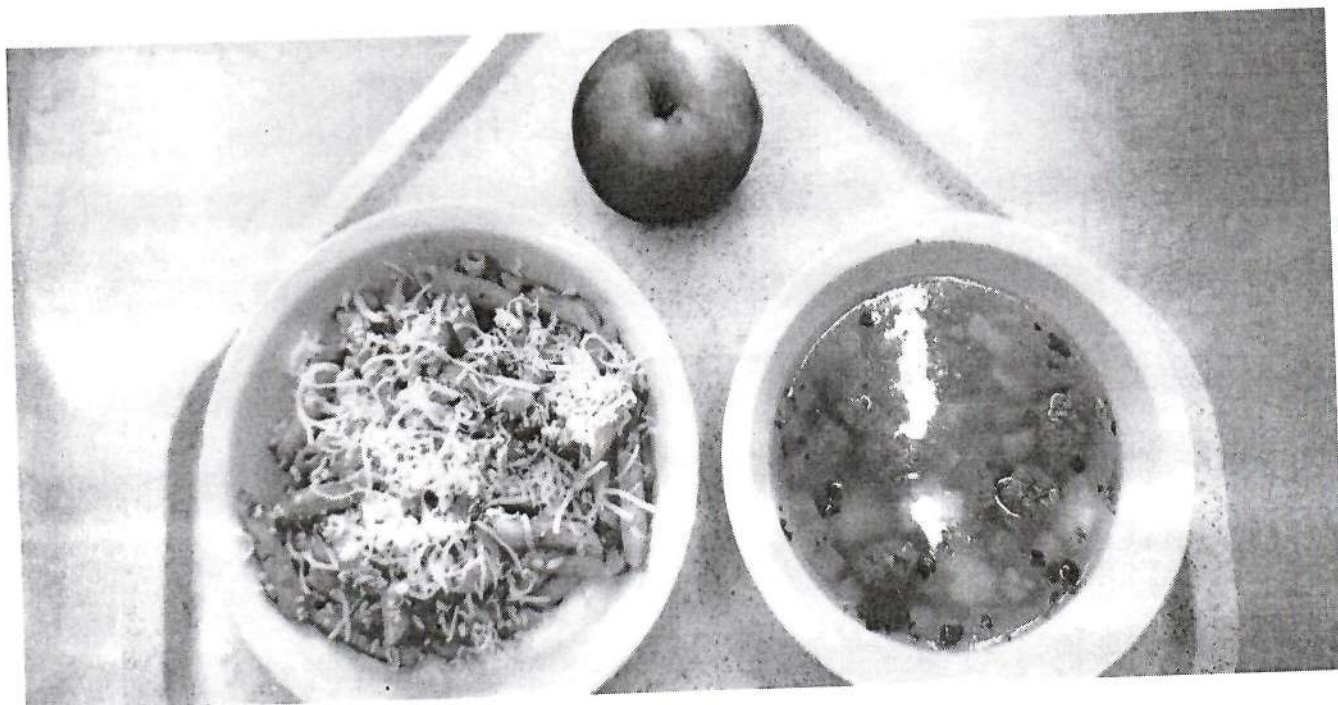


Tárnoki Közétkeztetési Kft 2461 Tárnok Rákóczi út 78.
Tel:06203405365, tarnok.közétkeztetes@gmail.com

Tárnoki Közétkeztetési Kft
Üzleti Terve és beszámolója



Készítette:
Sárosi Zsuzsanna Ügyvezető
2026

A vállalkozás adatai:

a vállalkozás pontos neve: Tárnoki Közétkeztetési Korlátolt Felelősségű Társaság
(továbbiakban Tárnoki Közétkeztetési Kft)

a vállalkozás székhelye, telephelye: 2461 Tárnok Rákóczi út. 78.

a vállalkozás alapításának éve: 2021.12.16.

Adószáma: 27553439-2-13

KSH száma: 27553439-5629-113-13.

Elérhetőségi adatok: 0620/3405365; tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

A Kft tagjai: Ügyvezető, Élelmezésvezető, informatika, adminisztrátor, Szakács, Cukrász.
Kézilány

Alkalmazottak száma: 13 fő

A Kft törzstőkéje: 3.000.000 forint

Tulajdoni viszony: Korlátolt Felelősségű Társaság

Számlavezető Bank: Raiffeisen Bank Rt.

Számlavezetési szám: 12020304-01800626-00100002

A Kft fő tevékenységi köre: 56.29'08 Egyéb Vendéglátás

Tárnoki Közétkeztetési Kft rövid távú céljai:

Éves szinten továbbra is a cél, hogy a településen közétkeztetéssel a közel 700 - 800 fő étkeztetésének a megoldása, legalább nullszaldós pénzügyi eredménnyel. Cél az étkezők igényeinek még jobban megfelelő, jó minőségű és ízletes ételek elkészítése, a folyamatos és minél kevesebb problémával járó ételkészítés megvalósítása jó minőségű alapanyagokkal.

Tárnoki Közétkeztetési Kft hosszú távú működése eredményeként elérendő céljai:

Három és öt éves távlatban a vállalkozás célja kapacitásbővítés egy esetleges újonnan épült tálaló/főző konyha átvételével, további új vendéglátó ipari gépek vásárlása, valamint a helyi foglalkoztatottak számának növelése. A vállalkozás célja továbbra is az ételek minőségének javítása, a termelékenységének növelése, a vevők/étkezők elégedettségének megtartása mellett.

Öt év múlva a környező településeken az ételtechnológiai fejlesztéssel a termelés növelése, a vevőkör kiterjesztése a környező településekre 4,5 - 6 millió forintos nyereség megtermelése mellett.

Tíz év múlva új és modernebb konyha építése.

A Tárnoki Közétkeztetési Kft 2025.évben is folytatta a tevékenységét a tervek szerint, az iskola, a pöttöm kuckó, az idősök és a vendég étkezőkkel. A vállalkozás többnyire közétkeztetési feladatokat lát el, egyéb étkezések bevezetése mellett. Továbbra is tervezi a településen tartandó egyéb rendezvények lebonyolítását is. Az üzleti ötlet továbbra is arra épül, hogy a Kft. 20%-ban profit orientált lehet, így nem csak a közétkeztetésre koncentrálhat, hanem egy kicsi plusz feladatként nyereséget is termelhet a különböző rendezvények, táborok, esküvők, születésnapok, stb. étkezéseinek megszervezésével és lebonyolításával. A Kft a 2025. év szeptemberétől már nem csak az iskola, idősök és vendég étkezések ellátást tudja biztosítani megfelelően, hanem a pöttömkuckó családi napközi étkeztetését is. Mivel ez az intézmény átköltöztetésre került a faluból a Templom utcába, így ellátásuk sokkal könnyebben kivitelezhető volt a Kft. számára, hiszen az udvar részük szomszédos.

A Kft alapítója a Tárnok Nagyközség Önkormányzata. A Kft-ben jelenleg 13 fő személyzet dolgozik folyamatos bővítés keretében. A Közétkeztetési Kft. a bért támogatás formájában kapja. A Közétkeztetési Kft. *egyéb támogatást azonban továbbra sem kér* az önkormányzattól. Az üzleti tervben részletesen bemutatja a Tárnoki Közétkeztetési Kft jelenlegi működését, a vásárlók megnyerésének eszközeit, illetve a várható pénzügyi folyamatokat és eredményeket, egyúttal kitér arra is, hogy milyen fejlesztéseket, eszközállományokat szeretne megvalósítani a hatékonyabb működés érdekében a következő években.

Az elmúlt év viszonylatában a számítások azt mutatják, hogy az alapítók részéről befektetett 3 millió forint tőke, a vállalkozásba vitt gépi berendezésekkel felszerelt és ellátott konyha, az előállított termékek forgalmazásával, **186.144 e Ft** értékű Intézményi működési bevétel érhető el a következő évben is, mindez **181.242** költség mellett. Ezek a számok éves szinten számolva kb. **371.413** adag étel (37.141 adag/hó átlag tíz hónapra vetítve) elkészítését feltételezik. A Kft az étkeztetések díját tartani tudta a 2023/2024. évben, 2025 év októberében bevezette az iskolában az A-B menü rendszert, azonban kisebb mértékű 5 - 10 % -os áremelést tervezett a közétkeztetésben.

A Tárnoki Közétkeztetési Kft kockázati tervéhez a SWOT- analízis:

Erősségek: A megcélzott réteg folyamatosan nyitott az újdonságra, és igényli is azt A konyha működésében szakmai tapasztalat megvan	Gyengeségek: A vállalkozás működtetésében a tapasztalat már több, de a marketing menedzseri munkálatok még kidolgozást igényelnek, lehetőség szerint ezekre nagyobb hangsúlyt kell fordítani a jövőben
Lehetőségek: saját konyhával rendelkezik saját gép kapacitással tud üzemelni Ételkészítési Technológiai fejlődések továbbképzésekkel, ezáltal hatékonyág növekedés biztosítható	Veszélyek: Alapanyag / nyersanyag árak folyamatos ingadozása, növekedése. Egyéb nem tervezett olyan költségek bejövetele a rendszerbe, melyek befolyásolják az étkezések esetleges áremelkedését

A mellékletek alapján jól látható mind a kiadás- mind a bevételi oldal a Kft. tekintetében. A Tárnoki közétkeztetési Kft célja továbbra is az, hogy az óvodában és a bölcsődében is megszerettesse a gyerekekkel a változatos menzai ételt. Sikeresen együttműködik minden intézmény vezetővel, együttes erővel úgy gondolja, hogy évről évre növekedhet majd az étkezők száma, de ez függ az intézmények befogadó képességétől is. Erre a megfelelő stratégiák kidolgozása továbbra is folyamatban van. A Tárnoki Közétkeztetési Kft a tartalék pénzt működésre, és további fejlesztésre fordítja a következő bontásban:

- fogóeszközök pótlása: 3.000.000 - 3.500.000 Ft
- lábosok, fedők, egyéb felszerelések pótlása, cseréje: 3.500.000 Ft
- nagyobb kapacitású gépek, mosogatógépek kiépítése: 3.000.000- 10.000.000 Ft

Jelenlegi bontásban látható, hogy a Kft az étkeztetési díjakat milyen mértékben emelte februártól, melyet a testület 2025. decemberében jóváhagyott, így a 2026. évben:

Tárnok Iskola: egy telephely

kb. 250-320 fő

1-4. évfolyam	Ajánlati ár (nettó Ft / adag) / diétás étkezés	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag normál)	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag diétás)
Tízórai:	290	276	368
Ebéd:	995	948	1264
Uzsonna:	290	276	368
Összesen:	1575	1500	2000

5-8. évfolyam	Ajánlati ár (nettó Ft / adag) / diétás étkezés	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag normál)	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag diétás)
Tízórai:	300	286	381
Ebéd:	1040	991	1321
Uzsonna:	300	286	381
Összesen:	1640	1562	2083

Tárnok Bölcsőde: két telephely

95-110 fő

Típegő Bölcsőde/Családi bölcsőde (CSANA)	Ajánlati ár (nettó Ft / adag)	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag normál)	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag diétás)
Reggeli:	235	224	298
Tízórai:	185	176	235
Ebéd:	703	670	893
Uzsonna:	235	224	298
Összesen:	1358	1293	1725

Tárnok Óvodák: négy telephely

340- 360 fő

	Ajánlati ár (nettó Ft / adag) /diétás étkezés	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag normál)	Ebből nyersanyag (szülő fizeti) (bruttó Ft / adag diétás)
Tízórai:	260	248	330
Ebéd:	890	848	1130
Uzsonna:	2260	248	330
Összesen:	1410	1343	1791

Tárnok Idősek Otthona és Szociális ellátás: egy telephely

kb. 35-50 fő

Az Idősek étkeztetése egytételben szállítva történik:

Ebéd: 1150,- Ft + ÁFA / adag

Egyéb étkezések tekintetében az árak előreláthatóan (napi árváltozások és beszerzési árak mellett alakulhatnak)

1. Dolgozó (tanár) kedvezményes étkezése: **992 + áfa/ adag**
2. Külsős/Vendég Étkező: **1260+ áfa/adag**

Gyermekétkeztetés intézményi térítési díjai így összesítve a következő képen alakulnának:
(forintban)

Iskolai étkezés 1-4. osztály	tízórai/diétás	276/368
	ebéd/diétás	948/1264
	uzsonna/diétás	276/368
	összesen napi	1500/2000
Iskolai étkezés 5-8. osztály	tízórai/diétás	286/381
	ebéd/diétás	991/1321
	uzsonna/diétás	286/381
	összesen napi	1562/2083

Óvodai étkezés	tízórai/diétás	248/330
	ebéd/diétás	848/1130
	uzsonna/diétás	248/330
	összesen napi	1343/1790

Bölcsődei étkezés	reggeli/diétás	224/299
	tízórai/diétás	176/235
	ebéd/diétás	670/893
	uzsonna/diétás	224/299
	összesen napi	1295/1726

Családi bölcsődei étkezés	reggeli/diétás	224/299
	tízórai/diétás	176/235
	ebéd/diétás	670/893
	uzsonna/diétás	224/299
	összesen napi	1295/1726

Idősek Szociális étkezése: **1150 +áfa/adag**

*Az élelmiszerek áfája jelenleg 27%, ha ez csökkenne akkor jelentősen befolyásolhatná az árakat.

2026 évi Költségvetés bevétel-kiadás

Kiadás	e Ft	Bevétel	e Ft
Személyi jellegű kiadások	142 003	Szolgáltatások bevételei	6 439
Écs	4 000	Ellátási díjak bevételei	179 706
Anyag jellegű ráfordítás	181 242	Támogatás	142 003
Egyéb ráfordítás	902		
Dologi kiadások összesen	328 147	Intézményi működési bevétel	328 147
			0
Különbség			

Alapanyag	68 587
Vásárolt szolg	83 435
	152 022

Alapanyag és vásárolt étel költség aránya	85%
	148 803

15% ebből kell fedeznie a Kft-nek mindent	Mire megy el
ipar adó	Bank ktsg
TAO	bevétel után számolandó minimum adó
minden rezsi	egyéb dologi kiadások

* A Közétkeztetési Kft kötelező közfeladott lát el a településen, melyhez támogatást kap a Magyar Államkincstártól (Magyar Államtól) ezt a kapott támogatást (bérre és üzemeltetésre, mely sorok között biztosítja számára az átjárhatóságot) az önkormányzatnak 12 egyenlő részletben kell átutalni a közétkeztetési feladatokat ellátó Kft. felé, melynek felhasználásáról a Kft-nek el kell számolnia minden évben, az esetlegesen megmaradt különbözetet pedig vissza kell utaltatnia a MÁK felé.

Perlai Zoltán alpolgármester levele



Feladó Kovács Gábor <kovacsg@BP22.HU>
Címzett info@tarnokkozetkeztetes.hu <info@tarnokkozetkeztetes.hu>
Dátum 2026-04-23 16:29

20260423_1.pdf (~251 KB)

Tisztelt Ügyvezető Asszony!

Mellékelten küldöm Perlai Zoltán alpolgármester levelét.

Üdvözlettel,

Perlai Zoltán alpolgármester megbízásából:

Kovács Gábor
alpolgármesteri személyi titkár

Budafok-Tétény Budapest XXII. kerületi Polgármesteri Hivatal

1221 Budapest, Városház tér 11.

Levelezési cím: 1775 Budafok 1. Pf. 109.

Telefon: 229-2611/222

E-mail: kovacsg@bp22.hu





BUDAFOK-TÉTÉNY

Kisváros a nagyvárosban

Budafok-Tétény Budapest XXII. kerület Önkormányzata
Perlai Zoltán alpolgármester

1221 Budapest, Városház tér 11.

Levelezési cím: 1775 Budafok 1. • Pf.: 109. Telefon: 229-2611

E-mail: perlaiz@bp22.hu • Honlap: www.budafokteteny.hu

Tárnoki Közétkeztetési Kft.

Ikt. szám: BP22/14869-1/2026

Sárosi Zsuzsanna

ügyvezető

részére

E-mail útján: info@tarnokkozetkeztetes.hu

Tisztelt Ügyvezető Asszony!

Ezúton szeretném megköszönni, hogy a közétkeztetés átalakítása tárgyában végzett tapasztalatszerzésünk során időt szakított ránk, megosztotta velünk értékes ismereteit, jó gyakorlatait és lehetőséget biztosított arra, hogy betekintést nyerjünk az Önök főzőkonyhájának működésébe.

Számunkra, akik jelenleg kerületünkben, Budafok-Tétényben a közétkeztetés átalakításán dolgozunk, a menzareform előkészítésének időszakában különösen nagy jelentőséggel bírt minden gyakorlati tapasztalat és jól működő megoldás.

Az Ön által bemutatott folyamatok, szemlélet és szervezési gyakorlatok személyes találkozásunk alkalmával hasznos tanulságokkal szolgáltak és jelenlegi munkánk során is iránymutatóak. Örömmel tájékoztatom, hogy – részben az Önöknél tapasztaltak alapján – megindult kerületünkben a menüválasztásos étkeztetés bevezetése.

Nagyra értékeljük a nyitottságát és segítőkészségét. Bízunk benne, hogy a jövőben is lesz lehetőségünk a kapcsolattartásra és az együttműködésre.

Még egyszer köszönjük a szívélyes fogadtatást és mindazokat az ismereteket, amelyeket munkánk során hasznosítani tudunk!

Budapest, dátum időbélyeg szerint

Üdvözléttel:

Perlai Zoltán

Perlai Zoltán
alpolgármester

Digitálisan aláírta:
Perlai Zoltán
Dátum: 2026.04.23
16:18:26 +02'00'

Re: Perlai Zoltán alpolgármester levele



Feladó <info@tarnokkozetkeztetes.hu>
Címzett Kovács Gábor <kovacs@bp22.hu>
Dátum 2026-04-23 16:45

Tisztelt Perlai Zoltán Alpolgármester Úr!

Nagy örömmre szolgált, hogy segíthettem az új rendszer kidolgozásában.

Természetesen szívesen állok az Ön/ Önök rendelkezésére ha kérdése lenne a továbbiakban is az étkeztetésekkel kapcsolatban.

Remélem a jövőben még gyümölcsözőbb kapcsolatot is ki tudunk alakítani, ötletelve, hogyan lehetne még jobbra tenni a gyereke részére az étkeztetést.

Tisztelettel:
Sárosi Zsuzsanna
Ügyvezető

Tárnoki Közétkeztetési Kft
Tel: +36203405365

2026-04-23 16:29 időpontban Kovács Gábor ezt írta:

Tisztelt Ügyvezető Asszony!

Mellékelten küldöm Perlai Zoltán alpolgármester levelét.

Üdvözlettel,

Perlai Zoltán alpolgármester megbízásából:

Kovács Gábor
alpolgármesteri személyi titkár

Budafok-Tétény Budapest XXII. kerületi Polgármesteri Hivatal
1221 Budapest, Városház tér 11.
Levelezési cím: 1775 Budafok 1. Pf. 109.
Telefon: 229-2611/222
E-mail: kovacs@bp22.hu



Sárosi Zsuzsanna

Ügyvezető

tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

Tárnoki Közétkeztetési Kft.

Tárnok

Rákóczi út 78.

2461

Tisztelt Ügyvezető Asszony!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) előírja, hogy „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – az Éltv. 35. § (5) alapján – megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Tárnoki Közétkeztetési Kft. főzőkonyha

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha diétás ételkészítéssel, helyben étkeztetéssel és kiszállítással

Címe: 2461 Tárnok, Rákóczi út 78.

Üzemeltető neve, címe: Tárnoki Közétkeztetési Kft, 2461 Tárnok, Rákóczi út 78.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025-12-08

Ellátottak száma: 295 fő

Ellátott korosztály: 7-14 éves, Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Sárosi Zsuzsanna, Ügyvezető, tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

A 2025. évi minősítés eredménye: 93 %, azaz jeles (5).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes három évig/visszavonásig, illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A szemlén tapasztaltak alapján a 2023-04-27-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 81% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben javult.

A 3143-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt figyelembe vették, köszönjük a konyhát érintő beruházásokat (pl. fogyasztói tányérok lecserélése). A dolgozók hatékony oktatásával a még fennálló hibák jelentős mértékben megszüntethetők!

Az oktatáshoz segítséget nyújt a Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP).

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.

Munkájukhoz a minőségi és biztonságos közétkeztetés érdekében az alábbiakra hívom fel a figyelmet:

Nélkülözhetetlen a rendszeres önellenőrzés, vagy „belső ellenőrzés”, melyhez segítséget nyújt a minősítés során is alkalmazott kérdés lista (un. csekk-lista) használata, ami a NÉBIH honlapjáról letölthető (<https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok>). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javasatainkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését támogatjuk.

Az első táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

A második táblázat a szemlén tapasztalt, ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze.

A két táblázat azonban a helyi adottságok és lehetőségek alapján rugalmasan kezelhető, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Tisztító és fertőtlenítőszer váltás történik, vannak szerek, amelyek a takarítási utasításban még nem szerepelnek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	Szükséges aktualizálni a takarítási utasítást, a konyhán használt szerekről kell szólnia!
A fertőtlenítéshez használt hypo felhasználhatósági ideje lejárt.	528/2012 EU rendelet 69. cikk (2) k) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	A fertőtlenítő szereket a felhasználhatósági idejükig szabad felhasználni, mert utána nem fejtik ki a hatásukat.
Kartondobozokban is tárolnak az előkészítőben, a pékárus rekeszeket pedig beviszik a reggeliző előkészítő helyiségbe.	A 852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) GHP 6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 5.11.1. Oktatás	Kartondobozokat, rekeszeket nem szabad bevinni az előkészítőbe, főzőtérbe, mert felületük szennyezett. Az árut át kell tenni belső használatú tárolókba, amelynek felülete mosható és fertőtleníthető. Javasolt a dolgozók oktatása.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Az atadó ablak és egyes beltéri ajtók kopottak, nehezen takaríthatók.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) d) e) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	Szükséges a kopott nyílászárókat lefesteni.

A padozat régi, fugahiányos, nehezen takarítható. A vizes szerelvényeknél vízköves.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) a) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.1. Padozat GHP 8.1. Karbantartás	Lehetőség szerint javasolt a burkolatcsere.
A csempeburkolat helyenként törött pl.sarkoknál, valamint fugahiányos. Ezért nehezen tisztán tartható.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) b) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet GHP 8.1. Karbantartás	Lehetőség szerint javasolt a csempeburkolat korszerűsítése, cseréje.
Az öltöző változatlanul nagyon kis méretű. Egy műszakban 8 fő dolgozik, rendelkeznek saját öltöző szekrénnel, de a gazdasági folyósó része az öltöző. Nincs másik helyiség erre a célra.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM-EuM együttes rendelet 18. § GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.10. Öltözők	Javasolt az öltöző bővítése vagy egy másik helyiséget kialakítani erre a célra.
A hűsélőkészítőben és a zöldségelőkészítőben nincs kézmosó felszerelve, a mosogatómedencét használják erre a célra, oda van kitéve a kézfertőtlenítőszer, papírtörölő.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.5. Kézmosók	A zöldségelőkészítőben a tervezett helyre fel kell szerelni a hideg- meleg vizes kézmosót. Minden technológiai helyiségben a kézmosás tárgyi feltételeit biztosítani kell.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

1. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minositesi-kerelem>)
2. Hasznos szakmai támogatást ad a mindennapi munkájukhoz, munkatársaik szakmai továbbképzéséhez, feladataik magas színvonalú ellátásához (pl. HACCP terv készítése) a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP): <https://portal.nebih.gov.hu/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

Budapest, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Szalay Orsolya igazgató asszony nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

1. címzett (e-mailben)
2. irattár

Árajánlatkérés - szendvicsebéd

Busi-Szoboszlai Andrea Zita <szoboszlai.andrea@nmi.hu>
Címzett: Közétkeztetés Tárnok <tarnok.kozetkeztetes@gmail.com>

2026. április 27. 15:12

Kedves Zsuzsanna!

Ezúton is szeretnénk megköszönni, hogy elvállaltátok a múlt hét csütörtöki szakmai napunkra a rengeteg szendvics elkészítését, nagyon finomak voltak!

Reméljük, hogy eljutottak hozzátok a szendvicsekről készített fotók is!

Köszönünk mindent!

Gazdik István Pest vármegyei igazgató megbízásából

üdvözlettel:

Szoboszlai Andrea
Módszertani referens

Nemzeti Művelődési Intézet
Pest Vármegyei Igazgatóság

Elérhetőségek:
E-mail: szoboszlai.andrea@nmi.hu
Mobil: +36 20 437 7651
Honlap: www.nmi.hu



Nemzeti
Művelődési
Intézet

Feladó: Busi-Szoboszlai Andrea Zita <szoboszlai.andrea@nmi.hu>
Elküldve: 2026. április 22., szerda 12:33
Címzett: Közétkeztetés Tárnok <tarnok.kozetkeztetes@gmail.com>

[Az idézett szöveg el van rejtve]

[Az idézett szöveg el van rejtve]

Szedres konyhos-
nénk és konyhos
bocsi!

Köszönjük szépen
az egész éves
munkájukat!

Ezzel a falat
szeretettel,
szeretném
megköszönni,
hogy mindig
van egy kedves
szavuk, egy
kedves gesztus,
a konyhánk felé,

és persze egy
tányér étel, amit
éppen szeretnék

és megesszek
a konyhán,
annak ellenére,
hogy itthonról
visszik a z ebédet!

Halas szívvel
köszönöm!

Üdvözléttel,

Babosné

Géza's Tünde

Re: Árajánlat esküvőre 2025.07.26

Zsuzsi Szabó <zszi.szabo13@gmail.com>

2025. július 28. 10:57

Címzett: tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

Kedves Zsuzsi és fantasztikus csapata!

Hálásan köszönjük a szombati és az azt megelőző rengeteg munkát.

Jó szívvel fogunk titeket ajánlani mindenkinek.

Minden úgy volt tökéletes, ahogy kaptuk. Finom, bőséges ételek, csodálatos torta, és szuper csapat.

Minden falat gazdára talált!

Köszönjük szépen ♥ ♥ ♥

A vödröket visszahozzuk?

Puszi Mindenkinek és 1000 köszönet
Zsuzsi és Miki

----- Eredeti levél -----

Feladó: Közétkeztetés Trnok <tarnok.kozetkeztetes@gmail.com>

[Az idézett szöveg el van rejtve]

Kedves Könyvtárosok!

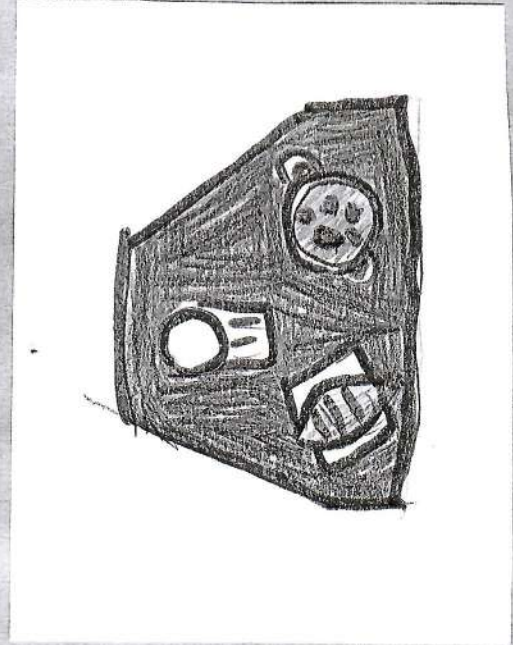
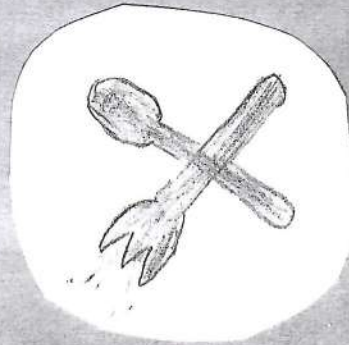
Örülünk hogy ti vagytok itt,
nagyon jó az environment.

Szépül készek vagytok.

Köszönünk, mindent elbeszéltem
a három évbe nem csatlakoztam
bennetek Szeretettel: **Sandra** tanár!

Sandra Sára Róza ♥ 3.2

MENNYEI!



FINOM!

Nagy szeretettel
Köszönök
Sandra ♥
♥
♥
♥
♥

FINOM

Összesítő Beszámoló

I. Üzleti terv fő elemei

A közétkeztetési Kft éves költségvetése egyrészt a munkabér támogatás, mely a személyi jellegű kiadások és azok járulékait tartalmazza az egyéb kiadások mellett, más részről a Kft bevételeinek mértékéből tevődik össze.

II. Támogatás

A 2025. évre a Kft a bért támogatásként kapta az Önkormányzattól. A bér és járulékok teljes összegének 10 %-os emelése került elfogadásra az inflációk miatt. A Kft. ezen kívül más támogatásban nem részesült, minden egyéb kiadását maga gazdálkodta ki.

A Tárnoki Közétkeztetési Kft elsődleges feladata a közétkeztetés és szociális étkeztetés biztosítása a településen. A kft. a 2025. évben benyújtott üzleti terve, és feladat ellátási szerződése alapján ennek eleget tett.

A Kft. a 2024-es évhez viszonyítva elmondhatja, hogy a közétkeztetés befizetők száma a 2025-ös évben is emelkedett. A realizálódott helyzet miatt tartani tudta ugyan az étkezési díjait, a 2023-2024 évhez képest azonban a 2025-ös évben kisebb mértékű áremelést tervezett az inflációkövetésével.

Beszámolónkban és az üzleti tervben is jól látható, hogy a Kft. a bért támogatás formájában kapja, **azonban egyéb támogatást továbbra sem kért** az önkormányzattól. A 2025-ös évét a tervek szerint sikeresen **559.000 Ft-os adózott eredménnyel** zárta.

Működésére, el kell mondja, hogy nem csak az iskolára és az idősekre, vendég étkezőkre tudja lefőzni az ételt hanem 2025. szeptemberétől átvette a beszállítótól a CSANA (családi napközi) teljes étkeztetését is, így kimerítve a konyha jelenlegi teljes kapacitását, a jelenlegi jogszabályok, és engedélyek betartása mellett, mely alapján szeptembertől-június végéig terjedő időszakban közel 90.090 adag étel (9.009 adag/hó átlag tíz hónapra vetítve, azaz iskola évre) főzött le.

Továbbá a Kft felmérte annak a lehetőségét is, hogy esetleges konyha bővítésben tudjon gondolkodni, hiszen 3-4 éven belül a babaváró program keretén belüli gyerekek már megjelennek majd az intézményeinkbe, melyek alapján a jelenlegi kapacitás nem lesz elegendő iskola szinten sem, ezért kéri a tisztelt testületet, hogy ennek a lehetőségeit mérlegelje majd a jövőre nézve.

2024. szeptemberében és októberében bevezettük az intézményekkel közösen az E-menza programot, melyet 2025. szeptemberében kiterjesztettünk minden tanulóra, egyéni kártya formájában, így a kis elsősök is megtanulták kezelni saját maguk a kártyás rendszert. 2025. októberétől elindítottuk a menü választásos rendszert is A- B menüsorral egy hónapra előre vetítve, a szülőknek így van lehetőségük applikáción keresztül intézni gyermekeik étkezési ügyeit ebből a szempontból is. (menüt választani nem hetente hanem napi választásként is, A- B menü alapján, vagy lemondani, de akár appon keresztül bankkártyával fizetni, stb.).

Itt el kell mondania a Kft.-nek, hogy a 2025/2026 tanévben ismételtén kaptunk Nebih ellenőrzést év végén, melyen a konyhánk kiválóan/jelesre teljesített és **93%-os minősítést** kapott (csatolva a minősítés). Itt szeretnék kitérni arra, hogy a 2025. évben több önkormányzat, intézmény keresett meg és hívott meg magukhoz telefonon vagy személyesen. A konyhánk híre sok helyre eljutott az évek alatt szájról szájra, illetve a weboldalunknak köszönhetően. Nagyon sok helyen nincsenek megelégedve a szolgáltatókkal, és a váltáson átszervezésen gondolkodnak, ezért tanácsokat kérve, hogy nálunk hogyan alakítottuk át a rendszert, milyen működés modernizálás, történt a főzőkonyha újbóli elindítása kapcsán, vállalunk-e részükre főzést esetleg, vagy segítséget kérhetnek-e tőlünk. Ennek köszönhetően a Kft. több önkormányzattal és konyhával áll kapcsolatban és segíti a főzőkonyhák rendszerének a visszaállítását több településen, megyében. A Budafoki Önkormányzat levelét csatoltuk is a beszámolóinkhoz, melyen jól látszik a segítségünk eredménye, egyben biztosítottam telefonon az Alpolgármestert a további együttműködésünkről étkeztetés terén.

De folyamatosan kapcsolatot ápolunk az intézményeinkkel, a szülőkkel és az időssekkel is, így egyre több visszajelzést is kapunk tőlük e-mailben, telefonon vagy személyes formában, amelyben megköszönik, hogy finom, változatos és egészséges ételeket adunk/főzünk nekik. De rengeteg megkeresést kaptunk rendezvények terén is. megelégedésüket fejezik ki irányunkba. Ezeket szintén csatoltuk a beszámolóinkhoz (azon levelek akik hozzájárultak ehhez. kitarva aki kérte).

Mindemellett továbbra is törekszünk arra, és fő szempontnak tartjuk, hogy kifejezetten jó, és minőségi, friss alapanyagokból, készítsük az ételeinket mind a gyerekeknek, mind az idősseknek egyaránt, betartva a 37/2014. évi EMMI, valamint a 676/2020. (XII.28) Korm. rendeletet, ennek megfelelően a legrövidebb ellátási lánc elvét is.

Összességében elmondható, hogy a Kft ezen dolgok folyamatában jól tudta teljesíteni a feladatellátási szerződésében foglaltakat, úgy, hogy közben eredményesen tudott működni a 2025-ös évben is.

Végül külön ki szeretné emelni, hogy a Kft. megrendezte harmad ízben is az **Adventi Karácsonyt** az egészségháznál, mely hétről hétre nagyon nagy érdeklődést mutatott a lakosság felől. Tavaly először vette kezébe az idősök karácsonyi csomagját is a kft., melyen látható volt, hogy elég nagy számban jöttek el átvenni az idősök. Itt meg szeretném említeni, hogy a tavalyi évben mind a három kft. összefogott annak érdekében, hogy ez az Adventi időszak emlékezetes lehessen az itt élők számára. Külön meg szeretném köszönni az óvoda vezetőjének Halmosné Szilvinek, hogy immáron 3. -ik éve állt mellém ennek az ünnepi időszaknak a megrendezésében, és az óvodáknak, hogy ilyen szeretettel készülnek a hétvégi fellépésekre. Köszönöm szépen A TÉSZZ vezetőjének Nagy Imréné Erzsikének, hogy 4 hétvégén is velünk voltak és osztották a csomagokat az idősöknek, Köz-ért Kft-nek, és a Kösz-nek, hogy mindenben a rendelkezésünkre álltak, ötleteltek velünk együtt, hogy a 2025. évben megrendezett Adventi látogatottság szintjén is kiemelkedő lehessen. Valamint ezúton szeretném megköszönni az önkormányzatnak, és a TTK munkatársainak, hogy ez így megvalósulhatott.

A rendezvény, melyet támogatás nélkül szervez és működése/eredménye terhére finanszíroz harmadik éve a Kft. kb. **4.665.000 ft-os költségtételt jelentett** a 2025-ös évben. A pozitív visszajelzések okán már megkezdődött, és hagyományként folytatjuk ennek megrendezését, mely az idei **Adventi Karácsony** esetében. szintén **4 Adventi hétvégét jelent majd** a településen.

Ennek érdekében ismét megkezdtem a munkálatokat, egyeztetéseket, hogy még színvonalasabbá tudjuk tenni a településen élők Adventi időszakának készülődését, melyhez újfent kérem és előre is köszönöm a testület jóváhagyását, segítségét.

Tárnok, 2025. 05. 16.

TÁRNOKI KÖZÉTKEZTETÉSI KFT.
2461 Tárnok, Rákóczi utca 78.
Adószám: 27-53430-2-13
Cégj.szám: 10-09-217449

Tisztelettel:



Sárosi Zsuzsanna
Tárnoki Közétkeztetési Kft.
ügyvezető