



SKHU/WETA/1901/4.1/336

ÜZLETI TERV MINTA

Szőlészeti és Borászati Szövetkezet





www.rdvegtc-spf.eu



**A kiadvány az SKHU/WETA/1901/4.1/336
azonosítószámú projekt keretében készült.**

Szerkesztők:

**Szlovákiai Magyar Közgazdász Társaság
Arrabonus Vállalkozásfejlesztési Közhasznú Egyesület**

2021

Jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió hivatalos álláspontját.

Európai Regionális Fejlesztési Alap

Tartalomjegyzék

I. Vezetői összefoglaló	5
II. Ágazati elemzés.....	6
III. A borrhéio bemutatása a terroir lehetőségei	7
IV. Jellemző szőlőfajták.....	9
1.1. Kékfrankos	9
1.2. Zweigelt.....	10
1.3. Olasz Rizling	12
1.4. Peszeki Leányka	13
1.5. Fehér Burgundi.....	16
1.6. A szövetkezet által megművelt területek fajtaösszetétele	18
1.7. A szövetkezet által megművelt területek művelési módjai	18
V. A vállalkozás bemutatása	21
1.8. A szolgáltatás bemutatása	23
IV. Működési leírás	25
1.9. Munkaerőigény.....	25
1.10. Elszámolási rendszer	25
1.11. Költségelemzés.....	27
V. Tevékenységi kör bővítése	28
1.12. Szövetkezeti borászat kialakítása	28
1.13. Közösségi idegenforgalmi fejlesztés	31
VI. Marketing terv	32
VI.1. Marketing helyzetkép	32
VI.2. Marketing elképzelések	32
VI.3. Piaci helyzetkép	33
VI.4. Célcsoport	34
VII. Szervezeti felépítés.....	37

VIII. SWOT analízis	39
IX. Pénzügyi terv	41
1.14. 2020 - elindul a szőlészeti szolgáltatás	41
1.15. 2021 - Fejlődünk, elindul a borászat	43
1.16. 2022 - A terveink megvalósulnak, eladjuk az első borainkat	45
1.17. 2023- A konszolidáció éve	47
1.18. A terv alapszámai	49
X. Kockázatelemzés.....	51
XI. Ütemterv	51

I. Vezetői összefoglaló

A Szőlészeti és borászati szövetkezetünket a helyi szőlősgazdák és a helyi önkormányzat alapították azzal a céllal, hogy megoldja a szőlészettel kapcsolatos munkafolyamatok elvégzését, illetve a későbbiekben közösségi alapon sikeres borászatot építsen ki.

A szövetkezetünk egyben szociális vállalkozásnak minősül, ugyanis köz és közösségi célokat követve közhasznú tevékenységet is felvállal, továbbá az itt képződött haszon nagyobbik részét további köz- és közösségi célok szolgálatára fordítja. Felvállalja a hátrányos helyzetű, illetve kiszolgáltatott személyek alkalmazását, több olyanét, akit vissza kell vezetni a munka világába.

A szövetkezet elsődleges célja viszont mégiscsak az, hogy a községünk egyik ékkövén, a szőlőhegyen ne maradjon abba a szőlőművelés, még akkor sem, ha a tulajdonosuk esetleg már kiöregedett, és fizikailag nem bírja. Szövetkezetünk olyan szolgáltatás nyújtásával kezdte működését, amellyel segít az itt élő embereknek a szőlőbirtokuk rendben tartásánál, a szőlőtermelés fenntartásában.

Ezzel a szolgáltatással nem csak a szőlőbirtokosokon segítünk, hanem a községnek is megőrizzük az oly fontos szőlőhegyet, amely kiindulási pontként szolgálhat a helyi aktivitások további fejlesztéséhez. Munkák során figyelembe vesszük a környezetvédelmi szempontokat, és hozzájárulunk a megszokott táj fenntartásában.

Szövetkezetünk további fejlesztésekor helyi borászat kialakítását tűztük ki. Célja, hogy kihasználjuk a helyben megtermelt adta szőlő lehetőségeit, javítsunk a helyi bor minőségén, illetve gazdasági alapon is működő bortermelést vezessünk be a községünkben. Borászatunkat úgy kívánjuk működtetni, hogy egyben lehetőséget teremtsünk a helyi borászoknak, akik komolyan gondolják a borkészítést, illetve a fiataloknak, akik borászattal kívánnak a későbbiekben foglalkozni.

Szövetkezetünk távlati céljai közé tartozik a helyi turizmus fejlesztése. Olyan típusú turizmust képzelünk el, amely ezer szállal kötődik a borászatra, a helyi bor egyediségére.

II. Ágazati elemzés

Községünk hátrányos gazdasági helyzetű járásban fekszik, jellemző rá a lakosság elöregedése, munkahelyek híján a fiatalok elköltöznek, máshol keresik a boldogulásukat. A lakosság egy része roma származású, akik közül nagyobb arányban találunk olyanokat, akik hosszú távú munkanélküliek állapotában rekedt.

Községünk egyik hagyományos tevékenysége volt a szőlészet, borászat, amely a helyi adottságoknak köszönhetően évtizedekkel ezelőtt sikeres bevételi forrást is jelentett a helyieknek. Községünk több százéves szőlészeti, borászati hagyományaira építeni lehet, viszont ezekből a hagyományokból kifolyólag, különleges birtokviszonyok alakultak ki a szőlőparcelláknál.

Községünk paraszti gazdaságaiban természetes volt egy akkora szőlő megléte, amelyből elsősorban a család szükségleteit tudták biztosítani, így szinte minden községbeli porta kialakított egy kis pincét elaprózott 10-20 áras szőlőültetvénnel. Kialakult a szőlőhegy, a maga érdekes mozaikosságával, kis pincéivel, amely jó kiindulási alap lehet a későbbiekben a helyi turizmus fejlesztésére.

A szőlőhegyen lévő mintegy 250 kis pince és hozzá tartozó szőlő viszont jelenleg nem alkalmas mérhető üzleti tevékenység kialakítására. Az elöregedő lakosság a szőlők állapotán is meglátszik, egyre többen hagynak fel a szőlő művelésével, hagyják, hogy elvaduljon a szőlő, ami a többi még megművelt szőlőkre is káros hatással van, és jelentősen rontja a szőlőhegy összképét, azaz lehetetlenné teszi annak kihasználását turisztikai célokra.

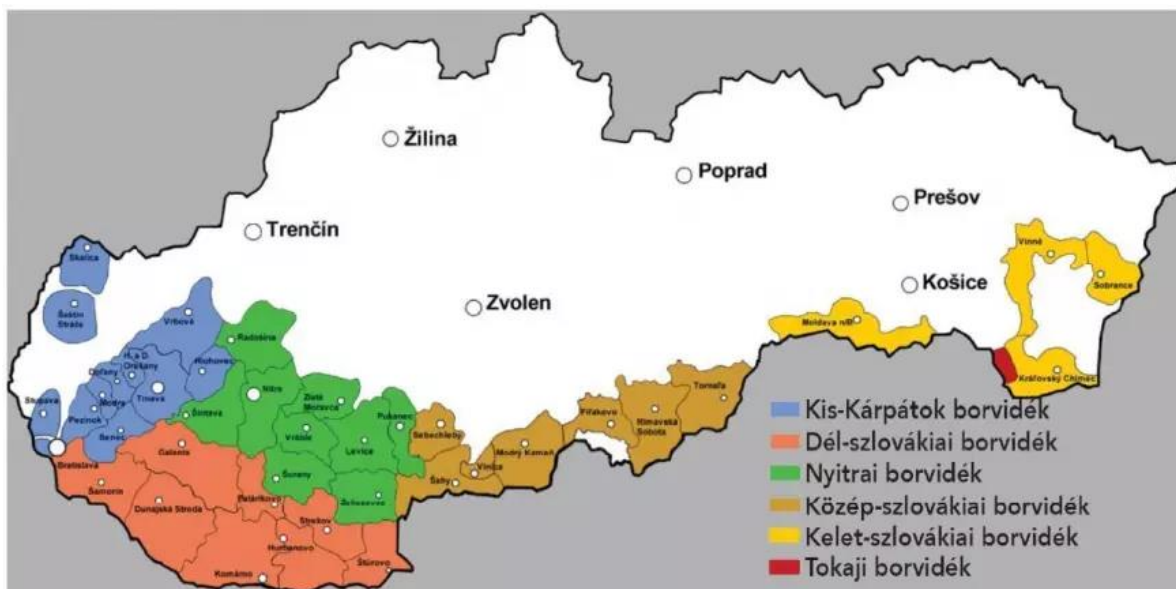
Községünk egy olyan térségben fekszik, amelyben bizonyos szinten jelen vannak a turisták, köszönhetően az elérhető közelségbe fekvő fürdőknek, és a régióban is a központi községekben újraéled a borászat, új életképes borászatok alakulnak ki.

Községünk szőlőhegyének újraélesztéséhez kétségtelenül kompromisszumos agrotechnológiai eljárásokra, illetve különleges üzleti, szervezeti megoldásokra lesz szükség.

Célként szeretnénk megőrizni a szőlőhegy architektonikai képét, a táj jellegét, a gazdasági jellegét, és végeredményben gazdaságilag is sikeres borászati ágazatot szeretnénk kialakítani, amely távlatilag a kovásza lesz a ráépülő helyi turizmusnak.

III. A borrégió bemutatása a terroir lehetőségei

A falu területe már a középkorban is ismert volt kiváló borászati adottságairól, és nagy valószínűséggel már a kelták idején foglalkoztak a régióban a szőlőtermesztéssel. Az tudható, hogy a rómaiak Pannónia több részén telepítettek szőlőt, talán itt is. Ezután a hunok, majd az avarok hagyták itt emlékeiket, és a honfoglaló magyarok már valószínűleg találtak is szőlőültetvényeket a területen. A falu jelenleg a szlovákiai beosztás szerint a közép-szlovákiai borrégió területén fekszik.



Az első írásos emlékek a falu szőlőiről a 14. század végén tesznek tanúbizonyságot. A szőlődomb szélén ásatások is folytak, amelyek nagy valószínűséggel ebből az időből való, minden bizonnyal borospincékként meghatározható objektumokat tártak fel. A török adóösszeírások is nagymértékű bortermelésre mutatnak.

Olyan időket is megélt ez a vidék, hogy a borospincék a háborús időkben bújóhelyül szolgáltak, hiszen az ún. lyukpincék bejáratát könnyen el lehetett rejteni a rablósapatok elől.

A 18-19. században szőlőtermesztő falvaink nagy már a közeli apátsághoz tartozott. Ha valakit a részletek is érdekelnek, az apátság levéltárában megtalálja a tucatnál is több borospince nyilvántartását, a borkezeléseket, a bor adás-vételt, de akár a szüret kezdetét is rögzítették. A

nyilvántartásból kiderül, hogy akkor túlnyomórészt vörösborokat termeltek errefelé, ám ma már tudjuk, hogy adottságai inkább a fehér borok előállítását teszik indokolttá.

A 20. században a már szlovákiai bortermelésnek sikerült jelentős hátrányt felhalmoznia a kialakult gazdasági és főleg politikai környezetnek köszönhetően, melyet az utóbbi években sikerült csökkentenie. Ma a régióban található Szlovákia legkiválóbb adottságú szőlőterületei, és egyre több borászat alakul.

A dombság, az alatta lévő Ipoly különleges mikroklímájú dűlőket eredményez. A homoktól, a löszös vályogtalajok jellemzik, amelynek különleges egyediséget ad a vulkanikus altalaj. A kutatások alapján a régióban jelen voltak többek között a Mézes Fehér, Pozsonyi leányka, Juhfark, Szent Lőrinc, Kékoportó, Kékfrankos, később az Olaszrizling, Kék- és Fehérburgundi, Peszeki leányka fajták.

A filoxeravész nagyrészt eltüntette a régi szőlőket, a 20. század tragédiái pedig akadályozták az ültetvények megújulását. Sok, több kitűnő termőhelyen a bozót, jobb esetben direkttermő szőlők vették át a hatalmat. Idővel újraindult azért az élet, a hatvanas-hetvenes években több ezer hektárt telepítettek újra. Ekkor vált jellemzővé a mai, hagyományosként kezelt fajtaszerkezet, az Olaszrizling, Zöld veltelini, Szent Lőrinc, melyekhez váltakozva még a Leányka, Királyleányka, Kék- és Fehérburgundi és a Kékfrankos csatlakozott.



IV. Jellemző szőlőfajták

1.1. Kékfrankos



A kékfrankos, a bortermő szőlőkhöz tartozó szőlőfajta, melyből tipikusan savhangsúlyos, gyümölcsös, tanninban közepesen gazdag, fűszeres karakterű száraz vörösborokat készítenek. Hasonnevei: többek közt Blaufränkisch, Blauer Limberger vagy Lemberger, Limberger, Franconia, Frankovka, Frankovka modra, Moravka. Mondhatni a Kárpát-medence, de talán Közép Európa legelterjedtebb vörös borszőlőfajtája.

Tőkéje gyors növésű. Fürtje közepes nagyságú, közepesen tömött, rövid nyelvű. Bogyói közepesek, vastag héjúak, kissé hamvasak. Jól termő fajta, szeptemberben szüretelhető és a leszedésével nem kell sietni, mert nehezen rothad.

A kékfrankos az 1990-es években itthon még lenézett szőlőfajta volt, amit sokan szívesen lecseréltek volna divatosabb fajtákra, az utóbbi években azonban népszerűsége egyre emelkedett. Sőt, most már vannak borászok, akik arra hívják fel a figyelmet, hogy a kékfrankos termesztéséhez a régió adottságai egyedülállóak. A Monarchiában a 19. században terjedt el, eredete vitatott. Tartja magát az a nézet is, hogy a Kaszpi-tenger vidékéről származik és még a honfoglaló magyarok hozták magukkal.

A „keleti pinot noir”-ként is emlegetett kékfrankos első pillantása a termelők rémálma, a minőséget tekintve az olcsóbb borok alapanyaga. Ennél nagyobbat nem is tévedhetne az, aki még

nem csodálkozott rá erre a különleges szőlőfajára. A növény rügyei szinte minden más fajtánál korábban fakadnak, így ki van téve a tavaszi fagyoknak. Ráadásul későn érő típus, így csípős őszi időjárás is fenyegeti.

Azt is gondolhatnánk, hogy nehéz a termesztése, ám a kékfrankos felettébb ellenálló, nagyon szélsőséges időjárás kell ahhoz, hogy megtizedelje a termést és tönkre tegye a minőséget. A szőlőszemek héja felettébb vastag, így ellenállnak az esőnek, hidegebb időjárásnak, a kései szüretig sem rothadnak. Ráadásul a héjból több szín- és zamatanyagot vonható ki, a bor szerkezetet pedig hosszú tölgyfahordós érleléssel megtámogatható. Ez a szőlőfajta bő termést hoz, átlagosan 100 hektoliter jut egy hektárra, és az egyik elterjedt tévhit, hogy a bőven termő szőlők nem alkalmasak minőségi borok készítésére. Ám épp a hosszú érési folyamat miatt – főleg az elmúlt 10 évben – a kékfrankos borok méltó kihívói lettek a legnevesebb vörösboroknak is.

Annyira sokféleképpen lehet előállítani, variálni, hogy nem lehet pár jeggyel körülírni, milyen is a tipikus kékfrankos bor. Ráadásul a szőlő hihetetlenül érzékenyen reagál az itteni környezetre, talajra, mikroklímára. Ennek megfelelően képes hűen tükrözni és jó híret vinni a termőterületnek. Illetve remekül házasítható más borfajtákkal is. Általánosságban azonban elmondható, hogy a kékfrankos élénk savú, közepes testű, intenzíven gyümölcsös – cseresznyés, meggyes – és fűszeres – köménymagos, borsos – bort ad, ami soha nem nehézkes vagy túlzottan cseres.

1.2.Zweigelt



Középérésű, többnyire szeptember második felében szüretelik. Hibája, hogy bogyói olykor egyenlőtlenül színeződnek és érnek, s a fűrtben parthenocarp zöld bogyók is előfordulnak. Erős növekedési erélyű. Nagy termésekre képes, bőtermő fajta, de a túl nagy termésből származó bor minősége szerény.

A fekvés iránt különösebben nem igényes. Tápanyagigényes, elsősorban a mélyrétegű, tápdús talajokat kedveli. Viszonylagos fagyűrése a Kékfrankostól elmarad és rothadásra is hajlamosabb. Szárazságtűrése közepes.

A túlterhelésre kifejezetten érzékeny fajta. Aránylag kevés hajtást nevel, szellős, laza lombú, zöldmunka igénye mérsékelt.

Levele nagy, kerekded, sötétzöld, vastag szövetű, sima felületű, alig tagolt, záródó vagy zárt vállöblű. Levéllemeze hullámos. Levélszéle csipkés. Fonáka főleg az ereken serteszőrös, erei zöldek vagy enyhén piros árnyalatúak. Levélnyele halványpiros. Fűrtje nagy, kúp alakú, tömött, két, esetenként több elágazással. Tökéje erős növekedésű, ritka vesszőzetű.

Bora színanyagban gazdag, kissé lila árnyalatú, jellegzetes zamatú, a Kékfrankosnál általában lágyabb karakterű, harmonikus.

Mivel évtizedeken keresztül csak a nagy terméshezama miatt használták, kevés termelőnél találkozunk igazán jónak mondható zweigelt borral. A nagy pincészeteket leszámítva nem is igen foglalkoznak vele annak ellenére, hogy erős hozamkorlátozás mellett élénk savainak, gyakorta cseresznyére és meggyre emlékeztető fűszeres illatjegyeinek és sima struktúrájának köszönhetően kifejezetten szép tud lenni. Sopronban és Villányban különlegesen szép borokat

készítenek belőle. Házasításoknál ma is találkozhatunk vele, de zömében kommersz asztali borként kerül forgalomba.

Általában friss savak, közepes tannin, test és alkohol kíséri útjára a bort. Fiatalon intenzív bíbor színvilággal rendelkezik. A kiemelkedő borokat kis fahordóban készítik.

1.3.Olasz Rizling



Az olaszrizling olasz vagy francia eredetű elterjedt szőlőfajta. Magyarországra Franciaországból került a 19. század közepétől, és az egyik leggyakoribb fehérborszőlő lett. A nagy filoxérajárvány során elpusztult szőlők helyébe ültették. Legjobb magyarországi termőhelyein, a Szent György-hegyen és Csopakon ma már sokkal jobb eredményt hoz, mint eredeti hazájában.

Közepes, vagy gyenge tőkéjű, sűrű, vékony vesszőjű. Fürtje kicsi–közepnagy (átlagos tömege 90–140 g), tömött, hengeres és gyakran van rajta mellékfürt. Bogyója kicsi, sárga, gömbölyű, alig hamvas, vékony héjú. Húsa puha, leves, semleges ízű. Borának íze gyakran a keserű manduláéra emlékeztet. Enyhe rezeda illatú, savai szelídek, de ennek mértéke a termelőhelytől függ. A régiókban jellemzően a savai lágyabbak a többi régióhoz képest.

Október első felében szüretelhető. Későn érő, ezért szereti a melegebb helyeket, a déli lejtőket. Bőven termő, kiváló minőségű fajta. Termése majdnem állandó minőségű, de a rothadás, a lisztharmat néha eléri. Túlérett szőlőjéből viszont különleges minőségű borok készíthetők.

Egyedi jellemzője a nagy magnéziumigény; ennek hiányában hiánybetegsége alakulhat ki. A felvett magnézium jelentős része a termésbe és onnan a borba kerül, ezért bora izomgörcsök stb. ellen gyógyhatású.

Teljes érésben savai erőteljesek, de finomak, gerincesek és elegánsak. Éretlenül viszont a borvidéktől függetlenül durvák, harapósak. Jelentős cukormennyiséget gyűjt. Bora jó esetben tökéletes egyensúlyt tud felmutatni.

Íze száraz iskolázásban fanyarkás: igazi férfias bornak tartják. Hajlamos az aszúsodásra is. Gyakran mutat keserűmandulára emlékeztető illat- és ízjegyeket. Házasításra is alkalmas. Meghálálja a késői szüretet. Ízeit a hosszabb fahordós érlelés nemessé teszi, érdemes rá időt szánni.

A rajnai rizling mellett sokan lenézik ezt a fajtát, de a régió példái erre rendre rácáfolnak.

1.4. Peszeki Leányka



Ami Egernek a Bikavér, vagy Burgundiának a Chardonnay, az a régiónak a Peszeki Leányka.

Bár reneszánszát éli a Kárpát-medencében a szőlészet-borászat, számos olyan borvidék vár még felfedezésre, mely ugyan kiváló adottságokkal rendelkezik és prémiumborokat képes produkálni, ám egyelőre nem ragyogott fel a csillaga. Bár a karakteres fehér száraz bornak, a Peszeki Leánykának eredetileg nem itt van az őshazája, neve mégis Nagypeszek községre utal, s kalandos úton jutott idáig.

Eredete egészen Erdély szívébe, még pontosabban Szászföldre nyúlik vissza körülbelül száz évvel ezelőttre, az első világégés idejére. Felfedezésének dátumát ugyanis pontosan nem ismerjük. A legenda szerint egy helyi szőlőtermelő és nemesítő Dános (Dünnersdorf) faluban fedezte fel, amikor kerékpáron igyekezett a helyi vásárra. Az út szélén megállva lett figyelmes egy gazdasszonyra, aki állítása szerint Leányka szőlőt (Feteasca alba) árult kosárban. Tapasztalt nemesítőként azonnal észrevette, hogy nem Leánykáról van szó. Megkérte az asszonyt, mutassa meg neki, hol szedte a szőlőt, így fedezett fel egy addig ismeretlen új szőlőfajtát. Hivatalosan 1928-ban mutatták be a bukaresti Nemzeti Bor- és Gyümölcskiállításán, német nevén: Dünnesdörfer Königsast-on.

Genetikai eredetét tekintve sokáig viták folytak róla, később valószínűsítették, hogy a Kövérszőlő és a Leányka spontán nászából, természetes kereszteződéséből jött létre. Elnevezésével kapcsolatban a Gyergyói-havasokból eredő Kis-Küküllő folyó vidékén található Magyarkirályfalva szájhagyománya őriz egy legendát.

Eszerint az 1848/49-es magyar szabadságharc idején a királyfalviak az egyháznak sem az esketésért, sem a keresztelésért nem tudtak fizetni. Gyermekekéért tehát a papi szőlőbe ültetett szőlővenyigével fizették meg a papot és a kántort. Sok gyermek született ekkortájt, leginkább leányok.

Az elültetett szőlőkből egy új fajta keletkezett, melyet a pap arra a névre akart kereszteni, akinek a keresztelőjére anno a legtöbb venyigét ültették. Mivel azonban vita alakult ki a helyiek között e kérdés eldöntésében, a nagy veszekedést a pap azzal oldotta fel, hogy legyen mindenkinek igazsága, legyen a bor neve leányka. A legenda szerint tehát így született meg – a falu nevével kiegészítve – a Királyleányka elnevezés. Eredetéből fakadóan hagyományos magyar szőlőfajtának tekintik, sőt a hungarikumok sorába is felvették.

Hogy a Királyleányka a Felvidékre mikor és milyen körülmények között került, arra vonatkozóan csak találgatások vannak.

Feltételezhetően erre még a két világháború között kerülhetett sor, amikor Nagypeszeken a zselízi Esterházy-uradalom leszármazottai gazdálkodtak. Ekkoriban Coudenhove (született

Breuner) Ernesztina grófnő birtokán szőlőt telepítettek. A szőlészet fejlesztésében egyébként Zselíz környékén komoly érdemeket szerzett a grófnő édesapja, Breuner Ágoston, a Schubertet és Sachert Zselízre csábító Esterházy János Károly veje. A telepítéshez Erdélyből hoztak Leányka (*Feteasca alba*) tőkéket, és valószínűleg véletlenül, vagy éppen kísérletező szándékkal Királyleánykát (*Feteasca regala*) is.

A második világháború idején Nagypeszek környékén kemény harcok folytak, 1944-ben három hónapra rekedt meg a front a Garam környékén, emiatt sok szőlőültetvény tönkrement. Akkortájt a lakosságnak más gondjai voltak, mintsem az ismeretlen szőlőfajtát figyeljék. A háború után, midőn a keletkezett károkat kezdték helyreállítani és lassan újra beindult az élet, 1947-ben az eredeti Leányka tőkék mellett figyelmesek lettek egy ismeretlen fajtára.

Ekkor viszont már a grófnő, a szakemberei és személyzete messze voltak. A hajdani csodálatos uradalmat pedig erőszakosan államosították, betagozták az Állami Birtokokba vagy a Termelőszövetkezetekbe.

Az ismeretlen fajta kisselektált példányait 1951-től kísérte figyelemmel és vizsgálta Zabadal Michal, a Zselízi Állami Birtokon, munkatársával Hornáček Ernővel együtt, akinek sokan a Peszeki Leányka kinemesítését tulajdonítják.

Végül arra a megállapításra jutottak, hogy a Királyleányka fajtáról van szó. Egy független szakmai bizottság, melyet 1965-ben hoztak létre, hivatalosan is megerősítette, hogy a Leányka (*Feteasca alba*) és a nagypeszeki ismeretlen fajta közötti különbség már vizuálisan is szembetűnő. Hogy biztonsággal megállapítható legyen az ismeretlen fajta és az erdélyi Királyleányka közötti azonosság, ültetőanyagot kértek Erdélyből, melyet 1971-ben a pozsonyi Központi Mezőgazdasági Ellenőrzési és Vizsgálati Intézet (ÚKSÚP) szőlőfajta-kutató állomásán ültettek el. A két példány, a nagypeszeki és a Királyleányka részletes morfológiai leírásával megállapítást nyert, hogy szinte ugyanazon fajtáról van szó. Mára ugyanis bizonyos, hogy több, legalább négyféle variánsa fordul elő a Királyleánykának és mindegyik kissé más tulajdonságokkal bír. A nagypeszeki fajtát azután állami fajtavizsgára jelentették be Peszeki Leányka néven.

Ezután a Peszeki Leányka óriási térhódításba kezdett és egyre nagyobb népszerűségnek örvendett. A vulkanikus talajon ugyanis a hűvösebb években – amikor alacsonyabb volt a szőlő cukortartalma – is ízletes bort adott.

Sajnos a másik jellemző tulajdonsága, a magas terméshozama viszont majdnem a vesztét okozta. A szőlészetek egyre túltermeltek, aminek következménye silány, jellegtelen bor lett. Ezért elkezdett háttérbe szorulni, gyengébb minőségű hordós, úgynevezett asztali bort készítettek

belőle. Rossz híre kelt, ezért termelése visszaszorult, palackozása pedig szinte teljesen megszűnt. Holott a Peszeki Leánykából érzékeny, hozzáértő bánásmóddal finom és karakteres bor készíthető.

Magyarország egyik vezető borászati portálja eképpen vall róla: „A Királyleánykáról (és a Peszeki Leánykáról egyaránt) sokakban él az a tévhit, miszerint bora a női ízléshez áll közelebb. Talán inkább maga a fajta az, amely kissé „nőies” adottságokkal rendelkezik, hiszen mihelyst jól érzi magát, kifinomult illatözönnel jelentkezik, becézgető zamatokban bővelkedik, savai simulékonyak, azonban ha a körülmények nem megfelelőek számára, kíméletlenül durvává, zorddá, rideggé válik, és sajnos nem igazán szerethető. Ilyenkor talán jobb is magára hagyni, és inkább egy másik Király- vagy Peszeki Leányka után nézni.”

Geönczeöl Attila garamkövesdi borász, a Külhoni Magyar Borászok Egyesületének főtitkára pedig így jellemzi: „Bora általában diszkréten muskotályos, virágokat, fehér húsú gyümölcsöket, citrusokat idéző illattal rendelkezik, ugyanezek az aromák zamatban is megjelennek. Teste nem nagy, inkább légies, kecses, mint egy királylány. Nagy értéke a fajtának gazdag és finom összetételű savai. Ez az előny persze hátránnyá is válhat: amennyiben éretlenül szüreteljük, vékony, érdes, barátságtalan, savhangsúlyos bort kapunk eredményül. Magas savtartalma késői szüretelésű, édes borok készítésére is alkalmassá tenné, hiszen a nyári melegben sem lágyul le. Legfőbb akadály ebben, hogy vékony héjú, rothadékony fajta. Odafigyeléssel, hatékony növényvédelemmel viszont ez a hibája kiküszöbölhető.

A pezsgőgyártásban is fontos szerepet kaphat, önmagában és házasítva egyaránt. Összefoglalva egy igen sokoldalú szőlőfajtáról van szó: könnyed, illatos nyári bor, markáns savú, ásványos tétel, késői szüret, pezsgő egyaránt szóba jöhet. Ránk vár a feladat, hogy újra felfedezzük, és megtaláljuk a magunk „leánykáit” – magyarázza Geönczeöl.

A Peszeki Leányka tehát rendelkezik mindazon pozitív tulajdonságokkal, melyekkel akár a régió első számú turistavonzó cikkévé válhatna.

Sőt, a régi hagyományokra és a térség adottságaira alapozva akár kitörési pontjává vagy húzóerejévé is válhatna a régióknak, fellendítve a borturizmust. Talán azért is foglalkoztunk ezzel a fajtával, mert szándékaink szerint akár a falu zászlósborának egyik meghatározó eleme is lehetne ez a fajta.

1.5.Fehér Burgundi



Más néven pinot blanc. A szőlőfajta Pinot bianco, Rulandi fehér és Clevner néven is ismert, a burgundi szőlőfajták képviselője, és valószínűleg a Pinot gris (Rulandi szürke) fajtán keresztül a Pinot noir fajtából keletkezett.

Jellemzői nagyban hasonlítanak a Szürkebarátéhoz. Fürtje kissé vállas, tömött, átlagtömege viszonylag nagy. Bogyói kicsik, teljes érésben zöldsárga színt mutatnak. Vékony héjú, savas, lédús szőlő. Nehezebb évjáratokban kemény, élénk savakat, nem megfelelő terméskorlátozás mellett túlzott neutralitást mutat. Ezzel szemben gondos munkával és kisebb hozammal kellemesen üde, elegáns savkészletű, jellegzetesen csonthéjas gyümölcsökre (dió, mogyoró) emlékeztető illattal és ízzel kóstolhatjuk

Eredeti hazája Burgundia, ahol egy-két szőlőskertben még mindig megtalálható. Magyarországon fehérszőlő néven Tokaj-Hegyalja egyik legrégebbi fajtája volt, de a filoxéravész után szinte teljesen kiszorult a termesztésből. Napjainkban Franciaország a bázisa. Elzászban lágy, kerek bort ad visszafogottan parfümös alma- és hintőporillatokkal, nagy ritkán fűszeres felhangokkal.

A Pfalzban, Badenben és Kelet-Németországban weissburgunder néven szárazabb, szélesebb bort készítenek belőle, mint a klasszikus német fajtákból, gyakran tölgyfahordóban érlelik, és kimondottan ételkísérőnek szánják. Olaszországban és Kelet- Európa nagy részén meglehetősen

egyszerű, de friss bort ad. Ausztriában emlékezetes tételek is készülnek, száraz és édes, botrytises változatban egyaránt. Kaliforniában is kapható már jó pinot blanc.

Zárkózott illatú, ízében is tartózkodó bor némi mogyoróízzel. Kiemelkedő ízirányai nincsenek, viszont rendkívül elegáns.

A fajta október végén érik, lombja haragoszöld, levele fűrészes szélű. Fürtje középnagy, ágas, laza. Bogyója gömbölyű, középnagy.

1.6.A szövetkezet által megművelt területek fajtaösszetétele

A megművelt terület, mivel 80 tulajdonos szőlőparcellájáról van szó, ennek megfelelően meglehetősen tarka fajtaösszetételt jelent. Az alábbi táblázatban tüntetjük fel a szociális szövetkezet által megművelt terület fajtaösszetételét.

Fajta	hektár	a fajta aránya
Olasz Rizling	4,96	31%
Peszeki Leányka	2	13%
Fehér Burgundi	0,96	6%
Rajnai Rizling	0,56	4%
Muskotály	0,4	3%
Irsai Olivér	0,32	2%
Tramini	0,24	2%
Egyéb fehér	1,28	8%
Kékfrankos	2,56	16%
Zweigelt	0,96	6%
Kék oportó	0,72	5%
Egyéb vörös	1,04	7%

Mint látható a fehér szőlők a terület kétharmadát foglalják el. Ez reálisnak tekinthető a terroir adottságaihoz. Követik azt az alapszabályt, hogy bár kitűnő vörös borok születhetnek a területen, de inkább a fehér szőlő teljesít jobban.

1.7.A szövetkezet által megművelt területek művelési módjai

Mivel 80 tulajdonos szőlőparcellájáról van szó, mindez, ennek megfelelően meglehetősen tarka művelési módot is jelent. Ez persze bonyolítja a szövetkezet munkáját, de a későbbiekben távlatokat nyithat a borászat tekintetében, hiszen a művelési módok nem csak nehézségi szintben és munkaóraigényben megnyilvánuló különbséget rejtenek, hanem egyben a megtermett szőlő mennyiségében, és főleg a minőségében is vegyes képet mutatnak. A minőségi eltérések pedig megmutatkoznak a szőlő, illetve az abból készült bor minőségében, és ez egyben kitűnő marketingeszközként is alkalmazható.

A községben alkalmazott művelési módok:

Bakművelés

A tőkét rövid metszéssel kehely alakúra alakítják, és négy elágazást hagynak rajta. A négy elágazás végén folytatják a váltómetszést, ami lehet rövid- vagy hosszúcsapos váltómetszés. Ha hosszúcsapos metszést alkalmaznak, a hosszú csap alatt mindig hagynak ugar csapot a felkopaszodás elkerülésének az érdekében. Támaszrendszere a karó. Tő- és sortávolsága általában 1 X 1 m. Tőkénként a terhelés 8-16 rügy. A sűrű tőszám miatt indokolt a gyalogszőlő megnevezés

Alacsony és közép magas kordonművelések

Ez a két művelésforma átmenet a hagyományos és a korszerű művelés módok között. A sortávolság általában 2,4-3 méter közötti, ahol már kisebb gépek kényelmesen tudnak közlekedni. A tőtávolság 1- 1,2 m. Alacsony kordon, ha az alsó huzal (kartartó huzal) 40-60 cm magasságban helyezkedik el, közép magas kordon, ha az alsóhuzal 70-80 cm magasságban helyezkedik el. Metszésnél az átlagos terhelése 8-12 rügy/ m². Ezt a terhelést rövid és hosszúcsapos metszéssel érjük el.

Az ernyőművelésű szőlők

A tőketörzset egy-két év alatt nevelik ki. A tőketörzset évente tisztítják. A második vagy harmadik évtől a felső egy vagy két vesszőből hagynak szálvesszőt. A tőketörzset 100 vagy 120cm magasra nevelik, ennek megfelelően az alsó fő tartóhuzalt is 100 – 120cm magasan rakják

fel. A fő tartóhuzal vastagsága 5 – 6mm átmérőjű. Alatta 80– 90cm magasan segédhuzalt raknak fel, a leívelt szálvesszőket ehhez kötözik. A segédhuzal és a főtartó huzal fölött 40 illetve 80cm-re elhelyezett ikerhuzalok 2 – 3mm átmérőjűek. Az ikerhuzalok közé húzzák zöldmunkák során a hajtásokat. Tőkéként 2 – 3 szálvesszőt hagynak meg. Két szálvesszőt az ellentétes oldalra (jobbról fejlődöttet balra és fordítva) ívesen, óvatosan megropogtatva lehajlítjuk és a segédhuzalhoz kötözik. A harmadik szálvesszőt, melyet biztonsági tartaléknak hagytak, eltávolítják. Ugart általában nem hagynak. A biztosító csapot a törzs alján 4 – 5 évig hagyják meg. Néhány év alatt a törzs vége bunkószerűen megvastagszik, és sok hajtás fejlődik rajta. Hajtásválogatáskor ezeket eltávolítjuk. Az ernyőművelésű szőlőt könnyű metszeni. Sok napfény éri a fürtöket. Kevesebbet terem, mint a függőnyművelési módok, de értékesebb, magas cukortartalmú fürtöket nevel. A sor és tőtávolsága 300 x 100, vagy 300 x 80cm.

Művelési mód	hektár	a művelési mód aránya
Bakművelés	2,56	0,16
Alacsony kordonművelések	3,68	0,23
Középmagas kordonművelések	4,48	0,28
Ernyőművelés	5,28	0,33

V. A vállalkozás bemutatása

A szövetkezetünk megalapításával szeretnénk megőrizni a szőlőhegy architektonikai képét, a táj jellegét, a gazdasági jellegét, és végeredményben gazdaságilag is sikeres borászati ágazatot szeretnénk kialakítani, amely távlatilag a kovásza lesz a ráépülő helyi turizmusnak.

Szövetkezetünk tagjai elsősorban a szőlőparcellák tulajdonosai, kisebbségben jelen van az önkormányzat, illetve a helyi közbirtokosság, mivel ezek a szervezetek is tulajdonnal bírnak a szőlőhegyen.

Szövetkezetünk első lépésben fenn kívánja tartani a szőlők művelését az egész szőlőhegyen, azoknál is, akik koruknál fogva vagy távollétük miatt nem képesek gondozni a szőlőjüket.

Második lépésben cél egy központi szövetkezeti borászat kialakítása, ahol egységes, jó minőségű borok készülhetnének, amelyek termelése már gazdasági szempontból is érdekessé válhat. Természetesen a szőlőhegy összképéhez ezek után is szükség lesz a helyi, különlegességet jelentő kis pincék boraira.

Szövetkezetünket megalapítottuk, és a 250 pincetulajdonosból mára mintegy 80 tagjává is vált. A jelen stádiumban alapítottunk egy szőlőművelő csapatot, amely jelenleg 9 tagból áll. A csapatvezető szakképzet szőlész, aki felméri az igényeket, letárgyalja az igényelt munkákat és irányítja, beosztja a többi 8 alkalmazottat, akikből hatan hátrányos helyzetű vagy kiszolgáltatott személyekként lettek alkalmazva. Az alkalmazottak közül hárman egyben szövetkezeti tagok, és a gyakorlatban ők vezetik a kisebb csoportokat. Tulajdonképpen az ő szerepük egyben az is, hogy a hosszú távú munkanélküliségből visszavezessék a rájuk bízott embereket a munka világába.



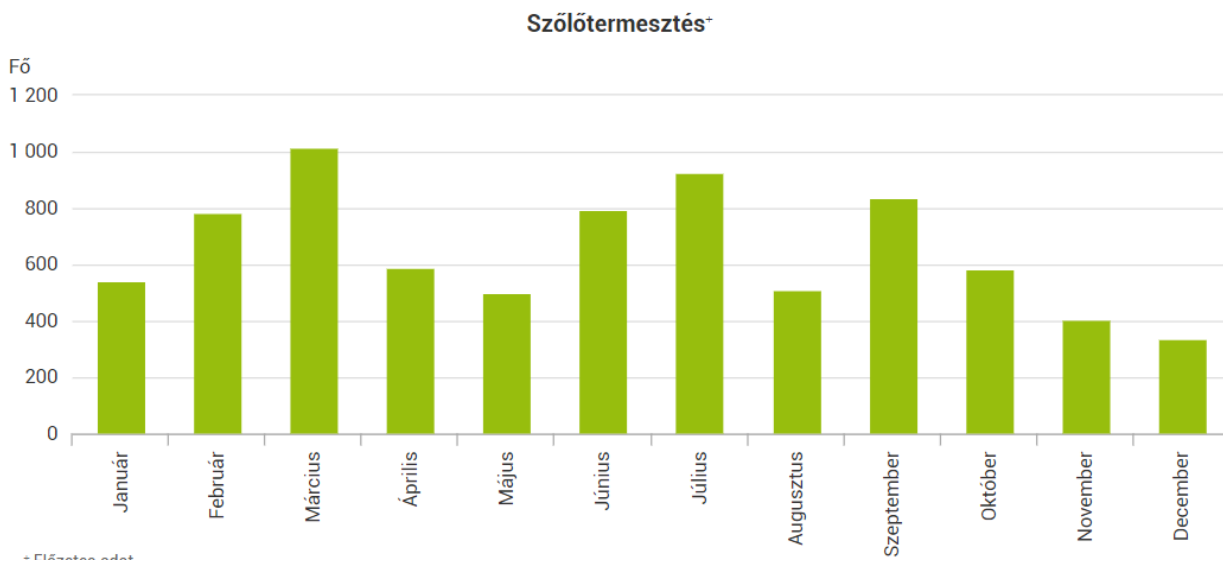
A cég alaptőkéjét elsősorban a tagbetétek képezik. Minden tag 200 eurós szövetkezeti betéttel bír, illetve az önkormányzat a megalakuláskor 5 ezer eurós betétet hagyott jóvá a szövetkezetnek a tartalékalapjából. Alaptőkénk így jelenleg eléri a 20 ezer eurót.

Az alapszabályunk szerint a tevékenységünk bővülésével későbbiekben számítunk a turisztikai szolgáltatók belépésével is. Az éves árbevételünk az előző évben 159 600 euró volt. A keletkezett hasznot a szövetkezeti tagság döntése értelmében a jövőbeni beruházásokra szánt alapba tartalékoltuk.

A szövetkezetünk szociális vállalkozásnak minősül. Egyrészt integráló vállalkozás, azaz olyan közhasznú vállalkozás, amelynek pozitív társadalmi hatása a foglalkoztatás elősegítésében van a hátrányos helyzetű vagy kiszolgáltatott személyek foglalkoztatásánál. Másrészt szolgáltatását nyújtunk a rászorultak háztartásának vagy a kertjének a gondozásánál.

Bár a szőlőtermesztés a legmunkaigényesebbnek minősül az agrárágazatok közül erőteljesen jellemző rá a szezonális, így a teljes évben való foglalkoztatás nagy nehézségekbe ütközik.

6. ábra



Szociális vállalként kihasználjuk a munkaügyi minisztérium által számunkra felkínált lehetőségeket, egyrészt a hátrányos helyzetű és kiszolgáltatott személyek foglalkoztatásának pozitív társadalmi hatását kompenzációs támogatásokkal segítik, illetve rész veszünk a szolgáltatási utalványok visszavásárlását alkalmazó keresletet segítő támogatási programban.

Mivel jelenleg olyan szolgáltatásokat végez a szövetkezetünk, amelyek erőteljesen szezonálisak, ezért teljesen indokolt a tevékenységi kör kibővítése a borászattal, amelyhez az önkormányzat kedvezményes, hosszú távú, arra alkalmas bérleményt ajánlott fel. Jelenleg folyik a borászat technikai igényének felmérése. Azok beszerzését pályázati támogatásból szeretné megoldani a szövetkezet, amihez a szükséges projekt elkészítése már folyik.

1.8.A szolgáltatás bemutatása

A szövetkezetünk által nyújtott szolgáltatást a szőlőtulajdonossal kötött szerződés alapján végezzük. Egyrészt biztosítjuk a szőlő egész éves szakmai felügyeletét, másrészt a szőlőben elvégzendő gépi, és főleg kézi munkák elvégzését. A szőlőtulajdonos így viszonylag biztonságosan eljut a térség, és szőlőtermesztési módja által determinált megszokott terméshez.

Szolgáltatásaink között elvégezzük az önkormányzat által megrendelt munkákat is, amelyek főleg a táj kultúrállapotának megtartására irányul.

Jelenleg a termést a szőlősgazda dolgozhatja fel vagy értékesíti, a jövőben vállalni fogjuk igény szerint a megtermelt szőlő feldolgozását, és igény szerint annak értékesítését. Távlati célként szövetkezetünk a turisztikai szolgáltatók számára is készen áll az igényelt munkák elvégzésére.



IV. Működési leírás

Szövetkezetünk olyan szolgáltatást biztosít, amelyek minősülhetnek alapvetően üzleti alapú szolgáltatásnak is. Működésünkben viszont szociális pozitív hatást tudunk felmutatni azzal, hogy jelentős arányban tudunk hátrányos helyzetű, illetve kiszolgáltatott személyeket foglalkoztatunk.

Másrészt működésünk közösségi érdekeket is szolgál, amikor felvállalja a község környezetének alakítása és védelme, és tevékenységünk jó alapot szolgálhat a régióink további fejlesztésére. Szövetkezetünk egyik fő hozzájárulása viszont a hagyományos agrárkultúra fenntartása, és további fejlesztése lehet.

1.9. Munkaerőigény

A szolgáltatás nyújtása minden esetben szerződés alapján történik. A gazdasági év kezdetén a szövetkezet vezető szőlőse leegybezi a szőlőtulajdonossal az igényelt munkákat, illetve annak jutalmazását. A szőlőtulajdonos választhat, hogy teljes körű gondozást igényel a szőlőjének, vagy bizonyos részmunkákat saját maga kíván elvégezni.

Az önkormányzat által igényelt szolgáltatásokat egy keretszerződés alapján végezzük. Így az év kezdetén a szerződések alapján már felmérhető az adott évben szükséges munkaerőigény.

Ennek alapján azután a vezető szőlész beosztja az alkalmazottakat. Gyakorlati megfontolásokból általában háromtagú kisebb munkacsoportokat alakít ki. Az alkalmazottak közül hárman egyben szövetkezeti tagok is, szőlész tapasztalattal, és a gyakorlatban ők vezetik a kisebb csoportokat.

A csoportokba általában további két személy dolgozik, akiknél egyben az a cél, hogy visszavezessék őket a munka világába. Ez általában többéltérhet ró a csoportvezetőkre, de a tapasztalat szerint pár hét után mind tempóban, majd kicsit később, mind az elvégzett munka minőségében fel tudják venni az elvárt tempót.

Jelenleg összesítve mintegy 16 hektárnyi szőlő művelését végzi a szövetkezet, amelyben több mint tízezer munkaórát végeztek el az alkalmazottaink

1.10. Elszámolási rendszer

A szövetkezetünk tevékenységét nagyban befolyásolja a kialakított elszámolási rendszer. Tulajdonképp a szőlőtulajdonos nem készpénzzel fizet, hanem szolgáltatási utalvánnyal (Servisná poukážka), amely a munkaügyi minisztérium a szociális vállalatokat támogató eszközeinek az egyike. A minisztérium azzal élénkíti a szociális vállalkozások szolgáltatási utáni keresletet, hogy ezeket az utalványokat időszakosan felvásárolja.

Esetünkben az önkormányzat beszerzi a szolgáltatási utalványokat a minisztériumtól, amelyeket a mi szövetkezetünk elfogad, mint a nyújtott szolgáltatások utáni honoráriumot, majd, mint regisztrált szociális vállalkozás felkínálja a minisztériumnak megvételre.

Az önkormányzat kétféle utalványt tud beszerezni a minisztériumtól, amelyhez a magánszemélyek, illetve a rászorulóknak juthatnak hozzá. A magánszemélyek teljes névértéken, a rászorulóknak pedig a névérték 50 százalékáért juthatnak hozzá. A szövetkezeti tagok a végső elszámolásnál további 20 százalékpontos kedvezményt kapnak a névértékből.

Az önkormányzatnak az összegyűlt pénzből kell fedeznie a minisztérium felé a jegyek értékét. A gazdasági év végén pályázunk a minisztériumnál a két fajta szolgáltatási utalvány beváltására. Ezek névértéke 10 euró. A törvény alapján, amit a rászorulóknak vehettek meg a névérték feléért, a minisztérium a teljes névértéket fizeti. A magánszemélyek által teljes áron megvásárolt utalványok után a minisztérium a névérték 130 százalékát fizeti, azaz 13 eurót.

Mivel az önkormányzat az utalványokat az év elején bocsátja ki, ez a szövetkezet számára is egyfajta biztonságot, tervezhetőséget ad a bevételek tekintetében. Nem ekkor kell megvenni az egész évi utalványmennyiséget, csupán előjegyezni.

Az utalványi forma viszont a szövetkezetünk tevékenységét is a normális piaci viszonyok megteremtése felé tereli, megteremtődik a visszacsatolás a megrendelő és a szolgáltató között, hiszen csak a tisztességes munka végzése után juthatunk az utalványokhoz. Az utalványrendszer viszont a szövetkezetünknek is nagy segítség, hiszen mint szociális vállalat köz- és közösségi érdekű közfeladatokat látunk el, így az emiatt kieső jövedelem pótlásában segít.

Természetesen nem lehet a végtelenségig számolni az ilyenforma keresletélénkítő támogatásokkal, ezért szövetkezetünk igyekszik úgy fejlődni, hogy a kínált szolgáltatásink tisztán, piaci alapon is kelendőek legyenek.



1.11. Költségelemzés

Az induláshoz kisebb kézi szerszámok, és kisebb gépek beszerzése kellett. A kiadásaink majdnem 70 százaléka bérjellegű kiadás. Magas a szolgáltatásban végzett kiadások aránya, ide tartoznak az adminisztrációs, könyvelési tételek, amit az önkormányzat alkalmazottai végeznek szerződéses alapon.

Fontos része a megrendelt szolgáltatásoknak a vegyszeres kezelés, illetve a vegyszerek tárolása, amit a helyi gazdák végeznek, akik birtokában vannak a szükséges engedélyeknek és gépeknek.

V. Tevékenységi kör bővítése

1.12. Szövetkezeti borászat kialakítása

Már a szövetkezetünk indulása kezdetén felmerült az igény arra, hogy ne csak a szőlőt próbáljuk közösségen belül megtermelni, hanem a borkészítés területén belül is találjunk közösségi megoldásokat.

Az említett kiüregedés, technikai, technológiai hiányosságok, időhiány stb. sokakat oda vezetett, hogy inkább eladja magát a szőlőt, általában nyomott piaci árakon. Így az itt termelt szőlőből nem készül helyi bor, ami egyrészt nagyobb bevételt jelentene a helyieknek, másrészt a jó minőségű helyi bor maga számos további régiófejlesztési lehetőséget teremt.

Az önkormányzat ehhez felkínálta kedvezményes hosszú távú bérletre az egyik üresen álló, kisebb borászat kialakítására alkalmas ingatlanját. Az előzetes terveink alapján az ingatlan felújítása mintegy 60 ezer, a borászati technológia beszerzése pedig további 90 ezer eurót igényelne. A terveinkben, kezdetben mintegy 70 ezer palack bor készítésével számolunk. A szövetkezeti borászatunkban készült bor, a reményeink szerint magasabb minőséget fog képviselni, mint a kis pincészetek jelenlegi borai, ugyanis sokan még az elavult technológiát használva, számtalan hibát ejtenek a borkészítés folyamán.

Tagságunk részéről meg van az igény, hogy ezt a munkafolyamatot is bizonyos mértékben közösségben végezzük, viszont erőteljesen jelentkezik az az igény is, hogy mindenki tisztában legyen mennyi és milyen minőségű szőlővel járult hozzá a közös bor elkészítéséhez. Ennek az igénynek a teljesítéséhez, tehát úgy kell kialakítanunk a szőlő fogadásának rendszerét, hogy az mindenkinél elkülöníthető, mérhető legyen, sőt egy kisebb minőségi ellenőrzést is közbe lehessen iktatni.



Tagságunk másik igénye volt, hogy a neki járó jövedelmezést természetes formájában, borként kaphassa meg. Hogy ezt az igényt is kielégítsük, ezért pontos elszámolási rendszert javasoltunk a tagságnak, ahol pontosan meg van határozva a szőlő adott évbéli értéke, a minőségi feltételek, és az azért járó felár, a borkészítéssel járó költségek, stb.

A közösségen belül felvetődött egy másik igény is, ami azt érintette, hogy a község borkínálata ne alapuljon egyetlen nagy borászat kínálatára, hanem több borásznak is hagyjuk meg a lehetőséget a saját bor elkészítésére. Ezzel, sokkal színesebb borkínálatot tudna biztosítani a község az ide érkező turistáknak.

Természetesen eddig is meg volt a lehetőség, hogy mindenki a maga szőlőjéből elkészítse az 500 vagy ezer palacknyi saját borát, viszont itt új szegmensre gondoltunk, amivel mélysegesen egyet is értünk. Tulajdonképp a megoldását ennek a kérdésnek abban látjuk, hogy tudatosan a szőlő bizonyos mennyiségét felkínáljuk a helyi borászoknak, hogy ne csak a család számára szükséges mennyiséget készítsék, hanem amennyiben van bennük bátorság, akkor már olyan mennyiséget, amivel érdemes a piacra lépni.



Megegyezés született abban is, hogy a szőlő eladásánál mindenképp előnyt biztosítunk a helyi kezdő, fiatal borászoknak, lehetőséget teremtve a vállalkozásuk elindításához.

A borászat bevételi oldalát 200 ezer eurónyira tervezzük, és mindenképp számolnunk kell azzal, hogy a szövetségi tagok bizonyos felárat kapnak a szőlőjükért, aminek a költségnövelő hatását más pontokon kell behoznunk.



1.13. Közösségi idegenforgalmi fejlesztés

A bor természetesen kapcsolódik az idegenforgalomhoz, és nem csak a bor erősítheti az idegenforgalmi kínálatot, hanem az idegenforgalom is nagyobb mozgásteret biztosít a borászoknak. Piacot teremt, és viheti a turista a régió és a község borának a jó hírét.

Községünkben egyelőre minimális számban fordulnak meg a turisták, bár vannak szolgáltatások, de csekély számúak és jellemzően alacsonyabb színvonalúak. Falunk a természeti adottságait tudja kínálni a környékünkön időző, elsősorban fürdőző turistáknak, ehhez szeretnénk hozzákapcsolni a jó minőségű borunkat, illetve a később felfejlődő gasztronómiai kínálatot. Távlati elképzeléseink között több darab kisebb kapacitású szálláshely kialakítása, és három különböző jellegű étterem megnyitása szerepel.

Bár ezeket elsősorban magánberuházásokként képzeljük el, de a szövetkezeti tagjaink egyetértenek abban, hogy a szociális vállalkozásunknak segítséget kell nyújtani az új szolgáltatások megnyitásánál.

A szövetkezeti borászat kialakításánál tervben van egy kóstoltató helység, illetve egy kisebb bisztró megnyitása, bár a bisztró folyamatos üzemeltetését kezdetben nem tudjuk felvállalni.

Tulajdonképp mindkét ág, a borászat és az idegenforgalom fejlesztése nagyban áll vagy bukik az alkalmazott marketingeszközökön.

VI. Marketing terv

VI.1. Marketing helyzetkép

Ahogy a szőlészetet és a borászatot is közösségi gondolat szeretnénk átalakítani, úgy az ehhez kapcsolódó marketinget is a közösségi szellemben szeretnénk kialakítani. Jelen pillanatban községünk nem tartozik a régiónk közismert turisztikai vagy borászati célpontjai közé, máshogy fogalmazva, számtalan tartalékkal bírunk a községünk nevének terjesztésében, brandjének kialakításában.

A szűkebb régióinkban már van némi turizmus, elsősorban a termálvizes fürdő közelségének köszönhetően, vannak községek, amelyek már jelentős hírnevet szereztek a borokért rajongók között. Községünk rendelkezésére áll a bor, mellé érdekes túrázási lehetőségeket is tudunk felkínálni.

VI.2. Marketing elképzelések

A közösségi szőlőművelésnek köszönhetően újra kezd megszépülni a szőlőhegy, számtalan pince is megújul, és több közöttük az olyan, amelybe bárkinek érdemes betérni egy pohár borra. Ez már egy olyan látványosság, ami miatt érdemes legalább egy hétvégére, akár egy fesztivál keretében kezdeni megismertetni a falut, és a helyi borászatokat.

A község borainak népszerűsítésekor mindenképp figyelembe kell venni azt a már kialakult képet, ami a régió borairól a nagyközönség szemében kialakult. Bele kell illeszteni, de egyben meg kell találni azokat a pontokat, amelyek elkülöníthetik a községünk borait a szomszédokétól. A fajták nagy száma miatt viszont nem beszélhetünk községünkre jellegzetes szőlőfajtáról, annak

boráról, ezért érdemes kialakítani a község zászlós borát. Ez nem lenne egységes bor, csupán a vázát alkotná a községben leginkább elterjedt két fehérszőlő fajta borának házasítása. A község zászlósborát 70 százalékban ez a cuvée alkotná, és innen minden helyi borásznak megadatna a szabadság.

A szövetkezeti borunkat minél több helyre el kell juttatnunk, hogy egyáltalán a községünk felkerüljön a bortérképre. Szövetkezeti borunk kihasználhatja a régióink borairól kialakult jó hírnevet, tehát először társutasként indulnánk, innen igyekeznénk saját nevet kiharcolni.

A szőlőhegy adottságait nem csak az évi egyszeri fesztiválnál használnánk ki, hanem rendszeres időszakonként legalább 4-5 pince hétvégi nyitva tartásával borkóstolási lehetőséget kínálnánk a turistáknak.

Meg kell teremteni a lehetőséget, hogy a kisebb csoportok számára hétköznapi is megnyíljon legalább egy-két pince.

Lehetőségképp tekintünk magára a szüretre, amely mivel az ünnep minden borász számára, ezt az életérzést szívesen bemutatjuk majd kisebb csoportok számára, azoknál a szőlészetekben ahol vállalják az ezzel járó terheket.

Már a kezdetektől ételt is kell tudni nyújtani. Először csak az egyszerűbb ételeket, majd innen kell tovább fejlődni.

Erre a folyamatra kapcsolódhat rá a későbbiekben a szálláshelyek kialakítása, de ezekhez kétségtelenül további környékbeli programokat kell társítani.

VI.3. Piaci helyzetkép

A szövetkezetünk által nyújtott szolgáltatások, a szőlőtermesztési kisegítés tekintetében, helyi szinten a szövetkezetnek nincs versenytársa. Szövetkezetünk alapításával egy hiányzó szolgáltatást vezettünk be.

Borászat tekintetében létezik községünkben pár borász, amely már gazdaságilag is értékelhető tevékenységet nyújt az ágazatban, viszont ők messze nem használják ki a község borászati lehetőségeit.

Amennyiben kitekintünk a régióbeli borászatokra, kétségtelenül léteznek versenytársak, viszont a borászat egyik lényeges eleme az egyediség, így a versenytársakra nem tekinthetünk a szó megszokott értelmében, mint klasszikus konkurensekre, hanem tevékenységünkkel egymást erősítjük.

A régiós borászaink célja, hogy a helyi boroknak szerezzenek presztízst, hogy megismertessék a helyi borok minőségét, és a boron keresztül az egész régiót, újabb lökést adva a turizmusnak.

Piaci helyzetképként tehát nem a versenytársakat érdemes kiemelni, hanem inkább a hiányzó szolgáltatásokat, amely a borászatnak és a helyi turizmusnak megfelelő lökést adhatna.

VI.4. Célcsoport

A Szőlészeti és Borászati szövetkezetnek jelenlegi célcsoportja az itt élő szőlőtulajdonosok, mivel az ő igényeik alapján nyújtjuk a szolgáltatásainkat.

Az új aktivitásunk, a borászat tekintetében célcsoportként már mind földrajzilag, mind korosztályban szélesebb réteget kívánunk megszólítani. Földrajzilag első lépésként a megyei üzletekben kívánunk megjelenni, illetve szeretnénk, ha boraink megjelennének az éttermekben itallapjain.

Borainkat középkategóriás árfekvésben kívánjuk terjeszteni, tehát nem a legszegényebb rétegeket célozzuk meg.

Mindenképp ki szeretnénk használni azt a tény, hogy a községünk közel van Magyarország határaihoz, így természetes, hogy a magyarországi turistával, sőt a magyar borivó közösséggel is, mint természetes célcsoporttal számolunk.

VI.6. Marketing stratégia

Elképzelésünk szerint, a boraink után érdeklődőket nem tudjuk meghatározni korcsoport szerint, bár hagyományosan a minőségi borfogyasztásra a korban is bizonyos fokú érettség szükségeltetik. Boraink, a címkéjükkel csomagolásukkal nem a modernséget, hanem inkább a rurális jelleget sugallják. Hangsúlyos szerepet szánunk a terroire erősítésének.

Azt próbáljuk sugallni, hogy a bor megvásárlásával egyben a régiókból is megvásárolhat egy szeletet, és azt szeretnénk elérni, hogy mikor fogyasztják a borunkat, akkor ellenállhatatlan vágyat érezzenek arra, hogy turistaként is idelátogassanak. Mivel olyan turistákkal számolunk, akiket többek között a természet szeretete vonz, ezért a boraink megjelenésénél ki is ki kell hangsúlyozni a természethez való szoros kapcsolatot.

Boraink természetesen beleillenek a régió borai közé, ezért ki kell használni már azt a képet, amely kialakult a régióról. Ez, tulajdonképp egy olyan adottság, amit hiba lenne nem kihasználni. A régió megismertetésére már történtek erőfeszítések, és néhány rétegnél az országban ez akár sikeresnek is tekinthető.

Másik oldalon viszont hangsúlyt kellene helyezni arra is, hogy a boraink a régióban is különlegesnek számítanak. Ki kell emelni a község zászlósborát, mint egyediséget a régió belül. Olyat, amit csak a mi községünkben kóstolhatnak a vendégek. A zászlósbor elfogadottságával reményeink szerint nőhet a más fajtáink árszíja is.

Mindenképp élni szeretnénk az internet adta lehetőségekkel. Weboldalt indítunk, amelynél törődünk, hogy könnyen kezelhető és esztétikailag kiváló minőségű, felhasználóbarát legyen. Az oldalon részletesen bemutatjuk a borainkat. Minden termékhez több, nagy felbontású és jó minőségű fényképet mellékelünk, mely képek nagyíthatóak is lesznek.

Az egyes borokról nem csak részletes leírást mellékelünk, hanem igyekszünk véleményt az adott borról közreadni neves emberektől, sommelierektől. Fontos szerepet szánunk annak is, hogy részletesen bemutatjuk a borászatunkban folyó munkát is, az egyes borok készítésének folyamatát, különlegességeket, egyediségeket a készítés folyamán. Meg szeretnénk mutatni a vásárlóknak, hogy egyes egyedi eljárások az adott borban milyen ízhatást hoznak a végtermékben.

Fontos szerepet szánunk a borbemutatókon, kóstoltatáson, fesztiválokön való részvételeknek. A szövöttezet borászata is aktív résztvevője kíván lenni ezöketek a bemutatókat, de gondolkodunk egy közösségi részvételen, az arra való ösztönzésen. Elképzelésünk szerint, egy-egy fesztiválon, bemutatón való részvételkor általában egy borászat szerepel a községünköl, viszont megszokott gyakorlattá szeretnék tenni azt, hogy a községünk adott borászata ilyen esetben más helyi borászat termékét is magával viszi, bizonyítva, milyen sokrétű is a községünk kínálata.



A borászatok népszerűsítésénél, és kicsit tekintve a turizmus fejlesztésére is fontos szerepet szánunk annak, hogy kinyitjuk a szüretet az ez iránt érdeklődők előtt. Ebben nagy szerepe lesz a közösségi hálón való jelenlétünknek. Az ilyen csoportok megszervezése különös figyelmet igényel, ugyanis nem lehet akkora tömeget bevonítani egy-egy szőlészetbe, amely akadályozná a szőlőszüret menetét.

Erőteljesebb marketing jelenléttel az után számolunk, miután a szövöttezeti borászat első borai érettek lesznek a piacra kerülésre. Illetve közvetlenül azt megelőzően, mintegy felkeltve a vásárlók kíváncsiságát.

Tudatában vagyunk a „jó bornak is kell a cégér” mondás igazságával, ezért terveink szerint a bevételeink cca. 3 százalékát a termékeink és a községünk brandjának népszerűsítésére.



VII. Szervezeti felépítés

A szervezetünk szerkezete igen egyszerűnek mondható. A vállalat vezetéséről, a stratégiai döntésekről és az ellenőrzésekről az ügyvezető gondoskodik. Jelenleg összesen 9 fő dolgozik az irányítása alatt. A 9 főbe bele tartozik a vezető szőlész, és csoportokba osztva nyújtják a szőlészeti szolgáltatást.

Az adminisztrációt és könyvelést szolgáltatások formájában végeztetjük, ahogy a későbbiekben a marketinggel kapcsolatos feladatokat is külső cégre bízuk.

A borászatunk elindításával szükségesnek látjuk egy vezető borász alkalmazását. Mivel a borászati munkák zöme szezonálisan abba az időszakba esik, amikor kevesebb a szőlőben a munka, ezért a borászatba az első fázisban nem tervezünk további munkaerő alkalmazását.

Módszeres marketing tervezés az értékesítési adatok negyedéves összegyűjtésén túl nincs, a marketing tevékenységek rendszeres auditja, illetve MIR a cégnél nem működik, ugyanis a tevékenységek méreténél fogva az ügyvezető a működést képes áttekinteni.



VIII. SWOT analízis

A szőlészeti szolgáltatások:

Erősségek	Gyengeségek
<ul style="list-style-type: none"> - Stabil tulajdonosi háttér - Állandó igény a szolgáltatásokra - Közösségi funkciók felvállalása - Kihasználása a szociális vállalkozások lehetőségeinek - Tervezhetőség 	<ul style="list-style-type: none"> - Behatárolt piac - Közösségi funkciók felvállalása - Az alkalmazottak minősége - A megrendelések szezonaritása
Lehetőségek	Veszélyek
<ul style="list-style-type: none"> - szociális vállalkozási pozíció - meglévő támogatási formák kihasználása - Új szolgáltatások bevezetése által nagyobb célközönség elérése - Versenyképesség növekedése 	<ul style="list-style-type: none"> - A szociális programok támogatásának megszűnése - Törvényi szabályozás bizonytalansága - Összetettebb feladatok megoldása nehézségbe ütközhet - Nagybefektető megjelenése a község borászatában

Borászat:

Erősségek	Gyengeségek
<ul style="list-style-type: none"> - Stabil tulajdonosi háttér - Állandó igény a szolgáltatásokra - Közösségi funkciók felvállalása - Kihasználása a szociális vállalkozások lehetőségeinek - Tervezhetőség 	<ul style="list-style-type: none"> - Új szereplőként a piacon - Közösségi funkciók felvállalása - Az alkalmazottak minősége - A megrendelések szezonaritása
Lehetőségek	Veszélyek

<ul style="list-style-type: none">- szociális vállalkozási pozíció- meglévő támogatási formák kihasználása- Új szolgáltatások bevezetése által nagyobb célközönség elérése- Versenyképesség növekedése	<ul style="list-style-type: none">- A szociális programok támogatásának megszűnése- Törvényi szabályozás bizonytalansága- Összetettebb feladatok megoldása nehézségbe ütközhet- Nagybefektető megjelenése a közszeg borászataiban
---	--

IX. Pénzügyi terv

1.14. 2020 - elindul a szőlészeti szolgáltatás

A pénzügyi terv **2020-as** évvel indul, ahol bemutatjuk, hogy miképp is folytak a pénzügyi folyamatok abban az esetben, amikor csupán a szolgáltatásokat nyújtottuk.

2020		
Bevételek	159 600	EUR
Ebből		
közvetlen bevétel	12500	az önkormányzatnak és másoknak nyújtott szolgáltatások
szolgáltatási utalványok névértéken	27000	2700
szolgáltatási utalványok névérték 130%-án	94900	7300
támogatás a munkahelyek fenntartása a munkaintegrációra (6 fő)	25200	350euró/fő/hónap
Egyéb		
Kiadások	139 350	
Működési költségek		
Ebből		
Anyagi és közvetlen költségek	7500	
Üzemeltetési költségek		
energia, bérleti díj, távközlés, bankköltségek	4200	
fogyóeszközök	2400	
adminisztrációs szolgáltatások	3600	
Áru		
Külső áruk és szolgáltatások		
növényvédelmi szolgáltatások	6000	

állandó alkalmazottak számára	450	tanfolyamok
tranzit alkalmazottak számára	1800	képzések, tanfolyamok, karrierszaktanácsadás
Béreköltség (külön számolva az állandó és a tranzit alkalmazottak számára)		
tranzit alkalmazottak	61200	6*850*12
állandó alkalmazottak	43800	1450*12+2*1100*12
szövetkezeti vezetőség jutalmazása	7200	
Beruházás	4 800	kisgépek
Ebből a leírás	1 200	
Gazdasági eredmény	20 250	

Mint látható a bevételünk nagy részét a szolgáltatási utalványok után szerzett jövedelem teszi ki, illetve jelentős a hátrányos helyzetű, illetve kiszolgáltatott személyek után járó támogatás. Őket a táblázatban tranzit alkalmazottként tüntettük fel.

A költségek oldalán az anyagi és közvetlen költségekhez soroltuk a szolgáltatások nyújtásához szükséges eszközök, anyagok, munkavédelmi felszerelések, kéziszerszámok stb. beszerzését.

Alkalmazottainkat folyamatosan képezzük, külön figyelmet kapnak az ún. tranzit alkalmazottak, hogy a két éves időszakuk után valóban vissza tudjanak térni a munka világába.

A szövetkezet vezetősége jelképes juttatásban részesül.

Beruházások tekintetében ebben az évben kisebb gépeket vásároltunk a szolgáltatások nyújtásához.

1.15. 2021 - Fejlődünk, elindul a borászat

A **2021-es évben** történik a borászati nagyberuházás, amikor kihasználva, hogy harminc éves bérletre felkínálta az önkormányzat az egyik ingatlanát, amelyet alkalmasnak találtunk egy borászati központ kialakítására. A projekt szerint az építészeti felújításra, átalakításokra, a fogadótér, feldolgozó, a pincék, bortároló helyiségek, palackozó, expedíciós helyiség, bisztró, illetve kóstoltató helyiség kialakítására 60 ezer eurót kell befektetni. A technológiai felszerelésre, amelybe a feldolgozás, az érlelés, tárolás, hordós érlelés, borkezelés, palackozás eszközein kívül egy kisebb laboratórium is belekerült 90 ezer eurót szánunk.

A szövetkezeti tagságunk úgy döntött, hogy megemelik a tagsági betétjüket fejenként 100 euróval, így ebből 10 ezer eurónyi alaptőke emelést érhetünk el.

A beruházásra pályáztunk a munkaügyi minisztériumnál, és a költségek 70 százalékáig nyertünk támogatást. A maradék összegre hosszú távú, tíz éves futamidejű hitelt kaptunk 45 ezer eurós nagyságban. A beruházás mellett számolnunk kellett, hogy a bor készítéséhez szükséges szőlőt, illetve az ezzel járó további kiadások fedezetét szintén elő kellett teremteni, amire 90 ezer euró rövidebb lejáratú 4 éves hitelkeretet kaptunk. Már az első évben 3 hónapot törlesztettünk a hitelből havi 2 250 euróval.

2021		
Bevételek	399 600	EUR
Ebből		
közvetlen bevétel - áruk		
közvetlen bevétel - szolgáltatások	12500	az önkormányzatnak és másoknak nyújtott szolgáltatás
szolgáltatási utalványok névértéken	27000	2700
szolgáltatási utalványok névérték 130%-án	94900	7300

támogatás a munkahelyek fenntartása a munkaintegrációra (6 fő) Egyéb	25200	350 euró/fő/hónap
Hitel	90000	rövid lejáratú
Hitel2	45000	hosszú lejáratú
Beruházási támogatás	105000	
Kiadások	257 357	
Működési költségek Ebből Anyagi és közvetlen költségek Üzemeltetési költségek energia, bérleti díj, távközlés, bankköltségek fogyóeszközök adminisztrációs szolgáltatások Áru Külső áruk és szolgáltatások növényvédelmi szolgáltatások állandó alkalmazottak számára tranzit alkalmazottak számára Bérköltség (külön számolva az állandó és a tranzit alkalmazottak számára) tranzit alkalmazottak állandó alkalmazottak szövetkezeti vezetőség jutalmazása	10500 6600 4800 7200 59500 6000 800 1800 61200 74400 7200	tanfolyamok képzések, tanfolyamok, karrierszaktanácsadás 6*850*12 2*1450*12+2*1100*12
Beruházás Ebből a leírás	6 000 60 000 90 000 17 357	kisgépek épület technológia
Gazdasági eredmény	12 683	

A borkészítés elindulásával kiadások között megjelenik a cca 70 ezer kilogrammnyi szőlő felvásárlására szánt összeg, illetve több tétel is emelkedik, többek közt a munkaerőre szánt összeg, hiszen további szakembert kellett alkalmazni a borászat irányítására. A borászatban természetesen számolunk az eddigi alkalmazottainkkal, hiszen a késő őszi, téli időszakban kevesebb a munka a szőlőben.

1.16. 2022 - A terveink megvalósulnak, eladjuk az első borainkat

A **2022-es évben** folytatódik a szőlészeti szolgáltatásaink nyújtása, és reményeink szerint már tavasszal elindulhat az első boraink értékesítése. Ebben az évben 60 ezer palack bor értékesítésével számolunk, mintegy 10 ezer palackot a későbbi években szeretnénk értékesíteni.

2022		
Bevételek	303 600	EUR
Ebből		
közvetlen bevétel - áruk	144000	60 ezer palack
közvetlen bevétel - szolgáltatások	12500	az önkormányzatnak és másoknak nyújtott szolg
szolgáltatási utalványok névértéken	27000	2700
szolgáltatási utalványok névérték 130%-án	94900	7300
támogatás a munkahelyek fenntartása a munkaintegrációra (6 fő)	25200	350euró/fő/hónap
Egyéb		
Hitel		rövid lejáratú
Hitel2		hosszú lejáratú
Beruházási támogatás		
Kiadások	307 057	
Működési költségek		
Ebből		

Anyagi és közvetlen költségek	28500	
Üzemeltetési költségek		
energia, bérleti díj, távközlés, bankköltségek	6600	
fogyóeszközök	4800	
adminisztrációs szolgáltatások	7200	
Áru	59500	
Külső áruk és szolgáltatások		
növényvédelmi szolgáltatások	6000	
állandó alkalmazottak számára	800	tanfolyamok
tranzit alkalmazottak számára	1800	képzések, tanfolyamok, karrierszaktanácsadás
Béreköltség (külön számolva az állandó és a tranzit alkalmazottak számára)		
tranzit alkalmazottak	64800	6*900*12
állandó alkalmazottak	99600	2* 1650*12+2*1250*12
szövetkezeti vezetőség jutalmazása	9600	
Beruházások	8 000	kisgépek épület technológia
Ebből leírás	17 857	
Gazdasági eredmény	23 723	

Láthatóan a borászat már megemeli az anyagköltségeket is, és számolunk egy jelentős bérfejlesztéssel is az állandó alkalmazottaknál. A hiteltörlesztésre ebben az évben 27 ezer eurót szánunk, a tagoknak egyelőre még nem osztunk osztalékot.

1.17. 2023- A konszolidáció éve

A 2023-as évben már egy konszolidált évre számítunk, amikor már a teljes termelési mennyiség eladásra kerül, azaz 70 ezer palacknyi.

2023		
Bevételek	327 600	EUR
Ebből		
közvetlen bevétel - áruk	168000	70 ezer palack
közvetlen bevétel - szolgáltatások	12500	az önkormányzatnak és másoknak nyújtott szolg
szolgáltatási utalványok névértéken	27000	2700
szolgáltatási utalványok névérték 130%-án	94900	7300
támogatás a munkahelyek fenntartása a munkaintegrációra (6 fő)	25200	350euró/fő/hónap
Egyéb		
Hitel		rövid lejáratú
Hitel2		hosszú lejáratú
Beruházási támogatás		
Kiadások	278 300	
Működési költségek		
Ebből		
Anyagi és közvetlen költségek	30000	
Üzemeltetési költségek		
energia, bérleti díj, távközlés, bankköltségek	6600	
fogyóeszközök	4800	
adminisztrációs szolgáltatások	7200	
Áru	59500	
Külső áruk és szolgáltatások		

növényvédelmi szolgáltatások	6000	
állandó alkalmazottak számára	800	tanfolyamok
tranzit alkalmazottak számára	1800	képzések, tanfolyamok, karrierszaktanácsadás
Béreköltség (külön számolva az állandó és a tranzit alkalmazottak számára)		
tranzit alkalmazottak	61200	6*850*12
állandó alkalmazottak	99600	2*1650*12+4*1250*12
szövetkezeti vezetőség jutalmazása	9600	
Beruházás	8 000	kisgépek
Ebből a leírás	17 857	
Gazdasági eredmény	29 883	

Ebben az évben már az adózott eredmény 44 százalékát osztalékként szétosztjuk, a maradék összeg a hitel előtörlesztésére, illetve beruházási tartalékalapba gyűjtjük.

1.18. A terv alapszámai

Az alábbi táblázatban összefoglaltuk a pénzügyi terv alapszámaikat, abban a formátumban, ahogy a munkaügyi minisztérium igényli.

PREHĽAD EKONOMICKÝCH INFORMÁCIÍ					
final		2020	2021	2022	2023
R1	VÝNOSY	159 600	399 600	303 600	327 200
R2	Predaj tovaru (604)			144 000	168 000
R3	Vlastné výrobky a služby (601+602)	134 400	134 400	134 400	134 000
R4	Ostatné výnosy	25 200	265 200	25 200	25 200
R5	Príspevky integračnému SP - §53f a 53g Zákona č. 5/2004 (sk.64), (sk.66 pre NS)				
R6	Investičná pomoc nenávratná r.s.p. (sk.64), (sk.66 pre NS)		105 000	0	
R7	Iné externé zdroje nenávratné - napr. dotácie, granty (sk.64), (sk.66 pre NS)	25 200	25 200	25 200	25 200
R8	Ostatné výnosy/iné (sk.64),(aj sk.55 a 65 pre NS)		135 000	0	
R9	NÁKLADY	143 400	251 917	279 877	297 317
R10	Náklady na predaný tovar (504)	7 500	70 000	88 000	89 500
R11	Materiál, energie, externé služby (501,502, sk.51)	18 450	18 600	18 600	18 600
R12	Odpisy (551)	1 200	17 357	17 357	17 357
R13	Dane a ostatné prevádz. a fin. náklady (sk.53, sk.54, sk.56)	4 050	3 160	5 920	7 460
R14	Náklady na zamestnancov	112 200	142 800	150 000	164 400
R15	Mzdové náklady (521, 522)				
R16	Sociálne a zdravotné poistenie (524)				

R17	VÝSLEDOK HOSPODÁRENIA pred zdanením	16 200	12 683	23 723	29 883
-----	--	---------------	---------------	---------------	---------------

PRÍJMY A VÝDAVKY (vyplňujú nové podniky)

R18	Počiatočný stav hotovosti		331 850	1 274 157	1 960 714
R19	Vklady (- výbery) spoločníka/majiteľa	20 000	10 000	0	-10 000
R20	Príjmy (z riadku R1 plusom)	159 600	399 600	303 600	327 200
R21	Výdavky (z riadku R9 mínusom, po odpočítaní odpisov)	-143 400	-251 917	-279 877	-297 317
R22	Daň z príjmu splatná v bežnom roku (mínusom)	-4 050	3 160	5 920	7 460
R23	Výdavky na investície (nákup DM- tr.0) - mínusom	-4 800	-156 000	-6 000	-6 000
R24	Úvery, pôžičky, návratná zložka investičnej pomoci r.s.p. (461, 479, 231) - splátky mínusom		127 950	103 000	76 000
R25	Úvery a pôžičky pred získaním štatútu r.s.p. (461,479, 231) - splátky mínusom				
R26	CASH FLOW	331 850	1 274 157	1 960 714	2 649 771

DOPLNKOVÉ INFORMÁCIE

R27	Celkové externé zdroje nenávratné (R5+R6+R7)	25 200	130 200	25 200	25 200
R28	Celkové externé zdroje návratné (R22+R23)	0	127 950	103 000	76 000
R29	Priemerný počet zamestnancov				
R30	Plánovaný začiatok činnosti r.s.p. (mesiac a rok)				

X. Kockázatelemzés

Különböző kockázati tényezők merülhetnek fel a beruházás működtetése során, de ezeket a cég menet közben próbálja kiszűrni, minimalizálni.

XI. Ütemterv

A következő táblázatban a fejlesztéssel kapcsolatos teendők ütemezését vázoljuk fel, hogy teljesen áttekinthetőek legyenek a szövetkezettel kapcsolatos feladatok.

	2020				2021				2022				2023			
	I.Q.	II.Q.	III.Q.	IV.Q.	I.Q.	II.Q.	III.Q.	IV.Q.	I.Q.	II.Q.	III.Q.	IV.Q.	I.Q.	II.Q.	III.Q.	IV.Q.
Szolgáltatások nyújtása	X	X	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Borászati beruházás					x	x	x									
Borkészítés	X						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Munkaerő felvétele	X						x									
Borértékesítés									x	x	x	x	x	x	x	x
Marketingtevékenység								x	x	x	x	x	x	x	x	x
Facebook kampány elindítása							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x