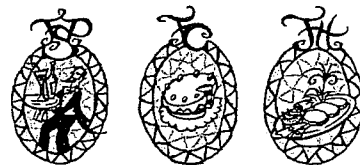




Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann-ház
Teri néni étterme – Friedmann Party Service
Cukrászat - Hidegkonyha
2040 Budaörs Ifjúság utca 22.
Tel: 06-23-420-969; 06-23-420-801 Fax: 06-23-500-569
e mail: friedmann@friedmann.hu www.friedmann.hu



Címzett:
Csík Edina
Főépítész
Budaörsi Önkormányzat Építési osztály

Feladó:
Friedrich Antal
Ügyvezető igazgató
Friedmann Kft.

Tárgy:
Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann-ház üzletfejlesztés, munkahelyteremtés

Tisztelt Főépítész Úrhölgy!

A Friedmann Vendéglátó Kft. fejleszteni szándékozik az éttermét.

A beruházás a Budaörs 2020 tervhez szorosan csatolható. A fejlesztési tervünket, melyet, mint üzleti tervet mellékeltem, rajzokkal és teljes leírással.

Közvélemény kutatást végeztünk, a vendégeink között, és a fejlesztési tervünket alátámasztja az eredmény, miszerint igény van egy mediterrán jellegű nagy teraszos, jól megközelíthető, elfogadható árakkal üzemelő, Cukrászda&Grill étteremre.

A Friedmann Vendéglátó Kft. teljes egészében Budaörsi vállalkozás. Fejlesztését magán erőből kívánja végrehajtani.

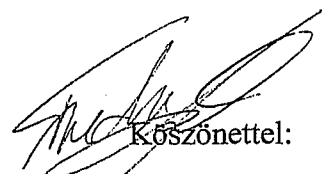
Jelenleg is 40 munkavállaló mindennapi megélhetését biztosítja, és ezen felül kíván munkahelyeket teremteni, mint ahogyan ez a Magyar gazdaság fellendüléséhez is elengedhetetlen.

A fejlesztés kivitelezéséhez területre van szükségünk, mely bőven áll rendelkezésre az adott helyszínen. Az önkormányzat tulajdonában lévő területet szeretnénk megvásárolni, amennyiben nem megvásárolható abban az esetben hosszútávra-bérletre gondoltunk.

A terület mérete 5*22 méter 110m².

Kérném az Önkormányzat hozzájárulását és engedélyét tervünkhöz

2010-06-22


Köszönettel:
Friedrich Antal
Friedmann Kft.



Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann-ház
Teri néni étterme – Friedmann Party Service
Cukrászat - Hidegkonyha
2040 Budaörs Ifjúság utca 22.
Tel: 06-23-420-969; 06-23-420-801 Fax: 06-23-500-569
e mail: friedmann@friedmann.hu www.friedmann.hu

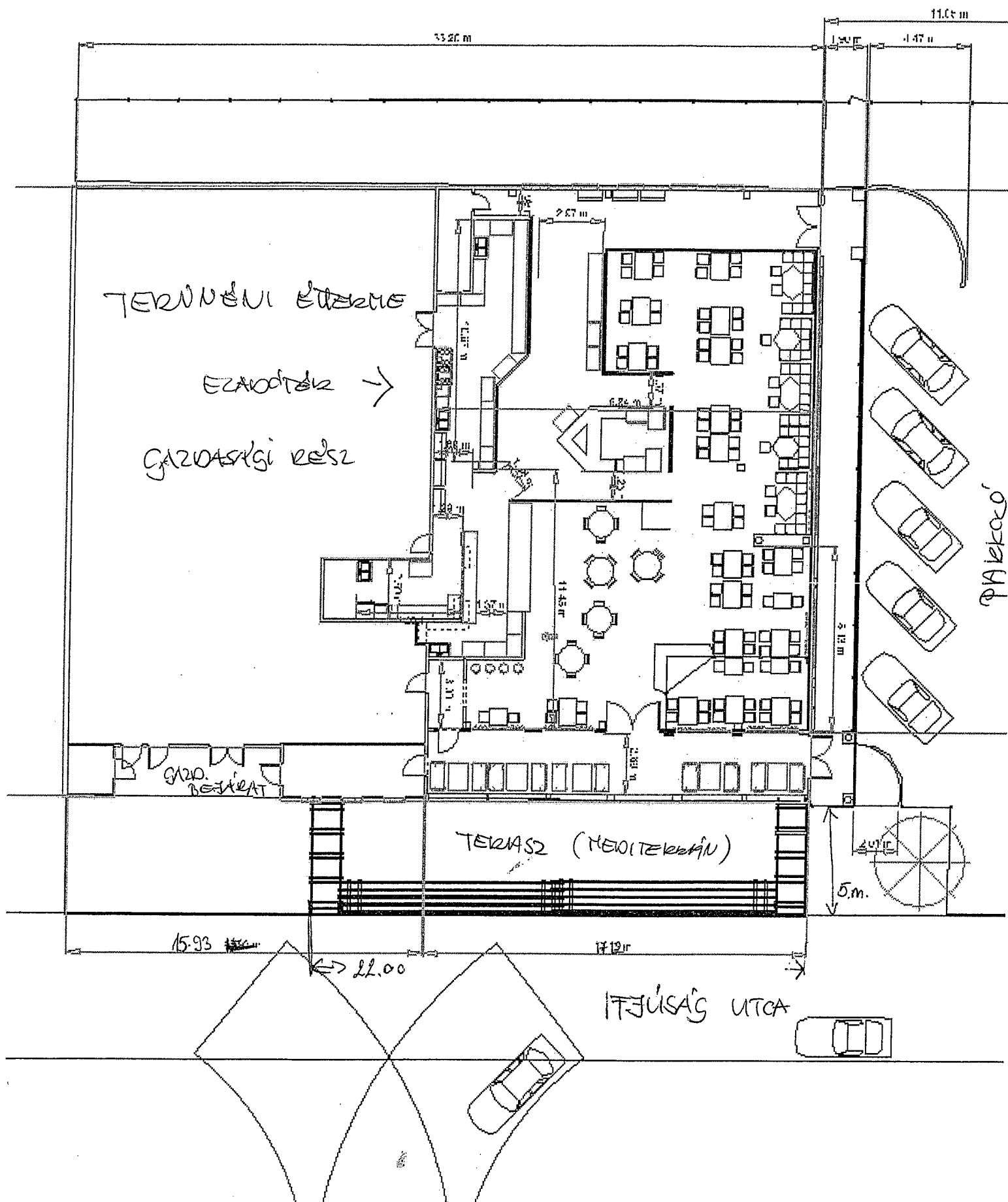


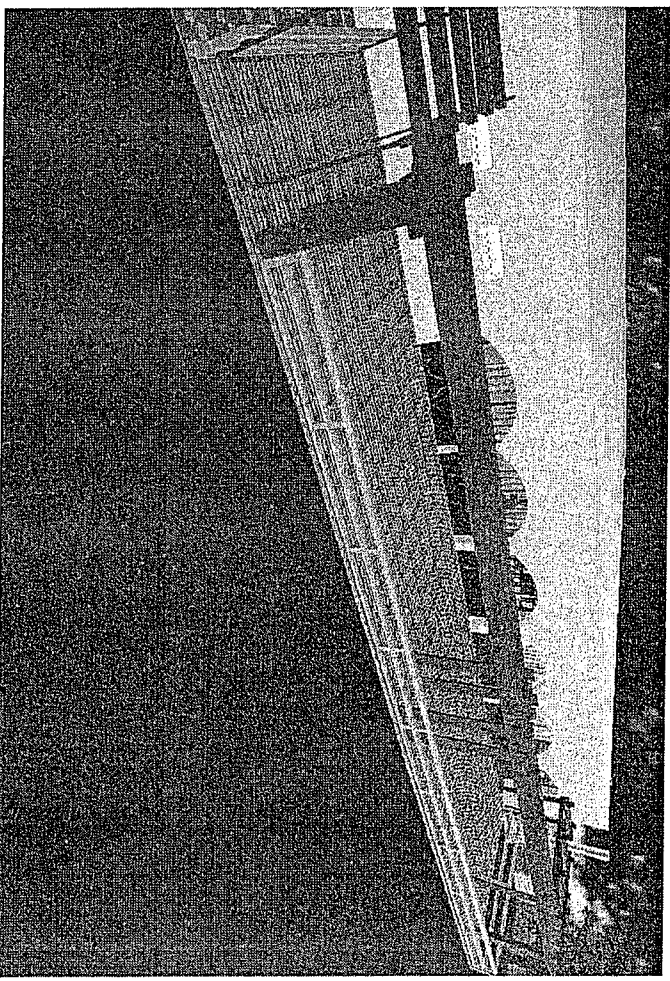
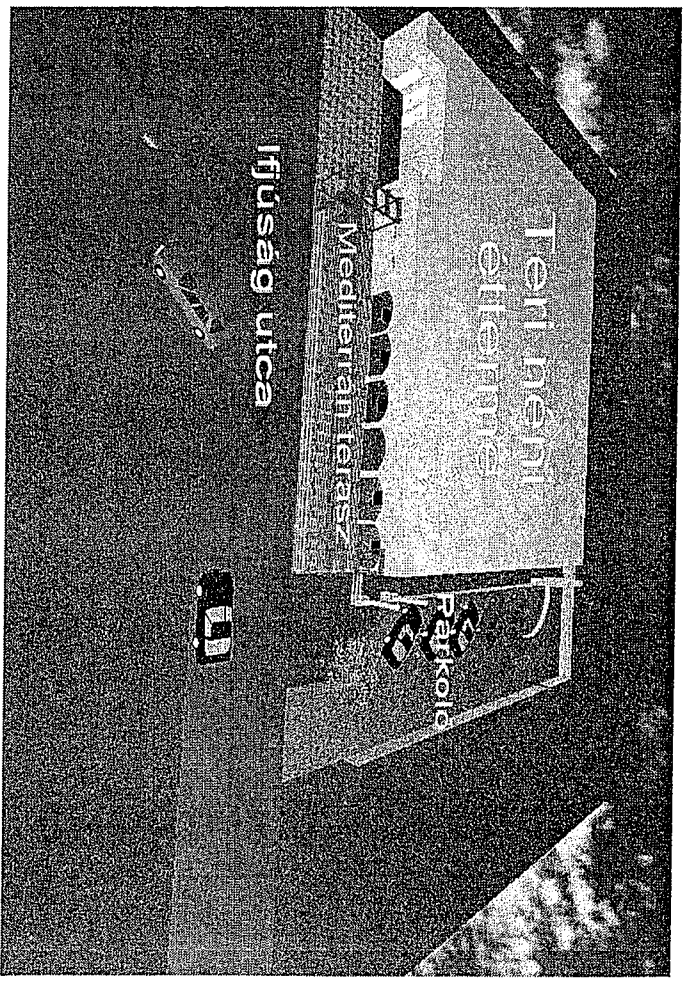
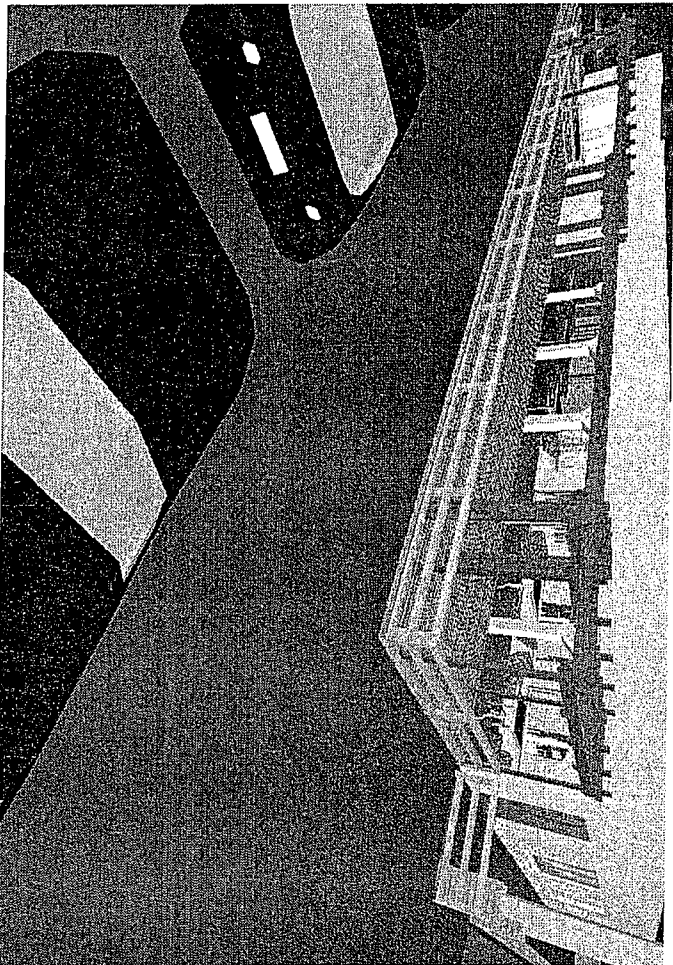
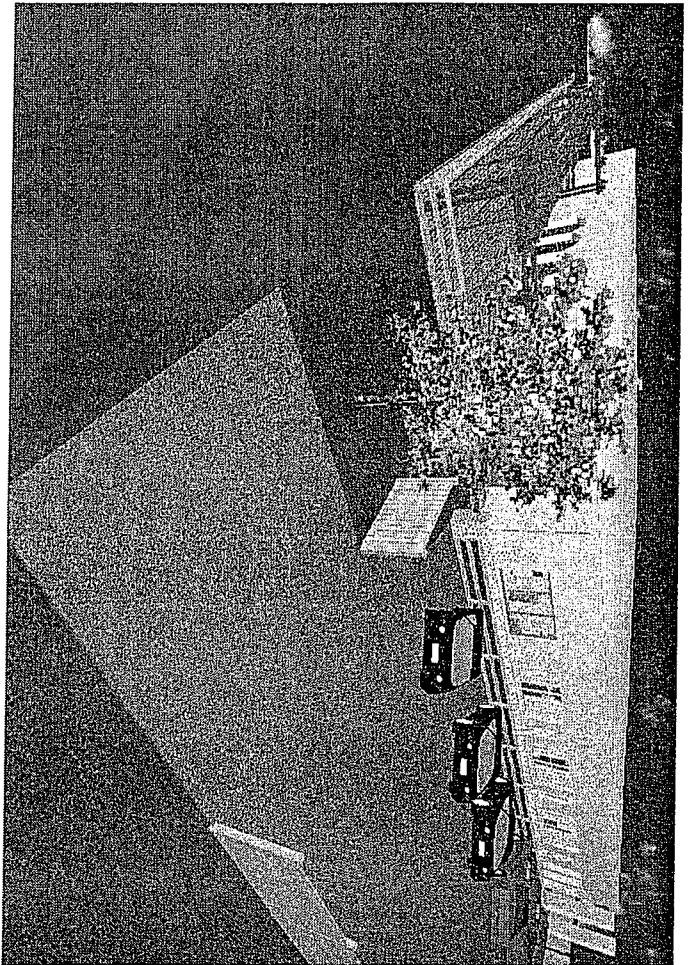
Tisztelt Budaörsi Önkormányzat!

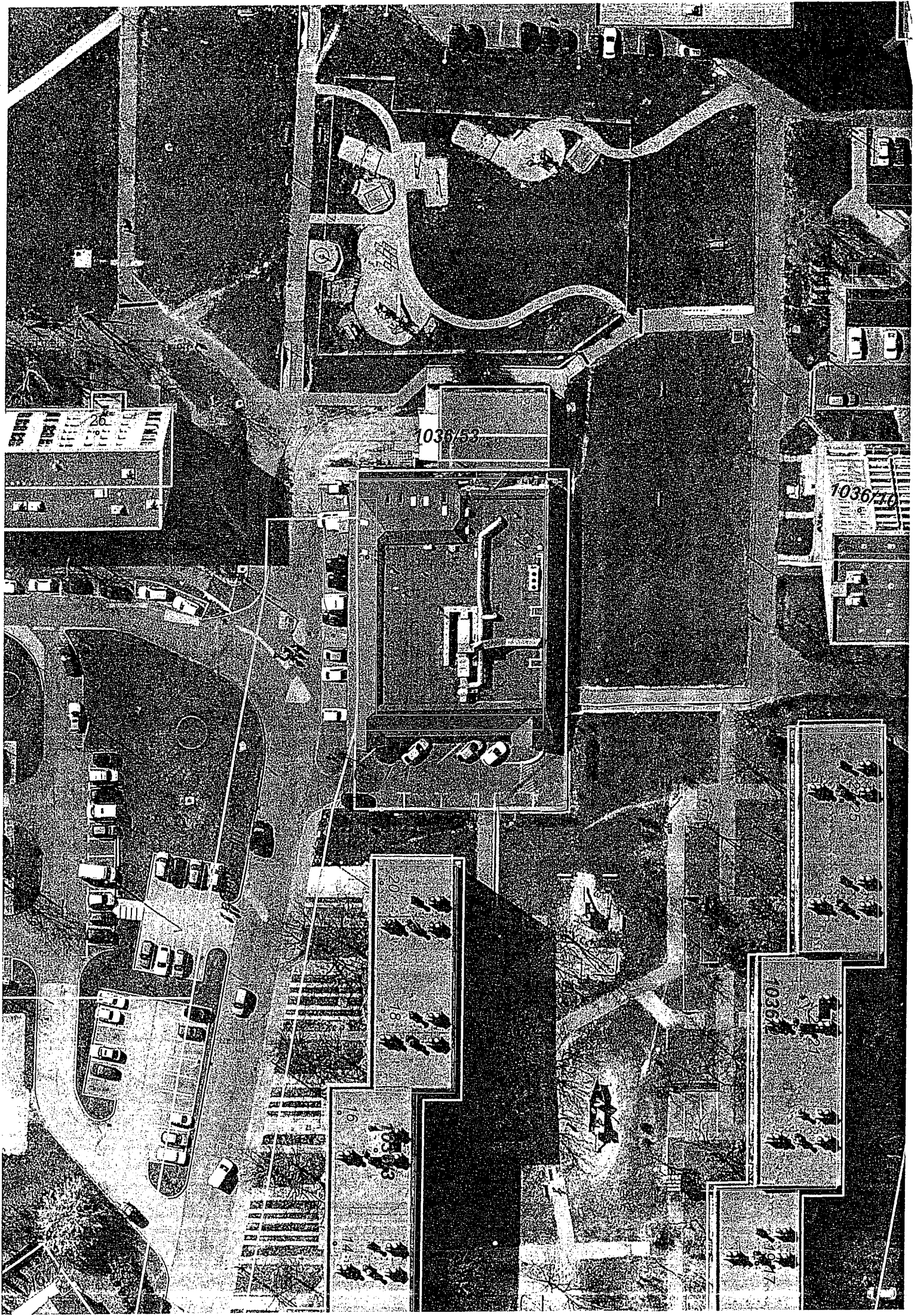
Tárgy: Területvásárlás

A Friedmann Vendéglátó Kft. üzemeltetésének bővítéséhez területvásárlásra van szükségünk.
A terület a Friedmann-ház árkaDOS terasz előtti rész 5 méter szélességben az épület hosszában 20 méter, azaz 100m².
Kérem, a hívatat, hogy igényünket és terveinket mérlegelve, értékesítsék az adott területet számunkra.

Friedrich Antal
Friedmann Vendéglátó Kft.









Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann Teri néni étterme – Friedmann Pa Cukrászat - Hidegkonyha
 2040 Budaörs Ifjúság utca 22.
 Tel: 06-23-420-969; 06-23-420-801 Fax: ()
 e mail: friedmann@friedmann.hu www.friedmann.hu

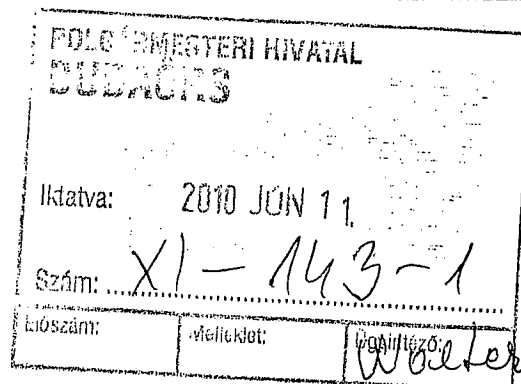


20100611-1226-036113-1-00

Üzleti Terv

1. A vállalkozás alapadatai

Cégnév:	Friedmann Vendéglátó Kft.		
Alapítás éve:	2000		
Fő tevékenység:	Vendéglátás		
Székhely:	2040 Budaörs, Ady Endre utca 11.		
Fő telephely:	2040 Budaörs, Ifjúság utca 22.		
Fő telephely neve:	Friedmann-ház		
Étterem neve:	Teri néni étterme		
Működési forma:	Korlátolt Felelősségű Társaság		
Adószám:	12461086-2-13	KSH szám: 12461086-5530-113-013	Cégjegyzékszám: 13-09-084728
Bankszámlaszám:	10101126-12994300-01001008		
Telefon:	06 23 420-969; 06 23 420-801	Fax:	06 23 500-569
E mail:	friedmann@friedmann.hu	Weblap:	www.friedmann.hu



2. Vezetői összefoglaló

A Friedmann Kft. 2000 májusában kezdte el működését, és megnyitotta a Friedmann-házat. Célunk és filozófiánk: „kiváló minőségű termékek, elfogadható áron” szolgáltatásaink színvonala pedig a kornak megfelelő magas színvonalú legyen.

A vendéglátásban nagy tapasztalattal rendelkezünk és több ágazatot is működtetünk.

A Teri néni étterme egy gyorskiszolgáló étterem, ahol a vendégek részben önkiszolgáló, részben pultkiszolgálással kapják meg ételleiket, italaikat. Az étterem a hét hat napján nyitva van (vasárnap kivételével).

Cégünk egyik tevékenysége az ebéd házhozszállítás.

Vállalti éttermeket és büféket is üzemeltetünk több Budaörsi cégnél, hivatalnál.

Nyitástól folyamatosan egyre több rendezvényt szerveztünk és rendeztünk Friedmann Party Service-ként.

Rendezvényeket sok helyen szervezünk, mind Budaörsön helyi cégeknek, hivataloknak, mind a környező településeken, de Budapesten is számos magas színvonalú rendezvény fűződik nevünkhöz.

Nagy előnyünk, hogy a melegkonyhai termékeken kívül cukrászati és hidegkonyhai termékeket is magunk készítjük. Termékeiket mind az étteremben mind a külső egységeinkben és rendezvényeinken is értékesítjük.

3. Helyzet felmérés

Teri néni éttermében a vendégeinkkel vélemény felmérést készítettünk.

A teszt alapján arra az eredményre jutottunk, hogy a vendégeinknek igénye van, egy olyan gyors étteremre, amely egyben gyors étterem, de lehetőség szerint az „a la carte” étteremre jellemzően étlap alapján, felszolgáló személyzet közreműködésével frissen készült ételekből is választhatnak, kávézó ahol különleges kávékészítményeket lehet kapni, illetve cukrászda ahol a cukrászdákra jellemzően házias és újdonságok is színesítik a kínálatot.

Éttermünket az igényeknek megfelelően meg kell változtatni a belső elrendezést és a külső megjelenést.

A terasz és a belső vendégtér megváltoztatása lehetővé tenné, hogy egy időben több igényt is ki tudjunk elégíteni.

Helyet biztosítva az „a la carte” résznek, cukrászdai pult kialakításával.

A vendégtér belső építész tanácsai alapján, áttervezve, a terasz téliesítésével és új berendezésekkel berendezve, több vendéget tudnánk kiszolgálni.

A nyitva tartás megváltoztatása is szükséges, hogy a kihasználtságunk maximalizáljuk.

Az üzleti terv ennek a projektnek létrejöttét kész elősegíteni.

4. A Friedmann-ház, Teri néni éttermének megújításának ismertetése

4.1. Az Alap terv

A megújuló Teri néni étterme hasonlítana az Ausztriában már jól működő *Rosenberger* és *Old Timer* éttermekre.

A példának használt éttermek, egy időben biztosítják a gyors éttermek gyorsaságát és az „a la carte” éttermek étlap választási előnyeit, a kávézók és cukrászdák kínálatával.

Az étterem főleg a déli ebédeltetést és a rendezvényekre szakosodott, de ennek bővítése szükséges, ha a fejlesztéseket végre szeretnénk hajtani.



Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann-ház
Teri néni étterme – Friedmann Party Service
Cukrászat - Hidegkonyha
 2040 Budaörs Ifjúság utca 22.
 Tel: 06-23-420-969; 06-23-420-801 Fax: 06-23-500-569
 e mail: friedmann@friedmann.hu www.friedmann.hu



Az átalakítással együtt változna az étterem belső elrendezése, jellege és elnevezése is.
 Az új rész tervezett neve **Cukrászda & Cafeteria & Grill** lenne.
 Az étteremben a gyorskiszolgáló rész bővülne hidegkonyhai, cukrászdai és melegétel pulttal.
 Az átrendezés a vendégtér belső területét csökkenti, kb. 30 ülőhellyel.
 A Teri néni étterme adottságai lehetővé teszik egy cukrász pult kialakítására.
 A gyorsétterem nyitva tartásával egyidőben a la carte vendégeket is kiszolgálánk.
 A gyorsétterem zárása után, csak, mint **Cukrászda & Cafeteria & Grill** étterem működne, de már csökkentett területen.

4.2. Ülőhelyek

Több módon pótolnánk és növelhetjük az ülőhelyek számát.
 Az étterem keleti ablak fronton boksok lennének az ülőhelyek, mellyel maximált létszámot lehet leültetni, számítás szerint 3×12 személyes és 2×4 személyes boksok fér a területre el mely 44 főnek elegendő a jelenlegi 28 helyett.
 A déli oldalon a fedett terasz téliesítésével a terület egész évben kihasználható lenne, így a területen 40-50 fő egyidőben helyet tud foglalni.
 Az étterem déli oldalán elhelyezkedő téliesített terasz bővítése egy jó lehetőség, hogy egy nyitott terasz is csatlakozzon az étteremhez. Ezzel a plusz terasz kialakítással a parkoló csökkenne, de a parkolási körülmények kedvezőek és nem okozna kiesést a terület hasznosítása. Terveink szerint 60 főnek tudnánk helyet biztosítani.

4.3 Átalakítási feladatok

Árkád, Terasz:

- A meglévő fedett árkádsort beépítenénk, zárhatóvá tennénk. Az épület D-i oldalával párhuzamosan 5 m szélességben teraszt építenénk az árkád padlóvonalával azonos szintben, a hátsó gazdasági rámpától előre teljes hosszban.
- A teraszt a déli él mentén kb. 1.5 m szélességben pergola árnyékolná, ill. az eresz alá kitekerhető árnyékolók is kerülnének.
- A nyári szezonban az egyik boltív helyén mobil fagyaltos pult csatlakozna a teraszhoz a beépített árkádsor felől.
- A terasz egy része alatt zárható tárolót alakítanánk ki a kitelepülések eszközeinek, hogy ezektől mentesítsük az étterem vendégtérét.
- A teraszra mű rattan stílusú könnyű alumínium bútorok kerülnének, amiket esténként a zárható árkádba lehetne berakni, vagyonvédelmi szempontok miatt.
- Az épület déli homlokzatáról a jelenlegi feliratokat eltávolítanánk, új feliratokat, ill. fényreklámot helyeznénk el rajta.
- Az árkádsorban - és az épület K-i teraszán is - végighúzódo - zöld korlátot modernebbre cserélnénk, fa -üveg kombinációban, stílusban illeszkedően az árkád beépítéshez. Az árkádsorban modernebb stílusú világítótesteket tennénk.
- A terasznak, és az árkádbeépítésnek igazi értelmet nem a déli gyorsétkeztetés, hanem egy délutáni - esti **Cukrászda & Cafeteria & Grill** üzemeltetése adna.
- A terasz lépcső felőli oldalon szintén ajtóval lenne lezárva. Ezzel az állagmegóvást és vagyonvédelmi szempontokat is kielégítenénk. A területen 30-40 fő kényelmes és színvonalas kiszolgálása válna lehetővé egész évben.
- A hideg időszakban, rendezvények alkalmával a terasz egy része, mint ruhatár funkcionálna, ezzel is növelve a színvonalat, és a belső területen több ülőhely lenne biztosítva.
- A fűtés megoldható az étterem körére rákötve, csak a főfalon kell átvezetni a csővezetékét és radiátorok felszerelhetők a falra.

Étterem:

- Elbontásra kerülne a fatüzelésű pizza kemence és a kémény, a kéménykürtőbe elszívó ventilátort szerelnénk. Szintén elbontanánk a pizza kemence előtti íves pultot.

A felszabadult részt két funkcióra osztanánk:

- Az oldalbejáratnál szemben L-alakú süteményespultot helyeznénk el, az "L" hosszabb szárát az árkáddal párhuzamosan fordítva. A hosszabb szár mögött kb. 1.2 m-rel, vele párhuzamosan, a cukrászda-kávészó funkcióhoz kapcsolódó, alul hűtőpultos, sörcsapos, kávégépes, fölül tükrös-polcos hátfalszekrényt állítunk, ami mögé a falüregbe elektromos pizza kemence kerülne. Új dagasztópult is elfér, amire szintén szükség lesz.

Megerősítenénk az önkiszolgáló étterem funkciót is a pultsor átszervezésével:

- A jelenlegi sörcsapos, kávéfőzős pultszigetet elbontanánk, a jelenlegi funkciók áthelyezhetők a pult mögötti hátfalba, ill. az újonnan elhelyezett, fentebb írt hátfalszekrénybe.



Friedmann Vendéglátó Kft. Friedmann-ház
Teri néni étterme – Friedmann Party Service
Cukrászat - Hidegkonyha
2040 Budaörs Ifjúság utca 22.
Tel: 06-23-420-969; 06-23-420-801 Fax: 06-23-500-569
e mail: friedmann@friedmann.hu www.friedmann.hu



- A pultsziget helyén folytatódna az önkiszolgáló pultsor. Új hűtőkkel átszerveznénk a saláta- sütemény-üdítő kínálatot is. Az egész egy logikus, áttekinthető rendszerbe kerülne, gyorsítva a kiszolgálást is.
- A gyorséttermi rész önkiszolgáló részen kibővülne a hidegkonyhai terület nagyobb salátabárral és előétel kínáló pulttal.

Design.

A lambériás falburkolatot modernebb kő / kerámiaburkolatra cserélnénk, csakúgy, mint kiszolgálópult frontján a 10/10-es csempéket.

Kikerülnének a kitelepüléshez szükséges bútorok, ill. a zöld műanyag székek, új asztalok és térelválasztók (fa- kő-tüveg) kerülnének az étterembe.

Vagyon védelmi szempontokat figyelembe véve az éttermet a szükséges részen kerítés zárná körbe.

A kerítés több helyen kapuval lenne átjárható, nyitva tartáskor a kapuk nyitva lehetnek, csak zártkörű rendezvény és zárva tartáskor lennének csukva

A terület mozgásérzékelővel összekapcsolt reflektorral és szirénával és GSM figyelmeztetéssel egybe lenne kötve, illetve az étterem kamera és web kamera rendszer kiépítésével lehet még felügyelhetőbb és biztonságosabb.

4.4 Nyitva tartás

Téli időszakban csak az étterem és fedett terasz üzemelne. Hétköznapokon a terasz hétfőn és kedden zárva tartana szerda, csütörtök, péntek délután - esti nyitva tartással, mint *Cukrászda & Cafeteria & Grill* terasz működne.

Vasárnap nyitva tartanánk, délből, büfé étkeztetéssel és mint Vasárnapi családi ebéd néven üzemelnénk. (adott összeg befizetése mellett korlátlan étel és ital fogyasztás).

A belső étterem részén péntek esténként, mint büfé étterem üzemelnénk lehetőség szerint zenekar biztosítaná a hangulatot, táncolható zenével.

A szombat esték megmaradnának rendezvényekre.

Nyári időszakban az új nyitott terasz is üzemelne, napközben a gyorsétterem és a la carte is funkcionálhat, délután este mint *Cukrászda & Cafeteria & Grill* étterem működne. A nyitva tartás hasonló lehet, mint télen, de igény szerint nyitnánk hétfőn, kedden is.

5. Az épület energia felhasználása, megújuló energia felhasználás

Terveink szerint a mai kornak megfelelően többféle energiahasznosítással működhetne az épület, de természetesen mindegyik közüzemi szolgáltatást alkalmaznánk, elektromos, gáz, víz és csatorna, hulladék elszállítás.

De kihasználnánk az adott lehetőségeket is és az elérhető és megvalósítható újrahasznosuló energiákat hasznosítanánk.

5.1. Fűtés: Gázkazán és napkollektor beépítéssel a fűtés rásegítéssel

5.2. Hűtés, légkondicionálás: hőszivattyú használatával

5.3. Meleg víz: napkollektorok és hőszivattyú használatával biztosítanánk

5.4. Világítás: energiatakarékos izzók, lehetőség szerint LED világítást alkalmaznánk, melynek a lehető legkisebb az energia felhasználása

5.5. Hulladék: a keletkezett hulladékot szelektív rendszerben és konténerprésben tömörítve szállítatjuk el.

6. Pénzügyi költségvetés tervezet

1.sz. melléklet

7. Munkahely megtartás és munkahelyteremtés.

A tervezett beruházással a Friedmann Vendéglátó Kft. dolgozói munkahelymegtartása biztosabbá válik, illetve az új szolgáltatásbővítéssel újabb munkahelyet tudunk biztosítani 5-8 fő részére.

2010-05-21

Friedrich Antal
Ügyvezető igazgató
Friedmann Kft.