

Kunfehértói

KÖZÖSSÉGI KÖZÉLETI HAVILAP

KALAUZ

25 ÉVES JUBILEUMOT
ÜNNEPELT A FADDIKORR KFT.

ÚJ ÓVÓNŐ VÁRJA A PICIKET

55 FEHÉRTÓI
CSALÁD KAP IDÉN
SZOCIÁLIS TŰZIFÁT

ELISMERÉST
VEHETETT ÁT A
KÖRZETI MEGBÍZOTT

HAT VIZIBICIKLIVEL
GAZDAGODOTT A TÓFÜRDŐ

A KSE VEZETI A
TABELLÁT



BARBIDÓ É KONYHÁJA

MŰFŐHÉRTŐI, NYÁR ÉVEZEL ÉS A LEGYŐRI

Daróczi Péter és családja konyhája a leggyakoribb magyarországi étkezési szokások és a régi magyar konyhák között. Azon országok között, ahol a magyarok élnek, vagy éppen ott élnek, azonnal a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért. Azon országok között, ahol a magyarok élnek, vagy éppen ott élnek, azonnal a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért. Azon országok között, ahol a magyarok élnek, vagy éppen ott élnek, azonnal a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért.

A konyhájukban a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért. Azon országok között, ahol a magyarok élnek, vagy éppen ott élnek, azonnal a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért. Azon országok között, ahol a magyarok élnek, vagy éppen ott élnek, azonnal a magyarokhoz fordulnak a konyhájukért.

HOZZÁVALÓK

- 3 és 4 evőkanál vaj a pite tésztájához
- 1 kg csirkecomb
- 1 db zserjeszén
- 200g csirkecomb
- 4 db kenyér
- 1 db kenyér
- 1 db kenyér
- 1 db kenyér
- 1 db kenyér
- 1 db kenyér



ELKÉSZÍTÉS

1. A csirkecombokat először meg kell tisztítani, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

2. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

3. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

4. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

5. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

6. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

7. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

8. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni. A csirkecombokat meg kell mosni, majd meg kell mosni.

PIRÍTÁS

DARÓCZI PÉTER PÁLEM

BURKOLÓ

0820/9796199



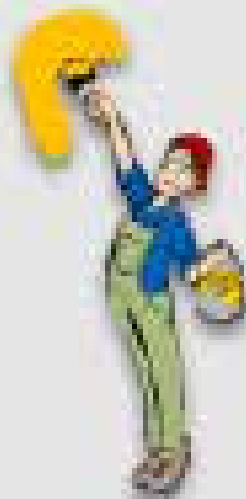
Minden nap frissen készült ételekkel várunk a vendégeinket. Lelkesen és szeretettel várunk mindenkit a konyhánkba.

Milyen ételekkel?

**SZŐRŐFESTÉST,
MÁZOLÁST,
TAPÉTAZÁST
VÁLLALOK.**

Konfiteriák Márton
széchenyi utca 12/A
1044 Budapest
KAPcsolat: 06 20 10481 4000

Márton, Gyula
Konfiteriák Márton s. á.
20-10481-4000



Ács munkát vállalok!
Új tetők beépítése, régi tetők
felújítása, ventilációs csatlakozás
Terasz, balkonbeépítés, kerti kút,
jószágok kocsik, tárolók és
barnák építésével is
barátságos költséggel!

HACIKÓ ZOLTÁN
84-88 Mátyásút, Május 5. ucca 18.
Tel.: +36-30-7090-73-70

SZEMÉSZETI MAGÁNRENDÉLÉS

DR. VASS PÉTER

**Szemész szakorvos, vezető főorvos
szürkehályog-műtét specialista**

Jánosholma, Melénd J. u. 32.

TEL: 06-20/4965062

Izletes ételek és kiszállítás

Tisztelet Konfiteriáknak!
Szeretettel várjuk, hogy a
Sportlétetől kezdve



1000-an is részt vesz az előzetes, majd COFF kávézóban a hely
szeli. Nagy szabványú, az egészséges, helyben készített
nagy kiváltsággal rendelkező és mindig megújuló
a konyhánál vagy a 06/70/484546 telefonszámon.
Kiszállítások, kiegészítők és megrendelések továbbra is várják.

Hívj barátod vállalkozó
1111 Konfiteriák, Tábor utca 27.

Kulcsmásolás

Kécsk, olók,
fundanók,
élesre rövid
fogóval

Illatozás

Kényes parfümök
20 ml csuk: 1490 Ft
Utántöltés: 1250 Ft
Ezzel 50 db-ig folyamatosan
bővülő készlet!

Pattar Antal

Körmendváros, Bány u. 3.
Árnyék: 11.00 - 12.17 délut. 14.00 - 18.12 délut.
Tel.: 77/7303-57 vagy 06-30/149-6290

**Nagy Tibor
ács-állványozó**



0-1000 kécske - régi tetők javítása
- kocsik - pergolák - balkonok -
- lambézők - gesztárok -

1111 Konfiteriák Széchenyi u. 16.
mobil: 20/221-6716 e-mail: nagytibor80@gmail.com

**A FEHÉRTŐ NON-PROFIT KFT.
ELÉRHELYESÉGEI**

Székely

Konfiteriák Tábor u. 21. (székely)
mail: gabor@konfiteriak.hu
Tel.: 06-20-10481-4000

Teljeskörűen

1111 Konfiteriák
mail: andras@konfiteriak.hu

Együttműködés

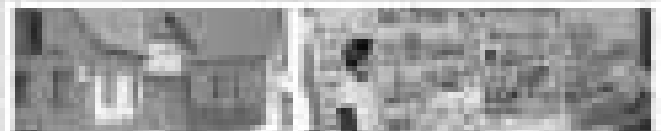
Konfiteriák Tábor u. 21. (együttműködés)
mail: gabor@konfiteriak.hu
Tel.: 06-20-10481-4000

Tábori, János, tábori

Tábori János
mail: janos@konfiteriak.hu
Tel.: 06-20-10481-4000

PINCE BOLT & HÉTKÖZI

Konfiteriák a Rákóczi u. 69-ban.



Ajánlatok: - kenyér és pékáru, - sütemények, - édes és sós gyümölcs
sós és édes gyümölcs, - sütemények - édes és sós
- édesek - kenyér, - csoki, - csoki, - vegyi édes,
- csokoládé, - csokoládé, - csokoládé, - csokoládé
és még sok minden más.

Nyitva tartás Hétfőtől - Péntekig: 9.00 - 18.00 óráig
Szombat: 9.00 - 13.00 óráig, Vasárnap: 9.00 - 12.00 óráig
Tel.: 06/22/1497889 Vágyuk kedves vásárlóinkat!

25 ÉVES JUBILEUMOT ÜNNEPELT A FADDIKORR KFT.



Negyedszázados születésnapját ünnepelte október 16-án a Faddikorr Kft. A jeles alkalomból a cég vezetése vendégül látta a dolgozóit és azok családjait is. A rendezvényen felszólalt dr. Kerényi János választókerületi elnök, aki elismerését fejezte ki a cég elmúlt években nyújtott teljesítményéért és emlékeztetett rá, a Faddikorr Kft. sikere abban is rejlik, hogy egy nagy családként tekintenek magukra. Huszár Zoltán, Kunfehértó polgármestere köszöntőjében hálóját fejezte ki, amiért a Faddikorr Kft. vezetése, évtizedek óta támogatja a falut és annak rendezvényeit. Kunfehértó Község Önkormányzata nevében egy emléklapokat adott át Faddi Jánosnak és családjának, akik mind a cég vezetésében dolgoznak.

A környék egyik legnagyobb munkaadója közel 100 embernek nyújt biztós megélhetést. Mintegy száz kilométeres körzetből járnak ide dolgozni, a helybéliek nagyjából harmincan vannak. A világ minden tájára szállítanak az itt készült

vegyipari, élelmiszeripari célokra gyártott speciális tartályokat. A termelés 80%-a exportra megy, legtöbb megrendelésük Németországból van, de Ázsiától Amerikáig mindenütt vannak partnereik. A kezdetekről Faddi János cégtulajdonos beszélt a jubileumi ünnepségen. – A volt munkahelyemen egyszer csak azt mondták huszonkét év után, hogy nem kell többet bejönni. Már nem bánom, ennek így kellett lennie. GMK-ban elkezdtünk dolgozni három emberrel. Később találkoztunk olyan cégekkel, akik pálinkás tartályt akartak csináltatni. Megalkottunk, pedig alig volt rendszer szerződésünk, de számunkra nem volt lehetetlen. 1996-ban meg is alapítottuk a tartálygyártással foglalkozó családi vállalkozást, akkor már voltunk körülbelül húszan. 1997-ben sikerült a jelenlegi telephelyünket megvásárolni és ide is költözött a cég. Az akkori viszonyokhoz képest egészen primitív eszközökkel gyártottunk

egy csomó dolgot, ami jobb volt, mint a másoké, így sorba jöttek a munkák. Elindultak a beruházások, csarnokokat, műhelyt építettünk, mindig kitábláltunk valamit, hogy fejlődhesünk. János fiam is lassan már 20 éve csatlakozott a céghez. Ezzel elkezdődött egy másik periódus, mintán rábeszélte engem, hogy pályázzunk – mesélte el Faddi János. – A legelső pályázatot nem nyertük meg, azóta viszont mind sikerrel zárult. Komoly fejlesztésekbe kezdtünk, indultak a csarnok beruházások, bővítettük az infrastruktúrát, a gépparkot is nagyon komolyan fejlesztettük, így tudunk folyamatosan 100 embernek stabil megélhetést biztosítani – tudatta a cégtulajdonos. Az ünnepségen elismerésben részesültek azok a dolgozók, akik már a kezdeteknél is kivették a részüket a kemény munkából és a mai napig erős oszlopai a cégnek, de nem csak az ő munkájukat ismerték el, hiszen minden dolgozó ajándékot kapott.

Juhász D. Géza