

Nagymaros Város Önkormányzata

Nagymaros

Fő tér 5.

2626

Mátyás Étkeзде 2024. évi beszámoló, 2025. Pénzügyi terv

Tisztelt Polgármester Úr!

Tisztelt Képviselő-testület!

A Mátyás Étkeзде Nonprofit Kft. a 2024-es évet nagyon sikeresen zárta. Mint ismert, 2023. októberétől 2024. március 1-ig a közétkeztetést külsős cég végezte. Szülői elégedetlenség és képviselői döntés hatására márciustól ismét a Kft. biztosítja az étkeztetést. Az alapvető működés elkezdéséhez 10 millió forintos segítséget (hitelt) nyújtott a tulajdonos. Ebből beszereztem egy főzőüstöt, feltöltöttem a raktárkészletet és a rezsiköltség egy részét tudtam fedezni az összegből. Az első hónapokban több számlatartozás kifizetését, újbóli szolgáltatói szerződés megkötését végeztem el. Közüemi díjmaradásból származó kamatokat is be kellett fizetnem, az alapvető működési kiadások mellett.

A közétkeztetés mellett rendezvényeket is vállaltam. Privát rendezvényeket, anyák napi, gyereknap, városi, halloween-i, Márton napi hétvégéket tartottunk. Több alkalommal élőzenével emeltük az események hangulatát. Akik részt vettek ezeken, mind jól érezték magukat. Az alapvető feladatunk a közétkeztetés és szociális étkeztetés. Sok pozitív visszajelzést kapunk az ellátással kapcsolatban. Itt szeretném megjegyezni, hogy a szociális étkeztetés 2023 évben más cég kezébe került, tulajdonosi döntés alapján. A gyerekek, idősek finom és bőséges ellátást kapnak az előírásoknak megfelelően. A konyha belső jelmondata: „Csak azt adjuk a gyerekeknek, amit a sajátunk elé is odaadnánk”. Ez igaz, mind a kisétkeztésekre, mind a főétkeztésekre, a helyi igényeket előtérbe helyezve. A Dunamező biokert gazdálkodásból több alkalommal rendeltem friss zöldséget a tavalyi évben, idén a tulajdonossal megbeszéltük, hogy gyakrabban kerül majd bio zöldség a gyermekek asztalára.

Többféle diétát biztosítunk, felnőtt étkezőink számára is. Iskolával egyeztetve bevezettem a BÜFÉ szolgáltatást. Heti 3 alkalommal friss szendvicseket, az EMMI rendeletben engedélyezett termékeket árusítottunk a felső iskolában. A kezdeti siker után azonban nagyon sokszor megmaradt termék, amit veszteségként könyveltem el. Mivel gyerekeknek készült szendvicsekről beszélünk, így kis haszonkulccsal áraztam be a termékeket és így nem lett nyereséges ez az üzlet. Bár, ha már csak azt vesszük figyelembe, hogy nem forrettit, csokit vagy kész édességet választott a gyermek, akkor talán már nyertünk rajta. Emellett próbáltam a tantestülettel arról is egyeztetni, hogy bevezetném az A-B választásos menüt, ami előkészítené a svédasztalos tálalást. Ebben azonban nem voltak partnerek. A saját kapacitásunk pedig sajnos nem teszi lehetővé, hogy ebben a tálalási formában segítsük a gyerekeket. Erre idén próbálok valamiféle megoldást találni.

2024. szeptemberétől bevezettük a menza pure rendszert. Azóta a szülők online felületen tudják a gyermekük étkezését lemondani ha beteg, ezen a felületen keresztül kapják a számlát, és tudják befizetni az étkezést is, előfizetéses rendszerben. Azóta talán 1-2 gyermek tartozik a közétkeztetési díjjal, ami nagyon nagy előrelépés az önkormányzat számára.

Mellékelten csatolom a 2024 évi főkönyvi kivonatot és egy előzetes eredménykimutatást. Emellett csatolásra kerül a 2025-ös évi pénzügyi és likviditási terv, a 2024-es évi tényadatok alapján, amely egy óvatos kalkuláció alapján készült.

**A 2024 évi előzetes(várható) eredménye a KFT-nek 13 millió forint.**

A közétkeztetés bevétele 2024-ben 96 893 661 Ft volt. A táblázatból látszik, hogy a rezsiköltség és az élelmezési norma is meg lett emelve 2024. októberében. A rezsiköltséget folyamatosan felülvizsgálva már 2024. júliusában látszott, hogy nem elegendő az addig hatályos összeg, azonban a régi vezetőség már nem kívánt ezzel foglalkozni, így az aktuális rezszi 2024. októberében lett elfogadva és visszamenőleg kifizetve a Kft. számára. A norma emelés szintén ekkor lett elfogadva, 2024 decemberétől hatályos. Az élelmezési program is kimutatta, hogy 2024-ben 2 0784 164 Ft-tal léptem túl az addigi normát.

A vendéglátás bevétele 29 037 234 Ft volt. Ez az összeg a napi vendéglátásból, hétvégi rendezvényekből, csoportok étkeztetéséből, a reggeli szendvicsekből, terembérletből, az ÖNO hétköznapi étkeztetéséből tevődik össze. Tavaly 4 hónapon keresztül Zebegénybe és Szobra is készítettünk diétás ételeket, ekkor a szállítást a szobi önkormányzat végezte. Azonban ez nagyon költséges volt számukra, így visszamondta mindkét település ezt a szolgáltatást. A vendéglátás bevétele 2024-ben az árvízi védekezésben résztvevők étkeztetése is növelte. A cég teljes évi árbevétele nettó 126 008 481 Ft volt. 2025-re 157 668 000 Ft-ot terveztünk be. A közétkeztetés bevétele 34 %-kal emeltük meg. Ennek az oka többek között, hogy a tavalyi évben kimaradt a január, február, illetve magasabb a közétkeztetést igénybe vevők létszáma, mint az elmúlt években. A vendéglátás bevétele is megemeltük. Egyrészt biztosítottak arról a szervezők, hogy 2025-ben mindkét ifjúsági találkozón mi biztosíthatjuk az étkeztetést. Tavaly októberben 450 adag menüt adtunk el azon a szombaton. Másrészt megemeltük a napi menü, a terembérlet és a húsos tálak árát. Privát rendezvényekre az étkezés mellett kérek terembérleti díjat is, ami eddig nem volt.

A 2024 évi nyereségünkben klimatizálni fogom az éttermet. A síszünet alatt beépítésre kerül 3 db Daikin klíma. Nagymaroson nem jellemző a 80 fő befogadására alkalmas klimatizált helyiség, ahol még étkezést is tudnak biztosítani, megfizethető áron.

A költségeink alakulásánál, a 2024 évi nyersanyagköltséget 40%-kal megemeltük. Ennek fő okai a plusz 2 hónap a tavalyihoz képest és a nyersanyagárak emelkedése. A tejtermékek ára januártól 18%-kal nőtt. Az egyéb költségekre is terveztünk 9-18%-os emelkedést. A 2025-ös évre beterveztem az egész épület tisztasági festését. 7-8 évvel ezelőtt volt kifestve utoljára a konyha. A bérköltség 25%-os emelésével terveztünk. 2024-ben 9-10 fő volt az állandó dolgozói létszáma a Kft-nek. 2025-től 11 fővel számolok, ebből 2 fő 4 órában dolgozik. Egy fő 4 órás takarító és egy fő 8 órás konyhai kisegítő került már ebben az évben alkalmazásra. Szükséges volt bővíteni az állományt, mert nem egyszer fordult elő, hogy 4 alkalmazott készítette el 500 főre az ebédet és kente a tálait 350 főnek, holott ennyi adagszámra 12 főt ír elő a MÁK. A 9%-os béremelést az alkalmazottak 2025 januártól megkapták.

A költségeink 2024-ben 110 001 529 Ft volt, így jött ki az adózás előtti eredményünk 16 006 952 Ft-ra, amit csökkent a KIVA. A kiadásaink alapján az egy főre eső rezsiköltség összlétszámra (76 144 Ft) 855 Ft, amennyiben csak a közétkeztetést vesszük figyelembe, úgy 968 Ft. Jelenleg meghatározott rezsiköltség 963 Ft. Kimondható, hogy a közétkeztetés a jelenleg hatályos rezsiköltségből nem tartja el magát, de jól megközelíti.

A 2024 évi vendéglátás fő összegei: bevétel: 29 037 234 Ft,  
kiadás(nyersanyag+bér+járulék+rezsi+ adók) 15 210 000Ft.

Vendéglátás nyereség: 13 825 466 Ft.

A 2024. október 28-i Képviselő Testületi ülésen egy 8 pontból álló konszolidációs terv készült Alpolgármester úr javaslatára. Ennek a tervnek megfelelően működik a Kft.

1. A közétkeztetés színvonala a visszajelzések alapján megfelelő. Az iskolások **89%-a** igénybe veszi a közétkeztetést.
2. Az egy főre eső rezsiköltség még nem éri el azt az összeget, ami elegendő a közétkeztetésre, a vendéglátás terhére is megy a költség
3. Havonta felülvizsgálatra kerül mind a rezsi, mind az ételmezési norma. Amint emelésre lesz szükség, jelezni fogom.
4. A vendéglátás a kimutatott és alátámasztott értékek alapján profitorientált, a haszonkulcsot igyekszem növelni.
5. A jelenlegi profitot beruházásra fordítom- klimatizálás, 2 főzőüst cseréje biztosan, ezek már megrendelésre kerültek. Talán a főzőtér klimatizálása is beleférhet.
6. 2024-ben a vendéglátás bevételének és létszámának aránya 25%-ra nőtt, az előzetes 20%-ról.
7. A becsült adagszám 2025 évre 80 898 adag.
8. A terveink egyeztetésére folyamatosan sort kerítünk a Felügyelőbizottság létrejöttével.

2025 évi terveim között szerepel több rendezvény megtartása. 2 fontos esemény, már januárban megrendezésre került. Az Alapítványi bálra, a Borbarátok vacsorájára mi biztosítjuk az étkezést. Emellett anyák napjára, gyereknapra, stb kinyitunk. 2 autentikus estét szeretnék idén megszervezni, egy roma estét és egy sváb estét, ezek szervezése folyamatban van. A művelődési ház vezetőjével is egyeztettünk a vendéglátás lehetőségeiről az évi programok figyelembevételével. Tervezem az udvar hasznosítását. Piacnapokon akár különféle büfések (kürtöskalácsos, kolbászsütő, lángosos, kávé, stb) árulhatna az udvarban, vagy akár a piacról a készétel(süti) árusokat is át lehetne hozni az udvarba. Külön almérőssel elkülönítve az áramfogyasztást, mosdó és étkezési helyet biztosítva a vendégeknek, bérleti díj ellenében. Nagy Gáborral felvettem már a kapcsolatot, beszélünk, tervezzük az ügyben.

A díjemelések ellenére remélem az idei évben legalább annyi rendezvényt sikerül megszerveznünk, mint a tavalyi évben. Továbbra is igyekszik a konyha összes dolgozója maximálisan kielégíteni mind a közétkeztést igénybe vevők, mind a vendégeink étkezési igényeit.

Nagymaros, 2025. 02. 07.

Heinczné Arnold Mónika