

**Onga Város Polgármestere**  
**3562 Onga, Rózsa utca 18.**

**142-32/2024.**

**Előterjesztés Onga Város Önkormányzata Képviselő-testülete**

**2024. február 27. napján tartandó ülésére**

**Javaslat**  
**az Onga Konyha Nonprofit Kft. 2024. évi üzleti tervének elfogadására**

**Törvényességi szempontból véleményezte:**

  
**Tóthné dr. Pail Erzsébet**  
jegyző

**Tisztelt Képviselő-testület!**

Az Onga Konyha Nonprofit Kft. ügyvezetője elkészítette a vállalkozás 2024. évi üzleti tervét, mely a határozati javaslat mellékletét képezi. Az üzleti terv tartalmazza a vállalkozás céljait, a cég bemutatását, működését, marketing tervet, pénzügyi tervet, kockázatelemzést.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést megvitatni és a határozati javaslatot elfogadni szíveskedjen!

Onga, 2024. február 22.

  
**Dr. Trizsi Zsolt**  
polgármester



**Határozati javaslat:**

**Tárgy: Az Onga Konyha Nonprofit Kft. üzleti tervének elfogadása**

Onga Város Önkormányzata Képviselő-testülete megtárgyalta a „*Javaslat az Onga Konyha Nonprofit Kft. 2024. évi üzleti tervének elfogadására*” című előterjesztést és az alábbi határozatot hozza:

Onga Város Önkormányzata Képviselő-testülete az Onga Konyha Nonprofit Kft. 2024. évi üzleti tervét – a határozat melléklete szerint – ***elfogadja.***

**Felelős:** Onga Konyha Nonprofit Kft. ügyvezetője

**Határidő:** azonnal

# ÜZLETI TERV

Onga Konyha Nonprofit Kft.

Készítette: Zima-Tóth Eszter

## Tartalom

1. Vezetői összefoglaló .....	3
1.1. Az üzleti terv létrehozásának oka.....	3
1.2. A vállalkozás célkitűzései .....	3
2. Vállalkozás bemutatása.....	5
2.1. Termékeink.....	5
2.2. Csapat .....	6
2.2.1. Az ügyvezető .....	7
2.2.2. Az élelmezésvezető .....	7
2.2.3. Irodai adminisztrátor.....	7
2.2.4. A szakácsok és konyhai kisegítők feladatai .....	7
2.2.5. A projektmenedzser .....	8
3. Iparági helyzet.....	9
3.1. Célcsoport meghatározása.....	9
3.2. Piaci elemzés .....	9
4. Működési terv .....	11
4.1. Legfontosabb működési folyamatok .....	11
4.2. Fejlesztési lehetőségek .....	11
5. Marketing terv.....	12
5.1. Termékek.....	12
5.2. Árazás.....	12
5.3. Promóció .....	12
5.4. Értékesítés helye, értékesítési politika .....	13
6. Pénzügyi terv .....	14
7. Kockázatelemzés.....	18
7.1. SWOT-elemzés .....	18
7.2. Stratégia kockázat kezelése.....	19

## **1. Vezetői összefoglaló**

### **1.1. Az üzleti terv létrehozásának oka**

Az üzleti terv egyrészt azzal a céllal készült, hogy bemutassa a tulajdonosnak az eddig elért eredményeket, a vállalkozás céljait, lehetőségeit, másrészt egy összefoglaló irányt mutat a 2024-es évre nézve.

### **1.2. A vállalkozás célkitűzései**

- Az árakat csak abban az esetben emeli a vállalkozás, ha az önköltségszámítás alapján szükséges. A szociális alapú étkezésnél történt áremelés 2024. január 1-től, a dolgozói étkezés és a vendégebéd ára emelkedett 2024. február 1-től. A hidegtálak árának emelése tervezett még 2024-ben.
- A készpénzes fizetés kiszorítására törekszünk, bankkártyával is van lehetőség a szállítók kifizetésére, valamint a dolgozói ebédnél is többen áttértek az átutalásos fizetésre. A készpénzes fizetések nyomon követésére pénztárcönyv került bevezetésre.
- A szállítók felülvizsgálata folyamatos, a METRO Nagykereskelemből az áruházi vásárláson felül kiszállítósos rendelés is tervezett. A cél a vásárlások értékének növelése, melyből visszatérítésre lehet jogosult a vállalkozás.
- A szállítókkal kapcsolatban lényeges törekvés, hogy lejárt tartozása ne legyen a vállalkozásnak 2025-re.
- A menü tervezése a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról) alapján készül figyelembe véve a napi energiaszükségletet, a változatosságot. A Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Kormányhivatal Miskolci Járási Hivatala Népegészségügyi Osztálya 2023. október 26. napján ellenőrzést tartott, melynek egyik feladata az étlapok kiértékelése volt. Az eredmény minimum 80% lett minden korcsoport esetében. Ezt a tendenciát továbbra is tartani kívánja a vállalkozás.
- Fontos célkitűzés olyan pályázatok keresése az Onga Konyha Nonprofit Kft. számára, ahol Kedvezményezett lehet. Projektmenedzsment költséget nem lenne szükséges tervezni, a pályázat összege teljes egészében a vállalkozásra lenne fordítva.
- 2023-ban több nyári tábor számára biztosította az étkezést a cég. A cél további táborok felkutatása, kapcsolatfelvétel a Miskolci Tankerületi Központtal.

- Az Onga Konyha Nonprofit Kft. részt vesz az irodaszer, tisztítószer beszerzésekben az Önkormányzat intézményei és a Hivatal számára, mely által lehetséges a bevétel további növelése.
- A gépek karbantartása folyamatos, szükség esetén új eszközök beszerzése is megvalósul (mérleg, fagyasztóláda). Az állapotfelmérés az évben tervezett, mely alapján további fejlesztések is megvalósulhatnak.
- A menü kiszállítása tervezett, ennek technikai megvalósítása még tervezés alatt van.
- A marketing tevékenység erősítése meghatározó fontosságú, a közösségi oldalakon való részvétel növelheti a hidegtál megrendelésekből, a rendezvényi étkeztetésből származó bevételt.

## **2. Vállalkozás bemutatása**

A cég elnevezése: Onga Konyha Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság

A cég rövidített elnevezése: Onga Konyha Nonprofit Kft.

Székhely: 3562 Onga, Major utca 5.

A Társaság főtevékenysége: 5610 '08 Éttermi, mozgó vendéglátás. A társaság tulajdonosa 100 százalékos arányban Onga Város Önkormányzata. A legfőbb szerv hatáskörét Onga Város Önkormányzata egyedüli tag mindenkori Képviselő-testülete gyakorolja.

### **2.1. Termékeink**

#### Étkezés:

- Közétkeztetés ellátása,
- Szociális étkeztetési feladatok ellátása,
- Dolgozói ebéd (hivatal, bölcsőde, óvoda, iskola),
- Vendégebéd biztosítása,
- Rendezvényeken étkezés biztosítása,
- Táborokban étkezés biztosítása,
- Hidegtálak, pogácsa,
- Időszakos termékek (töltött káposzta, fánk)

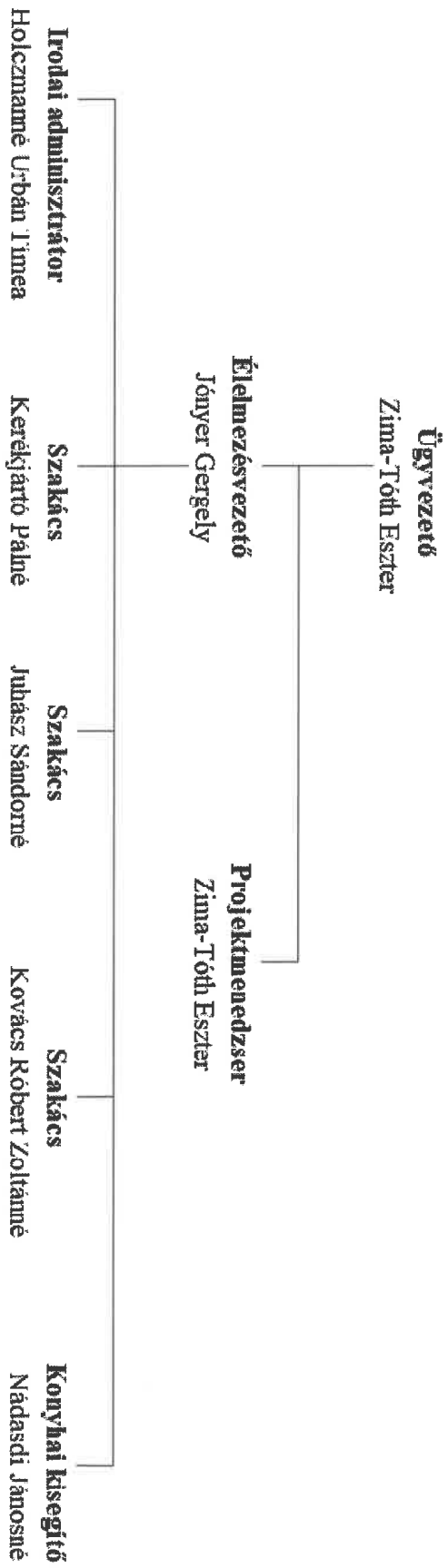
#### Projektmenedzsment:

- a projekt és a projektben résztvevők koordinálása,
- a projekt ütemezése, tevékenységek nyomon követése,
- a projekt előrehaladásának ellenőrzése,
- jelentések készítése, elszámolások benyújtása.

#### Beszerezések:

- Számítástechnikai eszközök, kiegészítők
- Irodaszer,
- Tisztítószeresek,
- Bútorok,
- Egyéb beszerzések Onga Város Önkormányzata intézményei részére, valamint pályázaton belüli beszerzések lebonyolítása.

## SZERVEZETI ÁBRA



## 2.2. Csapat



### **2.2.1. Az ügyvezető**

A társaság ügyeinek intézését és a társaság képviselét az ügyvezető, a gazdasági társaság érdekeinek elsődlegessége alapján önállóan látja el. E minőségében a jogszabályoknak, a létesítő okiratnak és a társaság legfőbb szerve határozatainak van alávetve. Az ügyvezető határozott időre, legfeljebb öt évre választható.

Az ügyvezető megbízatásának lejártá után újrválasztható. Az ügyvezetőt az Alapítói Okiratban kell kijelölni. Az ügyvezető a társasággal megbízási jogviszonyban áll.

A társaságot harmadik személyekkel szemben, valamint a bíróság és más hatóságok előtt az ügyvezető képviseli, aki e jogkörét az ügyek meghatározott csoportjára nézve a társaság dolgozóira átruházhatja. A társaság dolgozói felett a munkáltatói jogokat az ügyvezető gyakorolja.

### **2.2.2. Az élelmezésvezető**

Az élelmezésvezető feladatait a munkaköri leírás tartalmazza, különösen ezek értendők alatta:

1. A HACCP rendszer működésének irányítása és ellenőrzése az élelmezés területén
2. Étlapot tervez, figyelembe véve a napi étkezések számát, a tárgyi és személyi feltételeket, a változatosságot és az idényszerűséget
3. Árrendelést végez, raktári készletet kezel, készletnyilvántartást vezet;
4. Figyelemmel kíséri az élelmiszerek tárolását;
5. Meghatározza a naponta készítendő ételekhez szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét.

### **2.2.3. Irodai adminisztrátor**

Az irodai adminisztrátor feladatait a munkaköri leírás tartalmazza, az élelmezésvezető és az ügyvezető munkáját támogatja az adminisztratív munkákban.

### **2.2.4. A szakácsok és konyhai kisegítők feladatai**

A szakácsok és konyhai kisegítők feladatait a munkaköri leírások tartalmazzák.

A szakácsok feladatai között szerepelnek a következők:

1. Ételek előkészítése, főzése a menü alapján, figyelembe véve az ételek minőségét, ízét.
2. A konyhai eszközök, berendezések és munkaterületek tisztítása és előkészítése.

3. Az alapanyagok tárolása, kezelése és felhasználása, figyelembe véve a frissességet és a minőséget.
4. Higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások betartása.

A konyhai kisegítő feladatai különösen:

1. A szakács utasításainak megfelelően dolgozik. Minden területen segíti a szakács és a többi konyhai dolgozó munkáját, hogy az étkezéssel kapcsolatos terület megfeleljen az illetékes szakhatóság előírásainak.
2. Előkészíti főzésre az étkezéshez szükséges nyersanyagokat.
3. A konyhai edények elmosogatása, az edények, tányérok, poharak, evőeszközök tisztítása.

#### **2.2.5. A projektmenedzser**

A projektmenedzser feladatait a munkaszerződés tartalmazza, de különösen:

1. A projektet és a projektben résztvevőket átfogóan koordinálja.
2. A projekt előrehaladását ellenőrzi és irányítja.
3. A projekt megvalósítása során felmerülő feladatokat megtervezi, ütemezi, a tevékenységeket nyomon követi.
4. A pályázati forrás felhasználásához kapcsolódó jelentéseket elkészíti, az elszámolásokat összeállítja, a támogatás elszámolásának megfelelő nyilvántartásokat vezet.

### 3. Iparági helyzet

#### 3.1. Célcsoport meghatározása

A vállalkozás célcsoportjába tartoznak az Onga Város Önkormányzatának tulajdonában álló intézményekben tanuló gyermekek, a dolgozók, a Polgármesteri Hivatalban dolgozók, az ongai lakosok, valamint a környékbeli települések lakosai, a helyi táborok résztvevői, a helyi rendezvényeken résztvevők, más településeken szervezett rendezvények, táborok résztvevői.

#### 3.2. Piaci elemzés

A Porter-féle öttényezős modell alkalmas a mikrokörnyezet elemzésére, mely által ismertetni és értékelni lehet az iparágban érvényesülő tényezőket, amelyek meghatározóak lehetnek a vállalkozás versenyhelyzetére.

#### PORTER-féle öttényezős modell



#### A szállítók alkupozícióját befolyásoló tényezők

A vállalkozás szerencsés helyzetben van szállítók tekintetében, mivel Miskolcon és vonzáskörzetében jelentős számú szállító áll rendelkezésre. Az Onga Konyha Nonprofit Kft. több beszállítóval működik együtt, termékcsoportonként osztja meg a rendeléseket. A helyi szállítókat is számításba veszi, mint a VM-TRADE Kft., aki a pékárut biztosítja a Társaságnak. A megrendelések nagy száma lehetőséget biztosít a Társaságnak arra, hogy kedvezményeket, visszatérítést vegyen igénybe nagyobb szállítók esetében.

Összességében tehát a vállalkozás nincs függő helyzetben a szállítók tekintetében, így lehetősége van több irányban is mozdulni annak érdekében, hogy minél kedvezőbb áron történjenek a rendelések.

### Helyettesítő termékek

A közétkeztetés tekintetében nem értelmezhető ez a kategória. A vendégebéd és a hidegtál esetében lehetséges versenytárs a Poroszkai Étterem és Pizzéria, ellenben az Onga Konyha Nonprofit Kft. kedvezőbb árakat biztosít mindkét termék esetében. A Miskolcon megtalálható éttermek sok esetben kiszállítást is biztosítanak, azonban szállítási költség felmerülhet, valamint szállítási idővel is számolni kell. A helyettesítő termékek kizárását vendégebéd esetében a kiszállítás jelentené, mely a tervek között szerepel. A rendezvényi, tábori étkeztetés esetében a vállalkozás előnyt élvez az ongai helyszíni programok esetében, mivel Ongán nem áll más vállalkozás rendelkezésre ebben a tevékenységi körben.

### Vevők

A vevők körét többségében az ongai lakosok alkotják:

- Gyerekek a helyi intézményekben
- Szociális alapon étkezők
- Dolgozók a helyi intézményekben
- További ongai lakosok

A környező településeken élők megfelelő informáltság, hirdetések mellett sem igényelnek vendégebédet, hidegtálakat. Ennek megoldását a fokozottabb marketing tevékenységben, valamint a kiszállítás lehetőségében látjuk.

### Új belépők

Új belépők lehetnek a piacon az Ongán vagy a környező településeken nyíló éttermek. Ebben kockázatot nem látunk a kedvezőbb árak miatt, illetve az eddigi megrendelőkkel pozitív a kapcsolat, a márkahűség is a Társaságnak a kedvez.

## **4. Működési terv**

### **4.1. Legfontosabb működési folyamatok**

Az élelmezési feladat ellátása összetett tevékenység, melynek folyamatai:

1. Az élelmezési tevékenység anyagszükségletének megtervezése
2. A tevékenységhez szükséges nyersanyag beszerzése, tárolása

A beszerzendő anyagok mennyiségét elsősorban az alábbi tényezők határozzák meg:

- mennyi a várható anyagszükséglet egy-egy időszakra (pl.: egy hónapra)
- milyen gyakori az anyagbeszerzés, illetve a szállítás
- milyenek az anyagtárolási lehetőségek
- milyen keret áll rendelkezésre

A leszállított anyagok átvétele során meg kell győződni arról, hogy azok mennyisége és minősége azonos-e a szállítólevélben feltüntetettel. Az anyagok bevételezése a Repeta Win programba történő rögzítéssel valósul meg. A raktári bevételezés történhet szállítólevél vagy számla alapján. Folyamatos a mennyiségi és értékbeni nyilvántartás vezetése.

3. Az étlapok tervezése és jóváhagyása

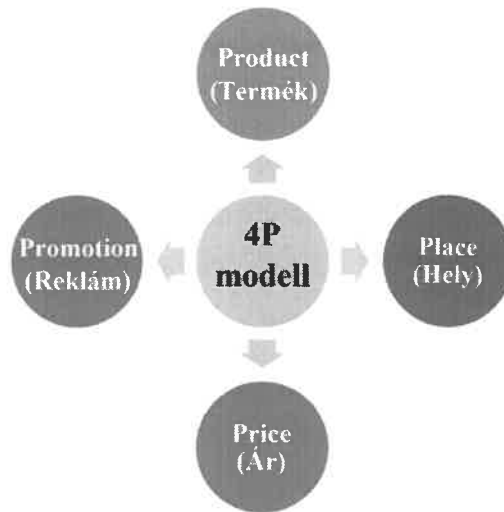
A heti étlapot a tárgyhetet megelőző héten kell készíteni. A heti étlapot az annak összeállításáért felelős élelmezésvezető tervezi meg, majd az ügyvezető jóváhagyja.

4. A napi élelmezési nyersanyagszükséglet megállapítása, az anyagkiszabás,
5. A főzőkonyha ellátása élelmezési nyersanyaggal,
6. Az ételek elkészítése, adagolása, szállítása, tárolása,
7. Az élelmezési költségek elszámolása,
8. Az élelmezési feladatellátás belső ellenőrzése,
9. Az élelmiszer-hulladék kezelése.

### **4.2. Fejlesztési lehetőségek**

- Új termékek bevezetése
- Eszközfejlesztés
- Marketing tevékenység erősítése
- Szállítók folyamatos felülvizsgálata
- Árak emelése önköltségszámítás alapján szükséges esetben
- Kiszállítási tevékenység kiépítése
- Pályázati lehetőségek
- Bankkártyás fizetés lehetősége a szállítók irányába megvalósult

## 5. Marketing terv



### 5.1. Termékek

Ebben a fejezetben már csak azokat a termékeket részletezem, melyek külön megrendelésre készülnek.

#### Étkezés:

- Vendégebéd biztosítása,
- Rendezvényeken étkezés biztosítása,
- Táborokban étkezés biztosítása,
- Hidegtálak, pogácsa,
- Időszakos termékek (töltött káposzta, fánk)

### 5.2. Árazás

Az árazás a nyersanyag költség és a rezsi költség figyelembe vételével történik. Ezen felül minden termék esetében áttekintésre kerülnek a versenytársat jelentő éttermek, és az áraiktól lehetőség szerint kedvezőbb ár kerül kalkulálásra.

### 5.3. Promóció

Honlappal nem rendelkezik a vállalkozás, facebook oldalakon hirdeti termékeit. Jelenleg a hidegtálak, időszakos termékek, vendégebéd népszerűsítése történik Onga és a környező települések csoportjaiban, összesen 15 csoportban. A terv a fokozottabb jelenlét a facebook oldalakon, fényképek megosztása az ételekről, további időszakos termékek reklámozása. Ezáltal is lehetséges Ongán kívül más települések megszólítása, a megrendelések növelése.

Az internettel nem rendelkezők körének szórólapok osztása, valamint plakátok kihelyezése van betervezve a hidegtálakról és az időszakos termékekről.

#### **5.4. Értékesítés helye, értékesítési politika**

Az értékesítés helye Onga városa, a közvetlen piacot az ongai lakosok jelentik. Az értékesítés helyben történik, a vendégebéd, a hidegtál legtöbb esetben a székhelyén kerül átvételre. A közvetett piacot a környékbeli települések jelentik, jelenleg ebben az esetben is a helyszínen történik az értékesítés.

A kiszállítás tervezett, főként a menü vonatkozásában, házhozszállítással foglalkozó cég bevonásával.

## 6. Pénzügyi terv

Megnevezés	2022. év	2023 ÉV	2024 TERV
<b>Étkeztetés árbevétele</b>	<b>94 003</b>	<b>135 551</b>	<b>139 224</b>
ebből:			
bölcsődei étkezés	2 443	4 121	4 121
óvodai étkezés	25 197	38 384	38 384
Iskolai étkezés	36 908	53 601	53 601
Szociális étkezés	22 041	28 441	29 051
Magánszemély étkeztetés	5 156	7 339	9 635
Vendég étkeztetés	2 258	2 162	2 432
Rendezvényi étkezés		1 503	2 000
<b>Szolgáltatás árbevétele</b>	<b>1 882</b>	<b>7 124</b>	<b>10 318</b>
ebből:			
Projektmenedzsment árbevétel	1 200	7 124	2 173
Nyilvánosság árbevétel			1 000
Kommunikációs tevékenység	115	0	0
Szavazófülke értékesítés	567	0	0
Egyéb beszerzésekből árbevétel	0	0	7 145
<b>Egyéb bevétel</b>	<b>4 096</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ebből:			
Tárgyi eszköz értékesítés	4 000	0	0
<b>ÖSSZES BEVÉTEL:</b>	<b>99 981</b>	<b>142 675</b>	<b>149 542</b>

Megnevezés	2022. év	2023 ÉV	2024 TERV
Élelmezési anyagok	71 529	73 087	73 087
Közüzemi díjak	3 805	4 818	4 818
Csomagoló anyagok	535	460	460
Tisztítószer	788	727	727
Egyéb anyag költség	71	320	5 500
<b>Anyag költség összesen:</b>	<b>76 727</b>	<b>79 412</b>	<b>84 592</b>
Szemétszállítás	337	201	428
Karbantartási költségek	424	396	396
Telefon, internet, távfelügyelet	155	95	95
számviteli szolgáltatás	0	1 000	1 200
Egyéb igénybe vett szolgáltatások	145	553	553
<b>Igénybe vett szolgáltatások össz.</b>	<b>1 061</b>	<b>2 245</b>	<b>2 672</b>
<b>Bankköltség</b>	<b>562</b>	<b>785</b>	<b>1 000</b>
<b>Egyéb költség</b>	<b>113</b>	<b>189</b>	<b>100</b>



Béreköltség	31 766	30 321	34 571
Személyi jellegű költségek	207	1 392	1 884
Bérfelárulék	2 830	3 026	3 492
<b>Személyi jellegű költségek</b>	<b>34 803</b>	<b>34 739</b>	<b>39 947</b>
<b>Értécsökkenés</b>	<b>1 627</b>	<b>665</b>	<b>0</b>
<b>Egyéb ráfordítás</b>	<b>3 207</b>	<b>1 273</b>	<b>1 100</b>
Ebből			
értékesített tárgyeszköz kivez.	2 790	0	0
<b>Pénzügyi műveletek ráfordításai</b>	<b>984</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ÖSSZES KÖLTSÉG</b>	<b>119 084</b>	<b>119 308</b>	<b>129 411</b>
<b>EREDMÉNY</b>	<b>-19 103</b>	<b>23 367</b>	<b>20 131</b>

Az étkeztetés árbevétele esetében a tavalyi mennyiségek alapján készült a számítás az áremelkedéseket figyelembe véve. A rendezvényi étkezésnél a fokozottabb marketing tevékenységtől magasabb bevételt várunk a tavalyi évhez viszonyítva.

#### Magánszemély étkeztetés:

- Polgármesteri Hivatal munkavállalói
- Pedagógusok
- Bársonyos Óvoda és Bölcsőde dolgozói
- Ongai Szociális Szolgáltató Központ dolgozói
- Onga Város Önkormányzatának dolgozói

#### Vendégebéd:

- Bálók
- Pályázatos, valamint más ellenőrzések az Önkormányzatnál
- Tüdőszűrést végzők számára
- Az Ongai Kulturális Egyesület által szervezett programokra lehetőség étkezés biztosítására
- Családi nap
- Hivatal karácsony

Rendezvény étkeztetés:

- Családi nap
- Városnap
- Hidegtál rendelések
- Pogácsa rendelések
- Táborok
- Helyi nyugdíjas rendezvény
- Néptánc gála
- Egyéb rendelések

Változások az árakban:

- Szociális étkezés: bruttó 1.286 Ft
- Dolgozók étkezése: bruttó 1.100 Ft
- Vendégebéd: bruttó 1.800 Ft
- Hidegtál: bruttó 3.800 Ft

A pályázatokhoz kapcsolódó bevételek eszerint oszlanak meg:

Külterületi helyi közutak fejlesztése című, VP6-7.2.1.1-21 kódszámú felhívás alapján 3295433687 projektazonosító számú pályázat:

Projektmenedzsment: bruttó 2.072.526 Ft

Nyilvánosság biztosítása: bruttó 1.000.125 Ft

A Magyar Falu Programban benyújtott pályázatok esetében, ha győztes mindkét pályázat, összesen bruttó 100.000 Ft a projektmenedzsment bevétel.

A Szolgáltatás árbevétele alatt megjelenik ebben az évben egy új sor, amely az irodaszer, számítástechnikai eszköz, bútor, pályázatos, egyéb beszerzésekből származik.

Az Egyéb beszerzésekhez kapcsolódó bevétel és költségek a következőképp oszlanak meg terv szerint:

ROMA Pályázat: a roma nemzetiségi önkormányzatok informatikai infrastruktúrájának fejlesztésére	550 000 Ft	bevétel
	260 000 Ft	költség
Irodaszer, számítástechnikai eszköz, egyéb beszerzés:	5 000 000 Ft	bevétel
	3 571 429 Ft	költség

Családbarát munkahely pályázat:	1 280 000 Ft	bevétel
	1 100 000 Ft	költség
NKA Pályázat: Ongai Hagyományőrző műhelysorozat	315 000 Ft	bevétel
	270 000 Ft	költség
<b>Összesen:</b>	<b>7 145 000 Ft</b>	<b>bevétel</b>
	<b>5 201 429 Ft</b>	<b>költség</b>

Az anyagköltségek esetében tervezett a változás, kalkulálni az üzleti tervben nem tervezünk vele. Az anyagköltségek a 2023-as évet a 2022-es évhez viszonyítva minimális növekedést mutatnak annak ellenére, hogy az árbevétel jelentősen növekedett és a 2023. évi infláció mértéke 17,6% volt. A 2024-es évben az anyagköltség csökkentése az egyik cél, melyet a szállítók versenyeztetésével kívánunk elérni.

Az Egyéb anyagköltségek sorhoz a fent részletezett egyéb beszerzésekhez kapcsolódó költségek tartoznak.

Az igénybevett szolgáltatásoknál nincs tervezett áremelkedés csak a számviteli szolgáltatás tekintetében. Rendszeres karbantartást a 2023-as évben is végzett a vállalkozás, amivel a 2024-es évben is lehet számolni, az egyéb igénybe vett szolgáltatások esetében nincs tervezett árváltozás.

Egyéb igénybe vett szolgáltatások soron a dietetikai tevékenység, az előfizetési díjak, a távfelügyelet, a rovar- és rágcsáló irtás, a csatornatisztítás szerepel.

Az Egyéb költségek sor az agrárkamara tagdíjat, a NAV-hoz kapcsolódó késedelmi költségeket tartalmazza.

A Bérköltség soron láthatjuk a bruttó bér emelkedését 2024. január 1-től. A változás másik oka, hogy az üzleti évben átlagosan foglalkoztatottak száma 10 főről 7 főre csökkent.

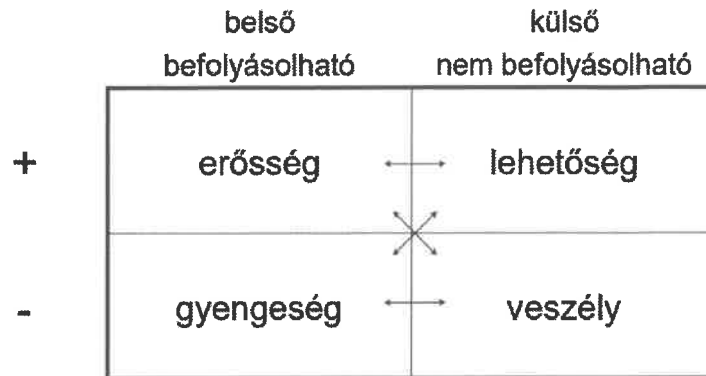
A Személyi jellegű költségek közé a személyi jövedelemadó, a társadalombiztosítási járulék, a megbízási díj tartozik, valamint a munkavállalók számára nyújtott egyéb juttatások tartoznak.

Az Egyéb ráfordítások soron az iparüzési adó és a szállítók által megállapított késedelmi kamatok szerepelnek.

Értékcsökkenés nem várható a 2024-es évben.

## 7. Kockázatelemzés

### 7.1. SWOT-elemzés



#### Erősség

- Határidők betartása
- Minőség fontossága
- HACCP követelmények követése, betartása
- Kedvező árak a versenytársakhoz viszonyítva
- Munkavállalói elköteleződés

#### Gyengeség

- Szállítói tartozások
- Nincs kapacitás kiszállítási tevékenységre

#### Lehetőség

- Újabb piacok felkutatása: bölcsődék, óvodák, iskolák; tábori étkeztetés
- Kiszállítás bevezetése
- Újabb termékek bevezetése
- Marketing tevékenység erősítése

#### Veszély

- Beszerzési árak emelkedése
- Rendezvények gyakoriságának csökkenése

## **7.2. Stratégia kockázat kezelése**

A beszerzési árak emelkedésének kockázatát könnyedén tudja kezelni a vállalkozás, mivel több, mint tíz szállítóval áll folyamatos kapcsolatban. A nagykereskedelmek is igyekeznek egymásra licitálni, alacsonyabb árakat biztosítani versenytársaikhoz képest, ezáltal a szállítókkal szembeni alkupozíció kedvező.

A helyi intézmények, az önkormányzat rendezvényei nem mutatnak csökkenő tendenciát, melyekre az étkeztetést sok esetben a vállalkozás biztosítja. A bevételek növelésére az étkezéson kívül különböző beszerzéseket (irodaszer, bútor, számítástechnikai eszközök, pályázati beszerzések) is lebonyolít a cég a hivatal, az önkormányzat számára, így nem csak a rendezvényekből számítunk a főtevékenységen kívüli bevételekre.

A szállítói tartozások jelentősen csökkenő tendenciát mutatnak a 2022. évhez viszonyítva, mivel a bevétel számottevően növekedett, a ráfordítás viszont csak csekély mértékben. A 2024-es évben a szállítói lejárt tartozások kiegyenlítése minden szállító esetében meg fog valósulni.

