

ELŐTERJESZTÉS

- a Képviselő-testületnek –

a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű
Társaság 2026. évi Üzleti tervéről

Készítette: Fedor Mátyás
ügyvezető

Tartalomjegyzék

1. Cégladatok	3
2. Előzmények	4
3. A vállalkozás bemutatása	5
3.1 Közétkeztetés	5
3.1.1 Központi főzőkonyha	5
3.1.2 Carolina Óvoda és Bölcsőde.	7
3.1.3 Örömhírvétel Görögkatolikus Óvoda	7
3.1.4 II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola	7
3.1.5 Pécsvárady Botond EGYMI.....	8
3.1.6 Árpád Vezér Gimnázium és Kollégium.....	8
3.1.7 Sárospataki Gondozási Központ	8
3.2 WIN menza ételmezési és raktárgazdálkodási program	9
3.3 HACCP rendszer	10
3.4 Élelmiszer nyersanyagbeszerzés	11
3.5 Makkhetes Étterem.....	12
3.6 Strand Büfé	13
3.7 Karbantartás	13
4. Szervezeti felépítés	14
5. Pénzügyi terv.....	18
6. 2025. évben megvalósult tervek, elvégzett hibaelhárítások.....	25
7. 2026. év kiemelt feladatai, fejlesztések.....	26

1. CÉGADATOK:

A társaság cégneve: Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság

Rövidített neve: Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft.

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

A társaság telephelyei:

- Makkhetes Étterem 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: 2007.10.01.

Cégjegyzékszám: 05-09-014489

Jegyzett tőke: 3 000 000 Ft

Tulajdonos neve: Sárospatak Város Önkormányzata

3950. Sárospatak, Rákóczi út 32.

A társaság képviselőjének neve: Fedor Mátyás

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:

L-B Callidus Kft., képviselője: Vincze László ügyvezető

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.

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 – Sárospatak, Zrínyi út 45.
- Tálalókonyha Örömhírvétel Óvoda - Sárospatak, József Attila u. 31.
- Tálalókonyha II. Rákóczi Ferenc Általános Iskola - Sárospatak, Petőfi út 1.
- Tálalókonyha Pécsvárady Botond EGYMI - Sárospatak, Nagy Lajos u. 10.
- Tálalókonyha Árpád Vezér Gimnázium és Kollégium (Móricz Zsigmond Koll.) - Sárospatak, Arany J. út 5-7.
- Sárospataki Gondozási Központ - Sárospatak, Rákóczi út 32.

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

A közétkeztetés szolgáltatást konyhánkénti felosztása:

- Központi főzőkonyha - Sárospatak, 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
- 4 fő szakács
- 8 fő konyhai kisegítő
- 1 fő ételszállító sofőr látja el
- 3 fő szakács szaktechnikus tanuló duális gyakorlati képzésben

A központi főzőkonyha felújítása 2008-ban zajlott. Nagy szerencsénkre a pénzügyi és szakmai befektetők a legmagasabb kategóriájú márka mellett döntöttek. 17 év alatt az eszközök 150 %-os kihasználtsággal kiegyensúlyozottan működtek. Természetesen javítások számtalanszor előfordultak.

A konyha műszaki eszközei:

- 900 liter üstkapacitás
- 2 db 20/1 kombinált sütő sütőkapacitás (ebből 1 db új beszerzés 2025-ben)
- 1 db ipari 2 kemencés statikus sütő (új beszerzés 2025-ben)
- 5x20 liter fritőz kapacitás
- 100 liter billenőserpenyő kapacitás
- 180x220 cm alapterületű hűtőkamra
- 4920 liter hűtő és fagyasztókapacitás
- 2 db indukciós tűzhely
- 1 db gázüzemű tűzhely
- 2 db indukciós zsámoly
- 1 db sokkoló

Természetesen dagasztógép és egyetemes konyhai robotgép is rendelkezésünkre áll.

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

- zöldségelőkészítő
- fagyasztóhűtő raktár
- tisztítószer raktár
- férfi öltöző
- használt olaj tároló
- csomagolóanyag tároló
- veszélyes hulladék tároló
- étel hulladék tároló
- szociális tállaló helyiség

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 területű 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.

Kockázatelemzés:

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

Az évek során folyamatosan romló beszállítók megnehezítik a minőségi étel készítést.

Az ételszállító gépjármű méreténél fogva jelenleg diesel üzemű motorral működik, ami nem városi használathoz lett tervezve. A jármű meghibásodása a pontos ételszállítás miatt szintén nagy kockázatot jelent.

A racionalizált létszám szabadságok és táppénzek esetén nagy problémát jelent.

Hosszú éveken át úgy működött a cég, hogy ha a központi főzőkonyhába bármi 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 feladatot jelentenek, mert évről évre szigorodnak az elvárások.

A központi főzőkonyha légtechnikai berendezései és a kazánok 17 évesek vagy attól idősebbek, aminek meghibásodása esetén a konyha működtetése nem lehetséges, nem engedi egy mágnesszelep a gázos eszközök működését. Elkerülhetetlen a közeljövőben a légtechnikai rendszer és a kazánház technológiai felújítása.

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, szintén 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 2 fő konyhai kisegítő 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, mely tálalását egy fő látja el. A tálalókonyha felújítása szakaszosan zajlott 2022 és 2023 évben. Ez az intézmény a közétkeztetés szolgáltatáshoz hozzátartozik, de nem az önkormányzathoz tartozik.

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. A tálalókonyha felújítása 2015-ben zajlódtott 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.

Itt történik a Móricz Kollégium diákjainak étkeztetése, ami vacsora főzést is jelent délutános műszakban.

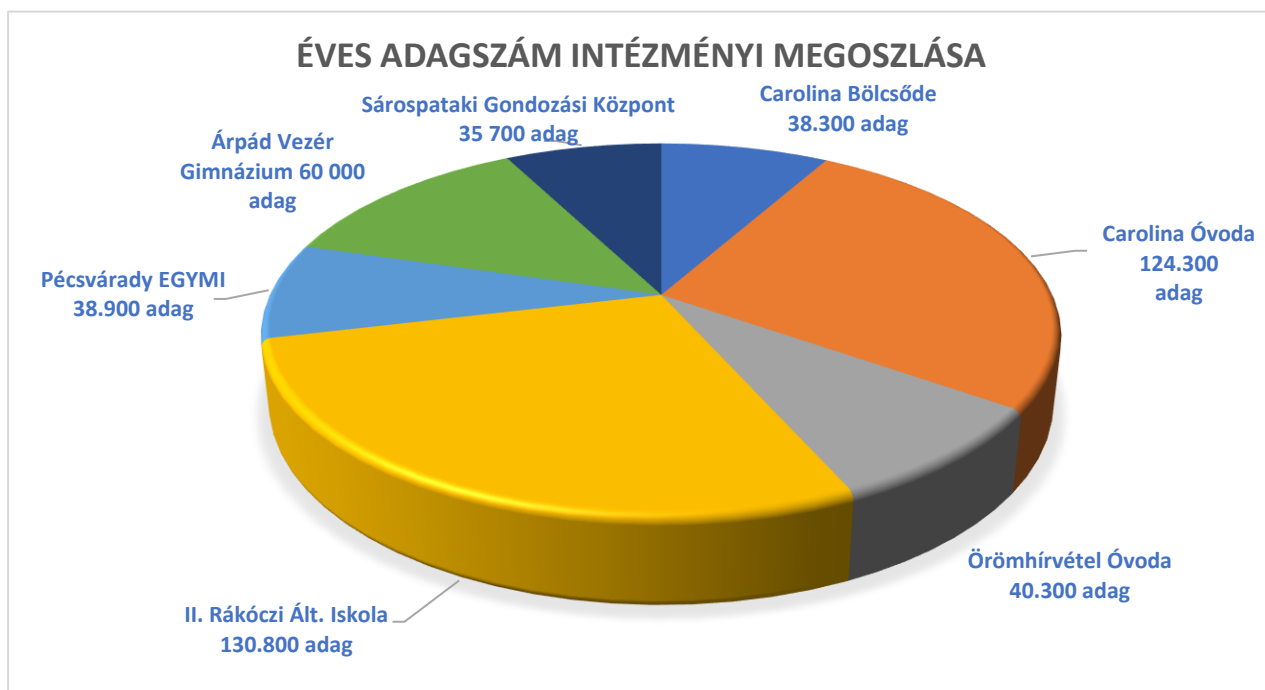
A konyha felújítása 2017 és 2018 között zajlott pályázati forrásból, az Önkormányzat és a Társaság konzorciumi együttműködésében. Az épületrész felújítására az Önkormányzat pályázott, a konyhatechnológia felújítására pedig a Társaság. Teljes épületgépészeti felújítás történt, víz- és szennyvízhálózat, 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 feladat, 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 főzőkonyha közepkategóriájú Fagor márkájú nagyüzemi konyhai gépekkel, eszközökkel lett ellátva, ami nem a legmagasabb minőség.

3.1.7 Sárospataki Gondozási Központ

A Gondozási Központ számára napi kb. 150 adag ebédet készítünk. A tálalás több 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 idősök, akik fizikai állapotuk alapján az ebédért el tudnak jönni, ezek is itt kerülnek tálalásra. Napi szinten körülbelül 20 fő. A város másik oldalán lakó idősök 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 WIN MENZA ÉLELMEZÉSI ÉS RAKTÁRGAZDÁLKODÁSI PROGRAM

A közétkeztetés fontos támogató szoftvere a WIN Menza program, 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 kiszabát (a program a részletes receptúrából kiszámolja, hogy egy ételféleséghez mennyi nyersanyag szükséges)
- a felhasznált mennyiség automatikusan levonódik a raktárkészletből
- A raktárkészlet a program alapján minden hónapban leltározásra kerül
- Minden hónapban vizsgálatra kerül a nyersanyag havi felhasználása.
- 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 WIN Menza program segítségével 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 WIN 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 nagyon sok 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 ad alapot és keretet a felelősségteljes munkánkunk.

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.

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

Képzések segítségével kívánjuk elérni, hogy minden dolgozó alapértékévé 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 nagykereskelemből 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.

Tálalás: Melegen tartó pultokból tálalunk, ezzel szigorúan figyelve a megfelelő hőmérsékleten való tartást. Porcelán és törhetetlen műanyag étkezészetet használunk, valamint rozsdamentes evőeszközöket.

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.

3.4 ÉLELMISZER NYERSANYAGBESZERZÉS

Mivel az éves nyersanyag beszerzésünk 80-100 millió forint nagyságrendű, ezért Uniós közbeszerzési eljárást kell lefolytatnunk, ami nagymértékben leegyszerűsíti a beszerzési folyamatokat, a folyamatok nyomon követését és ellenőrzését. Mivel nem vagyunk kitéve az idény jellegű árak emelkedésére és esésére sem, ezért kiegyensúlyozottan és tervezetten tudunk

az input folyamatokkal számolni. Az ajánlatkérés egy éves ártartást határoz meg. Az egy éves ártartás garanciát ad az éven belüli hektikus áremelkedés kiküszöbölésére is.

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 kereskedelembe nem pótolhatók. Ez mindig nagy kockázatot jelent. 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.

A nyersanyag beszerzés 15 nyersanyag fajtaóra oszlik. Mivel egy beszállító nem tud tökehúsról 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. Tehát az étterem a közétkeztetésre épül. Az étterem dolgozói létszáma 1 fő étteremvezető, 4 fő pénztáros-tálaló, akik a közétkeztetésben is feladatot vállalnak, ők készítik el az iskolai tízórait. Az étteremvezető a közétkeztetés üzletág vezető helyettes is, itt történik a tisztítószer nyilvántartása, HACCP rendszer támogatása, munkaegészségügyi vizsgálat szervezése stb.

A Makkhetes Étterem árbevételét a pénztárgép alapján tudjuk nyilvántartani. A kiadásokat a fent említett okok miatt nehéz meghatározni.

A városban betöltött szerepe az étteremnek kiemelkedő. 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. 11 óra előtt megtörténik az előre rendelt ételek becsomagolása, ezzel egyidőben a kiszállításra szánt ételek is csomagolásra kerülnek.

Az éttermet szívesen keresik fel a főszezonban 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 egyelőre 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.

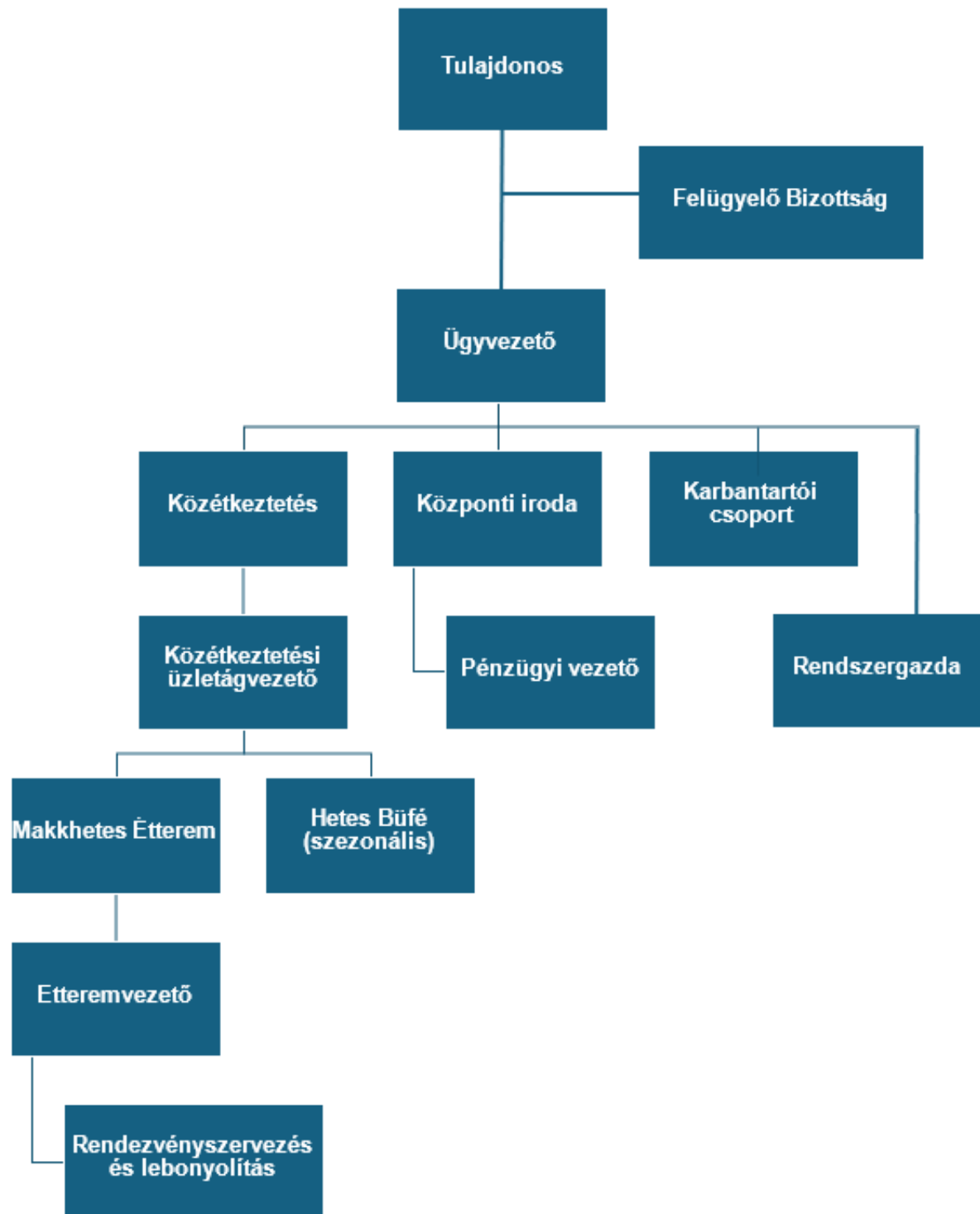
3.7 KARBANTARTÁS

Előzmények: a karbantartási 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 a karbantartás feladatait.

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 és a megrendelt ételek kiszállítását is támogatják.

4. SZERVEZETI FELÉPÍTÉS



A Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft. 35 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
- nem megfelelő termékkel, szolgáltatással kapcsolatos feladatok megszervezése, lebonyolítása
- 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

Az adminisztrációs feladatokat

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

2026. január 01-ig itt a központi irodában történt a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft., a Patakhő Energiaszolgáltató Nonprofit Kft. és az INNOVO-PATAK Sárospataki Városfejlesztő Nonprofit Kft. teljeskörű 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 bevallás 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 lekötése, beérkezett számlák iktatása, 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. Operatív marketing lépések, ajándéktárgyak intézése, karácsonyi ajándékozás szervezése. Közbeszerzési pályázatok, dokumentációk összeállítása, igazolások beszerzése. Pénztárvezetés, banki ügyintézés, kp befizetések, Back-office az összes területnek, postai ügyintézés, nyomdai kapcsolattartás, irodaszerek beszerzése, megrendelése, szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása, vezetése.

Általános ügyintéző feladata: (részmunkaidőben, napi 4 órában foglalkoztatott) kapcsolattartás ügyvezetővel, az általa kiadott feladatok végrehajtása, általános ügyviteli feladatok ellátása, dokumentumok, elszámolások összeállítása, árajánlatok bekérése, árajánlatok készítése, megrendelések készítése, megrendelések lebonyolítása, szolgáltatókkal és könyvelővel való kapcsolattartás, tanulók munkaszerződéseinek elkészítése, e-kréta naprakész vezetése, költség számlák nyilvántartása, banki átutalások lebonyolítása, eszközök nyilvántartása, egyeztetése, dokumentálása, leltározással kapcsolatos feladatok ellátása, dokumentálása, selejtezés előkészítése, a vállalat napi feladataiban való közreműködés, helyettesítés esetén pénztárvezetés, banki ügyintézés, kp befizetések, postai ügyintézés.

A közétkeztetésért, a Makkhetes Étterem működéséért és a rendezvények szervezéséért és lebonyolításáért felelős személyek:

Élelmezés vezető: üzletágvezetőként irányítja a közétkeztetési tevékenységet, a konyhai személyzet vezetői irányítását végzi. Étrend összeállítása, raktárkészlet kezelése, alapanyag-beszállítókval 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 az étteremvezető 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 az ügyvezetővel. Megszervezi és lebonyolítja a rendezvényt. Gondoskodik a rendezvények szükséges eszközök tisztán tartásáról és állagmegóvásáról.

Irányítja a Makkhetes Étterem 4 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

Szakács szaktechnikus tanulók: a Tanulók Duális gyakorlati képzés keretén belül vannak cégünknel szakképzési munkaszerződéssel. Az állam jogszabály szerint támogatást biztosít a Duális képzésben résztvevő tanuló után. A tanulók munkáját az Oktató határozza meg minden nap a képző intézmény helyi tanterve, illetve szakmai programja alapján. Feladatuk az Oktató által meghatározott napi feladatok ellátása, a feladatkörükbe tartozó szakmai programban meghatározott feladatok maradéktalan végrehajtása, illetve a NÉBIH, higiéniai előírások, munka- baleset- tűz és egészségvédelmi szabályokat betartása.

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.

Rendszergazda: a társaság és a társasággal szolgáltatási szerződéses kapcsolatban lévő partnerek informatikai infrastruktúrájának zavartalan működtetése, karbantartása és fejlesztése, a folyamatok informatikai támogatása, belső és külső informatikai igényeinek szakmai kiszolgálása továbbá az internetes megjelenések technikai biztosítása, honlapfejlesztés és karbantartás, informatikai rendszerek üzemeltetése: szerverek (fizikai és virtuális) telepítése, konfigurálása és felügyelete, hálózati eszközök kezelése, munkaállomások, laptopok, mobil eszközök előkészítése, karbantartása, felhasználói fiókok, jogosultságok kezelése, a társaság és a partnercégek igényeinek megfelelő fejlesztések végrehajtása.

Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft.
2026. évi pénzügyi terv

2026. február 16.

Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft
2026. évi pénzügyi terv

Bevétel

Közétkeztetés és étteremüzemeltetés

	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Közétkeztetési bevételek Önkormányzat	250 955	251 000
Makkhetes Étterem bevételei	131 302	140 500
Rendezvényből származó bevételek	2 589	3 055
Hetes Büfé	16 037	20 000
Múzeum Büfé, Egészség ház Büfé	0	6 000
Támogatás, elhatárolás+egyéb	4 942	5 000
Közétkeztetés, étteremüzemeltetés és Hetes Büfé összesen	405 825	425 555
Karbantartás		
Karbantartásért intézmények által fizetett díj	1 540	1 500
Karbantartás összesen:	1 540	1 500
Általános		
Számviteli szolgáltatás, Rendszergazda	5003	4 800
Egyéb bevételek / telefon/	34	50
Általános összesen:	5 037	4 850
Mindösszesen:	412 402	431 905

KIADÁSOK

Anyagköltség	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Központi szervezet		
Irodaszer nyomtatvány	401	500
Üzemanyag	404	200
Energia és rezsi	295	300
Egyéb	279	300
Központi szervezet összesen:	1 379	1 300
Közétkeztetés és étterem üzemeltetés		
Termelésben felhasznált anyag	141 808	156 000
Csomagolóanyag, szalvéta	6 987	7 000
Irodaszer nyomtatvány	116	200
Üzemanyag	438	300
Energia és rezsi(áram, ág, víz,szennyvízdíj)	22 311	18 000
Tisztítószer	4 002	4 000
Munkaruha	664	1 000
Forgóeszköz (tányér, evőeszköz,, stb.)	715	800
karbantartás anyag egyéb	2 320	3 000
Közétkeztetés és étterem üzemeltetés összesen	179 361	190 300
Karbantartás		
Karbantartáshoz felhasznált anyag	220	300
Üzemanyag	585	300
Munkaruha	130	150
Egyéb	107	100
Karbantartás összesen	1 042	850
Anyagköltség mindösszesen	181 782	192 450

Igénybe vett szolgáltatások	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Központi szervezet		
Bérleti díj (programok)	689	200
Karbantartás (gépjármű, egyéb)	867	100
Kommunikáció (telefon, internet, posta)	231	250
Oktatás, hirdetés	347	200
Könyvvizsgálat, könyvelési díj	288	4.635
Támogatás	42	50
Egyéb (helyi adó, gépjárműadó, élelmiszerlánc felügy. díj)	4 571	4 600
Központi szervezet összesen:	7 035	10 035
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Bérleti díj, étterem és konyha	3 381	4 435
Karbantartás konyhatechnológia, gépjármű	1 863	1 500
Hirdetés, szállítás, foglalkozás eü. figyelő szolgálat, oktatás	3 113	3 200
Kommunikáció, telefon, internet	739	750
Jogászai költség	1 275	1 275
Tűz, baleset munka, környezetvédelem	1 298	1 300
Rendezvényszervezés (alvállalkozó által)	550	700
Közbeszerzési ktg.	1 350	1 500
fejlesztési hozzájárulás Turizmus	2 422	2 700
Pótlék, bírság	500	0
Céltartalék fejlesztésre	5 000	0
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen:	21 491	17 360
Karbantartás		
Karbantartás (gépjármű, egyéb)	116	50
Kommunikáció (telefon)	41	50
Egyéb	0	100
Karbantartás összesen:	157	200
Igénybe vett szolgáltatások összesen:	28 683	27 595

Egyéb szolgáltatások	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Központi szervezet		
Biztosítások (gépjármű)	30	50
Hatósági díjak, illetékek	95	50
Bankköltség	2 841	3 000
Központi szervezet összesen:	2 966	3 100
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Biztosítás (gépjármű)	56	50
Biztosítás (felelősség)	402	450
Bankköltség	1 933	2 000
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen	2 391	2 500
Karbantartás		
Biztosítás (gépjármű)	46	50
Karbantartás összesen:	46	50
Egyéb szolgáltatások összesen:	5 403	5 650

Személyi jellegű ráfordítások	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Központi szervezet		
Béreköltség	27 955	20 360
Személyi jellegű egyéb kifizetések	4 288	11 620
Bérfelár	3 919	3 220
Központi szervezet összesen:	36 162	35 200
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés		
Béreköltség	103 255	113 600
Személyi jellegű egyéb kifizetések	10 378	11 600
Bérfelár	17 188	18 900
Közétkeztetés és étteremüzemeltetés összesen:	130 821	144 100
Karbantartás		
Béreköltség	10 616	11 700
Személyi jellegű egyéb kifizetések	581	500
Bérfelár	1 398	1 550
Karbantartás összesen:	12 595	13 750
Személyi jellegű ráfordítások összesen:	179 578	193 050

Eszközök beszerzése	2025. tény adatok (eFt-ban)	2026. évi terv adatok (eFt-ban)
Écs	11 979	13 160
Eszközök összesen:	11 979	13 160

Bevételek összesen	412 402	431 905
Kiadások összesen	407 425	431 905
Bevételek és kiadások egyenlege	4 977	0

Sárospatak, 2026.02.16.

6. 2025. ÉVBEN MEGVALÓSULT TERVEK, ELVÉGZETT HIBAEELHÁRÍTÁSOK

2025. augusztus 01. napjától látom el a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft-nél az ügyvezetői tisztséget. Kinevezésem után megtörtént a társaság működésének és gazdálkodásának felülvizsgálata, tekintettel az üzemeltetési folyamatokra, a kötelező feladatok ellátására.

- A Makkhetes Étterem 2025. szeptemberétől vesz részt a duális szakképzésben, mint duális képzőhely, aminek köszönhetően a fiatalok szakképzése és pályára jutásának támogatása valósul meg. Jelenleg 3 fő szakács szaktechnikus tanuló van. A duális szakképzés célja a szakember utánpótlás biztosítása, a hatályos szakképzési törvény előírásainak megfelelően, jól képzett szakemberek képzése szakács és szakács szaktechnikus szakképesítésekből. Ezen elképzelésünket a továbbiakban is folytatni kívánjuk a társaság tevékenységi profiljához illeszkedő (pl.: szakács szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus, pincér-vendégtéri szakember, szakács) újabb szakmákkal kiegészítésével. A gyakorlati képzés a képzési és kimeneti követelmények, a programtervek és a képzési programok alapján a szervezet telephelyén, oktató mellett valósul meg.
- 2025-ben a Makkhetes Étterem Küppersbuch típusú 18 éves kombinált sütő párolója hibásodott meg, aminek a javítása alkatrészutánpótlás hiányában nem volt megvalósítható, ezért a helyzetet a társaság szolgáltatásának zökkenőmentes biztosítása érdekében ideiglenesen egy kisebb kapacitású kombinált sütő pároló ideiglenes üzembe helyezésével orvosoltuk. Beszerzésre került 1 db Rational ICC 201E iCombi Classic elektromos kombinált sütő-pároló, aminek köszönhetően az adagszámok gazdaságosabb előállítása valósult meg. Ez a márka a felső kategóriába tartozik a piacon. Beszerzésre került továbbá 1 db Gasmotometál GES-002 elektromos ipari 2 kemencés egybeépített statikus sütő valamint pótlásként 1db MA 753 típusú motorikus alapgép, aminek az elődje szintén javíthatatlanná vált korábban. Ezen eszközök beszerzése nagyságrendileg mindösszesen nettó 8,8 millió forint anyagi ráfordítást igényelt.

7. 2026. ÉV KIEMELT FELADATAI, FEJLESZTÉSEK:

A társaság 2026-ra vonatkozó tervei elsősorban az üzemeltetési hatékonyság növelésére, az ellátásbiztonság javítására, a jogszabályi megfelelés biztosítására, valamint a fenntartható működés erősítésére irányul.

- KARBANTARTÁSI FELADATOK

A kötelező karbantartási feladatokon túl az alábbi munkák elvégzését kívánjuk megvalósítani 2026-ban, melyek biztosítják az üzembiztonságot, üzemzavarok megelőzését és a jogszabályi megfelelést.

Tervezett beruházások:

- *Makkhetes Étterem tetőszerkezet javítás:*

Az étterem feletti a Kossuth utcával párhuzamos tetőrész felújítása nem halasztható tovább, mivel több beázás is történt. Nagyságrendileg ez körülbelül nettó 3-4 millió forintos költséget jelent. Az árajánlatok bekérése már folyamatban van. A Makkhetes udvarán lévő az Önkormányzattól bérelt épületnek egy tető része felújításra került, de az öltöző és a raktárak feletti tetőrész felújítása szintén aktuális lenne. Az árajánlat kérésekben ez is szerepel, a rendelkezésre álló források döntenek el ennek a munkának az elvégzését.

- *Makkhetes Étterem kazán csere:*

Az előzményekben már említésre került, hogy a légtechnikai rendszer és a fűtési rendszer egymásra épülve lett kialakítva, a kazánok amik most működnek már bőven az életciklus után vannak, folyamatos meghibásodások történnek (2006-os évi gyártásúak). Ezek cseréje és az épületgépészeti rendszer felülvizsgálata elkerülhetetlen. Az árajánlatok bekérése folyamatban van. Nagyságrendileg nettó 8-10 millió forint költséget jelent.

- *A főzőkonyha és a tálalókonyhák nagykonyhai gépeinek karbantartása, javítása, cseréje*

A konyhatechnológiai berendezések cseréje tekintettel a korukra és kihasználtságukra szintén feladatot jelet. A források figyelembevételével folytatjuk tovább az új berendezések beszerzését.

- *A Makkhetes Udvar nagymértékben elhasználódott homlokzatának felújítása szintén aktuális feladat.*

- INFORMATIKAI SZOLGÁLTATÁS

Profilbővítésként társaságunk informatikai feladatainak ellátása és a bevételeink növelése érdekében 2026. januárjától informatikai tevékenységgel bővült. Az egyre szélesebb körű informatikai elvárásoknak és jogszabályoknak való megfelelés érdekében 2026 január 01-től 1 fő teljes munkaidős rendszergazda került felvételre a társasághoz az új munkakör betöltésére, ezáltal a társaságot érintő előírások esetleges problémák gördülékenyen megoldásra kerülnek a továbbiakban. Feladata a társaság és a társasággal szolgáltatási szerződéses kapcsolatban lévő partnerek informatikai infrastruktúrájának zavartalan működtetése, karbantartása és fejlesztése, a folyamatok informatikai támogatása, belső és külső informatikai igényeinek szakmai kiszolgálása továbbá az internetes megjelenések technikai biztosítása, honlapfejlesztés és karbantartás, informatikai rendszerek üzemeltetése: szerverek (fizikai és virtuális) telepítése, konfigurálása és felügyelete, hálózati eszközök kezelése, munkaállomások, laptopok, mobil eszközök előkészítése, karbantartása, felhasználói fiókok, jogosultságok kezelése, a társaság és a partnercégek igényeinek megfelelő fejlesztések végrehajtása. Az ezen új tevékenységgel kapcsolatos IT feladatok és munkák ellátását is tudja ezentúl vállalni a társaság, melyek elvégzése átalánydíjas szerződéses jogviszonyban és eseti megbízással történnek. Ezek felett a rendszergazda végzi a társaság teljeskörű IT feladatainak ellátását is.

Szolgáltatási szerződés keretében ezt a feladatot már jelenleg Sárospatak Város Rendelőintézeténél és a Patakhő Energiaszolgáltató Nonprofit Kft-nél látjuk el.

- GÉPKOCSI BESZERZÉS

A Társaságnak jelenleg 3 db gépkocsi van tulajdonában a napi feladatok ellátásának céljából, melyek közül:

- 1db 2015-ös évjáratú Ford Transit típusú kistehergépkocsi a közétkeztetéssel kapcsolatos ételkiszállításához,
- 1db 2010-es évjáratú Renault Clio típusú személygépkocsi a karbantartási munkák elvégzéséhez továbbá
- 1 db 2010-es évjáratú Ford Focus típusú személygépkocsi a korábbi ügyvezetői feladatok ellátásához, jelenleg pedig szintén ételkiszállításához van használatában.

Mindhárom gépkocsi esetében a korukat, illetve az alkatrészek életkorát és amortizációs fokát is figyelembe véve javításuk egyik esetben sem gazdaságos, a karbantartási és javítási költségeik az elmúlt éveket figyelembe véve jelentős költséget képviselnek. A helyzet megoldásaként és a költségek csökkentése érdekében a fenti autók elektromos autókra történő kiváltása lenne megoldás, melynek lehetősége jelentősen csökkentené a karbantartási, illetve az üzemanyagra szánt költségeket. Mindezek alapján a gépjárművek cseréjét tervezzük elektromos meghajtású járművekre ezzel is biztosítva a Sárospataki Közszolgáltatási Nonprofit Kft. tevékenységének zavartalan működését. A beszerzés kapcsán bérleti, lízing és készpénzes vásárlási konstrukciók kerülnek elemzésre, a költséghatékonyság és a fenntarthatósági szempontok figyelembevételével.

- VÁR KÁVÉZÓ

2025. decemberében pályázatot nyújtottunk be a Sárospataki Rákóczi Vár MNM Vár Kávézójának üzemeltetésére vonatkozóan, mellyel kapcsolatosan 2026. január közepén sikeres pályázati elbírálásról kaptunk értesítést. Ennek köszönhetően előreláthatólag 2026 év márciusától cégünk bérli és üzemelteti a MNM Vár Kávézóját. Az engedélyeztetéssel kapcsolatos feladatok már folyamatban vannak. A tervezett kínálatunk süteményekből, üdítőkől, kávékból, teákból, borokból áll majd, egy terveink szerint minőségi, exclusive környezetben. A helyiség bérlethez tartozó ajándék bolt is potenciált jelent, tervezzük helyi kézműves termékek, szendvicsek, ajándéktárgyak értékesítését. A kávézót a forgalom figyelembevételével egész évben vagy szezonálisan üzemeltetjük.

- KÖNYVELÉSI ÉS BÉRSZÁMFEJTÉSI FELADATOK

Ezidáig a Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Kft. és további két cég könyvelési és bérszámfejtéssel kapcsolatos feladatait 1 fő gazdasági vezetőként látta el teljes munkaidőben. 2026. februárban történő nyugdíjba vonulása okán 2026 januárjától a teljeskörű könyveléssel és bérszámfejtéssel kapcsolatos feladatokat pályázat útján (három cég megkeresése után) egy külső könyvelési irodával (TRAUTSONDORFER Gazdasági Kft. - Sárospatak) valósítjuk meg, ezzel is csökkentve az eddigi költségeinket ezáltal is gazdaságosabbá és hatékonyabbá téve a társaság működését.

Fedor Mátyás
ügyvezető

Sárospatak, 2026.02.16.

SÁROSPATAK VÁROS ÖNKORMÁNYZATA KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK

/2026. (II. 27.)

h a t á r o z a t a

a Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság 2026. évi üzleti tervéről

Sárospatak Város Önkormányzata Képviselő-testülete, mint a Sárospataki Közzolgáltatási Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság (székhelye: 3950 Sárospatak, Kossuth Lajos út 46.; cégjegyzékszáma: Cg.05-09-014489) egyszemélyes társaság taggyűlésének hatáskörét gyakorló tagja, a gazdasági társaság 2026. évi üzleti tervét, az előterjesztés szerinti tartalommal jóváhagyja.

Felelős: polgármester, ügyvezető

Határidő: azonnal