

GÖDÖLLŐ VÁROS POLGÁRMESTERE

ELŐTERJESZTÉS

a Képviselő-testület 2026. február 26-án tartandó ülésére

Tárgy: Javaslat a Gödöllői Piac Kft. 2026. évi üzleti tervére

Előterjesztő: Dr. Gémesi György András
polgármester

Tisztelt Képviselő-testület!

A Gödöllői Piac Kft. a 2026. évi üzleti tervében 72.000 E Ft bevétellel, 84.176 E Ft kiadással és -12.176 E Ft eredménnyel számolt.

Gödöllő Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a 2023. november 20-i ülésén döntött arról, hogy a Gödöllő Városi Piac üzemeltetési feladatait a VÜSZI Gödöllői Városüzemeltető és Szolgáltató Nonprofit Közhasznú Kft. veszi át. A társaság új feladatot kap: A Polgármesteri Hivatal felújított épületének földszintjén egy kávézó kerül kialakításra, mely a Gödöllői Piac Kft. üzemeltetésében működik majd. Európában és Magyarországon is több vendéglátóhely nyílt az elmúlt években, ahol fogyatékkal élő és megváltozott munkaképességű embereket foglalkoztatnak. Ez adta az inspirációt, hogy Gödöllőn is kialakításra kerüljön egy ilyen kávézó.

A tervezett kávézó célja, hogy a városközpontban, közvetlenül az önkormányzati ügyintézés mellett, modern, igényes, ugyanakkor emberléptékű találkozóhelyként működjön.

A kávézó fő funkciói.

- mindennapi kávé és étkezési pont a városházi és környékbeli dolgozóknak,
- kulturált várakozó- és pihenőtér az ügyet intéző lakosoknak,
- fiatalos, de nyugodt közösségi tér a diákoknak, fiatal felnőtteknek,
- a főtér és a környező attrakciók forgalmára rákapcsolódó vendéglátó egység,
- látható, példamutató helyszín a megváltozott munkaképességű személyek integrált foglalkoztatására.

A cél egy olyan kávézó létrehozása, amely újdonságként, hiánypótlóként jelenhet meg a gödöllői palettán. A koncepció része, hogy a kávézó, ahol csak lehet, helyi termelőkre és beszállítókra támaszkodjon, ezzel erősítve a gödöllői és térségi gazdasági szereplőket.

A kávézó tervezetten 2026. május 1-jén nyit, a személyzet betanítása 2026. áprilisában megkezdődik.

A Gödöllői Piac Kft. bevételeként 72.000 E Ft nettó árbevétel került tervezésre. Kiadási oldalon jelennek meg a következő tételek: az anyagköltség összege 24.950 E Ft, az igénybe vett szolgáltatások összege 3.180 E Ft, az egyéb szolgáltatások összege 1.000 E Ft, a bérköltségek és járulékaik összege 50.424 E Ft, az értékcsökkenési leírás tervezett összege pedig 4.622 E Ft. Az anyagköltség tartalmazza az alapanyag, a munkaruha, az irodaszer, a tisztítószer és az egyéb anyag költségeit. A kávézó bruttó árás szintje nagyjából 70%, ami az üzleti tervben szereplő számok alapján szakmailag megalapozott és a vendéglátásban szokásos tartományba esik.

A kisértékű tárgyi eszközökre 3.481 E Ft, a nagyértékű gépekre, berendezésekre 7.333 E Ft került tervezésre, így a teljes eszközberuházás a kávézó nyitásával kapcsolatban 10.814 E Ft.

Kérem a Képviselő-testületet, hogy a Gödöllői Piac Kft. Üzleti tervét a beterjesztettek alapján fogadja el.

A megnövekedett infláció miatt az ügyvezető igazgató bérét bruttó 110.000 Ft-ról bruttó 130.000 Ft-ra javaslom módosítani.

Gödöllő, 2026. február „20.”


Dr. Gémesi György András
polgármester

I. Határozati javaslat

A Képviselő-testület a Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. 2026. évi üzleti tervét

72.000 E Ft bevételi,

84.176 E Ft kiadási összeggel és

-12.176 E Ft adózott eredménnyel hagyja jóvá.

Határidő: folyamatos

Felelős: Hatolkai Máté ügyvezető igazgató

II. Határozati javaslat

A Képviselő-testület a Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. ügyvezető igazgatója, Hatolkai Máté munkabérét 2026. január 1-től bruttó 130.000 Ft-ban állapítja meg.

Határidő: azonnal

Felelős: Dr. Gémesi György András polgármester

Gödöllői Piac

Üzemeltető és Szolgáltató Kft.

2026. évi Üzleti terv

2026. FEBRUÁR 17.

Gödöllői Piac Üzemeltető
és Szolgáltató Kft.
2100 Gödöllő, Szabadság út 3.
Kódszám: 11892508-2-13

Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft.

Készítette: Hatolkai Máté Barnabás - ügyvezető



Tartalom

1. Bevezetés.....	3
2. Helyszín, városszerkezeti illeszkedés	4
3. Célcsoportok.....	5
4. Társadalmi szerepvállalás.....	6
5. Helyi termelők és gyártók bevonása.....	7
6. Termékkínálat és tervezett fogyasztói árak	8
6.1. Tervezett termékkínálat	8
6.2. Szezonális kínálat	11
7. Beruházások, eszközállomány	13
7.1. Kisértékű eszközök	13
7.3. Nagyértékű gépek és berendezések.....	14
7.4. Beruházások összesen	15
8. Pénzügyi terv	16
8.1. Költségek.....	17
8.2. Bevételek	18
8.3. Eredmény.....	19
8.4. Optimalizálás.....	19
8.5. Munkarend, létszám és státuszok.....	20
9. Összegzés	22

1. Bevezetés



Gödöllő Város Önkormányzatának Képviselő-testülete 2023. november 20-i ülésén döntött arról, hogy a Gödöllő Városi Piac üzemeltetési feladatait a Vüsi Gödöllői Városüzemeltető Nonprofit Közhasznú Kft. veszi át. Ekkor ismertette Bárdy Péter alpolgármester úr a társasággal kapcsolatos további terveket.

Az önkormányzat új épületének földszintjén egy kávézó kerül kialakításra, melyet saját üzemeltetésben kívánunk működtetni. Európában és Magyarországon is több vendéglátóhely nyílt az elmúlt években, ahol fogyatékkal élő és megváltozott munkaképességű embereket foglalkoztatnak. Ez adta az inspirációt, hogy Gödöllőnek is legyen egy ilyen kávézója.

A tervezett kávézó célja, hogy a városközpontban, közvetlenül az önkormányzati ügyintézés mellett, modern, igényes, ugyanakkor emberléptékű találkozóhelyként működjön.

A kávézó fő funkciói:

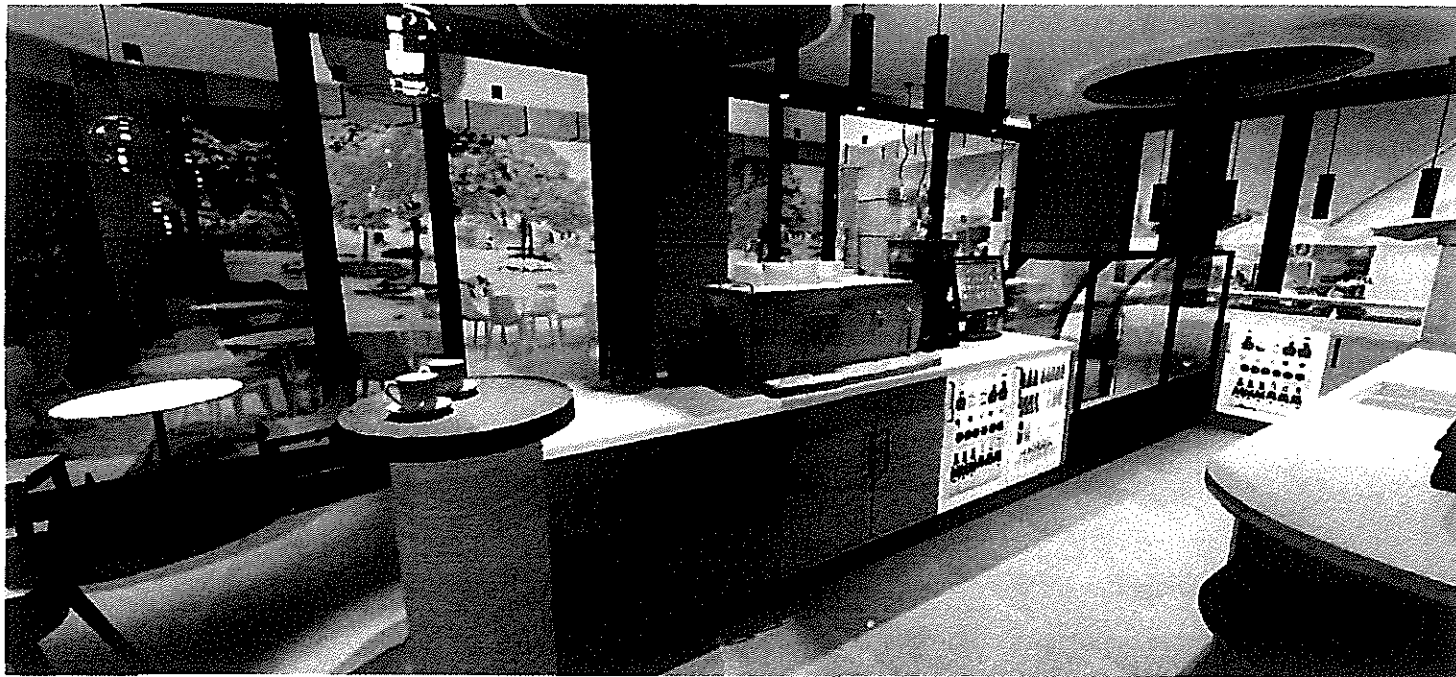
- mindennapi kávé- és étkezési pont a városházi és környékbeli dolgozóknak
- kulturált várakozó- és pihenőtér az ügyet intéző lakosoknak
- fiatalos, de nyugodt közösségi tér a diákoknak, fiatal felnőtteknek
- a főtér és a környező attrakciók forgalmára rákapcsolódó vendéglátó egység
- látható, példamutató helyszín a megváltozott munkaképességű személyek integrált foglalkoztatására.

Célunk nem „még egy” kávézó megnyitása a városban, hanem egy olyan kávézó létrehozása, amely újdonságként, hiánypótlóként jelenhet meg a gödöllői palettán.

A kávézó tervezetten 2026. május 1-jén nyit, 2026-ban 8 hónapot üzemel. A személyzet betanítása 2026. áprilisában megkezdődik.

A 2026. év a projekt tudatosan vállalt felfutási éve: a terv 72 000 E Ft nettó árbevétellel, 84 176 E Ft összes költséggel és –12 176 E Ft eredménnyel számol.

2. Helyszín, városszerkezeti illeszkedés



A főtérről Gödöllő belvárosának természetes találkozási pontja, ahol a mindennapi ügyintézés, a városi élet és a diákforgalom egyszerre van jelen. Az új Városháza épületében kapnak helyet a Polgármesteri Hivatal és az ügyfélszolgálatok, így a kávézó közvetlenül ahhoz a térhez kapcsolódik, ahol a lakosság jelentős része rendszeresen áthalad. A környezetet tovább erősíti, hogy néhány perces sétán belül található a Gödöllői Királyi Kastély, a kávézó közvetlenül a Városi Piac és az SZTK irányába nyílik, szemben pedig két gimnázium – a Gödöllői Református Líceum és a Török Ignác Gimnázium – működik. Pár méterre helyezkedik el a rendőrkapitányság is, ami tovább növeli a környék állandó, kiszámítható gyalogosforgalmát.

Ebben a városi szövetben a kávézó nem elszigetelt vendéglátóhely, hanem a mindennapi útvonalakhoz illeszkedő, természetes megállópont. Egyszerre kapcsolódik az önkormányzati ügyintézéshez, az egészségügyi ellátáshoz, a piac forgalmához, az iskolák diákközösségéhez és a környező intézmények dolgozóihoz. Így a kávézó nemcsak a főtér és a kastély közötti tengely része, hanem a belváros több fontos funkcióját összekötő, hiánypótló, mégis visszafogottan jelen lévő találkozási és pihenési pont.

3. Célcsoportok

Városházi és belvárosi dolgozók

A legstabilabb forgalmat a Városháza, a környező hivatalok, intézmények és irodák dolgozói adják. Számukra a kávézó:

- gyors és megbízható reggelizőpont
- a munkanap közben elérhető kávé- és szendvicsforrás
- rövid, informális megbeszélések, egyeztetések helyszíne.

Ügyet intéző lakosok

Az önkormányzati ügyintézés gyakran várakozással jár. A kávézó:

- kulturált, fűtött / hűtött tér, ahol a lakos leülhet, át tudja nézni az iratait
- az ügyintézés előtt vagy után lehetőséget ad egy kávéra, üdítőre, könnyű ételre
- csökkenti a „hivatal” ridegségét, emberközelibbé teszi az ügyintézést.

Diákok és fiatal felnőttek

A közeli iskolák, gimnáziumok, egyetemek diákjai számára a kávézó:

- délutáni találkozási pont
- tanulásra, laptopos munkára alkalmas hely
- fiatalos, mégsem túl hangos vagy zsúfolt közeg.

Turisták, kastélylátogatók

A Gödöllői Királyi Kastély vendégei számára a kávézó:

- kényelmes „belépési pont” a városba érkezéskor
- program előtt és után is elérhető
- egységes színvonalú, önkormányzati háttérrel rendelkező kávézó, amely nyitvatartási idejében a városba érkező csoportokat is képes fogadni.

4. Társadalmi szerepvállalás

A kávézó működésének egyik legfontosabb pillére, hogy **megváltozott munkaképességű munkavállalókat** foglalkoztat részmunkaidőben (napi 6 órában). A cél nem csupán az, hogy munkahelyet biztosítsunk számukra, hanem az, hogy a mindennapi, „látható” városi élet szerves szereplőivé váljanak.

A munkakörök a képességekhez igazodnak: előkészítési feladatok, mosogatás, csomagolás, egyszerű pult- és raktári munkák, olyan területek, ahol a megfelelő betanítással és támogatással önálló, személyre szabott, felelősségteljes munkát tudnak végezni. A műszakvezetők és az üzletvezető feladata, hogy a csapatot úgy szervezzék, hogy a megváltozott munkaképességű dolgozók ne kiegészítő szereplők, hanem a kávézó mindennapi működésének valódi, megbecsült tagjai legyenek.

A társadalmi haszon több szinten jelentkezik. Egyéni szinten ez biztonságos, bejelentett munkahelyet és rendszeres napi rutint jelent az érintetteknek. Családi szinten csökkenti a bizonytalanságot és kiszámíthatóbb élethelyzetet teremt. Városi szinten pedig látható, konkrét példát ad arra, hogy Gödöllő nem csak beszél az elfogadásról és esélyegyenlőségről, hanem a gyakorlatban is tesz érte.

A megváltozott munkaképességű dolgozók jelenléte a vendégek számára is üzenetet hordoz. Érzékenyíti a lakosságot, különösen a fiatalokat, és erősíti azt a képet, hogy Gödöllő egy olyan város, ahol a közösség tagjai – képességeiktől függetlenül – értékesnek számítanak, és valódi munkával járulhatnak hozzá a közös élethez.

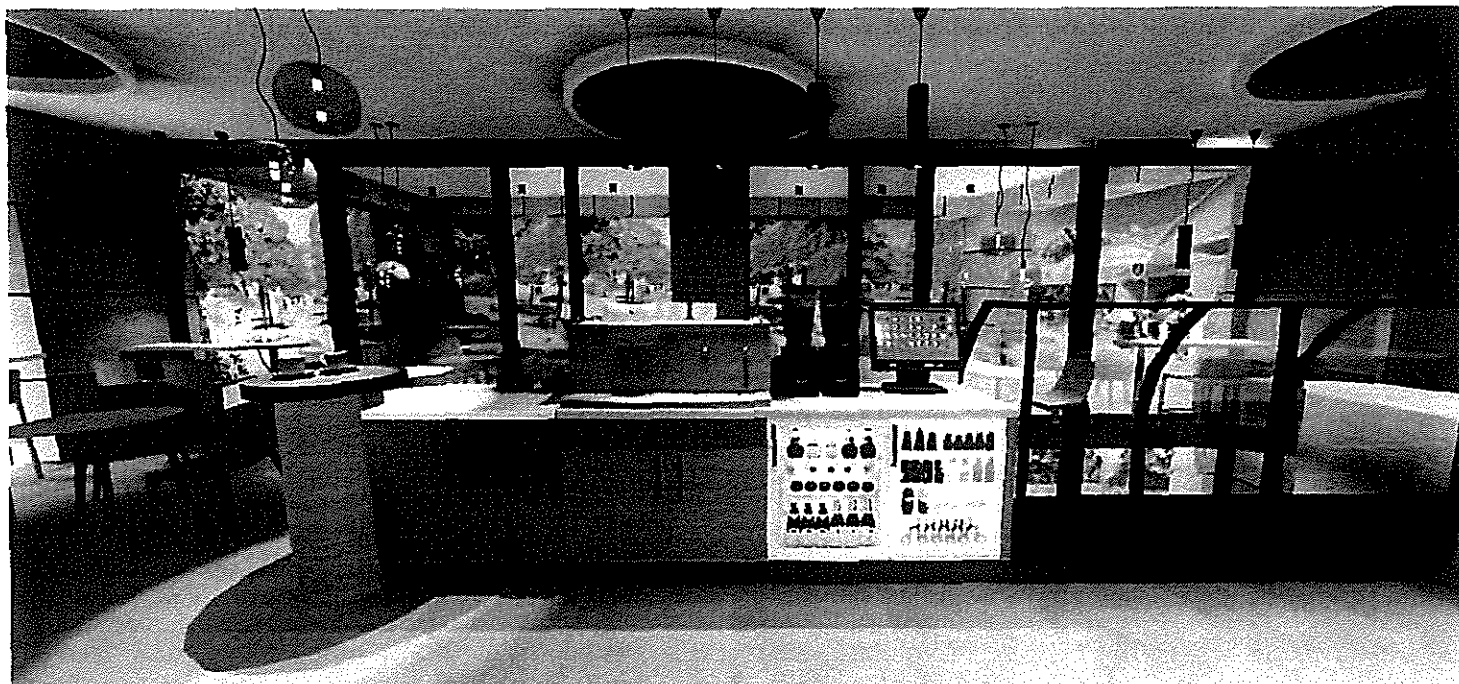
5. Helyi termelők és gyártók bevonása

A kávézó beszerzési politikája kifejezetten a **helyi és térségi termelők** előnyben részesítésére épül. Cél:

- a friss zöldségek, gyümölcsök és saláta-alapanyagok helyi őstermelőktől, kistermelőktől jöjjenek
- hús- és tejtermékek, sajtok, joghurtok lehetőleg regionális gyártóktól származzanak

Ez a megközelítés:

- erősíti a helyi gazdaságot
- csökkenti a szállításból eredő környezetterhelést
- egyedi, gödöllői karaktert ad a kínálatnak
- kommunikálhatóvá teszi, hogy a kávézó bevétele részben a helyi vállalkozókhoz kerül vissza.



6. Termékkínálat és tervezett fogyasztói árak

6.1. Tervezett termékkínálat

Az árak **bruttó fogyasztói árak**, Ft-ban.

Klasszikus kávé

Espresso szimpla (S – kb. 30 ml):	590 Ft
Espresso dupla (S – kb. 60 ml):	690 Ft
Americano (S/M/L – 240/360/480 ml):	690 Ft – 890 Ft
Cappuccino (S/M/L – 240/360/480 ml):	890 Ft – 1 090 Ft
Latte (S/M/L – 240/360/480 ml):	890 Ft – 1 090 Ft
Flat white (S – 240 ml):	990 Ft
Cortado (S – kb. 120 ml):	790 Ft
Macchiato (S – kb. 60–90 ml):	690 Ft

Ízesített kávé

Ízesített latte (vanília / karamell / mogyoró, S/M/L – 240/360/480 ml):	990 Ft – 1 190 Ft
Mocha / White mocha (S/M/L – 240/360/480 ml):	1 190 Ft – 1 390 Ft

Filter / specialty kávé

Filter coffee / batch brew (S/M/L – 240/360/480 ml):	790 Ft – 990 Ft
Cold brew (natúr, S/M/L – 240/360/480 ml):	890 Ft – 1 090 Ft
Cold brew vanília / karamell (S/M/L – 240/360/480 ml):	990 Ft – 1 190 Ft

Jeges kávé

Iced Americano (S/M/L – 240/360/480 ml):	790 Ft – 990 Ft
Iced Latte (S/M/L – 240/360/480 ml):	990 Ft – 1 190 Ft
Iced flavored latte (vanília / karamell, S/M/L – 240/360/480 ml):	1 090 Ft – 1 290 Ft
Iced Mocha (S/M/L – 240/360/480 ml):	1 290 Ft – 1 490 Ft

Frappé

Coffee / Caramel / Vanilla Frappé (S/M/L – 240/360/480 ml):	1 290 Ft – 1 490 Ft
Chocolate Frappé (S/M/L – 240/360/480 ml):	1 390 Ft – 1 590 Ft
Epres / málnás Frappé (kávé nélkül, S/M/L – 240/360/480 ml):	1 190 Ft – 1 390 Ft

Tea

Tea (fekete / zöld / gyümölcs / herbál, S/M/L – 240/360/480 ml):	690 Ft – 890 Ft
Chai latte (S/M/L – 240/360/480 ml):	990 Ft – 1 190 Ft
Matcha latte (S/M/L – 240/360/480 ml):	1 190 Ft – 1 390 Ft

Csokoládés italok

Forró csokoládé (natúr, S/M/L – 240/360/480 ml):	990 Ft – 1 190 Ft
Forró csoki tejszínhabbal / fehér (S/M/L – 240/360/480 ml):.....	1 090 Ft – 1 290 Ft

Limonádék és „refresher” italok

Házi limonádé (citrom / bodza / málna, S/M/L – 360/480/600 ml):	890 Ft – 1 090 Ft
Iced tea (citromos / barackos – házi, S/M/L – 360/480/600 ml):	790 Ft – 990 Ft

Palackos italok

Szénsavas üdítő 0,5 l:	790 Ft
Ásványvíz 0,5 l:	390 Ft
100% gyümölcslé 0,25 l:	790 Ft
Funkcionális ital 0,25–0,5 l:.....	990 Ft

Péksütemények

Vajas croissant:	720 Ft
Sajtos croissant:	800 Ft
Sonkás-sajtos croissant szendvics:	1 040 Ft

Sütemények

Csokis brownie:	1 000 Ft
Lemon loaf szelet:	920 Ft
Sajttorta szelet:	1 280 Ft
Répatorta szelet:	1 120 Ft
Almás pite / morzsasüti:.....	1 040 Ft

Muffinok és kekszek

Csokis muffin:	880 Ft
Áfonyás muffin:	880 Ft
Nagy American cookie:.....	800 Ft
Zabkeksz (vegán):	720 Ft

Snacek

Szeletelt gyümölcs pohárban:..... 880 Ft

Olajos mag mix pohárban:1 040 Ft

Reggeli pohárdesszertek

Joghurt granolával és gyümölccsel: 1 040 Ft

Overnight oats:920 Ft

Chia pudding gyümölccspürével:1 040 Ft

Reggeli szendvicsek

Sonkás-sajtos croissant szendvics (reggeli változat):1 120 Ft

Tojásos-majonézes szendvics:1 040 Ft

Mozzarella–paradicsom–pesztó szendvics:1 120 Ft

Wrapek

Csirkés Caesar wrap: 1 400 Ft

BBQ csirkés wrap: 1 400 Ft

Vegán falafeles wrap:..... 1 320 Ft

Sonkás-sajtos zöldséges wrap: 1 360 Ft

Paninik

Grillezett csirkés panini:1 440 Ft

Sonkás-sajtos panini:..... 1 320 Ft

Vegán grillezett zöldséges panini:..... 1 320 Ft

Saláták / bowlök

Caesar saláta:1 680 Ft

Mediterrán saláta:..... 1 520 Ft

Grain bowl:1 600 Ft

Speciális sütik

Vegán süti:..... 1 200 Ft

Gluténmentes süti:..... 1 280 Ft

6.2. Szezonális kínálat

A kávézó kínálata az egész év során igazodik az évszakokhoz, miközben az alap itallap és étlap végig változatlanul elérhető marad. A szezonális kínálat célja, hogy a visszatérő vendégek mindig találjanak újdonságot, és a városba érkező turisták is érezzék: a kávézó „élő”, a mindenkori hangulathoz alkalmazkodó hely.

A **téli időszakban** hangsúlyosabbak lesznek az olyan meleg, „komfort” jellegű italok, mint a különböző forró csokoládék (natúr, tejszínhabbal, fehér csokoládés változatok), a chai latte és a matcha latte, valamint a fűszeres teák. Ezek mellé illeszkednek a desszertkínálatból a tartalmasabb sütemények, például a répatorta, vagy az almás pite, illetve az ünnepekre jellemző sütemények és ízek. A szezonális kommunikációban ezek kiemelt ajánlatként jelennek meg, de az árképzésük megegyezik a 6. pontban részletezett lista áraival.

A **tavaszi és nyári időszakban** a hangsúly a frissítő italokra és a könnyebb ételekre kerül. Kiemelt szerepet kapnak a házi limonádék (citrom, bodza, málna), a házi jeges teák, a cold brew kávék, az iced latte és a különböző frappék. Az ételkínálatból ilyenkor a saláták (Caesar, mediterrán saláta, grain bowl), a wrapek, a paninik, valamint a szeletelt gyümölcs pohárban és az olajos mag mix kerülnek előtérbe.

Az **őszi időszakban** a kávézó a desszert- és kávékínálat kommunikációját igazítja a hűvösebb időhöz: a fűszeresebb ízek, a testesebb sütemények (például almás, diós, répatorta jellegű termékek) és a meleg italokra kerül a hangsúly. A szezonális ajánlatok minden esetben a már meglévő, táblázatban rögzített termékekre és árakra épülnek, illetve az azokkal azonos árkategóriába eső időszakos variációkra (például ízesített latte-k, forró csokoládé variációk).

A szezonális kínálat külön előnye, hogy:

- segíti a forgalom egyenletesebb eloszlását az év során,
- rendszeres „visszatérésre” ösztönzi a törzsvendégeket,
- jó kommunikációs alapot ad a közösségi média jelenléthez, a kastélyprogramokhoz, a szállodai együttműködésekhez,
- erősíti a helyi termelőkkel való kapcsolatot (idénygyümölcsök, szezonális alapanyagok beemelésével).

Mindez úgy valósul meg, hogy az árképzés és az árrés-szintek a táblázatban rögzített struktúrával összhangban maradnak, így a szezonális ajánlatok nem borítják fel az üzleti terv pénzügyi egyensúlyát, hanem annak keretein belül növelik a vonzerőt és a bevételi potenciált.

7. Beruházások, eszközállomány

7.1. Kisértékű eszközök

Megnevezés	Egységár nettó	Mennyiség	M.e.	Nettó érték
Bútorok				
Asztal BC TRIPÉ BASE 5002	48 750 Ft	4	db	195 000 Ft
Asztal BC TRIPÉ BASE 5006	51 480 Ft	8	db	411 840 Ft
Szék NARDI FARO BS CELESTE	23 790 Ft	12	db	285 480 Ft
Szék BC GIN 2334 BEIGE	23 010 Ft	12	db	276 120 Ft
Szék BC GIN 2333 LIGHT BLUE	26 910 Ft	32	db	861 120 Ft
				2 029 560 Ft
Eszközök				
Bögre 300ml	800 Ft	30	db	24 000 Ft
Bögre 500ml	1 000 Ft	30	db	30 000 Ft
Desszertkanál (Alpha)	707 Ft	40	db	28 283 Ft
Desszertvilla (Alpha)	594 Ft	50	db	29 685 Ft
Evőkanál (Alpha)	806 Ft	20	db	16 110 Ft
Evőkés (Alpha)	1 018 Ft	20	db	20 362 Ft
Evővilla (Alpha)	806 Ft	20	db	16 110 Ft
Felhasználó tálcák	1 400 Ft	5	db	7 000 Ft
GN 1/4 rm. Adagoló	52 283 Ft	3	db	156 850 Ft
Hosszúkávéfőző	91 000 Ft	1	db	91 000 Ft
Jéglapát	7 480 Ft	2	db	14 961 Ft
Kenyérvágókés 25cm	6 110 Ft	6	db	36 661 Ft
Koktél szűrő	2 600 Ft	2	db	5 200 Ft
Koktélkanál (Alpha)	636 Ft	10	db	6 362 Ft
Konyhakés 25cm	7 602 Ft	6	db	45 609 Ft
LED TV 43"	74 803 Ft	1	db	74 803 Ft
Limonádés pohár 600ml (San Marco)	815 Ft	40	db	32 598 Ft
Mérce 2cl	3 457 Ft	4	db	13 827 Ft
Mérce 4cl	3 780 Ft	4	db	15 118 Ft
Pohár 300ml	409 Ft	60	db	24 567 Ft
Shaker	4 000 Ft	4	db	16 000 Ft
Szeletezőkés 20cm	7 602 Ft	2	db	15 203 Ft
Szirup tartó állvány	8 000 Ft	3	db	24 000 Ft

Tányér 21cm	1 143 Ft	60	db	68 598 Ft
Tányér 25cm	1 535 Ft	20	db	30 709 Ft
Teáskanál (Alpha)	530 Ft	50	db	26 496 Ft
Tejhabosító kanna 6dl	4 477 Ft	4	db	17 909 Ft
Vágólap 50x30cm	5 992 Ft	8	db	47 937 Ft
Vágólaptartó állvány	15 905 Ft	1	db	15 905 Ft
Egyéb kisértékű eszközbeszerzés				500 000 Ft
				1 451 865 Ft

Kisértékű tárgyi eszközök (bútor + eszköz): **3 481 E Ft.**

7.3. Nagyértékű gépek és berendezések

Megnevezés	Egységár nettó	Mennyiség	M.e.	Nettó érték	Amortizáció %	Éves ÉCS érték
Mosogatógép	800 000 Ft	1	db	800 000 Ft	14,50%	116 000 Ft
Jég készítő gép	672 000 Ft	1	db	672 000 Ft	14,50%	97 440 Ft
TC 160GDAN Hűtővitrin	200 089 Ft	3	db	600 267 Ft	14,50%	87 039 Ft
GGUesf 1405 Pult alá helyezhető mélyhűtő szekrény	293 990 Ft	1	db	293 990 Ft	14,50%	42 629 Ft
C-1 VN/Z 120/CH VIENNA hűtőpult	1 951 259 Ft	1	db	1 951 259 Ft	14,50%	282 933 Ft
C-1 90 VNCH/O/DU VIENNA hűtőpult	1 637 465 Ft	1	db	1 637 465 Ft	14,50%	237 432 Ft
Hűtőszekrény 2 ajtó, 4 fiók	958 000 Ft	1	db	958 000 Ft	14,50%	138 910 Ft
Ipari érintőképernyős számítógép i5	230 000 Ft	1	db	230 000 Ft	33%	75 900 Ft
Fiscat Super FP MAX80 Adóügyi nyomtató	190 000 Ft	1	db	190 000 Ft	33%	62 700 Ft
						1 140 982 Ft

Nagyértékű gépek, berendezések összesen: **7 333 E Ft.**

Nagyértékű gépek, berendezések éves értékcsökkenése összesen: **1 141 E Ft.**

7.4. Beruházások összesen

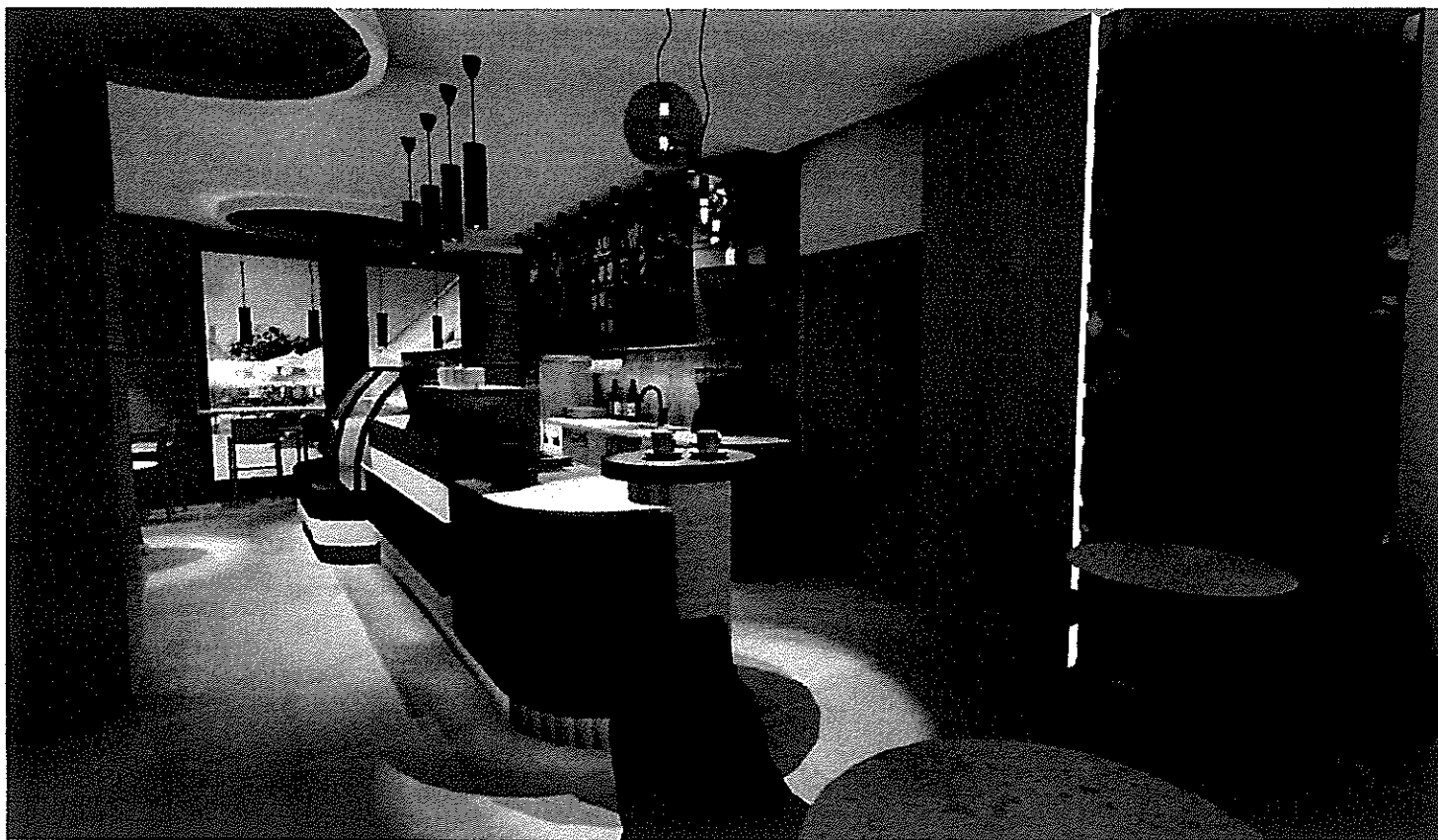
Kisértékű tárgyi eszközök: **3 481 E Ft**

Nagyértékű gépek, berendezések: **7 333 E Ft**

Teljes eszközberuházás: **10 814 E Ft.**

A 2026. évi értékcsökkenés:

- kísértékű tárgyi eszközök értékcsökkenése: **3 481 E Ft**
- nagyértékű eszközök értékcsökkenése: **1 141 E Ft**
- értékcsökkenés összesen: **4 622 E Ft.**



8. Pénzügyi terv

Megnevezés	2025. évi terv adatok (e Ft)	2025. évi várható (e Ft)	2026. évi terv adatok (e Ft)
5 KÖLTSÉGEK			
51. Anyagköltség			
Alapanyag költség	0	50	21600
Munkaruha	0	0	650
Villamos energia	0	0	0
Víz-, csatorna díj	0	0	0
Irodaszer	0	0	200
Tisztítószer	0	0	500
Egyéb anyag	0	0	2000
51. Anyagköltség összesen:	0	50	24950
52. Igénybe vett szolgáltatások			
Szemétszállítás	0	0	110
Karbantartás	0	0	200
Kommunikáció	0	0	240
Bérleti díj	0	0	350
Könyvviteli szolgáltatás	960	960	960
Könyvvizsgálat	320	320	320
Egyéb igénybevett szolgáltatások	1000	0	1000
52. Igénybe vett szolgáltatások összesen	2280	1280	3180
53. Egyéb szolgáltatás			
Hatósági, igazgatási díjak	0	0	0
Bankköltség	200	250	1000
Biztosítás	0	0	0
3. Egyéb szolgáltatás összesen	200	250	1000
54. Bérköltség			
Alapbér	1200	1220	44400
Egyéb bérjellegű kifizetések	0	0	0
Jutalom	0	0	0
Egyéb (FB Tiszteletdíj)	1080	1080	1080
54. Bérköltség összesen	2280	2300	45480
56. Bérjárulékok			
Bérjárulékok	203	209	4944
Egyéb	0	0	0

56. Bérjárulékok összesen	203	209	4944
57. Értékcsökkenési leírás			
Kisértékű tárgyi eszközök értékcsökkenése	2000	200	3481
Terv szerinti értékcsökkenési leírás	300	0	1141
57. Értékcsökkenési leírás összesen	2300	200	4622
8. Ráfordítások			
Bírságok, késedelmi kamatok	0	22	0
Egyéb ráfordítás	0	1	0
Helyi adó	0	0	0
8. Ráfordítások összesen	0	23	0
1-8. Összes költség	7263	4312	84176
9 BEVÉTELEK			
91. Értékesítés nettó árbevétele			
Értékesítés nettó árbevétele	0	0	72000
96. Egyéb bevételek			
Kamat bevétel	3000	4801	0
Egyéb bevétel	0	165	0
96. Egyéb bevételek összesen	3000	4966	0
9 Bevételek összesen	3000	4966	72000
Eredmény (eFt):	-4263	654	-12176

8.1. Költségek

A 2026. évi tervezett költségek (E Ft-ban):

- Anyagköltség összesen (51.): **24 950 E Ft**
 - ebből alapanyag: **21 600 E Ft**
 - tisztítószer: **500 E Ft**
 - irodaszer: **200 E Ft**
 - munkaruha (50 E Ft/fő): **650 E Ft**
 - egyéb anyag: **2000 E Ft.**
- Igénybe vett szolgáltatások (52.): **3 180 E Ft**
 - személyszállítás: **110 E Ft**

- karbantartás: 200 E Ft
- kommunikáció: 240 E Ft.
- bérleti díj: 350 E Ft
- könyvviteli szolgáltatás: 960 E Ft
- könyvvizsgálat: 320 E Ft
- igénybe vett szolgáltatások (egyéb): 1 000 E Ft
- Egyéb szolgáltatások (53.): 1 000 E Ft
 - bankköltség: 1 000 E Ft.
- Bérköltség (54.): 45 480 E Ft
- Bérjárulékok (56.): 4 944 E Ft
- Értékcsökkenési leírás (57.): 4 622 E Ft

Összes költség (1–8. sor): 84 176 E Ft.

A költségstruktúra arányai:

- személyi jellegű ráfordítások (bér + járulék): kb. 60%
- anyagköltségek: kb. 30%
- szolgáltatások: kb. 5%
- értékcsökkenés: kb. 5%.

Ez jól mutatja, hogy a kávézó elsődlegesen **munkaerő-intenzív, szolgáltatás jellegű** egység, ahol az emberi jelenlét és a kiszolgálás minősége a legfontosabb értékteremtő tényező.

8.2. Bevételek

Az üzleti tervben szereplő számok alapján a kávézó árrésszintje szakmailag megalapozott és a vendéglátásban szokásos tartományba esik. A 72 000 E Ft tervezett nettó árbevételhez 21 600 E Ft alapanyagköltség társul, ami 50 400 E Ft bruttó árrést jelent. Ez azt jelenti, hogy az anyagköltség aránya körülbelül 30%, a bruttó árrés szintje pedig nagyjából 70%. Ez jól illeszkedik a termékek szintjén kalkulált adatokhoz: a kávéitalok, limonádék és jeges italok jellemzően 70–80% közötti árréssel szerepelnek, míg a sütemények, szendvicsek, wrapok és saláták többnyire 65–70% körüli árrést hoznak. A termékstruktúra így összességében olyan átlagos árrésszintet

eredményez, amely hosszabb távon megfelelő fedezetet adhat a működés egyéb költségeinek finanszírozásához, és szakmai szempontból egy egészséges, tartható árazási politikát tükröz.

A 2026. évre tervezett bevételek:

- értékesítés nettó árbevétele: **72 000 E Ft**

Bevételek összesen: **72 000 E Ft.**

8.3. Eredmény

Bevételek összesen: **72 000 E Ft**

Összes költség: **84 176 E Ft**

Eredmény: -12 176 E Ft

A -12 176 E Ft-os első éves veszteség a felfutási időszak, a teljes létszámmal való indulás és a társadalmi szerepvállalás költségeinek tudatos, előre tervezett következménye.

8.4. Optimalizálás

A nullszaldó eléréséhez a következő időszakban:

- a bevételnek 85 000–90 000 E Ft közötti szintre kell emelkednie (kastély- és szállodai együttműködések, törzsvendégprogramok, online előrendelés és pick-up rendszer erősítése)
- ésszerű költségoptimalizálás szükséges (alapanyag-felhasználás javítása, szolgáltatási szerződések felülvizsgálata, nyitvatartási sávok, humán-erőforrás finomhangolása).
- Nyitvatartási idő felülvizsgálata, folyamatos monitoring

A cél nem a szolgáltatási színvonal visszavágása, hanem a hatékonyság fokozása.

8.5. Munkarend, létszám és státuszok

A bérköltség (45 480 E Ft) és a bérjárulékok (4 944 E Ft) mögött a táblázatban rögzített, **heti 7 napos nyitva tartásra és 12 órás műszakokra** épülő munkarend áll. A kávézó a tervek szerint az év első szakaszában minden nap, egybefüggő **12 órás nyitva tartással** üzemel (7:00–19:00 óra között), ennek megfelelően a dolgozók is 12 órás műszakokban dolgoznak.

A lényeges elemek:

- **Heti 7 napos működés:** a kávézó minden naptári napon nyitva tart, így a forgalom nem szorítkozik munkanapokra, hanem a hétvégék, rendezvények, kastély- és szállodaforgalom is tervezhetően kiszolgálható.
- **12 órás műszakok:** a nyitvatartási időt egy, folyamatos, 12 órás műszak fedi le. A munkavállalók munkaidő-beosztása rotációs rendszerben történik, a munka törvényi szabályainak megfelelő pihenőnapokkal (munkaidőkeretben, a „több nap munka – több nap pihenő” logika mentén).
- **Stabil törzsgárda:** a táblázatban szereplő státuszok úgy lettek kialakítva, hogy a 12 órás nyitva tartás alatt mindig rendelkezésre álljon az alapfunkciókhoz szükséges létszám (pult/barista, konyhai előkészítés, mosogatás, háttérfeladatok), a forgalom várható alakulásához igazítva.
- **Megváltozott munkaképességű dolgozók:** a négy megváltozott munkaképességű munkavállaló **napi 6 órás részmunkaidőben** dolgozik, a 12 órás nyitvatartási időszávon belül elosztva. Beosztásuk úgy történik, hogy a forgalmasabb időszakokban (reggeli, ebéd környéke, délutáni csúcs) erősítsék a csapatot, miközben mindig van mellettük olyan kolléga, aki szakmailag és emberileg is támaszt nyújt.
-

A státuszok fő logikája:

- teljes munkaidős **üzletvezető**, aki a beosztásért, a rendelésekért, a napi működés irányításáért és az megváltozott munkaképességű munkavállalók integrációjáért felel
- teljes munkaidős **pultos/barista** dolgozók, akik felváltva látják el a 12 órás műszakokat (a munkaidőkeret és a pihenőnapok figyelembevételével)
- a konyhai előkészítésért és a hidegkonyhai termékekért felelős dolgozók, akik a 12 órás nyitvatartási ablakon belül szintén rotáció szerint dolgoznak

-
- a **napi 6 órás** megváltozott munkaképességű munkavállalók, akik a mosogatási, előkészítési, csomagolási és egyszerű pultkiszolgálási feladatokban vesznek részt.

Ez a struktúra biztosítja, hogy:

- a kávézó a hét minden napján, egységes, kiszámítható nyitva tartással legyen jelen a város életében
- a 12 órás műszakos rendszer ellenére a munkavállalók beosztása megfeleljen a munkaügyi szabályoknak (pihenőnapokkal, munkaidőkerettel)



9. Összegzés

A 2026. évre 72 000 E Ft nettó árbevétellel, 84 176 E Ft költséggel és –12 176 E Ft tervezett eredménnyel számolunk, részletesen bemutatott költségszerkezettel. A működés tárgyi feltételeit egy 10 314 E Ft értékű eszközállomány biztosítja, amely nem egy évre, hanem hosszabb távra teremti meg a zavartalan üzemelés alapját. A személyi jellegű ráfordítások összege meghaladja az 50 000 E Ft-ot ebben benne van négy megváltozott munkaképességű munkavállaló integrált foglalkoztatása is, ami egyszerre jelent munkahelyteremtést és tudatos társadalmi felelősségvállalást.

A tervezett negatív eredmény forrása a betanítási időszak, a nagymennyiségű kisértékű eszköz tárgyévből felmerülő értékcsökkenése, valamint az év első négy hónapjában kieső bevétel. Az első év feladata a helyi brand felépítése, a működés folyamatos monitorozása és igazítása a vásárlói szokásokhoz és visszajelzésekhez.

A koncepció része, hogy a kávézó, ahol csak lehet, helyi termelőkre és beszállítókra támaszkodjon, ezzel erősítve a gödöllői és térségi gazdasági szereplőket. Elhelyezkedése természetes módon illeszkedik a város turisztikai és városépítészeti elképzeléseihez: a Városháza és a Gödöllői Királyi Kastély közötti tengelyen olyan pontként jelenik meg, amely összeköti a mindennapi ügyintézt, a városi életet és a turizmust. A projekt támogatása ezért nem pusztán egy új vendéglátóhely megnyitását jelenti, hanem egy átgondolt, hosszú távon is fenntartható várospolitikai döntést, amely egyszerre szolgálja Gödöllő gazdasági érdekeit, turisztikai vonzerejét és közösségi értékeit, miközben visszafogott, de egyértelmű módon példát mutat az esélyegyenlőség gyakorlati megvalósítására.

EGY HAVI TERVEZETT BÉRKÖLTSÉG

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Munkakör	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V	H	K	
Üzletvezető	D	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	
Műszakvezető 1	D	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	SZ	SZ	D	VD	SZ	SZ	
Műszakvezető 2	SZ	SZ	SZ	D	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	D	SZ	SZ	SZ	D	VD	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D	
Pultos 1	D	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D
Pultos 2	SZ	SZ	SZ	D	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	D	SZ	SZ	SZ	D	VD	D	SZ	D	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D
Pultos 3	D	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	SZ	D	D	SZ	D	SZ	SZ	D	D
Pultos 4	SZ	SZ	SZ	D	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	D	SZ	SZ	SZ	D	VD	D	SZ	D	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D
Konyha 1	D	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	D	D	D	SZ	SZ	D	SZ	D	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D
Konyha 2	SZ	SZ	SZ	D	D	D	SZ	SZ	D	D	SZ	SZ	SZ	VD	D	D	SZ	SZ	SZ	D	VD	D	SZ	D	SZ	D	D	SZ	SZ	D	D
MMK 1	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE
MMK 2	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU
MMK 3	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE
MMK 4	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU	DU	DU	SZ	SZ	DE	DE	DE	DE	DE	SZ	SZ	DU	DU	DU

Munkakör	Munkaóra /nap	Munkanap	Vasárnap (+50%)	Összes óra	Bruttó Órabér	Bruttó bér	Nettó bér	Járlék (13%)
Üzletvezető	8	22	0	176	3 500 Ft	616 000 Ft	412 720 Ft	80 080 Ft
Műszakvezető 1	12	13	2	192	2 800 Ft	537 600 Ft	360 192 Ft	69 888 Ft
Műszakvezető 2	12	13	2	192	2 800 Ft	537 600 Ft	360 192 Ft	69 888 Ft
Pultos 1	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
Pultos 2	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
Pultos 3	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
Pultos 4	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
Konyha 1	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
Konyha 2	12	13	2	192	2 200 Ft	422 400 Ft	283 008 Ft	54 912 Ft
MMK 1	6	22	0	132	1 890 Ft	249 480 Ft	167 152 Ft	- Ft
MMK 2	6	22	0	132	1 890 Ft	249 480 Ft	167 152 Ft	- Ft
MMK 3	6	22	0	132	1 890 Ft	249 480 Ft	167 152 Ft	- Ft
MMK 4	6	22	0	132	1 890 Ft	249 480 Ft	167 152 Ft	- Ft
				Havi bér összesen	5 223 520 Ft	3 499 758 Ft	549 328 Ft	

Hatolkai Máté Barnabás
ügyvezető igazgató

Gödöllői Piac Üzemeltető és
Szolgáltató Kft.

Gödöllő

Tárgy: A 2026. évi üzleti terv véleményezése

Tisztelt Igazgató Úr!

A Gödöllői Piac Kft. 2026. évi üzleti tervéről kért véleményemet az alábbiakban közlöm.

A tervet és annak szöveges értékelését jól felépítettnek és megfelelően indokoltnak tartom.

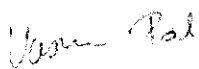
Indokoltnak tartom a 2026. évi tervezésnél elsősorban a 2025. évi tény adatokból való kiindulást, valamint figyelembe venni a 2026-ban elkészülő kávézó (vendéglátóhely) üzemeltetéséhez kapcsolódó bevételeket és kiadásokat.

A költségek visszafogott mértékű tervezése az üzleti terv szöveges indoklásában levő részletezés alapján elfogadható.

Összességében a feladatellátáshoz kapcsolódó költségek és a bevételi lehetőségek – megítélésem szerint – teljeskörűen figyelembevételre kerültek.

A Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. 2026. évi üzleti tervét elfogadásra javaslom.

Budapest, 2026. február 16.



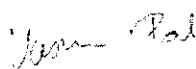
Könyvvizsgáló cég képviselőjének aláírása

Képviselőre jogosult neve: Vasvári Pál

Könyvvizsgáló cég neve: Vasvári-Audit Számviteli és Pénzügyi.
Szolgáltató Kft

Könyvvizsgáló cég székhelye: 1039 Budapest, Zrínyi utca 41

Nyilvántartási szám: 004374



Kamarai tag könyvvizsgáló aláírása

Kamarai tag könyvvizsgáló neve: Vasvári Pál

Nyilvántartási szám: 007076

K I V O N A T

A Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft- Felügyelő Bizottsága
2026. 02. 17-én
megtartott ülésének jegyzőkönyvéből.

1./2026. (02.17.) sz. FB határozat

A Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. Felügyelő Bizottsága 2026. február 17-én megtárgyalta a Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. 2026. évi Üzleti tervét, melyet

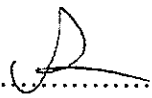
72 000 e Ft tervezett bevétellel
84 176 e Ft tervezett kiadással
-12 176 e Ft tervezett eredménnyel

javasol a Képviselő-testület felé elfogadásra.

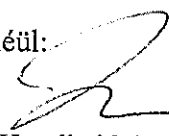
2./2026. (02.17.) sz. FB határozat

A Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. Felügyelő Bizottság megtárgyalta és elfogadásra javasolja a Képviselő-testület felé a Gödöllői Piac Üzemeltető és Szolgáltató Kft. Ügyvezető Igazgatójának – Hatolkai Máté Barnabásnak - havi munkabérének 15 % -kal történő emelését.

Gödöllő, 2026. február 17.

.....

Nagy Péter
FB elnök

A kivonat hitelül:


Hatolkai Máté Barnabás
Ügyvezető