



ÜZLETI TERV 2017.
BARCIKA PRÍMA KFT.

1. ÜZLETI TERV 2017. BARCIKA PRÍMA KFT.

1.1 A cég bemutatása

1.1.1 A vállalkozás alapadatai

Tulajdonos:	Barcika Centrum Kft. (100%)
Törvényes képviselő:	Dr. Ronyecz Róbert, ügyvezető
A vállalkozás székhelye:	3700 Kazincbarcika, Egressy tér 3.
Elérhetőségi adatok	
o telefon:	+36 48 820-303
o fax:	+36 48 820-303
o e-mail cím:	elelmezes@barcikaprima.hu
o postacím:	3700 Kazincbarcika, Egressy tér 3.

A vállalkozás könyvvezetését végző cég: Barcika Kontroll Kft.

A vállalkozás jogi képviseletét ellátó neve: Dr. Buza Orsolya

1.1.2 A vállalkozás története

Kazincbarcika Város Önkormányzatának Képviselő-testülete az önkormányzat által működtetett iskolák, óvodák, bölcsődék, valamint a szociális intézmények mindennapi közétkeztetésének ellátására hozta létre a Barcika Príma Kft.-t, amely megállapodást kötött Kazincbarcika Város Önkormányzatával a közétkeztetés folyamatos, színvonalas, minden intézmény étkezési igényeit kielégítő szolgáltatás biztosítására.

Emellett a cég vendéglátási tevékenységet is folytat; illetve szakács- és felszolgáló-tanulókat képez. A Barcika Príma Kft.-nél dolgozók munkáját – a társaság által ellátott tevékenységek minden területén - magas szakmai színvonal jellemzi.

Kazincbarcika Város Önkormányzatának Képviselő testülete a 275/2014. (12.15.) sz. határozatával döntött arról, hogy a Barcika Príma Kft.-ben fennálló 1.800 eFt névértékű törzsbetéthez igazodó üzletrészt apport útján a Barcika Centrum Vagyonkezelő és Szolgáltató Kft.-nek adja át, így ettől az időponttól kezdődően a Barcika Príma Kft. tulajdonosa a Barcika Centrum Kft. 100 %-ban.

1.1.3 A vállalkozás küldetése

A Barcika Príma Kft. működésének fő célja a kazincbarcikai városi intézmények közétkeztetésének zavartalan és magas színvonalú működtetése, az egészséges és változatos, valamint a jogszabályi feltételeknek megfelelő ételek biztosítása, a minőségi szakember utánpótlás-nevelés, valamint a vendéglátás területén a lakosság, az Önkormányzat és partnereink igényeinek kiszolgálása.

Hitvallásunk, hogy a vendéglátás, a vendégül látás képessége alázatot követel a tapasztalat, tudás és küldetés szellemében, hiszen a gasztronómiai értékek képviselete és közvetítése olyan örökség, amely különös felelősséggel jár.

1.1.4 A vállalkozás fő tevékenységi területei

1.1.4.1 Közétkeztetés

A Képviselő-testület először 2012. január 1-től 2014. december 31-ig, majd 2015. január 1-től 2019. december 31-ig terjedő időszakra bízta meg a Barcika Príma Kft.-t 21 intézmény közétkeztetési feladatainak az ellátására, melynek feltételeit Kazincbarcika Város Önkormányzata és a Barcika Príma Kft. szolgáltatási szerződésben rögzítette, ennek főbb kritériumai szerint:

- megfelelő mennyiségű és minőségű étel elkészítése a székhelyen és a főzőkonyhával rendelkező intézmények konyháin, az étel – szükség szerinti – kiszállítása, tálalása,
- a szolgáltatásnyújtás az intézmények által térítésmentesen biztosított ingatlanrészekben történik,
- heti étlap-készítési kötelezettség, előzetes egyeztetés szerint.

Az étel készítése folyamán alapvető szabály a HACCP rendszer működtetése, az abban foglaltak maradéktalan betartása.

Főzőkonyhák működtetése

Naponta megközelítőleg 4000 adag étel kerül elkészítésre, kiszállításra és tálalásra az ellátott intézményekhez. Ezen tevékenység ellátása jelenleg 23 telephelyen történik. A főzőkonyhákban az ételkészítést és tálalást szakács szakképesítésű munkatársak végzik, akik munkáját konyha kisegítők egészítik ki.

2015. novemberétől az új, modern központi konyha megkezdte működtetését, mely megszüntetette a decentralizáltságot, ezzel párhuzamosan jelentős költségcsökkenést is eredményezett. A modern konyhatechnológiával az ellátás színvonala, határfoka, minősége javult, hiszen egy helyen történik az ételek előállítása, hatékonyabbá vált az alapanyagok felhasználása és szükség szerinti készletezése, így a folyamatba épített ellenőrzés is hatékonyabbá vált.

Tálalókonyhák működtetése

A tálalókonyhákban a főzést nem igénylő reggelik, tízórai, uzsonnák elkészítése, valamint a főzőkonyhák által elkészített ételek melegen tartása, tálalása történik, amely munkát a szakács munkavállalók a konyhai kisegítő munkakörben foglalkoztatott munkavállalókkal együtt végzik.

A főző és tálalókonyhák közti logisztika

A napi ellátás, az operatív feladatok koordinálása jelentős munkafeladatokat rótt a társaság vezetésére. A főzőkonyhák részére az ételkészítéshez szükséges alapanyagok kiadása előző nap, vagy aznap reggel négy óra és hat óra harminc perc közötti időszakban történt meg.

A főzőkonyhák elkészített ebédek tíz órától szállító edényekben kiszállításra kerülnek a tálalókonyhákra.

A főző és tálalókonyhák logisztikai feladatai a Központi Konyha működésének megkezdésével jelentősen egyszerűsödött.

1.1.4.2 Vendéglátás

Étterem működtetés

A „Jóbarát Étterem” Kazincbarcika város szívében, az Egressy téren várja vendégeit. A hangulatos „retró” étteremben egyidejűleg 60 fő kiszolgálására van lehetőség. 2016. évben a korábban irodaként funkcionáló helyiségek átalakításával 30 fő befogadására alkalmas külön terem került kialakításra. A vendégek A, B, C menüsoros étkezést vehetnek igénybe. Nyári szezonban az étterem a teraszán is várja vendégeit.

Rendezvényekhez kapcsolódó vendéglátás

A Barcika Príma Kft. vendégei, partnerei (ide értve az Önkormányzatot és a Holding tagvállalatokat is) számára rendezvények (esküvők, eljegyzések, bálók, céges rendezvények, osztálytalálkozó, születésnapok, ballagások, keresztelők, és egyéb családi rendezvények) vendéglátási feladatainak lebonyolítására is rendelkezésre áll.

Rendelés-felvétel

A vendéglátási tevékenység kiszolgálása érdekében a társaság hétköznap hétfőtől péntekig fogadja a szolgáltatásit igénybe vevők megrendeléseit.

1.1.4.3 Gazdálkodás

Étlaptervezés

Az étlap 4 hétre előre készül, a korcsoportonkénti energia- és tápanyagszükséglet, maximális figyelembevételével. A Barcika Príma Kft. betartja a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet irányelveit, igyekszik változatos, egészséges és minőségi ételeket biztosítani az ellátottaknak, a bölcsődéstől az idősebb korosztályig, figyelve az önkormányzat által meghatározott nyersanyagnormákat.

Volumentervezés

A napi 4000 adag étel elkészítéséhez szükséges létszámokat, a főző-és tálalókonyhák kapcsolattartói naponta 10 óráig rendelkezésre bocsátják. A leadott létszámok alapján elkészül a következő napi pontos korcsoportonkénti nyersanyagkiszabás, ami alapján megtörténik az árurendelés, beszerzés. A nagy létszámra való tekintettel heti előrendelést ad le a társaság az élelmiszer alapanyagokat szállító cégek felé, hogy az árubeszerzés folyamatos és zökkenőmentes legyen.

Áruátvétel, raktár és készletgazdálkodás

A beérkezett áru átvétele bizonylat alapján történik, mennyiségi (súly, darabszám) és minőségi (érzékszervi és műszeres vizsgálat) szempontok figyelembevételével. A Barcika Príma Kft. ellenőrzi az áruk jelölését, a csomagolás épségét, a minőség-megőrzési időtartamot és a fogyaszthatóságot. A beszerzett árukat, nyersanyagokat felhasználásig megfelelő körülmények között kell tárolni. A raktározás során az áruk minőségét és mennyiségét meg kell őrizni, valamint óvni kell a fertőzésektől, romlástól és szennyeződésektől. Az alapanyagokat, nyersanyagokat a jellegüknek megfelelő módon és raktárban, vagyis szakosítottan kell tárolni. A szakosítás célja, hogy az élelmiszerek ne szennyezzék egymást, egymástól idegen szagokat ne vegyenek át, valamint az ideális hőfoknak megfelelően legyenek tárolva. Az áruk ennek megfelelően többféle raktárban helyezendők el (pl. szárazáru, földes áru, hűtő).

1.1.4.4 Szakember utánpótlás képzés

A Barcika Príma Kft. szakács, pincér, valamint konyhai kisegítő szakképesítés megszerzéséhez biztosít gyakorlati képzésre helyet. A szakképzéshez kapcsolódóan rendszeres munkakapcsolat alakult ki szakközépiskolákkal, felnőttképzést (átképzést) végző intézményekkel, valamint az iparkamarával is.

A napi ételkészítési, vendéglátási folyamatokban a gazdasági társaságnál gyakorlaton lévő szakmunkás tanulói is részt vesznek. A Barcika Príma Kft. egyrészt ezzel tudja biztosítani a folyamatos szakember utánpótlást, másrészt a tanulók jelentős segítséget jelentenek a Kft. tevékenységében. A szakács tanulók nem csak a „Jóbarát Étteremben” dolgoznak, hanem a Központi Konyhán is tapasztalatokat szerezhettek, míg a pincér tanulók az étteremben, valamint a vendéglátási tevékenység révén felvállalt rendezvényeken sajátítják el a szakma gyakorlati „fortélyait”.

A Barcika Príma Kft.-nél egy időben húsz – harminc szakmunkástanuló tölti gyakorlati idejét, amely révén a társaság a térség egyik legnagyobb létszámú szakmunkás gyakorlati képzést végző egysége.

1.1.5 Partnerkör bővítése

A cég közétkeztetési feladatainak magas szintű ellátásának és a versenyképes szolgáltatási árainak köszönhetően az ellátott intézmények száma 2015. szeptemberétől két jelentős megrendelővel bővült, a Tompa Mihály Református Általános Iskolával, illetve a Kazincbarcika Kórház Nonprofit Kft.-vel. Az óvodai és általános iskolai korosztály részére a diétás étkezést a Barcika Príma Kft.-től rendelte meg 2016. évtől a Sajószentpéteri Közétkeztetési Nonprofit Kft, míg Izsófalva Nagyközség Önkormányzata a saját főzőkonyhájának felújításának időszakában (három hónap időtartam) vette igénybe közétkeztetési szolgáltatásunkat.

1.1.6 Szakemberállomány minőségi fejlesztése

A Barcika Príma Kft. kiemelt figyelmet fordít szakember állományának folyamatos fejlesztésére, a szakmai színvonal növelésére. 2015. évben négy munkavállaló szerzett mester fokozatot, a szakmai kompetenciák diétás szakácsok (nyolc fő), élelmezésvezető-szakács és dietetikus képzésű szakembereknek köszönhetően jelentősen bővültek.

1.2 2017. évben tervezett fejlesztések, projektek

1.2.1 Központi Konyha továbbfejlesztése pályázati lehetőségek kihasználásával

A Központi Konyha megvalósításával további fejlesztési lehetőségek nyílhatnak meg a Barcika Príma Kft. számára, azonban a cég rendelkezésére álló saját fejlesztési források korlátai miatt elsősorban pályázati források felhasználására támaszkodhat, azonban ezek tematikája és a támogatható tevékenységek jelenleg még nem ismertek, végleges pályázati felhívás még nem érhető el. A tervezett fejlesztési irányok:

- Eszközpark bővítés, modernizálása
- Tevékenységbővítés, funkciófejlesztés
- Tálalókonyhák modernizálása

1.2.2 Partnerkör bővítés

A Barcika Príma Kft. célja, hogy a Központi Konyha által biztosított kapacitásokat maximális mértékben kihasználja, partnerkörét dinamikusan bővítse elsősorban az alábbi területeken:

- Közétkeztetés
- Rendezvényi vendéglátás

1.3 Marketing-terv

1.3.1 Jelenlegi marketing tevékenység és eszközök

Reklám:

- vendéglátással kapcsolatos hirdetések a kazincbarcikai offline és online fórumokon (KVTV képűjság, Kolor7 magazin, O Pont online hírportál)
- a heti menü folyamatos frissítése a barcikaprima.hu honlapon
- általános szórólap elkészítése

Public Relations:

- kiállítások, kulturális és közéleti események szervezése a Mezey Művész Kávézóba (Barcika Art Kft.-vel együttműködve)
- Kazincbarcika és a Barcika Holding rendezvényein a vendéglátás biztosítása

Eladás ösztönzés:

- szezonális, ünnepkörökhöz köthető akciók, speciális ajánlatok

Személyes eladás:

- formaruha alkalmazása mind a Jóbarát Étteremben, mind pedig a Mezey Művész Kávézóban

Interaktív marketing:

- Barcika Príma honlap működtetése

- Mezey Művész Kávézó közösségi portálon való megjelenése
- Barcika Prima Kft. közösségi portálon való megjelenése

1.3.2 Marketing célok

- Magas szolgáltatásminőség, kedvező ár-érték arány kommunikációja lakossági és intézményi szinten
- Imázs építés a szakképzésből kikerülő és a munkaerő piacon szabad munkaerő kapacitás felé
- Elektronikus (web és közösségi oldalak) megjelenés erősítése

1.3.3 Marketing területen tervezett fejlesztések

- A bevált reklámozási felületek további alkalmazása; kiemelt cél a Mezey Kávézó népszerűsítése
- Szakmai konferencián és kiállításon való részvétel
- Formaruhák fejlesztése
- Jóbarát étterem közösségi portálon való megjelenése

1.4 Eredményterv

Megnevezés	Barcika Príma Kft. 2017. évi terv
	eFt
Közétkeztetés bevétele	460 112
Irinyi Szakközép étkeztetés	8 960
Tompa Mihály Református Általános Iskola	19 290
Városi Kórház	44 100
BH tagvállalatai	2 000
Sajószentpéter Önkormányzat	693
Vendéglátás bevétele	25 400
Nyugdíjasház étkezés bevétele	1 020
Szaktanácsadók anyagktg megtérülése	1 350
Egyéb vállalkozási tevékenység	600
Közvetített szolgáltatások bevétele	350
ÉRTÉKESÍTÉS NETTÓ ÁRBEVÉTELE	563 875
EGYÉB BEVÉTELEK	40 975
BEVÉTELEK ÖSSZESEN	604 850
ANYAGKÖLTSÉG	326 654
IGÉNYBEVETT SZOLGÁLTATÁSOK KÖLTSÉGE	31 593
EGYÉB SZOLGÁLTATÁSOK KÖLTSÉGEI	5 408
Közvetített szolgáltatások költségei	350
ELÁBÉ	2 000
ANYAGJELLEGŰ RÁFORDÍTÁSOK	366 005
BÉRKÖLTSÉG	160 917
SZEMÉLYI JELLEGŰ EGYÉB KIFIZ.	6 910
BÉRJÁRULÉKOK	39 373
SZEMÉLYI JELLEGŰ RÁFORDÍTÁSOK	207 200
ÉRTÉKCSÖKKENÉSI LEÍRÁS	23 665
EGYÉB RÁFORDÍTÁSOK	2 500
RÁFORDÍTÁSOK ÖSSZESEN	599 370
ÜZEMI TEVÉKENYSÉG EREDMÉNYE	5 480
Pénzügyi műveletek bevételei	0
Pénzügyi műveletek ráfordításai	5 000
PÉNZÜGYI MŰVELETEK EREDMÉNYE	-5 000
Adózás előtti eredmény	480

1.4.1 Bevételek részletezése

Az értékesítés nettó árbevételének 563.875 eFt összegéből 81,6 %-a közétkeztetési tevékenységből származó bevétel. A kalkuláció alapját a 2016. évi adagszámok és az önkormányzati rendeletben elfogadott alapanyag normatívák, valamint a 15/2017. (I.26.) önkormányzati határozattal módosított közétkeztetési szerződésben szereplő rezsikulcsok képezték.

Az egyéb, közétkeztetéshez kapcsolódó vevőknél 10 %-os díjemelést kerültk tervezésre, amit a minimálbér és a garantált bérminimum emelkedése tesz indokolttá.

Az egyéb bevételek 40.975 eFt összegben kerültek meghatározásra. A bevételsor két legjelentősebb tétele az alapanyag beszerzés után, utólag kapott engedmény összege és a szakmunkástanulók gyakorlati képzési költségének ellentételezése.

1.4.2 Ráfordítások részletezése

Az anyagjellegű ráfordítások a működés során felhasznált/felmerült vásárolt anyag és alapanyag, igénybevett szolgáltatás, egyéb szolgáltatás költségeit és a közvetített szolgáltatások értékét tartalmazza. A 2017. évi várható költségszint 366.005 eFt.

Az anyagköltségek között kerül elszámolásra a vásárolt anyagok (irodaszer, nyomtatvány, bélyegző, tisztítószer), az energiahordozók, a vízdíj és az élelmiszer alapanyag felhasználás értéke. Az anyagköltség 326.6544 eFt tervezett értékéből az élelmiszer alapanyag felhasználás 297.149 eFt.

Az igénybevett szolgáltatások értéke a bérleti díjakat, külső vállalkozók által végzett javítási, karbantartási, postai és előfizetési díjakat, oktatási szolgáltatásokat, utazási és kiküldetési és menedzsment díjakat tartalmazza. A költségsorok a szerződésekben meghatározott értékkel állapították meg, figyelembe véve az új központi konyha üzemeltetése során felmerülő költségeket is 31.593 eFt értékben.

Az egyéb szolgáltatások költségei a hatóságok, bankok, biztosítók felé fizetendő díjakat és illetékeket foglalja magába, tervezett értéke 5.408 eFt.

A személyi jellegű ráfordításoknál a munkavállalók és a szakmunkástanuló munkabére, személyi jellegű egyéb kifizetése, az ezekhez kapcsolódó járulékok kerültek megtervezésre a jogszabályi előírások betartása mellett 207.200 eFt értékben. A tervezett létszám 82 fő, melyből 25 főt érintett a minimálbér 14,9 %-os növekedése, a garantált bérminimum 24,8 %-os emelkedése miatt 22 dolgozó alapbére került rendezésre.

Az értékcsökkenési leírás 23.665 eFt-os összegének meghatározásakor figyelembe vételre került a meglévő és a gazdasági év során beszerezni kívánt új eszközállomány.

Az önkormányzat és az állami költségvetés részére fizetendő adók és járulékok, illetve egyéb kisösszegű, közvetlen költségként el nem számolható tételek, pl. kerekítési különbözetek egyéb ráfordításként tervezett 2017. évi értéke 2.500 eFt, mely összeg céltartalék képzést nem tartalmaz.

A pénzügyi műveleteknél csak ráfordításokkal számolt a Kft 5.000 eFt értékben, ami a központi konyha beruházásához szükséges hitelfelvétel költségeit tartalmazza.

A Barcika Príma Kft. 2017. évi üzleti terve alapján megállapítható, hogy a vállalkozási tevékenységhez közvetlenül kapcsolódó bevételek fedezik a ráfordítások összegét, üzemi eredmény szintjén az érték + 5.480 eFt. A pénzügyi műveletek eredményeként tervezett

-5.000 eFt az üzemi tevékenység eredményét csökkenti, együttes összegük alapján a Barcika Príma Kft. tervezett adózás előtti eredménye 480 eFt.