



# **Beszámoló a BARCIKA PRÍMA Közétkeztetési és Vendéglátó Kft. működéséről 2012 - 2013.**

**Előterjesztő: Szitka Péter**  
**polgármester**

**Készítette: Lövey Zoltán**  
**ügyvezető igazgató**

Kazincbarcika, 2014. június 20.

## Tartalomjegyzék

I.	Ügyvezető igazgatói köszöntő	3
II.	Általános bevezetés, előzmények	4
III.	Működés, gazdálkodás	8
IV.	A számok tükrében	13
	1. Bevételek	13
	2. Költségek és ráfordítások	14
	3. Eredmény	14
V.	Jövőkép	17

I.

*Ügyvezető igazgatói köszöntő*

*Beszámolási kötelezettségünknek teszünk eleget e beszámoló összeállításával, melyet Kazincbarcika Város Önkormányzat Képviselő-testülete a 290/2013. (XII. 19.) sz. határozatában előírt társaságunknak,*

*A Barcika Prima Kft. megalakulása óta eltelt két teljes gazdálkodási év. Gazdálkodásunkat, azok körülményeit, eredményeinket szeretnénk e számadás alkalmával bemutatni a társaságunk legfőbb tulajdonosi szervének,*

*Célunk kettős, egyrészt képet adni a Barcika Prima Kft. elmúlt két évről, másfelől szeretnénk utat mutatni, mely szerint a tulajdonos önkormányzattal egyeztetve, egymást segítve, milyen eredményeket lehetne elérni a szolgáltatásaink területén.*

*Fő tevékenységünk Kazincbarcika város intézményei közétkeztetésének ellátása, de ezen kívül a vendéglátás keretében is széles réteget szolgálunk ki, igénybe vevőink teljes megelégedésére.*

*Ajánljuk ezt a beszámolót a tulajdonosunknak, hogy a színvonalas, de egyben nehéz munkával elért eredményeinkről átfogó –remélem- mindenki megelégedésére szolgáló kép kerüljön kialakításra társaságunkról.*

*Tisztelettel:*

*Lövey Zoltán ügyvezető igazgató*

## II. Általános bevezetés, előzmények

Kazincbarcika Város Önkormányzat Képviselő-testülete (továbbiakban: Képviselő-testület) 286/2011. (XII. 09.) határozatával megalapította a Barcika Príma Kft-t az önkormányzat által működtetett iskolák, óvodák, bölcsődék, valamint a szociális intézmények mindennapi közétkeztetésének ellátására.

Emellett a Barcika Príma Kft. vendéglátási tevékenységet is folytat; illetve szakács- és felszolgáló-tanulókat képzünk. Az itt dolgozók munkáját - tevékenységünk minden területén - magas szakmai színvonal jellemzi.

### A társaság főbb adatai:

A társaság neve:	<b>BARCIKA PRÍMA Közétkeztetési és Vendéglátási Kft.</b>
Székhelye:	3700 Kazincbarcika, Egressy tér 3.
Postacíme:	3701 Kazincbarcika Pf. 131.
Telefonszáma/faxszáma:	48/820-303
E-mail címe:	elelvezes@timpanonkft.hu
Cégjegyzék száma:	05-09-023181
Adószáma:	23737509-2-05
Statisztikai száma:	23737509-5610-113-05
Bejegyzés időpontja:	2011. december 19.
Bejegyző szerv neve:	Borsod -Abaúj- Zemplén Megyei Bíróság, mint Cégbíróság
1. Tulajdonos neve:	<b>Kazincbarcika Város Önkormányzata</b>
Székhelye:	<b>Kazincbarcika Város Önkormányzata</b>
Tulajdoni hányad:	3700 Kazincbarcika, Fő tér 4. A szavazati jog mértéke: 30 szavazat
2. Tulajdonos neve és székhelye:	<b>BARCIKA CENTRUM Kft.</b> 3700 Kazincbarcika, Eszperantó u. 2.









Felügyelő Bizottság létszáma:	3 fő
Elnök:	Lukácsné Varga Csilla (2014. január 16-ig) Pásztor László (2014. január 17-től)
Tagok:	Göndörné Veres Judit Untener János
Könyvviteli tevékenységért felelős neve:	Almásiné Varga Erika gazdasági igazgató
Nyilvántartási száma:	146810
A Társaság menedzsmentje:	
<b>Ügyvezető igazgató</b>	<b>Lövey Zoltán</b>
Számlavezető pénzügyi intézet neve:	OTP és Kereskedelmi Bank Rt.
Elszámolási számla száma:	11734152-20033246
A Társaság fő tevékenysége:	5610 Éttermi, mozgó vendéglátás

Cégünk könyvvizsgálatát a GY & GY Perfekt Audit látja el.

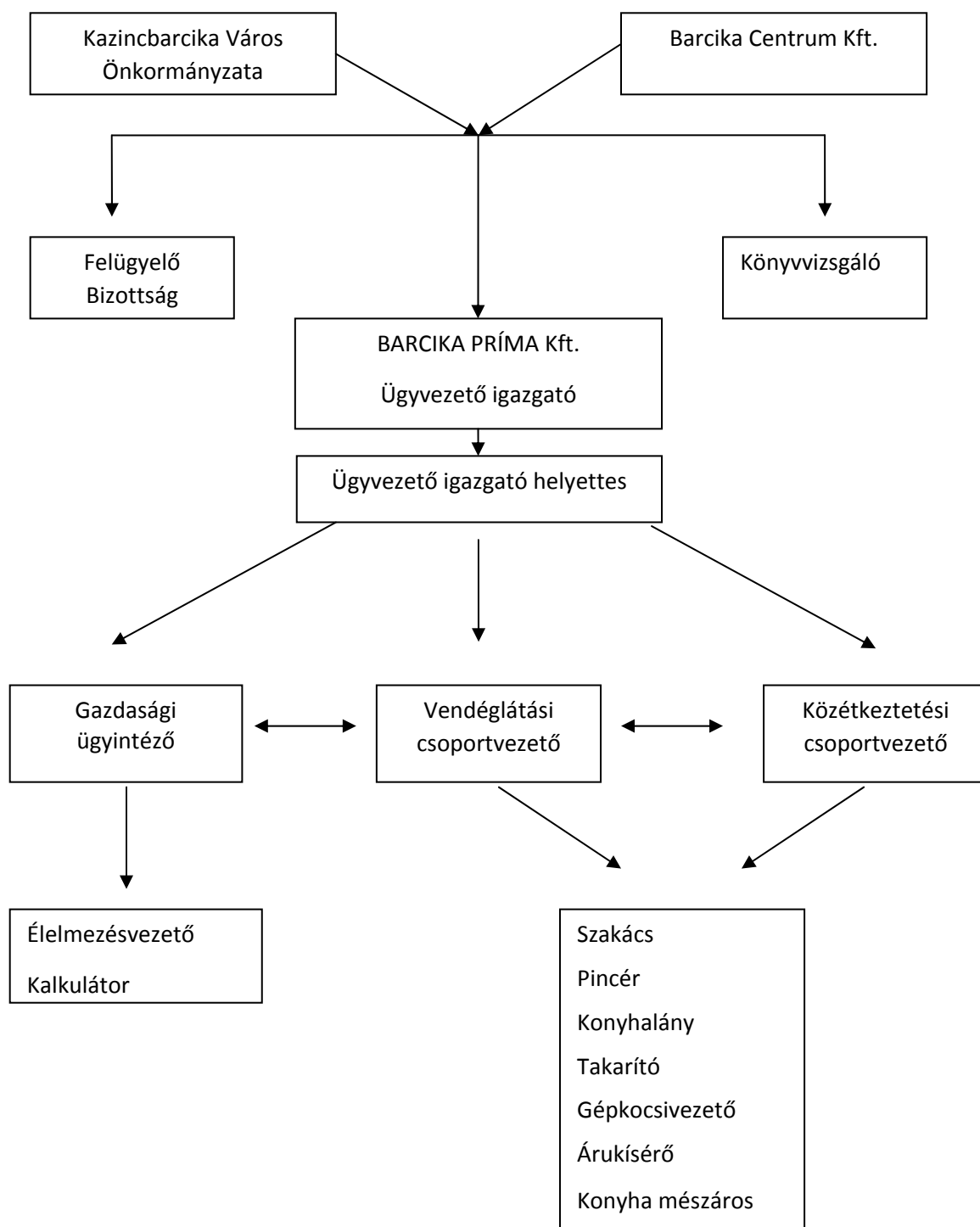
A cég székhelye Kazincbarcika, Egressy tér 3. sz. alatt található, mely ingatlant Székhelyhasználati nyilatkozat értelmében használjuk.

A társaság működését a mindenkor hatályos törvények, rendeletek, önkormányzati-, és taggyűlési határozatok szabályozzák. Az érvényes Társasági Szerződés tartalmazza a Kft. jogait, kötelezettségeit, a végezhető tevékenységek körét, a társaság képviselőire és a cégjegyzés módjára történő előírásokat, valamint azt, hogy a taggyűlés elé kerülő ügyek melyikében szükséges Kazincbarcika Város Képviselő-testületének jóváhagyása.

Megbízási szerződés alapján a Barcika Centrum Kft. látja el az:

-  pénzügyi, számviteli,
-  humánpolitikai,
-  jogi,
-  közbeszerzési,
-  ügyviteli,
-  központosított beszerzési,
-  munka-, és egészségvédelmi,
-  informatikai feladatokat.

A társaság részekre bontott szervezeti formában működik. A Társaság ügyvezetője végzi a társaság irányítását. A vezetőket kizárólag az ügyvezető utasíthatja. Az ügyvezető távollétében a feladatokat az ügyvezető igazgató helyettese látja el. Az SZMSZ rögzíti a társaságunknál folyó mindenkor operatív tevékenységek ellátását, annak módját, és szabályozza az alá-, és fölérendeltségi viszonyokat is:



A Képviselő-testület a 301/2011. (XII. 16.) határozatával a kivonta a Timpanon Vagyonkezelő és Szolgáltató Kft. feladatkörei közül a közétkeztetési feladatok ellátását. A Képviselő-testület 2012. január 1-től 2014. december 31-ig terjedő időszakra a Kbt. 2/A §-a alapján bízta meg a Barcika Prima Kft-t az alábbi intézmények közétkeztetési feladatainak az ellátására:

1. sz. Bölcsőde	Kazincbarcika, Pollack Mihály út 15.
2. sz. Bölcsőde	Kazincbarcika, Csokonai út 3.
1. sz. Idősek Klubja	Kazincbarcika, Hámán Kató u. 1.
1. sz. Idősek Otthona	Kazincbarcika, Jószerencsét út 8.
2. sz. Idősek Otthona	Kazincbarcika, Gyermekes útja 4.
Időskorúak Gondozóháza	Kazincbarcika, Gyermekes útja 2.
Kazincbarcikai Összevont Óvodák	Kazincbarcika, Csokonai út 1.
Alsóvárosi Körúti Tagóvoda	Kazincbarcika, Alsóvárosi krt. 4.
Mesevár Tagóvoda	Kazincbarcika, Pollack M. út 7.
Építők Úti Tagóvoda	Kazincbarcika, Építők út 2.
Kertvárosi Tagóvoda	Kazincbarcika, Akácfa út 12.
Mátyás király úti Tagóvoda	Kazincbarcika, Mátyás K. út 10/A.
Ádám Jenő Tagiskola	Kazincbarcika, Mikszáth u. 2.
Dózsa György Tagiskola	Kazincbarcika, Dózsa György út 39.

További bővülést jelentett az alábbi intézmények étkeztetésének biztosítása, mely eltérő ütemben jelentett többlet feladatokat:

Pollack Mihály Általános Iskola	Kazincbarcika, Pollack M. út 29.
2012. május 01-től	
Kazinczy Ferenc Tagiskola	Kazincbarcika, Herboljai u. 5.
2012. május 01-től	
Árpád Fejedelem Tagiskola	Kazincbarcika, Árpád F. tér 7/a.
2012. május 01-től	
Napsugár Tagóvoda	Kazincbarcika, Jószerencsét út 4.
2013. július 01-től	
Kazincbarcikai Surányi Endre Gimnázium, Szakképző Iskola és Kollégium	Kazincbarcika, Irinyi J. u. 1.
2013. szeptember 01-től	
Irinyi János Református Szakközépiskola és Diákotthon	Kazincbarcika, Lini István tér 1-2.
2013. szeptember 01-től	

A feladatok ellátásának a feltételeit Kazincbarcika Város Önkormányzata és a Barcika Prima Kft. szolgáltatási szerződésben rögzítette, mely főbb kritériumai szerint:

- ✚ megfelelő mennyiségű és minőségű étel elkészítése a székhelyen és a főzőkonyhával rendelkező intézmények konyháin, az étel –szükség szerinti- kiszállítása, tálalása,
- ✚ a szolgáltatásnyújtás az intézmények által térítésmentesen biztosított ingatlanrészekben történik,
- ✚ heti étlap-készítési kötelezettség, előzetes egyeztetés szerint.

Az étel készítése folyamán alapvető szabály a HACCP rendszer működtetése, az abban foglaltak maradéktalan betartása. Mindezek mellett folyamatosan jó kapcsolatot tartunk az ÁNTSZ Kazincbarcikai Kistérségi Intézetével: figyelem felhívás helyi előírások, jogszabályi környezet változása, tisztítószeres használatában történő változás, stb. esetén.

Gondoskodnunk kell az ételmaradék és a használt zsiradék elszállítatról a mindenkori jogszabályi előírások szerint. Ezért szerződéssel rendelkezünk a megfelelő engedélyekkel rendelkező társasággal és magánszemélyekkel.

Minden más, a működéshez szükséges igazolások, hatósági engedélyek, a cégnél rendelkezésre állnak, a kötelező bejelentések megvannak vagy ügyintézésük folyamatban áll. Szabályzataink a –Számviteli törvény előírásainak megfelelően- elkészültek, folyamatos aktualizálásuk a Barcika Centrum Kft-vel együttműködve történik.

### **III. Működés, gazdálkodás**

*„a közétkeztetés olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen.”*

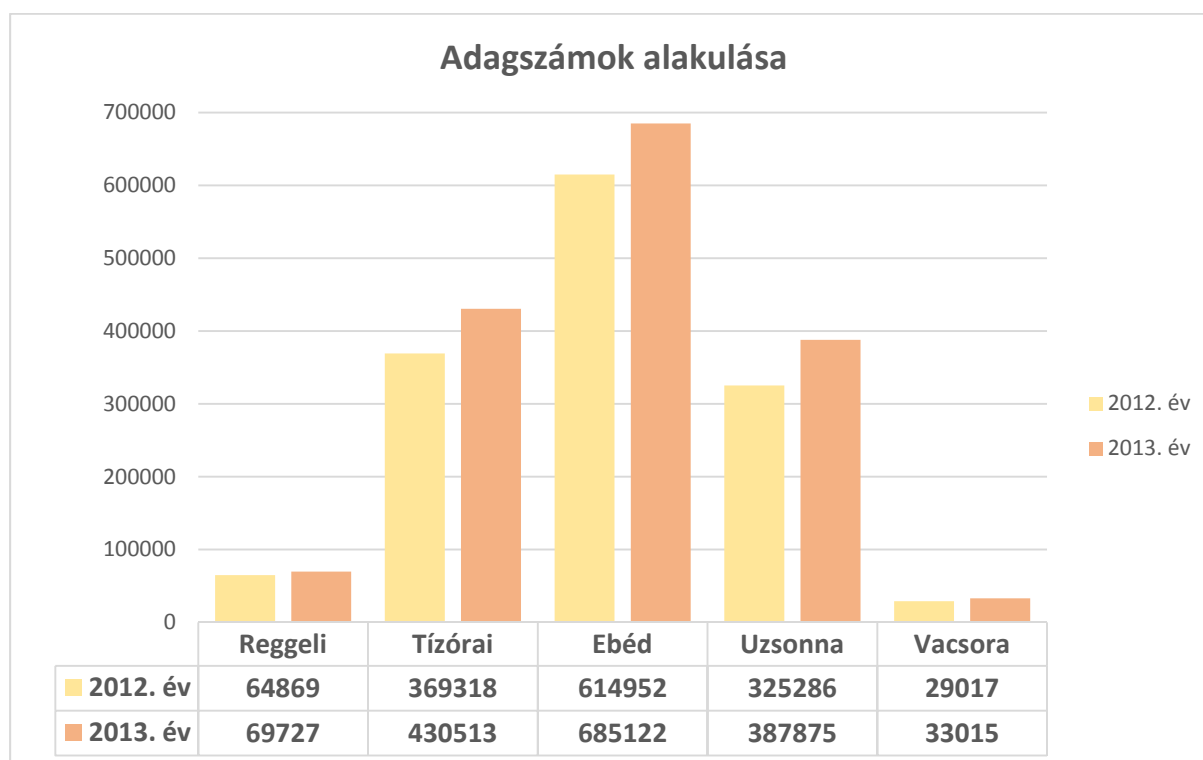


Kazincbarcika Város Önkormányzatával –határozat alapján- megállapodást kötöttünk a közétkeztetés folyamatos, színvonalas, minden intézmény étkezési igényeit kielégítő szolgáltatás biztosítására.

A nyersanyagok beszerzésére közbeszerzés kiírására került sor. A pályázók közül az adott élelmiszer beszállítására az árban-, és a minőségben is a legmegfelelőbb, valamint – a beszerzendő mennyiség nagyságára való tekintettel – az évek óta stabilan működő, rendszeresen megfelelő készlettel rendelkező pályázók kerültek kiválasztásra. Fő szempont volt a rugalmas alkalmazkodási lehetőség megléte is.

Fentiek fontosságát kiemeli, hogy napi kb. 4000 adag étel kerül elkészítésre, kiszállításra és tálalásra az ellátott intézményeinkhez. Ezen tevékenység ellátása 21 telephelyen történik, 11 főző-, és 10 tálalókonyhán. A napi ellátás, az operatív feladatok koordinálása jelentős munkafeladatokat ró a társaság vezetésére.

A folyamatos bővülés eredményeképpen a kiszállított adagszámok az alábbiak szerint alakultak 2012-2013. évben étkezés fajtánként:



A közétkeztetés ellátásának fontos és elengedhetetlen része a nyersanyag normák betartása, annak folyamatos figyelése, az étlapok korcsoportoknak megfelelő összeállítása. Az egyes életkornak megfelelő tápanyag-szükséglet szerinti étkezés összeállítása, a változatosság fenntartása, az idényjellegű alapanyagok rendszeres beiktatása az étkezésekbe fontos feladatunk.

Szülői kérésre, orvosi javaslatra jelenleg is készítünk – emésztési rendellenességben szenvedő gyermekek részére – megfelelő étrendet, mint pl. diabeteszes, glutén-érzékeny, tej-tojás érzékeny.

A mindenkori nyersanyag normák önkormányzati határozatban kerülnek megállapításra, és azok hatályba léptetése szerinti alkalmazásra. 2012-től a normák alapjaiban véve változatlanok. Belső ellenőri javaslatra a bölcsődék, az óvodák és az általános iskolák normája került korrekcióra, mely étkezés típusonkénti módosítást jelentett a napi norma –változatlan- értékén belül. Norma megállapításra került sor azon esetekben, amikor egy-egy intézmény ellátása bővítésként került a szolgáltatásunkhoz.

Jelenleg az alábbi normákkal dolgozunk (Ft-ban):

<b>Intézmény</b>	<b>Reggeli</b>	<b>Tízórai</b>	<b>Ebéd</b>	<b>Uzsonna</b>	<b>Vacsora</b>
Bölcsőde	53	35	164	49	-
Óvoda	-	59	138	44	-
Alsós iskola	-	59	164	46	-
Felső iskola	-	59	190	46	-
Középiskola	150	-	250	-	200
Szoc. intézm. I.	111	96	275	90	171
Szoc. intézm. II.	134				188

Társaságunk a közfeladatokon kívül egyéb vendéglátási szolgáltatásokat is végez az eredményesség növelése érdekében. Nyílt vendéglátást folytatunk a Jóbarát étterem egységünkben, ahol éttermi és A, B, C menüsoros (ún. üzemi) étkeztetést vehetnek igénybe a vendégeink. Állunk rendelkezésre rendezvények lebonyolítására, hideg tálak készítésre minden megrendelőnk részére az elvárt színvonalon, mennyiségben és minőségben egyaránt.

### Jóbarát étterem



A szolgáltatásaink ellátásához rendelkezésre álló humán erőforrás állomány alkalmas a megfelelő színvonalú munkavégzésre. Szakmai továbbfejlődésük érdekében pályázatot nyújtottunk be az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program támogatási rendszeréhez. A TÁMOP-2.1.3.C-12/1-2012-0505 jelű pályázatunk sikeres elbírálást nyert, az Emberi Erőforrások Minisztériuma 22,7 MFt összegű támogatásra ítélte.

Másik sikeres pályázatunk „Az egyes ágazatokban működő munkáltatók által a kötelező legkisebb minimálbér és garantált bérminimum emeléséhez” kapcsolódik, mely a Nemzeti Foglalkoztatási Alap előirányzatából került megállapításra közel 1 MFt vissza nem térítendő támogatás formájában.

Azonban a napi ételkészítési – vendéglátási folyamatokban szakmunkás tanulóink is részt vesznek, akiket gyakorlati képzés keretében foglalkoztatunk. Ezzel biztosítva egyrészt az utánpótlást, másrészt a tanulók jelentős segítséget képviselnek a Kft. tevékenységében. Ezt alátámasztandó, hogy cégünk 1 pincér dolgozót foglalkoztat, és 8 pincér tanuló szerzi tapasztalatait és gyakorlatát meg, szakképzett oktatók felügyelete mellett.

Szakács tanulóink nem csak a Jóbarát étteremben dolgoznak, hanem a nagyobb főzőkonyhákban is tapasztalatokat szerezhhetnek.

Megnövekedett munkafeladatainkat az alábbi összetételű humán erőforrással teljesítettük az összesen:


<b>Állománycsoport megnevezése</b>	<b>2012. év (fő)</b>	<b>2013. év (fő)</b>
Szellemi foglalkozású	4	4
Fizikai foglalkozású	55	60
ebből szakács	18	18
<b>Összesen:</b>	<b>59</b>	<b>64</b>
Szaktanuló	17	16

A telephelyeken a munkavégzéshez szükséges eszközök életkora és műszaki állapota nagyon változó. Állagmegóvásukat elsődleges szempontnak tartjuk, ezért kiemelt figyelmet fordítunk a karbantartásukra. A termelő eszközök pótlására csak akkor van lehetőség, ha a javítással nem állítható helyre a gép-berendezés üzemképes állapota.

Tárgyi eszköz beszerzéseink alakulása jól tükrözi a tényleges állapotot is, miszerint a szinten tartást tudjuk megvalósítani:

<b>Megnevezés</b>	<b>2012. év (eFt)</b>	<b>2013. év (eFt)</b>
Konyhatechnikai eszköz	394	549
Egyéb gép, berendezés	1 456	1 435
Immateriális javak	500	75
Befejezetlen beruházás	-	110
<b>Összesen:</b>	<b>2 350</b>	<b>2 169</b>

Mivel nagy létszámú szaktanulót foglalkoztatunk, technológiánk fejlesztésére, eszközeink, berendezéseink pótlására, korszerűsítésére, és modernizációra pályázatot nyújtottunk be, támogatási forrás biztosítása céljából. Sajnálatos módon a pályázatunk elutasításra került, formai okokra való hivatkozással:

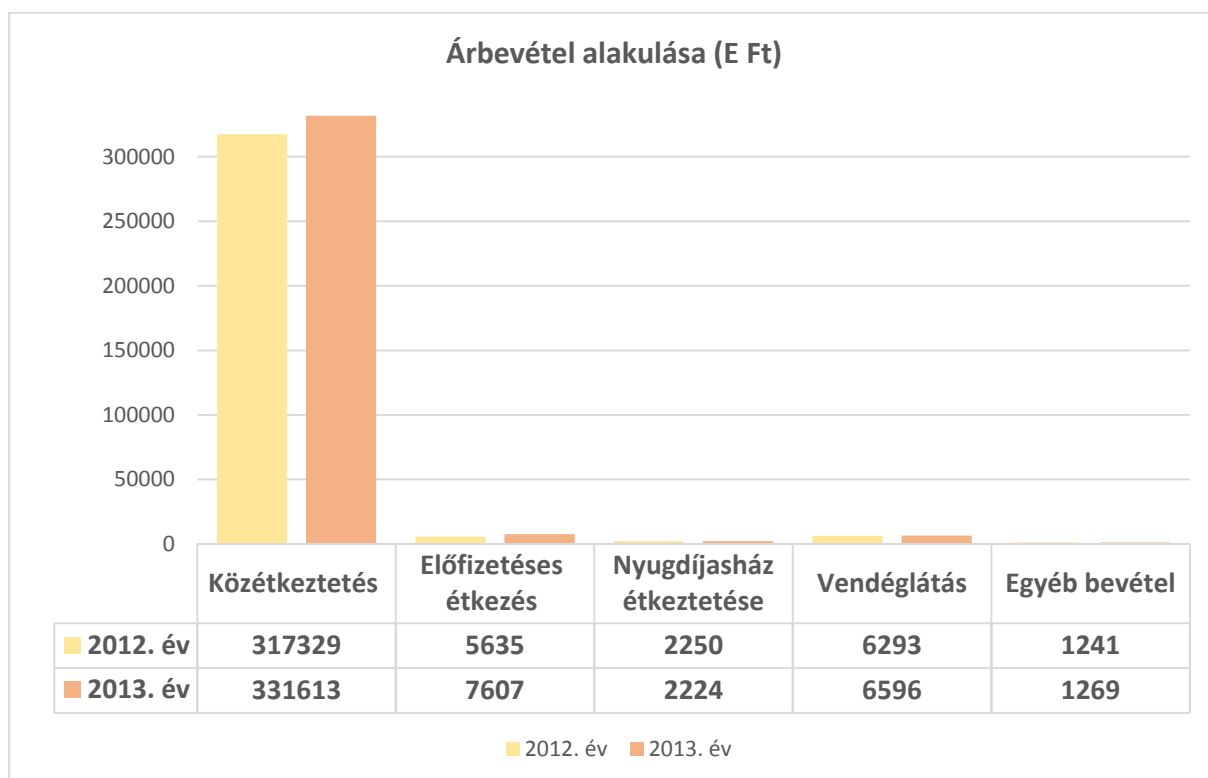
 a telephelyünkön –Egressy B. tér 3. sz. alatt- kisméretű a konyha,

a tanulók nem centralizáltan, hanem csak szétszórtan kerülnek foglalkoztatásra.

#### IV. A számok tükrében

##### 1. Bevételek

Az elmúlt két gazdálkodási évben a társaságunk szolgáltatásból származó bevételei: 2012. évben 332 748 eFt, 2013. évben 349 309 eFt. Ezek összetételét az alábbi táblázat mutatja be:



A kimutatás jól szemlélteti, hogy értékesítéseink 95 %-a a közétkeztetés bevételeiből valósul meg. Az intézményekkel egyeztetett adagszámok alapján a számlázás dekádonként történik. Kazincbarcika Város Önkormányzata a számlák ellenértékét mindig határidőre, pontosan teljesíti, megakadályozva ez által a likviditási nehézségek kialakulását. Napi rendszeres, nagy mennyiségű és értékű nyersanyag beszerzéseinket és egyéb szükséges kiadásainkat így módon teljesíteni tudjuk.

A vendéglátás egyéb formáiból származó bevételeink stabilak, egyelőre nem befolyásolta azokat a fizetőképes kereslet –évek óta tartó- visszaesése.

Az egyéb bevételeink 2012-ben 10 376 eFt, míg 2013. évben 19 948 eFt-ot értek el .

Az összetételének alakulása:

Egyéb bevételek	2012. év (eFt)	2013. év (eFt)
Bérkompenzáció		905
Bértámogatás		413
Szaktanulók gyakorlati képzése	10 252	9 701
Utólag kapott engedmény (beszállítók)		8 883
Egyéb bevétel	124	46
<b>Összesen:</b>	<b>10 376</b>	<b>19 948</b>

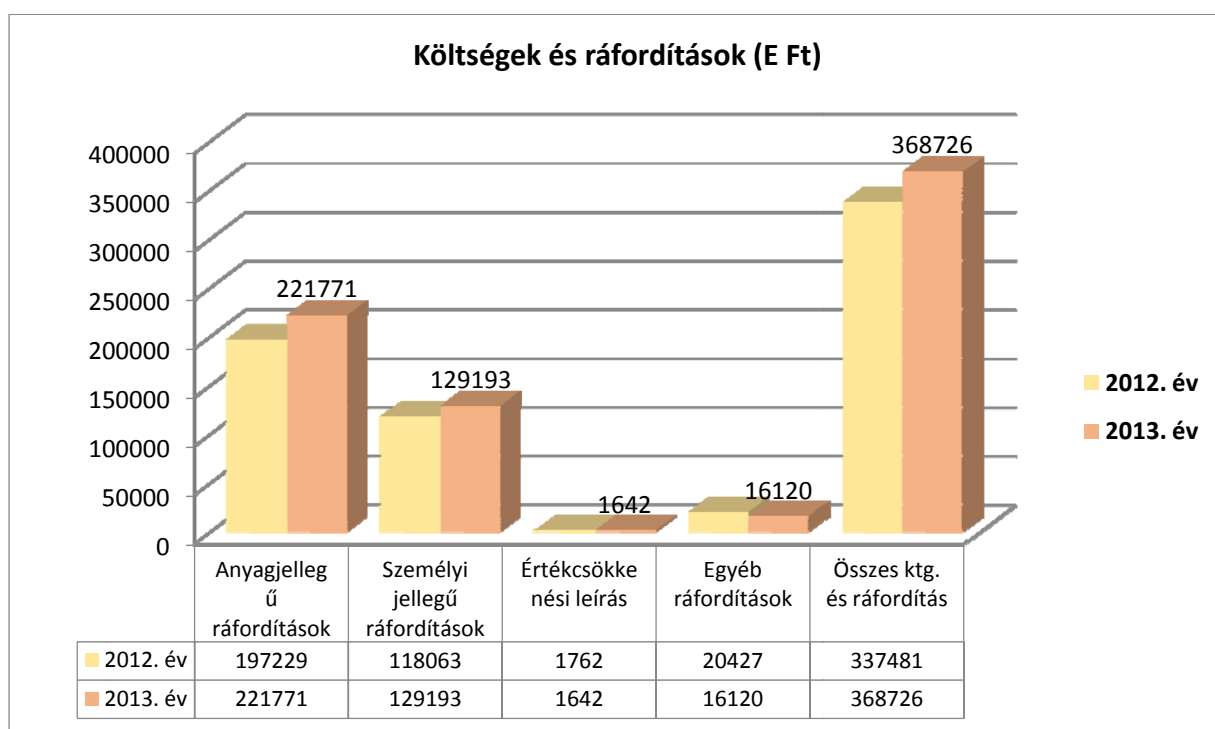
Az egyéb bevételeinket meghatározó legjelentősebb elemek:

- ✚ a szaktanulók gyakorlati képzéséből, és
- ✚ az utólag kapott engedmény melyet - szerződés szerint - beszállítóink térítenek vissza számunkra negyedévenként, a beszerzéseink értékéből számítva.
- ✚ A 2013. évi – jogszabályban foglalt előírások szerinti - minimálbér és szaktanulók bérminimum teljesítéséhez bérkompenzációs támogatást vettünk igénybe, költségeink kompenzálása céljából.

## 2. Költségek és ráfordítások

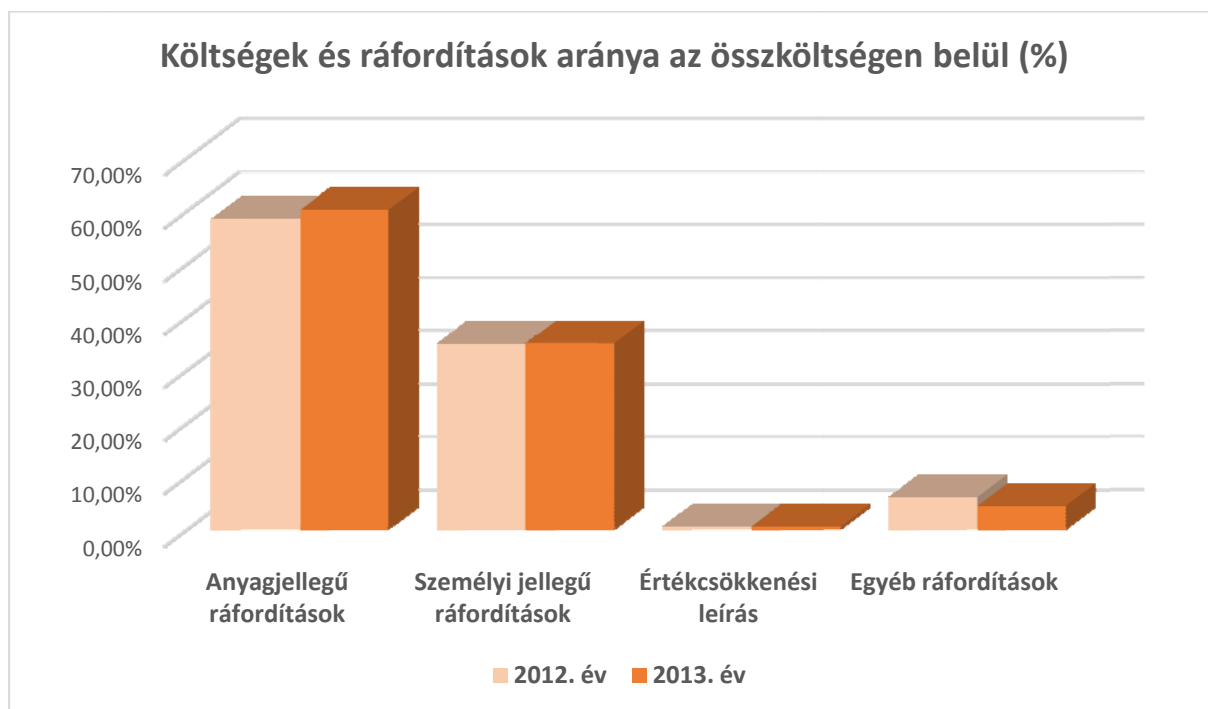
A 2012. gazdálkodási évben társaságunk költségei és ráfordításai 337 481 eFt-ot értek el, míg 2013-ban 368 726 eFt-ot. Ezek a kiadások 9 %-os növekményt jelentenek a bázis időszakhoz viszonyítva, mely szinkronban van a bevételek 8 %-os növekedésével.

Az alábbi grafikon szemlélteti - eFt-ban - a kiadásaink összetételét és alakulását az előző évihez képest:



Az anyagjellegű ráfordítások 84 %-a az ételmezéshez felhasznált alapanyagok értéke, valamint a működéshez elengedhetetlen gáz,- víz,- villamos energia,- tisztítószer,- nyomtatványok költsége. Ide tartozik még az eszközök bérleti díja, a karbantartás, a könyvviteli szolgáltatások, és a bankköltség is.

A költség-szerkezet alakulását, megoszlását az összköltségen belül a következő kimutatás tükrözi, mely kiválóan szemlélteti, hogy tevékenységünk rendkívül anyag-, és élőmunka-igényes. Az anyagjellegű ráfordítások az összköltségen belül 60,15 %-ot, a személyi jellegű ráfordítások 35,04 %-ot képviselnek.



Az Egyéb ráfordítások 2013. évben az előző évihez képest csökkenő tendenciát mutat. Összetétele különféle adók, céltartalék-képzés, felügyeleti díj, hozzájárulás:

<b>Egyéb ráfordítások</b>	<b>2012. év (eFt)</b>	<b>2013. év (eFt)</b>
Adott engedmény	13 510	-
Céltartalék-képzés	3 000	12 000
Iparüzési adó	3 226	3 113
Innovációs hozzájárulás	484	333
Egyéb különféle ráfordítás	207	207
Élelmiszerlánc felügyeleti díj	-	467
<b>Összesen:</b>	<b>20 427</b>	<b>16 120</b>



### **3. Eredmény**

2012. évben az adózott eredményünk 5 137 eFt volt. A 2013. évi mérleg szerinti eredmény – céltartalék-képzésből eredően – elmarad a bázis évitől. Azonban a gazdálkodási évet közel 500 eFt adózás utáni eredménnyel zártuk.

### **V. Jövőkép**

Eredményes gazdálkodásunk szempontjából elengedhetetlen, hogy folyassuk a fogyasztói igények felmérését, próbáljunk ehhez – a lehetőségeinkhez képest – alkalmazkodni.

Elsődleges szempont megteremteni a 2014. szeptember 01-től hatályos 37/2014. (IV.30.) EMMI rendeletben foglaltak szerinti munkavégzés körülményeit és elszámolási hátterét.

A rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokat tartalmazza, általánosságban és összegezve:

„a gyermekek fejlődése szempontjából elengedhetetlen a megfelelő minőségű, összetételű és tápanyagtartalmú étrend. Az általános szokások kialakulása mellett, többek között az étkezési szokások is gyermekkorban alakulnak ki. A „helytelen” vagy „helyes” étkezési szokások a gyermekeket felnőtt korban is elkísérik, ezért rendkívül fontos a „helyes” étrendre való szoktatás.”

Diákélelmezésben jártas munkatársaink nem csak arra fordítanak nagy gondot, hogy a gyermekeknek kínált ételek jó ízűek legyenek, hanem az étrend összeállításakor természetesen a korosztálynak megfelelő tápanyag összetételt, illetve fogyasztói szokásokat is figyelembe veszik. Az ételek készítési technológiájában, alapanyagok összeválogatásában mindezekén túlmenően a korszerűség, változatosság, és idényjelleg is hangsúlyt kap.

Sajnos egyre több az olyan gyermek, akinek a napi étkezése kizárólag az oktatási intézményben történik, otthon egyáltalán nem, vagy nem kielégítő mennyiségű ételhez jut.

Szeretnénk Kazincbarcika Város Önkormányzatának segítségével megvalósítani egy új, modern központi konyhát, mely megszüntetné a decentralizáltságot, ezzel párhuzamosan jelentős költségcsökkenést is eredményezne. A modern konyhatechnológiával az ellátás színvonala, minősége javulna, hiszen egy helyen történne az ételek előállítása, így a folyamatba épített ellenőrzés is hatékonyabbá válna.

Egy központi helyen történő működés esetén az iskolás diákok részére tudnánk kínálni „A” és „B” menü választási lehetőséget is.

**Fontos feladatunk, és felelősségünk az, hogy a közétkeztetési szolgáltatásainkat igénybe vevő összes gyermek a megfelelő összetételű és minőségű ételeket kapja.**

## **Határozati javaslat**

### **Kazincbarcika Város Önkormányzata Képviselő-testületének...../2014. (VI.27.) határozata a Barcika Príma Kft. működéséről szóló beszámolóról**

Kazincbarcika Város Önkormányzatának Képviselő-testülete az előterjesztést megtárgyalta és az alábbi határozatot hozza:

Kazincbarcika Város Önkormányzat Képviselő-testülete a Barcika Príma Közétkeztetési és Vendéglátási Kft. 2012-2013. évi tevékenységéről szóló beszámolót elfogadja.

Egyúttal köszönetét fejezi ki a gazdasági társaság vezetőjének és valamennyi munkatársának áldozatos munkájáért.

**Felelős:** Szitka Péter polgármester  
Lövey Zoltán ügyvezető igazgató

**Határidő:** 2014. június 27.