

4. számú melléklet: Szakmai záró beszámoló

A helyi felhívás címe:
Mikrovállalkozások fejlesztése
A helyi felhívás kódszáma:
VP6-19.2.1.-42-8-20

1. Kedvezményezett adatai:

Kedvezményezett neve:	Vajda Roland
Ügyfél regisztrációs száma:	1022689939
Kedvezményezett képviselőjének neve:	Vajda Roland
Kedvezményezett képviselőjének elérhetősége (e-mail cím, telefonszám):	rolandvajda@gmail.com 30-822-1643

2. Projekt adatai:

Projekt címe:	A Turul Vendéglő eszközfejlesztése
Projekt megvalósítás kezdő időpontja:	2021.07.13.
Projekt megvalósítás záró időpontja:	2022.12.20.
Elnyert támogatási összeg:	3.835.891 Ft
Projekt megvalósítás helyszíne:	Zalaszántó

3. Projekt megvalósítás összefoglalása:

Mérföldkövek száma: 1

Projekt célja(i):

A Turul Vendéglő és Panzió 1994 óta működik, az üzemeltetését 2016 óta vettük át, az azóta rendelkezésre álló eszközök nagyrészt elavultak, elhasználódtak. A jelen fejlesztéssel az energiahatékonyságot és költséghatékonyságot helyeztük előtérbe. Célunk a nagyobb ellátási területet elérése, valamint a gyorsabb kiszolgálás biztosítása volt.

“A vidéki térségekbe beruházó Európa”

Projekt célcsoportja(i):

A Turul Vendéglő vendéglő, valamint a saját munkatársai.

Projektben megvalósított tevékenységek összefoglalása (maximum 2000 karakter):

A projekt keretében az alábbi eszközök, gépek kerültek beszerzésre.
Főzőüst, mely a közétkeztetéses konyha kapacitását jelentőse növelte, több ebédet tudunk készíteni.
Kombi sütő: 15 éves sütőnk került lecserélésre, amit már folyamatosan javíttatni kellett, nem volt üzembiztos.
Ipari mikro: A projekt előtt egy ipari mikroval, valamint háztartási mikrokkal rendelkezünk. A két új ipari mikroval a konyhai folyamatokat jelentősen meggyorsítottuk.
Elszívó ernyő: korábbi elszívóernyőnk 1994 óta, az étterem nyitása óta volt használatban, sajnos a sok zsírtól már nem úgy funkcionált, ezért mindenképp cserére szorult.
Fagyasztókamra: nagy kapacitású konyhánkat maximálisan kiszolgálja új fagyasztókamránk, mely mind kapacitásban, mind minőségben mára már nélkülözhetetlen.
Klíma: a projektben 3 új klíma került beszerzésre, mely a vendégek és a dolgozók méltó munkakörülményeinek biztosítása érdekében elengedhetetlen volt.
Asztalok: Esküvők, rendezvények kiszolgálásához került beszerzésre 10 db nagyméretű körasztal.

Projekt eredményei:

Célunk a nagyobb ellátási területet elérése, valamint a gyorsabb kiszolgálás biztosítása volt.
Napi szinten nagyjából összesen 400-700 fő étkeztetését látjuk el az étteremben helyben és 4 település intézményeinek ellátását kiszállítással. A projekttel az intézményi étkeztetést bővítettük, napi 800-1400 főre emeltük.
Jelenleg több esküvőt, rendezvényt tartottunk már, a beszerzett 10 db nagyméretű körasztallal bővítettük helykapacitásunkat.

Projekt eredményeként teljesített indikátorok adatai:

Létrehozott munkahelyek száma (FTE módszer alapján számolva): 1 fő

Projekthez kapcsolódó kommunikációs tevékenység összefoglalása (minimum 1000 karakter):

A projekt keretében a kötelező projekttábla beszerzésre került, valamint a projekt összefoglalója a meglévő weboldalra feltöltésre került.

Projekthez kapcsolódó megjelent sajtóanyagok címe, helye, ideje, on-line anyagok esetén elérhetősége:

Helység, dátum: Zalaszentő, 2023. január 27.

Képviselő neve: Vajda Roland

Cégszerű aláírás:

Vajda Roland e.v.
Turul Vendéglő
8353 Zalaszentő, Fő u. 199/6
Adószám: 68183659-2-40
Nyilvántartási szám: 32455291
Bankszámla: 74500303-16054156

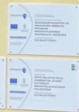


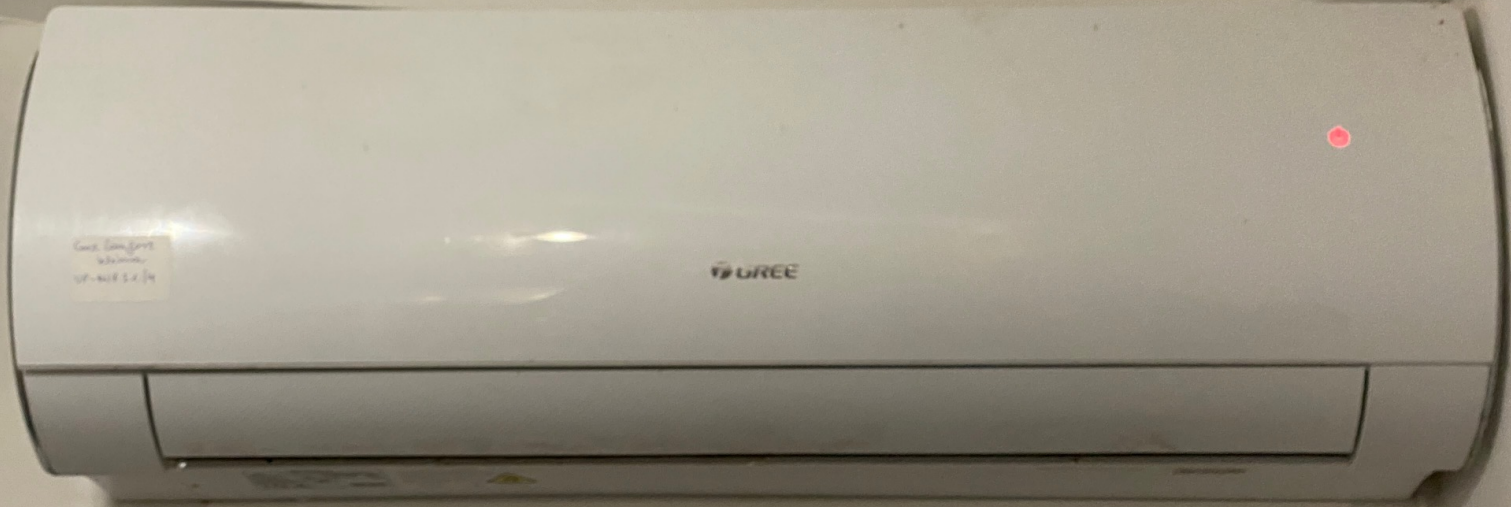
Turul



Vendéglo

Fő út
1996





Code: 1000000000
1000000000
1000000000

UREE



TECH & SERVICE BT
• 1.000.000.000
• 1.000.000.000
• 1.000.000.000

gastromat
10/11
10/11/12

0.3
0.5 - bar
110° C

0/1

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2

22101
210812

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution
for LASER Fiber & LASER CO2



Handwritten label on the top right of the machine.

Small white label on the left side of the machine.

Control panel area featuring a pressure gauge with a scale from 0 to 0.5 bar, a temperature indicator showing 110°C, a power switch, and several indicator lights.

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

The Novacel® Solution for LASER Fiber & LASER CO2

22101
210812



Fagyasztó-
kamra
nr. H19 21/3

3.

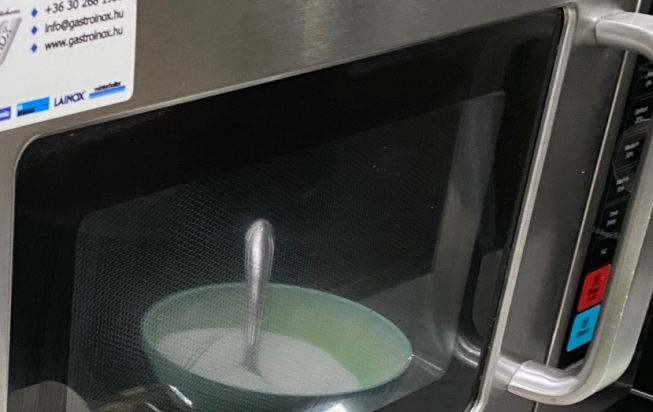






Handwritten note on the left side of the microwave door.

GASTRO INOX & SZERVIZ BT.
Professional kitchen
+36 30 268 1938
info@gastroinox.hu
www.gastroinox.hu
RATIONAL Partner LAINOX



GASTRO FOM & SZERVIZ BT
+36 30 268 1938
info@gastrofom.hu
www.gastrofom.hu



fm

STR series





SHREY FOR I SERVICE BY
100% SATISFACTION
100% QUALITY

Handwritten note on the microwave door:
Mikroelektronika
100%
100% QUALITY

ECO

Hold 0%	10	1
Defrost 20%	20	2
Medium 50%	30	3
High 70%	40	4
Time Entry	1:00	5
	1:30	6
X2	2:00	7
	2:30	8
	3:00	9
	3:30	0

Stop

Start

Handwritten notes on a whiteboard:

Scampy... 100% SATISFACTION
100% QUALITY

Scampy... 100% SATISFACTION
100% QUALITY

Scampy... 100% SATISFACTION
100% QUALITY

Scampy... 100% SATISFACTION
100% QUALITY

