

# **Zöldház Egészség Centrum**

Bio panzió .....ahol az étel gyógyít!

## **Befektetési lehetőség**

Készítette: Visontai Béla, tulajdonos - ügyvezető  
Dátum: Gyenesdiás, 2010 június 25.  
Cím: H-8315 GYENESDIÁS Kossuth u.16  
Honlap: <http://ww.zoldhazec.hu>  
Email: [info@zoldhazec.hu](mailto:info@zoldhazec.hu)

# 1. Bevezetés

Az elmúlt évtizedekben világméretben és Magyarországon is egyre romlik a termőföldeken megtermelt áruk, és az ezekből készült ételek minősége. Ezáltal egyre inkább romlik az emberek egészségi állapota.

Külföldön már régebb óta, de napjainkban itthon is egyre többen keresik a meglévő betegségekre a természetes gyógyulás lehetőségét, vagy eleve a betegségek megelőzését. Az egészség megőrzése most már sok helyen hosszú távú befektetés is egyúttal.

30 éves idegenforgalmi – vendéglátó ipari gyakorlatunkon belül 1990 óta foglalkozunk a reform étkeztetéssel, mindezt 4 éve bio minősített alapanyagokból.

Az általunk kínált, gyártott ételek nagymértékben segítik már rövidtávon is a különböző korosztályok egészségi állapotát.

A szakmai elképzeléshez, a megszerzett gyakorlathoz mindeztidáig hiányzott a tőkeerős háttér. A lehetőségek gyors kihasználásához, a vállalkozás pénzügyi helyzetének stabilizálásához keresünk befektetőt, befektető társat.

„Kis cég – egyedi kínálat – nagy lehetőség”.

## 2. VISONTAI Kft

1990-ben nyitottuk meg Keszthelyen az OÁZIS Reform Éttermet, mely a mai napig az egyetlen vegetáriánus étterem az országban, egy 23 ezer lakosú településen, amely változatlan kínálattal működik. A kínálat lényege a régi időknek megfelelően, a zöldségek – gabonákból készült ízletes reform ételek.

Az évek során, új receptúrák kialakításával, az ételeken kívül, élelmiszergyártói tapasztalatra is szert tettünk (krémeik, pástétomok, gabonakolbász, húshelyettesítők, vákuumcsomagolt készételek).

2006-ban Gyenesdiáson megnyitottuk a ZÖLDHÁZ EGÉSZSÉG CENTRUMOT, mely a „prototípusa”, kísérleti helye a teljes elképzelésnek.

### Tevékenységek:

- a) szállásszolgáltatás: 44 férőhelyes panzió, ahol cél a teljes ÖKO irány kialakítása (szobák berendezésétől, az energiatakarékos megoldásig)
- b) 30 + 30 fős étterem, elsősorban hazai bio alapanyagokból készült, reform ételkínálattal és húsételekkel.
- c) egyedi (magyaros ízű) élelmiszergyártás, friss vagy fagyasztott termékekkel, snack termék 6 féle ízben
- d) bio bolt – kereskedés, melynek kínálata elsősorban hazai termékek
- e) a megszerzett tapasztalatok átadása (oktatás) családok és szakemberek részére (reform szakács képzés, átképzés)

### 2.1. Szakmai és tulajdonosi háttér

Dolgozói létszám 2009-ig 6 fő, jelenleg 9 fő.

Két, főiskolai végzettségű, vezetői tapasztalatokkal rendelkező tulajdonos, 20 éves, egyedi elméleti és gyakorlati tapasztalata a családi - és közétkeztetésen keresztül a négycsillagos szállodai étkeztetésig.

Egy – egy szakács, szakácsnő és általános kisegítő, akik meghatározói az eddigi eredményeknek, és 5 éves munkájuk alapján 2,5 – 2,5 %-ban tulajdonosai lesznek a vállalkozásnak.

Továbbá: 1 szakács, 1 pék és 1 fő vendéglátó ipari főiskolát végzett és piackutatásban gyakorlatot szerzett szakember, 1 fő takarító.

### 2.2. Elért eredmények

- a) 2007-től folyamatos értékesítési lehetőséget kaptunk a Magyar Biokultúra Szövetség által üzemeltetett, és Biokontroll Hungária Nonprofit Kft által ellenőrzött a budapesti bio piacon. Saját termékeink mellett bio halakat és más húskészítményeket forgalmazunk.
- b) Egyedi tevékenységünk által az első magyarországi idegenforgalmi
- c) „Komplexum” vagyunk, mely kiérdemelte a PRÉMIUM HUNGARICUM HÁZ címet.

- d) Teljes termékskálánk a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft által ellenőrzött.
- e) Termékeink reform – bio boltokban, és két nagykereskedésben is megtalálhatók.

**Főbb termékeink:**

- a) PRÉMIUM HUNGARICUM védjegyes, helyben őrölt, tönkölybúzából készült ropogósok, zöldségekkel ízesítve. Megfelelő mennyiség gyártása és piaci bevezetés esetén a chips–eket válthatja egészséges termékekre.
- b) Krémek és pástétomok, melyeket a vegetáriánusok és húsfogyasztók egyaránt szívesen fogyasztanak.

**Egyedülálló termék az újonnan kifejlesztett BIO harcsamájpástétom!**

- c) Teljes gabonaszemekkel készülő levesek, pörköltök, fasírozottak, melyeknek nagy szerepük lehet az egészséges családi és közétkeztetésben is.
- d) Teljes őrlésű tönkölybúzából készült magvas és élesztőmentes kenyér.

## **3. Fejlesztési lehetőségek**

### **3.1. Bio termékek boltja**

A hazai kínálatban kevés a valóban bio termékeket forgalmazó élelmiszer bolt. A friss árut termelőknek (zöldség, tej, gyümölcs) gondot okoz a folyamatos értékesítés. A tapasztalat szerint egy legalább 70 ezres lakosú településen már megfelelő fizetőképességű kereslet van a gazdaságos üzemeltetéshez. Célszerű egy kis étkezési lehetőséget is biztosítani.

### **3.2. Élelmiszergyártás**

Az elmúlt három évben sok gabonaalapú, magyaros étel lett kifejlesztve (levesek, főételek, desszertek), valamint magkrémek, pástétomok, és az egészségtelen chipseket helyettesítő tönkölyropogósok. A jelenlegi gyártás mennyisége gépbeszerzésekkel, az épületen belüli szakosodással, két műszakkal 4-5 – szörösére növelhető. Megfelelő gépek kiválasztásával napi több mint 2000 adag étel készíthető. Bemutatók, kóstoló tartásával az értékesítés is megsokszorozható. A termékek nagy részénél csak hazai alapanyagot használunk. A gyártott termékek egy része exportképes, az ételek gyorsfagyasztásával igény esetén a termékskála.

### **3.3. Bio étterem(lánc)**

A keszthelyi étterem tapasztalatai alapján, ahol napi előfizetéses étkeztetés is folyik, sok városban, gyors megtérülési lehetőséggel reform étterem nyitható. A kialakított technológiát alkalmazva gazdaságosan üzemeltethető, és a szakemberek képzése, bevezetés után teljesen át lehet állni a bio kínálatra is.

### **3.4. Szállás**

A panzió ételkínálatával és a hozzá kapcsolódó bio bolttal emelkedik ki balatoni és a hazai szálláshelyek köréből. Tágas szobákkal, csendes környezettel. Az itt nyújtott étkezési lehetőséggel, egyedüli az országban. A környék adottságai által téli – nyári üzemeltetés lehetséges. Befogadóképessége jelenleg 44 fő.

A telek közművesítettsége kis befektetéssel lehetővé teszi mobil lakóházak telepítését (plusz 80 fő)

Öko tudatos műszaki kialakításuk esetén létrehozható már a tavaszi szezonra az első magyarországi öko – bio szálláshely. Az őszi turisztikai vásárokon, a külföldi katalógusokban való megjelenés által biztosítható gyors értékesítésük.

A szomszédos ingatlanok megvásárlásával (40.000m<sup>2</sup> + épületek; kb. 1 milliárd Ft) néhány éven belül négy csillagos szálloda, öko – bio turisztikai központ alakítható ki.

### **3.5. Oktatás, képzés**

Az egyedi ételkínálat miatt saját szakemberképzés szükséges, melyet a jelenlegi alkalmazotti kör lehetővé tesz. Az ismeretek leírása után egyedi oktatási anyag jöhet létre, melyet célszerű lenne bevezetni az általános szakácsképzésbe is. A keszthelyi vendéglátóipari szakközépiskola és a saját gyakorlati hely lehetővé tenné a komplex képzést.

## 4. A fejlesztések javasolt lépései

1. A termelőszint belső átalakításaival, eszközbeszerzéssel a gyártókapacitás növelése. Az egészséges, bio ételek iránti egyre nagyobb igény miatt stabil éves bevételi forrást jelent a vállalkozás részére. A jó minőségű magyar termékekre külföldön is nagy igény van.
2. Szálláshely energiatakarékos korszerűsítése, kapacitásbővítés mobilházakkal, szolgáltatásokkal. Az ingatlan öko tudatos fejlesztése. Eredménye: kapacitás jobb kihasználásának lehetősége, gazdaságosabb működés.
3. Értékesítő – marketing munka erősítése, mely kölcsönösen szolgálja a gyártott termékek és a szálláshely értékesítését is.
4. Bio bolt és étterem létesítése lehetőleg együtt Budapesten, majd a nagyobb városokban. Lehetőség szerint a Biokultúra Szövetség és a Premium Hungaricum Egyesület tagjainak bevonásával. Az egyedi konstrukcióval minőségi termékek esetében is versenyképes ár alakítható ki.
5. Oktatás.
  - a. Oktatóanyagok összeállítása a különböző korosztályok (óvodásoktól a szülőkhöz) részére az egészségtudatos étkezés érdekében.
  - b. Reform szakácsképzéshez új típusú élelmiszeranyag ismeret és szakácskönyv írása, bevezetése a szakiskolákba.

### 4.1. Erősségeink:

- szakmai hozzáértés, szerteágazó sok éves tapasztalat
- kidolgozott, bevált termékek
- minősítéseink, védjegyes termékek
- kitartás
- családi munkakörülmények és vendéglátás
- trendeket megelőző gondolkodás, termékek

### 4.2. Miért szükséges a befektető társ?

Az ingatlan vásárlásának körülményei, a kis összegű banki hitelek, valamint a 2009-es gazdasági válság likviditási problémákat okoztak folyamatosan. Mindezek ellenére a vállalkozás tevékenysége növekvő tendenciát mutat.

Megfelelő összegű befektetés biztosítja:

- az akadálymentes üzletmenetet
- a reklám lehetőségét
- a termelés növelését
- a pályázati lehetőségek kihasználását
- a koncepció teljes megvalósítását

## 5. Mellékletek

### 5.1. Munkatársak és szakmai múltjuk

**Visontainé Rabecz Anna:** vendéglátóipari üzemgazdász; 1978 óta dolgozik a vendéglátásban, Danubius vállalatnál szerzett szállodai és utazási irodai gyakorlatot; 1990-ben, a keszthelyi OÁZIS REFORM ÉTTEREM megnyitásától foglalkozik az ételek reform változatainak kialakításával. Az olvasott és megszerzett tapasztalatok alapján alakította ki a „Hét Vezér” főzési alapokat. A VISONTAI Kft alapítója, ügyvezetője. Feladata az ismeretek átadása, a minőség ellenőrzése, az egyedi kalkuláció, adminisztráció testre szabása.

**Visontai Béla:** vendéglátóipari üzemgazdász; 1978 óta dolgozik a vendéglátásban; éttermi, szállodai és játékkaszinói ismeretekkel, vezetői tapasztalatokkal rendelkezik. Danubius vállalatnál, majd az Első Játékkaszinó Vállalatnál dolgozott szakmunkás és vezetői beosztásokban. 1990-ben nyitotta a keszthelyi OÁZIS REFORM ÉTTERMET. 2001 után a hévízi Hotel Aquamarin, majd a Hotel Európa Fit vezetője. A VISONTAI Kft alapítója, ügyvezetője. Feladata az árubeszerzés, értékesítés, üzletkötés, munkáltatói jogok gyakorlása.

**Kondics László:** szakács; a Danubius Vállalat Hotel Aqua vegetáriánus éttermében dolgozott 8 évig; vállalkozóként kisvendéglőt üzemeltett, majd más szakmákban szerzett tapasztalatok után szakmai érdeklődése révén a Zöldház EC-nál kötött ki. 2007-től a konyha és élelmiszergyártás kreatív irányítója, a bio piaci értékesítésben, kitelepülésekben fő szerepet játszik.

**Tóth Katalin:** szakács képzettséggel fő feladata az ételek főzése; íz érzékével biztosítja az egyedi minőséget; új ételek kialakításában kreatívan részt vesz.

**Varga Szabina:** betanított, sokoldalú dolgozó; fő feladata a raktározás, kiszállítás előkészítése, ezek és a gyártás adminisztrálása, a szobák takarítása és felügyelete.

#### **További személyzet:**

1 fő cukrász; kezdő szakember, elsődleges feladata a sütőipari termékek gyártása

1 fő pék, gyakorlott, fő feladata a ropogósok gyártása

1 fő takarítónő