

BUDAPESTI GAZDASÁGI FŐISKOLA  
KERESKEDELMI VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS  
IDEGENFORGALMI KAR

## JUTALOM UTAZÁS

Konzulens: Hegedűs Péter  
gazdasági tanár

Ilosvay Viktória  
FOSZK T-V  
Turizmus szakirány  
Szabadidő és programszervezés  
Nappali tagozat  
2015.

## Tartalomjegyzék

|   |    |
|---|----|
| 1.Bevezetés.....                                      | 3  |
| 1.1    Témaválasztás indoklása.....                   | 3  |
| 1.2    Problémafelvetés .....                         | 3  |
| 1.3    Célkitűzés rögzítése.....                      | 3  |
| 2. Az incentive fogalmának tisztázása .....           | 4  |
| 2.1    Tágabb megközelítés .....                      | 4  |
| 2.2    Szűkebb megközelítés .....                     | 4  |
| 2.3    Az incentive története.....                    | 5  |
| 2.4    A szó jelentése.....                           | 5  |
| 2.5    Az incentive verseny formái és tervezése ..... | 6  |
| 2.6    Adó és jog.....                                | 6  |
| 3.Jelenlegi trendek.....                              | 6  |
| 4. Az incentive út koncepciója .....                  | 8  |
| 4.1    A szervezés menete: .....                      | 9  |
| 4.2    A megkeresés .....                             | 9  |
| 4.2.1    Létszám.....                                 | 9  |
| 4.2.2    Korosztály.....                              | 10 |
| 4.2.3    Nemi összetétel.....                         | 11 |
| 4.2.4    Családi állapot.....                         | 11 |
| 4.3    Az úti cél kiválasztása .....                  | 11 |
| 4.4    A szálláshely kiválasztása .....               | 12 |
| 4.5    Az animátor .....                              | 13 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 5. Részletes programterv .....       | 13 |
| 6. A vendéglátás megszervezése ..... | 23 |
| 6.1 Menüsorok.....                   | 24 |
| 7. Befejező gondolatok.....          | 26 |
| 8. Melléklet .....                   | 28 |
| 9. Irodalomjegyzék.....              | 29 |

## 1.Bevezetés

### 1.1 Témaválasztás indoklása

Projekt munkámban az első választható témát szeretném bővebben kifejteni, melynek címe: *Szabadidős programok szervezésének kérdései egy adott szabadidőközpontban.*

Szakmai gyakorlatomat a Margitszigeten töltöm, a Bringóhintó Kkt-nál. Konkrét példán keresztül fogom bemutatni azt a szituációt, amikor egy külső cég kérésére incentive utat szervezünk. Az ok, amiért ezt a témakört választottam, hogy igazán érdekesnek, izgalmasnak tartom, nagyon sokrétű, ki lehet fejteni és be lehet mutatni. A szabadidő és programszervezésnek ez az iránya közel áll hozzám, és szakmailag sok kutatást, odafigyelést, tervezést igényel. Ahhoz hogy színvonalas utazást szervezzünk nagyon fontos, hogy ismerjük a különböző nemzetek és szegmensek szokásait, igényeit, tisztában legyünk a rendelkezésünkre álló lehetőségekkel és azokból ki tudjuk hozni a legtöbbet.

### 1.2 Problémafelvetés

Tanulmányaimnak köszönhetően felismertem azt a tényt, hogy az emberek nagy része nincs tisztában a környezete adottságaival. Hazánkban rengeteg az épített és a természeti örökség, illetve számtalan újszerű és divatos szórakozási és kulturálódási lehetőség várja a turistákat (pl.: lakásszínház, interaktív kiállítások; zenei, gasztronómiai és egyéb fesztiválok), a belföldi turizmus mégis csökkenő tendenciát mutat, és a külföldi megrendelők sem értékelik túl pozitívan Magyarország incentive turizmusát.

### 1.3 Célkitűzés rögzítése

A fenti okok miatt projekt munkám fő célja az lesz, hogy tisztázzam az incentive utazás fogalmát, szervezésének szempontjait, ismertessek egy konkrét megkeresést a Bringóhintó Kkt-nál és azon keresztül bemutassam a fent említett értékeket.

## 2. Az incentive fogalmának tisztázása

### 2.1 Tágabb megközelítés

„Turizmus alatt egyrészt az ember állandó életvitelén és munkarendjén (lakásán és munkahelyén) kívüli valamennyi helyváltoztatását és tevékenységét értjük, bármi legyen azok konkrét indítéka, időtartama és célterülete. A turizmus másrészt az ezzel kapcsolatos igények kielégítésére létrehozott anyagi-technikai és szervezeti feltételek, valamint szolgáltatások együttese. Két formája a hivatásturizmus és a szabadidő turizmus. A hivatásturizmus a foglalkozással kapcsolatos helyváltoztatások során végzett szakmai és szabadidő-tevékenységek együttese. A szabadidő turizmus az állandó lakáson kívül szabad időben végzett és szabadon választott tevékenységek összessége, amelyeket az ember változatosságigénye motivál.”([http://www.fatosz.eu/ftp/tamop\\_kepzes/irodalom/turizmus\\_alapismeretek.pdf](http://www.fatosz.eu/ftp/tamop_kepzes/irodalom/turizmus_alapismeretek.pdf), 2015.05.12.)

Leegyszerűsítve, munkáltató költségére létrejött, munkaidőbe beleszámító, munkáltató érdekeit szem előtt tartó utazásokat nevezünk hivatásturizmusnak. Fajtái: üzleti utazások (**M**eedings), incentive utak (**I**ncentives), konferenciák (**C**onference), kiállítások (**E**xhibitions)<sup>1</sup>

### 2.2 Szűkebb megközelítés

„Az incentive utazás alapjában véve jutalomutazást jelent, amely a dolgozónak szánt ösztönző és elismerő ajándék jól végzett munkájáért, adott cél teljesítésért vagy felülmúlásáért. Ennek az utazásnak az elsődleges célja a kikapcsolódás, szórakozás és pihenés.”

([http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051\\_Turisztikai\\_termektervezes\\_es\\_fejlesztes/ch10s04.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051_Turisztikai_termektervezes_es_fejlesztes/ch10s04.html) , 2015. 05. 05.) Az ilyen jellegű utak fontos hozadéka, hogy miután az incentive verseny véget ért és lezajlott az utazás, egy sokkal frissebb, összeszokottabb csapat tér vissza a munkába, egymással való kapcsolatuk közvetlen lesz, ami fontos a munkát akadályozó konfliktusok elkerülése, illetve kezelése szempontjából. Különösen akkor jön jól egy szervezetnek ez a fajta verseny, ha az alkalmazottaiban nincs meg a kellő dinamika, nem elég motiváltak, hanem csak a napi rutinmunkát végzik el. Az, hogy részt vehetnek egy ilyen versenyen

---

<sup>1</sup> Hegedős Péter jegyzetei alapján

munkavágyat ébreszt, felelősségérzetet kelt bennük. Létezik olyan is hogy a nyereményt egyéni utazásra jogosító utalvány formájában kapják.<sup>2</sup>

### 2.3 Az incentive története

Az incentive utazás gondolata az Amerikai Egyesült Államokból ered. A hatvanas években született az ötlet, hogy a hamar feledésbe merülő és maradandó élmény nélkül elvesző pénzjutalom helyett, inkább valami különlegessel jutalmazzák meg az arra méltó dolgozókat. Az egyre növekvő jólét, a technikai fejlődése, sorozatgyártások széleskörű elterjedése közepette, a tárgyjutalmak is kezdték elveszíteni értéküket. Ekkor az autó-, a biztosítás-, és az illatszerágazatok legjobb eladóit elkezdték utazással megjutalmazni. Ezek az utaknak a célja az volt, hogy egy felejthetetlen élményt kínáljanak fel, amivel kellő mértékben ösztönözhetik a dolgozókat. Nem sajnáltak nagyobb összegeket ráfordítani, hiszen az ő érdekük is volt, hogy a csapat minél jobban teljesítsen. Miután ezt a lehetőséget az utazási irodák is észrevették, az incentive utazás piaci részesedése folyamatosan növekedett. Ma már a legtöbb utazási iroda és egyéb turisztikai szervezet foglalkozik incentive túrákkal.<sup>3</sup>

### 2.4 A szó jelentése

A kifejezés az incitare latin szóból ered melynek többféle jelentése van, egyfelől meggyújtani, égni, elégni; másfelől pedig növelni, emelni értelmezését is ismerjük. Az Incentive Travel angol kifejezést többféle képen fordíthatjuk: „(...) ajándékutazás vagy jutalom utazás. Az első fordítás hiányossága, hogy nem mutat rá a kifejezés igazi tartalmára, a jelenség lényegére, arra hogy itt ösztönző módszerrel állunk szemben.(...) A legmegfelelőbb magyar fordítás talán az ösztönző utazás lehet.(...)” (Dr. Csizmadia László, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, Az incentive rendezvény szervezése, 1999, 8. oldal)<sup>4</sup>

Ebben minden benne van ugyan, de nekem mégis jobban tetszik a jutalom utazás kifejezés, hiszem végeredményben egy fáradságos, mindennapos szorgalmat és kitartást igénylő verseny főnyereményeként jutnak a dolgozók a lehetőséghez.

---

<sup>2</sup> Hegedűs Péter jegyzetei alapján

<sup>3</sup>Forrás: Dr. Csizmadia László, Az incentive rendezvény szervezése, 1999

## 2.5 Az incentive verseny formái és tervezése

Az incentive versenynek két formája létezik:

Belső verseny: a szervezet a belső érintettek (tulajdonosok, menedzserek, alkalmazottak) számára írja ki.

Külső verseny: a külső érintetteknek szól (fogyasztók, beszállítók, versenytársak, stratégiai partnerek, állami intézmények, érdekvédelmi szervezetek és végül a természeti környezet)

Ez utóbbi formánál a célkitűzések között inkább az új piacokra való bejutás, a piaci részesedés megtartása és/vagy növelése, a konkurencia háttérbe szorítása szerepel, de véleményem szerint végső soron a sikeres incentive akció eredménye mindkét esetben ugyan az lesz: a profit növekszik, a nyertesek elégedettek.

## 2.6 Adó és jog

Az utazást a mindenkor érvényes jogszabályok szem előtt tartásával kell megtervezni. Nemzetközi utaztatásnál nem szabad megfeledkezni a célországban hatályos jogszabályokról, vagy fordítva, az ide érkezők költségeibe bele kell kalkulálni minden ilyen jellegű plusz terhet. Jó, ha már a költségvetés megtervezésénél felkészítjük megrendelőinket a várható kiadásokra. „Az incentive utazásnál a szervező és az utazást adó rendszerint egy személy. Igaz ugyan, hogy az utazást adó az utazás tervezésénél és lebonyolításánál turisztikai vállalatot vesz igénybe, a reklámhatás miatt azonban nem akar lemondani az utazás saját nevében történő szervezéséről.” (Dr. Csizmadia László, Az incentive rendezvény szervezése, 1999, 50. oldal) Mivel jutalmazásról van szó, fontos hogy a jutalmazó minden adóterhet átvállaljon a jutalmazottól.<sup>5</sup>

## 3.Jelenlegi trendek

A Magyar Turizmus Zrt-n belül a Magyar Kongresszusi Iroda foglalkozik az incentive turizmussal. Feladata hogy kutassa, milyen trendek várhatóak Magyarország és a világ incentive piacán, mi az incentive szerepe Magyarország turizmusában, melyek a piac sajátosságai és hogy megállapítsa, kik a versenytársaink. A nemzetközi piacról a következők mondhatóak el: a profizmus egyre fontosabbá

---

<sup>5</sup> Forrás: Dr. Csizmadia László, Az incentive rendezvény szervezése, 1999

válí és egyre nagyobb lesz az „elvonulás” szerepe is, vagyis az olyan céges eseményeké, melyeken a résztvevők számára kreatív együttgondolkodási, probléma megoldási lehetőségeket és időt biztosítanak, a megszokott vállalati környezeten kívül. A wellness értéke megnő, a szabadidős programok közül előtérbe kerülnek a kalandprogramok. A cégek fontosnak tartják a vendéglátás, a környezet és a biztonság minőségét.

Magyarország incentive turizmusa negatív megítélést kap. Ennek oka, hogy a hazai kínálat nemzetközileg nem versenyképes. Csak akkor várható, hogy növekszik az incentive utak száma, ha a megrendelők komplex szolgáltatásokat kedvező áron keresnek, de a trendek szerint azonban, az incentive utak számának csökkenése várható. Budapest legnagyobb versenytársainak Prágát, Bécsét, Barcelonát és Lisszabont tartják. Előnyt lehetne kovácsolni a wellness szolgáltatások elérhetőségéből és a híres magyar vendégszeretetből. Felmérések szerint sokkal közvetlenebbek a szolgáltatók itt, mint például Prágában vagy Párizsban. Jellemző, hogy a vállalati találkozók és az incentive utak között elmosódnak a határok. Egyre többször kötik össze a szakmai programot és a szabadidős tevékenységet (pl.: szakmai kiállítások felkeresése, gyárlátogatás). Magyarországon is a következő tények állapíthatóak meg: az ügyfelek egyre igénytelenebbek, egyre egyszerűbb szolgáltatásokat kérnek. A megrendelők jellemzően külföldiek. Magyarországot és vele természetesen Budapestet olcsónak tartják, így egyre csökken az általuk várt ár-érték színvonal. Ám ez tévedés, az incentive programok Magyarországon sem jelentősen olcsóbbak, mint más országokban. Nem hajlandók a minőségi szolgáltatások árát megfizetni. A franciák kivételével gyakran megkerülik a komplex szolgáltatást nyújtó szervezőket és maguk tárgyalnak a szolgáltatókkal.

A negatív megítélés kiküszöbölésére elsősorban az anyagi forrásokon és a kommunikációs anyagok tartalmán és megjelenésén kéne változtatni. A szakértők a legnagyobb piaci hátránynak az újdonságok hiányát tartják. „Az incentive utaztatók úgy tapasztalják, hogy a szolgáltatók egysíkú kínálattal rendelkeznek, és az állami tulajdonú rendezvényhelyszínek (például múzeumok) rugalmatlansága, érdekeltségének hiánya és árazási gyakorlata sem segíti az incentive felkérések megnyerését.” (Hegedűs Péter előadás anyagaiból). Csak akkor lehetne egy konkrét utazást eladni, ha előtte már magát a desztinációt is eladták. Ezért a Magyar Kongresszusi iroda legfőbb célja az országmarketing fejlesztése. Az ország



Budapesten kívüli desztinációi és szolgáltatásai sem versenyképesek, ami leginkább az alacsony szolgáltatási színvonallal, a szakemberek hiányával és a rossz közlekedéssel indokolható. A hazai szálláshelyeket többször is kritizálták, amiért a külföldi ajánlatkérők jobb ajánlatokat kapnak, mint az itthoni szervezők, de az incentive utak szervezését több tényező is megnehezíti: kedvelt program lenne a dunai hajózás, de a hajóállomány elavultsága, rossz állapota, a kikötési lehetőségek hiánya miatt ez nem kihasználható. Kedvelt célpont lenne még a Budai Vár, a Városliget, a Citadella és a Hajógyári sziget is, de egyik helyen sincs elég attrakció és a környezet rendezettsége se megfelelő, ezért egyik helyre se lehet incentive programot szervezni.

Az incentive turizmus fejlődése más ágazatok fejlődését is generálhatja. Például így meghosszabbítható a főszezon időtartama, és ha sikerült elnyerni a vendégek tetszésüket, gyakran előfordul, hogy a céges utazáson részt vevők szabadidős turistaként térnek vissza családjukkal.<sup>6</sup>

#### **4. Az incentive út koncepciója**

A sikeres út alap ismérvei jellemzői:

A legfontosabb, hogy egyszeri esemény. Egyszer történik meg, a hibákat azonnal, menet közben kell kijavítani. A rendezvény jellemzői közé kell sorolni a résztvevők számát is, mert ez az információ sok szempontból meghatározó. A létszám és az utazás jellege szorosan összefügg. Fontos hogy pozitív, mély benyomást gyakoroljunk a vendégre, mely sokáig megmaradhat. Egy sikeres utazás hozhat három új vendéget a későbbiekben, egy rossz élmény viszont tizet elvihet. Minden utazásban kell, hogy legyen valami sajátos, valami speciális, amelynek következtében visszatérnek a vendégek. Mérlegelni kell a vállalat: megfelelő színvonalon tudjuk-e lebonyolítani? Adott keretösszeg elegendő-e? Megfelelő tárgyi, személyi feltételekkel rendelkezünk-e?

Ebben a fejezetben el szeretném kezdeni a saját projektünk ismertetését. Egy francia informatikai nagyvállalat vezetősége felkérte a csapatunkat, hogy szervezzük meg a 2015. évi incentive programjuk fődíjának számító utazást.

---

<sup>6</sup> Hegedűs Péter előadás anyagai alapján

#### 4.1 A szervezés menete:

I. A megbízóval folytatott tárgyalás után, az információk birtokában elemzést kell végezni, el kell dönteni, hogy képesek vagyunk-e megfelelni az elvárásoknak, anyagilag megéri-e a megbízás?

II. Ötletelés (brain-storming): a fő irányvonal megalkotása után el kell dönteni, hogy milyen programokat szervezzünk, milyen szálláshely lehetőségeket kínálunk fel, milyen éttermekbe vigyük el őket?

III. Ajánlat a megrendelő felé: természetesen követni kell a költségvetés alapkategóriáit. Szálláshely tekintetében érdemes több alternatívát megadni, hogy a partner dönthessen. Szem előtt kell tartani, hogy az ár-érték arány reális legyen, el kell nyerni a megrendelő bizalmát, hogy érezze profi ajánlattevővel van dolga. Ezt el lehet érni kreatív, ötletes programokkal és referenciák csatolásával.

#### 4.2 A megkeresés

A cég elvárja, hogy a kiadás egyben jó befektetés is legyen, ezért kértük, hogy pontosan határozzák meg ennek a befektetésnek a céljait:

Az IT Kft. azzal a konkrét kéréssel keresett meg minket, hogy a legtöbb sikert elérő informatikusok részére szervezzünk meg egy izgalommal és meglepetésekkel teli incentive utazást, melynek célja a csapat összekovácsolása, motiválás, a munkakedv fokozása. Külön kérés még hogy a programok által a vendégek nyerjenek mély betekintést a magyar gasztronómiába és borkultúrába. A nyertesek családtagjaikat erre az utazásra nem hozzák magukkal, de reménykedünk benne, hogy a jutalom út végeztével turistaként is visszatérnek. Az út időtartama 4 éjszakánál nem lehet több. A további részleteket ránk bízta. A lehető legtökéletesebb programterv elkészítéséhez, mely a csoport minden tagjának megfelelő lesz, elengedhetetlen hogy néhány szempontot alaposan megvizsgáljunk.

##### 4.2.1 Létszám

Egy ilyen út résztvevőinek száma elég tág határok között mozog, általában 30-300 főig. A csoport résztvevőinek számától függően négy fajta incentive utat különböztetünk meg: egyéni út, csoportos utazás szabadság jelleggel, csoportos utazás szeminárium résszel, csoportos utazás a vállalati kirendeltségek meglátogatásával. Jutalmazásnál a csoportos utak előnyt élveznek, ugyan is a célok

között szinte minden esetben ott van a közösség formálása. Tény, hogy egyéni utazásnál viszont sokkal könnyebb megteremteni azt a minőséget, amit egy incentive megkövetel. Sokkal egyszerűbb minden igénynek megfelelő szállást foglalni (akár rövid idő alatt is) 1 fő+kísérő részére, mint egy csoportnak. De esetünkben természetesen csoportos utazásról van szó. A teljes létszám 40+2 fő (idegenvezető és sofőr) lesz. Először is ki kell választani a megfelelő közlekedési eszközt. Mivel egy incentive útról beszélünk, éreztetni kell a vendéggel, hogy most különleges ellátásban részesül. Ennek érdekében egy olyan szállítási módot kell találnunk, melyben korosztálytól, nemtől függetlenül jól érzik magukat. Ennél a pontnál a következő szempont a szálláshely típusának kiválasztása. Olyan szállodára lesz szükség, ami eleganciát, luxust áraszt magából, és nemzetközileg is elfogadott. Ekkora létszámnál már tanácsos a korai foglalás hogy minden résztvevőnek biztosítani lehessen az egy helyen való elszállásolást.<sup>7</sup>

#### 4.2.2 Korosztály

Az egyik legfontosabb szempont az utazás résztvevőinek kor szerinti megoszlása, mivel minden korosztálynak más az érdeklődési köre. Az utazás szervezőnek rögtön az első találkozásnál tájékozódni kell a korösszetételről, mentalitásáról, érdeklődési köréről. Csak ezen információk tudatában lehet elkezdni az úti cél és a programok kiválasztását. Más esetben figyelembe kéne venni az utasok esetleges kísérőit is, de mivel a vezetés leszögezte, hogy most senki nem hoz családtagot, erre nem érdemes több figyelmet fordítani. Az informatikusokból álló csoport kor szerinti eloszlása: 26-37 év. A vezetőség elmondása szerint a munkatársak mindegyike fiatalos, nyitott gondolkodású, de mégis műveltek és kifinomultak. Nem riadnak vissza a sportos tevékenységek elől sem. Az irodai hangulat, általában laza, játékos, haladó szellemű. Ezzel rengeteg ajtót nyitnak meg a szervezők előtt. Hogy eleget tegyünk a kifinomultságnak el lehet vinni őket a Gundel étterembe, és a Gerbeaud cukrászdába. Mivel informatikusok, szeretik a komplex gondolkodásmódot. Nem lehet számukra kihívás egy Rubik kocka kirakó feladat sem a Szentháromság téren. Remek program lehet egy fiatalos csapatnak a Trabant rally is.

---

<sup>7</sup> Dr. Csizmadia László, Az incentive rendezvény szervezése, 1999

#### 4.2.3 Nemi összetétel

A nyertes csapatban vegyes a nemi összetétel, de mivel egyébként is célunk a csapatépítés, úgy vélem nem szükséges külön férfi és női programokat szervezni. A szabadon eltölthető időben úgyis lesz mindenkinek lesz elég ideje saját elképzeléseit megvalósítani.

#### 4.2.4 Családi állapot

A 40 főből 22-en élnek családban, tehát az időpont és az időtartam megválasztásánál az ő igényeiket is figyelembe kell venni, például, hogy nyáron a gyermekeket nehezebb elhelyezni, több napra meg különösen. Augusztus végén és szeptember elején a szülőknek sok feladatot el kell látnia és a gyermekeknek segíteni az iskolakezdésben, így nem tudnak elutazni. Nyáron mindenki, családi állapottól függetlenül elfoglalt lehet (nyaralás, kirándulások stb.) ezért a jutalomutazásra a legmegfelelőbb időpont a szeptember vége, október elejére eső időszak. Ilyenkor jó eséllyel lesz még kellemes idő a szabadtéri programokhoz, de mégse kell megküzdeni a nyári hőséggel és a turisták tömegével. Fontos kérdés lehet az utazás időzítése. Nem minden cég engedheti meg magának hogy munkaidőben, öt napra nélkülözze legjobb munkatársait. Tisztáztuk tehát a megbízóval is, aki azt kérte, hogy az utolsó nap szombatra essen.

#### 4.3 Az úti cél kiválasztása

Egy belföldi felmérés szerint, melyet 40 év alatti Pápai és Debreceni lakosokkal végeztek, a legvonzóbb magyar városok a következők:

| Megnevezett városok | Említések száma | Említések aránya a válaszadók %-ában |
|---------------------|-----------------|--------------------------------------|
| Pécs                | 319             | 50,6                                 |
| Debrecen            | 264             | 41,8                                 |
| Szeged              | 246             | 39,0                                 |
| Eger                | 245             | 38,9                                 |
| Sopron              | 225             | 35,8                                 |
| Budapest            | 214             | 33,9                                 |
| Győr                | 116             | 18,4                                 |

A fent olvasott információkból kiderül, hogy a nem Budapesten élő magyarok szerint Pécs, Debrecen és Szeged a legvonzóbb magyar város. Tény, hogy ezek a városok az elmúlt évek során rengeteget fejlődtek, és számos attrakcióval rendelkeznek, mégis úgy vélem, hogy jelen esetben csakis a főváros lehet a kizárólagos úti cél, ugyanis az incentive piacon, mint már korábban is említettem csak Budapest van versenyben.<sup>8</sup>

#### 4.4 A szálláshely kiválasztása

Luxus. Elegancia. Modern design. Nemzetközi minőség. Ezeknek a követelményeknek a Budavári Hilton teljes mértékben eleget tesz, így az egyik választható alternatíva ez a csodálatos hotel lesz. Minden fent említett kritériumnak megfelel. A világörökséghez tartozó Budai Várnegyed szívében található szálloda szobáiból és étterméből az elbűvölő dunai és budapesti panorámát láthatják. A szobák teljesen felszereltek, szauna, fitness terem, szépségszalon, fodrászat és ajándékbolt is működik a hotel területén. A Lobby bár tökéletes találkozóhely lehet egész nap.<sup>9</sup>

A másik ajánlott szálláshely, a St. George Hotel, szintén a Budai Várban található. A középkori épületegyüttesben 1785-ben alapították meg a barokk stílusú Fortuna fogadót, melynek helyén napjainkban a St. George Hotel áll. A XVIII. század második felét idéző épületbelsőben 26 apartman, hangulatos belsőkert, étterem és egy középkori borozó is található. A luxus színvonalú szobákban empire és chippendale bútorok kerültek elhelyezésre<sup>10</sup>

A szállodával az alábbi kérdésekben kell megegyezni: az utazás időpontja, a létszám, a kategória és a felszereltség, a szoba, az étkezési szolgáltatások, a különleges szolgáltatások, és persze nem utolsó sorban az ár. Legjobb, ha személyesen vesszük fel a kapcsolatot a megfelelő emberrel, ez felgyorsítja a folyamatot. Innen panorámás kilátás nyílik a Dunára és a városra. Tisztázni kell továbbá a szobák várható számát, a szobák fekvését és elosztását. Incentive utazáshoz illendően az elhelyezés egyágyas szobákban lesz. Egyeztetni kell, hogy az egyes étkezési szolgáltatásokat mely napokra és milyen időpontokban kérjük. Hogy mindenki elégedett legyen, a menüket,

---

<sup>8</sup>[http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/1110\\_Budapest\\_Budapest\\_te\\_csodas.pdf/6fb88dbc-325b-4e2c-a93e-b6af5672c48e](http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/1110_Budapest_Budapest_te_csodas.pdf/6fb88dbc-325b-4e2c-a93e-b6af5672c48e)

<sup>9</sup> <http://www.danubiushotels.hu/szallodak-budapest/hilton-budapest>

<sup>10</sup> <http://www.stgeorgehotelbudapest.com/hu/bemutakozas>

árakat pontosan rögzíteni kell. Tisztázni kell, hogy milyen plusz szolgáltatások költségét vállalja a jutalmazó.<sup>11</sup>

#### 4.5 Az animátor<sup>12</sup>

A programok sikeres lebonyolításához elengedhetetlen egy megbízható, tökéletes nyelvtudással rendelkező animátor/idegenvezető állandó jelenléte. Az animáció szó latin eredetű, az *animo* szóból származik. Jelentései: éltet, elevenít, élővé tesz, valakit bizonyos érzéssel vagy hangulattal tölt el, hangol, felhangol, lelkesít, feltüzel. „Animálni = lelket, szellemet tölteni egy közösségbe, egy társadalomba, mozgást, aktivitást idézve elő. Animálni annyit tesz, mint életet adni egy csoportnak, lehetővé téve, hogy értékelje, fejlessze, kiteljesítse önmagát. Az animáció megkönnyíti az egyének, illetve csoportok közötti kölcsönös megértést. Segíti az egyéni és csoportos önkifejezést, cselekvési szándékot, kreativitást.” (Unszorg Alíz jegyzetéből) Cégünk állandó partnere Mészáros Csilla, animátor/idegenvezető. Számos csoportunk volt már vele megelégedve, ezért érdemes most is őt választani. Gondoskodni fog a megfelelő hangulatról és a profi lebonyolításról. Biztos francia nyelvtudással rendelkezik.

### 5. Részletes programterv

1. nap, kedd (2015. 09. 22.)

Az incentive út 40 nyertese önállóan utazik a Párizsban található Charles de Gaulle nevű repülőtérre. Itt, a reptér Roissy nevű bárjában egy büfészervizes állófogadás várja vendégeinket. Természetesen a cégvezető is részt vesz a reggelin, ünnepélyes hangulatú köszöntővel üdvözli a csapatot. Ez után a vendégeink felszállnak a Budapesti gépre. Ekkor éri őket az első meglepetés: minden ülésen lesz egy kis „túlélőcsomag” térképekkel, a katonaságban használatos MRE „harcí” élelmiszercsomaggal és kézfertőtlenítővel. Ez már előre sejteti, hogy vendégeinknek nem egy átlagos utazásban lesz részük. Az első osztályon utaznak ahol a gép személyzete ételeket és italokat szolgál fel. Az alig két óras út után megérkeznek a budapesti Liszt Ferenc, korábbi nevén Ferihegyi repülőtérre. A repteret 1950. május

---

<sup>11</sup> Dr. Csizmadia László, Az incentive rendezvény szervezése, 1999

<sup>12</sup> Unszorg Alíz órai anyaga alapján

7-én adták át tehát idén májusban éppen 65 éve. Az első évben 7113 utas fordult meg rajta, 2014-ben ez a szám meghaladta a 9 milliót.<sup>13</sup>

Érkezéskor Mészáros Csilla és Jakab Irén idegenvezetők üdvözlik őket. Amikor a csapat készen áll, kivezeti őket a parkolóban várakozó Trabantokhoz. Ezek a járművek fogják vendégeinket a városon át a szálláshelyre szállítani. Egy Trabantba összesen hárman tudnak egyszerre beülni, tehát a menet egy igazi látványosság lesz még egy külső szemlélő számára is. A szállásra érve a hotel személyzete eperrel és pezsgővel várja őket. A csomagjaikat mindenkinek a szobájába viszik. Amikor felfrissítették magukat, a hotel előtt találkoznak. Ekkor az idegenvezetők ismertetik a városnézős játék szabályait: első lépésben 5 fős csapatokra kell oszlani. Ezután mindenki kap egy kezdő pontot - ami a város egy nevezetessége- és jegyeket a közlekedési eszközökre. A kezdő pontok természetesen minden csapatnak eltérőek. A térképek már a túlélő csomagban vannak szóval utasainknak nincs más dolga, mint felkeresni a versenylapon megjelölt nevezetességet, ahol egy beépített játékmesterünk fogja várni őket. Ha helyesen válaszolnak néhány kérdésre a nevezetességgel kapcsolatban, megkapják a második pontot és így tovább. Aki elsőként ér vissza a kiindulási pontra és az összes helyszínen járt, az lesz a győztes. Az útvonalak hossza természetesen minden csapatnak arányosan van kialakítva. A felkeresendő nevezetességek többek között a következők:

Budai Várnegyed: A mai Várhegy a tatárjárás után népesült be és a XIV. századra már 8000 lakosa lett. Az északi csúcsnál található a Bécsi Kapu, melyet Buda visszafoglalásának emlékére építettek újjá 1936-ban, a 250. évfordulóra. A Bécsi Kapu mellett található az 1920-ban épült Országos Levéltár. Az államhatalom és a jogszolgáltatás iratait őrzik itt. A Levéltár mellett elsétálva, a Kapisztrán térre érünk, ahol a Mária Magdolna-torony áll. A török hódoltság alatt ez volt az egyetlen keresztény templom Budán. A törökök az összes többit mecsetté alakították. A második világháborúban a templomot súlyosan megrongálták. Ha még tovább megyünk hamar elérkezünk a Hadtörténeti Múzeumhoz. 28.000 darabos állandó kiállításával mutatja be Magyarország jellegzetes fegyvernemeit és hadtörténetét. A Budavári Labirintus némely földalatti kútjából vörösbor folyik, és roppant érdekes

---

<sup>13</sup> [http://www.bud.hu/budapest\\_airport/media/hirek/eppen-65-eve-tortent:-megnyilt-a-ferihegyi-repuloter-17464.html](http://www.bud.hu/budapest_airport/media/hirek/eppen-65-eve-tortent:-megnyilt-a-ferihegyi-repuloter-17464.html)

szembenülni a kiterjedt alagúrendszerrel is. A Szentháromság téren számos történelmi épülettel és emlékművel találkozhatunk. Itt áll a régi Budai Városháza, a barokk stílusú monumentális Szentháromság szobor, de mindközül a leglátványosabb a Mátyás templom épülete. Mai formáját 1895 és 1903 között nyerte el, amikor Schulek Frigyes sztárépítész tervei alapján épült újjá. Ezzel az építkezéssel párhuzamosan épült meg a Halászbástya is, egy középkori erődítményfalra támaszkodva. Tervezője szintén Schulek Frigyes, aki stílusban összehangolta a két építményt. A Halászbástya hét tornya a hét honfoglaló vezért szimbolizálja. A Városháza épületéhez a későbbiekben még visszatérek. A Dísz tér mögötti, zászlórudakkal szegélyezett sétány végén balra áll a Sándor palota, a mindenkori magyar köztársasági elnök rezidenciája. A palota tőszomszédságában van a Budavári Sikló felső állomása.<sup>14</sup>

Várkert Bazár: 1875 és 1883 között épült, neoreneszánsz stílusban, Ybl Miklós tervei alapján. Az UNESCO Világörökség része és mégis 1996 a világ 100 legrosszabb állapotú műemléke között volt. A kezdetek kezdetén kereskedelmi funkciót töltött be, majd kulturális programoknak és iskoláknak adott helyet. A második világháborúban ez az épület is súlyosan megrongálódott. 1961-től területén a budai Ifjúsági Park működött, de 1984-ben bezárták, mert az épület életveszélyessé vált. Ezután közel harminc évig kihasználatlanul állt. 2011-ben a kormány döntött a teljes rekonstrukcióról, melynek során az eredeti épület részleteit az utolsó vaskorlátig megőrizték. A régi vízfordó lépcső mellé mozgólépcsőt építettek, így a Várkert Bazár egy összeköttetésként is funkcionál a Duna part és a Vár között. Az épületegyüttesben multifunkcionális rendezvényterem, kiállító terem és mélygarázs is található.<sup>15</sup>

Operaház: 1873-ban elhatározták, hogy megépítik a magyar Operaházat. A kiírt pályázaton Ybl Miklós munkáját tartották érdemesnek arra, hogy megvalósuljon. Az építkezést 1875-ben kezdték és kilenc évig tartott, bár tény hogy voltak kisebb megszakítások. A nyitó előadáson a Bánk bán első felvonását, a Hunyadi László nyitányát és a Lohengrin első felvonását adták elő. A karmester maga Erkel Ferenc, és fia Erkel Sándor volt. Az ünnepélyes megnyitón I. Ferenc József császár is részt

---

<sup>14</sup> [http://www.budapest.com/budapest\\_kalauz/latnivalok/muemlekek/budai\\_varnegyed.hu.html](http://www.budapest.com/budapest_kalauz/latnivalok/muemlekek/budai_varnegyed.hu.html)

<sup>15</sup> <http://www.varkertbazar.hu/hu/tortenet>



vett. Ybl Miklós neoreneszánsz stílusú palotája immár 130 éve, változatlan formában várja látogatóit.<sup>16</sup>

Szent István Bazilika: A Szent István Bazilika hazánk egyik legszebb, legjelentősebb egyházi és idegenforgalmi nevezetessége. Ennek oka egyrészt a névadó államalapító királyt, megillető tisztelet, a történelmi múlt, másrészt maga az épület műemléki és művészeti értéke. Az 1810-es években gyűjtés indult a templom építése érdekében. A munkálatokat 1851 augusztusában kezdték meg, Hild József neves építész tervei alapján. Halála után a munkálatokat - nem meglepő módon - Ybl Miklós vezette tovább. Sajnálatos módon ezt a művét már nem tudta befejezni 1891 január 22-én elhunyt. (Ybl Miklós a magyar történelem nagy alakjai közül személyes példaképem, ezzel az idézettel szeretnék tisztelni az emléke előtt: „Szótlan zseni. Nem kereste, sőt, kerülte a nyilvánosságot, így lett korának és szakmájának művésze. Keveset beszélt, keveset költött, sokat dolgozott, még többet adott. Élete egyszerű volt, alkotásai nagyszerűek.” /Lakáskultúra, 50. évfolyam 1. szám/) Az épületbelső és képzőművészeti munkálatok Kauser József irányításával készültek el 1905-re. Nevezetes volt a Bazilika történetében az 1868. január 22-i dátum, amikor a Hild tervei szerint már felfalazott kupola és kupoladob beomlott, kivitelezési- és anyaghibák miatt. A kupolát tartó pillérekhez ajándékba kapott, s igen vegyes minőségű és szilárdságú köanyagot használtak, továbbá a kupoladob belső peremére épült, ami miatt a pillérek és az összekötő hevederek, valamint a csegelyek terhelése féloldalas lett, s a szerkezet egyensúlyának hiánya okozta a beomlást. Az építkezés ezután több mint egy évig szünetelt, majd a törmelék kihordása, a rosszul megépített részek bontása egészen 1871-ig tartott. Az építkezés folytatására Ybl Miklós új terveket készített, illetve a régieket dolgozta át a megjelenés tekintetében is.<sup>17</sup>

Hősök tere: A tér története a 18 és 19. század fordulójára nyúlik vissza, amikor még csak egy Ybl Miklós munkáját dicsérő kút a Gloriette állt itt. A kút még mindig ott rejtőzik a Hősök emlékköve mögötti fémlap alatt. A csodálatos Millenniumi emlékmű 1895-ben került a kút helyére, a jellegzetes és nem kevésbé bámulatos oszlopcsarnokait és királyszobrait csak az új évszázad elején, 1905-1910 között állították fel. A tér hangulata ma is nagyon különleges. Amint megpillantjuk,

---

<sup>16</sup> <http://www.opera.hu/v/1955/>

<sup>17</sup> <http://www.bazilika.biz/a-templom-tortenete/a-templom-tortenete>

magával ragad monumentalitása. A szobrok, az oszlopcsarnok és az épületek mérete valódi hangsúlyt ad a tér jelképezte történelmünknek.<sup>18</sup>

Ezzel a játékos módszerrel izgalmassá tehető a városnézés, és új információkhoz is hozzájutnak. A játék legfeljebb 18.00-ig tart. 19.30-kor gyülekező, majd az idegenvezetőkkel együtt átsétálnak a régi Városháza pincéjében fellelhető Borok Házába. Ez a hely több mint egy turisztikai látványosság. Összefoglalja a magyar borászok egyetemes céljait. Magyarország összes borvidékéről lehet kóstolni a legnagyobb választékban. Kiváló hely, hogy megismertessük francia vendégeinkkel borvidékeinket és a magyar borok gyönyöreit. Minden bort képzett sommelier mutat be.<sup>19</sup>

Egri Bikavér: a híres bikavér két borvidéken is kialakult bortörténelmünk során. A Szekszárdi borvidéken kevésbé hangsúlyos, de Egerben a borok mennyiségét és a borvidék gazdálkodását tekintve is az egyik legfontosabb bor. A bikavér színe akár a véré, ereje, mint egy bikáé. Szakmai tekintetben viszont „(...) sokkal inkább egy olyan küvé vörösborról van szó, ahol a bor mindig eltérő fajta összetétele segíti a termelőt abban, hogy az évjáratok eltérő jellegét kiegyenlítse, a fajták különböző értékeit összeadja.(...)” (Forrás: <http://bor.hu/bikaver>)<sup>20</sup>

Kadarka: a kadarka szőlő legnagyobb mennyiségben az alföldi borvidékeken és Szekszárdon található meg. A háború előtti időszakban az egri bikavér elmaradhatatlan alkotóeleme volt. A löszös talajokat kedveli, de a magasabb mésztartalom sem akadályozza. Homokon vékony bort ad. A pinot noir-hoz hasonlóak savhangsúlyos bornak mondható. Illata kellemesen fűszeres. Különleges lehetősége ez a kedves kis bor Magyarországnak, hogy megjelenjen a világ borpiacán.<sup>21</sup>

Juhfark: szinte kizárólag a Somlói vidéken termő fajta. Eredete a mai napig vitatott, de sokan ősi magyar fajtának tartják. A vulkáni ásványos talaj a legjobbat hozza ki belőle, de a meszes talajt is kedveli. Bora itt könnyed, finom illatú. Fahordós érlelés nélkül szinte élvezhetetlenül

---

<sup>18</sup> <http://budapest.varosom.hu/latnivalok/terek-parkok/Hosok-tere-2.html>

<sup>19</sup> <http://magyarborokhaza.hu/>

<sup>20</sup> <http://bor.hu/bikaver>

<sup>21</sup> <http://www.borterasz.hu/kadarka>

érdes. Egyesek szerint a legkeményebb magyar földön termő bor. 3-4 évesen éri el a csúcst, ekkora veszt kezdeti érdességéből és az eredmény egy tiszta ízű, elegáns bor.<sup>22</sup>

2. nap, szerda (2015. 09. 23.)

A második nap egy büféasztalos reggelivel kezdődik. Ezen a napon is különleges élmények várnak vendégeinkre. 10.30-kor busz készenlétben áll, hogy elvigye őket a Hősök terére. Újabb agytorna következik! A téren animátorok várják őket a Rubik kocka színeiben pompázó asztalok mögött. A világhírű Rubik kockát Rubik Ernő találta fel 1974-ben. Érdekesség, hogy a mechanizmus kialakításakor a Duna kavicsai inspirálták, melynek szélei teljesen simák voltak.<sup>23</sup> A játékosoknak másfél óra áll rendelkezésükre hogy megfejtsék a bűvös kocka rejtelmét. Feladatuk során a személyes problémák háttérbe szorulnak ugyanis a cél teljesítése érdekében komoly csapatmunkára és kommunikációra lesz szükség, továbbá alkalom kínálkozik a vezetői képességek tesztelésére is. Később újra buszba szállnak és a Citadella Panoráma étterembe mennek ahol királyokhoz méltó ebéd és persze fantasztikus kilátás várja őket, meglepetés desszerttel, angol felszolgálási móddal. Később levezető sétára indulnak a Gellért hegyen és környékén. Ezek után biztosan nagyon jól fog esni nekik visszatérni a szálláshelyre és kicsit felfrissülni. Szerencsénkre, a Gellért fürdő éppen akkor fogja tartani az évenként megrendezésre kerülő éjszakai fürdözést. Ezt a lehetőséget kihasználva 21.00-kor átszállítjuk a csapatot a Szent Gellért fürdőbe, hogy elmerülhessenek a habok között és részt vehessenek a beígért fergeteges partin. Az este végén természetesen a busz várja őket.

3. nap, csütörtök (2015. 09. 24.)

A hajnalig tartó mulatozásra való tekintettel a reggelit 12.00-ig bármikor elfogyaszthatják. Büfé asztal helyett most, à la carte reggeliztetés lesz. Ez azért szükséges, mert szeretnénk, hogy minden vendégünk kellőképpen kipihenné magát. 13.00-kor már rutinszerűen beszállnak a Mercedesbe és indulnak a Nagy Vásárcsarnokba, ahol azon túl, hogy szemügyre vehetik Ybl Miklós tervei alapján készült csarnokot, végigkóstolhatják a hungarikumokat:

---

<sup>22</sup> <http://www.borterasz.hu/juhfark>

<sup>23</sup> <http://buvoskockak.hu/tortenelem/>

Csabai kolbász: A Csabai kolbász sertés húsból és szalonnából készül. A feldolgozást követően sertés vékony, sertés vastag, marha selyem vagy vízáteresztő műbélbe töltik. A Csabai kolbász alapvető fűszere a paprika, só, fokhagyma és kömény, ízét, zamatát az érett, száraz serteshús mellett a fűszerek harmóniája adja. Ízében döntő szerepet játszik a jó minőségű házi paprika. A termék csípősségét az édes és csípős fűszerpaprika aránya határozza meg. A gyártás másik fontos állomása a hidegfüstölés. A Csabai kolbász hideg füstölésére a legmegfelelőbb a száraz keményfa füstje. Kalibertől függően, a vékonykolbászt 2-3, a vastag kolbászt 6-8 napig kell füstölni. A következő fontos része az érlelés, melyet hűvös vályogkamrában végeznek. Az eredeti Csabai kolbász kifejezetten házi termék ezért nem lehet mindenhol egyformát venni. Ízesítését sokféle tényező befolyásolja. Innen tehát a népi mondás: „Ahány ház, annyi kolbász.”<sup>24</sup>

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény: a Kalocsai tájörzetben termelik meg, fémzárolt vetőmagból származó fűszerpaprika növény szárított termésének az őrlésével készül. Az őrlemény jellegzetes ízét a Kalocsai tájörzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes és csípős fajtáinak köszönheti. A fűszerpaprika nyers vagy utóérlelt, egészséges, fajtájára jellemző színű, ízű és illatanyagú, állati kártevőktől és növénybetegségektől mentes.<sup>25</sup>

Törkölypálinka: A törkölypálinka Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készített és palackozott törkölypárlat. A törkölypálinka kizárólag Magyarországi szőlő törkölyéből készíthető, amelynek erjesztését, lepárlását, érlelését, pihentetését és palackozását is Magyarországon végzik. Tükrösen tiszta és színtelen, esetleg a kékszőlő törkölyéből készült pálinka lehet halványsárga, kellemes ízű és illatú. A törkölypálinkában a törkölypárlatokhoz viszonyítva, az ízesítés és az édesítés tilalma következtében karakteresebben érzékelhető a szőlő aromája. Magyarország a szőlőtermesztéshez kiváló adottságokkal rendelkezik: klímája, talajadottságai és a magas szintű termelési kultúra miatt, az országban termesztett szőlőfajták illata, zamata kimagasló, így a feldolgozásuk során keletkező szőlőtörkölyök különösen alkalmasak arra, hogy belőlük jó minőségű, zamatos törkölypálinkák készüljenek. A törkölypálinka elterjedt jelenlétére utal, hogy pl. egy 1810-1816 közötti megyei rendeletben az étkezési gabona és burgonya megóvása érdekében korlátozták a

<sup>24</sup> <http://www.hungarikum.hu/ertek/3bdf4ce6069adb36d246d4a69c40e9b3aa38e25a>

<sup>25</sup> <http://www.hungarikum.hu/ertek/9ad08e20f419d2a3172ea70c4f953a2e1923cb92>

pálinkafőzést, és bizonyos időszakokban csak szőlőtörkölyből lehetett pálinkát főzni. Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. A pálinkafőzéssel kapcsolatban ettől az évtől lehet azt mondani: a feljegyzések és az azokban szereplő adatok megbízhatóak. Az 1950-es években a teljes magyar pálinkatermelés közel 30 %-át tette ki a törkölypálinka.<sup>26</sup>

Tokaji aszú: Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van az Aszú borok készítésének. Tokajban az augusztus és szeptembereleje általában még száraz. Amikor a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut, majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd. Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszú képződéshez szükséges *Botrytis cinerea* fertőzésnek. Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékeinek, ahol a *Botrytis cinerea* gomba áldásos hatása érvényesül. A szőlőszem elveszítve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt ér el, míg a savtartalom emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkenést okoz. A *Botrytis* aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcs illatösszetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji megnevezésű borokban.<sup>27</sup>

Szódavíz: A szódavíz (szikvíz) olyan szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiával nagy nyomással palackoznak szifonfejes üveg és műanyag palackban, vagy rozsdamentes acélballonban hoznak forgalomba. Szikvíznek csak olyan terméket szabad nevezni, amely szifonfejes palackba, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvízes rozsdamentes acélballonba van töltve. A jó szifonfej biztosítja a tökéletes zárást, és a szódavíz egyenletes élvezhető minőségét a palackban lévő utolsó cseppig. A szikvízből, a zárt rendszernek köszönhetően, olyan csekély mennyiségű szén-dioxid távozik csak, hogy a víz szénsavtartalma, kellemes savanykás íze gyakorlatilag a palack egész tartalmában azonos. A speciális palackozás miatt környezetbarát is.<sup>28</sup>

---

<sup>26</sup> <http://www.hungarikum.hu/ertek/7aea6699088773a0c9fe2948a51fa1543db6813c>

<sup>27</sup> <http://www.hungarikum.hu/ertek/bc457d46814444bb198b906a6d25c11fc4868120>

<sup>28</sup> <http://www.hungarikum.hu/ertek/60007398a39c878aaabad5910572135668da637e>

Délután a Vörösmarty téri Gerbeaud Cukrászdában<sup>29</sup> fogyaszthatnak el egy-egy hagyományos magyar desszertet. A mai Gerbeaud Cukrászdát Kugler Henrik alapította 1858-ban. Hamar Budapest elitjének kedvelt helyévé vált. Mivel utóda nem született saját maga adta át az üzletet a francia származású Emil Gerbeaud-nak, akinek újszerű világlátott gondolkodása még tovább emelte az üzlet fényét. A mai cukrászda kínálatában a tradíció és az innováció egyszerre kap teret. A Gerbeaud Ház ma már nem csak cukrászda, a vendéglátás szinte minden műfajában jelen vannak. A legjobb alapanyagok használatával készítenek látványra is gyönyörű ételeket, mint például a Dobos torta. A Dobos tortát Dobos C. József alkotta meg 1884-ben. A legenda szerint a mester vaját köpülő inasa véletlenül porított süvegcsukrot tett a vajba só helyett. Dobos ahelyett, hogy kidobta volna megkóstolta és mivel ízlett neki kísérletezni kezdett vele. Így alkotta meg a vajas krémet, amit ma már mindenki ismer. A Dobos torta hamar elterjedt az egész világon, egyfajta sikké vált. Receptét még hosszú éveken át titokban tartották. Dobos Józseftől a következő szavak maradtak fent: "Mily kezdetleges lenne az embereknek szellemük is, ha a költészetten és zenén kívül nem volnának a szakácművészetnek is lelkesülői, kik a test táplálásáról is gondoskodnak. Mert a lélek is csak a testtől veszi a maga táplálékát. Korgó gyomorral nemigen megy a szellemi munka." (Dobos C. József) Nem igazán kereste az elismerést, csak büszke volt munkájára, arra hogy ő lehet a dobostorta megalkotója és névadója.<sup>30</sup>

Később a Váci utcában és környékén sétálhatnak és vásárolgathatnak. Este a világhírű Gundel Házban vacsoráznak, ahol az üzletvezető mutatja be a felszolgált magyar ételeket. Az éttermet Gundel Károly alapította, aki a következő szavakat vallotta munkásságáról: „Nem is úgy érzem magam, mint egy vendéglős, aki pénzért ételt és italt árul, hanem mint vendéglátó magyar házigazda, akinek a házat megtisztelték vendégei látogatásukkal.” (Gundel Károly) Ez a fajta mentalitás még 100 évvel az alapítás után is érezhető, a tradicionális miliőben, a vendégszeretben és persze a magyar specialitásokban.<sup>31</sup>

---

<sup>29</sup> <http://www.gerbeaud.hu/confectionery.html>,  
[http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Legend.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Legend.pdf),  
[http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Kavehaz\\_Csoport\\_Ajanlat.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Kavehaz_Csoport_Ajanlat.pdf)

<sup>30</sup> <http://dobosciozsefnyomaban.blogspot.hu/p/dobos-torta.html>

<sup>31</sup> <http://www.gundel.hu/a-gundel/tortenet/>

4. nap, péntek (2015. 09. 25.)

Másnap újra büféasztalos reggelivel kezdenek, majd 9.30-kor kényelmes ruhába bújva indul a csapat Lajosmizsére, a Tanyacsárdába, szüreti mulatságra. Ám a helyszín közelében „váratlan” esemény történik: a busz meghibásodik és leáll. Ekkor felbukkannak lovas kocsik és pórul járt vendégeink megmentésére sietnek. A mulatságon népviseletbe öltözött fiúk és lányok elevenítik meg a szüreti életképet. Az ebéd alatt magyar népzene szól, és népi táncosok varázsolják el a vendégeket. Bepillantást nyerhetnek a mustkészítés műveleteibe, a munkálatokba a vendégeket is bevonják. Később mindenki magának meríthet az elkészült mustból. Délután lehetőség van lovaglásra a karámban, vagy sétalovaglásra a terepen. Aki nem szívesen üzné ezt a sportot alternatív délutáni programok közül is választhat.<sup>32</sup>

A záró est a Duna királynőjének nevezett Európa hajón kerül megrendezésre. Kimagasló szolgáltatás, lenyűgöző hang-és fénytechnika jellemzi ezt a kifejezetten minőségi rendezvények lebonyolítására működtetett hajót.<sup>33</sup>

5. nap, szombat (2015. 09. 26)

Reggeli után mindenki összekészül és elhagyja a szállodát. A csomagokat a szállodai személyzet pakolja be a buszba. Amikor az autó elindul, mindenki azt hiszi, hogy ezzel izgalmaik a végéhez értek, ám nem a reptér felé indulnak. A Váli-völgyi pihenőnél a busz ismét megáll, és egy férfi vár az utasokra, aki tudatja velük, hogy hőlégballonozni fognak. A ballon felállítása, amiben mindenki segédkezik, körülbelül 30-60 percet vesz igénybe. Ezután következik a sétarepülés, a Velencei tó térségében, ami 45-70 percet vesz igénybe. A landolási pontról, a ballon összecsomagolása után, autóval viszik vissza csapatot a kiindulási pontra. Ezzel az utolsó, felülmúlhatatlan élménnyel zárjuk le, öt napos, incentive programunkat.<sup>34</sup>

Az ajánlat leíró, szöveges része után, mely ismerteti a tervezett programokat, csatolni kell a várható költségek alakulását.

I. Fix költségek: helyszín, technika, tolmács, telefon, bank, szállítás, fuvarozás és transzfer, programok és műsorok, dekoráció, rendezvényszervező, iroda költségei,

---

<sup>32</sup> <http://www.tanyacsarda.hu/programok/eves-programok/>

<sup>33</sup> <http://www.europahajo.hu/>

<sup>34</sup> <http://www.holegballon.com/szolgalattas>

helyszíni személyzet költségei, hostessek, idegenvezetők, stb. A fix költséget nem a tervezett 40 főre, hanem annak 10 – 20%-ával csökkentett létszámával számoljuk ki, mivel az így kiajánlott ár tudja csak biztosítani a biztos költségmegtérülést 10 – 20 %-os létszám lemondás esetén is.

II. Változó vagy létszámfüggő költségek: szállás, vendéglátás, ajándékok. A szállás a részvételi díjon felül kerül kiajánlásra, mennyiben megbízónk dönt, hogy melyik szállodát választja (Hilton vagy a St. George).

III. Szervezési díjat jelen esetben külön szervezési díjat nem számítunk fel, hogy versenyképes legyen ajánlatunk. Megelégszünk, a szolgáltatóktól kapott szerződésben előzetesen rögzített 10% jutalékkal.

A megbízóval kötött szerződés után megkezdődik a szolgáltatókkal való szerződéskötés. A felek rögzítik a pénzügyi szabályokat, feladatokat, felelősöket, ami a szerződő felekre nézve kötelező. Tartalmazza a fizetés és a lemondás költségeit is. Ezek után ütemterv készül mely a feladatok azon listája, amely a rendezvény tervezésétől az utómunkálatokig időrendi sorrendbe tartalmazza a feladatokat, amelyet kötelező jelleggel el kell végezni. Célja az átláthatóság és a feladatok összehangolásának biztosítása.

Forgatókönyv elkészítése:

Az előkészítésről és a lebonyolításról egyaránt pontos tervet kell készíteni, mely tartalmazza a rendezvénnyel kapcsolatos összes feladatot még hozzá kronológiai sorrendben, a végrehajtásért felelős személyek listájával és elérhetőségeivel. Két fajtája van a lebonyolítói és a résztvevői forgatókönyv. Ez utóbbi a programok időbeli beosztását részletezi a vendégeknek. A jó forgatókönyv érthető, könnyen áttekinthető, minden részletre kiterjed, reális és tartalék időt is foglal magába.

## **6. A vendéglátás megszervezése**

A teljes körű minőségi szolgáltatáshoz elengedhetetlen, hogy a program gasztronómiailag is tökéletes legyen. Ezen a ponton is tisztáznék néhány alapfogalmat.

Állófogadás: bármely napszakban megszerezhető, célja általában valaminek az ünneplése vagy valakinek a köszöntése; illetve a szokásostól eltérő vendéglátás



biztosítása, éppen ezért tökéletes lesz vendégeink üdvözlésére. Közepes szintű fogadás lesz, nem főétkezés jellegű. Egy ilyen fogadás az étterem számára hosszas előkészületeket igényel, így fontos hogy előre letisztázzuk, hogy hány főt várunk és pontosítsuk a menüsört.<sup>35</sup>

MRE élelmiszercsomag: a katonaságban használják, vízhatlan csomagolásban található komplettírozott élelmiszer van benne. Nagyon különleges, érdemes kipróbálni.<sup>36</sup>

Büféasztalos vacsora: ültetett vacsora, ételekkel és italokkal megrakott büféasztallal. Nálunk szokás svédasztalnak nevezni a svéd eredetű smörgöaszalt (szendvicsasztal) kifejezés után. Az ételek melegen tartásáról chafing-ek gondosodnak.<sup>37</sup>

Angol szerviz: a tálalást a pincér végzi a vendég asztalánál. A legszínvonalasabb felszolgálati mód.<sup>38</sup>

## 6.1 Menüsorok

### 1. nap

Állófogadás a Roissy bárban: Hideg sertéssült, alma csatnival, zöldségszalmával töltött pulykamell, mustármagos rakott marhanyelv, fahéjas kacsamell mogyorógrillázzsal, lipóti paprika, almás céklasaláta ruccola ágyon, cézár saláta tonhallal.<sup>39</sup>

A Borok Házában vendégeink az alábbi ételeket találják meg a büféasztalon: mandarinos sajtoktél, sajtál, rákkoktél, kaszinótojás, moszkvai tojás, sonka tekercs, csemegekaraj, töltött kosárcák (májpástétommal, sonkakrémmel, szardíniakrémmel) Levesek: húsleves májgombóccal, újházi tyúkhúsleves, tárkonyos vadraguleves. Köreték: petrezselymes burgonya, hagyományos pirított burgonya, rizs, rizi-bizi, krokett, galuska. Meleg ételek: hortobágyi palacsinta, tejszínes kukoricás csirkemellcsíkok, mexikói csirketokány, aszaltgyümölcscsel töltött csirkemell, töltött csirkecomb, töltött pulykamell (tojáslepénnyel, baconnel, kelkáposztával) sertécsülök pékné módra, wellington szűzpecsenye, marhapörkölt, erdei gombás

<sup>35</sup> <http://protokolljegyzetek.blogspot.hu/2011/06/rendezvenyszervezes-16tetel.html>

<sup>36</sup> [http://combatgear.blog.hu/2013/06/24/h\\_4\\_komplettirozott\\_elelmiszer\\_csomag](http://combatgear.blog.hu/2013/06/24/h_4_komplettirozott_elelmiszer_csomag)

<sup>37</sup> <http://www.volesztak.hu/pincer-lexikon/>

<sup>38</sup> <http://www.volesztak.hu/pincer-lexikon/>

<sup>39</sup> [http://hancs.hu/allo\\_fogadasok\\_szervezese.html#catering1](http://hancs.hu/allo_fogadasok_szervezese.html#catering1)

vadragu, aszaltszilvás vadragu. Saláták: házi vegyesvágott, csemegeuborka, ecetes almapaprika, cékla. Desszertek: somlói galuska, gyümölcssaláta, gundel palacsinta, palacsintás rétes.<sup>40</sup>

## 2. nap

A Citadella Panoráma étteremben a séf ajánlatából válogattunk: levesnek spárgakrémleves Szt. Jakab kagylóval és főételnek borjúkaraj kakukkfűves csicsóka raguval és bébiparajjal. A meglepetés desszert pedig csokoládé szuflé vanília fagyival. Ez a cég ajándéka.<sup>41</sup>

Szállodai vacsora: zöld spárgával töltött csirkemell filé, gödöllői töltött csirke, pulykasült erdélyi padlizsánkrémmel és friss zöldekkel, mozzarella Caprese kacsamáj, sajt, torma és tojáskrémel töltött zöldségek. Meleg ételek: tengeri halfilé paraj krémmel felülsütve, vajás hordóburgonyával, csirkemell érmék medvehagyma mártásban, jázmin rizzsel, zöldséges kacsza rizotto, penne négy-sajtmártásban. Saláták: cézár saláta, olivában érlelt grillzöldségek, friss kevert saláták választható dresszinggel.<sup>42</sup>

## 3. nap

A Gerbeaud Cukrászda *Tradíció és innováció a Gerbeaud Házban* elnevezésű csoportos ajánlata: Gerbeaud süteménykóstoló klasszikus és új süteményekkel. A kóstoló tányéron négy különböző mini desszertet kínálunk, mely a legjobban mutatja a Gerbeaud mai arcát: Royal csokoládé, Gerbeaud szelet, gyümölcsös sütemény, Macaron. A sütemények mellé minden kedves vendégnek jár egy csésze eszpresszó, hosszú kávé, cappuccino vagy tea, egy pohár ásványvíz vagy üdítő.<sup>43</sup>

## 4. nap

Szüreti ebéden a hideg ételek: Badacsonyi szőlősaláta Jagelló sonkával, Waldorf saláta, szőlős halsaláta, camambert sajt szőlővel, libamájpástétom Tokaji aszúval édesítve, füstölt lazactatár szőlőzselével. Levesek: szüreti tyúkhúsleves, tárkonyos vadragú leves, hideg fahéjas mazsolaleves. Meleg ételek: birkapörkölt galuskával,

<sup>40</sup>

[http://www.varpalotaetterem.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=54&Itemid=74](http://www.varpalotaetterem.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=54&Itemid=74)

<sup>41</sup> [https://www.facebook.com/citadellarestaurants/app\\_117784394919914](https://www.facebook.com/citadellarestaurants/app_117784394919914)

<sup>42</sup> [http://hungaroring.hu/src/pdf/menu\\_hu.pdf](http://hungaroring.hu/src/pdf/menu_hu.pdf)

<sup>43</sup> [http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Kavehaz\\_Csoport\\_Ajanlat.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Kavehaz_Csoport_Ajanlat.pdf)

mustáros sertésárja tokaji borban párolva, soproni vaddisznó pecsenye, töltött csirkecomb szőlővel ízesítve, sügérfilé fehérbormártásban.<sup>44</sup>

A Gundel Ház étlapján luxus minőségű egzotikus ételektől kezdve az összes magyar specialitáson át, minden megtalálható.

## **7. Befejező gondolatok**

Zárás képen szeretném értékelni az öt nap eredményeit. Úgy vélem sikerült a francia csoport számára egy olyan nagystílusú, szofisztikus programsorozatot szervezni, amit igazán testközelinek érezhetnek és érdekes lehet számukra. Franciaország messze földön híres a jó borairól, de programunknak köszönhetően, a magyar a magyar borkultúrába is mély betekintést nyerhetnek. Saját maguk fedezhetik fel a budapesti nevezetességeket, világörökségeket. Belekóstolhatnak a magyar tradicionális ételkülönlegességekbe, megismerkedhetnek a magyar gasztronómia egy szeletével. Olyan legendás helyekre jutnak el, mint a Gerbeaud és a Gundel Ház. A szüreti mulatságon a magyar népi élet szépségeibe is belekóstolhatnak. A program megkoronázásaként a hőlégballonozás egy olyan élményt nyújt, mely biztosítja, hogy ezt az utazást soha ne felejtsek el, és erős készítményt érezzenek arra, hogy elhozzák ide családjaikat, barátaikat is.

Úgy gondolom, hogy kultúránk, történeteink, hagyományaink, a gasztronómiánk, csodálatos épített és természeti örökségeink kifejezetten vonzóak lehetnek, ha méltón be tudjuk mutatni a világnak. A piaci elvárásoknak megfelelni, tartani a száguldó tempót, a világ minden részéről érkező eltérő gondolkodású emberek mindegyikét szórakoztatni, informálni s kiszolgálni nem kis feladat.

A turizmus a kárpát-medencei együttműködésekben is segítségünkre lehet, hiszen a felek sokkal szívesebben ülnek le tárgyalni egy közös nemzeti park ügyében, mint politikai kérdésekben. A mondás úgy tartja, hogy a turizmus a béke iparága. A

---

<sup>44</sup> [http://www.hunguesthotels.hu/hu/szureti\\_mulatsag\\_hunguest\\_hotel\\_repce\\_es\\_repce\\_gold/](http://www.hunguesthotels.hu/hu/szureti_mulatsag_hunguest_hotel_repce_es_repce_gold/)

legfontosabb tehát, hogy a fogadó helyen béke és biztonság legyen, stabil társadalmi légkör és jólét.<sup>45</sup>

Remélem, hogy a megrendelő az mi programajánlatunkat fogja elfogadni, természetesen korrekt árkalkuláció kíséretében, mert ez egy remek lehetőség az egész országnak az image formálásra, az incentive utak megnyerése elsődleges prioritású Magyarország turizmusában

---

<sup>45</sup> [http://geography.hu/mfk2004/mfk2004/cikkek/david\\_lorant.pdf](http://geography.hu/mfk2004/mfk2004/cikkek/david_lorant.pdf)

## 8. Melléklet

Gálavacsora a Gundel étteremben:



- ❖ Klasszikus magyar hideg vegyes ízelítő
- ❖ Hideg libamáj tokaji esszenciában párolva, pizstráng filé zöldségágyon, fácán
- ❖ pástétom csipkeízzel
- ❖ Eredeti gulyás erőleves szürke marhából
- ❖ Rackabarány korona kadarka mártással
- ❖ Lángoló Gundel palacsinta
- ❖ Tokaji szamorodni száraz 2009 Patrícus borház
- ❖ Szekszárdi kadarka 2013 Takler Ferenc pincészetéből
- ❖ Chateau Vincent Tokaji pezsgő
- ❖ Szentkirályi ásványvíz

2015. szeptember 24.

## 9. Irodalomjegyzék

Dr. Csizmadia László: Incentív rendezvényszervezés Bp. 2000

Tomecskó Erika: Konferencia típusú rendezvények szervezése Bp. 2003.

Hegedűs Péter Flórián előadás prezentációk

[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051\\_Turisztikai\\_termektervezes\\_es\\_fejlesztes/ch10s04.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051_Turisztikai_termektervezes_es_fejlesztes/ch10s04.html) (2015. 05. 05.)

[http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/1110\\_Budapest\\_Budapest\\_te\\_csodas.pdf/6fb88dbc-325b-4e2c-a93e-b6af5672c48e](http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/1110_Budapest_Budapest_te_csodas.pdf/6fb88dbc-325b-4e2c-a93e-b6af5672c48e) (2015. 05. 05.)

[http://www.bud.hu/budapest\\_airport/media/hirek/eppen-65-eve-tortent:-megnyilt-a-ferihegyi-repuloter-17464.html](http://www.bud.hu/budapest_airport/media/hirek/eppen-65-eve-tortent:-megnyilt-a-ferihegyi-repuloter-17464.html) (2015. 05. 05.)

[http://www.budapest.com/budapest\\_kalauz/latnivalok/muemlekek/budai\\_varnegyed.hu.html](http://www.budapest.com/budapest_kalauz/latnivalok/muemlekek/budai_varnegyed.hu.html) (2015. 05. 05.)

<http://www.varkertbazar.hu/hu/tortenet> (2015. 05. 06.)

<http://www.opera.hu/v/1955/> (2015. 05. 09.)

<http://budapest.varosom.hu/latnivalok/terek-parkok/Hosok-tere-2.html> (2015. 05. 09.)

<http://magyarborokhaza.hu/> (2015. 05. 09.)

<http://bor.hu/bikaver> (2015. 05. 09.)

<http://www.borterasz.hu/kadarka> (2015. 05. 09.)

<http://www.borterasz.hu/juhfark> (2015. 05. 09.)

<http://buvoskockak.hu/tortenelem/> (2015. 05. 09.)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/3bdf4ce6069adb36d246d4a69c40e9b3aa38e25a> (2015. 05. 10)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/9ad08e20f419d2a3172ea70c4f953a2e1923cb92> (2015. 05. 10.)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/7aea6699088773a0c9fe2948a51fa1543db6813c> (2015. 05. 10.)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/bc457d46814444bb198b906a6d25c11fc4868120> (2015. 05. 10.)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/60007398a39c878aaabad5910572135668da637e> (2015. 05. 10.)

<http://www.gerbeaud.hu/confectionery.html>, [http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Legend.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Legend.pdf), (2015. 05. 10.)

[http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Kavehaz\\_Csoport\\_Ajanlat.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Kavehaz_Csoport_Ajanlat.pdf) (2015. 05. 10.)

<http://dobosciozsefnyomaban.blogspot.hu/p/dobos-torta.html> (2015. 05. 10.)

<http://www.tanyacsarda.hu/programok/eves-programok/> (2015. 05. 10.)

<http://www.europahajo.hu/> (2015. 05. 20.)

<http://www.holegballon.com/szolgalatas> (2015. 05. 20.)

<http://protokolljegyzetek.blogspot.hu/2011/06/rendezvenyszervezes-16tetel.html> (2015. 05. 20.)

[http://combatgear.blog.hu/2013/06/24/h\\_4\\_komplettirozott\\_elelmiszer\\_csomag](http://combatgear.blog.hu/2013/06/24/h_4_komplettirozott_elelmiszer_csomag) (2015. 05. 20.)

<http://www.volesztak.hu/pincer-lexikon/> (2015. 05. 20.)

<http://www.volesztak.hu/pincer-lexikon/> (2015. 05. 20.)

[http://hancs.hu/allo\\_fogadasok\\_szervezese.html#catering1](http://hancs.hu/allo_fogadasok_szervezese.html#catering1) (2015. 05. 21.)

[http://www.varpalotaetterem.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=54&Itemid=74](http://www.varpalotaetterem.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=54&Itemid=74) (2015. 05. 21.)

[https://www.facebook.com/citadellarestaurants/app\\_117784394919914](https://www.facebook.com/citadellarestaurants/app_117784394919914) (2015. 05. 021.)

[http://hungaroring.hu/src/pdf/menu\\_hu.pdf](http://hungaroring.hu/src/pdf/menu_hu.pdf) (2015. 05. 21.)

[http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud\\_Kavehaz\\_Csoport\\_Ajanlat.pdf](http://www.gerbeaud.hu/doc/Gerbeaud_Kavehaz_Csoport_Ajanlat.pdf) (2015. 05. 21.)

[http://www.hunguesthotels.hu/hu/szureti\\_mulatsag\\_hunguest\\_hotel\\_repce\\_es\\_repce\\_gold/](http://www.hunguesthotels.hu/hu/szureti_mulatsag_hunguest_hotel_repce_es_repce_gold/) (2015. 05. 21.)

# IGAZOLÁS

## Projektmunka-konzultációkról

| Dátum                   | Téma                                       | Aláírás |
|-------------------------|--|---------|
| 2015.<br>március<br>20. | Vázlat megbeszélése,<br>cím egyeztetése    | /m.     |
| 2015.<br>április<br>14. | Koncepció megalkotása                      | /m.     |
| 2015.<br>május<br>20.   | Korrigálás, egyeztetés,<br>záró gondolatok | /m.     |
|                         |  |         |

Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.

## Nyilatkozat

Igazolom, hogy ILOSUAY VIKTORIA a FOSZK TV képzés Vendéglátó Szakirányos hallgatója projekt munkája készítése alatt 3 alkalommal konzultált velem.

Valamint igazolom, hogy a projekt munkája általam látott legutolsó - értelemszerűen nem a végző, a hallgató által leadni kívánt - változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti a projekt munkával szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015. máj. 20.

Hajdú Pk.

konzulens



### Hallgatói nyilatkozat a projektmunka leadásához

Alulírott.....ILOSVAY UIKTORIA.....

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

FOSZK TURIZMUS.....szakos...  
SZABADIDŐ szakirányos NAPPALI tagozatos hallgatója nyilatkozom, hogy  
a FUTALOM UTAZÁS

címmel bírálatra és védésre beadott projektmunka saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 20.15.....05..... hónap 20 nap

*Ilosvay Viktória*  
hallgató aláírása