



Biatorbágyi Faluház

2051 Biatorbágy, Baross Gábor u. 1.
Tel.: 06-23/310-636 • Fax: 06-23/312-178,
E-mail: faluhaz@biatv.hu
Adószám: 16794539-2-13
Bsz.: 10918001-00000052-89260006

Tájékoztató a december-januári önkormányzati rendezvények előkészítéséről

December 14-15. Angyalfia vásár

- teljes előkészítés megtörtént, programok rendben, technikai pontosítások folyamatban;
- iskolák megszólítása, diákok szereplése folyamatos;
- vásárosok rendben;
- színpad fény, hangtechnika a Fő téren;
- betlehemes előadások mindkét nap a Fő téren;
- házigazda ceremónia mester szombaton;
- Szivárvány Színjátszó Kör, Bábakalács Bábszínház, Ált.isk. diákjai betlehemes, fiúkórus, Füzes gála, református kórus koncertje, kiállításmegnyitó, kézműveskedés, képviselők sátra, cipősdoboz akció, VK gyűjtés.

Január 22. Magyar kultúra napja

- Fő szlogen: *Mentés másként 2014.*
- ünnepi beszéd elmondója még nem biztos;
- PMAMI és Csák Attila kiállítása (házigazda SZKM, Korbuly Klára);
- Mentés másként trió koncertje;
- PMAMI mentés másként koncertje;
- Leghűségesebb olvasó díja (felnőtt, gyerek);
- a programelemek leegyeztetve, költségkalkulációval.

Február 1. Falu disznótora

- Dátum eltolódott a jobb előkészítés, hirdetés, az évkezdő faluházi programok miatt, a jobb vásárlóerő reményében, dec-jan. műsorfüzetben meghirdetve, molino készül;
- sertések beszerzési helye felkutatva, irányárok;
- házigazda: Néder Norbi és a Töki cigányzenekar prímása;
- Böllér band;
- gyerekfoglalkozások.
- Az ételkészítés alapjai újragondolandók, hiszen 2013-ban közel 900e Ft volt a veszteség;
- önkormányzati állásfoglalás és civil egyeztetés szükséges.

Biatorbágy, 2013. november 21.

Szadváriné Kiss Mária
igazgató

A Falu disznótor: 2014. 02.01.
ÚJ SZERVEZÉSI, RENDEZÉSI, GAZDÁLKODÁSI ELVEK
(javaslat)

1., A disznók beszerzése szállítása, majd a Faluház udvarán való felbontásának rendje megegyezik a tavalyival. (élő súly kb. 4* 210-220 kg, 1 disznó a helyszínen pörzsölve, bontva.)

A töltelékekhez az 1 db „látványdisznó” vére és belsőségei mellé kérni kell a herceghalmi vágóhídon levágatott disznók belsőségeit is. Szakembert meg kell erről is kérdezni.

2., A hentesek által szakszerűen kinyert nyersanyagot pontosan lemérjük és felírjuk. A vásárlási árat rávetítjük a nyersanyagokra úgy, hogy a nyers áru teljes ára egyezzen meg a vételár és az addigi egyéb költségek összegével. A nyersanyag ellenőrzéséhez és az ármegállapításhoz szakember igénybevétele szükséges.

3., Az egyesületek ezután vihetik el részüket a nyersanyagból. Amit elvisznek, azt felírjuk és az elvitt áru árának 110%-a jár vissza az önkormányzatnak az elszámolásnál

Az egyesületi igényeket alaposan számba kell venni, és ki kell porciózni, lemérni és ezután lehet csak elvinni. Semmilyen sietség nem lehet az indoka annak, hogy „aki marja viszi” megoldás legyen. A kimért, leosztott nyersanyagokból ne vigyen el semmit egyik egyesület sem a másiktól, vagy a másik elől.

4., Az önkormányzat állítja elő és árulja a „bónokat”. A vendégek azokat megvásárolják és azzal fizetnek a késztermékekért. Az egyesületek vigyáznak napközben a bónjaikra, azzal máshol vásárolhatnak, saját főztjükből ehetnek, de napközben el nem vihetik haza sem a nyersanyagot, sem a készterméket, csak a végén, ha már nincs vendég. Az önkormányzat (Faluház) biztosítja a sátrakat, abban asztalokat, az áramvételi helyet, a feliratot, a napközbeni zenét, a műsort, a reklámot. A Faluházat, mint épületet, az udvart annak szolgáltatásaival, az ahhoz tartozó személyzettel, takarítással, stb. Az önkormányzat meghitelezzi a disznók árát és az előkészítésük költségeit. A tájékoztatás (honlap, meghívók, plakátok költségei, dokumentálás, megörökítés) szintén az önkormányzat feladata.

4., Az egyesületek biztosítják a disznótoros ételek elkészítéséhez szükséges összes eszközt (üstház, gázipalack, üst, mérleg, daráló, edények, vágóeszközök, kések, műanyag tányérok, poharak stb.) a fűszereket, további adalékokat (rizs, zömlé, stb), kiegészítőket (savanyúság, bél, stb.).

Az egyesületek tehát közel önköltségi áron kapják a nyersanyagokat, maguk vállalják a teljes feldolgozást, a vállalt ételfajta elkészítését és árusítását.

Az eladási árat is az egyesületek állapítják meg, persze némi összehangoltság azért szükséges.

5., A vendégek által megvásárolt bónok ára az önkormányzati (Faluházi) pénztárba kerül. Az egyesületek birtokába került bónok összegéből a Faluház levonja a disznóhús árának már említett 110%-át és a többit visszaadja az egyesületnek. Aki jól gazdálkodik annak nyeresége lesz, aki megveszi saját főztjét (ételét, italát) az annak örülhet.

Az így módosított rendszer kiküszöböli azt, hogy az önkormányzatnak aránytalanul sokba kerüljön a Disznótor, miközben ellenőrizetlen folyamatok zajlanak. Ugyanakkor az önkormányzat továbbra is a rendezvény gazdája marad, biztosítja a keretet, egy jól körülhatárolt költségfajtaát vállal fel, maga is hozzájárulva ezzel a rendezvény sikeréhez. Az Egyesületeknek megnő a munkája, a felelőssége és növekednie kell a fegyelmezettségnek is. Egy jól szervezett, fegyelmezett egyesületnek szinte kockázata sincs, ha van kellő szakértelmük, ha szorgalmasak és idő előtt nem rúgnak be, ha az árakat jól állapítják meg és minden feltételről előre gondoskodnak. **Erre az előrelépésre az eddigi három közös disznótor alapján szükség van!**

A jövőben, amelyik egyesület vállalja, hogy egy teljes disznót egyedül feldolgoz az elejétől a végéig, akkor ahhoz majd a mostani tapasztalatok szolgálnak tanulságul. (Szakadati L. – Kecskés L.)