

E: XII-97/2017

ERK17/77710 (2017)

Dr. László Cs.  
2017. 10. 26.

Budapest Főváros XI. Kerület, Földvár Önkormányzata Polgármesteri Hivatal Központi Iktató 13		
Iktatószám: XII-97-15/2017		
2017 OKT. 25		
előszám:	mellettel:	előadó:
XII-97-14/2017		MF EG

**PÁLYÁZATI ANYAG AZ ÖNKORMÁNYZATI TULAJDONBAN LÉVŐ BUDAPEST, XI.,  
KARINTHY FRIGYES ÚT 18. SZÁM ALATT KÉT SZINTEN (PINCERÉSZ, FÖLDSZINT)  
TALÁLHATÓ UTCAI BEJÁRATÚ ÜZLETHELYISÉG BÉRLÉSÉRE**

Winkler K  
2017. 10. 26.

A

KÉSZÍTETTE: KÓCZÁN MARIANN

2017. október 20.

2017-et írunk. 30 évvel ezelőtt még fogalmunk sem volt arról, hogy felgyorsult világunk és az ezzel járó stressz milyen változásokat okoz szervezetünkben.

Ilyen változás a túlzott feldolgozáson átesett tápanyagokra való reakció, mindenféle tápanyagokra való fokozott reagálás, intolerancia, allergia.

Az én életemben kb. 6 évvel ezelőtt kezdődött, de csak idén nyert diagnózist a lisztérzékenység, másnéven cöliákia.

Tapasztalatom alapján bárhova megyek a városban, az országban, sehol nem vehetek ízletes, és nem fűrészpör állagú ételeket. Mindenhová úgy indulok el, hogy saját készítésű szendvicset, természetesen saját sütésűt, saját magam által készített „elemőzsiás csomagot” viszek magammal.

A cöliákia a magyar lakosság 1,5-2%-át érinti, az ugyanezeket a tüneteket mutató egyének, akik nem cöliakiás glutén szindrómában szenvednek (NCGS) a magyar lakosság 10%-át érintik, vagyis összesen kb. egymillió embert.

A diagnosztika óta eltelt időszakot mindenféle próbasütések, kísérletezések, receptek kitalálása jellemezte.

Mostanra jutottam el arra a szintre, hogy bátran létrehozzak egy olyan üzletet, ahol a reggeli, ebéd, és uzsonna olyan összetevőkből áll, hogy az allergiások bátran vásárolhatnak, bátran megehetnek bármit, nem lesz hosszantartó fájdalmakkal, szenvedésekkel teli időszakuk, amíg a szervezet kiűri a számára veszélyes anyagokat. tehetik ezt azért, mert olyan valaki irányítása alatt készültek, aki pontosan tudja, mi a számára jó és „rossz” alapanyag.

Egy ilyen üzletet bevezetni nehéz.

Éppen ezért, mivel a helyiség elosztásából adódóan megvalósítható, gondolva azokra, akik a gluténnal szerencsésen nem foglalkoznak, lehetőség lenne számunkra is friss péksütemények, kenyérfélék, sütemények vásárlására.

Nem minden, de nagyon sok minden elkészíthető gluténtartalmú és gluténmentes változatban is, legyen az kenyér, mindenféle csiga, legyen kakaós, fahéjas, vagy málnás, zsemle, gyúrt friss és száraztészta, lasagne, ravioli, cukrászsütemények. A gluténmentes általam sült babapiskótából a tiramisú, mint ahogy a búzalisztből készült.

Hogyan képzelem el az üzlet elosztását?

Az alsó szinten – pincészínt – létrehoznék egy teljesen gluténmentes részt, a földszinti részen, ahol eddig is konyha működött, egy gluténos konyhát.

Mikor nyitnám az üzletet?

Előzetes beszélgetést végeztem már tisztiorvossal, átbeszéltük, rajzokat készítettünk, mire kell figyelnem a tervezéskor, hogy a megvalósításnál elkülönüljenek az útvonalak, ezzel garanciát vállalva küldetésemre.

Nyitás, amint a felújítás, a berendezés befejeződik.

Ki vagyok én?

2010. óta vállalkozom, eddig más tevékenységi körrel. Legmagasabb éves nettó bevételünk elérte a nettó majdnem 500 millió forintot, közel 200 fős foglalkoztatással. Az ügyvezetés, adózás, foglalkoztatás kérdésével naprakész vagyok.

Tartozásmentes céget vezetek.

Úgy gondolom, a kerületnek is jóhírt jelentene, ha üzletemet úgy emlegetnék, hogy „Tudod, az üzlet a Karinthy-n”.

Mellékelek pár darab, előzetesen készített gluténmentes és gluténtartalmú étel fotót, hogy Önök is lássák, az elmúlt hónapok nem hiába teltek próbálgatással, alapanyagok tesztelésével.

Bármilyen kérdés esetén keressenek a 06/70/336-3190-es számon.

Köszönöm, hogy pályázatomat beadhattam, és köszönöm figyelmüket, reményem szerint pozitív elbírálását!

Üdvözlettel,



Kóczán Mariann

RCC JOB KFT

1098 BUDAPEST, DÉSI H. U. 26. 8/33.



1211





