munkabérek költségei. Annak érdekében, hogy továbbra is biztosítani tudjuk az ellátás magas színvonalát, sajnos a 2019/2020-as tanévtől az áraknak is követniük kell ezt a magasabb költségszintet.

A DSBistro hosszútávú gazdaságos működéséhez az Ön segítsége is szükséges, hisz csakis az előre megrendelt ebédekkel tudunk fixen kalkulálni, s ezzel elkerülni a nagy mennyiségű ételhulladékot.

Das DSBistro kocht im Schnitt pro Schultag 300 Mittagessen. Bei dieser Menge können wir eine hohe Qualität sicherstellen. Hinsichtlich der Beschaffungspreise für Waren z.B. befinden wir uns gegenüber dem Essensvoranbieter, der pro Tag 40.000 Portionen ausgibt, in einer nachteiligen Situation.

Der Menüpreis für Vorbestellungen (Vorspeise und Hauptgericht) liegt ab dem neuen Schuljahr bei 990 HUF. Das Dessert kostet 300 HUF. Die Vesper für Kinder der Nachmittagsbetreuung kostet unverändert 300 HUF. Bei Auswahl vor Ort kostet die Vorspeise (Suppe oder Salat) 350 HUF, das Hauptgericht 950 HUF und das Dessert 300 HUF.

Die Kioskpreise erhöhen sich bei Waren der Grundversorgung (Wraps, Backwaren, Salate, Wasser etc.) nicht. Die Preise für Produkte, die täglich frisch vor Ort hergestellt werden, erhöhen sich um maximal 50 HUF.

Hausordnung

Für den Mensabereich gilt eine eigene Hausordnung, die das harmonische und geordnete Miteinander regeln soll. Hierbei gelten grundlegende Ordnungs- und Verhaltensregeln, die für alle Gäste selbstverständlich sein sollten:

<https://deutscheschule.hu/wp-content/uploads/2019/07/Hausordnung-DSBistro.pdf>

Aus den Erfahrungen der für unsere Schüler gehaltenen Vortragsreihe „Nachhaltigkeit und Müll“, möchten wir an dieser Stelle nur explizit darauf hinweisen, dass an der DSB das Wegräumen des von Schülern generierten Mülls - wider der Erwartungshaltung vieler Schüler - nicht in den Tätigkeitsbereich der Reinigungskräfte fällt.

Auch in der Mensa ist jeder Gast für das Entsorgen des eigenen Mülls in die hierfür vorgesehenen selektiven Mülltonnen selber verantwortlich! Die Tische am Kiosk und in der Mensa sind ordentlich und sauber zu hinterlassen!

Plastikfreie DSB

Im April 2019 haben wir die für die Verpackung unserer hauseigenen Produkte verwendeten herkömmlichen erdölbasierten Plastikverpackungen durch PLA Verpackungen ersetzt. PLA ist ein pflanzliches, kompostierbares Material, das aus verschiedenen Zuckerarten hergestellt werden kann.

Zusätzliche Informationen über PLA finden Sie auf der Homepage der DSB: Was muss man über umweltfreundliches PLA wissen? Wie wird es hergestellt? Welche Vorteile hat es? Wie wird es kompostiert? In welchen Müll gehört es?

<https://deutscheschule.hu/wp-content/uploads/2019/02/Was-ist-PLA.pdf>

Weitere durch uns zuvor verwendete Plastikverpackungen konnten wir durch Papierverpackungen ersetzen. Die Schüler der Nachmittagsbetreuung erhalten ihre Vesper klassenweise in Taschen aus Jute.

Statt der Schaumplastikverpackungen für die Mitnahme von Mittagessen verwenden wir nunmehr Verpackungen aus Rohrzucker. Das Mitnahmebesteck ist ebenfalls aus PLA. Für diese Verpackungen erheben wir seit April 2019 eine Gebühr von 150 HUF je Mittagessen.

A DSBistro átlagban iskolanaponként 300 ebédet főz. Ilyen mennyiség mellett egy magas minőségi színvonalat tudunk nyújtani. Viszont például a beszerzési árak tekintetében hátrányos helyzetben vagyunk a korábbi étkeztetési szolgáltatóval szemben, aki napi 40.000 adagot főz.

Az új tanévtől az előre rendelt menü ára (előétel és főétel) 990 Ft. A desszert ára 300 Ft. A napközis tanulók számára előre rendelhető uzsonna ára változatlanul 300 Ft. Helyben történő ebéd kiválasztásnál az előétel ára 350 Ft, a főétel ára 950 Ft és a desszert ára 300 Ft.

A büfé kínálat árai az alapellátásra szolgáló termékek tekintetében nem emelkednek (Wraper, pékáru, saláták, víz stb.). Azon termékek árai, amelyek frissen, házon belül készülnek, legfeljebb 50 Ft-tal emelkednek.

Házirend

A menza területén saját házirend van érvényben, melynek célja a harmonikus és rendezett közös együttléti biztosítása. A hatályban lévő, alapvetően a rendre és viselkedésre vonatkozó szabályok minden vendég számára magától értetődőek kell, hogy legyenek: <https://deutscheschule.hu/wp-content/uploads/2019/07/Házirend-DSBistro.pdf>

A tanulóknak megtartott „fenntarthatóság és hulladék” című előadássorozat keretén belül nyert tapasztalatok alapján, itt csak kifejezetten arra szeretnénk felhívni a figyelmet, hogy az iskolában – sok tanuló elvárásával ellentétben – nem a takarító személyzet munkakörének része a tanulók által termelt hulladék elpakolása.

A menzán is minden vendég saját maga felel az általa okozott hulladék az erre a célra kihelyezett szelektív hulladékgyűjtőbe történő elhelyezéséért. A büfénél és a menzán kihelyezett asztalokat egyaránt rendezetten és tisztán kell magunk után hagyni!

Műanyagmentes DSB

2019. áprilisában lecseréltük a saját termékek csomagolására korábban használt kőolaj alapú műanyagcsomagolásokat PLA csomagolásokra. A PLA egy növényi alapú, komposztálható anyag, melyet növényi cukrokból állítanak elő.

További információkat PLA-ról az iskola honlapján találnak: Mit kell tudni a környezetbarát PLA-ról? Hogyan készül? Milyen előnyei vannak? Hogy lehet komposztálni? Hová kell kidobni?

<https://deutscheschule.hu/wp-content/uploads/2019/02/Mi-a-PLA.pdf>

Egyéb, korábban általunk használt műanyagcsomagolásokat papírcsomagolásokra tudtunk cserélni. A napközis diákok most már vászoncsatyorban kapják meg az uzsonnájukat osztályonként.

Az ebédelvitelre használt műanyag habdobozok helyett most már nádcukorból készült dobozokat használunk. Az eldobható evőeszköz is PLA-ból készül. Ezekre a csomagolásokra 2019. április óta 150 Ft-ot számolunk fel adagonként.

Die Mitnahme von Mittagessen in Ihrer mitgebrachten Mehrwegbox ist ohne Aufpreis möglich.

Wir sind ständig auf der Suche nach umweltfreundlicheren Verpackungen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir hierbei jedoch in erster Linie immer die strengen Anforderungen für Lebensmittelsicherheit und -hygiene beachten. Leider haben wir auf die Verpackungen von externen Produkten keinen Einfluss. Zuletzt ist es auch nicht zu vernachlässigen, dass gegenwärtig leider noch jede Verpackungslösung ohne herkömmliches Plastik mit erheblichen Mehrkosten verbunden.

DSB-Elterncafé „Zwemo“

Auch im neuen Schuljahr 2019/2020 heißt das DSB-Elterncafé Team am ersten Schultag, dem 26. August 2019, alle neuen Eltern zu einem Begrüßungscafé im DSBistro willkommen.

Im weiteren Verlauf des Schuljahres findet das DSB-Elterncafé „Zwemo“ wie immer einmal im Monat am 2. Montag eines jeden Monats in der Zeit von 07.30 bis 10:30 Uhr im DSBistro statt.

Lernen Sie bei selbstgebackenem Kuchen und Kaffee in einer lockeren und geselligen Runde andere Eltern der DSB kennen. Treffen Sie bekannte Eltern wieder, lernen Sie neue Eltern kennen, tauschen Sie sich aus und erfahren Sie Neues von der Schule und über Budapest.

Das Team des DSB-Elterncafés freut sich darauf, Sie beim nächsten DSB-Elterncafé begrüßen zu dürfen!

Grill 'n Chill am 15. Juni 2019

Wir freuen uns, dass Sie so zahlreich an der Grill 'n Chill Party teilgenommen haben. Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals herzlichst bei allen Helfern und Sponsoren (Erste Bank, Mercedes, Penny, UniCredit Bank) bedanken. Der Dank gilt im Namen des Schulträgers und der Schule auch jenen Eltern, die in den vergangenen Jahren mit unermüdlichem Einsatz maßgeblich zum Erfolg der Schulfeste beigetragen haben. Es war uns eine besondere Freude viele diese Eltern diesmal einfach nur als Gast begrüßen zu dürfen.

Landeskochwettbewerb

Hinter den Kulissen bereiten wir uns bereits seit Februar mit Eifer auf den diesjährigen Kochwettbewerb für Gemeinschaftsverpflegung vor. Einsendeschluss für unsere Menüreihe war im Mai 2019. Wir sind stolz berichten zu dürfen, dass wir es auf Anhieb in die nächste Runde geschafft haben und im November 2019 im regionalen Halbfinale um den Einzugs der 12 Besten in das Landesfinale kochen.

Wir danken Ihnen für Ihre bisherige Unterstützung und freuen uns weiterhin auf Ihre Anregungen und Verbesserungsvorschläge!

**Mit besten Grüßen
Ihr DSBistro-Team**

Saját, otthonról hozott ételhordóba kért ebéd esetén, csomagolási felárat nem számolunk fel.

Folyamatosan keressük a környezetkímélőbb csomagolási módokat, melyeknél viszont elsősorban a szigorú élelmiszerbiztoságra és – hígéniára vonatkozó szabályokat kell követnünk. Sajnos, a nem saját termékek csomagolására nincs ráhatásunk, és továbbá nem elhanyagolható tény, hogy jelenleg még minden, a hagyományos műanyagot kiváltó megoldás jelentős többletköltséggel jár.

DSB-Elterncafé „Zwemo“

Az új 2019/2020-as tanév első tanítási napján, augusztus 26-án sok szeretettel várja a DSB-Elterncafé csapata egy köszöntő kávéra az új szülőket a DSBistro-ban.

A DSB-Elterncafé „Zwemo“ rendezvényre a tanév folyamán havonta, a hónap minden második hétfőjén 7:30-tól 10:30-ig a DSBistro-ban kerül sor.

Ismerjenek meg más szülőket is egy könnyed és közvetlen társaságban, frissen sült sütemények és kávé mellett! Találkozzanak a már korábbról ismert szülőkkel! Remek alkalom ez a tapasztalatcserére, és az új ismeretek megszerzésére – mind az iskolával, mind Budapesttel kapcsolatban.

A DSB-Elterncafé csapata sok szeretettel várja Önöket a következő szülői kávézásra!

Grill 'n Chill 2019. június 15-én

A mi nagy örömünkre az iskolaközösségből nagyon sokan vettek részt a Grill 'n Chill partin. Meg szeretnénk ragadni az alkalmat itt még egyszer megköszönni a támogatók és szponzorok által nyújtott segítséget (Erste Bank, Mercedes, Penny, UniCredit Bank). A köszönet az iskolafenntartó és az iskola nevében azoknak a szülőknél is szól, akik az elmúlt években fáradhatatlan erőfeszítésekkel jelentősen hozzájárultak az iskolai ünnepek sikereihez. Nagy örömünkre számos ilyen szülő ez alkalommal csak kizárólag mint vendég üdvözölhettünk.

Közétképzési szakácsverseny

A színpalak mögött február óta nagy lelkesedéssel készülődünk az idei közétképzési szakácsversenyre. 2019. májusi határidővel küldtük be az általunk megálmodott menüsört. Nagy büszkeséggel tölt el minket, hogy első próbálkozásra bejutottunk a következő fordulóra. 2019. novemberében a regionális elődöntőn élőkben főzünk majd, hogy a 12 legjobb csapat egyikeként az országos döntőbe kerülhessünk.

Nagyon köszönjük Önöknek az eddigi támogatásukat, és továbbra is várjuk észrevételeiket és javaslatokat!

**Üdvözlettel:
A DSBistro csapata**