

OTDK-DOLGOZAT

Kurmai Viktória

2013

**SÜTŐIPARI VÁLLALKOZÁS LÉTESÍTÉSÉNEK
GAZDASÁGOSSÁGI ELEMZÉSE**

**ECONOMIC ANALYSES OF A BAKING ENTERPRISE'S
ESTABLISHMENT**

Kurmai Viktória

Kézirat lezárva: 2012. október 24.

TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés	1
1. Témafelvetés és célkitűzés	2
2. Szakirodalmi áttekintés.....	3
2.1. Az ágazat nemzetgazdasági jelentősége	3
2.2. Szervezeti háttér.....	3
2.3. A legfontosabb ágazati trendek és jövőbeli kilátások.....	6
2.3.1. A szakágazat által kibocsátott termékcsoporthok és termékek köre	6
2.3.2. Új tendenciák	7
2.4. Meghatározó ágazati szereplők.....	8
2.5. Mikrokörnyezet.....	9
2.6. Piaci lehetőségek és korlátok	9
2.7. Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás	11
3. Anyag és módszertan.....	12
4. Eredmények és azok értékelése	16
4.1. A tervezett vállalkozás bemutatása	16
4.2. A beruházás tervezése.....	21
4.3. A vállalkozás SWOT analízise	24
4.4. A működés tervezése	26
4.4.1. Értékesítési terv	26
4.4.2. Termelési terv	28
4.4.3. Inputok tervezése	33
4.5. Pénzforgalmi terv	37
4.6. Pénzügyi és gazdaságossági értékelés	38
4.6.1. Beruházás gazdaságossági elemzés	38
4.6.2. Érzékenység-vizsgálatok	44
5. Következtetések.....	47
Összefoglalás	49
Szakirodalmi jegyzék	51

TÁBLÁZAT- ÉS ÁBRAJEGYZÉK

1. ábra: Vállalkozási formák aránya a sütőipari szakágazatban	4
2. ábra: A vállalkozások megoszlása (%) foglalkoztatottság szerint a sütőipari szakágazatban	5
3. ábra: A sütőipar tulajdonosi helyzete	5
1. táblázat: Egy főre jutó éves kenyér és péksütemény fogyasztás Magyarországon	7
2. táblázat: Magyarország legnagyobb sütőipari üzemei.....	8
3. táblázat: A pékáruk vásárlására fordított kiadások jövedelemcsoportok szerint.....	10
4. táblázat: A pékség megvalósítási tervváltozatai és lehetséges finanszírozási módok.....	13
4. ábra: A pékség gazdasági-pénzügyi tervezésének összefüggései és részterületei.....	15
5. ábra: Miskolc térképe	16
6. ábra: Martin Kertváros térképe	17
5. táblázat: A termelési szerkezetben tervezett péksütemények	19
6. táblázat: A különböző beruházási változatok előnye és hátránya	19
7. ábra: A tervezett pékség alaprajza	21
7. táblázat: Az építészeti felújítás költségvetése	23
8. táblázat: A technológiai berendezések bekerülési értéke	23
9. táblázat: A teljes beruházás költsége	24
10. táblázat: A vállalkozás SWOT analízise	25
11. táblázat: Vásárlási gyakoriság és vásárlási mennyiségek	26
12. táblázat: A gyártás tervezése termékcsopontonként.....	27
13. táblázat: A kenyér anyagnormája	29
14. táblázat: A különleges ízesítésű kenyerek egyéb hozzávalói	29
15. táblázat: A zsemle anyagnormája	30
16. táblázat: A kifli anyagnormája	30
17. táblázat: A péksütemények anyagnormája	31
18. táblázat: A péksütemények egyéb hozzávalói	32
19. táblázat: A kalács anyagnormája	32
20. táblázat: Alapanyag költség termékenként	34
21. táblázat: Egyéb anyagok költségei	35
8. ábra: Szervezeti diagram	36
22. táblázat: Személyi jellegű költségek.....	36

23. táblázat: Személyi jellegű költségek évente	37
24. táblázat: 100%-ban saját forrásból megvalósított beruházás (eredeti tervváltozat) gazdaságossági mutatói	39
9. ábra: Az NPV alakulása 100%-ban saját forrásból megvalósított eredeti tervváltozatban (Ft).....	39
25. táblázat: A gazdaságossági mutatók alakulása az alternatív tervváltozatokban saját forrásból történő finanszírozás esetén	40
10. ábra: Az NPV alakulása az eredeti és az 1-2. alternatív tervváltozatban saját forrásból történő finanszírozás esetén (Ft)	41
26. táblázat: A beruházás-gazdaságossági mutatók alakulása 45%-ban támogatásból, 55%-ban saját forrásból megvalósuló beruházás esetén (3. alternatív tervváltozat)	42
27. táblázat: A beruházás-gazdaságossági mutatók alakulása 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén.....	43
11. ábra: Az NPV alakulása az eredeti és az 1-2. alternatív tervváltozatban, 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén (Ft)	43
28. táblázat: A gazdaságossági mutatók változásának mértéke a főbb input változó tényezők kedvezőtlen irányú 1%-os változásának hatására saját forrásból történő beruházás esetén	45
29. táblázat: A gazdaságossági mutatók változásának mértéke a főbb input változó tényezők kedvezőtlen irányú 1%-os változásának hatására 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén.....	45
30. táblázat: A főbb változó inputtényezőknek a kritikus érték eléréséhez szükséges változásának mértéke és iránya (eredeti tervváltozat)	46

BEVEZETÉS

Dolgozatom témájául egy induló pékség üzleti tervének elkészítését választottam. Ezen a példán keresztül szeretném bemutatni az üzleti tervezés elméleti illetve gyakorlati oldalát, és azt, hogy egy induló vállalkozásnak milyen lehetőségekkel és kihívásokkal kell szembenéznie. A dolgozatomban szeretném megvizsgálni, hogy hogyan valósul meg egy pékség létrehozása, mekkora pénzügyi források szükségesek hozzá, várhatóan hogy alakulnak a bevételek, a termelési költségek, a jövedelmezőség, valamint a beruházás gazdaságossága.

Azért választottam az üzleti tervezés témáját, mert végzettségemből adódóan alkalmasnak érzem magam egy hasonló vállalkozás alapítására. Ehhez azonban szükség van egy jól megalapozott tervre, hiszen ez nagyon fontos egy vállalkozás sikeres működésében. Egyfajta előre gondolkodás, és a későbbi döntések megalapozására szolgál. A mai gazdasági válságban egy üzleti terv biztonságot adhat, irányvonalat nyújthat, valamint egy induló vállalkozás esetében eldönthetjük, megéri-e belevágni tervünkbe.

Az élelmiszeripar az élelmiszerek üzemi előállításával foglalkozó iparág. Az egyik legősibb ipar az emberiség történetében, ami sokáig csupán háziipar-jellegű volt, majd később kisipari jelleget öltött. A tömeggyártás bevezetésével az élelmiszeripar is rohamos fejlődésnek indult, és nagyipari jelleget kapott.

A 27 tagú Európai Unió élelmiszer- és italipari termelésének értéke eléri a 913 milliárd eurót. A közösség feldolgozóiparának első számú ágazata 13,4%-os részesedéssel, s a legnagyobb munkaerő foglalkoztató is egyben. Magyarországon a 14 ágazatot átfogó feldolgozóiparon belül – stratégiai jelentősége ellenére – az élelmiszeripar részesedése az ipari teljesítményből csökkenő tendenciát mutat. A magyar élelmiszeripar az élelmiszerellátási lánc központi eleme. Élelmiszergazdasági jelentőségére jellemző, hogy még jelenleg is a hazai mezőgazdasági termelés mintegy kétharmadát vásárolja fel tovább feldolgozás céljából. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszeripar által közvetlenül foglalkoztatott mintegy 126 ezer fő mellett több százezer mezőgazdaságból élő állampolgár megélhetése függ az ágazat teljesítményétől. (FVM, 2009.)

1. TÉMAFELVETÉS ÉS CÉLKITŰZÉS

Szakmai gyakorlataim során volt lehetőségem megismerkedni egy sütőipari üzem működésével. Részt vettem mind a termelési, mind az irányítási feladatokban is, és közel került hozzám ezen iparág.

Magyarországon ugyan csökkent a pékségek száma, de a meglévők biztos jövedelemhez jutnak, ezért úgy vélem, hogy érdemes megvizsgálni egy üzem létesítésének realitását. (Csaba, 2010.) A témaválasztásban személyes motivációm, hogy saját sütőipari vállalkozás indítását tervezem. Dolgozatom e tervezett vállalkozás ökonómiai elemzését foglalja magában.

Az üzleti terv az egyik leghatékonyabb eszköze lenne annak, hogy áttekintsem, kiforratlan ötletem kidolgozását, megvizsgáljam a vállalkozás megvalósíthatóságának lehetőségét, értékeljem külső környezetét, az ezekből származó előnyöket, hátrányokat, lehetőségeket és veszélyeket valamint a tervezett tevékenység eredményességét, jövedelmezőségét. A terv elősegíti és támogatja a tulajdonosi és vezetői döntéseket, lehetővé teszi a gazdasági események és célok összehangolását. (Szűcs-Nagy, 2006.)

A dolgozatom fő célkitűzése, annak meghatározása, hogy a tervezett körülmények között gazdaságos-e a tervezett pékséget létrehozni és üzemeltetni. Ehhez kapcsolódó részletes célkitűzéseim az alábbiak:

- a vállalkozás-indítás realitásának értékelése az üzleti környezet és a saját adottságok figyelembe vételével,
- az üzem indításához kapcsolódó beruházási költségek (kezdeti tőkeigény) meghatározása,
- a működési időszak bevételeinek, költségeinek és eredményének értékelése,
- beruházás-gazdaságossági elemzésekkel a gazdaságos tervváltozatok kiválasztása,
- a gazdaságosságot leginkább befolyásoló tényezők meghatározása és számszerűsítése.

2. SZAKIRODALMI ÁTTEKINTÉS

2.1. AZ ÁGAZAT NEMZETGAZDASÁGI JELENTŐSÉGE

A sütőipar az élelmiszeriparon belül, kiemelt fontosságú szakágazat, mivel a legfontosabb napi fogyasztású élelmiszert állítja elő. Az élelmiszer-feldolgozó ágazat szakágazatai közül a sütőiparban van legnagyobb számban önálló vállalkozás, és egyben az üzemnagyság itt mutatja a legszínesebb, legváltozatosabb képet. (Werli, 2002.)

A 27 tagú Európai Unió élelmiszer- és italipari termelésének értéke eléri a 913 milliárd eurót. A közösség feldolgozóiparának első számú ágazata 13,4%-os részesedéssel, s a legnagyobb munkaerő foglalkoztató is egyben, a mintegy 308 000 vállalkozás 4 milliónál több embert foglalkoztat. (Werli, 2009.)

Magyarországon a 14 ágazatot átfogó feldolgozóiparon belül – stratégiai jelentősége ellenére – az élelmiszeripar részesedése az ipari teljesítményből csökkenő tendenciát mutat. Amíg 2002-ben 14,9%-os részesedéssel a 2. volt az ágazatok rangsorában, addig 2007-re részesedése 8,6%-ra csökkent (bruttó termelési értéke ekkor mintegy 2 002 milliárd Ft volt). Ez az ágazati rangsorban még mindig a 3. helyet jelenti, mutatva az ágazat továbbra is kiemelkedő jelentőségét. (Werli, 2009.)

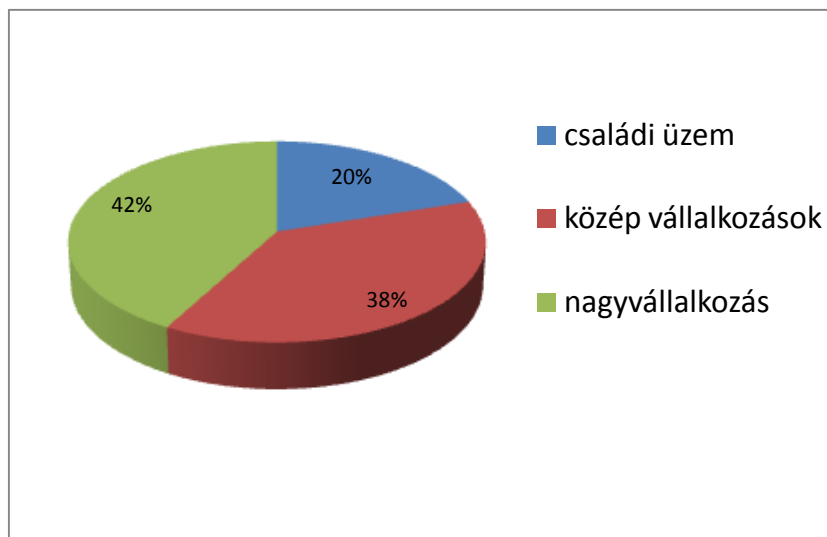
Az élelmiszeripari ágazat bruttó termelési értékének 7%-át a sütőipari termelés teszi ki (55 milliárd Ft). A sütőiparban a bruttó termelési érték 2000-ben mintegy 83 milliárd Ft volt, addig évente egy dinamikus növekedés eredményeként 2004-re már meghaladta a 128 milliárd Ft-ot, 2009-ben 114 milliárd Ft volt. (Varga, 2010.)

A sütőipar az élelmiszeripari termelésből 7%-ban részesedik, a teljes ipari termelésből 2%-kal. A fogyasztói kosárban a súlyaránya: 1,9%-os. A besorolás alapján a sütőipar tevékenysége kiterjed: a kenyér, kenyérfélék, péksütemények, finompékárúk, friss tésztafélék, tartósított lisztesárúk gyártására, ezeknek a kereskedelmi terítésére. Tevékenysége lehet továbbá a megtermelt termékek saját szakboltjaiban történő kiskereskedelmi forgalmazása. (KSH, 2010.)

2.2. SZERVEZETI HÁTTÉR

A magyar sütőiparban a vállalkozások száma csökken, 1991-ben 513 vállalkozás 980 termelőüzemmel, 1995-ben 1521 vállalkozás 1809 termelőüzemmel, 2009-ban 1100 vállalkozás 1150 üzemmel működött. (Varga, 2010.)

A vállalkozási formák többsége nagyvállalkozás, de a közép és családi vállalkozások aránya is jelentős. (1. ábra)



1. ábra: Vállalkozási formák aránya a sütőipari szakágazatban

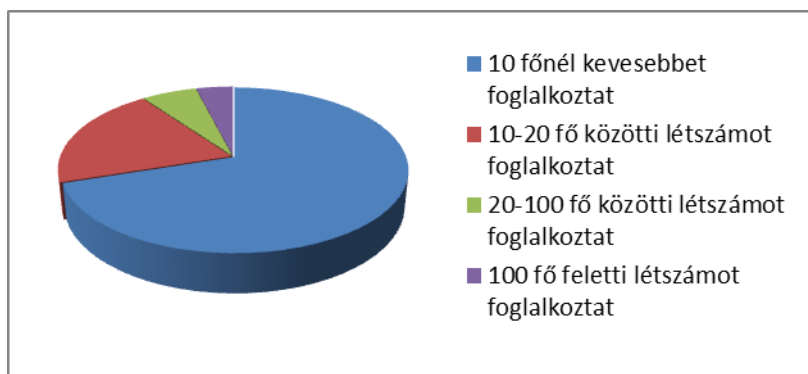
Forrás: Sasváry, 2008.

A szakágazatban a foglalkoztatottak száma 21 400 fő, amelyből 17 ezer fő a közepes és nagyobb vállalatoknál alkalmazott létszám. A sütőipari szakágazatban foglalkoztatottak megoszlását Sasváry (2008) foglalta össze:

- Fizikai foglalkozású 90%
- Szellemi foglalkozású 10%

A fizikai állományú dolgozók 81%-a foglalkozik közvetlenül a termeléssel. A munkavállalók képzettségi szintje vegyes képet mutat. A termelésben foglalkoztatottaknál a szakmunkás arány kb. 25-30%-os, a betanított munkások aránya 40-45%-os, a többi segédmunkás. A szakágazat jellegéből (kézműipari), az üzemek szerkezetéből következően a szakmunkás arálynak magasabbnak kellene lennie. A képzettségi szint egy másik kört is érint, a szakágazatban kevés a megfelelő, kellő marketing ismeretekkel rendelkező szakember.

A vállalkozások megoszlását foglalkoztatottság szerint a 2. ábra mutatja, amiről egyértelműen látszik, hogy a 10 főnél kevesebb embert foglalkoztató vállalkozások vannak túlnyomó többségben.



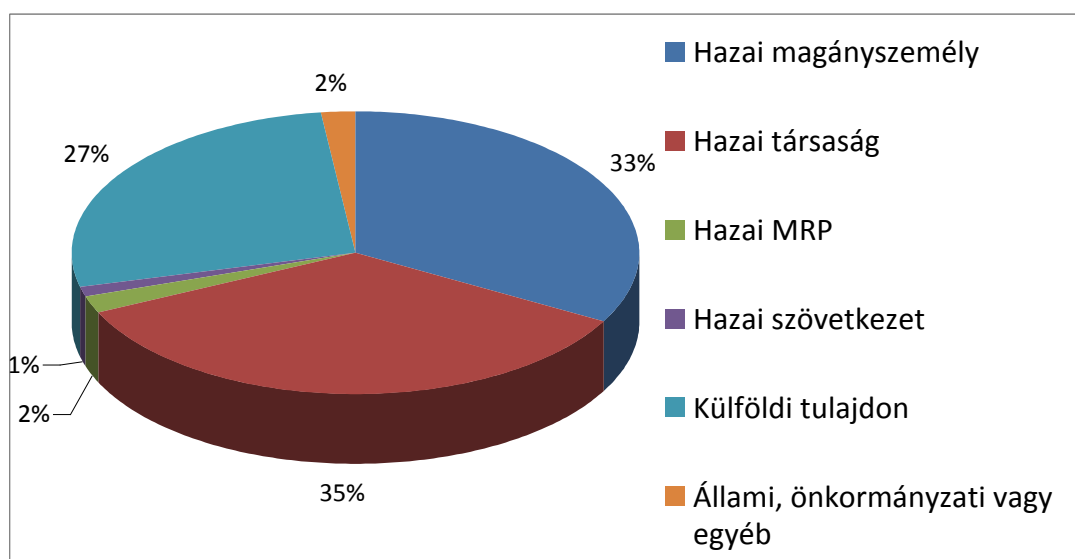
2. ábra: A vállalkozások megoszlása (%) foglalkoztatottság szerint a sütőipari szakágazatban

Forrás: Sasváry, 2008.

Az Európai Unióban és Magyarországon egyaránt a kisvállalkozások, a kis- és közepes üzemek a jellemzőek. (Agrár Európa, 2007.)

A sütőipari vállalkozások kapacitásának mintegy 60-65%-át kitevő vállalkozások szakmai érdekképviselőt látja el a Magyar Pékszövetség, melynek 420 sütőipari vállalkozás a tagja. 21 tagú társadalmi elnökséggel működik, a területi munkáját 9 régióban szervezi, végzi. (I1)

A szakma tulajdonosi helyzetét a 3. ábrán látjuk, mely szerint 2008-ban a belföldi magánszemélyek voltak többségi tulajdonban.



3. ábra: A sütőipar tulajdonosi helyzete

Forrás: Sasváry, 2008.

2.3. A LEGFONTOSABB ÁGAZATI TRENDKÉ ÉS JÖVŐBELI KILÁTÁSOK

A hazai piac élelmiszerfogyasztási szokásainak változásai nem hagyták érintetlenül a sütőipari termékekkel szemben megjelenő igényeket sem. A szakágazat jövedelmezősége 1992 óta csökken, a nyereséghányad az 1992. évi bruttó 7,4 %-ról 2005 évre 1,8%-ra mérséklődött, a 2009. évi nyereséghányad várhatóan 1 % körül alakult. A helyzet további romlása várható, mert a növekvő inflációs kilátások és a vásárlóerő korlátozásának hatására, a fogyasztói magatartásban az érzékenység tovább fokozódik, a fogyasztás növekedése lelassul, ez pedig az árháborút kielelezheti. (Varga, 2010.)

Ugyanakkor megállapítható, hogy hazánkban töretlen a kenyérfélék és péksütemények kedveltsége, bár a magyar fogyasztó péksütemény és kenyérvásárlási szokásai is változóban vannak.

A szakágazatot érintő problémák, kihívások:

- Az élelmiszer kereskedelem centralizált és a sütőipar decentralizált szerkezete
- Tőkeszegénység
- Beszállítói együttműködés hiánya
- Szakbolt-hálózat alacsony szintje
- A foglalkoztatottak szakképzettségének alacsony szintje
- Érdekérvényesítő képesség hiánya

A sütőipar előtt álló fejlesztések közül a legfontosabb az állandó jó minőségű termékek megjelenése. Fontos lenne a vállalkozások számára a saját bolthálózatok és járműpark kiépítése. Magyarországon néhány éve került terítékre, hogy mennyire fontos az egészséges táplálkozás, eszerint fontos az egészségesebb összetételű, táplálkozás étanilag jobb termékek fejlesztése.

Nagyon fontos törekvése a szakmának a lánc szereplői közötti együttműködés, a kölcsönös bizalom és az együttműködés megteremtése. A piaci kapcsolatok rendezése és az etikus üzleti magatartás normáinak érvényesítése fontos célja a sütőiparnak. A hazai élelmiszerbiztonság megerősítése, és ezáltal a fogyasztók bizalmának a megőrzése, megerősítése minden élelmiszeripari ágazatnak állandó ügye.

2.3.1. A szakágazat által kibocsátott termékcsoporthok és termékek köre

A hazai kenyérfogyasztás kb. százötven féle kenyérválasztékból: 43 kg/fő/év, melynek megoszlása:

- fehér, félbarna kenyér: 65-67%
- házi jellegű kenyér: 18-22%
- egyéb kenyér: 18%
 - rozsos, rozskenyér: 8% (csökkenő)
 - tartós kenyér: 3% (növekvő)

A kenyérfélék kétharmadát a fehér kenyér teszi ki, kisebb százalékot a házi jellegű kenyerek. Az emberek a régi, jól megszokott recepteket vásárolják még mindig a legtöbbit. A rozsos és rozskenyereket azok vásárolják, akik egészségesebben szeretnék étkezni. A tartós kenyerek korszakát éljük, egyre több kísérlet folyik ezek megfelelő gyártására, egyre bővül a termékek köre is, ezért növekszik a fogyasztásuk is. (Csaba, 2010.)

A péksütemények fogyasztása kb. 450 fő/évből 9,8 kg/fő/év, melynek megoszlása:

- vizes zsemle: 52%
- tejes termékek: 24%
- egyéb termékek: 24%

Csaba J. (2010) szerint a vizes zsemle a legkelendőbb péksütemény, míg a tejes termékek (mint a tejes kifli) csak a negyedét teszi ki a fogyasztott árucsoportnak.

Az 1. táblázat mutatja 2002 és 2010 között az egy főre jutó éves kenyér és péksütemény fogyasztást, ami folyamatos csökkenést mutat a kenyereknél, a péksüteményeknél stagnál.

1. táblázat: Egy főre jutó éves kenyér és péksütemény fogyasztás Magyarországon
M.e.: kg/fő/év

Termék	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Kenyer	62,7	57,1	53,7	50,3	47,9	46,1	44,9	42,8	43,3
Péksütemény	10,0	9,8	10,1	10,3	10,5	10,6	10,7	10,1	9,8

Forrás: KSH, 2010.

A KSH 2010-es adatai alapján Észak-Magyarország kenyérfogyasztása magasabb, mint az országos átlag (48,3 kg/év/fő), míg a péksütemény fogyasztás alacsonyabb (8,9 kg/év/fő).

2.3.2. Új tendenciák

A sütőipari technológia alapvetően nemzeti, és annak is kell maradnia. A hagyományokat ápolni és tisztelni kell. A nemzetközi jelleget a nyitottság biztosítja azzal, hogy beengedjük azokat az új anyagokat, technológiákat, műszaki megoldásokat.

Újszerű vállalkozások is megjelentek, jelennek meg a sütőipari termelés és értékesítés piacán. (Werli, 2009.) Ilyennek tekinthetők:

- Saját termelői üzemmel és üzletláncsal rendelkezők pl.: Príma Pék, Ide Süss Pékség, Princes stb.
- Mélyhűtött pékárut előállító üzemek létesültek, ezek termékeinek készre sütését végzik a nagy forgalmú helyeken úgynevezett látványpékségekben, metróbejáratnál, nagy áruházaknál, csarnokokban, piacokon stb.
- Új jelenség, hogy a nagyüzemek egy része is állít elő mélyhűtött termékeket, elősütött termékeket, ezeket látványpékségek részére és sütőüzemek részére értékesítik, ahol választékbővítés valósítható meg velük. (Saját választék kiegészítésére.)
- Terjedőben van az utcai termékárúsítás: csarnokokban, idegenforgalmi csomópontokon, strandokon, utcai pavilonokban. Kulturált elárúsító személyzettel, célszerűen kialakított pultoknál növelhető ez az értékesítési forma.
- Várhatóan terjedni fog a benzinkutak melletti árusító helyek létesítése, a csomagolt és a magasabb árfekvésű termékek értékesítése.
- A vállalkozások sikereinek záloga egyre inkább a jó kereskedelmi munkában rejlik.

2.4. MEGHATÁROZÓ ÁGAZATI SZEREPLŐK

A sütőipar 36 ezer eladási helyen értékesít, ebből 1 600 db látványpékségként működik. Az értékesítés megoszlása (Werli, 2009.):

- Kiskereskedelmi áruházláncok 55-56%
- Élelmiszer-kiskereskedelem 21-22%
- Saját szakbolt 16-17%
- Közétkeztetés, vendéglátóipar, büfék 5-8%

2. táblázat: Magyarország legnagyobb sütőipari üzei

Cég megnevezése	Árbevétel (milliárd Ft)	Foglalkoztatottak száma (fő)
DUNAKENYÉR Sütőipari és Kereskedelmi Rt.	2,5	980
Első Pesti Malom- és Sütőipari Rt.	1,8	370
Ceres Sütőipari Zrt.	1,7	360
FERROSÜT Sütő- és Édesipari Kft.	1,7	520
NORPAN Sátoraljaújhelyi Sütőipari Kft.	1,5	320

Forrás: I2

A 2. táblázat mutatja a Magyarországon lévő legnagyobb sütőipari üzemeket az árbevétel és a foglalkoztatottak száma alapján. Tanulmányaim alatt a 3. legnagyobb hazai pékségben a Ceres Sütőipari Zrt.-ben töltöttem szakmai gyakorlatomat.

A négy multi kereskedelmi lánc (Metro, Tesco, Auchan, Cora) saját termelésű sütőkapacitása kb. 15%-a az ipari kapacitásnak. Ennek következtében elég ellenmondásos helyzet alakult ki a magyar sütőipari termékek piacán. A probléma az, hogy miközben a hazai pékségek egyre-másra mondanak csődöt (amik előzőleg sikeresek voltak), miután a multinacionális kereskedelmi láncok többsége gyenge piaci áruvá tette a kenyeret, így lerombolta a létező sütőipari cégeket. A kereskedelmi láncok egyáltalán nem a termék minősége miatt jobbak a hazai gyártókra, hanem magával a kenyér kereskedésével. A néhány éve nemcsak kereskedésre, hanem kenyérgyártásra is berendezkedett multinacionális cégek az előállítási ár alatt adják a kenyeret, amivel becsalogatják a megtévesztett vásárlókat a saját boltjaikba. Sajnos a multik legyőzik saját pékségeikkel a környékbeli régi magyar pékségeket és a feltörekvőket. Feltehetőleg az előbb leírtak is eredményezik, hogy az Európai Unióban nálunk lehet az egyik legolcsóbban kenyeret vásárolni. (Werli, 2007.)

2.5. MIKROKÖRNYEZET

Lakóhelyemen, Miskolc első kerületében egyedül a Coop áruházban és két kisebb boltban lehet pékáruhoz jutni. A Coop boltban három gyártó termékei találhatóak meg, viszonylag nagy választékban kenyerek, kifli zsemle, valamint csekély péksütemény. A két kisebb boltban se kifli, se zsemle, se péksütemény nincsen, csak kenyér, és abból is csak 10-20 darab, amiből délutánra mind elfogy. A Martin Kertvárosban élők vagy a belvárosban munkából hazafelé veszik meg a pékárut, vagy a Coop boltban. A Coop nyitva tartása a vásárlóknak megfelelő (minden nap 7-19 óra), és elhelyezkedése is tökéletes (a kertváros főutcáján), de szerintem, ha nagyobb termékválasztékkal, jobb áron és egyszerre megfelelő helyen és időben tudnék értékesíteni, akkor a potenciális vásárlók legalább 50%-ának én értékesíthetnék.

2.6. PIACI LEHETŐSÉGEK ÉS KORLÁTOK

A magyarországi kenyérválasztékot hosszú időn keresztül a fehér és a félbarna kenyér jellemezte, de közülük is a fehérkenyér a leginkább. A kenyérválaszték bővülését különösen a gazdasági tényezők és a fogyasztói igények segítették elő. Míg 1974-ben csak 6 kenyértípust gyártottak, addig 1983-ban már 46 félért. (Szalay, 1987.) Napjainkra a sütőipari termékek széles választékban készülnek és kerülnek forgalomba. A kenyérfélék választéka a

különböző tömeg egységeket is figyelembe véve óriási, akár 180-200 féle, a péksüteményeké pedig ennél is több, 400-500 is lehet. (Sasváry, 2008.)

3. táblázat: A pékáruk vásárlására fordított kiadások jövedelemcsoportok szerint

Jövedelem- csoport	Kenyér	Pék- sütemény	Együtt	Élelmiszerekre fordított kiadás	Összes kiadás
	vásárlásra fordított kiadás Ft/fő/év			% -ában	
1.	12 721	3 673	16 394	16,1	4,65
2.	10 421	4 397	14 818	12,2	3,21
3.	10 867	5 127	16 994	12,0	2,98
4.	10 818	5 041	15 859	11,0	2,60
5.	10 450	4 796	16 246	10,5	2,43
6.	10 631	5 848	16 479	9,9	2,26
7.	11 042	5 592	16 634	9,1	2,10
8.	10 693	6 450	17 143	9,2	1,96
9.	11 450	6 294	17 744	8,8	1,85
10.	10 571	8 127	18 698	8,1	1,70
Átlag	10 966	5 534	16 700	10,6	2,57

Forrás: KSH, 2008.

A következő táblázatban (3. táblázat) a különböző jövedelemcsoportok szerinti kenyér és péksütemény vásárlásra fordított kiadásokat láthatjuk a 2008-as éven. Ez alapján elmondhatjuk, hogy a reáljövedelmek emelkedése mellett a kenyérfogyasztás mérséklődése, a péksütemények fogyasztásának növekedése valószínűsíthető. Ezen felül látjuk, hogy a sütőipari termékek és az élelmiszerekre fordított átlagos kiadás 10,6%-a, és az összes átlagos kiadásnak csak 2,57%-a.

A rohanó világunkban kiemelkedő szerepet kap a szervezetünk egészségének védelme, melyet a leghatékonyabban táplálékaink minőségével és mennyiségének gondos megválogatásával óvhatjuk meg. (Bíró, 1987.) Az emberek egészséges táplálkozásának biztosítása az egész élelmiszergazdaság egyik legfontosabb témája, mely kiterjed a sütőiparra is. E cél megvalósítása érdekében a sütőipar két elvárással áll szemben, az egyik az egészséges étkezés elősegítése, egy más kialakult betegség diétás terápiájának megvalósítása. (Bendő-Láng, 2008.)

Az elmúlt fél évszázad haza szokásait figyelembe véve láthatjuk, hogy a tej és tejtermékek, a hús, a tojás, a zsír- és cukorfogyasztás jelentősen növekedett. Ugyanakkor az is észrevehető, hogy míg az állati eredetű termékek fogyasztása emelkedett, addig a növényi eredetű élelmiszerek, melyek biokatalizátorok, vitaminokat, ásványi anyagokat, rostokat tartalmaznak, csökkentek. Tehát a rostban gazdag élelmiszerek háttérbe szorulása jelent számos betegség veszélyeztető tényezőinek a növekedését. (Bíró-Linder, 1999.)

A sütőipari termékek élelmirost-tartalmának növelésére sok-sok lehetőség kínálkozik. Ilyen például az olajos magvak felhasználása, többek között a lenmag, szezám, tökmag és napraforgómag. Másik lehetőség a teljes kiőrlésű liszt, a Graham liszt, hajdina liszt, étkezési korpa, hüvelyes magvak, gabonapelyhek vagy a búzacsíra felhasználása. (Werli, 2006.)

Az előbb említett tényezőkön kívül más objektív-szubjektív tényezők is vannak, melyek befolyásolják kenyérfogyasztásunkat, ezek közül felsorolnék néhányat:

- életmód fejlődése
- vásárlóerő alakulása
- árszínvonal változása
- népesség kor szerinti megoszlása, összetétele
- munkavégzés jellege
- kínálat alakulása
- szabadidő növekedése
- külföldi hatások

2.7. ÉLELMISZERBIZTONSÁG, MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS

Az élelmiszerbiztonsági rendszereknek több alkotója van, és mindig specifikusan az adott üzemre, tevékenységre vonatkoznak. Nincs két egyforma élelmiszerbiztonsági rendszerrel rendelkező üzem. Az adott élelmiszerbiztonsági rendszert a következők alkotják: gyártmánylapok (valamennyi a termékre jellemző adat és információ), receptúrák, anyagnormák, anyagkiszabások.

Magyar Élelmiszerkönyv egyértelműen meghatározza a gyártmánylap tartalmát. (technológiai leírás, utasítás, szabályzat- valamennyi élelmiszer előállításával foglalkozó üzemnél készíteni kell)

3. ANYAG ÉS MÓDSZERTAN

Dolgozatomban egy induló pékség üzleti tervét készítettem el. Fő célkitűzésem annak meghatározása volt, hogy a tervezett körülmények között gazdaságos-e pékséget létrehozni és üzemeltetni.

A beruházás gazdaságosságának meghatározásához az alábbi dinamikus beruházás-gazdaságossági mutatókat alkalmaztam:

1. Nettó jelenérték (Net Present Value, NPV)
2. Belső megtérülési ráta (Internal Rate of Return, IRR)
3. Diszkontált megtérülési idő (Discounted Payback Period, DPP)

E mutatókon kívül még két statikus mutatót is használtam, melyek nem számolnak a pénz időértékével. Ezek a kumulált eredmény és a statikus megtérülési idő.

A nettó jelenérték (NPV) azt mutatja meg, hogy a beruházás mennyivel hoz nagyobb eredményt, mintha a vállalkozásba fektetett pénzt egy másik alternatív lehetőségbe fektettem volna. A másik alternatívát dolgozatomban egy 7%-os kamatozású banki betét vagy állampapír testesíti meg, tehát a kalkulatív kamatláb mértéke (r) 7%. A belső megtérülési ráta, azt jelenti, hogy mekkora kamatra kellett volna (a vizsgált időszakra) bankba fektetni a beruházásba fektetett kezdeti tőkét ahhoz, hogy ez a pénz ugyanakkora tiszta jövedelmet hozzon, mintha belevágnánk a vállalkozásba. A diszkontált megtérülési időnek az az év tekinthető, amikor az NPV először meghaladja a nullát.

A gazdaságossági mutatókra támaszkodva céloim az volt, hogy választ kapjak a következő kérdésre: a vállalkozás a terveim alapján gazdaságos-e, és ha igen, akkor milyen finanszírozási konstrukció mellett kapom a legkedvezőbb eredményeket. Így az eredeti terv mellé három alternatív tervváltozatot is elkészítettem különböző finanszírozási konstrukciók mellett (4. táblázat).

Az eredeti tervváltozat tartalma az, hogy a pékség lakásunk garázsában kerül kialakításra, így az üzem épülete egy relatíve alacsony beruházási költséggel járó építészeti felújítással kialakítható. A technológiai berendezések, gépek pedig jó állapotú, de használt eszközök, melyek az új árnál jelentősen olcsóbban beszerezhetők. Tekintettel azonban arra, hogy az új épület építése és új gépek beszerzése jóval magasabb költséggel járna, ezen esetek vizsgálatára három alternatív tervváltozatot is készítettem. Az 1. alternatív tervváltozat alkalmával egy új telephely vásárlásával számolunk, melyen új épületet létesítünk, s ezt használt gépekkel szereljük fel. A 2. alternatív tervváltozatban az új telephelyen létesített üzembe új technológiai berendezéseket vásárolunk. A 3. alternatív tervváltozat kizáró-

lag a támogatás igénybe vétele miatt született, mert támogatásból csak új gépek beszerzése finanszírozható, viszont a pékség épületét az eredeti terv alapján, azaz lakásunk garázsában alakítjuk ki. A tervváltozatok gazdaságossági mutatóit különböző finanszírozási formák mellett is meghatároztam:

- 100%-ban saját forrásból történő finanszírozás,
- 55%-ban saját forrásból 45%-ban támogatásból történő finanszírozás,
- 25%-ban saját forrásból, 75%-ban hitelből történő finanszírozás.

4. táblázat: A pékség megvalósítási tervváltozatai és lehetséges finanszírozási módok

Tervváltozatok Finanszírozások	Eredeti tervváltozat	1. alternatív tervváltozat (új épület, használt gé- pekkel)	2. alternatív tervváltozat (új épület, új gépekkel)	3. alternatív tervváltozat (eredeti terv- változat, de új gépekkel)
Saját forrás	X	X	X	
Saját forrás és támogatás				X
Saját forrás és hitel	X	X	X	

Forrás: saját szerkesztés

A tervezés olyan adatokra támaszkodik, amelyek részben a múlt, részben a jelen jellemzésére szolgálnak, ezért ezek a jövőre nézve többnyire csak valószínűsíthetőek. A tervezés számítási módszerei alkalmazhatóságának, felhasználásának körét az adatok bizonytalansága határolja be. A bizonytalanság következménye a kockázat, azaz minél hiányosabbak az információk, annál nagyobb a bizonytalanság, kockázat. A tervezés sikere attól függ, hogy miként tud a tervezett vállalkozás megbirkózni a bizonytalanságból eredő nehézségekkel. (Kresalek, 2003.) Dolgozatomban a kockázatot, illetve bizonytalanságot érzékenységvizsgálatok elvégzésével kezeltem le. Két módszert alkalmaztam úgy, mint elaszticitás-vizsgálat és kritikusérték-számítás.

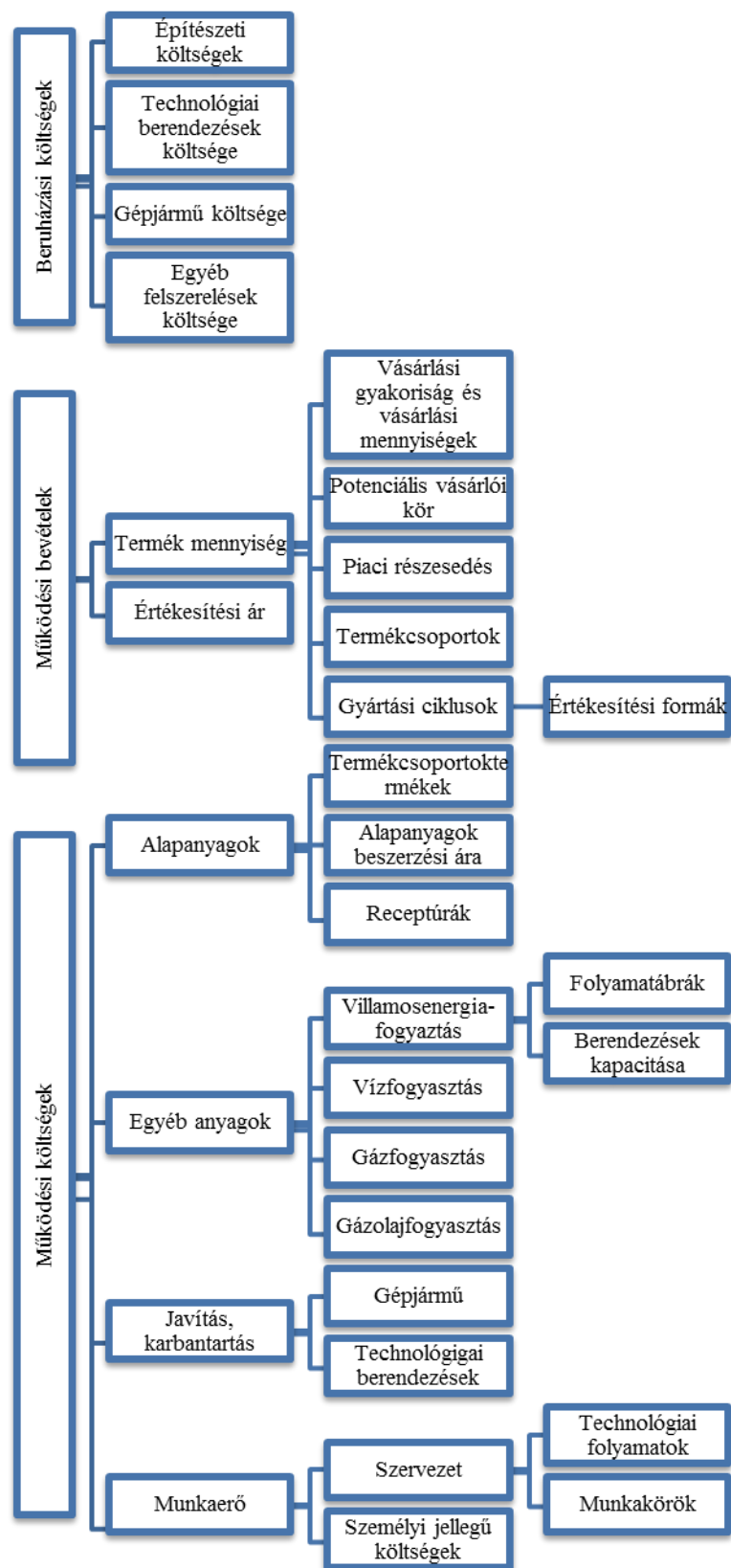
Az elaszticitás-vizsgálat célja a modell kritikus változóinak a kiválasztása és az eredményre való hatásuk mértéke szerinti rangsorolása. Kritikus változók azok, amelyeknek a pozitív vagy negatív változásai a legjelentősebb változásokat idézik elő a hatékonysági mutatókban. Az elaszticitás azt fejezi ki, hogy az input változó tényező 1%-os változása hány %-os változást idéz elő az eredményekben. A kritikusérték-számításnál azt vizsgáltam, hogy egy adott paraméter milyen maximális vagy minimális eltérési értéket vehet fel a kiinduló tervváltozatban szereplő értékéhez képest, hogy a beruházás még éppen gazdaságos legyen.

A beruházás tervezése négy fő területet érint, az építészeti beruházást, melyhez építészeti szakember az általam kívánt átalakításokra árajánlatot készített (*I. melléklet*), a technológiai beruházást, amely a Modul Bake Kft. árajánlatát alapul, a gépjármű beruházását és átalakítását, valamint az üzemhez szükséges egyéb berendezések beruházását (*II. melléklet*). Ezen beruházások számszerűsítésével kaptam meg a beruházás költségét.

A működési tervet az értékesítés tervezésével kezdtem. Megbecsültem a vásárlási gyakoriságot, a potenciális piacot, majd a piaci részesedést, s így meghatározhattam mennyi a termékek gyártandó mennyisége. A napi termelésnél (*III. melléklet*) el kellett döntenem, hogy az egyes termékcsoportokban a termékeket milyen arányban gyártsam. A heti termelésnél (*IV. melléklet*) a délelőtti és délutáni gyártási mennyiségeket határoztam meg, az értékesítési módokhoz idomulva. Az éves termelésnél (*V. melléklet*) a szezonális hatásokból eredő értékesítési ingadozásokat vettem figyelembe. Szakértői becslés alapján megterveztem az értékesítési árakat, így kiszámolva az árbevételt (*VI. melléklet*).

Az inputok tervezése négy fő területre osztható: alapanyagok, egyéb anyagok, javítás, karbantartás és munkaerő. Az alapanyagok tervezéséhez (*VIII. melléklet*) felhasználtam a gyártandó termékek mennyiségét és a receptúrákat. Az egyéb anyagok költsége között részleteztem a villamos-energiafogyasztást, a vízfogyasztást (*IX. melléklet*), a gázfogyasztást és a gázolajfogyasztást. A javítás karbantartás költségeket mind a gépjárműre, mind a technológiai berendezésekre kiszámoltam. A vállalkozás személyi állományát a gyártáshoz terveztem és meghatároztam az egyes munkakörök fizetését (*X. melléklet*).

A gazdasági-pénzügyi tervezés – előbbieken leírt – összefüggéseit és részterületeit a 4. ábra szemlélteti, a konkrét tervezési táblákat pedig a fent hivatkozott mellékletekben szerepeltetem.

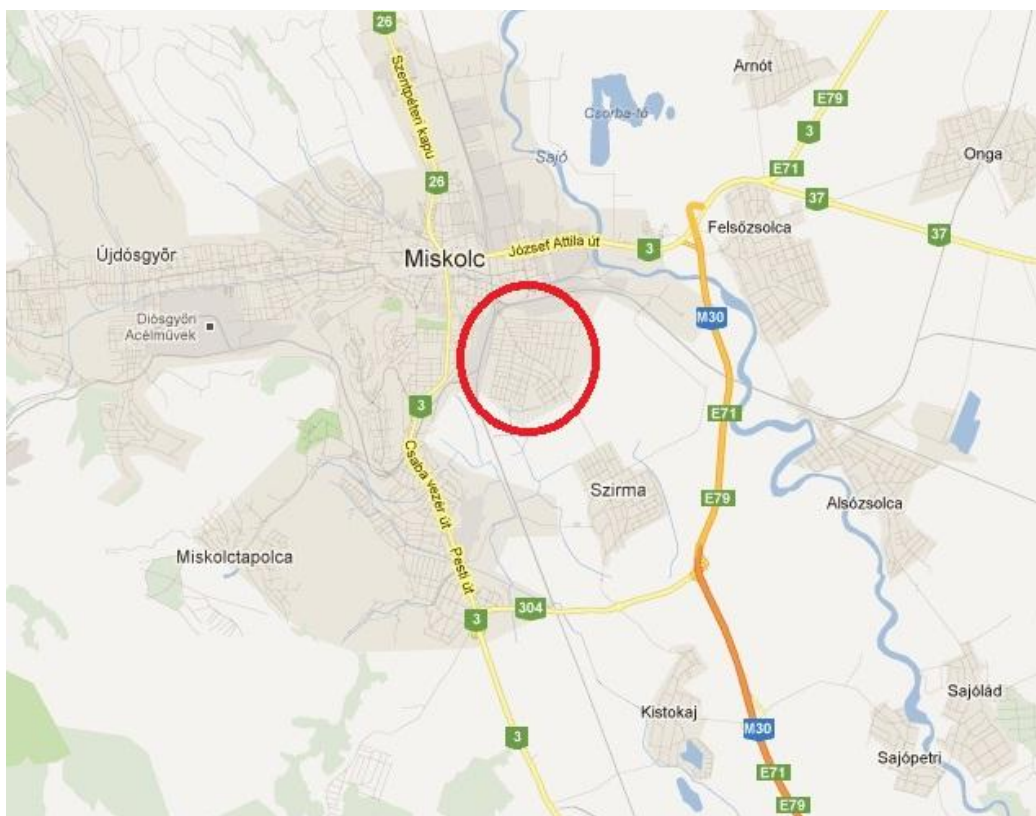


4. ábra: A pékség gazdasági-pénzügyi tervezésének összefüggései és részterületei
 Forrás: saját szerkesztés

4. EREDMÉNYEK ÉS AZOK ÉRTÉKELÉSE

4.1. A TERVEZETT VÁLLALKOZÁS BEMUTATÁSA

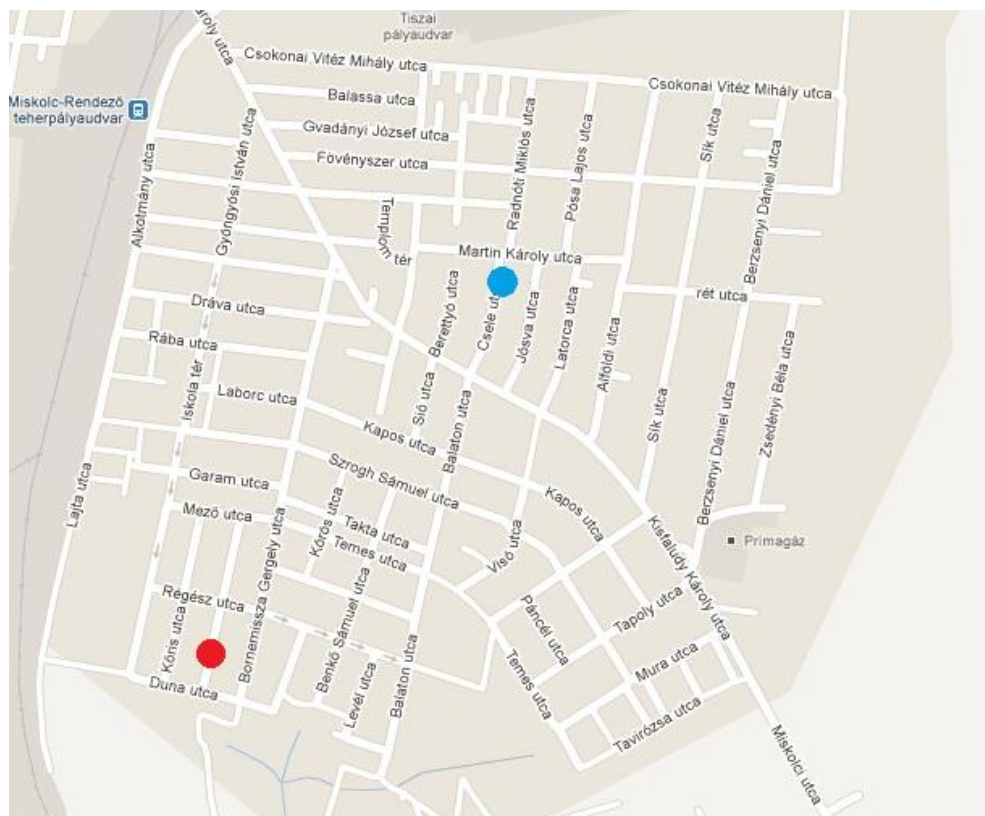
Martin Kertváros Miskolc délkeleti részén található, csendes kellemes környék.
(5. árba)



5. ábra: Miskolc térképe

Forrás: I1

Miskolc lakossága 116 823 fő, aminek 5,2 %-a a Martin Kertvárosban lakik. A kertváros Szirma és a belváros között helyezkedik el, közel a vasútállományhoz. A lakosságon belül 17,5% a 14 éven aluli, 63,7% a 14 és 59 év közötti, és 18,8% a 60 éven felüliek aránya. A városrész korszerkezete fiatalabb Miskolc város egészétől, elsősorban középosztálybeli emberek, sőt egyes új lakóparki területeken valószínűleg a felső-középosztálybeli, sok esetben diplomával rendelkező emberek lakják. A 15-64 éves népességen belüli foglalkoztatottak aránya 50,3%, ami Miskolcon belül magas (városi átlag 47,7%). Martin Kertváros lakásállománya 2 300 lakás, amely az egész várost tekintve annak csupán 3%-a (Az adatokat a Miskolc MJV Integrált városfejlesztési stratégiai terv (2008) I. kötetéből összegeztem.) A városrészen található az Arany János Általános Iskola, mely a kertvárosban lakó gyermekeknek magas színvonalú oktatást nyújt.



6. ábra: Martin Kertváros térképe

Forrás: I1

Ahhoz, hogy mindenki számára elérhetőek legyenek a termékeim, és a lehető legmagasabb piaci részesedést harcoljam ki, három értékesítési módot alkalmazok:

1. Látványpékség
2. Iskolai árusítás
3. Mozgópékség

Látványpékség

Az üzemben kialakított eladótérben működne a látványpékség, mely reggel 6-tól délelőtt 10-ig 4 órában üzemelne. Ez főleg a nyugdíjasok számára, kik a környéken laknak, illetve azon emberek számára lenne hasznos, akik reggel munkába, illetve iskolába indulnak autóval.

Iskolai árusítás

A Martin Kertvárosban lévő Arany János Általános Iskola utcájában, egy megfelelően kialakított teherautó reggel 7-től 11-ig 4 órában főleg péksütemények eladásával foglalkozna. Itt az iskolások, a szüleik és a környéken lakók vásárolnának elsősorban.

Mozgópékség

Délután mozgópékség üzemelne a kertvárosban, 16-tól 20 óráig. Az autó, ezen 4 óra alatt körbemenne a kertváros minden utcáján, és kiszolgáltatná a munkából hazatérő embereket délután frissen készített pékárukkal. A mozgópékség jellegzetes zenével és pontos érkezésével szoktatná hozzá a lakókat, hogy a termékeink házukhoz mennek a késő délután folyamán.

A 6. ábra mutatja be a Martin Kertváros térképét, piros ponttal a lakásunk, azaz a létesítendő üzem helyét, kék ponttal az általános iskola helyét, ahol az iskolai árusítás működne. A termékeket a kertvárosi emberek ízléséhez próbáltam igazítani, minden igényt kielégítve.

Kenyerek:

- fehérkenyér (1 kg)
- fehérkenyér (500g)
- barnakenyér (750g)
- magyaros hagymás kenyér (750g)
- nagymama fitt kenyere (500g)

A legkeresettebb termék a fehér kenyér, s ez adja a kategória árbevételének kétharmadát, és némileg erősödött a barna kenyér pozíciója is (GFK, 2012.) Ezért mindenképpen szükséges a fehér kenyér valamint a barna kenyér gyártása, értékesítése. A másik két kenyérünk kifejezetten ínycseck, és újdonságot kedvelők számára lenne gyártva kisebb mennyiségben. A magyaros hagymás kenyér, a kellemes hagyma ízt ötvözné a pirospaprikával, egy igazi magyar fűszerezést mutatna. A nagymama fitt kenyere pedig kerek lenne, és répa, tökmag, almaecet, olívaolaj valamint Graham liszt felhasználásával készülne, így egy magasabb vitamin és ásványi anyag tartalmú terméket eredményezve.

Vizes zsemle és tejes kifli kihagyhatatlan terméke egy pékségnek. Zsemlét sokkal szívesebben fogyasztanak a magyarok, mint kiflit: minden eladott 10 darab pékáruból hét zsemle és három kifli. Zsemlék közül a vizes változat, kiflik közül pedig a vizes és tejes típusok a legkeresettebbek. (GFK, 2012.)

A péksüteményeket 2 kategóriába sorolom: sós és édes péksütemények, melyeket az 5. táblázat mutat be.

5. táblázat: A termelési szerkezetben tervezett péksütemények

Sós péksütemény	Édes péksütemény
sajtos croassiont	túrós táska
virslis roló	lekváros batyu
pogácsa	kakaós csigusz
pizzás csiga	pudingos álom
sajtos kifli	kalács

Forrás: saját szerkesztés

A süteményeknél alapkoncepció volt, hogy a piacon árult péksüteményektől valamilyen jobbak legyünk. Számomra a legfontosabb, hogy amikor péksüteményt eszek, akkor a töltelék élvezeti értéke, mind mennyiségre mind minőségre megfeleljen számomra. Ezért minden péksüteményem, mely tartalmaz töltelék, az átlagosan használt töltelék kb. dupláját tartalmazza. A fantázianevekkel pedig a gyerekeket szeretnénk vonzani vásárlónak. Próbáltam a péksütemény kínálatot úgy kialakítani, hogy abban minden megszokott termék megtalálható legyen, valamint néhány újabb, mint a virslis roló és a pudingos álom. A kalács fél kilós kiszerelésben kerül előállításra, ez ugyan a péksüteményekhez van sorolva, ám téstájában is más nem csak súlyában. Ennek a gyártása kisebb arányú lesz, de természetesen a pékségből a kalács sem hiányozhat.

6. táblázat: A különböző beruházási változatok előnye és hátránya

Beruházási változatok	Előnyök	Hátrányok
Telek vásárlás	• megfelelő, ideális épület • centralizált hely	• magas beruházási költségek
Bérlés	• centralizált hely	• nem tudom meddig áll a rendelkezésemre • jelenleg nincs megfelelő kiadó épület a kertvárosban • nehéz az épület helységeit pékségnek megfelelően kialakítani
Garázs felújítás	• alacsony beruházási költség	• centrumtól messzebb helyezkedik el • családi házban nehezebb az üzem kialakítása

Forrás: saját szerkesztés

Az üzem helyét illetően több ötlet is felmerült, én a leggazdaságosabb mellett döntöttem, amit a 6. táblázatban leírt előnyök és hátrányok alapján választottam. Így döntöttem amellelt, hogy 80m²-es garázsunkat alakítsuk át látványpékséggé.

Jogszabályok

Sütőipari tevékenységet, az alapanyag-feldolgozástól a sütőipari termékek készresütéséig, csak olyan sütőipari vállalkozások folytathatnak, amelyek rendelkeznek létesítési és működési engedéllyel vagy a 2005. évi 3325. tv. rendelkezéseiben előírt nyilatkozattal, és a szükséges tárgyi feltételek és munkaszervezettség birtokában telephelyükön végzik a teljes vagy részleges sütéssel járó, kenyér és egyéb sütőipari termék előállítására irányuló tevékenységet.

A pékségben sütemények készítése és értékesítése is megengedett, amennyiben betartják a hatályos jogszabályokat és a tevékenységet a működési engedély tartalmazza.

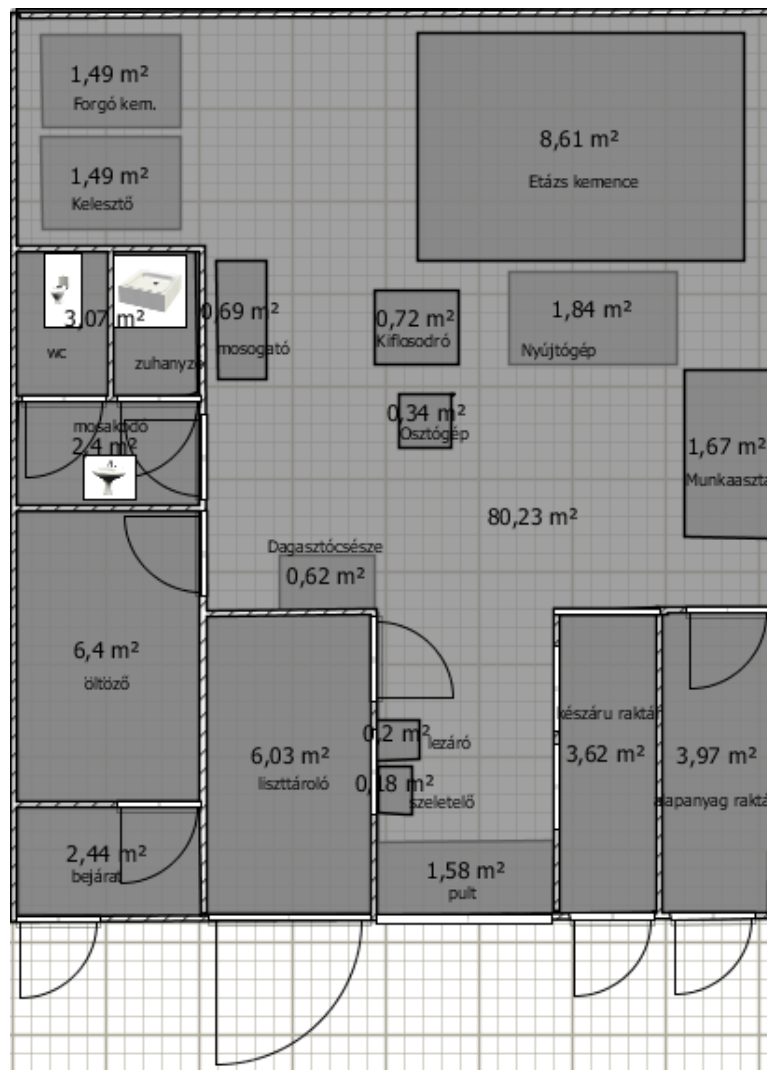
Az egybefüggő épületrész az alábbi részlegeket és helyiségeket foglalja magában: dagasztó, kenyérárusító vagy készáruraktár, lisztraktár, sütőkemence és kelesztőkamra kisedőrésszel, szükség esetén tüzelőanyag-raktár, személyzeti öltöző, illemhely és fürdőhelyiség. A dagasztó, a kenyérárusító vagy készáruraktár, a lisztraktár és a kisedőhelyet is magában foglaló sütőkemence és kelesztőkamra részlegei és helyiségei nem lehetnek pincehelyiségek vagy azok részei. Amennyiben a dagasztó és a lisztraktár részlegei különböző emeleten találhatók, elevátort, teherfelvonót vagy más, liszt szállítására alkalmas gépi eszközt kell felszerelni. A sütőkemence s a kelesztőkamra a kisedőrésszel a dagasztórészleg folytatásában helyezkedhetnek el.

Az alábbiakban leírtak alapján egy internetes háztervező program segítségével elkészítettem a termeléshez szükséges üzem alaprajzát, helyiségekkel és gépekkel együtt. (3. ábra)

A 7. ábrán látható, hogy a technológiai tér az egész üzem 65%-a, azaz 52 m², a személyzeti terület (bejárat, öltöző, mosakodó, zuhanyzó, wc) és a raktárak (lisztároló, alapanyag-, készáruraktár) 17-17%-t tölti ki az üzemnek azaz kb. 14 m²-t.

Az üzem kialakításánál figyelembe kell venni a látványpékség pult részénél lévő kiadóablak, hogy az üveg legyen, így valóban megvalósuljon, hogy a technológiai térbe be lehet látni. A raktáraknak szükséges, hogy kifelé nyíló ajtaja legyen, könnyen megközelíthető legyen kívülről is, ne csak belülről.

Az üzem előterét is esztétikussá kell tenni, hogy a vásárlóknak a termékeken kívül a pékség környezete is imponáljon.



7. ábra: A tervezett pékség alaprajza

Forrás: saját szerkesztés

4.2. A BERUHÁZÁS TERVEZÉSE

A tervezett pékség létrehozásával járó beruházási költségeket az eszköz jellege szerint négy nagyobb csoportra különíthetjük el:

- építészeti felújítás
- technológiai berendezések beszerzése és beüzemelése
- gépjármű vásárlása
- egyéb berendezések, felszerelések beszerzése

Az elsődleges beruházás az épület „gyártásra kész” állapotba hozása, azaz minden felújítás és átalakítás elkészítése, amihez az 'Útmutató az élelmiszeripari üzemek építésének higiéniai szempontjaihoz' című kiadvány volt a segítségemre.

A garázsunk egy magas belmagassággal rendelkező része az épületnek, amiben van egy szerelőakna is, ezeket megfelelő szintbe kell hozni az üzemmel. Nagyon fontos az ál-

mennyezet kialakításánál, hogy hőálló szigetelés legyen, ezáltal a meleg kemencéknek ne legyen hatásuk a lakás többi részére. Az épület előtti terület esztétikus burkolása is szükséges, hogy kellemes hangulatú legyen az üzem előtere a látványpékség miatt.

Az üzemnek az előírásokban leírt helységeket tartalmaznia kell, azaz öltöző, mosdó és zuhanyzó kialakítása is fontos. Továbbá kialakításra kerül még alapanyag raktár, ami-ben hűtő van a romlandó termékek, valamint polcok a nem romlandó termékek számára. Végül a feldolgozott termékeknek egy készáru raktárat kell kialakítani, ahol guruló készáru tárolón lehet tartani ezeket. Az említett helységeket kell egymástól válaszfallal elkülöníteni és mindegyiket a funkciójának megfelelően kialakítani.

A különböző raktáraknak belülről, illetve kívülről is nyílniuk kell, a ki- és berakodás miatt, így a nyílászárókat ennek megfelelően kell kialakítani. Az üzemrészről jó belátás szükséges a készáru raktárba, hogy tudjuk a termékeket ellenőrizni, így a készáru raktár oldalára állandó ablakok szükségesek. Mivel az egyik értékesítési mód a látványpékség, így a pult előtt 1,6 m-es üvegablak lesz, ahonnan az árusítás is történni fog. Fontos, hogy ez éjszakára jól zárható legyen, viszont nappal, jó belátást engedjen az üzembe, továbbá elhúzható, hogy a termékek kiadhatók legyenek a vásárlóknak.

Az élelmiszeripari üzemek kialakításánál elsődleges szempont a lehető legjobb higiéniai feltételek megteremtése, ezért az aljzatot és a falakat le kell burkolni fehér jól takarítható csempével.

A technológiához valamint mosatáshoz szükséges víz az üzemtérben kell, hogy végződjön, így a megfelelő vízvezeték kialakítása az üzem területén és a személyzeti részen is szükséges. Az üzemben a gépek többnyire villamos árammal működnek, így a gépeknek biztosítani kell a villamos energia ellátást és a belső világítás elkészítését is. A kemencéknek és a kelesztőnek, illetve a mosdónak el kell készíteni egy szellőző rendszert, melyet az álmennyezet felett könnyen meg is lehet oldani.

Az építészeti munkát végző vállalkozó továbbá segít a megvásárolt tárgyakat, eszközöket, berendezéseket beépíteni az üzembe. A helységek kialakításához és azok üzemnek megfelelő kinézetéhez építészeti szakember segítségét kértem, aki teljes részletességű árajánlatot dolgozott ki az átalakításról valamint a költségekről.

A 7. táblázat mutatja be az építészeti átalakításokhoz szükséges anyagok árát, illetve a munkadíjakat. Ez összesen 4 508 395 Ft, ami a beruházás építészeti költségét jelenti. Ezt részletesen az *I. melléklet* tartalmazza.

7. táblázat: Az építészeti felújítás költségvetése

Építészeti anyagköltség és munkadíj	Összeg
Álmennyezet -anyag	268 900 Ft
-munkadíj	477 520 Ft
Aljzatburkolás -anyag	204 640 Ft
-munkadíj	182 880 Ft
Válaszfal kiépítése -anyag	350 480 Ft
-munkadíj	475 107 Ft
Falak burkolása -anyag	256 850 Ft
-munkadíj	281 178 Ft
Nyílás zárók -anyag	462 000 Ft
-munkadíj	186 690 Ft
Vízvezeték szerelés -anyag	55 550 Ft
-munkadíj	190 500 Ft
Villanyszerelés -anyag	91 200 Ft
-munkadíj	152 400 Ft
Ventillátorok, szellőztetők elkészítése -anyag	555 000 Ft
-munkadíj	266 700 Ft
Egyéb beszerelések munkadíja	50 800 Ft
Összesen:	4 508 395 Ft

Forrás: saját számítás

A beruházás következő része, hogy a gyártáshoz szükséges gépeket beszerezzük. Az alábbi gépekről kértem árajánlatot, mert az általam termelni kívánt termékek elkészítéséhez a 8. táblázatban szereplő gépek feltétlen szükségesek.

8. táblázat: A technológiai berendezések bekerülési értéke

Technológiai berendezés	Összeg
etázs kemence	2 500 000 Ft
forgóállványos kemence	1 950 000 Ft
kelesztőkamra	1 500 000 Ft
nyújtógép	730 000 Ft
kiflisodró	350 000 Ft
dagasztócsésze	1 000 000 Ft
osztógép	435 000 Ft
zacskólezáró	2 900 Ft
szeletelő	444 500 Ft
kocsi 4 db	304 292 Ft
Összesen:	9 216 692 Ft

Forrás: saját számítás

A Modul Bake Kft.-től kértem árajánlatot, új és használt gépekre egyaránt. Mint az árakból látszik, ezek használt gépek, melyek fel lettek újítva, de induló vállalkozásom

számára egy megbízható használt gép is tökéletesen megfelel. Az összes gép megvásárlása 9 216 692 Ft-ba kerül.

A beruházás része egy tehergépjármű vásárlása (Fiat Ducatto), melyet mozgó- illetve iskolai értékesítéshez fogunk használni. Az autót magánszemélytől 1 889 000 Ft-ért tudom megvenni, melyet a www.hasznaltauto.hu oldalon találtam. Az autó, már át van alakítva árusító autóvá (büfékocsinak hirdetik), de a Ducatto Miskolc autószervez 200 000 Ft-ért megfelelő pultot, szebb belső teret és ablakcserét hajt végre.

Ahhoz, hogy az üzem teljesen felszerelt legyen, néhány egyéb eszköz is szükséges, mind az adminisztráció részhez, mind a személyi részhez, a higiéniához. A *II. melléklet* tartalmazza ezeket részletesen felsorolva. A vállalkozás beindításához összesen 1 239 878 Ft-ot kell ezekre számolnunk.

9. táblázat: A teljes beruházás költsége

Beruházás	Összeg
Építészeti	4 508 395 Ft
Gépi technológia	9 216 692 Ft
Gépjármű	2 089 000 Ft
Egyéb berendezés	1 239 878 Ft
Összesen:	17 053 965 Ft

Forrás: saját számítás

A 9. táblázat tartalmazza összefoglalva a teljes beruházási költséget, mely összesen 17 053 965 Ft. Ekkora kezdeti tőkével indítható el a tervezett vállalkozás meglévő épület felújítása és használt technológiai berendezések beszerzése mellett.

4.3. A VÁLLALKOZÁS SWOT ANALÍZISE

SWOT analízis során a külső környezet elemzésével és a vállalkozás belső adottságainak együttes számbavételével vizsgáltam meg a tervemet, ez alapján határoztam meg az analízis négy vizsgált tényezőjét (10. táblázat).

A vállalkozás erősségének tartom, hogy értékesítési módjaim közül az iskolai árusítás és a délutáni mozgó pékség jelenleg újdonságnak számít a térségben, egyedül a vállalkozásom élne ezekkel a „vásárlóbarát” értékesítési módokkal. A minőségi alapanyagokból készült minőségi termékek a pékség cégpolitikájának a részét képezi, mindenképpen erősség a mai világban a minőség. A szakképzett munkaerő Magyarországon a pékségek számára biztosított, szakképző iskolák Borsod megyében is rendelkezésre állnak a pékek képzésére. Hozzáértő felsőfokú végzettségemmel és a családom menedzseri tapasztalatait

tekintve alkalmasnak tartom magam az üzem vezetésére, irányítására. A vállalkozásom legnagyobb erőssége, hogy alacsony a tőkeigénye, mivel a lakásunk garázsa megfelelően kialakítható, és megbízható használt technológiai berendezéssel, alacsony beruházási költségek mellett létesíthető az üzem.

A vállalkozás gyengeségei közé tartozik, hogy az üzem nem centralizált helyen helyezkedik el. A látványpékségként üzemelő telephely, a kertváros szélén fekszik, nem lesz magas a forgalma, ezért döntöttem úgy, hogy csak a délelőtti órában legyen nyitva, mert így az otthonmaradt nyugdíjasok, anyukák szívesen elsétálnak a pékségig. A technológiai berendezéseket használtan vásárolja meg a vállalkozás, hogy így spóroljon a beruházási költségeken. Ezt gyengeségnek tartom, mert így magasabbak a javítás, karbantartás költségek és hamarabb van szükség új technológiai gépek vásárlására, mintha újakat vásárolnánk. Mint minden kezdő vállalkozásnak, a pékségemnek is gyengesége, hogy nem ismert, így magas marketingköltségek árán szükséges népszerűsíteni.

10. táblázat: A vállalkozás SWOT analízise

<u>Erősségek</u> • a településen új értékesítési módok • minőségi alapanyagok • minőségi termékek • szakképzett munkaerő • hozzáértő felsőfokú végzettségű vezető • menedzsment tapasztalat megléte a családban • alacsony tőkével elindítható vállalkozás	<u>Gyengeségek</u> • üzem elhelyezkedése • használt technológiai berendezések • ismertség hiánya a fogyasztók körében
<u>Lehetőségek</u> • pékségek hiánya a területen • korlátozott konkurencia (földrajzilag messze helyezkednek el) • potenciálisan nagy vásárlói kör • fizetőképes kereslet • rendelkezésre áll szakképzett munkaerő Magyarországon	<u>Veszélyek</u> • elérhető piaci részesedés mértéke • folyamatosan növekvő inputárak

Forrás: saját szerkesztés

Martin Kertváros, ahogy a mikrokörnyezeti elemzésben kifejtettem, nem rendelkezik pékséggel, kizárólag élelmiszer boltokban lehet hozzájutni pékáruhoz, így remek lehetőségnek találom ebben a térségben a pékség létesítését. A valódi konkurencia, földrajzilag messze helyezkedik el, a belvárosban vagy egészen a város szélén, a legközelebbi is 2,5 km-re van a kertvárostól. A 6 077 fő, mely a Martin Kertvárosban lakik, potenciálisan

nagy vásárlókör és kiemelendően jómódú környék, így a fizetőképes kereslet is adott a területen.

A vállalkozásom számára befolyásoló tényező, hogy milyen piaci részesedést tudok elérni, mert tervem szerint 1% is látványosan módosítja a pénzforgalmi tervet. A folyamatosan növekvő inputárak befolyásolják az alapanyag költségeit, ami a gazdaságosság szempontjából negatívan hat az eredményekre.

Az erősségekből és a lehetőségekből megállapítható, hogy a pékség elindításának és működésének van realitása. A korlátok tényező alapvetően nem gátolja a sikeres működést. Ennélfogva, amennyiben a gazdasági számítások is meggyőzőek, a pékség elindítása javasolt.

4.4. A MŰKÖDÉS TERVEZÉSE

A működési tervet az értékesítés tervezésével kezdem, amiben szeretném megbecsülni a vásárlási gyakoriságot, a potenciális piacot, majd a piaci részesedést, hogy meghatároztam, mennyi a termékek gyártandó mennyisége. A napi, heti illetve havi termelést szeretném megtervezni az értékesítési módokhoz illeszkedve, valamint az értékesítési árakat meghatározva kiszámolni az árbevételt. Részletesen bemutatom a termékek alapanyagait, anyagnormáját és gyártási folyamatát. Szeretném megtervezni az alapanyag szükségletet, a villamos-energia-, víz-, gáz-, és gázolaj fogyasztás költségeit. Legvégül a gyártáshoz szükséges munkaerőt szeretném meghatározni.

4.4.1. Értékesítési terv

Miskolc 1. számú kerületében, a Martin Kertvárosban 6 077 fő lakik. 2 300 lakás van regisztrálva, így ha háztartásonként egy ember vásárolja a pékárut, akkor a lakosság 37%-a tekinthető potenciális vásárlónak. Mivel a kenyér a kifli és a zsemle kb. 2-3 napig őrzi meg minőségét megfelelő tárolás mellett, így 2-3 naponta fogják a vásárlók ezen termékeket megvásárolni. A gyerekek és szüleik heti 3 alkalommal 2-2 db pékárut fognak becsléseim szerint megvásárolni.

11. táblázat: Vásárlási gyakoriság és vásárlási mennyiségek

Megnevezés	KENYÉR	PÉK-SÜTEMÉNY	KIFLI ÉS ZSEMLE
vásárlási gyakoriság (alkalom/hét)	2,5	3	3
vásárlási mennyiség (db)	1	2	2
áru súlya (kg)	0,8	0,068	0,0578

Forrás: saját számítás

A potenciális vásárlók vásárlási gyakoriságát és a vásárlási mennyiségeket (11. táblázat) összevetve határoztam meg a kertváros számára szükséges termék mennyiséget.

Ezután realisan meghatároztam a piaci részesedésemet %-ban (12. táblázat), és hogy számomra mennyi terméket kell ez alapján gyártani. A 11. és 12. táblázatban megbecsült eredmények alapján az egy főre jutó kenyérfogyasztás 37,1 kg/év/fő, míg a péksütemény fogyasztás 7,5 kg/év/fő. A KSH 2010-es adatai alapján az egy főre jutó kenyérfogyasztás Magyarországon 43,3 kg/fő/év, a péksütemény fogyasztás 9,8 kg/év/fő. Tehát kijelenthető, hogy becsléseim realisak, viszont kissé –az óvatos tervezés elvét szem előtt tartva- alulbecsültem azokat.

12. táblázat: A gyártás tervezése termékcsopontonként

Megnevezés	KENYÉR	PÉK-SÜTEMÉNY	KIFLI, ZSEMLE
Potenciális piac (fő)	6077	6077	6077
Potenciális vásárló (%)	37%	37%	37%
Potenciális vásárló (fő)	2248	2248	2248
Vásárlási gyakoriság (alkalom/fő/év)	125	150	150
Potenciális vásárlási mennyiség (kg/fő/év)	100,36	20,48	17,34
Éves várható fogyasztás teljes piacra (kg/év)	225 669	46 054	39 011
Heti várható fogyasztás teljes piacra (kg/hét)	4513	921	780
Megcélzott piaci részesedés	33%	33%	33%
Gyártandó mennyiség (kg/hét)	1489	304	257

Forrás: saját számítás

Miután kiszámoltam, hogy becsléseim szerint mennyi terméket kell gyártanom, elkezdtem tervezni a gyártást heti, majd napi szinten.

Először is el kellett döntenem, milyen arányban termeljem a termékeket, ezeket saját tapasztalataim alapján, becslés útján végeztem el, mert a szakirodalmakban és piackutatásokban a Martin Kertvárosra nem voltak adatok. A kenyerekkel volt a legkönnyebb dolgom, hiszen az emberek többsége a fehér kenyeret részesíti előnyben. A második legtöbbet vásárolt kenyér a barna kenyér, és minimális %-ra tettem egyedi kenyereimet. Szerintem az emberek több zsemlet vásárolnak, hiszen szendvics készítés céljából ez az előnyösebb, így magasabb %-nak becsültem a zsemlefogyasztást. Péksütemények közül a legrégebben ismert, avagy ami a legjobb, leglaktatóbb reggelire, azokat gyártanám a legtöbbet, mint a kakaós csigusz, a sajtos kifli, a pizzás csiga, a túrós batyu és a virslis roló. A kálácsból gyártanék a legkevesebbet, mivel azt csak 1-1 ember fogja megvenni vacsorára. A

többi péksüteményt körülbelül azonos arányban gyártanám, 8-10%-ban a sajtos croassiont, a pogácsát, a lekváros batyut és a pudingos álmot.

A termelés és értékesítés hétfőtől szombatig fog tartani, tehát a hét 6 napján. Körülbelül azonos lesz a termelés, kivéve a péksüteményeké, hisz annak a legnagyobb vásárlói az iskolai árusítás során vásárolnak, és ez hétfőtől péntekig folyik. Így szombatra kevesebb áru szükséges.

Továbbá lényeges, hogy egy napon két termelési ciklus fog folyni a 3 értékesítési formához alkalmazkodva. A látványpékség és az iskolai árusítás során több péksütemény szükséges, amiket az emberek a munkahelyre, iskolába reggelire vásárolnak. Ezek gyártása a hajnali órák alatt kell, hogy megtörténjen. A délutáni gyártás a mozgó pékség számára termel, hiszen a délutáni kenyérvásárlás, esetleg a következő reggeli szendvicshez szükséges kifli, zsemle ekkora kerül megvásárlásra.

Mivel jelentős lesz az iskolai árusítás, így figyelembe kell vennünk az iskola szüneteket. Az iskolai szünetben a péksütemény termelést 70%-kal csökkentettem, azaz az eredeti termelésnek csak 30%-a kerül gyártásra. Négy jelentősebb szünet van az általános iskolákban:

- tavaszi szünet: 1 hét
- nyári szünet: 2 és fél hónap
- őszi szünet: 1 hét
- téli szünet: 2 hét

Ezeket figyelembe véve készítettem el a napi, heti, valamint a havi termelést, melyeket a *III.*, a *IV.*, és az *V. melléklet* tartalmaz.

A következő feladat az értékesítési árak meghatározása volt. Nem szerettem volna a piacon található termékek ára fölé menni, így azzal megegyező vagy alacsonyabb árakat határoztam meg. Ezzel szeretném a vásárlókat megfogni, hiszen az ugyanolyan, vagy kedvezőbb árú termékeim minősége (péksütemény dupla töltelék mennyisége, különleges kenyerek) jobb, mint a piacon kapható más termékeké.

A gyártandó mennyiségekből és az árakból elkészítettem a havi termelésnek a bevételét is, melyet a *VI. melléklet* mutat be.

4.4.2. Termelési terv

A recepteket és a folyamatábrákat az Országos Képzési Jegyzéknek a pék-cukrász szakképesítés szakmai követelményeit és Werli J. Sütőipari technológia I. II. könyveit összevetve

határoztam meg. Az egyedüli módosítás benne, hogy a töltelékeknek a mennyisége több, mint az azokban leírtak.

Kenyér

A kenyér készítése az alapanyagok bemérésével kezdődik. Az alapvető alapanyagok (liszt, víz, só élesztő, aszkorbinsav) ugyan azok minden kenyér esetében (13. táblázat), amiben különböznek, azok az ízért felelős hozzáadott anyagok.

13. táblázat: A kenyér anyagnormája

Megnevezés	liszt	víz	élesztő	só	aszkorbinsav
liszthez viszonyított %-os összetétel	100%	57%	1%	2%	0,004%

Forrás: saját szerkesztés

Ami változás, az a barna kenyér és a nagymama fitt kenyere esetében a liszt, ugyanis a barna kenyérhez RL 90-es lisztet kell adni, a nagymama fitt kenyéréhez pedig Graham lisztet használnak, míg a többi termék esetében BL 55-ös lisztet.

14. táblázat: A különleges ízesítésű kenyerek egyéb hozzávalói

Magyaros kenyér	Nagymama fitt kenyere
pirospaprika	répa
lilahagyma	napraforgó mag
fokhagyma granulátum	olívaolaj
bors	almaecet

Forrás: saját szerkesztés

A különleges ízesítésű kenyereknél fűszereket illetve zöldségeket adagolnak a tésztahoz darabolt formában a dagasztáskor, amiket a 14. táblázat foglal össze.

Tésztakészítésnél az alapanyagokat a dagasztóba kell helyezni és megkezdődik a dagasztás, ami 5-8 percig tart. Ezután a tészta 40 percig érlelődik. Az érett tésztát kicsípéssel és mérleg segítségével feladási tömegre alakítjuk. Következik a formázás, mely során vekni formát vesz fel a nyers tészta, kivéve a nagymama fitt kenyérét, amely cipó alakot. Ezután a formázott kenyerek pihennek 10-15 percen keresztül, majd bekerülnek a kemencébe. A kemencében 30-40 perc alatt 240-310°C-on ropogós friss kenyérré sülnek. A kész kenyerek a készáru kocsira helyezve, a készáru raktárban maradnak kihűlni.

Kifli, zsemle

Mint minden pékárunál, az elkészítés folyamata az alapanyag bemérésével kezdődik, ami vizeszsemle esetében a következőképpen alakul (15. táblázat).

15. táblázat: A zsemle anyagnormája

Alapanyagok	Liszthez viszonyított %-os összetétel
liszt	100,0%
élesztő	4,0%
só	1,5%
tejpor	3,3%
cukor	0,5%
víz	57,0%

Forrás: saját szerkesztés

Az alapanyag bemérés után következik a tésztakészítés, mely során a dagasztógépbe helyezük az alapanyagokat. A tésztafeldolgozás az osztógépben folytatódik, ami egyforma részekre osztja a tésztát, majd gömbölyíti. Ezután a zsemlék a lemezes kocsikon a kelesztőbe jutnak. Miután feldúsultak CO₂-vel a zsemlék, 220-260°C-on a forgóállványos kemencébe kell tenni azokat 13-17 percre. A lemezekről leöntve a zsemléket az előre papírral kibélelt ládába, a készáru raktárban hagyjuk kihűlni.

16. táblázat: A kifli anyagnormája

Alapanyagok	Liszthez viszonyított %-os összetétel
liszt	100,0%
élesztő	4,0%
só	1,5%
aszorbinsav	0,004%
margarin	2,0%
tejpor	3,0%
cukor	1,5%
víz	55,0%

Forrás: saját szerkesztés

A tejes kifli esetében az alapanyagok egészen máshogy alakulnak, mint a zsemlénél (16. táblázat). A tejes kifli esetében használunk margarint is, amitől lágyabb ízt kap a kifli. A péksütemények közül a sajtos kifli is ugyan így készül, annyi különbséggel, hogy sütés előtt reszelt sajtot kell szórni a tetejére.

Az alapanyagok bemérése után a tészta dagasztása következik, majd hagyni kell azt érni. Az osztó-gömbölyítő gép megfelelő súlyra és gömbölyű formára alakítja a tésztát, majd ezzel az alakkal pihennek. A pihentetett tésztát a sodrógépre, majd a kocsik lemezeire kell helyezni. Ezután a kelesztőbe jutnak a kocsik, kelesztés után a forgóállványos kemencében 13-17 perc alatt 220-260°C-on készre sülnek. A termékeket a lemezekről előre kibélelt rekeszekbe kell önteni és a készáru raktárban hagyni, hogy hűljön.

Péksütemények

A péksütemények 80%-a (kivéve a sajtos kifli és a kalács) leveles tésztából készül, aminek az alapanyagai a 17. táblázatban leírtak szerint alakulnak.

17. táblázat: A péksütemények anyagnormája

Alapanyagok	Liszthez viszonyított %-os összetétel
liszt (RL 90)	100,0%
élesztő	5,0%
só	0,8%
margarin	56,0%
cukor	8,0%
tejpor	3,0%
tojás	5,0%
aszorbinsav	0,004%
ecet	0,5%
víz	50,0%

Forrás: saját szerkesztés

A fent felsorolt alapanyagok bemérése után a tésztát margarin nélkül kell összegyúrti, majd beledolgozni a margarint is. Ezután a tésztát nyújtógép segítségével leveles tésztára hajtogatjuk. Általában egyszerre egy egyszerű és kettős hajtogatást végzünk. A kinyújtott tésztát először 2-szer szükséges hajtogatni, majd egyszerű hajtogatást végzünk. (A tésztát három egyenlő részre kell osztani, a bal oldali téstarészt ráhajtani a középső téstarészre, majd a jobb oldali téstarészt is, ráhajtani a kettős téstarétegre). 90°-al elfordítjuk a tésztát, ismét elnyújtjuk, és kettős hajtogatást végzünk. (A tésztát négy egyenlő részre kell osztani, a jobb oldali és a bal oldali téstarészeket ráhajtani a középső téstarészekre, majd a kettős téstarészeket is egymásra hajtani). Figyelni kell arra, hogy a tészta élek hajtogatásnál pontosan illeszkedjenek. Miután a tésztából a nyújtógép segítségével leveles tészta készült, a készítendő péksüteménynek megfelelő formájúra kell vágni. A kinyújtott tésztát ezután tölni kell (18. táblázat tartalmazza a sütemények töltelékére vonatkozó adatokat), majd a jellegzetes alakra formázni. Ezután a péksütemények lemezekre helyezve kelesztődnek, 32-35°C-on 75-85%-os páratartalom mellett 40-50 percig, végül 230-250°C-on a forgóállványos kemencében készre sülnek 14-20 perc alatt, a sütemény fajtájától függően. A süteményeket a készáru raktárba helyezve kell várni, hogy kihűljön.

18. táblázat: A péksütemények egyéb hozzávalói

Péksütemények	Hozzávalók						
túrós táska	vaníliás cukor	citromhéj	mazsola	búzadara	cukor	túró	tojás
lekváros batyu	lekvár						
kakaós csigusz	kakaópor	cukor					
pudingos álom	puding						
sajtos croassiont	sajt						
virslis roló	virslis						
pogácsa	sajt						
pizzás csiga	pizzás szósz	sajt					

Forrás: saját szerkesztés

A lekváros batyu, a pudingos álom és a túrós táska ugyan azzal a technikával készül: a négyszögre vágott tésztába helyezzük a tölteléket és a csücsköket összehajtogatva elkészíthető a táska/batyú alak. A kakaós csigusz és a pizza csiga is azonos művelettel alakul csiga formájúra: a leveles tésztát a munkaasztalon kinyújtva, az alsó szélét vízzel lekenve, a többi részen egyenletesen elosztatva a tölteléket, fel kell tekerni és a tekercset azonos vastagságúra (2 cm-es) darabokra vágni. (A pizzás csiga tetejére reszelt sajt kerül.) A sajtos croassionthoz háromszögletű tésztára van szükség, melyek nagyobbik részébe a tömb-sajtot egyszerűen fel kell göngyölni a csücsig. A virslis roló készítésekor a leveles tésztát vékony csíkokra kell vágni és a virslis köré tekerni. A pogácsához megfelelő magasságúra kinyújtott tésztát nagyobb méretű pogácsaszaggatóval ki kell szaggatni, majd meghinteni a tetejét sajttal.

19. táblázat: A kalács anyagnormája

Alapanyagok	Liszthez viszonyított %-os összetétel
liszt	100%
porcukor	10%
margarin	10%
élesztő	4%
tojássárgája	8%
tej	50%
só	1%

Forrás: saját szerkesztés

A kalács tésztája gyúrt tésztából készül, kovász felhasználásával. (Az alapanyagokat a 19. táblázat foglalja össze.)

A tésztát a dagasztógép begyúrja, ami 5-8 percen át zajlik. A tészta tömeget kelesztjük 30-40°C-on 30-40 percig, utána a dagasztó ismét átgyúrja 2-3 perc alatt. A tésztát 20 percen át ismét keleszteni szükséges, majd kialakítható belőle a kalácsforma. Ehhez 5 db hasonló hengert alakítok ki az egy kalácsra jutó tésztából, és összefonom. A kész tésztát

meg kell kenni tojássárgájával és ismét a kelesztőbe helyezni, ahonnan a forgóállványos kemencébe kerül, és 10-45 perc alatt, 180-200°C-on készre sül. A kész kalácsot a készáru raktárban kell hagyni kihűlni.

A fentiekben leírt folyamatok összegezve a *VII. mellékletben* folyamatábrák formájában találhatóak meg.

Kovász

Nagyon fontos, hogy bizonyos termékeknél az alapanyagokba számoltam bele az élesztőt, pedig ezt nem élesztő formájában adagoljuk, hanem kovászként. A kovászhoz használt alapanyagok: liszt, víz, kovászmag (a kovászmag lisztes táptalajhoz szokott élesztősejteket illetve tej- és ecetsav termelő baktériumokat tartalmaz) és élesztő.

Az alapanyagokat dagasztógéppel kell összekeverni. A kovász hőmérsékletét, a liszt és az terem hőmérsékletét figyelembe véve, a víz hőmérsékletével állítjuk be, 25–30°C-ra. Ezután a kovászt érni hagyjuk. Az érést befolyásolja a kovász sűrűsége, hőmérséklete és az élesztő mennyisége. Az érési időt a készítendő termék határozza meg (rövid 3–4 óra, süteményeknél; közepes 6–8 óra, búzakenyereknél). Az érettség megállapításának két módja van, vagy érzékszervi úton, az illat, térfogatváltozás és a rugalmasság alapján, vagy savfokméréssel. Az érési idő letelte után az alapanyagokhoz adjuk a kovászt és kezdődhet a dagasztás. (OLÁH, 2010.)

A receptúrákban vannak bizonyos tételek, melyeket egyedileg számoltam ki. Ilyen a tojás, melyet kilogrammra határoztam meg, nem darabra. A virslinél is egy darab virsli tömegével számoltam, és a folyadékokat (tej, víz, ecet, olívaolaj) nem literre, hanem kilogrammra adom meg a receptekben.

4.4.3. Inputok tervezése

Az inputok tervezése 4 fő területre osztható, úgy mint alapanyagok, egyéb anyagok, javítás-karbantartás és munkaerő tervezése

Alapanyagok

Az alapanyagok tervezéséhez szükséges információ, hogy mennyi termék gyártása szükséges és hogy milyen recept alapján készülnek a termékek. A fentiekben részleteztem ezeket az adatokat, így összeszorozva a gyártandó mennyiséget és a szükséges alapanyagokat, kijön, hogy egy adott termelés során egyes anyagokból mennyire van szükségünk. (*VIII. melléklet*)

20. táblázat: Alapanyag költség termékenként

Alapanyag költség termékenként					Termékek
1 termék	naponta	hetente	havonta	évente	
74 Ft	9 365 Ft	56 188 Ft	234 117 Ft	2 809 399 Ft	Fehérkenyér 1 kg
38 Ft	5 594 Ft	33 561 Ft	139 839 Ft	1 678 073 Ft	Fehérkenyér 0,5 kg
87 Ft	4 290 Ft	25 739 Ft	107 246 Ft	1 286 954 Ft	Barnakenyér
56 Ft	551 Ft	3 305 Ft	13 772 Ft	165 259 Ft	Magyaros hagymás kenyér
75 Ft	370 Ft	2 219 Ft	9 248 Ft	110 972 Ft	Nagymama fitt kenyere
6 Ft	2 688 Ft	16 126 Ft	67 193 Ft	806 313 Ft	Vizes zsemle
5 Ft	1 553 Ft	9 320 Ft	38 832 Ft	465 984 Ft	Tejes kifli
45 Ft	3 382 Ft	20 293 Ft	84 556 Ft	1 014 674 Ft	Sajtos croassiont
35 Ft	3 199 Ft	19 193 Ft	79 971 Ft	959 647 Ft	Vírslis roló
15 Ft	1 361 Ft	8 167 Ft	34 030 Ft	408 361 Ft	Pogácsa
22 Ft	2 805 Ft	16 830 Ft	70 126 Ft	841 508 Ft	Pizzás csiga
14 Ft	2 064 Ft	12 382 Ft	51 590 Ft	619 084 Ft	Sajtos kifli
38 Ft	3 656 Ft	21 937 Ft	91 406 Ft	1 096 866 Ft	Túrós táska
21 Ft	1 365 Ft	8 189 Ft	34 121 Ft	409 448 Ft	Lekváros batyu
26 Ft	4 004 Ft	24 022 Ft	100 094 Ft	1 201 123 Ft	Kakaós csigusz
20 Ft	1 392 Ft	8 353 Ft	34 802 Ft	417 627 Ft	Pudingos álom
82 Ft	95 Ft	571 Ft	2 378 Ft	28 530 Ft	Kalács
Össz.:	47 056 Ft	282 338Ft	1 174 408 Ft	14 116 896 Ft	

Forrás: saját számítás

A 8. melléklet alapján nem csak az számolható ki, hogy az egyes alapanyagokból mennyi szükséges, hanem az is, hogy az egyes termékeknek mennyi az alapanyag költsége, bizonyos időszakokra. (20. táblázat)

Egyéb anyagok

Az egyéb anyagok 4 csoportra bonthatóak, amit a 21. táblázat foglal össze:

- villamosenergia-fogyasztás
- vízfogyasztás
- gázfogyasztás
- gázolajfogyasztás

A villamos fogyasztás kiterjed a technológiában használt gépekre, a raktárban lévő hűtőre, a bojlerre, az adminisztrációhoz szükséges eszközökre, valamint a világításra. Az eszközöket ez alapján két csoportra osztottam, az állandó és a termeléssel változó fogyasztású eszközökre. Az állandó fogyasztású eszközök a hűtőgép, a bojler, a mikrohullámú sütő, a világító testek, a laptop, a nyomtató és az egyetlen technológiához kapcsolható, a sze-

letelő. Ezen berendezések termeléstől függetlenül azonos energiát használnak fel, azonos időt üzemelnek. A termeléssel változó fogyasztású eszközök: a dagasztó, a forgóállványos kemence, az osztó, gömbölyítő, a kiflisodró, a kelesztő, az etázs kemence és a nyújtógép. Ezen technológiai berendezéseknek meg kellett határozni a téstakapacitását (ami a tészták feladási tömegét jelenti, természetesen töltelékes áruknál a töltelék nélkül). Ez jobb esetben a gép műszaki adataiban szerepel, ám sok esetben a gép méreteiből kell kiszámolni mekkora a kapacitása (pl. etázs kemencénél a sütőfelületből). A berendezés téstakapacitásából és az adott gép műveleti idejéből ki tudtam számolni, hogy egy nap, az adott termelésre hány üzemórát működnek, s így a fogyasztást is.

21. táblázat: Egyéb anyagok költségei

Megnevezés	Napi	Heti	Havi	Éves
villamos energia	38 598 Ft	231 588 Ft	1 003 549 Ft	12 042 595 Ft
víz	2 520 Ft	15 120 Ft	63 000 Ft	756 000 Ft
gáz	918 Ft	5 510 Ft	22 958 Ft	275 500 Ft
gázolaj	6 071 Ft	36 429 Ft	151 786 Ft	1 821 429 Ft
Összesen:	48 108 Ft	288 647 Ft	1 241 294 Ft	14 895 524 Ft

Forrás: saját számítás

Vizet a mosogatáshoz, a takarításhoz, illetve az öltözőben a mosdóban, és a zuhanyzóban használnak az üzem területén. Ezeket csatornadíjjal számolva kapjuk meg a vízfogyasztást. A villamos-energia-, és a vízfogyasztást részletezve a IX. melléklet tartalmazza.

A téli időszakokban, illetve a személyi helyiségekben számolnunk kell gázfogyasztással is.

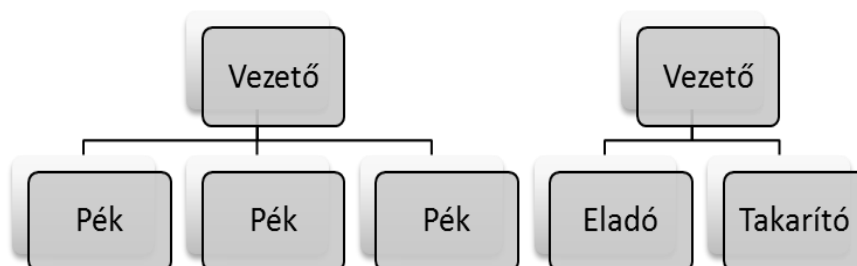
Az üzemanyag fogyasztást úgy becsültem meg, hogy ha a gépjármű naponta kb. 70 km-t tesz meg a kertvárosban (a mozgó árusítás miatt), és 10 literes fogyasztást veszünk alapul, akkor az aktuális üzemanyag ár mellett mennyibe kerül a fenntartása.

Javítás, karbantartás

A javítás és karbantartás költségei egyrészt a gépjárműre, másrészt a technológiai berendezésekre vonatkoznak. A gépjármű javítási, karbantartási költségét 15 Ft/km-re adtam meg, így a napi 70 km-rel számolva, az autó éves javítási és karbantartási költsége: 315 000 Ft. A technológiai berendezések, mivel használt gépek, így legalább heti egy alkalommal át kell néznie szakembernek, illetve sürgős hiba esetén azonnali elhárítás szükséges. Élelmiszeripari berendezések karbantartását végző cég heti költségét átlagosan 20 000 Ft-tal számolom, így egy éves javítási, karbantartási költsége: 1 040 00 Ft.

Munkaerő

Mint a 8. ábrán látszik, két vezetője van a cégnek, akik a tulajdonosok is egyben. Az üzemben három pék dolgozna, két műszakban. Kora délelőtti műszakban hajnal 2-től 10-ig, aki a reggel árusított árukat elkésztené és egy normál műszakban 9-17- óráig, aki a délutáni mozgópékségre készítené el a termékeket. Így a három pék körforgásban tudna dolgozni egész hónapban. Feladatuk lenne a pékáruk elkészítése, továbbá a termékek felpakolás a pultra, illetve az autóra. A pékségben még egy 4 órában foglalkoztatott dolgozó takarító is dolgozna, aki 14 órától 18 óráig dolgozna minden nap. A feladata 14 órától 16 óráig a látványpékség pultrészének illetve a mozgópékség takarítása lenne, 16 órától az üzem takarítása. 4 órában szüksége van a pékségnek egy eladóra, aki minden nap az iskolai árusítást végezné, ezáltal szüksége van jogosítványra is.



8. ábra: Szervezeti diagram

Forrás: saját szerkesztés

Mivel ez egy induló vállalkozás, így eleinte a tulajdonosok nem csak a vezetői feladatokat látják el, hanem az eladói munkaköröket is. Két műszakban fedésben dolgoznak a sikeres kommunikáció végett, és miután/mielőtt az eladói munkaköröket elvégzik, foglalkoznak a minőségbiztosítással, a nyersanyagok megrendelésével, a termeléssel a logisztikával illetve a beosztással, túlórákkal, kifizetésekkel, elszámolásokkal.

22. táblázat: Személyi jellegű költségek

Megnevezés	Pék	Eladó	Vezető	Takarító
Napi munkaidő	8	4	8	4
Bruttó munkabér (Ft/hó)	154 000 Ft	70 000 Ft	230 000 Ft	70 000 Ft
SZJA	24 640 Ft	11 200 Ft	36 800 Ft	11 200 Ft
Munkavállalót terhelő járulék	28 490 Ft	12 950 Ft	42 550 Ft	12 950 Ft
Nettó bér	100 870 Ft	45 850 Ft	150 650 Ft	45 850 Ft
Szociális hozzájárulás	41 580 Ft	18 900 Ft	62 100 Ft	18 900 Ft
Szakképzési hozzájárulás	2 310 Ft	1 050 Ft	3 450 Ft	1 050 Ft
Bruttó bérköltség	197 890 Ft	89 950 Ft	295 550 Ft	89 950 Ft
Dolgozók létszáma (fő)	3	1	2	1

Forrás: saját számítás

Miután összeegyeztettem a gyártást, a dolgozók munkaidejével, illetve feladatkörével, kiszámoltam a fizetésüket a járulékokkal együtt. (22. táblázat)

A munkaórát, az órabérrel és a ledolgozott napokkal összeszorozva megkapom az egyes munkakörök költségeit. Ez alapján összegeztem mennyi személyi jellegű költsége lesz a vállalkozásnak, amit a 23. táblázat mutat be éves szinten és éves szinten összegezve a X. melléklet.

23. táblázat: Személyi jellegű költségek évente

Munkakör	Létszám (fő)	Személyi jellegű költségek évente (Ft)
pék	3	7 124 040 Ft
takarító	1	1 079 400 Ft
eladó	1	1 079 400 Ft
vezető/eladó/sofőr	2	7 093 200 Ft
Összesen	7	16 376 040 Ft

Forrás: saját számítás

4.5. PÉNZFORGALMI TERV

A pénzügyi tervezés előzetes számítási sorozat egy időszak várható bevételeiről, kiadásairól, a fizetési eszköz és az esetleges hitelállomány alakulásáról. A vállalat pénzforgalmi terve tartalmazza azt, hogy a vállalat egésze milyen nagyságrendű és összetételű eszközökkel gazdálkodik, mekkora a vállalkozás tervezetett bevételei, ráfordításai és mennyi a tervezett jövedelem. (PÁLINKÁS, 2000.) A pénzügyi tervezés egyben elemzés és ellenőrzés is, mely folyamat magába foglalja az előrejelzés és költségvetés készítését. (KATITS, 2002.)

Először sorra vettem a beruházáshoz szükséges kiadásokat (felújítási munkálatok, gépjármű és annak felújítása, technológiai berendezések, egyéb eszközök), majd a működési kiadásokat (anyagjellegű, személyi jellegű, hitelkamat, egyéb költségek), ezt összevetve a bevételekkel meghatároztam a működésből származó éves pénzforgalmi eredményt, a tervezési időhorizont (10 év) minden évére. A pénzforgalmi tervet részleteiben a XI. melléklet tartalmazza.

Nagyon fontos, hogy a modell minden input paraméterének (alapanyagok, munkaerő és egyéb ráfordítások mennyisége és ára, piaci részesedés, értékesített mennyiség, értékesítési ár, stb.) változása lefuttatható a pénzforgalmi tervben, tehát egy dinamikus, determinisztikus modelltől van szó. A modell ezen tulajdonsága jól hasznosítható, illetve nélkülözhetetlen a beruházás-gazdaságossági elemzésekhez és az érzékenység-vizsgálatokhoz.

A nulladik év bevétel nélkül, kizárólag beruházási kiadással kezdődik, melyet mintegy 17 millió Ft-ban határoztam meg. A következő 10 évben a dolgozatomban megbecsült adatokkal dolgoztam, melyek változás nélkül minden évben ugyan azt az értéket veszik fel. Így a bevétel megközelítőleg 60 millió Ft, mely kizárólag árbevétel. Az első 10 évben nem terveztem újabb beruházást, így csak működési kiadása lesz ebben az intervallumban a vállalkozásnak. A kiadások összesen közel 52 millió Ft, amely magába foglalja az anyagjellegű költségeket (mely a kiadások 56%-át teszi ki), a személyi jellegű költségeket, illetve az egyéb költségeket. Az anyagjellegű költségek közül a legmeghatározóbb az alapanyagok és a villamos energia költsége, melyek az anyagjellegű költségek 48 ill. 41%-át teszik ki. Ezeken kívül beletartozik a víz- és gázfogyasztás, valamint a gázolaj költsége. Az egyéb költségek között szerepelnek a marketing költségek, az adminisztrációs költségek, illetve egyéb költségeket is ide soroltam (helyi adók, javítás-karbantartás, gépjármű-fenntartás). Ezen kiadások és bevételek alapján az adózás előtti eredmény 8,6 millió Ft. A társasági adót megfizetése után mintegy 8 millió Ft adózott eredmény keletkezik. Ezt az adózott eredményt módosíthatja a hitel tőketörlesztése, de a pénzforgalmi terv kiinduló változatában ez nem szerepel, így a végleges eredmény megegyezik az adózott eredménnyel.

4.6. PÉNZÜGYI ÉS GAZDASÁGOSSÁGI ÉRTÉKELÉS

4.6.1. Beruházás gazdaságossági elemzés

A beruházás-gazdaságossági vizsgálat arra irányult, hogy feltárjam mennyi idő elteltével és milyen finanszírozási formával fog a vállalkozás akkora bevételt realizálni, amely meghaladva a kiadásokat biztosítja a beruházás megtérülését.

A beruházás gazdaságosságának megítélésére a következő dinamikus gazdaságossági mutatókat alkalmaztam (Szöllősi et al., 2010.):

1. Nettó jelenérték (NVP)
2. Belső megtérülési ráta (IRR)
3. Diszkontált megtérülési idő (DPP)

E mutatókon kívül még két statikus mutatót is felhasználtam, melyek nem számolnak a pénz időértékével. Ezek a kumulált eredmény és a statikus megtérülési idő.

A számításokat részletesen az *XIV. melléklet* tartalmazza.

Saját forrásból történő finanszírozás

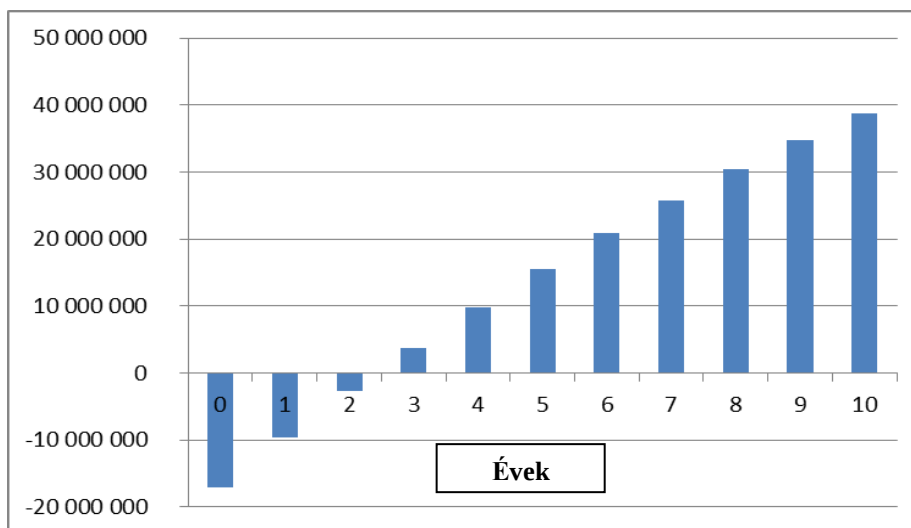
A saját forrásból történő finanszírozás értékeléséhez a dolgozatomban 2.3-as és 2.4-es. fejezetben meghatározott értékek szolgálnak alapul. Ez alapján a 23. táblázat tartalmazza a gazdaságossági mutatókat.

24. táblázat: 100%-ban saját forrásból megvalósított beruházás (eredeti tervváltozat) gazdaságossági mutatói

Gazdaságossági mutatók	Érték
Kumulált eredmény	62 457 925 Ft
Statikus megtérülési idő	3. év
NPV	38 791 859 Ft
IRR	45,53%
DPP	3. év

Forrás: saját számítás

Ez alapján a következő megállapításokat teszem: a kumulált eredmény a 10. év végére 62 457 925 Ft, amely alapján a beruházás statikusan a 3. év végére térül meg. A 24. táblázatból kiemelem a belső megtérülési ráta (IRR) mutatóját, amely szembeötlően magas, mivel a pékséget a saját lakásom garázsában, használt gépekkel valósítom meg, vagyis a beruházási költségek ezáltal nagyon alacsonyak.



9. ábra: Az NPV alakulása 100%-ban saját forrásból megvalósított eredeti tervváltozatban (Ft)

Forrás: saját számítás

A 9. ábra a nettó jelenérték alakulását szemlélteti, amiről leolvasható, hogy a dinamikus megtérülési idő a 3. év. Ezen értékek alapján megállapítom, hogy a beruházás kiemelkedően gazdaságos. A 24. táblázat és a 9. ábra alapján azonban azt is gondolhatnánk, hogy az értékek irreálisan magasak és talán túlságosan kedvező „képet” festenek a beruházásról.

zás gazdaságosságáról. Ez óhatatlanul azt a gyanút veti fel, hogy a működés időszakának bevételei túl-, a költségei pedig alul vannak tervezve.

Megítélésem szerint a bevétel és a kiadás adatok nagyságrendileg helyesek, a gazdaságossági mutatók kedvező értékei alapvetően az alacsony beruházási költségekre vezethetők vissza. Ennek alátámasztására az éves bevétel és kiadás adatok változatlanul hagyása mellett lefutattam a kalkulációkat olyan változatokra is, melyekben a beruházási költségek nagyon magasak.

Az eddigiekben bemutatott tervváltozatban a telephely lakásunk garázsa, melyben az üzemet egyszerű építészeti felújítással alakítjuk ki, a gépek pedig használtak, így relatíve olcsón beszerezhetők. Amennyiben azonban új telephelyen új építésű üzemépülettel és/vagy új gépekkel kellene a beruházást megvalósítani, az sokkal többbe kerülne.

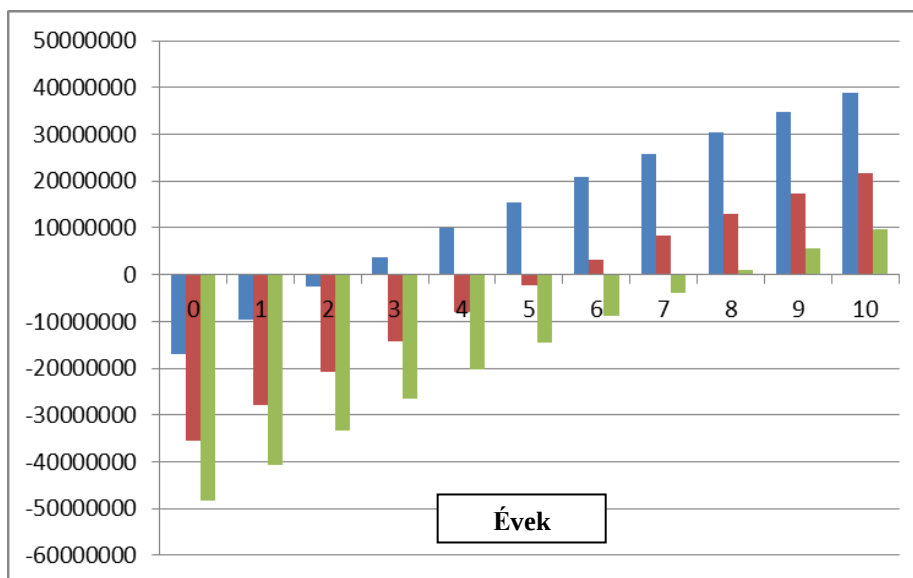
Ezért az első lehetőségként feltételezzük, hogy az üzem épületét a kertvárosban egy üres telken építjük fel, így becsléseim alapján 23 millió forint lenne az üzem létesítésének építészeti költsége. Használt technológiai berendezések beszerzésével a beruházási kiadás összesen 35 545 570 Ft-ra változna. Második lehetőségként az új telephelyet szereljük fel használt gépek helyett új gépekkel, amivel a technológiai berendezések bekerülési értéke 22 millió forintra emelkedik. Így az új épület és új gépek együttes beruházási költsége összesen 48 328 878 Ft-ra változik. Ezen két esettel számolva a pénzforgalmi terv alapján a gazdaságossági mutatókat a 25. táblázat összegzi.

25. táblázat: A gazdaságossági mutatók alakulása az alternatív tervváltozatokban saját forrásból történő finanszírozás esetén

Gazdaságossági mutatók	1. alternatív változat (új épület, használt gépekkel)	2. alternatív változat (új épület, új gépekkel)
Kumulált eredmény	45 815 480 Ft	34 310 503 Ft
Statikus megtérülési idő	5. év	6. év
NPV	21 599 027 Ft	9 713 565 Ft
IRR	18,80%	11,17%
DPP	6. év	8. év

Forrás: saját számítás

A 24. táblázat alapján megállapítható, hogy magasabb beruházási költségek mellett is 10 éven belül megtérül a beruházás. Az 1. esetben a kumulált eredmény 45 815 480 Ft a 10 év végére, és a statikus megtérülési idő az 5. év, míg a 2. esetben a kumulált eredmény 34 310 503 Ft a 10 év végére, és statikusan a 6. évben térül meg a beruházásunk.



10. ábra: Az NPV alakulása az eredeti és az 1-2. alternatív tervváltozatban saját forrásból történő finanszírozás esetén (Ft)

Forrás: saját számítás

A 10. ábra mutatja a nettó jelenérték alakulását dolgozatomban kifejtett kiinduló esetre (kék), új telephely és használt technológiai berendezések esetén (piros) és új telephely, valamint új technológiai berendezések esetén (zöld). A 10. ábráról leolvasható, hogy a dinamikus megtérülési idő az 1. új változatban a 6. év, míg a 2. új változatban a 8. év. A tőkearányos jövedelmezőség mindkét esetben kevesebb, mint az eredeti tervemben, azáltal, hogy nagyobb beruházott tőke, de még így is gazdaságosnak tekinthető mindkét változat.

A fenti számítások igazolják, hogy a magas gazdaságossági mutatókat az eredményezi, hogy a lakásunk garázsában tudom kialakítani az üzemet, és használt gépeket vásárolok, azaz az alacsonyak beruházási költségek.

Saját forrásból és támogatásból történő finanszírozás

Magyarország és az Európai Unió támogatja az induló vállalkozásokat, mert az új vállalkozás által növekedik a magyar gazdaság és új munkahelyek teremődnek. A mikrovállalkozások létesítése érdekében eszközbeszerzésre, infrastrukturális és ingatlan-beruházásra valamint információs technológia-fejlesztésre lehet támogatást igényelni. Jelenleg a XII. mellékletben bemutatott támogatással lehet élni.

Mivel a támogatás csak új technológiai berendezések esetén igényelhető, ezért a beruházási költségekben ismét 22 millió Ft-tal számolom a technológiai berendezések költségét. Ezért támogatás esetén a kezdeti kiadások (beruházási kiadás, pályázatírás költsége) 30 337 273 Ft-ot tesznek ki. Ebből a 45%-os támogatással (esetünkben

11 928 778 Ft), mely a felújítási munkálatokra és a technológiai berendezésekre igényelhető, a saját tőkeigény 18 408 495 Ft-ra módosul.

A fentiekben felsorolt értékekkel számolva a beruházást, a 25. táblázatban felsorolt gazdaságossági mutatók jellemezték.

A 26. táblázat alapján kijelenthető, hogy a saját forrásból történő finanszírozás gazdaságossági mutatóihoz képest minimálisan, de kedvezőtlenebb értékeket kaptunk. Ez annak köszönhető, hogy a támogatás összegét felemésztí az új gépek többletköltsége. Ezért arra a megállapításra jutottam, hogy nem érdemes élni a támogatással, mert eredeti tervemmel, saját tőkével ugyanilyen gazdaságossági mutatókat tudok elérni és egyszerűbb a saját tőke felhasználása, mint a támogatási rendszer.

26. táblázat: A beruházás-gazdaságossági mutatók alakulása 45%-ban támogatásból, 55%-ban saját forrásból megvalósuló beruházás esetén (3. alternatív tervváltozat)

Gazdaságossági mutatók	Érték
Kumulált eredmény	62 431 725 Ft
Statikus megtérülési idő	3. év
NPV	38 370 293 Ft
IRR	42,66%
DPP	3. év

Forrás: saját számítás

Saját forrásból és hitelből történő finanszírozás

A hitel igénybevétele azért opció jelenlegi elemzésemben, mert ha nem áll rendelkezésemre elég saját tőke, akkor a vállalkozás elindításához mindenképpen szükséges a hitel felvétele. A hitel azért pozitív egy vállalkozás indításakor, mert az igényelt összeg azonnal rendelkezésünkre áll, ezzel ellenben a hitel évekre meghatározza a vállalkozás életét. A XIII. mellékletben soroltam fel azokat a hitelkonstrukciókat, melyekkel pékségem jelenleg élhet.

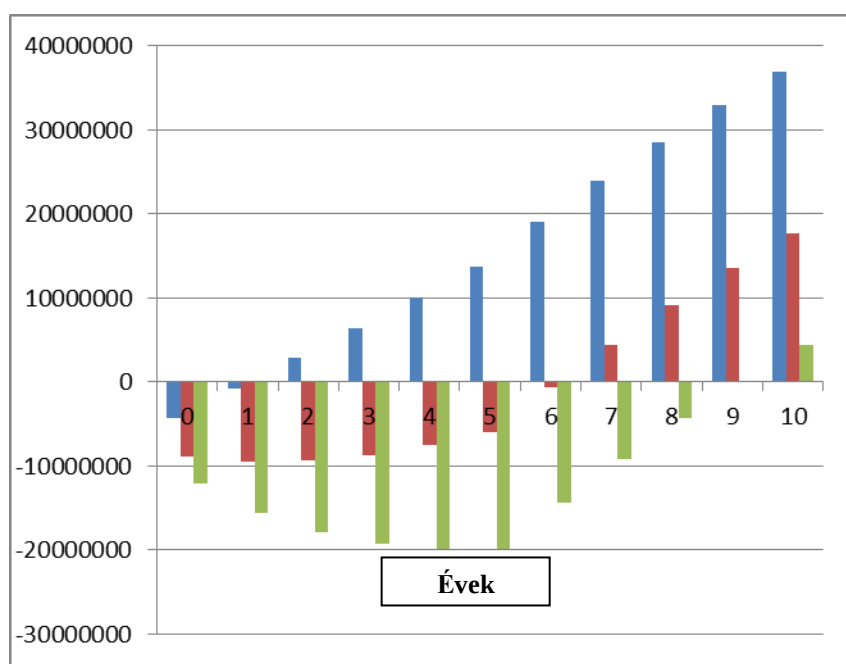
A hitel összegeket 25%-os önerővel számoltam a beruházási kiadáshoz képest, tehát a beruházási költség 75%-át számoltam hitelfelvétellel. A 27. táblázatban összegeztem a finanszírozási mód esetén a mutatószámok alakulását. A tőkearányos jövedelmezőség értéke azért kiemelkedően magas, mert a saját tőke, melyet a vállalkozásunkba fektettünk mindösszesen 4 263 965 Ft. A másik két eset a fentiekben is már bemutatott verziók: új telephelyen az üzem létesítése és az új telephely felszerelése új gépekkel, ez esetben hitel felvétellel. Egyértelműen látszik, hogy sokkal alacsonyabb gazdaságossági mutatókkal bír mindkét eset, mint az eredeti tervem hitelfelvételkor.

27. táblázat: A beruházás-gazdaságossági mutatók alakulása 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén

Gazdaságossági mutatók	Eredeti tervváltozat	1. alternatív változat (új épület, használt gépekkel)	2. alternatív változat (új épület, új gépekkel)
Kumulált eredmény	57 623 304 Ft	35 738 756 Ft	20 458 571 Ft
Statikus megtérülési idő	2. év	6. év	8. év
NPV	36 950 503 Ft	17 761 117 Ft	4 355 729 Ft
IRR	97,93%	24,34%	10,03%
DPP	2. év	7. év	9. év

Forrás: saját számítás

A 11. ábra a nettó jelenérték alakulását mutatja. Az az eset, melyben telephelyvásárlás, illetve új építés új technológiai berendezésekkel szerepel (zöld), egyértelműen elvetendő ötlet, hiszen csak a 9. évben térül meg, így a 10. évre a nettó jelenértéke is csekély. Valamivel kedvezőbb, ha ugyanezt használt technológiai berendezésekkel valósítjuk meg (piros), és ennek finanszírozásához hitel veszünk fel. Így a 7. évre esik a dinamikus megtérülési idő, de a tőkearányos jövedelmezőség 24,37%, az eredeti tervben vizsgált 97,93%-hoz képest.



11. ábra: Az NPV alakulása az eredeti és az 1-2. alternatív tervváltozatban, 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén (Ft)

Forrás: saját számítás

Mindegyik finanszírozási konstrukcióban elvettem az 1. és 2. új tervváltozatokat. Tehát a saját épület felújításával és használt gépekkel történő beruházást választom.

A fentiekben megvizsgált esetek közül kettőt emelnék ki, melyek lehetséges és gazdaságos opciók a vállalkozás finanszírozására. Mindkét esetben a dolgozatomban részletezett beruházási tervek alapján alakul a beruházási költség, az egyik lehetőség a 100%-ban saját forrásból, a másik a 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből történő finanszírozás. Mind a kettő esetet gazdaságosnak találtam, 3. illetve 2. évben megtérülnek, 38 illetve 36 millió nettó jelenértéket realizálnak a 10. év végén. Mivel saját forrásból a beruházás összes költségét nehezen tudom finanszírozni, így a hitelfelvételt találtam a legoptimálisabb verziónak, ennek pénzforgalmi tervét a *XI. melléklet* tartalmazza.

4.6.2. Érzékenység-vizsgálatok

Az érzékenység-vizsgálatok során annak valószínűségét vizsgáljuk, hogy a beruházás kielégítő teljesítményt ér-e el (a hatékonysági mutatókra nézve), ha az eredmények az előzetesen készített reális becsléstől eltérnek.

Elaszticitás-vizsgálat

Az elaszticitás vizsgálat célja a modell „kritikus” változóinak a kiválasztása, azaz azoknak, melyek pozitív vagy negatív változásai – összehasonlítva azzal az értékkel, amelyet az alapeset reális becsléseiben használtam - a legjelentősebb változásokat idézik elő a hatékonysági mutatókra nézve. Arra szeretnék választ kapni, hogy a figyelembe vett paraméterek, 1% mértékű (pozitív vagy negatív) változása, mekkora változtatást visz véghez a hatékonysági mutatókon. Annak érdekében végeztem el a változók hatásának minőségi elemzését, hogy kiválasszam, és rangsoroljam, hogy az egyes tényezőknek kicsi vagy nagy a hatása az eredményre.

Az általam meghatározott „kritikus” változók a következők: az alapanyag ár, az értékesítési ár és a piaci részesedés. Ezek 1%-os, kedvezőtlen irányú változtatásával megnéztem hogyan alakul a pénzforgalmi terv és a hatékonysági mutatók, melyek a *XV. mellékletben* részletezve megtekinthetők.

Most azt szeretném bemutatni, hogy összehasonlítva a dolgozatomban szereplő becslések alapján kapott eredményekkel, hány %-os változást idéznek elő a kiválasztott paraméterek 1%-os változása. A beruházás gazdaságossági elemzés c. fejezetben kiválasztott két finanszírozási konstrukción is elvégeztem a vizsgálatot, így a saját forrásból törté-

nő finanszírozás és a saját forrásból történő finanszírozás hitelfelvétellel esetekre is láthatjuk a változók érzékenységét.

A 28. táblázatból egyértelműen kiderül, hogy az értékesítési ár csökkentése hajtotta végre a legnagyobb változtatást a hatékonysági mutatókon, a legkisebbet pedig az input árak növekedése. Ez alapján a változókat rangsorolva a következő megállapításra jutottam: az értékesítési ár csökkenése befolyásolja leginkább, a piaci részesedés csökkentése jelentősen befolyásolja, legkisebb mértékben az input árak növekedése változtatja meg a vállalkozás gazdaságosságát.

28. táblázat: A gazdaságossági mutatók változásának mértéke a főbb input változó tényezők kedvezőtlen irányú 1%-os változásának hatására saját forrásból történő beruházás esetén

Gazdaságossági mutatók	Saját forrásból történő beruházás (eredeti tervváltozat)		
	input árak növekedése	értékesítési ár csökkenése	piaci részesedés csökkenése
Kumulált eredmény	-2,03%	-8,72%	-5,00%
NPV	-2,30%	-9,87%	-5,66%
IRR	-1,74%	-7,45%	-4,26%

Forrás: saját számítás

Hasonló eredményeket kaptunk a saját forrásból történő finanszírozás hitelfelvétel esetén is, ezeket a 29. táblázat foglalja össze.

29. táblázat: A gazdaságossági mutatók változásának mértéke a főbb input változó tényezők kedvezőtlen irányú 1%-os változásának hatására 25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén

Gazdaságossági mutatók	Saját forrásból és hitelből történő beruházás (eredeti tervváltozat)		
	input árak növekedése	értékesítési ár csökkenése	piaci részesedés csökkenése
Kumulált eredmény	-2,20%	-11,66%	-5,42%
NPV	-2,42%	-12,77%	-5,94%
IRR	-2,74%	-14,26%	-6,69%

Forrás: saját számítás

A változók sorrendje ugyanúgy alakul, mint az előző esetben, viszont nagyobb eltérések mutatkoznak. Megállapítható, hogy a saját forrásból történő finanszírozás esetén kedvezőbben reagálnak a hatékonysági mutatók a „kritikus” változók 1% mértékű kedvezőtlen változására.

Összegzésként megállapítható, hogy az értékesítési ár és a piaci részesedés kismértékű változása is nagyon jelentősen befolyásolja a vállalkozás gazdaságossági mutatóit.

Kritikusérték-vizsgálat

Kritikus érték számításoknál azt vizsgáljuk, hogy egy adott paraméter mely maximális vagy minimális eltérési értéket vehet fel a kiinduló tervváltozatban szereplő értékéhez képest, hogy a beruházás még éppen gazdaságos legyen. Ismét megvizsgáltam mindkét finanszírozási formát és a 30. táblázatban szereplő adatokat kaptam.

30. táblázat: A főbb változó inputtényezőknek a kritikus érték eléréséhez szükséges változásának mértéke és iránya (eredeti tervváltozat)

Ható tényező	Saját forrásból történő beruházás	Saját forrásból és hitelből történő beruházás
input árak növekedése	+43,4%	+37,0%
értékesítési ár csökkentése	-10,1%	-9,6%
piaci részesedés csökkentése	-17,6%	-14,9%

Forrás: saját számítás

Az előzőekben kifejtettük, hogy az input árak növekedése befolyásolja legkevésbé a gazdaságossági mutatókat a kiválasztott változók közül, ezért lehet ennek a változónak a legnagyobb eltérése a gazdaságosság fenntartásához. A saját forrásból történő finanszírozás esetén 27,18%-os (azaz 17,6%-os csökkenés a kiinduló tervhez képest), saját forrásból és hitellel történő megvalósítás esetén 28,08%-os piaci részesedés az a minimum érték, melynél a beruházás még gazdaságosnak mondható. Ez azt jelenti, hogy a kiinduló tervben szereplő 33%-os piaci részesedés relatíve kismértékű csökkenése is gazdaságtalanná teheti a termelést. Az értékesítési árat maximálisan 10,1 és 9,6%-kal csökkenhetem ahhoz, hogy a 10 évben, de megtérüljön még a beruházás. Az értékesítési ár a legkritikusabb változó, ezért ennek minimális változtatásával is hatalmas változás következik be a pénzügyi tervben. A két finanszírozási forma közül, ismét a saját forrásból történő finanszírozásnál kaptunk kedvezőbb értékeket, mert a kritikus változók minimálisan, de nagyobb szélsőértéket vettek fel, mint a hitelfelvételkor számított értékek esetében.

5. KÖVETKEZTETÉSEK

Az 1. fejezetben meghatározott célkitűzésekre sorban válaszolva teszem meg a következtetéseket.

Az üzleti, környezeti és saját adottságok révén van-e a vállalkozásnak realitása?

A SWOT analízis során kiderült, hogy a pékség elindításának van realitása, és a korlátozó tényezők alapvetően nem gátolják a sikeres működést.

Milyen beruházási költségek mellett indítható el a vállalkozás?

A beruházásnak 17 millió Ft a kezdeti tőkeigénye, abban az esetben ha a beruházást saját lakóhelyemen valósítom meg a meglévő épület felújításával és használt technológiai berendezések beszerzésével. A többi tervváltozat (új telephely, új épület, új gépek) elvetendő.

A működés időszakának hogyan alakultak a bevételei, a költségei és az eredményei?

Az éves bevétel, mely kizárólag árbevétel 60 millió Ft körül alakul, míg a kiadások közel 52 millió Ft-ot tesznek ki. Így realista esetben mintegy 8 millió Ft pénzügyi eredmény realizálható.

Milyen gazdaságossági mutatók jellemzik a vállalkozást? Mely tervváltozatra esett a döntés?

A saját épület felújításával és használt gépekkel történő beruházást választottam. Két finanszírozási formát részesíték előnyben, a saját forrásból történő finanszírozást és a saját forrásból és hitelből történő finanszírozást. Kiemelkedő gazdasági mutatókkal rendelkeznek, ami az alacsony beruházási költségekre vezethető vissza, melyet a saját lakásunk garázsában kialakított üzemhelységgel és használt gépek vásárlásával érek el. Saját forrásból történő finanszírozás esetén a kumulált eredmény 62 millió körül alakul, és a beruházás a 3. évben térül meg. Az NPV értéke közel 39 millió Ft, a tőkearányos jövedelmezőség 45%. 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén a kumulált eredmény körülbelül 57 millió Ft, és a 2. évben megtérül a beruházott tőke. Az NPV értéke 37 millió Ft, a megtérülési ráta 98%.

Melyek a gazdaságosságot leginkább befolyásoló tényezők?

A gazdaságosságot leginkább befolyásolja az értékesítési ár és az elérhető piaci részesedés. Előbbinek 9-10%-os, utóbbinak 15-17%-os csökkenése már kritikussá teszi a megtérülést. Ezen tényezők tervezett értékeinek elérésére mindenképpen törekedni kell.

Gazdaságos a tervezett pékséget létrehozni és üzemeltetni?

A beruházásról szóló végleges döntése meghozatalához, a kicsi részesedés még pontosabb meghatározása érdekében, dolgozatomban folytatásaként piackutatás válhat szükségesé. A gazdasági számítások meggyőzőek, a vállalkozás gazdaságos, így a fentiekben ajánlott piackutatás elvégzése után – amennyiben az a tervezett 33%-os piaci részesedés elérését alátámasztja – a pékség elindítása javasolt.

ÖSSZEFOGLALÁS

A dolgozatomban egy induló pékség üzleti tervét készítettem el, azzal a céllal, hogy meghatározzam, hogy lakóhelyemen gazdaságos-e pékséget létrehozni és üzemeltetni. Meghatároztam, hogy az üzleti környezet és a saját adottságok révén van-e a vállalkozásnak realitása. Céloom az volt, hogy meghatározzam a vállalkozás indítás beruházási költségeit (kezdeti tőkeigényét), valamint a működés időszakának bevételeit, költségeit és eredményeit. A beruházás gazdaságosságának értékelését elvégeztem, s ez alapján kiválasztottam a gazdaságos tervváltozatokat. Végül a gazdaságosság legérzékenyebben befolyásoló tényezőit kiértékeltem.

A beruházás tervezése négy fő területet érint, az építészeti beruházást, melyhez építészeti szakember az általam kívánt átalakításokra árajánlatot készített, a technológiai beruházást, amely a Modul Bake Kft. árajánlatát alapul, a gépjármű beruházását és átalakítását, valamint az üzemhez szükséges egyéb berendezések beruházását. Ezen beruházások számszerűsítésével kaptam meg a beruházás költségét.

A működési tervet az értékesítés tervezésével kezdtem. Megbecsültem a vásárlási gyakoriságot, a potenciális piacot, majd a piaci részesedést, s így meghatározhattam mennyi a termékek gyártandó mennyisége. A napi termelésnél el kellett döntenem, hogy az egyes termékcsoportokban a termékeket milyen arányban gyártsam. A heti termelésnél a délelőtti és délutáni gyártási mennyiségeket határoztam meg, az értékesítési módokhoz idomulva. Az éves termelésnél az iskolaszüneteket terveztem meg, s ez alapján módosítottam a péksütemények termelését. Tapasztalat és becslés alapján megterveztem az értékesítési árakat, így kiszámolva az árbevételt.

A termelési terv során a kenyér, a kifli, a zsemle és a péksütemények alapanyagait, anyagnormáját, gyártásának folyamatát részleteztem, valamint a kováskészítést mutattam be.

Az inputok tervezése négy fő területre osztható: alapanyagok, egyéb anyagok, javítás, karbantartás és munkaerő. Az alapanyagok tervezéséhez felhasználtam a gyártandó termékek mennyiségét és a receptúrákat. Az egyéb anyagok költsége között részleteztem a villamos-energiafogyasztást, a vízfogyasztást, a gázfogyasztást és a gázolajfogyasztást. A javítás karbantartás költségeket mind a gépjárműre, mind a technológiai berendezésekre kiszámoltam. A vállalkozás személyi állományát a gyártáshoz terveztem, illetve a vezetői pozíciót saját magamnak szántam, és meghatároztam az egyes munkakörök fizetését.

A SWOT analízis során kiderült, hogy a pékség elindításának van realitása, és a korlátozó tényezők alapvetően nem gátolják a sikeres működést.

A beruházásnak 17 millió Ft a kezdeti tőkeigénye, abban az esetben ha a beruházást saját lakóhelyemen valósítom meg a meglévő épület felújításával és használt technológiai berendezések beszerzésével. A többi tervváltozat (új telephely, új épület, új gépek) elvetendő.

Az éves bevétel, mely kizárólag árbevétel 60 millió Ft körül alakul, míg a kiadások közel 52 millió Ft-ot tesznek ki. Így realista esetben mintegy 8 millió Ft pénzügyi eredmény realizálható.

A saját épület felújításával és használt gépekkel történő beruházást választottam. Két finanszírozási formát részesíték előnyben, a saját forrásból történő finanszírozást és a saját forrásból és hitelből történő finanszírozást. Kiemelkedő gazdasági mutatókkal rendelkeznek, ami az alacsony beruházási költségekre vezethető vissza, melyet a saját lakásunk garázsában kialakított üzemhelységgel és használt gépek vásárlásával érek el. Saját forrásból történő finanszírozás esetén a kumulált eredmény 62 millió körül alakul, és a beruházás a 3. évben térül meg. Az NPV értéke közel 39 millió Ft, a tőkearányos jövedelmezőség 45%. 75%-ban hitelből finanszírozott beruházás esetén a kumulált eredmény körülbelül 57 millió Ft, és a 2. évben megtérül a beruházott tőke. Az NPV értéke 37 millió Ft, a megtérülési ráta 98%.

A gazdaságosságot leginkább befolyásolja az értékesítési ár és az elérhető piaci részesedés. Előbbinek 9-10%-os, utóbbinak 15-17%-os csökkenése már kritikussá teszi a megtérülést. Ezen tényezők tervezett értékeinek elérésére mindenképpen törekedni kell.

A beruházásról szóló végleges döntése meghozatalához, a kicsi részesedés még pontosabb meghatározása érdekében, dolgozatom folytatásaként piackutatás válhat szükségesé. A gazdasági számítások meggyőzőek, a vállalkozás gazdaságos, így a fentiekben ajánlott piackutatás elvégzése után – amennyiben az a tervezett 33%-os piaci részesedés elérését alátámasztja – a pékség elindítása javasolt.

SZAKIRODALMI JEGYZÉK

1. Agrár Európa (2007): *A magyarországi sütőipar helyzete és kilátásai*. Agrár Európa. Budapest. XI. évf. 3. szám pp. 40-41.
2. Bendő Z.- Láng L. (2008): *Fejlődési trendek a búzanemesítésben- átalakul a jövő búzája*. Agrofórum. Gödöllő. XIX. évf. 2. szám pp. 10-12.
3. Bíró Gy.- Lindner K. (1999): *Tápanyagtáblázat és tápanyag összetétel*. Medicine Kiadó. Budapest. p. 288.
4. Bíró Gy. (1987): *Az éhezéstől az elhízásig*. Medicina Kiadó. Budapest. p. 212.
5. Csaba J. (2010): *Sütőipar a XX. század második felében (1945-1990)*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest. LVII. évf. 3. szám pp. 13-16.
6. Katits E. (2002): *Üzleti ismeretek nem csak közgazdászoknak*. Budapest. SALADO Rt. p. 431.
7. Kresalek P. (2003): *Tervezés a vállalkozások gyakorlatában*. Budapest. Perfekt Kiadó. p. 264.
8. Oláh A. (2010): *A hagyományos kenyerek titka: „a kovász”*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest XLIV. évf. 4. szám p. 10.
9. Pálincás J. (2000): *Vállalkozások szervezése*. Budapest. LSI Oktatóközpont. p. 313.
10. Sirman F. (2008): *A magyar élelmiszeripar- élelmiszerkereskedelem helyzete, a kapcsolatok jövője*. Pékmester. Budapest. XVIII. évf. 12. sz. p. 5.
11. Szalay L. (1987): *A búzatermesztés kézikönyve*. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. p. 509.
12. Szöllősi L.-Apáti F.-Szűcs I. (2010): *Beruházások tervezése. A stratégiai és üzleti tervezés gyakorlata*. Szaktudás Kiadó Ház. Budapest. 143-156 p.
13. Szűcs I.- Nagy L. (2006): *Üzleti tervezés a gyakorlatban*. Campus Kiadó. Debrecen pp. 27-107.
14. Sasváry M. (2008): *Pályaművek a kenyér világnapja alkalmából: a nagykőrösi Tordai Miklós Élelmiszeripari Középiskola, Szakközépiskola és Kollégium diákjainak munkái*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest. LV. évf. 1. sz. pp. 5-8.
15. Werli J. (2001): *Sütőipari technológia I*. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet. Budapest. p. 141.
16. Werli J.: 2005. *Sütőipari technológia II*. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet. Budapest. p. 163.

17. Werli J. (2006): *Kenyérfogyasztás jelentősége, szerepe a táplálkozásban*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest LIII. évf. 6. szám pp. 3-4.
18. Werli J. (2007): *Kenyérpiacuk helyzete és várható változásai*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest. LIV. évf. 6. szám p. 5-6.
19. Werli J. (2009): *Az élelmiszerpiac helyzete, kilátások 2009-ben*. Sütőiparosok, Pékek. Budapest. LVII. évf. 2. szám p. 2.

Előírások, kiadványok, előadások:

1. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet. Országos Képzési Jegyzék. Pékcukrász szakképesítés szakmai követelményei. Modulszám: 0534-06
2. Útmutató az élelmiszeripari üzemek építésének higiéniai szempontjaihoz. 2001. Campden & Cholewood Magyarország Kht. <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/b/eb/40000/%C3%89lelmiszeripar%C3%A9p%C3%ADt%C3%A9si%20ghp.pdf> (hozzáférés: 2012. szeptember 20.)
3. Útmutató a sütőipar jó higiéniai gyakorlatahoz. 2008. Campden & Cholewood Magyarország Kht. http://www.campden.hu/GHPdokumentumok/ghp_81.pdf (hozzáférés: 2012. május 9.)
4. Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ 1-3/81-1 előírás, MÉ 2-81 irányelv) http://www.omgk.hu/Mekv/1/13811_2012.pdf (hozzáférés: 2012. június 1.) http://www.omgk.hu/Mekv/2/281_2012.pdf (hozzáférés: 2012. június 1.)
5. Miskolc MJV Integrált Városfejlesztési stratégia 1. kötet Helyzetelemzés. 2008. 60-64 p. http://www.varosfejlesztes.miskolc.hu/files/2008-1IVS_helyzetelemzes_1_kotet.pdf (hozzáférés: 2012. április 8.)
6. FVM - Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály (2009): *A magyar élelmiszeripar stratégiai jelentősége* <http://www.vm.gov.hu/main.php?folderID=1377> (hozzáférés: 2012. augusztus 17.)
7. Varga L. (2010): *Tájékoztató a magyar sütőipar helyzetéről előadása*
8. Werli J. (2002): *Az élelmiszeripari ágazat (sütőipari szakágazat) helyzetének értékelése, a szociális párbeszéd lehetőségei*. Budapest.

Statisztikai adatforrások:

1. KSH adattáblák. Egy főre jutó kiadások részletezése. 2009.
2. KSH adattáblák. Egy főre jutó élelmiszer-fogyasztás. 2002-2010.
3. KSH adattáblák. Egy főre jutó élelmiszer-fogyasztás mennyisége területegységenként. 2010.
4. KSH Magyar Statisztikai évkönyv. 2010.

5. GFK Sajtóközlemény. 2012. Pékáruk: továbbra is a fehér kenyér hódít.

Internetes források:

Térképek:

I1: <https://maps.google.hu/maps?hl=hu> (letöltve: 2012. október 1.)

Sütőipar helyzetéről adatok:

I2: <http://www.pekszovetseg.hu/magyar-sutoipar-altalanos-helyzete> (letöltve: 2012. október 2.)

MELLÉKLETEK

I. MELLÉKLET: A BERUHÁZÁS ÉPÍTÉSZETI KÖLTSÉGEI

Álmennyezet:	
- Anyag:	
Gipszkarton 88.8m2(37 tábla) (1m2- 500Huf(kb))	44 400 Ft
UD profil 80m (3m/1db) 27db (400Huf/db)	10 800 Ft
CD profil 60cm- es kiosztásban 70 db (1db-/4m) (1300huf/4m)	91 000 Ft
függeszto pälca 150db (1db-2m) 150Huf/db	22 500 Ft
beütös dübel 250db (20Huf/db)	5 000 Ft
pärázáró fölia 80m2 (130Huf/m2)	10 400 Ft
üveggyapot szigetelés 80m2(7.5cm vastag) (1m2-880Huf)	70 400 Ft
hézagerösítő szalag 10 tekercs (25m/tekercs) (1tekercs-200Huf) 2000Huf	2 000 Ft
széria glett 25kg 3000Ft/25kg	3 000 Ft
beltéri falfesték 32liter (1 vödör/16L) (16L-4700Huf)	9 400 Ft
- Munkadíj:	
Szereléssel ,gletteléssel, festéssel együtt 4700ft/m2(ebben szerepet játszik hogy a meny- nyezetet 180cm-rel lentebb kell hozni a födémtől)	
összesen:kb 80m2X4700Huf	477 520 Ft
Aljzat burkolás:	
- Anyag:	
járolap 80m2 (+10% ráhagyás vágások miatt) (1m2/2000Huf)	176 000 Ft
ragasztó 16zsák (1zsák/25Kg) (1zsák/890Huf)	14 240 Ft
fuga 40kg (5kg/zsák)(1 zsák/1800Huf)	14 400 Ft
- Munkadíj:	
Járolap lerakása fugázással 80m2 (1m2/1800Huf)	182 880 Ft
Helységek kialakítása (válaszfalak építése):	
- Anyag:	
Gipszkarton :176m2 (74 tábla) (1m2- 500Huf(kb))	88 800 Ft
UW profil 55m (4M/db) (1000Ft/db)	14 000 Ft
CW profil 294m (4m/db) (1200Ft/db)	88 800 Ft
beütös dübel 200db (20Huf/db)	4 000 Ft
üveggyapot szigetelés 176m2(7.5cm vastag) (1m2-880Huf)	154 880 Ft
- Munkadíj:	
Szereléssel , gletteléssel, együtt 4300ft/m2	
összesen:kb 87m2X4300Huf	475 107 Ft
Helységek falainak burkolása:	
- Anyag:	
Fali csempe 123m2 (+10% ráhagyás vágások miatt) (1m2/1600Huf)	211 200 Ft
ragasztó 25zsák (1zsák/25Kg) (1zsák/890Huf)	22 250 Ft
fuga 64kg (5kg/zsák)(1 zsák/1800Huf)	23 400 Ft
- Munkadíj:	
Falburkoló felrakása fugázással 123m2 (1m2/1800Huf)	281 178 Ft
Nyílás zárók :	
- Anyag:	

ajtók:	
7db beltéri ajtó (1db/10000Ft)	70 000 Ft
kültéri ajtó 3db(1db/39000Ft)	117 000 Ft
ablakok 3db kis méretű(1db/24000Huf)	72 000 Ft
közepes méretű ablak 1db (1db/34000Ft)	34 000 Ft
szekcionált autómata kapu 1db (1db/169000Ft)	169 000 Ft
- Munkadíj:	
beltéri ajtó beépítése 7db(1db/8000Ft)	71 120 Ft
kültéri ajtó beépítése 3db(1db/12000Ft)	45 720 Ft
ablakok beépítése4db(1db/8000Ft)	40 640 Ft
autómata kapu beépítése1db(1db/23000Ft)	29 210 Ft
Vízvezeték szerelés:	
- Anyag:	
KPE vízcső 20fm(1fm/1400Huf)	28 000 Ft
Egyéb (könyökök,toldók,tömítések,stb)	6 000 Ft
szennyvíz cső 35fm (1fm/450Huf)	15 750 Ft
Egyéb (könyökök,toldók,tömítések,stb)	5 800 Ft
- Munkadíj:	
vízvezeték cső szerelés,szennyvízcső szerelés,vésés visszajavítás,csaptelepek,mosdó, zu- hanyzó wc beállítása(bekötése)	
	190 500 Ft
Villanszerelés:	
- Anyag:	
Villanyvezeték 400fm(különböző szín fázis, föld,0)(1fm/48Huf)	19 200 Ft
Egyéb(összekötők ,sorkapcsok kötésdobozok védőcsövek)	19 000 Ft
Megszakítók 6db (1db /1000Huf)	6 000 Ft
Lámpák:	
4db tükrös armatúra(1db/7000Huf)	28 000 Ft
4db fénycsőves lápatest(1Db/2000Huf)	8 000 Ft
2db fali lámpa(1huf/db)	2 000 Ft
Aljzatok,kapcsolók 10Db(1db/900Huf)	9 000 Ft
Ventillátorok szellőztetők:	
- Munkadíj:	
Villanyvezeték rendszer kiépítése,bekötése ,	
kapcsolók dugaljak lámpák felszerelése	152 400 Ft
Szellőző rendszer:	
- Anyag:	
Szellőző ventillátor 1.1KW 1db(1db/425000Huf)	425 000 Ft
Szellőző elemek 5db (7000Ft/db)	35 000 Ft
Szellőzőcső 50fm(50fm/70000Huf)	70 000 Ft
Egyéb(idomok toldók stb)	25 000 Ft
Munkadíj:	
Szellőző rendszer kiépítése beszerelése	266 700 Ft
Beszerelések:	
- Az öltöző bútorai	

- Az üzem gépei	
- A lisztátroló raklapjai	
- Az alapanyag raktár polcai és hűtője	
- Munkaasztal	
- Pénztárgép	
- Bejárat bútorai	
- Mosakodók tükör	
- Az üzem gépei	
- Munkadíj:	50 800 Ft
Beszerezés,üzembe helyezés	
Összesen:	4 508 395 Ft

II. MELLÉKLET: EGYÉB BERENDEZÉSEK, FELSZERELÉSEK BERUHÁZÁSI KÖLTSÉGE

Egyéb eszközök		összeg	forrás
Vízzel kapcsolatos			
	wc csésze	14 990 Ft	Praktiker
	wc kefe	1 699 Ft	Praktiker
	mosakodó	19 900 Ft	Praktiker
	mosakodó csap	9 990 Ft	Praktiker
	kézfertőtlenítő adagoló	2 621 Ft	Clean-Tech Higiénia
	kézfertőtlenítő	1 107 Ft	Clean-Tech Higiénia
	szekrény	19 900 Ft	Praktiker
	mosogató	17 990 Ft	Praktiker
	mosogató csap	10 990 Ft	Praktiker
	mosogatószer	953 Ft	Clean-Tech Higiénia
	könyökaros kézfertőtlenítő adagoló	3 048 Ft	Clean-Tech Higiénia
	bojler	139 990 Ft	Praktiker
	zuhanyzó	69 900 Ft	Praktiker
	csaptelep	11 900 Ft	Praktiker
Öltöző, raktárok és bejárat			
	szekrények 2db	148 366 Ft	Köhnig Katen
	pad	32 893 Ft	Köhnig Katen
	szekrény a vegyszereknek	52 432 Ft	Széfek.eu
	mikrohullámú sütő	16 000 Ft	Gastro 11
	asztal	22 990 Ft	Praktiker
	szék 2db	29 800 Ft	Praktiker
	raklapok 10db	24 000 Ft	Raklap adás-vétel
	Készáru tároló 4 db	100 000 Ft	Gastro 11
	hűtő	59 990 Ft	Auchan
	polcok 3db	12 000 Ft	Praktiker
	előszobafal	14 990 Ft	Praktiker
Üzem			
	pénztárgép 2db	152 146 Ft	POG pénztárgéptechnika
	munkaasztal	68 000 Ft	Gastro 11
	vödrök 10db	1 990 Ft	Praktiker
	felmosó feszerelés 2db	33 274 Ft	Temi-Higiénia
	felmosószer	4 039 Ft	Clean-Tech Higiénia
	poroltó	6 070 Ft	Munkaruházati Kft.
Rovar és rágcsáló védelem			
	légyfogó papír	3 510 Ft	Állattartás.hu
	rágcsálócsapda 6db	3 300 Ft	Állattartás.hu
Számítástechnika			
	Laptop	94 490 Ft	Chip Land
	Nyomtató	34 620 Ft	Chip Land
ÖSSZESEN:		1 239 878 Ft	

III. MELLÉKLET: NAPI TERMELÉS

	Hétfő		Kedd		Szerda		Csütörtök		Péntek		Szombat		Vasárnap		Darab
	de	du	de	du	de	du	de	du	de	du	de	du	de	du	
Kenyerek	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	0%	0%	
Fehérkenyér	50	76	50	76	50	76	50	76	50	76	50	76	0	0	757
Fehérkenyér	59	89	59	89	59	89	59	89	59	89	59	89	0	0	891
Barnakenyér	20	30	20	30	20	30	20	30	20	30	20	30	0	0	297
Magyaros hagymás kenyér	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	0	0	59
Nagymama fitt kenyere	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	30
Össz:	136	203	136	203	136	203	136	203	136	203	136	203	0	0	2034
Kifli zsemle	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	40%	60%	0%	0%	
Vizes zsemle	180	270	180	270	180	270	180	270	180	270	180	270	0	0	2698
Tejes kifli	120	180	120	180	120	180	120	180	120	180	120	180	0	0	1803
Össz:	300	450	300	450	300	450	300	450	300	450	300	450	0	0	4500
Péksütemények	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	0%	0%	
Sajtos croassiont	59,74	14,93	59,74	14,93	59,74	14,93	59,74	14,93	59,74	14,93	15,72	3,93	0	0	393
Virslis roló	73,21	18,3	73,21	18,3	73,21	18,3	73,21	18,3	73,21	18,3	19,27	4,816	0	0	482
Pogácsa	73,58	18,4	73,58	18,4	73,58	18,4	73,58	18,4	73,58	18,4	19,36	4,841	0	0	484
Pizzás csiga	101,3	25,33	101,3	25,33	101,3	25,33	101,3	25,33	101,3	25,33	26,66	6,665	0	0	666
Sajtos kifli	114,9	28,74	114,9	28,74	114,9	28,74	114,9	28,74	114,9	28,74	30,25	7,562	0	0	756
Túrós táska	77,82	19,45	77,82	19,45	77,82	19,45	77,82	19,45	77,82	19,45	20,48	5,119	0	0	512
Lekváros batyu	50,82	12,71	50,82	12,71	50,82	12,71	50,82	12,71	50,82	12,71	13,37	3,343	0	0	334
Kakaós csigusz	124,4	31,09	124,4	31,09	124,4	31,09	124,4	31,09	124,4	31,09	32,73	8,181	0	0	818
Pudingos álom	56,23	14,06	56,23	14,06	56,23	14,06	56,23	14,06	56,23	14,06	14,8	3,7	0	0	370
Kalács	0,923	0,231	0,923	0,231	0,923	0,231	0,923	0,231	0,923	0,231	0,243	0,061	0	0	6
Össz:	732,9	183,2	733,1	183,3	733,1	183,3	733,1	183,3	733,1	183,3	192,9	48,23	0	0	4823

IV. MELLÉKLET: HETI TERMELÉS

	Tömeg	Vásárlási eloszlás	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap	Összes (db)	Darab
Kenyerek			17%	17%	17%	17%	17%	17%	0%	100%	
Fehérkenyér	1,00	51%	126	126	126	126	126	126	0	757	
Fehérkenyér	0,50	30%	148	148	148	148	148	148	0	891	
Barnakenyér	0,75	15%	49	49	49	49	49	49	0	297	
Magyaros hagymás kenyér	0,75	3%	10	10	10	10	10	10	0	59	
Nagymama fitt kenyere	0,50	1%	5	5	5	5	5	5	0	30	Heti kiló
Össz:		100%	339	339	339	339	339	339	0	2034	1489
Kifli zsemle			17%	17%	17%	17%	17%	17%	0%	100%	
Vizes zsemle	0,06	65%	450	450	450	450	450	450	0	2698	
Tejes kifli	0,05	35%	300	300	300	300	300	300	0	1803	Heti kiló
Össz:		100%	750	750	750	750	750	750	0	4500	257
Péksütemények			19%	19%	19%	19%	19%	5%	0%	100%	
Sajtos croassiont	0,08	10%	75	75	75	75	75	20	0	393	
Virslis roló	0,08	12%	92	92	92	92	92	24	0	482	
Pogácsa	0,05	8%	92	92	92	92	92	24	0	484	
Pizzás csiga	0,05	12%	127	127	127	127	127	33	0	666	
Sajtos kifli	0,06	14%	144	144	144	144	144	38	0	756	
Túrós táska	0,07	12%	97	97	97	97	97	26	0	512	
Lekváros batyu	0,07	8%	64	64	64	64	64	17	0	334	
Kakaós csigusz	0,06	15%	155	155	155	155	155	41	0	818	
Pudingos álom	0,07	8%	70	70	70	70	70	18	0	370	
Kalács	0,50	1%	1	1	1	1	1	0	0	6	Heti kiló
Össz:		100%	916	916	916	916	916	241	0	4822	304

V. MELLÉKLET: ÉVES TERMELÉS

M.e.: darab

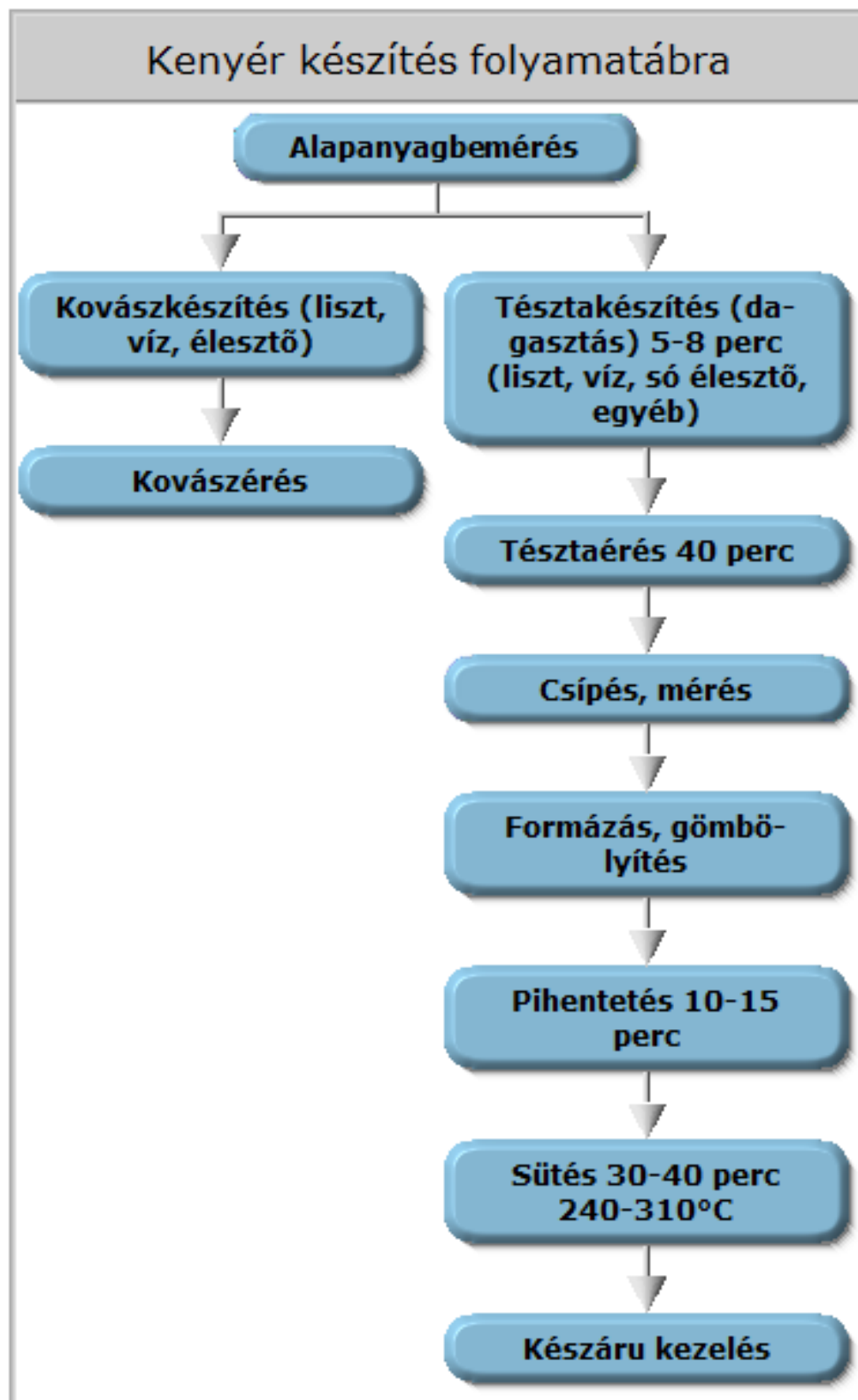
[illegible]

VI. MELLÉKLET: AZ ÉVES BEVÉTEL ALAKULÁSA HAVI BONTÁSBAN

	Egységár	Január	Február	Március	Április	Május	Június	Július	Augusztus
Fehérkenyér 1kg	260 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft
Fehérkenyér 0,5 kg	200 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft
Barnakenyér 0,75kg	260 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft
Magyaros hagymás kenyér 0,75kg	330 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft
Nagymama fitt kenyere 0,5kg	300 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft
Vizes zsemle	20 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft
Tejes kifli	23 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft
Sajtos croassiont	150 Ft	245 633 Ft	245 633 Ft	245 633 Ft	202 648 Ft	245 633 Ft	159 662 Ft	73 690 Ft	73 690 Ft
Virslis roló	150 Ft	301 031 Ft	301 031 Ft	301 031 Ft	248 350 Ft	301 031 Ft	195 670 Ft	90 309 Ft	90 309 Ft
Pogácsa	150 Ft	302 559 Ft	302 559 Ft	302 559 Ft	249 611 Ft	302 559 Ft	196 663 Ft	90 768 Ft	90 768 Ft
Pizzás csiga	150 Ft	416 539 Ft	416 539 Ft	416 539 Ft	343 644 Ft	416 539 Ft	270 750 Ft	124 962 Ft	124 962 Ft
Sajtos kifli	150 Ft	472 645 Ft	472 645 Ft	472 645 Ft	389 932 Ft	472 645 Ft	307 219 Ft	141 793 Ft	141 793 Ft
Túrós táska	150 Ft	319 968 Ft	319 968 Ft	319 968 Ft	263 973 Ft	319 968 Ft	207 979 Ft	95 990 Ft	95 990 Ft
Lekváros batyu	150 Ft	208 965 Ft	208 965 Ft	208 965 Ft	172 396 Ft	208 965 Ft	135 827 Ft	62 690 Ft	62 690 Ft
Kakaós csigusz	150 Ft	511 330 Ft	511 330 Ft	511 330 Ft	421 848 Ft	511 330 Ft	332 365 Ft	153 399 Ft	153 399 Ft
Pudingos álom	150 Ft	231 220 Ft	231 220 Ft	231 220 Ft	190 756 Ft	231 220 Ft	150 293 Ft	69 366 Ft	69 366 Ft
Kalács	400 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft
Összesen:		5 660 238 Ft	5 660 238 Ft	5 660 238 Ft	5 133 507 Ft	5 660 238 Ft	4 606 777 Ft	3 553 315 Ft	3 553 315 Ft

	Szeptember	Október	November	December	Éves
Fehérkenyér 1kg	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	820 032 Ft	9 840 386 Ft
Fehérkenyér 0,5 kg	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	742 184 Ft	8 906 214 Ft
Barnakenyér 0,75kg	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	3 859 359 Ft
Magyaros hagymás kenyér 0,75kg	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	321 613 Ft	3 859 359 Ft
Nagymama fitt kenyere 0,5kg	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	37 220 Ft	446 646 Ft
Vizes zsemle	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	224 805 Ft	2 697 656 Ft
Tejes kifli	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	172 755 Ft	2 073 055 Ft
Sajtos croassiont	245 633 Ft	202 648 Ft	245 633 Ft	159 662 Ft	2 345 799 Ft
Virslis roló	301 031 Ft	248 350 Ft	301 031 Ft	195 670 Ft	2 874 842 Ft
Pogácsa	302 559 Ft	249 611 Ft	302 559 Ft	196 663 Ft	2 889 436 Ft
Pizzás csiga	416 539 Ft	343 644 Ft	416 539 Ft	270 750 Ft	3 977 944 Ft
Sajtos kifli	472 645 Ft	389 932 Ft	472 645 Ft	307 219 Ft	4 513 759 Ft
Túrós táska	319 968 Ft	263 973 Ft	319 968 Ft	207 979 Ft	3 055 692 Ft
Lekváros batyu	208 965 Ft	172 396 Ft	208 965 Ft	135 827 Ft	1 995 618 Ft
Kakaós csigusz	511 330 Ft	421 848 Ft	511 330 Ft	332 365 Ft	4 883 205 Ft
Pudingos álom	231 220 Ft	190 756 Ft	231 220 Ft	150 293 Ft	2 208 147 Ft
Kalács	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	10 126 Ft	121 510 Ft
Összesen:	5 660 238 Ft	5 133 507 Ft	5 660 238 Ft	4 606 777 Ft	60 548 626 Ft

VII. MELLÉKLET: TERMELÉSTECHNOLÓGIAI FOLYAMATÁBRÁK



Vizes zsemle

Alapanyag bemérés

Tésztakészítés

Tésztafeldolgozás

osztás, mérés, gömbölyítés

Kelesztés

Sütés

220-260°C, 13-17 perc

Készáru kezelés

Tejes kifli folyamat-
ábra

Alapanyag bemérés

Dagasztás

Tészta érés

Tészta osztás

Gömbölyítés

Pihentetés

Sodrás

Kelesztés

Sütés

220-260oC, 13-17 perc

Készáru kezelés

**Leveles tésztás
péksütemények fo-
lyamatábrája**

Alapanyag bemérés

Élesztős tésztakészítés

**Zsíradék lisztes be-
gyúrása**

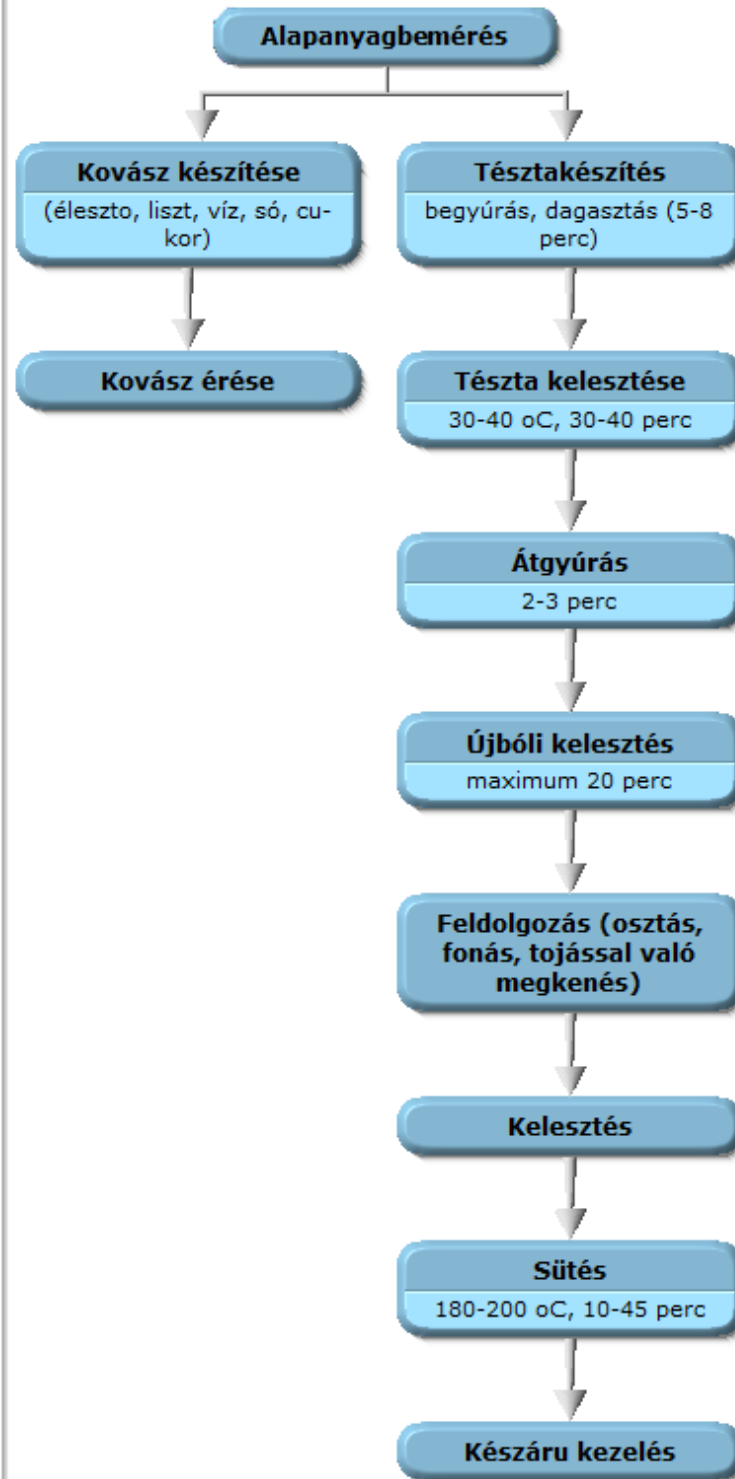
Nyújtás

Tésztafeldolgozás

**Kelesztés 32-35oC
páratartalma: 75-85
%
40-50 perc**

**Sütés 230-250°C
14-20 perc**

Késztermék kezelés



VIII. MELLÉKLET: ALAPANYAG SZÜKSÉGLET

M.e.: kg/hét

[illegible]

		Tej	Por- cukor	Oliva- olaj	Sajt	Kakaó	Puding	Lekvár	Pizza- szósz	Virsli	Túró	Citrom- héj	Mazsola	Búza- dara	Vaniliás cukor	Répa	Napra- forgó	Alma- ecet
Fehérkenyér	757																	
Fehérkenyér	891																	
Barnakenyér	297																	
Magyaros hagymás kenyér	59																	
Nagymama fitt ke- nyere	30			0,13												0,23	0,17	0,0291
Vizes zsemle	2698																	
Tejes kifli	1803																	
Sajtos croassiont	393				11,79													
Virslis roló	482									24,08								
Pogácsa	484				0,96													
Pizzás csiga	666				2,66				9,99									
Sajtos kifli	756				6,04													
Túrós táska	512										13,56	0,2713	0,7462	1,49	0,1899			
Lekváros batyu	334							10,03										
Kakaós csigusz	818					7,36												
Pudingos álom	370						11,0985											
Kalács	6	0,94	0,18															
ÖSSZESEN		0,94	0,18	0,13	21,47	7,3632	11,0985	10,03	9,9969	24,08	13,56	0,2713	0,7462	1,49	0,1899	0,23	0,17	0,0291

IX. MELLÉKLET: VILLAMOS ENERGIA- ÉS VÍZFOGYASZTÁS, ILLETVE KÖLTSÉG

Forrás	Fogyasztás helye	Kapacitás (kg tészta)	Teljesítmény (kW)	Üzemóra/hét	Heti energia- szükséglet (kW)	Havi Energia- szükséglet (kW)	Éves ener- gia- szükséglet (kW)
Fix csészés dagasztó IM 60T	Technológiai tér	60	0,37	13,3	4,9	21,3	255,3
Forgókemence CR 1	Technológiai tér	82	28	7,3	205,5	890,6	10687,6
Osztó, gömbölyítő MSRS30A	Technológiai tér	3	0,75	24,6	18,5	80,0	960,5
Kiflisodró FR2C50	Technológiai tér	60	0,75	1,7	1,3	5,6	67,5
Kelesztő	Technológiai tér	20	3,6	30,1	108,3	469,5	5633,9
Etázs kemence EL 31825	Technológiai tér	30	70	59,6	4169,3	18067,1	216805,6
Szeletelő MINI 42	Technológiai tér	120	0,75	3,0	2,3	9,8	117,0
Nyújtógép MK600C	Technológiai tér	50	0,37	3,1	1,1	4,9	58,9
Hűtő	Alapanyagraktár		0,032	24	0,77	3,3	40,0
Nyomtató	Technológiai tér		0,007	14	0,098	0,4	5,1
Laptop	Technológiai tér		0,09	14	1,26	5,5	65,5
Bojler	Technológiai tér		26	4	104	450,7	5408,0
Mikrohullámú sütő	Öltöző		9	1	9	39,0	468,0
4 db tükrös armatúra	Technológiai tér		0,288	18	5,184	22,5	269,6
4 db fénycsőes lámpatest	Raktárak		0,06	2	0,12	0,5	6,2
2 db fali lámpa	Öltöző + Mosdó		0,06	1	0,06	0,3	3,1
Összesen:					4631	20070	240851
Egységár : 50Ft/kW							
Napi	Heti	Havi	Éves				
38 598 Ft	231 588 Ft	1 003 549 Ft	12 042 595 Ft				

Forrás	Fogyasztás helye	Vízfogyasztás m ³ /nap	Vízfogyasztás m ³ /hét	Vízfo- gyasztás m ³ /hó	Vízfogyasztás m ³ /év
Mosogatás	Technológiai tér	2	12	50	600
Takarítás	Üzem	1	6	25	300
Egyéb	Öltöző + mosdó	0,5	3	12,5	150
Összesen:		3,5	21	87,5	1050
Egységár: (csatornadíjjal) 720 Ft/m ³					
Napi	Heti	Havi	Éves		
2 520 Ft	15 120 Ft	63 000 Ft	756 000 Ft		

X. MELLÉKLET: SZEMÉLYI JELLEGŰ KÖLTSÉGEK

[illegible][illegible]

XI. MELLÉKLET: PÉNZFORGALMI TERV
(a működés 0-10. éveire)

100%-ban saját forrásból történő beruházás-finanszírozás

M.e.: Ft/év

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
NYITÓ EGYENLEG	17 053 965	0	7 951 189	15 902 378	23 853 567	31 804 756	39 755 945	47 707 134	55 658 323	63 609 512	71 560 700
BEVÉTELEK	0	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626
árbevétel	0	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626
hitel											
támogatás											
egyéb bevétel											
KIADÁSOK	17 053 965	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461
beruházási kiadás	17 053 965										
autó és átalakítás	2 089 000										
felújítási munkák	4 508 395										
gépek	9 216 692										
egyéb eszközök	1 239 878										
működési kiadás	0	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461
anyagjellegű	0	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421
alapanyag		14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896
víz		756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000
gáz		275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500
villany		12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596
gázolaj		1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429
személyi jellegű		16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040
hitelkamat		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
egyéb	0	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000
marketing		3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000
adminisztrációs		1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000
egyéb		1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000
ADÓZÁS ELŐTTI EREDMÉNY - 1 (C.F.)	-17 053 965	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166
Társasági adóalap	0	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769
Társasági adó	0	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977
ADÓZOTT EREDMÉNY (C.F.)	-17 053 965	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189
Hitel tőketörlesztés		0	0	0	0	0	0				
EREDMÉNY (C.F.)	-17 053 965	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189
ZÁRÓEGYENLEG	0	7 951 189	15 902 378	23 853 567	31 804 756	39 755 945	47 707 134	55 658 323	63 609 512	71 560 700	79 511 889

25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből történő beruházás-finanszírozás

M.e.: Ft/év

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
NYITÓ EGYENLEG	17 053 965	12 790 000	16 571 649	20 675 606	25 101 871	29 850 444	34 921 325	42 872 514	50 823 703	58 774 892	66 726 080
BEVÉTELEK	12 790 000	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626
árbevétel	0	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626	60 548 626
hitel	12 790 000										
támogatás											
egyéb bevétel											
KIADÁSOK	17 053 965	53 694 061	53 335 941	52 977 821	52 619 701	52 261 581	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461
beruházási kiadás	17 053 965										
autó és átalakítás	2 089 000										
felújítási munkák	4 508 395										
gépek	9 216 692										
egyéb eszközök	1 239 878										
működési kiadás	0	53 694 061	53 335 941	52 977 821	52 619 701	52 261 581	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461	51 903 461
anyagjellegű	0	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421	29 012 421
alapanyag		14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896	14 116 896
víz		756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000	756 000
gáz		275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500	275 500
villany		12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596	12 042 596
gázolaj		1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429	1 821 429
személyi jellegű		16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040	16 376 040
hitelkamat		1 790 600	1 432 480	1 074 360	716 240	358 120					
egyéb	0	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000	6 515 000
marketing		3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000	3 600 000
adminisztrációs		1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000	1 200 000
egyéb		1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000	1 715 000
ADÓZÁS ELŐTTI EREDMÉNY - 1 (C.F.)	-4 263 965	6 854 566	7 212 686	7 570 806	7 928 926	8 287 046	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166	8 645 166
Társasági adóalap	0	5 149 169	5 507 289	5 865 409	6 223 529	6 581 649	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769	6 939 769
Társasági adó	0	514 917	550 729	586 541	622 353	658 165	693 977	693 977	693 977	693 977	693 977
ADÓZOTT EREDMÉNY (C.F.)	-4 263 965	6 339 649	6 661 957	6 984 265	7 306 573	7 628 881	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189
Hitel törlesztés		2 558 000	2 558 000	2 558 000	2 558 000	2 558 000					
EREDMÉNY (C.F.)	-4 263 965	3 781 649	4 103 957	4 426 265	4 748 573	5 070 881	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189	7 951 189
ZÁRÓEGYENLEG	12 790 000	16 571 649	20 675 606	25 101 871	29 850 444	34 921 325	42 872 514	50 823 703	58 774 892	66 726 080	74 677 269

XII. MELLÉKLET: A BERUHÁZÁSI TÁMOGATÁS FELTÉTELEI

Támogatás megnevezése:	Mikrovállalkozások fejlesztése
Támogatás formája:	vissza nem térítendő és hitel
Támogatás elnyerésének módja:	pályázat
Forrás összege:	18 000 000 000 .- HUF
Beadás kezdete:	2011.03.01.
Beadási határidő:	2012.12.31.
Támogatás célja:	Büszkék vagyunk azokra a kisvállalkozásokra, amelyek szerte az országban erőn felüli teljesítménnyel, töretlen optimizmussal és tenni akarással dolgoztak meg az előrelépés lehetőségéért az elmúlt időszakban. E vállalkozásoknak fokozott figyelemre van szükségük, hiszen ha minden mikrovállalkozás csak egy új embernek adna munkát a jövőben, az már önmagában százszázalékos nagyságrendben csökkentené a munkanélküliek számát. Ezen pályázatunk kettős segítséget nyújt a mikrovállalkozások számára. Megteremti a lehetőséget annak, hogy igen csekély, 10%-os önerővel, egyszerűsített eljárással, egyablakos rendszerben igényelhesse vissza nem térítendő támogatást, ugyanakkor e mellé a piaconál jóval kedvezőbb feltételeket kínáló mikrohitelt is biztosít. Így a fejlesztés szinte teljes mértékben állami forrásból valósul meg.
Kedvezményezettek köre:	Mikrovállalkozásnak minősülő gazdasági társaságok, szövetkezetek és egyéni vállalkozók, kivéve a Közép-magyarországi régió.
Támogatási feltételek/ A támogatható tevékenységek köre:	A mikrovállalkozások fejlesztése érdekében eszközbeszerzésre, infrastrukturális és ingatlan-beruházásra valamint információs technológia-fejlesztésre lehet támogatást igényelni.
Támogatás mértéke (%):	45
Támogatás minimum összege:	1 000 000.- HUF
Támogatás maximum összege:	10 000 000.- HUF
Támogatható projektek száma:	3500 - 15000
Kiíró szervezet::	Neve: Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Címe: 1077 Budapest, Wesselényi u. 20-22 Tel.: 474-9560
Közreműködő szervezet:	Neve: MAG - Magyar Gazdaságfejlesztési Központ Címe: 1139 Budapest, Váci út 83. Tel.: 40/200-617 Honlap: www.magzrt.hu E-mail: info@magzrt.hu

XIII. MELLÉKLET: HITELKONSTRUKCIÓK

OTP Sprint Hitel

Az OTP Sprint Hitel segítségével akár 5 munkanapon belül szabadon felhasználható pénzhez juthat vállalkozása!

Előnyei:

- egyszerűen, gyorsan igényelhető,
- szabadon felhasználható,
- legalább 6 hónapos, minimum 5 millió Ft értékű vagyonszámvetési kötvénnyel rendelkező ingatlanok esetén az OTP Bank a hitelkérelmet egyszerűsített eljárással, érték-megállapítási díj nélkül bírálja el,
- a hitel költségeit elszámolhatja vállalkozásában,
- hitelkiváltásra is alkalmas.

Kondíciók:

- Hitelcél: szabadon felhasználható, akár hitelkiváltásra is,
- Összeg: maximum 5 millió Ft,
- Futamidő: minimum 1 év, maximum 25 év,
- Tőketörlesztés és kamatfizetés: havonta, esedékesség a hó utolsó banki munkanapján,
- Türelmi idő: maximum 1 év lehetséges (ez alatt kizárólag kamatfizetés történik, tőketörlesztésre nem kerül sor),
- Kamat: **Hirdetmény szerint**
- Rendelkezésre tartási jutalék: **Hirdetmény szerint**,
- Kezelési költség: **Hirdetmény szerint**,

Kik vehetik igénybe a hitelt?

- belföldi gazdasági társaságok,
- egyéni vállalkozók, akik
- legalább egy teljes, lezárt éves gazdálkodási múlttal rendelkeznek

A hiteligénylés feltételei:

- A fedezetül felajánlott ingatlanra vonatkozóan teljes körű vagyonszámvetési megléte szükséges.
- Fedezetként csak magánszemély/egyéni vállalkozó tulajdonában lévő per-, teher- és igénymentes lakó- és/vagy nyaralóingatlan fogadható el (a szövetkezetek, non-profit szervezetek nem minősülnek magánszemélynek).
- A felajánlott ingatlan fedezetével nyújtható hitel összege, azaz a hitel / hitelbiztosítéki arány területenként változó, értéke 0-60% között lehet.
- A vállalkozás gazdálkodásával kapcsolatos szokásos dokumentumok megléte, bemutatása.
- A hitelt az OTP Banknál vezetett vállalkozói pénzforgalmi bankszámláról, havonta kell törleszteni.

OTP Vállalkozói jelzáloghitel

Kinek ajánljuk?

- **Kezdő vállalkozásoknak**, mivel nem jelent akadályt, ha az Ön vállalkozásának nincs még egy lezárt üzleti éve.
- Olyan vállalkozásoknak, **amelyek még nem rendelkeznek ingatlanvagyonnal**, csak most vásárolnak.
- Azoknak a vállalkozásoknak, amelyek már rendelkeznek kölcsönnel, **hitelkiváltás céljára**, így a drágább, kedvezőtlen hitel megszüntethető egy alacsonyabb havi terhet jelentő, kedvező, egyszerű megoldással.

Előnyök:

- Egyszerűen, gyorsan igényelhető,
- szabadon felhasználható,
- nem kell üzleti tervet készíteni,
- nem kell üzleti célt megjelölni,
- kedvezményes kamatozás, alacsony törlesztőrészlet,
- a hitel költségeit elszámolhatja vállalkozásában,
- hitelkiváltásra is alkalmas.

Kondíciók:

- Hitelcél: szabadon felhasználható, akár hitelkiváltásra is,
- Hitelösszeg: minimum 1 millió Ft, maximum **50 millió Ft**,
- Devizanem: forint,
- Futamidő: minimum 1 év, maximum 25 év,
- Türelmi idő: maximum 1 év,
- Tőke és kamatfizetés: havonta vagy negyedévente az Ön választása szerint; esedékesség az időszak utolsó banki munkanapján,
- Fedezet: ingatlan és a Garantiqa Hitelgarancia Zrt. 80%-os kezességvállalása,
- Kamat: **Hirdetmény szerint**,
- Rendelkezésre tartási jutalék: **Hirdetmény szerint**,
- Kezelési költség: **Hirdetmény szerint**,
- Keret-beállítási jutalék: **Hirdetmény szerint**.

Kik vehetik igénybe a hitelt?

- belföldi gazdasági társaságok,
- egyéni vállalkozók,
- östermelők és
- **kezdő vállalkozások is!**

A hitelnyújtás feltételei:

- per-, teher- és igénymentes ingatlan felajánlása (lehet a vásárolni kívánt ingatlan is),

K&H Beruházási Hitel

A vállalkozások növekedéséhez, a szükséges beruházásokhoz, fejlesztésekhez közép- illetve hosszú lejáratra nyújtott forint és deviza hiteleinket ajánljuk.

- már 20% saját erővel is
- megtérülési időhöz alkalmazkodó lejárat
- az üzleti aktivitás növelésére

Főbb jellemzők, kondíciók:

hitel célja	beruházások támogatása
hitel devizaneme	forint és/vagy a bank által jegyzett bármely deviza, amennyiben vállalkozása rendelkezik az adott devizában bevétellel, illetve devizában merülnek fel költségei
futamidő	maximum 8 év
türelmi idő	maximum 1 év a futamidőn belül

A részletes kondíciókat a vállalati ügyfelek részére kiadott Hirdetményünkben tekintheti meg.

Kinek ajánljuk?

Akik beruházást, fejlesztést szeretnének végrehajtani

Az Ön igényeihez alkalmazkodva

- a hitelt széles körben felhasználhatja
- a futamidőt, az esetleges türelmi időt, valamint a törlesztő részletek nagyságát és gyakoriságát a beruházás megtérülésének figyelembe vételével állapítjuk meg
- a hitellel megvalósított fejlesztéssel a versenyképességét tudja növelni

Új Széchenyi Hitel Program - beruházási hitel

Megalapozhatja vállalkozása rövid és hosszú távú sikerét!

A korábbi Új Magyarország Kishitel Program megújult, Új Széchenyi Hitel Program elnevezéssel és kedvezően módosított feltételekkel elérhető a mikro- és kisvállalkozások számára.

Az igényelhető hitel felső határa 50 millió forint.

- mikro- és kisvállalkozások részére
- kedvezményes kamatozás
- országosan igényelhető

Legfontosabb tudnivalók

devizanem	forint, árfolyamkockázat nélkül
hitelösszeg	1 millió - 50 millió forint forgóeszközhitel és beruházási hitel együttes igénybevétele esetén a kettő összege legfeljebb 50 millió forint lehet, a forgóeszközhitel aránya a 30%-ot nem haladhatja meg
önerő mértéke	minimum 20%
fejlesztés megkezdésének határideje	az első folyósítástól számított 60 napon belül a támogatott projekt megvalósítását meg kell kezdenie
futamidő	1-10 év
tűrelmi idő	maximum 24 hónap
kamatláb	az ügyfélminősítés és a biztosítékok függvényében kerül meghatározásra maximum 9% üzleti kamat
egyéb díjak	50 000 forint hitelbírálati díj díjmentesen előtörleszthető
biztosítékok	a Bank mindenkor érvényes fedezetértékelési szabályai illetve kockázati döntése szerint
igénybevétel lehetséges végső határideje	2015. december 31.
igénybe vevők köre	devizabelföldinek minősülő, Magyarországon székhellyel, vagy az Európai Gazdasági Térség területén székhellyel és Magyarországon fiókteleppel rendelkező, a 800/2008/EK rendelet szerinti mikro- és kisvállalkozások, amelyek nem állnak csőd-, felszámolási-, végelszámolási-, végrehajtási eljárás alatt nem rendelkeznek lejárt köztartozással
támogatás kategóriája	a hitel igénybevétele csekély összegű (de minimális) állami támogatásnak minősül

Kinek ajánljuk?

Mikro- és kisvállalkozások számára beruházásokhoz, tevékenységbővítéshez.

Erste Bank Új Magyarország Hitelprogramok

Az Erste Bank a Magyar Fejlesztési Bank által refinanszírozott Új Magyarország Agrárfejlesztési Hitelprogram keretében olyan hazai vállalkozásoknak, amelyek egyéni vállalkozás, gazdasági társaság, szövetkezet, vagy európai részvénytársaság formában működnek, kedvezményes kamatozású beruházási forint hitelt nyújt fejlesztési céljaik megvalósításához.

Miért ajánljuk?

- A hitel forint alapú, így a hitelfelvevőnek nem kell viselnie az árfolyam-ingadozásokból adódó terheket
- A kedvezményes kamatozás révén az Erste az euró hiteleihez hasonló kamatot biztosít ügyfelei részére
- A vállalkozások beruházási céljainak széles köre megvalósítható
- A hitelfelvevőnek a kölcsön után nem kell kezelési költséget fizetnie
- A hitelprogramok keretében fejlesztési és beruházási tárgyú pályázatokhoz, különösen az Új Magyarország Fejlesztési Terv és Új Magyarország Vidékfejlesztési Program pályázataihoz kapcsolódóan kiegészítő forrás igényelhető

Milyen beruházások finanszírozhatóak?

A programok keretében a vállalkozások fejlesztési szándékainak széles köre finanszírozható, így többek között:

- ingatlan építése, bővítése, felújítása, megvásárlása az ingatlanon megvalósuló fejlesztéssel,
- gépek, berendezések és
- számítógépes szoftverek vásárlása.

Hitel típusa	Éven túli lejáratú beruházási hitel
Hitel pénzneme	Forint
Hitel összege	Min. 5 millió Ft, max. 250 millió forint
Futamidő	Max. 15 év a szerződéskötéstől számítva
Türelmi idő	Max. 1 év a szerződéskötéstől számítva
Törlesztés	A türelmi időt követő naptári negyedévente

CIB PARTNER JELZÁLOGHITEL

A CIB Partner Jelzáloghitel termék ingatlanfedezet mellett, szabadfelhasználásra vehető igénybe.

A hitel középtávú forgóeszköz-finanszírozási problémáinak megoldására, beruházás finanszírozása, vagy ingatlanvásárlásra kínál lehetőséget.

Az ingatlanfedezetet a hitelfelvevő vállalkozás, más vállalkozás, illetve magánszemély is biztosíthatja!

Miért érdemes CIB Partner Jelzáloghitelt igényelnie?

- A hitel összege **1 millió forinttól akár 50 millió forintig** terjedhet,
- Ingatlanfedezet mellett, vállalkozása igényétől függően **rövid** (maximum 12 hónap), **közép** (maximum 7 év) illetve magáningatlan fedezet és a cég tulajdonosainak készfizető kezességvállalása mellett **hosszú lejáratra** (7-10 év között) **is igénybe vehető** finanszírozási lehetőség,
- **Választható a törlesztés módja:** történhet havi lineáris törlesztéssel (a tőketörlesztő részletek azonosak), vagy annuitásos módon (a kamatot is tartalmazó törlesztő részletek azonosak),
- A hitel forint devizanemben igényelhető,
- A hitelkamatok és a jutalékok költségként elszámolhatók.

Az igényelhető hitelkeret összege a vállalkozása előző éves nettó árbevételétől, a vállalkozás hitelmúltjától, eladósodottságától és a banki adósminősítéstől függ.

Mely vállalkozásnak ajánljuk a CIB Partner Jelzáloghitelt?

Azon 100 millió forint éves nettó árbevétel és mérlegfőösszeg alatti devizabelföldi gazdasági társaságnak, egyéni vállalkozásnak vagy egyéni cégnek, mely

- Rendelkezik legalább egy teljes lezárt éves gazdálkodói múlttal,
- Saját tőkéje nem negatív és eléri a jegyzett tőkét,
- Gazdálkodása nem veszteséges mindkét utolsó lezárt üzleti évben,
- Az elmúlt 3 évben és jelenleg sem áll csőd-, felszámolási vagy végelszámolási eljárás alatt, továbbá nincs ellene folyamatban végrehajtási eljárás,
- Köztartozás mentességét igazolja.

Időhorizont: 0-10. év

M.e.: Ft

100%-ban saját forrásból történő finanszírozás (1. alternatív tervváltozat) **M.e.: Ft**

[illegible]

100%-ban saját forrásból történő finanszírozás (2. alternatív tervváltozat)

M.e.: Ft

[illegible]

55%-ban saját forrásból és 45%-ban támogatásból történő finanszírozás (3. tervváltozat)

M.e.: Ft

[illegible]

25%-ban saját forrásból és 75%-ban hitelből történő finanszírozás (eredeti tervváltozat)

M.e.: Ft

[illegible]

M.e.: Ft

[illegible]

M.e.: Ft

[illegible]

XV. MELLÉKLET: ELASZTICITÁS-SZÁMÍTÁS ALAPADATAI**A gazdaságossági mutatók állapotai a legfőbb ható tényezők 1%-os kedvezőtlen irányú változásának hatására****(eredeti tervváltozat)**

Gazdaságossági mutatók	1. saját forrás				2. hitel			
	eredeti terv	input árak növekedése	értékesítési ár csökkentése	piaci részesedés csökkentése	eredeti terv	input árak növekedése	értékesítési ár csökkentése	piaci részesedés csökkentése
Kumulált eredmény	62 457 924 Ft	61 187 405 Ft	57 008 548 Ft	59 334 126 Ft	57 623 304 Ft	56 352 785 Ft	50 903 409 Ft	54 499 506 Ft
NPV	38 791 859 Ft	37 899 499 Ft	34 964 445 Ft	36 597 834 Ft	36 950 503 Ft	36 058 143 Ft	32 230 730 Ft	34 756 478 Ft
IRR	45,53%	44,74%	42,14%	43,59%	97,93%	95,25%	83,97%	91,38%
DPP	3. év	3. év	3. év	3. év	2. év	2. év	2. év	2. év