

## KÉPVISELŐ-TESTÜLETI ELŐTERJESZTÉS

**Előterjesztő:** Dr Mező Barna *osztályvezető*

**Tárgy:** A „Hajdúkerületi – Hús” Állattenyésztő és Húsfeldolgozó Nonprofit Kft likviditási terve és a 2022. évi koncepciója

**Ügyintéző:** Széles Gabriella

**Iktatószám:** .....- /2021

**Melléklet:** 1 db

**Feladatot jelent:** Nyakas Tibor *osztályvezető*

**Véleményező bizottság:** Gazdasági, Fejlesztési és Környezetvédelmi Bizottság  
Pénzügyi Ellenőrző és Mezőgazdasági Bizottság

**Bizottsági elnök:** Bertalan János  
Kovács Attila

**Egyéb véleményező szerv:** -

**Törvényességi véleményezésre benyújtás időpontja:**

**Törvényességi ellenőrzést végezte:** Koláné Dr. Markó Judit jegyző .....

**Látta:** Koláné Dr. Markó Judit jegyző .....

**Egyéb meghívottak:**

NYÍLT ÜLÉS / ZÁRT ÜLÉS



## Hajdúböszörményi Polgármesteri Hivatal

### VÁROSFEJLETSZÉSI ÉS VÁROSÜZEMELTETÉSI OSZTÁLY

4220 Hajdúböszörmény, Bocskai tér 1.  
(52) 563-200 Fax: (52) 563-296  
www.hajduboszormeny.hu

Tisztelt Képviselő-testület!

Tájékoztatom a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a 27/2021. (I.29.) kormányrendelettel kihirdetett veszélyhelyzet jelenleg is fennáll, azonban a Kormány 307/2021. (VI.5.) kormányrendeletében (a továbbiakban: kormányrendelet) a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról szóló 2011. évi CXXVIII. törvény egyes rendelkezéseinek eltérő alkalmazásáról döntött.

A kormányrendelet 1.§-a alapján a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról szóló 2011. évi CXXVIII. törvény 46. § (4) bekezdésétől eltérően a települési önkormányzat képviselő-testülete, a fővárosi, megyei közgyűlés, illetve ezek bizottsága feladat- és hatáskörét maga gyakorolja. A rendelkezés 2021. június 15. napjával lépett hatályba.

Hajdúböszörmény Város Önkormányzat Képviselő-testülete 2019. december 23. napján megalapította a „Hajdúkerületi –Hús” Állattenyésztő és Húsfeldolgozó Nonprofit Kft – t. (a továbbiakban: Kft.). A Debreceni Törvényszék 2020. január 09. napján elrendelte a Kft. cégnyilvántartásba történő bejegyzését.

A Kft. 2020.02.01-én kezdte meg munkáját a Hajdú-tanyán, az önkormányzati tulajdonban lévő vágóhídon és húsfeldolgozó üzemben. Majd a Polgármesteri Hivatalban működő büfé és étterem működtetését is átvette 2020 májusától. A cég elsődlegesen olyan területen lát el feladatot, mely korábban az önkormányzat érdekeltiségébe tartozó Városgazdálkodási NKft ágazataként működött és veszteséget termelt. A hivatali konyha esetében a Városüzemeltetési Intézmény működtette az éttermet szintén veszteségesen.

A Kft ügyvezetője által 2021. 11.16-án küldött levélben (1. számú melléklet) a cég 2022. évi működésére vonatkozó elképzelések szerepelnek, melyekben új elemként jelentkezik a húsbolt működésének beindulása, mely újabb lehetőség a Kft számára.

Kérjük a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy szíveskedjen az előterjesztést megtárgyalni és az alábbi határozati javaslatot egyszerű többséggel elfogadni!

## HATÁROZATI JAVASLAT

Hajdúböszörmény Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a „Magyarország helyi önkormányzatairól” szóló 2011. évi CLXXXIX tv. 112. § (1) bekezdése alapján A „Hajdúkerületi – Hús” Állattenyésztő és Húsfeldolgozó Nonprofit Kft likviditási terve és a 2022. évi koncepciója című előterjesztést megtárgyalta, és az alábbiak szerint dönt:

**A Képviselő-testület elfogadja a koncepcióban foglaltakat és felkéri az ügyvezetőt a koncepcióban foglaltaknak megfelelő üzleti terv összeállítására, azzal a kikötéssel, hogy csak nyereséges üzleti terv javaslatot terjeszthet a Képviselő-testület elé.**

Határidő: 2021. december 11.-ig az üzleti terv elkészítésére és beterjesztésére

Felelős: Kovács Csaba ügyvezető

*Hajdúböszörmény, 2021. november 17.*



*Dr Mező Barna*

osztályvezető

## Hajdúkerületi-Hús Nonprofit Kft. üzleti koncepciója és szükséges beruházásai 2022. évben

### Vágóhíd és húsfeldolgozóüzem:

A vágóhídon 2021 szeptemberében elkezdődött ROHU pályázat megvalósulása 2022 január végére várható. Természetesen ez idő alatt is megpróbálunk a lehetőségekhez mérten a legnagyobb kapacitás kihasználtsággal működni. A pályázat megvalósulása után a vágóhíd kapacitását duplájára szeretnénk emelni a lehető legrövidebb időn belül, ami a jobb és gyorsabb gépeknek, a hűtőkapacitás bővítésének, a modernizált árukiadónak, illetve az üzleti kapcsolatoknak köszönhetően megvalósítható. Ez biztosítja a húsfeldolgozó még több alapanyaggal való ellátását, így szinte 100%-ban el tudjuk látni a leendő húsboltunkat, a saját és a közétkeztetés konyháit is. Azonban ebben az esetben húsvizsgálatot kell foglalkoztatni, valamint 2022 év elején a vágóhíd zavartalan üzemeltetéséhez elengedhetetlen több kisebb beruházás megvalósítása, mint a karámbővítés és vágóhídi hulladéktároló építése (hűthető, mosható). Ezeknek a megvalósításra nem csak a nagyobb kapacitás elérése miatt, hanem állatjóléti, állategészségügyi és élelmiszerhigiéniai szempontból is szükség van. Ezeket a munkálatokat, amennyiben a hozzá való anyagokat meg tudjuk vásárolni, saját dolgozókkal el tudjuk készíttetni. 2021 év végén vagy 2022 év elején szükséges a bérvághási díjaink felülvizsgálata, az emelkedő energiaárak miatt, de figyelembe kell venni más piaci szereplők szolgáltatási árait is. Nagy hangsúlyt kell fektetni a gyors, precíz és kifogástalan munka elvégzésére.

A húsfeldolgozó üzemben szintén folynak a ROHU pályázat munkálatai, de sajnos ezek is 2022 január végére készülnek el. Ennek köszönhetően egy modern és nagyobb kapacitású hagyományos füstölő fog rendelkezésünkre állni, az érlelőnk mely 3 helyiségből fog állni a legmodernebb gépészettel lesz felszerelve (egyszerre fogja irányítani a légsebességet, a hőmérsékletet és a páratartalmat). Evvel az érlelővel bátran tudjuk készíteni a füstölt és érlelt termékeket, különösen a saját húsboltunkba, illetve a Hortobágyi Nemzeti Parknak. A most elkészült csontozónk, melyben helyet kap egy nagy teljesítményű bőrkézőgép is sokkal világosabb és gyorsabb, precízebb munkát tesz lehetővé. A húsfeldolgozó összes hűtőjének és fagyasztójának nagyobb kapacitásúvá lesz cserélve a gépészete. A fagyasztó gépészete túl lett méretezve, amiatt, hogy ha nem lenne elegendő a fagyasztókapacitás, akkor lehessen bővíteni (lehetőség van szendvicspanellel történő bővítésre). A felsorolt korszerűsítéseknek köszönhetően a húsfeldolgozó kapacitását és kihasználtságát rövid időn belül 80-90%-ra vagy akár teljes kapacitásra szeretnénk felvinni. Természetesen ehhez szükséges a saját boltunk megnyitása is. Addig is próbálunk a mai kor kihívásainak megfelelni és olyan termékpalettát kialakítani, amelyben helyet kapnának a nitrites pác só és E betű mentes termékek.

Jelen esetben a vágóhídon és a húsfeldolgozó üzemben 1 fő élelmiszermérnök, 6 fő hentes, 1 fő adminisztrátor (aki a szállítási feladatokat is ellátja), 1 fő takarító van állományban. Ahogy sikerül a nagyobb kapacitást elérni a vágóhídon és a húsfeldolgozóban akkor a közétkeztetés, a Fürdőkeri Étterem, a Városháza Étterem részére teljesen tudnánk biztosítani az alapanyagot (kockázott, csíkozott, szeletelt, darált húсок). Viszont ehhez lehet, hogy létszámbővítésre lesz szükség (kisegítő segédmunkás).

### Városháza Étterem és Büfé:

Az étteremben a gimis diákok a jelenlegi szerződés szerint január végéig fognak étkezni. Ezt a tevékenységet szeretnénk tovább folytatni, ezzel is a Hajdúkerületi-Hús Nonprofit Kft. bevételét növelni. A diákok étkeztetésén kívül az étteremben a város lakosai számára is étkezési lehetőséget biztosítunk, helyben fogyasztással, valamint saját gépjárművel házhozszállítással is. Szeretnénk még szélesebb körben kiszolgálni az Önkormányzat dolgozóit, illetve a város lakosságát hidegtálak, pogácsák, rendezvények biztosításával.

A Büfében a Polgármesteri Hivatal, a Földhivatal, a rendőrség, a Járási Hivatal dolgozói, valamint a gimnáziumi tanulók, illetve a hivatalba érkező ügyfelek is lehetőséget kapnak a helyben fogyasztásra, illetve az ebéd és különféle termékek megrendelésére.

A konyhán szeretnénk elkészíteni azokat a készételeket, melyek a leendő húsboltban lennének értékesítve (töltött káposzta, toroskáposzta, pörköltök, hagymás vér stb.).

Ebben az ágazatban a konyhán 1 fő élelmezésvezető, 2 fő szakács, 2 fő konyhai kisegítő és 2 fő büfé eladó dolgozik. Az étteremben a felszolgálat és a takarítást a felsorolt dolgozók végzik.

### Hajdú-tanya:

A cég működésének szerves része a Hajdú-tanya is, hiszen az itt felnevelt állatok adják a cég tevékenységének alapját. A dolgozói kapacitást és a telepvezető szakmai tudását kihasználva a tanyán 2022-ben szeretnénk a fehér sertés koca állományunkat 42 db-ról 80-100 db felvinni. A malacokat az Önkormányzat (Start munkaprogram) és más tenyésztők felé adnánk el (Alföldi Sertés Mg. Szövetkezet). A mangalica koca állományunkat 23 db-ról 40-re szeretnénk emelni. A malacokat szintén az Önkormányzat (Start munkaprogram) felé szeretnénk értékesíteni (megint egyre nagyobb a kereslet a mangalica húsról, illetve az ebből készült termékekre, melyeknek az elkészítéséhez rendelkezünk a vágóhídon és a húsfeldolgozóban minden feltétellel).

A szarvasmarha állományunkat szeretnénk felvinni egy kb. 150-200 db anyatehénre, ezen belül is szeretnénk folytatni a 2021-ben elkezdett tisztavérű magyar tarka törzstenyésztet kialakítását. A bika borjak az Önkormányzat felé (Start munkaprogram) vagy más felvásárlók irányába lennének értékesítve. Az üsző borjak az anyatehén állomány pórlására és hízatlásra lennének felhasználva. A szarvasmarha állományunkat tavasztól őszig legeltetni szeretnénk a város több pontján, ezzel rendezben tartanánk több zöldterületet is (sintérház és szennyvíztelep környéke, Csónakázó-tó és környéke, csordalegelő bokros, fás részei).

Sajnos azonban a tanyán történő gazdálkodásnál figyelembe kell venni a magas takarmányárak alakulását és ennek függvényében kell a döntéseket meghozni. Továbbá meg kell várni a Debreceni Egyetemmel való együttműködésről szóló tárgyalások eredményét.

A Hajdú-tanyán 1 fő telepvezető, 1 fő adminisztrátor, 5 fő állatgondozó dolgozik, illetve a cég egészíti ki 7 fő közfoglalkoztatott bérét is. Ezeket figyelembe véve viszont el kellene gondolkodni a Hajdú-tanya működtetésén, hiszen ennyi emberrel sokkal nagyobb volumenben lehetne dolgozni, akár juhállomány, akár tojótyúkállomány fejlesztésével, hiszen a hússokra és húsféleségekre, valamint a tojásra szükség van a város cégeinek konyháin, illetve a leendő húsboltban is.

### Húsbolt:

A húsboltra elnyert ROHU pályázat megvalósulása 2022 első félévében várható. A pályázati pénzen kívül saját erőre is szükség lesz a bolt beüzemeléséhez (öltöző, zuhanyzó, raktárak, irodák felszerelése). A boltban kezdetben 3 fő dolgozóval számolunk, melyet reményeink szerint rövid idő alatt 4 főre ki kell egészíteni. A húsboltnál csak tervezgetni tudunk, de azért havi 10 millió forint bevétellel számolni kell, ami a bejáratást követően remélhetőleg emelkedni fog. A húsbolt éves bevétele és eredményessége nagyban függ a nyitás időpontjától.

Hajdúböszörmény, 2021.11.16.

Kovács Csaba  
ügyvezető