ÜZLETI TERV

Rozmaring Étterem

A Rozmaring név indokoltsága:
a népviseletbe, vasalt szoknyába öltözött varsányi lányok, menyasszonyok, újmenyecskék a mai napig kitűzik a nagykendőre a muskátli mellé a rozmaringot. Szinte nincs olyan varsányi ház, melynek kertjében ne lenne rozmaring. Az új étteremben folyamatosan kapható majd cserépbe ültetett rozmaring, de a szárított, fűszernövényként felhasználható változata is árusítható. 2014-től a start munkaprogramban elindítható a termesztése. Az étterem nyitásakor minden meghívott vendég egy cserép rozmaringot kap ajándékba.

PROJEKTGAZDA: Varsány Község Önkormányzata
2013. szeptember

TARTALOMJEGYZÉK

1. ÖSSZEFOGLALÓ 4
2. A PROJEKTGAZDA BEMUTATÁSA 5
3. A FEJLESZTÉSI IGÉNY MEGALAPOZÁSA 7
   3.1 Helyzetértékelés 7
   3.2 A kereslet-kínálat elemzése 8
   3.3 A projekt célkitűzései, elvárt eredmények, hatások 10
   3.4 Célcsoport bemutatása 11
4. A TERVEZETT PROJEKTÖTLET BEMUTATÁSA 12
   4.1 Műszaki tartalom meghatározása 12
   4.2 A létrejövő szolgáltatások bemutatása 13
   4.3 Működtetési, üzemeltetési javaslat 14
   4.4 Marketing terv 14
5. A PROJEKT PÉNZÜGYI KERETEINEK VIZSGÁLATA 16

1. ÖSSZEFOGLALÓ

Jelen üzleti tervet ***Varsány Község Önkormányzata*** készítette azzal a céllal, hogy vissza nem térítendő ***támogatást szerezzen a gazdaságfejlesztési akcióit integráló étterem projekt megvalósításához*** egy ***jelenleg működő presszó épületének megvásárlásával***.

Az elmúlt néhány évben **Varsányt látványos fejlődés jellemezte**. Amellett, hogy teljesen megváltozott a falukép, tervezett, tudatos akciók sorozata eredményeként kezd kiemelkedni hátrányos helyzetű környezetéből. Fesztiváljairól, virágos településképéről ismerhette meg az ország. A falu vezetése most azon dolgozik, hogy ***közmunkaprogrammal, neveléssel, közösségfejlesztéssel és a helyi civilek, vállalkozások bevonásával jusson el a település az önfenntartó gazdaság megvalósításáig***. Ennek egyik eszköze lesz a bejegyzés alatt álló szociális szövetkezet.

A ***belső gazdaság felélénkítésére*** kiválóan alkalmas a közétkeztetést és vendéglátást magában foglaló „***Rozmaring Étterem***" projekt. Felhasználja a faluban megtermelt zöldségeket, gyümölcsöket és húst, és munkahelyeket teremtve értékesíti azt a helyieknek, az ide látogató turistáknak. Kiválóan illeszkedik a helyi turizmusfejlesztési elképzelésekbe, és egyben értékesítési pontját is biztosítja a helyi termékeknek.

A fejlesztést különösen indokolttá teszi, hogy az egész napos iskola bevezetésével, illetve a szociális igények növekedésével a ***település étkezdéje szűkösnek bizonyul***. A beruházás lehetőséget teremt arra is, hogy az óvodában működő főzőkonyha elköltöztetésével a későbbiekben ***megvalósulhasson az óvoda felújítása***, benne új, jogszabály által előírt funkciók megvalósítása. A projekt további hozadéka, hogy a faluképbe jelenleg nem illő presszó épület ***kívülről is megújulhat***, ***jobban illeszkedve a szépülő, egységesülő településképbe***.

A projekt elsődleges ***célcsoportját*** a helyi lakosság, a termelők és a településre látogató turisták képezik. A várható eredményekből felbecsülhetően évente mintegy ***hatezer fő*** részesül.

A projektgazda az ingatlan tulajdonjogának megszerzését követően kezdetben csak minimális felújítást tervez. A 2014-2020-as időszak forrásainak megnyílását követően – várhatóan 2015-ben – tud csak az önkormányzat pályázati forrásból jelentősebb felújítást megvalósítani.

A ***közétkeztetés*** mellett az ***étterem*** 60 fős befogadóképességével alkalmas baráti, családi, egyházi, üzleti ***rendezvények*** szervezésére.

A vendéglátó tevékenységhez szükséges konyhai berendezések rendelkezésre állnak, állapotuk még kiváló, mindössze egy nagyobb, 300 fős főzőüst beszerzése válik szükségessé. Az induláshoz ugyancsak biztosított a személyzet, amely jelenleg három főből áll. A fejlesztés második fázisának megvalósulásával további minimum két munkahely teremtése válik lehetővé.

A megvásárolandó ingatlan értékét ***ingatlanforgalmi értékbecslés*** támasztja alá (20.223.000 Ft + ÁFA). A vásárláshoz szükséges forrással az önkormányzat nem rendelkezik. A projekt pénzügyi

terve alátámasztja a ***pénzügyi fenntarthatóságot***, illetve a ***támogatás indokoltságát*** a megtérülés bemutatásával. A megvásárláshoz az önkormányzat 25.000.000 Ft vissza nem térítendő támogatást igényel.

2. A PROJEKTGAZDA BEMUTATÁSA

Projektgazda:	**Varsány Község Önkormányzata**
Cím:	378 Varsány, Rákóczi u. 1.
Képviseli:	Pintérné Kanyó Judit, polgármester
Kontakt:	nogradtur@gmail.com, 32/387-387

Varsány az Északi-középhegységben a Cserhát északi részén, közel a szlovák határhoz, Szécsény városától 5 kilométerre fekvő település. A község közel ezerhétszáz lakosú, így a térség nagyobb falvai közé tartozik. Népi építészeti emlékeiről, néphagyományairól, évente megrendezésre kerülő fesztiváljairól, kézműves hagyományokat ápoló, vendégszerető lakosairól ismert.

Az önkormányzat számára fontos a kulturált, **vendégváró falusi környezet** megteremtése, az itt élő emberek életminőségének javítása. Kiemelt figyelmet fordítanak a település főutcájának, jelentősebb turisztikai célpontoknak a rendben tartására, parkosítására, egynyári virágokkal történő díszítésére. Ennek köszönhetően 2012-ben a Virágos Magyarországért versenyen Varsány **Arany Rózsa Díjat** nyert el. Ezt a díjat régiónként csak az az egy település kaphatja meg, amely évek óta kiemelkedő eredményt mutat fel a környezetszépítésben.

Az elmúlt néhány évben **Varsányt látványos fejlődés jellemezte**: felújításra került a templomkert, a település központjában 1500 m^2 zöld területet alakítottak ki, a helyiek összefogásával megújult a főutca pici kápolnája, felújításra került a Falumúzeum. Civil szervezetek együttműködésének köszönhetően 2012-ben létrejött a Kézművesporta, mely az elmúlt egy évben több nagyszabású rendezvénynek adott helyet. 2013 szeptemberében adták át a megújult Közösségi házat. A Start Munkaprogramból valamennyi intézményüket folyamatosan rendbe teszik (külső belső felújítások).

A térség rendezvény naptárába beírta a nevét a varsányi Lepényfesztivál, illetve a Szent Mihály napi Palóc búcsú. De a muzsikáló templomkerti koncertek és a falusi vendéglátók fesztiválja a „Tájak, Ízek, kultúrák" is egyre több vendéget vonzanak. A helyi fiatalok és öregek őrzik néphagyományaikat és népviseletüket, melyet nemcsak a turistáknak vesznek fel, hanem ünnepek alkalmával is. A településen működik a Nógrád Turizmusáért Egyesület, a Falusi Vendéglátók Nógrád Megyei Egyesülete, a Nógrád Megyei Kézműves Műhely Egyesülete és mellette további

kilenc bejegyzett civil szervezet. A falunak Erdélyben, Szerbiában, Szlovákiában és Lengyelországban van testvértelepülése. Szerződés aláírásra vár egy Bajorországi településsel való kapcsolat.

2013. júliusában a Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat 159 fő álláskeresőt tartott nyilván Varsányban. Ez a munkavállalási korú népességnek (1 077 fő) 14,76%-a. A TeIR adatai szerint ugyanez a mutató 2011-ben még 17% volt! Közülük 68 fő több mint egy éve nincs munkaviszonyban. A Start Munkaprogramban 2013-ban a faluból 58 fő vesz részt. Közülük 20 fő mezőgazdasági, 17 fő értékteremtő munkát végez a március-december közötti időszakban. A mezőgazdasági tevékenység keretében zöldségnövény kertészet, málna ültetvény (5 000 m^2) gondozás és 2013-ban gyümölcsfa telepítés zajlik.

Varsányban közel ötven vállalkozás működik, melyek legjelentősebb része főként mezőgazdasági, illetve szolgáltatási tevékenységet végez.

2013-tól Varsány Nógrádsipekkel együtt működtet Közös Önkormányzati Hivatalt.

Az önkormányzat gazdálkodása:

Irányítás alá tartozó intézmények támogatása	*terv 2013*
Játékkuckó Óvoda	26 877
Varsányi Közös Önkormányzati Hivatal	30 613
Gondozási Központ	7 299
Önkormányzati igazgatás	12 597
Start program	62 115
Védőnői szolgálat	3 821
Könyvtár	2 891
Közösségi Ház	2 670
Egyéb feladatok	71 393
Szociális kiadás	55 942
Felhalmozási kiadások	46 715
Összesen:	**260 818**

A helyi önkormányzat elkötelezett a megkezdett fejlesztések folytatása mellett annak érdekében, hogy Varsány a jövő generációi számára is kedvező élettér maradjon. Készülőben van egy helyi gazdaságfejlesztési program, melynek alapját a bejegyzett **„Varsányi Falugazdaság" szociális szövetkezet**, és a vele együttműködő vállalkozások képezik. A szövetkezet főképpen mezőgazdasági tevékenység végzésére hivatott, de működtetni kíván termelői piacot, illetve részt vállal a jelen üzleti terv tárgyát képező étterem fenntartásában is.

3. A FEJLESZTÉSI IGÉNY MEGALAPOZÁSA

3.1 Helyzetértékelés

Jelen projekt célrendszerének kialakításakor megvizsgáltuk mind a megoldandó problémákat, mind az önkormányzat előtt álló lehetőségeket.

A presszó megvásárlását és étteremként történő működtetését a megnövekedett étkeztetési igények vetették fel elsődlegesen. Az utóbbi öt év adatait megvizsgálva azt látjuk, hogy míg 2009-ben 106 gyermeket étkeztettünk nevelési és oktatási intézményeinkben, 2013-ban a számuk 123. A szociális étkezés iránti igény is jelentősen megnőtt, a 2009. évi 15 fővel szemben 2013-ban több mint 60 fő veszi azt igénybe. Ezzel párhuzamosan az óvodai, iskolai étkeztetésre kapott állami támogatás 2009 óta megduplázódott, a szociális étkezés esetén pedig több mint 80%-kal nőtt.

Az igények növekedése azt eredményezte, hogy kinőttük a közétkeztetés céljára szolgáló ebédlőt. Az egész napos iskola bevezetésével járó még nagyobb zsúfoltság kezelésére éppen a napokban próbálunk valamilyen elfogadható gyakorlatot kialakítani.

A másik probléma a településen működő presszó tulajdonosánál jelentkezik. Eladási szándékát az utóbbi években lecsökkent forgalom idézte elő, melyet tovább erősít a dohánykereskedelem államosítása. Falumegújítási programunknak fontos része lenne, hogy a presszó épülete is jobban illeszkedjen a településképbe, de forrás és megtérülés hiányában a tulajdonos nem mutat hajlandóságot a fejlesztésre. Legjobb megoldásnak kínálkozik a tulajdon megszerzése, és az ingatlan saját hasznosítása.

A lehetőségek oldalát megvizsgálva azt kell látni, hogy a presszó közétkeztetés, illetve étterem céljára történő hasznosítása több tekintetben jelent hozadékot Varsány számára. A település konyhája jelenleg az óvoda épületében működik. Az óvodából több olyan funkció is hiányzik, amelyet a működtetésre vonatkozó jogszabályok előírnak. Az épület szűk méretei miatt nem sikerült benne kialakítani például külön tornatermet, illetve orvosi szobát. Nincs különálló helyiség a nevelők számára sem. A konyha átköltöztetésével és némi felújítással ezek a problémák megoldódnak, és a működési engedély sem kerül veszélybe.

A Start Munkaprogram keretében a településen 20 fő végez ebben az évben mezőgazdasági munkát. Varsányban egy kertészet létesült fóliasátorral, illetve a közmunkások gyümölcsfákat telepítettek. A jövőben az önkormányzat további mezőgazdasági terület bevonását tervezi a közmunka programba. A saját kertészet mellett a helyi mezőgazdasági vállalkozások is jelezték, hogy beszállítói kívánnak lenni a település éttermének. Kérdőíves felmérés során mérte fel az önkormányzati hivatal a kínálatukat. 14 egyéni vállalkozó, őstermelő és cég tett beszállítási ajánlatot tojásra, tejtermékre (tej, sajt, túró), sajtolt olajra, kalácsra, mézre, burgonyára, csirke és sertéshúsra, valamint különféle gyümölcsökre, dióra. A válaszadók többsége a termékek helyszínre történő szállítását is vállalta. A projekt készítésével egy időben még zajlik a településen a pékség beruházása, várható nyitása 2013. december. Egy kibővült szolgáltatást kínáló vendéglátó egység így képes hozzájárulni közvetlen és közvetett módon is a munkahelyek bővítéséhez, fenntartásához.

3.2 A kereslet-kínálat elemzése

Keresletelemzés

A fejlesztés szükségletét egyrészről az előző fejezetben bemutatott közétkeztetési igény támasztja alá. A lakosság összetételében mind a 14 éven aluliak, mind a 60 éven felüliek kb. 20-20%-ot tesznek ki. Stagnáló lakosságszám mellett ezen rétegek szükségletei jelennek meg a közétkeztetésben a legmarkánsabban. A tervezett fejlesztés hosszú távú pénzügyi fenntarthatóságához azonban piaci alapú szolgáltatásokból származó bevételekre is szükség van.

Az önkormányzati hivatal kérdőíves felméréssel a lakossághoz is fordult azt tudakolva, vajon igénybe vennék-e a településen egy étterem szolgáltatásait. A válaszok alapján arra lehet következtetni, hogy 10 lakosból 9 örömmel venne Varsányban ilyen szolgáltatást elsődlegesen családi események alkalmával.

A piaci alapú kereslet vizsgálatánál számba veendő továbbá a falu rendezvényeire évente ellátogató kb. 4-5 ezer ember. Társas összejövetelek szervezésében számítani lehet a helyi civil társadalom igényére, (különösen a Tábi vadásztársaságra, és a Horgászegyesületre, akik rendszeresen fogadnak külföldi vendégeket) illetve ők azok, akik kisebb gasztronómiai rendezvények szervezésében is együtt tudnak működni az önkormányzattal (pl. rendszeres vadétel-halétel napok). Az étterem megnyitásával Varsány alkalmassá válik arra, hogy otthont adjon konferenciáknak, szakmai rendezvényeknek, alkotótáboroknak. Több ilyen célra alkalmas épület és infrastruktúra található a jelenlegi presszó szomszédságában, mely a település központi része.

Varsány turisztikai pozícionálásában nagyon fontos tényező, hogy 20 km-re található az évi százezer vendéget vonzó Hollókő ófaluja. Tudatos marketing nélkül is megfordulnak a településen az onnan érkező turisták pusztán csak azért, mert figyelmükbe ajánlották e takaros kis település szépségét, értékeit. Egy kiváló palóc ízeket kínáló étterem már jelenthet megfelelő vonzerőt ahhoz, hogy a turisztikai marketing tevékenység felerősödjön, és nagyobb erővel koncentráljon a

Hollókőbe látogató turistákra. Nógrád megyében kiváló ízekre, kiszolgálásra és hangulatra épülő, valódi vonzerőként számba vehető étteremre kiváló példa az alsópetényi Hármaskönyv Fogadó, ahol többnyire csak előzetes asztalfoglalással lehet hétvégenként étkezni.

A potenciális fogyasztók jellemzőit az alábbiakban foglaltuk össze:

Fogyasztó típusa	Igény, jellemző
közétkeztetés alanyai	ízletes, házias menü, gyors elfogyasztás, szabott ár, részben állami finanszírozás
helyi lakosság	otthonitól eltérő menükínálat, csoportos ajánlatok, kapcsolódó szolgáltatások (pl. élő zene), rugalmasság
üzleti, szakmai látogató	svédasztalos lehetőség, gyors étkezés
rendezvények látogatói	helyi ízek, gyors étkezés, kiszolgálás
gasztroturisták	különleges helyi ízek megfelelő italkínálattal, kiemelt figyelem, rendszeres visszahívás csábító ajánlatokkal
Hollókőbe (Szécsénybe, Ipolytarnócra) érkező turistacsoportok	helyi ízek, csoportos kínálat, kapcsolódó lehetőség (helyi termék vásárlás, kis bemutató)
egyéni turisták	gazdag helyi menükínálat, helyi termék megvásárolható

Kínálatelemzés

Varsányban a település közkonyhája jelenleg monopolhelyzetben van. Rajta kívül egyszerűbb ételek elkészítésére a megvásárolandó presszó képes az ide látogatók számára. A település központjában lévő rendezvénytérre épített kemencék csak a fesztiválok idején üzemelnek a helyi civilek közreműködésével.

Éttermi szolgáltatás legközelebb Szécsény városában elérhető, a családi rendezvények többségét a varsányiak itt tartják. Ez alól csak a lakodalmak jelentenek kivételt, melyeket általában a helyi, magántőkéből létesült rendezvényházban szerveznek.

A létesítendő étterem versenytársait az alábbi táblázatban jellemeztük:

Versenytárs	Erősség	Gyengeség
Gesztenyéskert Étterem, Szécsény	van napi menüajánlat, házias ízek, szép kerthelyiség, kedvező árfekvés és elhelyezkedés	kissé szűkös és tradicionális menükínálat
Bástya Vendéglő, Szécsény	patinás, kedvező elhelyezkedés történelmi környezetben	kevés helyi ételkínálat
Rákóczi Étterem, Szécsény	kedvező árak, nagy tér rendezvényekhez, jó fekvés	átlagos színvonal, rendezvény-orientált, nincs hangulata
Liget Presszó és Pizzéria, Szécsény	ismertség, gyors kiszolgálás	szűkös kínálat
Bársony Vendéglő, Szécsény	új építésű, hangulatos, gazdag kínálat, kemence, egészséges menü, kapcsolódó turisztikai szolgáltatások, WIFI	hagyományos palóc ízeket kissé nélkülözi
Palóc Étterem, Szécsény	szálloda mellett van, saját parkoló	csak nagyrendezvényeket szolgál ki

A versenytársakat megvizsgálva látható, hogy különleges kínálattal csak az új Bársony Vendéglő bír, annak profilja viszont inkább a XVIII. század konyhaművészetére fókuszál, és kevésbé a palóc ízekre. Kapcsolódó turisztikai szolgáltatásai viszont erősen a palóc hagyományokkal függnek össze. A megvizsgált éttermek közül egyikben sem értékesítenek helyi termékeket.

Projektünk tárgya a fenti kínálatból akkor képes egyediségével kitűnni, ha a helyi ételek egyszerűségét, de ismételhetetlen ízvilágát megragadva a palóc hagyományokat helyezi a középpontba. Nincs a megyében olyan étterem, ahol ehetnénk tipikus „fesztiválételeket", laskát, gancát, herőcét, jó esetben legfeljebb tócsnit. A helyi lakosság igényének kielégítésére viszont az étlapon olyan különlegességekre is szükség van, mint a hal- és vadételek.

3.3 A projekt célkitűzései, elvárt eredmények, hatások

Jelen projekt ***általános célja*** Varsány és térsége gazdaságának fejlesztése belső kereslet-növeléssel, illetve turisztikai látogatottságának fokozásával.

A fejlesztés ***konkrét céljai***:

- közétkeztetési és üzleti célokat szolgáló étterem létesítése ingatlanvásárlással
- települési környezetbe nem illő ingatlan felújítása
- a közétkeztetés szűk keresztmetszeteinek felszámolása
- a település turisztikai és szakmai rendezvényeihez étkeztetési háttér biztosítása
- a Hollókő–Szécsény–Ipolytarnóc tengelyen mozgó egyéni és csoportos turisták számára szolgáltatás-nyújtás
- a településen eltöltött vendégéjszakák számának növelése
- helyi termékek megismertetése, értékesítési pont létrehozása
- új termőföldek művelésbe vonása, kertészeti tevékenység kibővítése
- piac teremtése a környék őstermelői, mezőgazdasági vállalkozói számára
- közmunkaprogram kiszélesítése
- új munkahelyek teremtése (2 fő)
- az egészséges étkezés népszerűsítése
- a lakosság számára új szolgáltatás nyújtása.

A projekt elvárt ***hatásai***:

- Varsányban tovább csökken a munkanélküliség (13% alá)
- minimálisra csökken a település körzetében a parlagon hagyott termőföldek nagysága, javul a tájkép

- tovább szépül a településközpont, egységesül az arculat
- növekszik az önkormányzat helyi adó bevétele
- lehetőség nyílik az óvoda felújítására, a működtetés törvényi előírásainak betartására
- tovább növekszik a település ismertsége, fokozódik hírneve

A projekt kiválóan kapcsolódik mind a 2007–2013-as, mind a 2014–2020-as időszak már ismert fejlesztéspolitikai céljaihoz. A jövőben a helyi gazdaságfejlesztés még nagyobb hangsúlyt kap mind a területi, mind az ágazati tervezésben. A fejlesztés céljai megfelelnek az elkészült, de még el nem fogadott Nógrád megyei területfejlesztési koncepció célkitűzéseinek, melynek középpontjában szintén a gazdaságfejlesztés áll, kiemelt szerepet szánva – mint horizontális cél – az egészséges élelmiszer és ivóvíz biztosításának a lakosság számára. A település vezetése azon dolgozik, hogy a készülő helyi gazdaságfejlesztési program mintaként szolgáljon a nógrádi elmaradott térség többi települése számára.

3.4 Célcsoport bemutatása

A projekt ***közvetlen célcsoportjai***:

- Varsány és a szomszédos települések lakossága
- a helyi és környékbeli termelők
- a térségbe látogató turisták
- a helyi önkormányzat

A projekt ***közvetett célcsoportjai***:

- környékbeli helyi termék előállítók, iparművészek
- földtulajdonosok
- környékbeli turisztikai szolgáltatók

A projekt megvalósítása során létrejött eredményekből felbecsülhetően évente mintegy ***hatezer fő*** részesül.

4. A TERVEZETT PROJEKTÖTLET BEMUTATÁSA

Jelen üzleti terv egy közétkeztetést és vendéglátást biztosító étterem létrehozására irányul Varsányban. A települési önkormányzat egy meglévő, Kossuth u. 1/A szám alatt, a település-központban található presszó épületet kíván megvásárolni, kezdetben csak a funkció betöltéséhez szükséges minimális felújítással, majd később teljes körű rekonstrukcióval vendéglővé alakítani. Az épületben biztosítják majd a közétkeztetést, de emellett üzleti célú vendéglátás is megvalósul. Az ingatlan megvásárlásához az önkormányzatnak saját szabad forrása nincs, az csak vissza nem térítendő támogatással válik lehetővé.

4.1 Műszaki tartalom meghatározása

A megvásárolni kívánt ingatlanról 2013 szeptemberében ***ingatlanforgalmi értékbecslés*** készült, amely tartalmazza annak ***általános műszaki leírását*** (ld. melléklet). Az értékbecslő az ingatlan nyíltpiaci értékét ***20 223 000 Ft*** – húszmillió-kettőszázhuszonháromezer forint – értékben határozza meg.

A projektgazda az ingatlan tulajdonjogának megszerzését követően ***kezdetben csak minimális felújítást*** tervez, amely magában foglalja a tisztasági festést, a burkolatok cseréjét, a villamos hálózat felújítását, illetve a telekingatlanon álló melléképület maradványainak elbontását, a helyén pedig parkosítást. A presszóban a mosdókat felújították, azok állapota még megfelelő.

A szükséges munkálatokat – a villanyszerelés kivételével – az önkormányzat a 2014. évi Start Munkaprogram keretében kívánja elvégezni, a szükséges anyagok beszerzésével együtt.

A vendéglátó tevékenységhez szükséges konyhai berendezések rendelkezésre állnak, állapotuk még kiváló, mindössze egy nagyobb, 300 fős főzőüst beszerzése válik szükségessé.

Az étterem berendezését részben el tudják készíteni a közmunkaprogramban dolgozó asztalosok (helyi termék pont pultjai), részben pedig be kell azokat szerezni. Az önkormányzat 60 férőhelyes kapacitás kialakításához kíván vásárolni parasztbútor jellegű asztalokat és székeket saját forrásai terhére.

A 2014–2020-as időszak forrásainak megnyílását követően – várhatóan 2015-ben – az önkormányzat pályázati forrásból tervez ***jelentősebb felújítást***. Annak keretében kerül sor tetőcserére, külső hőszigetelésre, nyílászáró cserére, illetve a terasz átalakítására. Ennek során kapja majd meg az épület a faluképbe illő külső arculatát, illetve ezt követően indul el teljes üzemben a turisztikai célú vendéglátó szolgáltatás.

4.2 A létrejövő szolgáltatások bemutatása

Közétkeztetés

A szolgáltatás nem új, az önkormányzat jelenleg is végzi. A konyha az óvodában, a melegítő konyha és étkező a gondozási központban található. Az intézmény 2013 januárjában csatlakozott a Mintamenza programhoz. (Nógrád megyében mindössze 4 település!) Ennek működtetésében messzemenően támaszkodnak a Start munkaprogram kertészetében és helyi gazdák által termelt nyersanyagokra.

A főzőkonyha működési engedélyében szereplő kapacitás 200 adag. Az alapfeladatok ellátása mellett a konyha eddig is bonyolított le intézményi és települési rendezvényeket.

A kapacitás-növekedés lehetőséget ad arra, hogy kielégítsék az időskorúak napi egyszeri étkezési, illetve az egész napos iskolával a 96 főről 140 főre emelkedő napközis gyermekszám, valamint a 42 fő óvodás gyermek napi háromszori étkeztetését.

A közétkeztetési feladatokat három fő látja el: 1 fő élelmezésvezető, 1 fő szakács, 1 fő konyhai kisegítő.

Éttermi szolgáltatás

A közétkeztetés mellett az új étterem klasszikus éttermi szolgáltatást is végez, palóc ételeket, illetve más ételkülönlegességeket kínáló étlappal. A turisztikai céllal ide látogatók számára folyamatosan kaphatók a tipikus helyi fesztiválételek. A felújítást követően az étterem a hét minden napján működik. Rendszerességgel kerül sor halász és vadász gasztronómiai események szervezésére.

A szolgáltatás biztosításához felvételre kerül 1 fő szakács, 1 fő kisegítő, 1 fő pincér. Rendezvények esetén a fenntartó az alkalmi foglalkoztatás lehetőségével él.

Helyi termék értékesítés

Az étterem bejáratánál helyi termék pult található, melyben a varsányi és környékbeli termelők, kézművesek minősített termékei vásárolhatók meg. (mézek, lekvárok, aszalt gyümölcsök, pálinka...) Folyamatosan kapható termék a helyben sült varsányi lepény, mellyel a település beírta a nevét a megye és a régió rendezvénynaptárába. Az értékesítést az étterem személyzete végzi.

Rendezvényszervezés

Az étterem 60 fős befogadóképességével alkalmas baráti, családi, egyházi, üzleti rendezvények szervezésére. Az étterem egyedi menüválasztékkal, szükség esetén megfelelő technikával szolgálja ki ezeket az igényeket, nyáron akár a szabadtéri terasz kapacitásait is bevonva.

4.3 Működtetési, üzemeltetési javaslat

A presszó épületét Varsány Község Önkormányzata kívánja megvásárolni, ugyanakkor nem feltétlen célszerű, ha az üzleti szolgáltatással kibővült feladatkört maga az önkormányzat látja el hosszú távon. A projektgazda ennek tudatában azt tervezi, hogy az éttermet saját maga működteti addig, amíg a bevételek nagyobb részét a közétkeztetés adja. Az éttermi és egyéb üzleti szolgáltatás felújítást követő felfutásával a későbbiekben a működési jogot átadhatja az addigra már szervezetileg és pénzügyileg megerősödő szociális szövetkezetnek. Az előbbi fejezetben leírt személyzet az üzleti tevékenység felfutásával együtt ki kell, hogy egészüljön egy étteremvezetővel.

4.4 Marketing terv

A marketing tevékenység intenzitását szintén az üzleti jellegű tevékenység kibővülésével állíthatjuk párhuzamba. Természetesen a közétkeztetés sem nélkülözheti a népszerűsítést, a helyi lakosok befolyásolhatók olyan irányba, hogy a szolgáltatás iránt növekvő keresletet támasszanak. Ehhez elsődlegesen kiváló ízek szükségesek, illetve olyan kiegészítő szolgáltatások, mint például a házhoz szállítás az időseknek. A szociális alapon étkezők száma sajnos marketing tevékenység nélkül is növekszik.

A marketing és értékesítési stratégiát a kereslet-kínálat elemzés eredményeire, következtetéseire alapozzuk. A projekt üzleti marketing stratégiája az egyedi kínálati elemekre épül, amelyek érzékelhető előnyt jelentenek az elérni kívánt piaci szegmensek számára, illetve a versenytársakkal szemben. A versenytársaktól megkülönböztető két alapvető kínálati elem (USP = Unique Selling Proposition) az egyszerű, hagyományos palóc étel, melyeket gyűjtőnévvel „**fesztiválételeknek**” nevezünk, illetve a **helyi termék értékesítés**.

A marketingkommunikáció tekintetében fő célkitűzés a Rozmaring Étterem által meghatározott célok megvalósításának elősegítése, az üzenetek eljuttatása a célcsoportokhoz, mindez hitelesen, közérthetően és maximális hatékonysággal. Mindemellett célunk a piacon lévő turisztikai kínálatoktól való megkülönböztetés, egyedi image kialakítása. A kommunikációs stratégiában szerepet szánunk a klasszikus kommunikációnak és a hálózati marketingnek.

Célcsoportok – jellemzők	*Üzenetek*	*Eszközök*
közétkeztetésben résztvevők	jót ehet fáradozás nélkül, kényelmesen	előzetes menülap, a választékra vonatkozó közvélemény kutatás eredményeinek figyelembe vétele és kommunikációja
helyi lakosság	ha nincs idő főzni, ugorjon be ebédre hétvégén is; kényelmesen megoldhatja családi rendezvényeit	palóc ételeken túl egyéb különlegességek az étlapon, csomagajánlatok (ballagás, első áldozás, stb.), kedvező árak, SZÉP kártya és utalvány elfogadás, törzsvendég kártya kedvezménnyel
üzleti, szakmai látogató	munka közben feltöltődhet a helyi ízekkel, visszatérhet családjával	információs kártya helyi recepttel, brosúra, helyi termék kóstolás

rendezvények látogatói	ha messzebbről jön, élmény előtt-után lakjon jól	kapcsolódás kínálatban, hangulatban a rendezvényhez, gyorsan elkészíthető ételek ajánlata, információs kártya helyi recepttel, brosúra, helyi termék kóstolás
gasztroturisták	itt olyat ehet helyi alap-anyagból, amilyet máshol nem	gasztronómiai rendezvény és ételkínálat, kapcsolódó szolgáltatás (pl. zene, bemutató) nyújtása, információs kártya helyi recepttel, brosúra, PR cikkek, hirdetések gasztronómiai szaklapban, portálokon és blogokon, helyi termék kóstolás
Hollókőbe (Szécsénybe, Ipolytarnócra) érkező turistacsoportok	attrakció látogatás előtt-után érdemes betérni Varsányba egy jó ebédre, vacsorára	kapcsolódó bemutató a helyi hagyományokról; egyszerű, sok nemzet által elfogyasztható csoportos helyi menüajánlat, osztálykirándulás menüajánlat a gyerekek kedvenceiből (pl. gombóc), szórólap kihelyezés a környező attrakcióknál, linkcsere; DM levél, prospektus küldése beutaztató irodáknak, intézményeknek, WIFI
egyéni turisták	a környéken járva Varsányban jó palóc ételt lehet enni	klasszikus fesztiválételek az étlapon, helyi termék értékesítés, kerékpártároló, információs kártya helyi recepttel, SZÉP kártya és utalvány elfogadás

Az értékesítési stratégiában az árképzési elvekre és az értékesítési csatornákra térünk elsősorban ki.

Az árképzési elveket jelen üzleti terv kizárólag a piaci alapú éttermi szolgáltatásra fogalmazza meg, hiszen a közétkeztetésben szabott árak és normák vannak.

A Rozmaing Étterem árképzésénél a projektgazda részben a versenytársak áraiból indul ki. Az új Bársony Vendéglő a felső-közép árkategóriába sorolható a térségen belül, melynél a helyi árakat célszerű alacsonyabbra szabni. A Gesztenyéskert étterem árai állnak legközelebb a megcélozandó árszinthez, azonban a specialitások között megtalálható palóc ételek kínálata szűkös, ráadásul nem szerepelnek benne a klasszikus fesztiválételek. Ezen utóbbiaknál érdemes a költség alapú árkalkulációt alkalmazni, annál is inkább, mert ezek lesznek az ún. húzóételek. Közülük kell hogy kikerüljön egy olyan abszolút kedvenc, amely a menü többi részének kiegészítéseként nagy mennyiségben fogy és olcsón előállítható (pl. valamilyen burgonyaétel).

Az étterem árengedményeket is biztosít:

- csoportos menü kedvezmény
- törzsvendég kedvezmény (10%)
- időszakos akció
- alkalmi kedvezmény (pl. Torkos csütörtök)
- 10.000 Ft fogyasztás felett ajándék helyi termék.

Az időszakonként változó aktuális akciókról, kedvezményekről, csoportos lehetőségekről a vendégek az étterem honlapján tájékozódhatnak.

Az értékesítési csatornákat az alábbi táblázat foglalja össze:

Csatorna	*Online*	*Offline*
Közvetlen értékesítés		
személyes értékesítés		x
részvétel ajánlatokkal turisztikai rendezvényeken		x
honlap on-line csoportos foglalási rendszer és egyéni igények egyeztetése e-mailen (közösségi oldal kapcsolattal)	x	
DM akciók	x	x
partner banner – „félig közvetlen”	x	
Közvetett értékesítés		
beutaztató irodák		x
Tourinform és TDM irodák		x
turisztikai portálok	x	
speciális akciókra on-line bónusz és kuponrendszerek (arbaratok.hu)	x	
ágazaton kívüli közvetítők (kézművesek, rendezvényszervezők, stb.)	x	x

Az internetes publikációk folyamatos kontrollt igényelnek (pl. utazói vélemények), mint ahogy az internetes keresőket befolyásoló kulcsszavak használata is. Mindezen feladatok elvégzése, összehangolása az üzletvezető feladatát képezi. A vevő megszerzése után a *vevőmegtartást* szolgálja a törzsvendég rendszer, a közösségi oldalak által nyújtott lehetőségek aktív felhasználása.

A fenti csatornák optimális arányának kialakításával kívánja a projektgazda elérni, hogy az étterem megfelelő kihasználtsággal hosszútávon fenntartható és jövedelmező legyen.

5. A PROJEKT PÉNZÜGYI KERETEINEK VIZSGÁLATA

A projekt pénzügyi tervét az 1. sz. melléklet tartalmazza. A pénzügyi elemzés során – alkalmazva a turisztikai projekteknél bevált pályázati táblát – 10 éves időtartamra vonatkozóan ***megvizsgáltuk a beruházási és működési költségeket, a bevételeket, és kiszámoltuk a támogathatóságot alátámasztó pénzügyi mutatókat***.

A projektgazda nem alanya az ÁFÁ-nak, ezért a táblázatok ***bruttó összegeket*** tartalmaznak.

A beruházási költségek között az előkészítésnél szerepel az ingatlannak a mellékelt ingatlanforgalmi értékbecslésben szereplő bruttó ára (2. sz. melléklet). Jelen üzleti terv elsősorban ennek támogatási igényét kívánja alátámasztani.

A további beruházási költségek a két ütemben megvalósuló felújításhoz és felszereléshez kapcsolódnak. A felújítás tervezett műszaki tartalmát a 4.1. fejezet írja le. A 2014. évi

korszerűsítési költségek azért tűnnek mérsékeltnek, mert a munkák legjelentősebb részét a projektgazda közmunkaprogram keretében kívánja megoldani. A villamos hálózat felújítása az a szolgáltatás, melyet kénytelen piaci alapon megvásárolni.

Az étterem stílusához illő faragott parasztbútor árak internetes árlistából származnak. A 60 db szék és 15 db asztal becsült ára 3 000 000 Ft. Beszerzésre kerül továbbá 1 db 150 literes főzőüst, és egy pénztárgép.

A 2015-ben megvalósítani tervezett jelentősebb épület felújítás becsült beruházási értéke 25 000 000 Ft.

A működési költségek számításakor tapasztalati adatokból indultunk ki, mivel ismertek a jelenlegi konyha havi és éves rezsi, illetve dologi költségei, a bérköltségek, anyagárak és karbantartási költségek. Ezeket az adatokat korrigáltuk a tervezett kapacitásbővítés arányaival.

A bevételeknél szintén tapasztalati adatokból indultunk ki, a közétkeztetés esetén figyelembe vettük az ismert állami normatívát, a térítési díjat, illetve az alkalmi étkezések eddigi bevételeit. A növekvő üzleti bevétel alapját az éttermi szolgáltatás, a rendezvények, és a bérleti díjak képezik. 2015-ben prognosztizáltunk 20 000 000 Ft pályázati támogatást a tervezett fejlesztéshez.

A pénzügyi elemzés azt az eredményt hozta, hogy a beruházás nettó jelenértéke negatív, a belső megtérülési rátája pedig nem éri el a pénzügyi diszkontrátát. Ebből következik, hogy magántőkével a fejlesztés nem tud megvalósulni, ***a projekt támogatása indokolt***.

Az első évet kivéve, ahol a projektgazdának hitelt kellene felvennie az ingatlanvásárláshoz, a nettó összes pénzügyi pénzáram pozitív, ami azt jelenti, hogy ***a projekt pénzügyileg fenntartható***.

A üzleti tervben foglaltak alapján tisztelettel kérjük a Belügyminisztérium Közfoglalkoztatásért Felelős Helyettes Államtitkárságát, hogy a helyi gazdaságfejlesztés alapjául szolgáló ingatlan megvásárlásához 25 000 000 Ft vissza nem térítendő támogatást biztosítani szíveskedjenek.

Varsány, 2013. október 10.

Pintérné Kanyó Judit

polgármester