

ÜZLETI TERV

Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Kft.

3950 Sárospatak, Kossuth u. 46.

Készítette: Gulybán László

ügyvezető

Sárospatak, 2025. 03. 14.

Tartalomjegyzék

1. Cégladatok	3
2. Előzmények	4
3. A vállalkozás bemutatása	5
3.1 Közétkeztetés	5
3.1.1 Központi főzőkonyha	6
3.1.2 Carolina Óvoda és Bölcsőde.	9
3.1.3 Örömhírvétel Görögkatolikus Óvoda	9
3.1.4 II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola	9
3.1.5 Pécsvárad Botond EGYMI.....	9
3.1.6 Árpád Vezér Gimnázium és Kollégium.....	10
3.1.7 Sárospataki Gondozási Központ	10
3.2 VIN menza élelmezési és raktárgazdálkodási program.....	11
3.3 HACCP rendszer	13
3.4 Élelmszer nyersanyagbeszerzés	15
3.5 Makkhetes Étterem.....	16
3.6 Strand Büfé	17
3.7 Karbantartás	17
4. Szervezeti felépítés	19
5. Pénzügyi terv.....	24
6. 2025. év kiemelt feladatai	31

1. CÉGADATOK:

A társaság cégneve: Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság

Rövidített neve: Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Kft.

A társaság székhelye: 3950 Sárospatak, Kossuth L. u. 46.

A társaság telephelyei:

- Központi főzőkonyha, 3950 Sárospatak, Kossuth L. u. 57.
- Strand Büfé, 3950 Sárospatak, Határ út 22/B. 1627 hrsz.
- Móricz Kollégium konyha, 3950 Sárospatak, Arany J. út 3-5.

Alakulásának időpontja:

Cégjegyzékszám: 05-09-014489

Jegyzett tőke: 3 000 000 Ft

Tulajdonos neve: Sárospatak Város Önkormányzata

3950 Sárospatak, Rákóczi út 32.

A társaság képviselőjének neve: Gulybán László

A társaság tevékenységi körei: Közétkeztetés és egyéb vendéglátás

Karbantartás

A Felügyelő Bizottság:

Felügyelő Bizottság tagja: Kaibás László

Felügyelő Bizottság tagja: Krizsó Nikoletta

Felügyelő Bizottság tagja: Lendvainé Szendrei Ágnes

Könyvvizsgáló:

Konto és Kontroll Kft., Képviselője: Pongráczné Szerencsi Judit

2. ELŐZMÉNYEK:

A Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft. elődje a RFV-Sárospatak Városgazdálkodási Nonprofit Kft. 2007. október 1-jén alakult. Az akkori főtevékenységek:

- távhőszolgáltatás
- hőszolgáltatás
- közvilágítás szolgáltatás
- közétkeztetés szolgáltatás
- karbantartás szolgáltatás

2010. augusztus 1-jétől profiltisztítás gyanánt 2 cég látta el ezeket a szolgáltatásokat. A távhőszolgáltatást és hőszolgáltatást a Patakhő Energiaszolgáltató Nonprofit Kft látta és látja el. A közvilágítás időközben átszervezésre került. A közétkeztetést és karbantartást a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft végezte és végzi ma is.

A társaság 2010. augusztus 1-jétől 100 %-os Önkormányzati tulajdonba került. A közétkeztetés 2007 évtől lezajló beruházását a pénzügyi és szakmai befektetőtől Önkormányzati kölcsönből megvásároltuk közel bruttó 215 millió forintból. Ezt a hitelt és kamatait 2025 év folyamán visszafizetjük. 2010-től évi 14 millió forint tőkét és 10 millió forint kamatot fizettünk vissza. A 215 millió forint tőke után 75,8 millió forint kamatot fizetünk vissza.

A karbantartás évi 20 millió forint átalánydíjjal 22 épület karbantartásával indult. Ez folyamatosan átalakult, jelen pillanatban 2 fő karbantartóból áll, akik külső karbantartói munkákat is végeznek, de elsődleges feladatuk a közétkeztetés konyháinak támogatása.

3. A VÁLLALKOZÁS BEMUTATÁSA

3.1 KÖZÉTKEZTETÉS

A társaság fő tevékenysége a közétkeztetés szolgáltatás.

A közétkeztetést intézmények szerint működtetjük.

Tartalma:

- Tálalókonyha Carolina Óvoda és Bölcsőde Zrínyi út 45.
- Tálalókonyha Örömhírvétel Óvoda József Attila u. 31.
- Tálalókonyha II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola Petőfi út 1.
- Tálalókonyha Pécsvárady Botond EGYMI Nagy Lajos u. 10.
- Tálalókonyha Árpád Vezér Gimnázium és Kollégium Arany J. út 5-7.
- Sárospataki Gondozási Központ Rákóczi út 32.

Ezeknek az intézményeknek külön-külön az életkori sajátosságoknak megfelelő energia és tápértékű ételt készítünk.

A közétkeztetés szolgáltatást konyhánkénti felosztása:

- központi főzőkonyha, Kossuth u. 57.
- és a fent említett tálalókonyhák alkotják

3.1.1 Központi főzőkonyha

A legnagyobb és legfontosabb telephelyünk. Az ételadagok elkészítésének 96 %-a itt történik. Reggel 4 órától kezdődik a műszak. A szükséges reggeli italok elkészítése és a beérkezett nyersanyagok átvétele a feladat. Ezután folyamatosan érkeznek a szakácsok és konyhai kisegítők és folytatódik a napi 1400-1800 adag étel elkészítése. Az ételek elkészítése folyamatosan zajlik és folyamatosan kerül kiszállításra a tálalókonyhákba.

A feladatot

- 1 fő élelmezésvezető
- 1 fő élelmezés vezető helyettes
- 3 fő szakács
- 7 fő konyhai kisegítő (1 fő közfoglalkoztatott)
- 1 fő ételszállító sofőr látja el

A központi főzőkonyha felújítása 2008-ban zajlott. Nagy szerencsénkre a pénzügyi és szakmai befektető a legmagasabb kategóriájú Küppersbusch márka mellett döntöttek. 17 év alatt az eszközök 150 %-os kihasználtsággal kiegyensúlyozottan működtek. Természetesen javítások számtalanszor előfordultak. A 150 %-os kihasználtság azt jelenti, hogy a konyha adagkészítési kapacitását alul tervezték, ezért ha bármely eszköz meghibásodik nagy zűrzavart tud okozni. Az évek során több javítással foglalkozó szakembert próbáltunk ki, egyre kevesebben vannak és egyre nehezebben tudják javítani a közbe megszűnt Küppersbusch gyártású márkát.

A konyha műszaki eszközei:

- 900 liter üstkapacitás
- 2x20 db 1/1-es sütőkapacitás
- 5x20 l fritőz kapacitás
- 100 l billenőserpenyő kapacitás
- 180x220 cm alapterületű hűtőkamra
- 4920 l hűtő és fagyasztókapacitás
- 2 db indukciós tűzhely
- 2 db indukciós zsámoly
- 1 db sokkoló

Természetesen dagasztógép és egyetemes konyhai robotgép is rendelkezésünkre áll.

Az évek során a Hetes udvarban felszabaduló önkormányzati helyiségeket béreltük. A központi főzőkonyha tervezésekor a hely szűke miatt kimaradtak bizonyos funkciók, ami nélkülözhetetlen a működésünkhöz. Ezekben a helyiségekben alakított ki a

- zöldségelőkészítőt
- fagyasztóhűtő raktárat
- tisztítószer raktárat
- férfi öltözőt
- használt olaj tárolót
- csomagolóanyag tárolót
- veszélyes hulladék tárolót
- étel hulladék tároló
- szociális tároló helyiséget

Egy helyiség maradt felújítás nélkül, amit hidegkonyhai előkészítővé szeretnénk felújítani a jövőben.

2023-2024 év folyamán az Önkormányzat pályázata kapcsán felújításra került az épület egy rossz állapotú tetőszerkezeti része. Felszerelésre került egy 61 nm²-es, 13 kW teljesítményű napelem. Ezzel párhuzamosan 3x63 A-ról 3x200 A teljesítmény fejlesztése is megtörtént. Az elhasználódott hűtőkamra cseréje is megtörtént. Beszerzésre került 2 db nagyüzemi indukciós tűzhely, 2 db nagyüzemi indukciós főzőzsámoly és 1 db 20 l kapacitású elektromos fritőz. Ezeket az eszközöket tervek szerint az Önkormányzat tartós használatra átadja a társaságnak.

Kockázatelemzés:

A 17 éves elhasználódott műszaki eszközök javítása és pótlása nagy kockázatot jelent. Egy eszköz meghibásodása esetén is veszélybe kerülnek a technológiai folyamatok.

Az évek során folyamatosan romló beszállítók megnehezítik a minőségi étel készítést. Hosszú éveken keresztül nyertesei voltunk a nyersanyagbeszerzésnek. Jó minőségű nyersanyagokkal, korrekt beszállítókkal működünk együtt. A covid által megrázott gazdasági helyzet után ez teljesen felborult, a beszállítók is megváltoztak és a nyersanyagok rossz minősége és a pontatlan szállítás napi problémát jelentenek.

Az ételszállító kocsi méreténél fogva csak diesel üzemű motorral működő lehet, ami nem a városi használatra lett tervezve. A jármű meghibásodása a pontos ételszállítás miatt szintén nagy kockázatot jelent.

A racionalizált létszám a szabadságok és a táppénzek esetén nagy problémát jelent. A szakács szakma közben hiányszakma lett, folyamatosan küzdünk a jó szakácsok megtalálásával. Elsődleges probléma tehát a kevés szakács, másodlagos probléma, hogy a kereskedelmi vendéglátóhelyek elcsábítják a jó szakembereket a többszörös fizetés reményében. Az előző időkben a konyhai kisegítők majdnem szakács felkészültséggel rendelkeztek, így nagy segítségükre voltak a szakácsoknak. Ma már a konyhai kisegítők nem rendelkeznek ezekkel a tulajdonságokkal.

Hosszú éveken át úgy működünk, hogy ha a központi főzőkonyhába bármi nagyobb meghibásodás létezik a sárospataki közétkeztetés veszélybe kerül. Ezt oldotta fel a 2018-ban átadott Móricz konyha, ami a menekülő konyha státuszra alkalmas.

A hatósági ellenőrzések folyamatos kockázatot jelentenek, mert évről évre szigorodnak. Ami évekkal ezelőtt nem volt probléma, az egyszer csak probléma lett. Erre egy szélsőséges példát kiemelhetünk: hosszú éveken keresztül megfelelő volt a fakanál használata. Egyszer kitalálták, hogy fém keverőlapátokat kell használnunk.

A központi főzőkonyha légtechnikai berendezései szintén 17 évesek, aminek meghibásodása azért kritikus, mert ha nem működik a légtechnika, nem engedi egy mágnesszelep a gázos eszközök működését. Ezt enyhítettük 2023-ban a gázos eszközök csökkentését a villamoseszközök javára.

A Központi Főzőkonyha célkitűzése: kiváló minőségű ételek előállítása, piaci partnereink, fogyasztóink bizalmának megnyerése és megtartása. Ezúttal is köszönöm minden munkatársamnak az áldozatkész, precíz munkát.

3.1.2 Carolina Óvoda és Bölcsőde

A bölcsődések részére átlagosan napi 60 gyereknek készítünk ételt, reggelit, tízórait, ebédet és uzsonnát. Ez éves szinten bölcsőde esetén 38.300 adag étel.

Az óvodások részére naponta közel 220 adag ételt kérnek átlagosan, tízórait, ebédet és uzsonnát. Ez éves szinten 124.300 adag ételt jelent.

Ezek között a gyerekek között vannak ételintoleranciával rendelkezők, akiknek ellátását is vállaljuk.

A tálalást szintén 2 fő konyhalány látja el. A tálalókonyha 2010-ben az épület felújításával együtt felújításra került önerőből.

3.1.3 Örömhírvétel Óvoda

Az intézményben napi szinten körülbelül 70 gyerek kér tízórait, ebédet és uzsonnát. Ez éves szinten 40.300 adag étel. Egy fő látja el a tálalást. A tálalókonyha felújítása szakaszosan zajlott 2022 és 2023 évben. Ez az intézmény a közétkeztetés szolgáltatáshoz hozzátartozik, de nem az önkormányzat hatásköre.

3.1.4 II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola

Az intézményben napi szinten közel 310 gyermek étkezik tízórait, ebédet és uzsonnát. Ez éves szinten 130.800 adag ételt jelent. A tálalást 4 fő látja el napi 5 órai munkával 10 órától 15 óráig. Itt is előfordul az ételintolerancia. A tálalókonyha felújítása 2015-ben zajlódot szintén saját erőből.

3.1.5 Pécsvárady Botond EGYMI

Az intézményben napi szinten 70 gyerek étkezik, reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora készül részükre. Éves szinten 38.900 adag étel készül. A tálalást 2 fő csúsztatott műszakban látja el. A tálalókonyha felújítása 2024-ben történt szintén önerőből.

3.1.6 Árpád Vezér Gimnázium és Kollégium

A tálalás a Móricz Kollégium épületében zajlik. A központi főzőkonyha után a legsokrétűbb tálalókonyháról beszélünk. Napi 150 középiskolás vesz részt az étkezésekben. Éves szinten 60.000 adag ételt jelent.

A tálalást 4 fő végzi csúsztatott műszakbeosztással. Ezen a tálalókonyhán zajlik a gondozási központ által rendelt ételek tálalása.

A konyha felújítása 2017 és 2018 között zajlott pályázati forrásból, az Önkormányzat és a Társaság konzorciumi együttműködésében. Az épületrész felújítására az Önkormányzat pályázott, a konyhatechnológia felújítására pedig a Társaság. Teljes épületgépészeti felújítás történt, víz- és szennyvízhálózat, fűtés, villamoshálózat vonatkozásában. A falak és a padlók új burkolatot kaptak. Lehetőségünk volt a pályázat kapcsán, hogy főzőkonyha státuszt alakítsunk ki. Ez azért volt régi megoldandó feladatunk, mert a központi főzőkonyha bármilyen meghibásodása vagy ellehetetlenülése kapcsán a sárospataki közétkeztetés veszélybe kerülhetett volna. Így ez a konyha kiválthatja havária helyzetben a központi főzőkonyhát, amire az előző időszakban többször is volt példa.

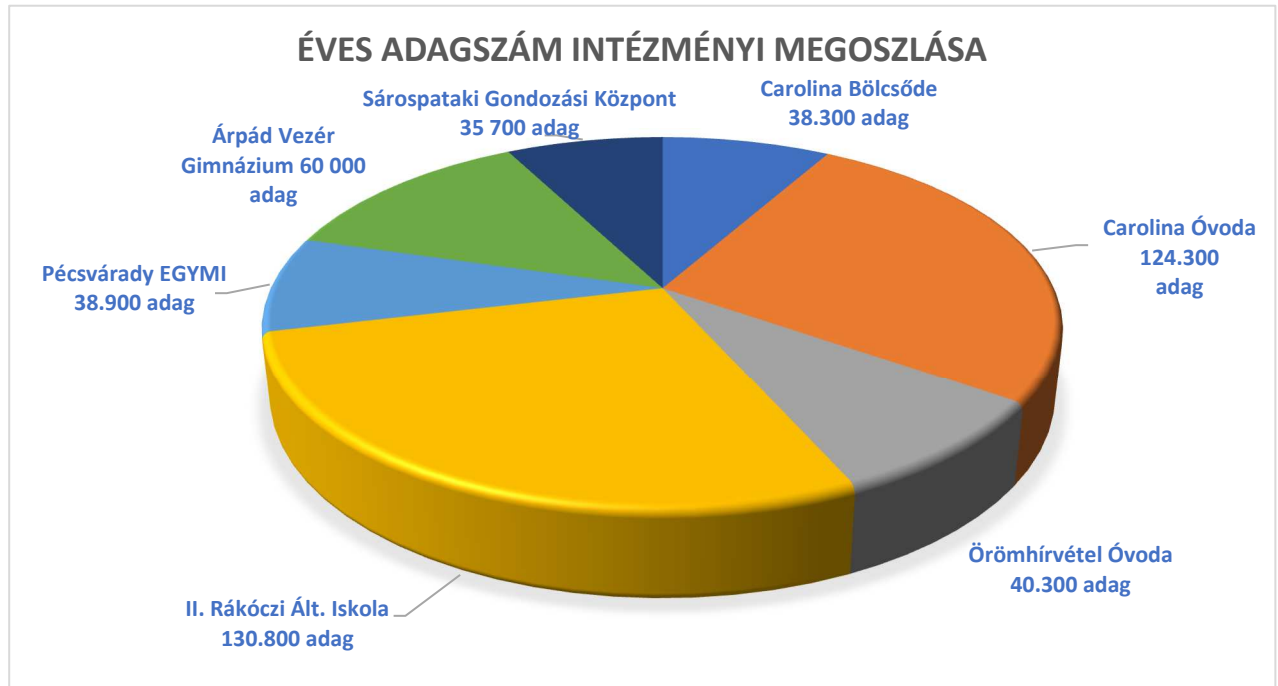
A nagyüzemi konyhai gépeket igyekeztünk középkategóriájú eszközökkel ellátni, ami nem a legmagasabb minőség, de nem is alacsony. Ez a Fagor márka lett.

3.1.7 Sárospataki Gondozási Központ

A Gondozási Központ számára napi 150 adag ebédet készítünk. A tálalás 3 helyszínen zajlik. Két tálalási helyiség a Móricz Kollégium konyhájában, egy tálalási helyiség pedig a Hetes étterem udvarában található. A Móricz Konyha egyik része, akik fizikai állapotuk miatt nem tudnak eljönni az ebédért, nekik házhoz szállítja a gondozási Központ. Ez napi 110 adag ételt jelent. Azok az idősek, akik fizikai állapotuk alapján az ebédért el tudnak jönni, ezek is itt kerülnek tálalásra. Napi szinten körülbelül 20 fő.

A város másik oldalán lakó idősek a Hetes Étterem udvarában lévő tálalóhelyiségben veszik át az ételt. Ők is körülbelül 20 vannak. Ez a 20 fő megoszlik az Öregek napközi otthonára és a fogyatékosok napközijére. Ez éves szinten 35.700 adag ebédet jelent.

Az alábbiakban egy kördiagrammal szemléltetjük a közétkeztetés szolgáltatás megoszlását!



A tálalókonyhákba összesen éves szinten 468.300 adag étel kerül kiosztásra.

3.2 VIN MENZA ÉLELMEZÉSI ÉS RAKTÁRGAZDÁLKODÁSI PROGRAM

A közétkeztetés egyik legfontosabb eleme a VIN Menza program, ez a közétkeztetés „vállalat irányítási” szoftvere.

Az alapadatok itt kerülnek rögzítésre:

- receptek: életkori sajátosságoknak megfelelő normatíva alapján

bölcsőde	1-es norma
óvoda	1-es norma
általános iskola alsó tagozata	2-es norma
általános iskola felső tagozata	3-as norma
középiskola, felnőtt	4-es norma

Ez azt jelenti, hogy ugyanaz az étel más nyersanyag mennyiséggel készül, más nyersanyag mennyiség, más energia és tápérték mennyiség. Ez a program működteti a közétkeztetés ételkészítési folyamatát. A program teljes körű ismerete és kezelése elengedhetetlen a hatékony működés érdekében.

A közétkeztetés működésének folyamata a következő:

- beérkeznek az intézményektől a rendelt ételadag mennyiségek
- a létszám alapján meghatározásra kerül a szükséges nyersanyag
- ennek alapján megkezdődnek a beszállítói rendelések a készlet mennyiség figyelembevételével
- megkezdődik a másnapi kiszabot (a program a részletes receptúrából kiszámolja, hogy egy ételféleséghez mennyi nyersanyag szükséges. Ezt kiszabotnak hívjuk) alapján a nyersanyagok előkészítése
- a felhasznált mennyiség automatikusan levonódik a raktárkészletből
- A raktárkészlet a program alapján minden hónapban leltározásra kerül
- Minden hónapban vizsgálatra kerül a nyersanyag havi felhasználása. Lehet takarékoskodni, de az energia és tápértéknek meg kell felelni.
- energia és tápérték ellenőrzési folyamata

A program minden étel tartalmi értékét számolja. 10 napos intervallumokban vizsgálhatók az értékek. Itt láthatjuk a szénhidrát, a fehérje, a zsír, a só, a koleszterin bevitelét az életkori sajátosságoknak megfelelően.

Az étrend kialakítás is a VIN Menza program alapján történik. Ez kétféle leves, négyféle főétel elkészítését jelenti naponta. A négyféle főételben szinte minden alkalommal főzelék is készül. Mind tápérték és energiabevitel, mind a változatosság, mind a konyhatechnológia szerkezeti felépítése figyelembevételével történik.

A statisztikákat havonta és évente vizsgáljuk:

- intézményenkénti adagszám
- nyersanyag norma felhasználás étkezési típusonként
- raktárkészlet bevételezések és kiadások
- étel receptek
- energia és tápérték bevitel alapján
-

A VIN Menza program kezeléséért a közétkeztetési üzletágvezető a felelős.

A statisztikák elkészítése után ügyvezetői értékelés és elemzés történik.

3.3 HACCP RENDSZER

Ahhoz, hogy a vevői igényeknek, jogszabályoknak, előírásoknak megfeleljen a cég, HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert működtetünk.

A HACCP jelentése a következő: angol mozaikszó Hazard Analysis and Critical Control Points, ez magyarul annyit jelent: veszélyelemzés és kritikus ellenőrzőpontok. Ez összefoglalva annyit jelent, az ételkészítés millió veszélyes és kritikus pontot tartalmaz.

A HACCP folyamat ezeket a kritikus veszélyes pontokat határozza meg, a veszélyeket elemzi és utasításokat ad a veszélyhelyzetek megelőzésére. Az élelmiszer előállítás folyamatát szigorú higiéniai előírásokkal kell végeznünk. Ez kell, hogy meghatározza működésünk minden másodpercét. Ez ad alapot és keretet a felelősségteljes munkánknak.

A HACCP rendszer kiterjed a központi főzőkonyhára, Makkhetes Étteremre, a tálalókonyhákra és a Strand Büfére is!

A HACCP rendszer kiterjed az élelmiszerek beszerzésére, tárolására, a vendéglátó tevékenység technológiájának minden lépésére, az élelmiszerbiztonság szempontjából befolyással bíró berendezések, gépek és eszközök karbantartására és tisztítására, valamint a személyi és környezeti higiéniára. Betartjuk a hatósági előírásokat, követjük a szakismeret bővülését. A technológiai változásoknak megfelelően napra készen tartjuk a rendszert, ehhez rendszeres külső és belső felülvizsgálatokat végzünk.

A beszállítóinkat úgy választjuk meg, hogy a beszállított termékeink, szolgáltatásaink az előírt élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfeleljen. Ez egyre nagyobb küzdelmet jelent a hétköznapiakban.

A termelési és tálalási folyamatokat megfelelő higiéniai körülmények között végezzük, különös figyelmet fordítva a személyi és környezeti higiéniára.

Képzések segítségével kívánjuk elérni, hogy minden dolgozónál alapértékké váljon a biztonságos termékek előállítására való törekvés.

A HACCP rendszer segítségével a hagyományosan kiváló minőség mellett az élelmiszerbiztonságot is garantáljuk fogyasztóinknak.

A folyamat beszállítással, raktározással, nyersanyagok feldolgozásával, ételkészítés folyamatának lezárásával a tálalással folytatódik, és így a környezet és az eszközök tisztításával, fertőtlenítésével fejeződik be. A főzőkonyhára az alapanyagot a nagykereskedelemből vásároljuk lehetőség szerint előkészítve. vagy pedig a főzőkonyha saját eszközeivel előkészítjük, tároljuk, összeállítjuk, készen tartjuk, szállítjuk, tálaljuk. A húsokat előre szeletelve 6-8-10 dkg-ként kapjuk, darálva és kockázva. A hagymát fokhagymát előhűtve tisztítva és zúzva, a burgonyát kockázva és karikázva tisztítva kapjuk. A zöldségeket szintén tisztítva és kockázva.

Kiszállítás: A kiszállítás a cég saját autójával történik. A meleg és hideg ételeket is megfelelően csomagoljuk a kiszállítás során. A szállításkor felhasznált nagyüzemi eszközöket általában a tálalókonyhák feketemosogatójába tisztítjuk, fertőtlenítjük és előkészítjük a központi konyhába visszaszállításra.

A tálalás: Melegen tartó pultokból tálalunk, ezzel szigorúan figyelve a megfelelő hőmérsékleten való tartást. Porcelán és törhetetlen műanyag étkészletet használunk, valamint rozsdamentes evőeszközöket. Használat után az étkészletet, evőeszközöket az előírások betartásával 2 fázisban mosogatjuk el, 2 medencés rozsdamentes mosogatóban kombinált mosogatószer alkalmazásával, ill. mosogatógéppel. Ezt nevezzük fehér mosogatásnak. A nagyüzemi fehér mosogatásnak legfontosabb eleme a 85 °C-on történő öblítés. Ez véglegesen elpusztítja a baktériumokat, vírusokat és a gombákat.

A melegétel tárolására szigorú szabályok vonatkoznak. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényben kell tárolni és tálalni! Tálaláskor is fokozottan ügyelni kell a higiéniára.

A HACCP rendszer megfelelő működtetése érdekében a társaság minden dolgozója rendszeres oktatáson vesz részt. A HACCP rendszer elsajátítását mind a tálaló mind a központi főzőkonyha esetén folyamatos ellenőrzésekkel, dokumentálva végezzük. Ellenőrzési jegyzőkönyvek készülnek, a jegyzőkönyvek után megkezdődnek a helyesbítő intézkedések.

A több száz kritikus pont folyamatosan dokumentálva van. 30 nyilvántartást vezetünk folyamatosan, napi szinten, amit hatósági ellenőrzések alkalmával be kell mutatnunk.

3.4 ÉLELMISZER NYERSANYAGBESZERZÉS

Mivel az éves nyersanyag beszerzésünk 80-100 millió forint nagyságrendű, uniós közbeszerzési eljárást kell lefolytatnunk. Ez nagymértékben leegyszerűsíti a beszerzési folyamatokat, a folyamatok nyomon követését és ellenőrzését. Nem vagyunk kitéve az idény jellegű árak emelkedésére és esésére sem. Kiegyensúlyozottan és tervezetten tudunk az input folyamatokkal számolni. Az ajánlatkérés egy éves ártartást határoz meg. Az egyéves ártartás garanciát ad az éven belüli hektikus áremelkedés kiküszöbölésére is. Az ajánlatkérés szerkezetét meg kell említenem, hogy nagy odafigyeléssel néhai dr. Barati Bélával kezdtük el és alakítottuk ki 2009-től. Hosszú éveken keresztül nyertesei voltunk a közbeszerzési eljárás lefolytatásának. Kiváló árak, kiváló beszállítók és a közbeszerzési törvény garanciái következtében kiváló minőségű nyersanyagok voltak tapasztalhatóak. A Covid okozta gazdasági zűrzavar után minden megváltozott. A beszállítók igyekeznek a nyertesség reményében alacsony árakat tenni, azonban nem tudják garantálni a minőséget. Természetesen nem minden beszállítóra jellemző ez, de egyre több esetben fordul elő.

Igyekszünk minél kisebb raktárkészlettel rendelkezni, így általában az aznap felhasznált nyersanyagok a hajnali órákban érkeznek. Ha ezek késve vagy rossz minőségben érkeznek meg, a mennyiségük kapcsán a helyi kereskedelemben nem pótolhatók. Ez mindig nagy kockázatot jelent. Egyre többször kell a szavatossági idő miatt is reklamálnunk. Már említésre került az előkészített nyersanyagok használata. Ezzel emberi erőt, konyhai eszközöket és gépeket spórolunk meg. A zöldségek esetén a földesárú használata nagy kockázatot jelent a rovarok és rágcsálók bekerülése miatt. Elmondható, hogy mióta előkészített és tisztított zöldségeket használunk, rágcsáló és rovarmentes a konyhánk. A közbeszerzési törvények az utóbbi időkben előírják, hogy a tenderek lefolytatását csak akkreditált szakértők végezhetik. Ez ugyan tisztította a piacot, de az eljárás lefolytatása sokkal többbe kerül.

Tovább szigorodott a közbeszerzési törvény az utóbbi években, ami azt a kockázatot jelenti, hogy egy ajánlattevő esetén érvénytelen az eljárás. Ráadásul

az egy ajánlattevő megelőzését az ajánlatkérőre terheli a közbeszerzési törvény. Így nekünk kell felkeresni a beszállítókat, hogy tegyenek ajánlatot. Ez nagy zavart okoz a piaci körülményekben. A nyersanyag beszerzés 15 nyersanyag fajtára oszlik. Mivel egy beszállító nem tud tökehusra és tejtermékekre is ajánlatot adni.

3.5 MAKKHETES ÉTTEREM

A Makkhetes Étterem elsősorban azzal a különlegességgel rendelkezik, hogy ételadagokat értékesít, de az étteremnek nincs konyhája. Ez azt jelenti, hogy a központi főzőkonyha a közétkeztetésre szánt ételadag készítését kapacitás bővítéssel a Makkhetes Étterem részére is elkészíti. A Makkhetes Étterem kínálata a Bölcsődének, Óvodáknak, Általános Iskolának és a felnőtteknek készült ebéd. Az étterem azért is fontos, mert a közétkeztetésben elkészült ételek minőségét a felnőtt lakosság is tesztelheti. Ezzel azt érzük el, hogy az étterem költségeit nem szaporítja a logisztikus, a szakács, a konyhalány, az eszközök beszerzése és karbantartása, hanem önállóan értékesíthet. Tehát az étterem a közétkeztetésre épül. Az étterem dolgozói létszáma 1 fő étteremvezető, 3 fő pénztáros-tálaló, akik a közétkeztetésben is nagy feladatot vállalnak. Az étteremvezető a közétkeztetés üzletág vezető helyettes, itt zajlik az általános iskola tízórai elkészítése, tisztítószer nyilvántartása, HACCP rendszer támogatása, munkaegészségügyi vizsgálat szervezése.

A Makkhetes Étterem árbevételét a pénztárgép alapján tudjuk nyilvántartani. A kiadásokat a fent említett okok miatt nehéz meghatározni. A városban betöltött szerepe az étteremnek kitűnő. A 75 fő férőhelyes étterem naponta 400 és 500 adag ételt is képes forgalmazni. Az étterem árképzése a városi vendégek igényeinek megfelel.

Az étterem 11 órától 15 óráig tart nyitva, gyorsétteremként működik. A forgalom nagy része 11 és 13 óra között lezajlik. 11 óra előtt megtörténik az előre rendelt ételek becsomagolása, ezzel egyidőben a kiszállításra szánt ételek is csomagolásra kerülnek.

Az éttermet szívesen keresik fel májustól a városba érkező turistacsoportok, akik a kedvező árak és a jó minőség miatt veszik igénybe szolgáltatásainkat.

Ezekben a nyári hónapokban az egyéni turisták nagy része is megtalál minket a városban. Vannak időszakok, amikor szakkörök, táborok keresnek bennünket heti étkeztetés igényével.

A Makkhetes Étteremre épül a rendezvények szervezése és lebonyolítása. Ennek biztosítására 300 fős rendezvényes eszközök állnak készenlétben. Minden rendezvény- alapítványi bálók, esküvők, ballagások, halotti tor, családi események – lebonyolításával keresnek fel bennünket.

Hidegtálak készítését is vállaljuk. Ezeket a rendezvényeket helyben vagy kiszállítással is tudjuk vállalni. Sajnos éttermünk kapacitása kicsi (75 fő), ezért nagyon sok rendezvény lebonyolítását nem tudjuk vállalni. Sokat segítené egy 200 főt befogadó rendezvényterem, ami a bevétel mellett bérleti díjjal is növelhetné eredményünket. Az állófogadások lebonyolításához is megfelelő helyszínt tudnánk biztosítani. Ez egyenlőre távlati cél. Addig is, továbbra is szívesen fogadjuk vendégeinket, akik betérnek hozzánk a viszontlátás reményében.

3.6 STRAND BÜFÉ

2015 évtől cégünk a Végardó Fürdő egyik büfét bérli és üzemelteti. A kínálatunk frissensültekből és készételekből áll. Emellett Ice'n' go értékesítésével is foglalkozunk. A büfét 06.15-től 08.31-ig üzemeltetjük. Az előszezonban a dolgozók közétkeztetésben való leterheltsége miatt nem tudunk részt venni. A dolgozók Strand Büfé beosztása a szezon előtt megtörténik egyéb munkafolyamatok és szabadságok figyelembevételével. A büfé alkalmas mind a strand vendégeit és mind a városból érkezők kiszolgálására. A büfé nyereségességét nagyban befolyásolja az időjárás és a fürdőbe érkező vendégek száma. A büfé berendezésének költségei négy év alatt megtérültek.

3.7 KARBANTARTÁS

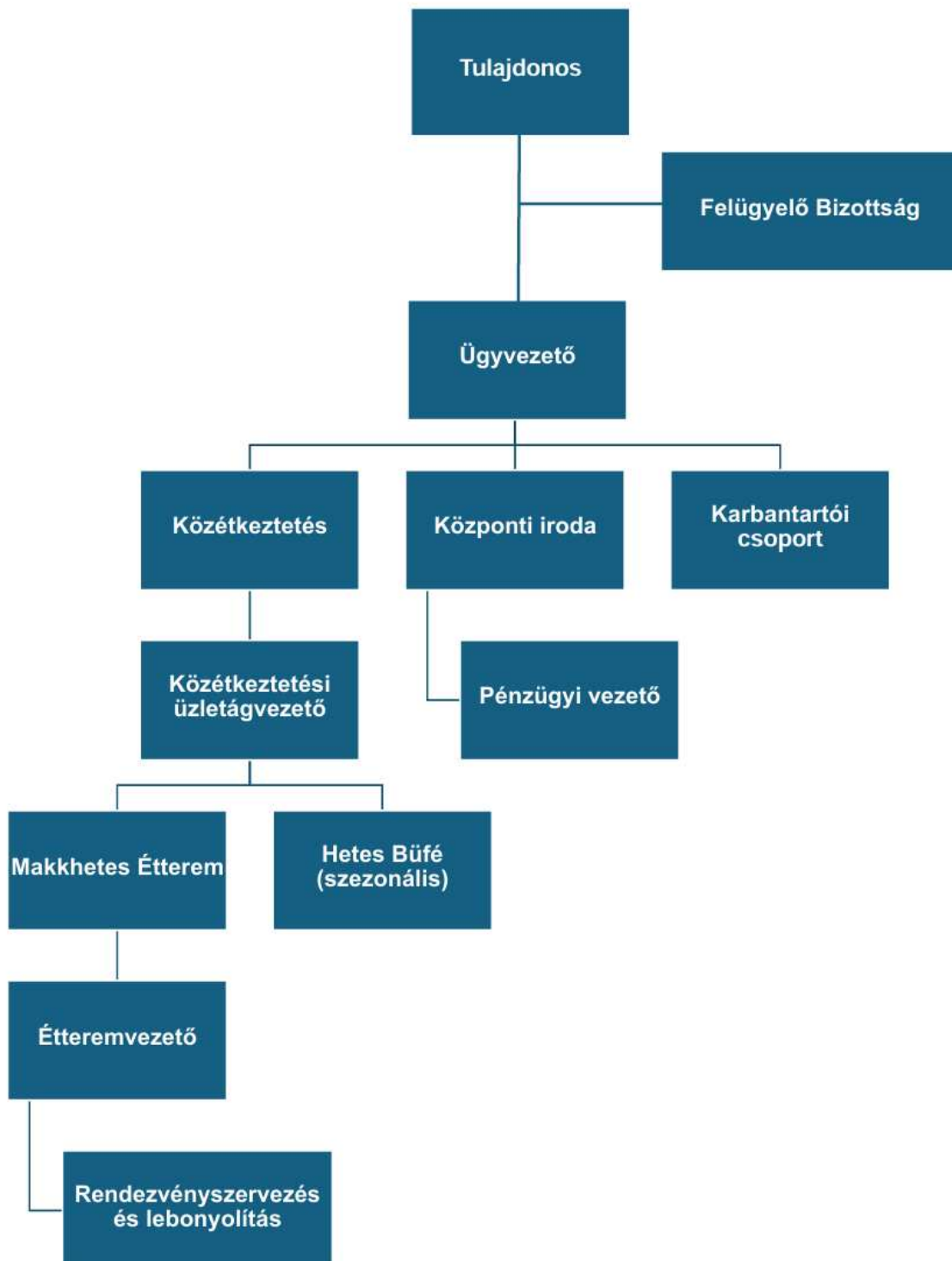
Előzmények: a karbantartás egységünk a város intézményeinek 22 épületének a karbantartási feladatait látta el. Az évek során, az intézmények átszervezése miatt folyamatosan csökkent a működési területünk, így a karbantartók létszáma is. 6-10 fő látta el előző években ezt a tevékenységet, ma 2 fő karbantartó végzi.

Elsősorban a tálalókonyhák, valamint a központi konyha épületeinek, konyhatechnológiai eszközeinek, villamosenergia hálózatainak, vizes blokkjainak a karbantartását végzik.

A karbantartók további munkái átalánydíjas szerződéses jogviszonyban és eseti megbízással történnek. Ezek felett ők végzik a Makkhetes Étterem ételkiszállítási feladatait is. A közétkeztetés ételszállítását is támogatják szabadságolás idején.

Igazi sokoldalú emberek a szakipari munkák 90%-át nagy hozzáértéssel meg tudják oldani. Működésünk kritikus pontjain ott állnak szakmai felkészültséggel és nagy felelősséggel. Mindig precízen és pontosan látják el zárjavítástól a vízlágyításig a feladatukat.

4. SZERVEZETI FELÉPÍTÉS



A Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft. 32 fő munkavállalót foglalkoztat.

A vállalat élén az ügyvezető áll.

Feladata:

- Az alkalmazottak munkájának teljes körű vezetői irányítása, ellenőrzése, koordinálása
- munkáltatói jogok gyakorlása a társaság munkavállalói felett
- a közétkeztetési részlegvezető munkájának irányítása
- a karbantartási részlegvezető munkájának irányítása
- A társaság célkitűzéseihez igazodó gazdaságosságot elősegítő szervezési-gazdálkodási tevékenység
- felelősségvállalás a beosztottjai munkavégzéséért a vezető felelősség körében
- dokumentációk selejtezésének jóváhagyása
- átadás-átvételi folyamatok szervezése
- termékek, szolgáltatások ellenőrzése
- munka- és mérőeszközök karbantartásának tervezése, ügyintézése
- stratégiai tervezési, szervezési, vezetési feladatok ellátása
- a társaságnál tervezett fejlesztésekkel, beruházásokkal kapcsolatos döntések meghozatala, azok jóváhagyása
- a szolgáltatások körének kijelölése, a társaság stratégiai célkitűzéseinek meghatározása
- kapcsolattartás tulajdonossal
- éves pénzügyi beszámoló és pénzügyi terv elkészítése
- beruházások, alvállalkozók, szállítók ellenőrzése
- munkabér, plusz juttatások megállapítása
- a munkaerő felvétele, illetve elbocsátása, munkaszerződések megkötése
- megfelelő munkakörülmények (szociális létesítmények) biztosítása
- a tervszerű szakmai képzések erőforrás igényének biztosítása, mindezek költségtervezése
- a személyzet időszakos beszámoltatása, a kiadott utasítások végrehajtásáról, a társaságnál folyó tevékenységekről
- ajánlatok jóváhagyása
- szerződések és módosításaik jóváhagyása
- közbeszerzés felügyelete
- HACCP rendszer jóváhagyása és folyamatos ellenőrzése, felülvizsgálata

Központi iroda:

Az adminisztrációs feladatokat

- 1 fő gazdasági vezető
- 1 fő gazdasági ügyintéző
- 1 fő általános ügyintéző (napi 4 órás) látja el.

A központi irodában zajlik a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft.
a Patakhő Energiaszolgáltató Nonprofit Kft.
a INNOVO-PATAK Sárospataki Városfejlesztő
Nonprofit Kft. teljes körű könyvelése.

Gazdasági vezető feladata: kapcsolattartás ügyvezetővel, az általa kiadott feladatok végrehajtása. Ajánlatkészítés, szerződés előkészítése, kontírozás-könyvelés, kimenő számlák elkészítése, beérkező számlák könyvelése-utalása, pénztárbizonylatok ellenőrzése, könyvelése, rendezvényi ételek számlázása, könyvelése, bevételek összeállítása, elkészítése, beküldése, kalkulációk ellenőrzése, kapcsolattartás könyvvizsgálóval, ügyfelekkel, partnerekkel, ügyvéddel, bankokkal, biztosítókkal. Leltározás, bérszámfejtés, járulék beállítás elkészítése, bérek-járulékok utalása, dolgozók adatainak karbantartása, Szép kártya számfejtése, utalása, munkabér könyvelése, táppénz igénybejelentése, szabadság-, betegszabadság ellenőrzése. Évvégi beszámolók összeállítása, elfogadtatása, közzététele, a tulajdonos által kért információk összeállítása, NAV képviselő, pályázatok, árajánlatok felülvizsgálata, piaci információk rendszeres gyűjtése, elemzése, értékelése. Szakmai képzéseken való részvétel.

Gazdasági ügyintéző feladata: FB anyagok irattározása, rendszerben tartása, előkészítése, jegyzőkönyvvezetés, szerződések nyilvántartása, új szerződések előkészítése, szerződés módosítások lekövetése, beérkezett számlák iktatása, könyvelésre való előkészítése, jelenléti ívek hó végi lezárása, bérszámfejtés előkészítése, szabadság nyilvántartás. Munkaügyi Központtal kapcsolattartás, kérelmek elkészítése, támogatott dolgozók nyilvántartása, elszámolások elkészítése, elküldése. Rendezvények árajánlatainak megírása, továbbítása, elszámolás, nyilvántartása. Közbeszerzési pályázatok, dokumentációk összeállítása, igazolások beszerzése. Pénztárvezetés, banki ügyintézés, kp befizetések, Back-office az összes területnek, postai ügyintézés, nyomdai kapcsolattartás, irodaszerek megrendelése, szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása, vezetése.

Általános ügyintéző feladata: teljeskörű eszköznyilvántartás, egyeztetés, dokumentálás, leltározással kapcsolatos feladatok ellátása, dokumentálása, selejtezés előkészítése, kapcsolattartás könyvelővel, pénztári dokumentumok kontírozása és előkészítése könyvelésre, általános ügyviteli feladatok ellátása

A közétkeztetés, a Makkhetes Étterem működése és a rendezvények szervezése:

Élelmezés vezető: üzletágvezetőként irányítja a közétkeztetési tevékenységet, a konyhai személyzet vezetői irányítását végzi. Étrend összeállítása, raktárkészlet kezelése, alapanyag-beszállítókkal kapcsolattartás, szállítólevelek, számlák igazolása, raktárbevételezés és kiadás. A dolgozók munkaidő beosztásának kialakítása. HACCP rendszer betartása, betartatása és dokumentálása.

- *Élelmezés vezető helyettes,*
- *Étteremvezető,*
- *Rendezvényszervező és lebonyolító*
-

Ezt a három feladatot egy ember látja el.

Az élelmezés vezető bármilyen akadályoztatása esetén teljeskörűen helyettesíti a közétkeztetés irányítását.

Étteremvezetőként vezeti az éttermet, meghatározza a Makkhetes Étterem működési feltételeit, adagszámokat, tartja a kapcsolatot a törzsvendégekkel. Higiéniai előírások biztosítása, baleset megelőzési és munkavédelmi szabályok betartása, betartatása a beosztottakkal. Konyhatechnológiai eszközök, gépek, berendezések karbantartása, előírás szerű használatának betartatása, ellenőrzi a konyhai személyzet munkáját, ellenőrzi az ételek minőségét, mennyiségét, pénztárgép kezelése, HACCP rendszer betartása és dokumentálása.

Rendezvényszervezőként fogadja a megrendelőket, előzetes tájékoztatást ad, egyeztet helyszínt, lehetséges árakat és ételféleségeket. Előkalkulációt készít, engedélyeztet a ügyvezetővel. Megszervezi és lebonyolítja a rendezvényt. Gondoskodik a rendezvények szükséges eszközök tisztán tartásáról és állagmegóvásáról.

Irányítja a Makkhetes Étterem 3 fő pénztáros-tálaló személyzetet.

Szakács: a nyersanyagot előkészíti és lefőzi étlap szerint, ebédet oszt, NÉBIH előírásokat betart, higiéniai előírásokat betart, munka- baleset- tűz és egészségvédelmi szabályokat betart, irányítja a konyhai dolgozókat, a konyhai eszközök berendezések állapotát ellenőrzi, HACCP rendszer betartása és dokumentálása

Konyhai kisegítő: szakács irányítása alatt a nyersanyag előkészítés, reggeliztetés, tízórai, uzsonna készítés, kiosztás, mosogatás, munkaterület tisztántartása, betartja a higiéniai, munkavédelmi, balesetvédelmi szabályokat, HACCP rendszer betartása és dokumentálása

Gépkocsivezető: vezeti az ételszállító autót, menetlevelet vezet, gondoskodik a gépkocsi karbantartásáról, tisztántartásáról, kiszállítja a készételeket a tálalókonyhákra, HACCP rendszer betartása és dokumentálása

Karbantartó: általános karbantartási, javítási feladatok elvégzése, szakképzettségének megfelelő speciális feladatok elvégzése, javítási-karbantartási napló vezetése

Takarító: (részmunkaidőben, napi 1 órában foglalkoztatott) a Kft. irodahelyiségeinek takarítása

Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft.
2025. évi pénzügyi terv

2025 január 31.

Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft
2025 évi pénzügyi terv

Bevétel

Közétkeztetés és étteremüzemeltetés	2025. évi terv	
	2024. tény adatok (eFt-ban)	Adat E. Ft-ban
Közétkeztetési bevételek Önkormányzat	248 949	250 000
Makkhetes Étterem bevételei	119 570	120 000
Rendezvényből származó bevételek	7 419	7 500
Hetes Büfé	22 513	22 500
Támogatás, elhatárolás	5 767	6 000
Közétkeztetés, étteremüzemeltetés és Hetes Büfé összesen	404 218	406 000
Karbantartás		
Karbantartásért intézmények által fizetett díj	1 311	1 400
Karbantartás összesen:	1 311	1 400
Általános		
Számviteli szolgáltatás	5352	5 500
Egyéb bevételek / telefonj/	130	100
Általános összesen:	5 482	5 600
Mindösszesen:	411 012	413 000

KIADÁSOK

Anyagköltség	2024. tény adatok	2025. évi terv
Központi szervezet		
Irodaszer nyomtatvány	374	500
Üzemanyag	667	700
Energia és rezsi	550	500
Egyéb	187	500
Központi szervezet összesen:	1 778	2 200
Közétkeztetés és étterem üzemeltetés		
Termelésben felhasznált anyag	139 450	151 479
Csomagolóanyag, szalvéta	7 207	7 000
Irodaszer nyomtatvány	189	200
Üzemanyag	596	650
Energia és rezsi	20 866	20 000
Tisztítószer	3 987	4 000
Munkaruha	985	1 000
Forgóeszköz (tányér, evőeszköz,, stb.)	763	800
Egyéb	2 432	2 950
Közétkeztetés és étterem üzemeltetés összesen	176 475	188 079
Karbantartás		
Karbantartáshoz felhasznált anyag	58	500
Üzemanyag	725	800
Munkaruha	126	200
Egyéb	98	100
Karbantartás összesen	1 007	1 600
Anyagköltség mindösszesen	179 260	191 879

Igénybe vett szolgáltatások	2024. tény adatok	2025. évi terv
Központi szervezet		
Bérleti díj (programok)	570	650
Karbantartás (gépjármű, egyéb)	1 281	1 200
Kommunikáció (telefon, internet, posta)	304	500
Oktatás	85	80
Könyvvizsgálat	690	700
Üzletviteli tanácsadás	0	70
Egyéb (helyi adó, gépjárműadó ,élelmiszerlánc felügyeleti díj)	7 942	4 100
Központi szervezet összesen:	10 872	7 300
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Bérleti díj, étterem és konyha	3 160	3 200
Karbantartás konyhatechnológia, gépjármű	14 440	14 500
Hirdetés, szállítás, foglalkozás eü. figyelő szolgálat, oktatás	1 265	2 000
Kommunikáció, telefon, internet	703	700
Jogász, közbeszerzési támogatás	1 400	1 400
Tűz, baleset,munka, környezetvédelem	1 329	1 300
Rendezvényszervezés (alvállalkozó által)	690	700
Egyéb veszélyes hull.	91	300
Turizmus fejlesztési hozzájárulás	2 691	2 700
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen:	25 769	26 800
Karbantartás		
Karbantartás (gépjármű, egyéb)	573	600
Kommunikáció (telefon)	83	100
Egyéb	157	200
Karbantartás összesen:	813	900
Igénybe vett szolgáltatások összesen:	37 454	35 000

Egyéb szolgáltatások	2024. tény adatok	2025. évi terv
Központi szervezet		
Biztosítások (gépjármű)	29	50
Hatósági díjak, illetékek	65	50
Bankköltség	2 471	2500
Központi szervezet összesen:	2 565	2 600
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Biztosítás (gépjármű)	32	50
Biztosítás (felelősség)	400	400
Bankköltség	1 733	1 800
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen	2 165	2 250
Karbantartás		
Biztosítás (gépjármű)	45	50
Karbantartás összesen:	45	50
Egyéb szolgáltatások összesen:	4 775	4 900

Személyi jellegű ráfordítások	2024. tény adatok	2025. évi terv
Központi szervezet		
Béreköltség	26 743	29 500
Személyi jellegű egyéb kifizetések	2 045	2 100
Bérfárulék	3 501	3 910
Központi szervezet összesen:	32 289	35 510
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Béreköltség	92 692	98 000
Személyi jellegű egyéb kifizetések	10 775	11 600
Bérfárulék	13 108	14 000
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen:	116 575	123 600
Karbantartás		
Béreköltség	8 668	8 900
Személyi jellegű egyéb kifizetések	447	500
Bérfárulék	1 145	1 260
Karbantartás összesen:	10 260	10 660
Személyi jellegű ráfordítások összesen:	159 124	169 770

Eszközök beszerzése	2024. tény adatok	2025. évi terv
Berendezések és gépek	7 623	5 000
Ingatlan		0
Gépkocsi		0
Informatikai, irodai eszközök		0
Immateriális javak		0
Écs	12 366	0
Eszközök összesen:	19 989	5 000

Önkormányzati hitel 3 %	2024. tény adatok	2025. évi terv
Önkormányzati hitel tőke tartozás 2025.01.01.	6 451	6 451
2025.évi tőketörlesztési kötelezettség /éven belül/	6 451	6 451
2025.évi kamat kötelezettség		0
Tőke+kamat összesen	6 451	6 451
Fennmaradó tőketartozás 2025 12. 31.	0	0
Bevételek összesen	411 012	413 000
Kiadások összesen	407 053	413 000
Bevételek és kiadások egyenlege	3 959	0

Sárospatak, 2025.01.31.

6. 2025. év kiemelt feladatai:

- A főzőkonyha és a tálalókonyhák nagykonyhai gépeinek karbantartása, javítása, cseréje
- A higiéniai feladatok betartása, betartatása
- A személyi állomány folyamatos képzése
- Az eddig elmaradt fejlesztési munkák folytatása
- A „Makkhetes Udvar” nagymértékben elhasználódott homlokzatának felújítása

SÁROSPATAK VÁROS ÖNKORMÁNYZATA KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK

...../2025. (III. 26.)

határozati-javaslat

a Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság 2025. évi üzleti tervéről

Sárospatak Város Önkormányzata Képviselő-testülete, mint a Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság (székhelye: 3950 Sárospatak, Kossuth Lajos út 46.; cégjegyzékszám: Cg.05-09-014489) egyszemélyes társaság taggyűlésének hatáskörét gyakorló tagja, a gazdasági társaság 2025. évi üzleti tervét, az előterjesztés szerinti tartalommal jóváhagyja.

Felelős: polgármester, ügyvezető

Határidő: azonnal