

**AJÁNLATI LAP**

Nem természetes személy pályázó részére

<b>Név:</b>	Terfénia Hungary Kft
<b>Székhely:</b>	216. Mogyoród Szent Jakab park 13
<b>Adószám:</b>	27291384-2-13
<b>Nyilvántartási szám</b> (pl. cégjegyzék szám, egyéb bírósági nyilvántartási szám):	13 09 203347
<b>Törvényes képviselő:</b>	László Livia
<b>Azonnali elérhetőség</b> (e-mail, mobil telefonszám):	
<b>Számlaszám</b> (amelyre a pályázati biztosíték összege visszautalható):	107004577186509851100005
<b>Pályázat tárgyát képező helyiség</b> (üzlet/raktár) alaprajz alapján <b>sorszám</b> szerinti megjelöléssel	<b>Klauzál Téri csarnok</b> F03-as üzlethelyiség 97,53 m <sup>2</sup>
<b>Bérleti jogviszony időtartama</b> (határozatlan vagy határozott idejű, azzal, hogy a határozott idejű legalább 5 év, legfeljebb 10 év lehet):	Határozatlan
A bérleményben folytatni kívánt <b>tevékenység</b> :	Kifőzde és gomba pont

Budapest Főváros VII. kerület Erzsébetváros Önkormányzata Képviselő-testületének 9/2015. (III.31.) önkormányzati rendelete a Budapest Főváros VII. kerület Erzsébetváros Önkormányzatának tulajdonában lévő piacokról 9.§ (1) bekezdése alapján történő hasznosítása érdekében az alábbi ajánlattal kívánok élni:

A végezni kívánt **tevékenység leírása, bemutatkozó tájékoztató, mely az ajánlati laphoz kerül csatolásra az alábbiak szerint:**

- vállalkozás előtörténete (mióta van a „piacon”, esetlegesen milyen üzletei voltak eddig)
- működtet-e más üzletet vagy üzleteket jelenleg, ha igen, annak (azoknak) mi a funkciója, tevékenységi köre, rövid bemutatása (elhelyezkedés, cím, termékkör vagy szolgáltatások, esetlegesen fénykép)
- forgalmaz-e egyedi kézműves termékeket, vagy bármely más szempontból egyedinek mondható termékeket, ha igen, azok bemutatása, valamint ezek forgalmazását a pályázott helyiségben is tervezi-e,
- referenciák bemutatása,
- egyéb, a pályázó által a vállalkozás bemutatása, ismertetése szempontjából fontosnak tartott elem.

## GOMBAPONT Business Review

### Cél:

Új, most még nem létező kereskedelmi csatorna létrehozása friss gomba, szarvasgomba is belőlük készülő termékek értékesítésére, forgalmazására. A kereskedelmi csatornán saját gyártású, gyárttatású termékeket, közvetlen termelőtől származó árukat, minőségi import élelmiszereket, fine- food, delikát és gourmet jellegű árucikkeket értékesítünk. A kereskedelmi csatorna egymást támogató, egységes arculattal rendelkező, fizikai elárúsító pontokból és online webshopból áll. Az elárúsító boltok jellege a piaci zöldséges stand-tól, az exkluzív gourmet boltig terjed.

Cégünk szarvasgombás termékek gyártásával, gyárttatásával és kereskedelmével foglalkozik. ([www.terfezia.com](http://www.terfezia.com), <https://www.facebook.com/terfezia> ).



Tavalyi évtől kezdve nyitunk más gombák elsősorban vargánya, kucsma, szegfű, róka gomba és feldolgozott termékeik (szárított, porított, konzerv, fagyasztott) felé. A 2022-es a Böszörményi úti adventi vásáron teljes szarvasgomba-gomba delikát áruválasztékkal jelentünk meg.

Idén pedig már az első negyedévben szerződést kötöttünk Garay téri, Klauzál téri, Hunyadi Téri, Fehérvár úti, Rákóczi téri, Bosnyák téri, Fény utcai csarnokra és hasonló boltokat tervezünk nyitni.

A Garay téren,



a Lehel Csarnokban



és a Fehérvári úton



megnyitottuk az üzleteinket. A Klauzál téri Csarnokban felszabadult a néhány hónapja még jogi rendezés alatt álló üzlet, amelyet eredetileg is kinéztünk magunknak. A legalkalmasabb helyen tudnánk megvalósítani az első gomba street food éttermet. Ezért szeretnénk ajánlatot tenni erre az üzletre.

### Áruportfólió:

A közös jellemző az átlagos friss gomba (csiperke) kínálatot meghaladó

1. I. osztályú, és osztályon felüli termesztett gombkínálat:

- csiperke, barna csiperke, portobello, leveles laska, csokros laska, ördögszekér gomba, shii-take, fehér és barna shimeji, déli tőkegomba, nameko tőkegomba (min. 5-8 féle)

2. Gyűjtött friss gombakínálat szezonban és szezonon kívül import elérhetőségtől függően:
  - vargánya, rókagomba, kucsmagomba, szegfűgomba, szarvasgombák (2-3 féle)

Boltnézetétől és „exkluzivitás”-tól függően

3. kiegészítésként

- szárítottgomba, aszalványok, gombaporok, gombakészítmények, szarvasgombás termékek, krémek, pesztók, paté-k, pástétomok, chutney-k, olajok, ecetek, lekvárok, dió, mandula, pisztáciakrémek, delikát sajtok, szárazhúsárak, eredő-mező termékei, mézek, mézkészítmények, exkluzív alkoholos- és alkoholmentes italok, üdítők, édességek, bonbonok, magok, magkészítmények, mogorókrém, pisztácia krém, speciality kávé, csokoládé, tea, fűszerek, gyógygombák, gombaporok, szárított gombák és aszalványok
- Street Food Gomba Sercli



Hideg és melegkonyhai készítmények, cukrász és pékáruk üdítő, kávé, frissítők

**Célpiac:**

1. Budapest és vonzáskörzete 2-3 millió fős európai uniós, vagy azt meghaladó vásárló erőtmeg fizikai elárúsító pontokon keresztül webes (magyar) értékesítéssel kiegészítve.
2. Országos értékesítés weben keresztül és a későbbiekben franchise vagy partner-értékesítési pontok létesítésével.
3. Nemzetközi megjelenés webes értékesítéssel, importpartnerek kooperációjában

**Miért gomba?**

A gomba stratégiailag szinte egyedülálló mind termelés, mind élelmezési, mind gasztrotrend szempontjából, így **a hozzá kapcsolódó kereskedelmi kilátások is kiemelkedően perspektivikusak.**

A jövő egyik alapvető élelmiszere. A húszágazat környezetei fenntarthatóságának problémáival szemben könnyű és természetes fehérjeforrás. Nagyon kis helyen, kevés vízzel, a legmagasabb szintű energia és szerves-anyaghasznosulás érhető el, minden más élelmiszertermeléssel összehasonlítva. A környezetet is kevésbé terheli, mivel a gomba vízlábnyoma a legalacsonyabb az összes élelmiszer között, - 1 kg gomba előállításához mindössze 5-8 liter víz szükséges. Már meghaladták a 40 %



gomba/komposzt hasznosulási arányt is. Ez a élelmiszertermelés perpetuum mobile-je, olyan mintha egy csecsemő minden 1 kg kásától 40 dekával nőne 90 éves koráig.

Korunk gasztrodivat örülteinek is megfelel hiszen paleo, gluténmentes, vegán és nagyon könnyű biztosítani a bio minősítést. A termesztett gombáknál a biominősítésű komposzt beszerzésével és egy jól dokumentált pincetakarítás után azonnal elérhető a „bio” minősítés. A nem termesztett gombák esetében viszont az erdő, ha ott nem is könnyű elérni a bio minősítést, az öko címke szinte természetes.

A nem állati eredetű fehérje versenyben a szójával szemben nem érintett génmódosítási szempontból. A gombának szuper fehérje-profilja van, mint pl a tejsavófehérjének, azaz a túrónak. A gombák fehérjei szinte valamennyi fajta esetében tartalmazzák az összes esszenciális aminosavat – tehát ebben is hasonlítanak az állati eredetű fehérjékre. Teljes értékű fehérjék, azaz: mindegyik esszenciális aminosavat tartalmazzák. Ez pedig a növényi élelmiszerekre nem jellemző, tehát pótolhatják akár vegán étrend esetén is a létfontosságú, a szervezet működéséhez szükséges alapanyagokat.

A gomba igazi, magasfehérje tartalmú superfood. A gombafehérje nagy része könnyen emészthető, biológiai értéke az állati fehérjének megfelelő. Energiatartalma alacsony, koleszterint nem tartalmaz, víz- és élelmirost-tartalma azonban magas. Gazdag A-, B-vitaminokban, káliumban, foszforban és magnéziumban, illetve kitűnő forrása a D-vitaminnak is.

A gomba gyógyít, az ősi gyógy módokban már régen alkalmazták a különféle gombafajok gyógyító, rákmegelőző hatását. A gombákat 30 ezer éve fogyasztja az emberiség, nemcsak élelmiszerként, hanem gyógyszerként is felhasználva. Köszönhető ez annak, hogy a gombák rendkívül sok pozitív élettani tulajdonsággal rendelkeznek és számos gyógyhatású anyagot is tartalmaznak. Kifejezetten ajánlott szív- és érrendszeri betegségekkel küzdőknek, mert hozzájárulhat a vérnyomás csökkentéséhez. Emellett hatékony gyulladáscsökkentő és immunstimuláló hatású. Élelmi rostokban dús, ami elősegíti szervezetünk harmonikus működését, csökkenti a koleszterinszintet és támogatja a bélrendszer működését. A gombákban antioxidáns és rákellenes vegyületeket is vannak, amelyek fokozhatják az immunmoduláló és a daganatellenes aktivitást.

A gombadiéta a testépítés, a különböző táplálkozás-alapú gyógyterápiák és nem utolsósorban az elhízás elleni küzdelem fontos eleme. A gombák nagyon magas rosttartalommal rendelkeznek, ezért fogyasztásukkal hosszan tartó jóllakottság érzést érhetünk el, jelentős kalória bevitel nélkül. A gomba szuper diétás. A gomba önmagában csekély kalória-bevitellel jár. A gombák szinte 90%-ban vizet tartalmaznak, elenyésző szénhidrátot, és még kevesebb zsírt. 100 gramm gombába mindössze 20-40 kalória lakozik. Cukorbeteg is bátran fogyaszthatják! A gombát diétásan konyhatechnikákkal (vagyis nem rántva:) kis olajon, vagy akár vízben párolva, más zöldségekhez, köretekhez, húsokhoz hozzáadva tökéletes. Erős ízhatásai a gasztronómiai érték mellett aktivizálják az emésztést és enzimkiválasztást a szervezetben. Gluténmentessége a tészta és gabonalisztalapú élelmiszerekkel összehasonlítva milliók számára teszi mégis lehetővé, az ízekben gazdag, tápláló, laktató gluténmentes étkezést.

De a gombáknak nem csak kifejezetten a tányérunkon van kiemelkedő szerepe. A legújabb kutatások szerint kulcs-szerepük van a föld biológiai egyensúlyának megőrzésében, a táplálékláncban, az erdők biológiai diverzitásában, a növények klíma és stressztűrőképességének emelésében, a növénykommunikációban, növény-neuronhálóban, „Avatár varázs- és Fargorn-Ent erdőkben”, az testünk fiziológiai folyamataiban, az antibiotikumok-nál, a fehérjeszegész országok éhínségeinek megakadályozásában, a klímavédelemben stb.

## Magyar gombapiac

Míg az elmúlt 20 évben a hazai húsfogyasztás csökkenő tendenciát mutatott, a zöldség- és gyümölcsfogyasztásban nincs megfigyelhető tendencia, ellenben a gombafogyasztás egyértelmű emelkedést mutat:

A gomba, húsfélék és egyéb friss zöldségek magyar átlagfogyasztása 2011-2018 között (kg/fő/év)

Termékek	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Borjú-és marhahús	0,7	0,8	0,9	1,0	0,5	0,7	1,4	1,4
Sertéshús	17,9	16,9	18,0	18,2	21,5	24,6	24,3	24,4
Gomba	0,9	0,9	0,8	1,0	1,2	1,3	1,6	1,5
Egyéb friss zöldség	5,1	4,6	4,3	4,8	6,2	6,0	5,9	7,0

Azonban a magyar fogyasztás az európai átlagtól, - 3-4 kg- és az amerikai gombafogyasztás növekedési ütemtől, - 240% az elmúlt 10 évben -, jelentős lemaradásban van, azaz óriási potenciállal rendelkező piacnak tekintendő.

A környező országok lényegesen magasabb fogyasztási adatai, a gasztrotrendek, a superfood jelleg és a világelelmzésben betöltött szerepe miatt Magyarországon is a gombafogyasztás erőteljes emelkedése várható.

**Erre felkészülve, egy domináns új gomba kereskedelmi csatornát, értékesítési pont hálózatot létrehozva, úgymond felülnénk erre a piaci trendre.**

#### **Miért delikát, deli, gourmet, csemege portfólióhoz kapcsoljuk a gombát:**

Magyarországon a gomba, egy nagyon rövid két világháború közötti időszakról eltekintve, a városi népesség számára mindig is exkluzív, ünnepi, azaz delikát ételmiszernek volt tekintendő.

Egyedül a termesztett csiperke van jelen a magyar ételmiszer boltok, illetve a zöldség-gyümölcs árusítóhelyek általános kínálatában. A viszonylagosan olcsóbb termesztési, előállítás költségeit figyelembe véve is hús áron árusítják, azaz árait a költség összehasonlításban fölül pozicionálják a húshoz képest.

Szeretnénk a GOMBAPONT-jainkon elsősorban választék tekintetében prémium piacot létrehozni. Nem ismerünk olyan helyet Magyarországon, ahol egyszerre 2-5 féle erdei és 5-10 féle termesztett gomba lenne kapható.

A kapcsolódó gombaalapú termékskála részlegesen egyes delikátboltok kínálatában jelenik meg, elsősorban szarvasgombás és erdei gombás termékek formájában. Webes delikátboltok, amelyek gomba és gombástermékek kínálatán alapulnak Spanyolországban és Portugáliában vannak jellemzően. Fizikai gombaalapú delikátbolt nem létezik ismereteink szerint. Célturisztikai helyeken szarvasgomba és erdeigomba „szuvenírshop” jellegű delikátboltok néhány helyen lokálisan jellemző pontokon működnek Európában.

Elsődleges célterületünkön Budapesten kb. 50 delikátbolt működik. Általános, mindenben széles kínálatot nyújtó bolt a 2-3 egységből álló Culinaris. A többi általában szűkített tematikus árusítóhelyként működik, -

*sajt, hússzárazárú és hentes, exkluzív ital, tengeri hal, kaviár, speciality kávé, tea, csokoládé, édesség, cukrászda, bonbon, pékáru, exotikus különleges zöldség-gyümölcs, fűszer*

- alapú kínálat.

A delikátbolt jelleget ötvözve az egyedi gombakínálat új delikát zöldség-gyümölcs GOMBAPONT-okat hozunk létre, mintegy válaszul a magyar vásárlói percepcióra (berögzült hit), miszerint: „A gomba, az delikát”.

A delikátjellegnek erős alapot ad a tulajdonosok üzleti, gasztronómiai háttere: szarvasgombás bonbonok és termékek gyártása forgalmazása – Terfázia Brand 2010 óta,

szarvasgomba, erdei gomba kereskedelem román- magyar-olasz-német viszonylatban több mint 10 éve. A gombák és beszerzésében, értékesítésében, feldolgozásában jelentős kapcsolat és tapasztalati háttérrel rendelkeznek.

### **Miért Budapest? Disztribúciós pontok**

Budapest és vonzás körzete 2-3 millió lakossal, fejletlen gombafogyasztási és kereskedelmi szinttel, az európai uniós átlagos 1 főre jutó GDP-t meghaladó jövedelemmel, ideális piacnyitást, market-launch-ot tesz lehetővé. Pesti és budai oldalon legalább 2-2 felsőkategóriás GOMBAPONT delikátboltot tarthat el. Egyéb termelői piac heti 1 nappal különböző helyeken és időpontokban a hét összes napját lefedően szintén (Pest-Buda) oldalanként 5-5 Gombapont standdal számolhatunk.

Budapesti fizikai elárúsító pontok alkalmasak Wolt - Food Panda - Kifli típusú futármegrendeléses kiszállításokra. A Covid utáni fogyasztási szokások átalakulása jelentősen megnövelte a kiszállítós kereskedelem jelentőségét. A központi webshopkereskedelem 3-4 napos országos disztribúcióval nem versenyezhet az azonnali 1-3 órás megrendelés-kiszállítás áruvásárlással, főleg élelmiszerkereskedelem területén. A GOMBAPONTOK a csomagok felvételi helyei és 2-3 órás kiszállítási határidővel a megrendelőnél lehet a friss áru. Webáruházaz értékesítés esetén az egyes árusítópontok szállítási költségmentes áruátvételi pontok egyben. Az áruátvevő vásárló egyben a boltba terelt potenciális vásárló is az egyéb delikátermékeket illetően. Egymás hirdetési felületeiként a boltok reklámhelyei a webshopnak, és a webshop pedig marketingfelülete a boltoknak. Egységes design és webes és bolti arculati elemek segítik a márká rögződését és a értékesítési folyamatot.

Továbblépési lehetőség a vidéki Magyarország regionális központjai, 50-200 000 lakosú városai, ahol franchise rendszerben további értékesítési pontok nyithatóak. Üzleti cél, hogy elsőként a piacra lépőként mind beszerzési, mind értékesítési oldalon meghatározó piacrészesedést szerezzünk és azt megtartsuk. A profitot az import és nagykereskedelmi árrésen, a budapesti közvetlen irányításunk alatt álló boltjainkban, illetve saját termelésű, gyárttatású termékeinken kívánjuk realizálni. Az egyéb GOMBAPONT-ok, társult és partner szerződött értékesítők termelői piacokon, kiemelt zöldségeseknél, franchise rendszerű értékesítésen keresztül nem feltétlenül a profit realizálás a cél, hanem inkább a termékek mind szélesebb körű disztribúcióját, a brand mind nagyobb ismertségét, és mennyiségi piaci dominanciát kívánunk elérni.

### **Gomba a boltban, delikátbolt pedig a piacon**

A magyar köztudatban a gomba speciális különleges húspótló zöldség. A magyar fogyasztási szokásoknak megfelelően a halakkal szinte holtversenyben áll a gombafogyasztási rangsorhelyünk a világban, - épphogy nem utolsósorban! A csiperke barna változata a magyar átlagember „legmerészebb gasztrokalandjai” közé tartozik.

Erdei gombát csak a hagyományos gyűjtői helyeken (Őrség, hegyvidéki erdők) „ismertségi- ismeretségi” alapon, illetve gombaszakellenőrrel ellátott piacokon szezonban időjárástól függően lehet kapni. A szuper -és hipermarketek kínálatában megjelennek a csiperkén túl az egyéb friss termesztett gombák is. Shii-Take, Laska, Ördögszekér, Portobello, Shimeji. A gyűjtött gombákat illetően Nyugat-Európa, sőt általában más országok piaci roskadoznak a gombaszezonban a vargánya, róka, szegfű és kucsmagomba kínálatától. A hagyományos szarvasgomba helyeken pedig a gyűjtőktől illatozhatjuk, válogathatjuk, vásárolhatjuk darabonként nagyságtól és minőségtől függő áron a szarvasgomba gumókat. Magyarországon gyűjthető gomba csak szakellenőrrel ellátott termelői piacokon és néhány nemzetközi áruházláncban ideiglenes jelleggel található, ingadozó rossz, minőségű, drága áru formájában. Erdei, mezei vadgombákból a horeca- és gasztró felvevőpiac csak közvetlen gyűjtői bázison működik, - és ahogy a felvevői, úgy a gasztró, vendéglői kínálat (erdei gomba az étlapon) is csak ad hoc jellegű.

A piac fejletlenségéért nem egyedül a magyar berögződött „rántotthús-sültkrumpli kombó” megingathatatlan gasztropozíciója és gomba ellátási piac ellátási lánc kiépítetlensége a felelős. Az ok és az igazi felelős elsősorban a gyűjtött gomba élelmiszerbiztonsági és kereskedelmi forgalomba-kerülési szabályozása. Megadja a gyűjtött gombák elérhetőségi korlátait, amelyhez természetesen idomulnak a fogyasztási szokások, - nem tudunk gombát venni, tehát nem eszünk gombát. Mindez egymást erősítve folyamatos akadálya a magyar gomba-gasztropiac kialakulásának.

Mi sem gondoljuk, hogy ebbe a zárt körbe lépve megváltoztathatjuk a helyzetet. A gordiuszi csomó megoldását inkább az európai egységes szabályozás alá eső gombaimportban látjuk, amikor az Unióban forgalomba hozott gombát kínálunk eladásra, mint a Metro áruházi 250 g-os rókagomba, vagy a már feldolgozott formában forgalomba kerülő termékek gombakonzerv, szárított gomba, szarvasgombás termékek mintájára.

A magyar gombavásárlói percepciók (berögzült hit) másik oszlopa a fentiekből következően, hogy csiperkétől eltérő gombát csak piacon vásárlunk. A magyar tradicionális vásárlási szokások fontos színtere a piac. A piacon vásárolhatunk termelői zöldséget, a szomszéd néni virágoskertjéből virágot, és gyümölcsöséből almát, barackot és szőlőt, friss bontott, vagy akár élő baromfit, és nem utolsósorban a gyűjtőktől a piaci szakellenőrrel ellenőriztetett erdei gombát. A piacokra súlyos csapást mért a vásárlói szokások átalakulása, amely a szuper és hipermarketet jelölte ki az élelmiszerbeszerzés fő pontjaivá. Az európai uniós élelmiszerkereskedelmi előírások, az élelmiszerbiztonsági standardok, HACCP voltak a következő csapások. A falusi városi piacok megszűntek, bezártak, iparcikk (kínai) kereskedelmi jelleget vettek fel az eredeti fő élelmiszerprofil helyett.

Van ellentétes tendencia is. A falusi termelési mód támogatására nélkülözhetetlen, hogy közeli termelői piacokon árusíthassák a termékeket. A falvak népesség megtartóképessége függ ezen piacoktól. Ezért mind az Európai Unió, mind a hazai agrárpolitika, mind pedig önkormányzatok támogatják, felújítják, sőt újraindítják a bezárt helyi piacokat. A városokban pedig modernizálják a régi építésű csarnokokat vagy újakat építenek. – Klauzál téri csarnok, Lehel piac, Újpesti Piac, Sashalmi piac, Rákóczi téri csarnok. Az új gasztrotrendek - a „slow food”, „főzz otthon”, „kerüld a tartósítószereket, a magas feldolgozottságú élelmiszereket, vedd a hazait” – szintén támogatják a piacok újjáéledését. A szállítási és energiaköltségek robbanásszerű emelkedése szintén az ellátási láncok és távolságok rövidülése irányába hat és erősítik a piacok létjogosultságát.

A piacok és csarnokok azonban őrlődnek a két ellentétes irányú hatásmechanizmus alatt és átalakulnak. Közösségi terekké válnak, ahol nem csak vásárolnak az emberek, hanem ahol találkoznak, együtt vannak. Európa számos városában régi vasútállomások, piac-csarnokok óriási foodhall-okká válnak boltokkal, piaci standokkal, éttermekkel, bisztrókkal és kávézókkal az élelmiszer kereskedelem, gasztronómia és egyúttal a kulinária fellegváraivá lesznek. Szinte mindenhol megtalálhatóak, - Barcelona, Bilbao, Lisszabon, Párizs, Bécs és Budapest és megannyi megalopolis, turistaközpont, gasztrocélváros „Food-hall”-jai, Gasztrocsarnokai várnak.

Budapesten azonban Covid visszavetette a folyamatot. Bezárt a Hold utcai csarnok, tovább romlottak egyes piacok üzletfoglaltsági mutatói. A Központi Nagyvásárcsarnok is szinte csak buszos turista látványosság, mintsem működő gasztroparadicsom.

Mi ennek ellenére hiszünk a piacok újjáéledésében és semmi esetre sem tennénk a GOMBAPONT-jainkat belső Budapesti üzletközpontokba (West-End, Dunapláza, Árkád, Aréna, Mammut, MOM, Allee, Etele).



Kegyes piaci helyzet van most GOMBAPONT-ot telepíteni Budapest nagyforgalmú piacaira, csarnokaiba. Üzletileg perspektivikus, támogatott, illeszkedik a piaci trendekhez és a magyar vásárlói tradíciókhoz, vásárlói percepciókhoz.

### **Tulajdonosok, vezetők**

**László Livia:** Tulajdonos ügyvezető, végzettség Elte biológia alapképzés diploma Bcs, Természetkímélő mezőgazdasági módszerek alkalmazásának hatása az élővilágra,

**Szenyei László** Kereskedelmi vezető, elektro-technikus, műszaki manager-gazdálkodási mérnök, építési vállalkozó, Szarvasgomba és gomba kereskedelmi tevékenység Románia-Magyarország-Olaszország, Szarvasgomba Szövetség főtitkár, Első Magyar Szarvasgomba Egyesület alelnök, Szent László Szarvasgomba Lovag, első bio minősítésű gyűjtött gomba Európában - Biokontroll,

**Zalaváry Gábor:** Tulajdonos - Marketing vezető: mérnök-informatikus, Pécs, Design, Arculat tervezés, Marketing

**Rada György:** Tulajdonos, Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskola, Könyvelési, Audit és Adótanácsadó vállalkozás, Taverna, Lidó üzletvezető, üzletvezető helyettes

**László Sándor** Üzletfejlesztési vezető: Közgazdász (Pénzügyi Számviteli Főisk Bsc,) Miskolc- Msc, Élelmiszeripari közép és felsővezetői tapasztalatok (Unilever, Sole, Alcoa CSi), saját gasztro vállalkozás Terfénia, Szent László Szarvasgomba Lovag

A bérbeadásra felajánlott Budapest VII. kerület belterület 34306/2 helyrajzi számú, természetben **Budapest VII. 1071 Akácfa u. 42-48** szám alatt elhelyezkedő (Vásárcsarnok) 97,53 m<sup>2</sup> alapterületű, az alaprajzon F03 -as sorszám alatt megjelölt **üzlethelyiség** bérbevételére a fenti ajánlatot teszem.

Kelt: 2023. május. 21

