

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
KERESKEDELMI VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS
IDEGENFORGALMI KAR
FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

**A HINTALÓ'S KNÖDEL KOCSMA ARCULATVÁLTÁSA, AVAGY HOGYAN
ALAKULT ÁT A VENDÉGLÁTÁS A KORONAVÍRUS IDEJÉN**



Konzulens: Dr. Schablik Vilmos
Kristóf

Szabó

FOSZK T-V

Turizmus szakirány

Nappali tagozat

2021.



BGE

Budapesti Gazdasági Egyetem

Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projekt munkáról

Hallgató adatai	
Név, Neptun-kód	Szabó Kristóf R X H K S U
Elérhetőség	Telefonszám: +36205011387
	E-mail cím: szabokris2000mail.com
Levelezési cím (ir. sz., város) (utca, házszám stb.)	1 0 7 1 Budapest
	Dembinszky u. 37./1. FSZ. 2.
Kar (rövidítve), tagozat, szak	K V I K Nappali tagozat, FOSZK-Turizmus szak

Szakdolgozat/projekt munka adatai	
Szakdolgozat/projekt munka címe	A HINTALÓ KNÖDEL KOCSMA ARCULATVÁLTÁSA, AVAGY HOGYAN ALAKULT ÁT A VENDÉGLÁTÁS A KORONAVÍRUS IDEJÉN
Témavezető	Dr. Schablik Vilmos

Alulírott Szabó Kristóf nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozat/projekt munka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projekt munka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem máséban nem került beadásra. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projekt munka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.

.....*Szabó Kristóf*.....

(aláírás)

TARTALOM

1. Bevezetés	3
2. A Hintaló's Knödel Kocsma története	5
2.1 A vírus előtti állapot	5
2.2 A koronavírushoz való viszonyulás	8
3. Jelenlegi állapot	10
3.1 Az ételsor általános ismertetése	10
3.2 Konyhai berendezés	12
3.3 Célcsoport	13
4. Munkakörök, munkafolyamatok	14
4.1 Rendelői rendszerek	14
4.2 Kiszállítók, kiszállítás	16
4.3 Szakácsok	18
4.4 Beszerzés	20
4.5 SWOT analízis	21
5. A vállalkozás részletei	23
5.1 Kiadások	23
5.2 Bevételek	26
6. Jövőbeli tervek	28
7. Összegzés	30
Melléklet	31
Irodalomjegyzék	32

1. BEVEZETÉS

A 2020-as év mondhatni nem a turizmus éve volt. Mivel szinte minden szálláshely, utazási iroda, programszervező és rendezvényszervező cég zárva tartott, így nem volt egyszerű a turizmus szaknak megfelelő szakmai gyakorlati helyet találni.

A turizmushoz hasonlóan, a vendéglátás is mindig mozgatta a fantáziámat. Jövőbeli terveim között is szerepel az a lehetőség, hogy ebben a szférában helyezkedjek el. Otthon is gyakran szoktam főzni, illetve az egyetemen tartott, gasztronómia kurzuson tanított tananyagra, technikákra és egyéb részletekre is szívesen visszaemlékszem, de mindig is kíváncsi voltam, hogy egy üzemi konyhán, hogyan megy végbe egy finom, igényes étel elkészítése, és hogyan lehet az egyetemen szerzett tudást egy munkahelyi környezetben alkalmazni. A tavalyi évben, 2020-ban számos vendéglátóhely nem bírta fenntartani magát, vagy ideiglenesen, vagy végleg bezárt.

„Tartalékolás helyett túlélő üzemmódra váltanak az éttermek, vendéglátóhelyek, miután a kijárási korlátozásokkal egy időben bezárnak, és csak elviteles megrendeléseket fogadhatnak. (...) Ezzel együtt nagy tragédia a vendéglátásnak a Covid-járvány miatt kialakult egész éves helyzet, (...) a járvány a téli ünnepek előtt újabb csapást mér a szektorra. Holott békeidőkben ilyenkor, illetve télen zajlik a tartalékok képzése, a cégek a korábban jelentős év végi bevételekből finanszírozták a következő évi fejlesztéseket. Ezek (...) elmaradnak, a vállalkozások idén a túlélésért küzdenek és a munkahelyek megtartásáért – mondta a Magyar Nemzetnek Kovács László a friss kormányzati bejelentések kapcsán.”¹

(Forrás: <https://magyarnemzet.hu/gazdasag/bezaro-vendeglatohelyek-keszulnek-az-unnepi-elorendelesekre-8928056/> 2021. 04. 08.)

Sok ember, aki ebben a szektorban dolgozott munkanélkülivé vált. A vendéglátóhelyek igen nagy küzdelemmel, de próbáltak életben maradni. Ehhez változtatniuk kellett az üzletpolitikájukon és az ételkiszállítás irányába kellett

orientálódniuk.

Úgy gondoltam, hogy ebben a szférában próbálom ki magam a szakmai gyakorlat alatt és talán munkaerőmmel segíteni is tudok egy bizonyos vendéglátóhely kilátástalan helyzetén.

Ez a szakmai gyakorlati hely a Hintaló's Knödel Kocsma (továbbiakban Hintaló) lett. A legjobban a fiatalos, kedves, és a boldog jelzőkkel tudnám jellemezni a hely atmoszféráját és nagyon jó gyakorlati helynek tartom. Ugyanakkor ez egy 6 éves tapasztalattal rendelkező szórakozóhely, amely már számos alkalommal komoly forgalmat bonyolított le a Budapesti éjszakai életben. A tulajok az évek során óriási beleadással és odafigyeléssel, alakították ki ezt a vállalkozást.

A következőkben írni fogok arról, hogy milyen múlttal rendelkezik a Hintaló, és miképpen alkalmazkodott a vírushelyzethez. Bemutatom, hogy egy konyha létrehozása, hogyan változtatta meg a hely stílusát.

Részletezni fogom e konyhának a történetét, berendezését, az alapanyagok beszerzését, az ételkínálatát, az itt dolgozók munkájának folyamatát, a vállalkozás célcsoportját továbbá a rendelői és kiszállítói rendszert. Ezek mellett betekintést nyújtok a vállalkozás költségeibe és bevételeibe.

Primer információs eszközként mélyinterjú formájában gyűjtöttem adatokat. Az interjút saját eszközzel rögzítettem hangfelvételre, majd ezt írásban közöltem. Szekunder információs forrásként, pedig a vállalkozástól és a dolgozóktól kapott adatokat használom fel. Projekt munkám tartalmaz egy SWOT analízist, amit a gyakorlatom alatt szerzett tapasztalataim alapján készítettem. Valamint tartalmaz táblázatokat a dolgozókról és a vállalkozás egyéb adatairól, mint a bevétel vagy a kiadás.

Céлом, hogy egy átfogó képet adjak a nehéz helyzetbe szorult vendéglátóhelyek egyikéről.

2. A HINTALÓ'S KNÖDEL KOCSMA TÖRTÉNETE

2.1 A VÍRUS ELŐTTI ÁLLAPOT

Koppány és Botond Németországban született testvérpár, akiknek az édesanyja magyar származású. Részben Németországban, részben Argentínában nevelkedtek, de végül Magyarországot találták megfelelőnek fiatal éveik megéléséhez. Az évek során törzshelyükké vált a VIII. kerületben található Hintaló nevezetű kocsmá.



1. KÉP, NAGY FORGALOM A HINTALÓBAN, FORRÁS:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/HINTALOBUDAPEST/PHOTOS/?REF=PAGE_INTERNAL](https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/?ref=page_internal)

A kocsmá a 2000-es évek közepe óta üzemel. Miután befejezték tanulmányaikat, elhatározták, hogy az egyébként eladásra szánt kedvelt szórakozóhelyüket megvásárolják. Így váltak ők a következő tulajdonosokká. Társult hozzájuk Joe, szintén német barátjuk, aki nagyon jó vendéglátós, több nyelven beszélő tulajdonos volt, aki jól ismerte a koktélok, italok keverését az ott forgalmazott szeszesitalokból. Illetve Omár is üzlettárssá vált, aki Peruban született, félig magyar és félig portugál származású. Omár főként a gazdasági és pénzügyi területeken képviseli az üzletet. Joe már kivált az üzletből, de átvette a helyét András, Botond pedig jelenleg Németországban tartózkodik,

így ő távolról, a többi üzlettárs pedig itthonról vezeti a vállalkozást.

Egészen 2019-ig alig vettek fel alkalmazottakat, ugyanis ők szolgálták ki a vendégeket és minden egyéb munkát ők végeztek. A kocsmá megnyitásakor, mint kezdő vállalkozók, nem voltak teljesen tisztában azzal, hogyan is működik egy vendéglátó egység. Ezért úgy gondolták a legjobb, ha ők végeznek el minden lehetséges munkakört abból a célból, hogy megismerjék milyen nehézségekkel jár egy vendéglátóhely üzemeltetése, milyen buktatópontjai vannak. Mivel ők álltak a pult mögött és minden más teendővel is megismerkedtek, így teljes képet kaptak a saját szórakoztatóhelyük részleteiről. Ez óriási előnnyé vált akkor, mikor dolgozókat kezdtek el alkalmazni, ugyanis tisztában voltak vele milyen nehézségekkel jártak a bizonyos feladatkörök, így biztosítva a rendezett munkát az egyes feladatkörökön belül.

Első körben az ő ismerőseik és barátaik, továbbá azoknak a vendégeknek az egyéb baráti társasága járt ide szórakozni. Idővel bővült a hálózat és az egész városban ismertté vált a Hintaló. A tulajok vendégkörébe számos zenész, művész tartozik. A Hintaló igen sok alkalommal adott lehetőséget és helyet ezeknek az alkotóknak egy-egy koncert és kiállítás megszervezésére, ők pedig tehetségükkel és művészetükkel támogatták a helyet és annak szellemi háttérét.

A másik gyakori vendégkör a fiatal értelmiségi középosztályhoz tartozik, akik az itt megtalálható minőségi „Craft” sörök és egyéb igényes szeszesitalok fogyasztása miatt szeretnek ide járni.

Különlegesnek mondható, hogy Mexikóból importált mezcal-t és tequilla-t kóstolhatnak itt a vendégek, egy mexikói nemzetiségű dolgozó, Tlaca kiszolgálásával. Így, ha a vendég kíváncsi, könnyen, tág információt kaphat az adott szeszesitalról, gyakorlatilag helyi ember által. A szintén dél-amerikai vonatkozású Omár, hasonlóan részletes információkkal tud szolgálni egy-egy kíváncsi vendég számára a különböző rumokról. Ez előnnyé válik azokkal a vendéglátókkal szemben, akik kizárólag az interneten keresztül tudnak ismeretekhez jutni ezekkel az italokkal kapcsolatban.

Az egyik jellegzetes rum, ami itt kapható, az úgynevezett Plantation Rum. Ezzel a rummal kifejlesztője Alexandre Gabriel, 2012-ben megnyerte az Év Mester

Rumkészítője címet a Golden Rum Barrel Awards keretében és az év szeszfőzőjének nyilvánították az Amerikai Szeszfőző Intézet (American Distilling Institute) által. Ez a fahordóban érlelt rum, a Karib-térségben szerzett tudás és tapasztalatok által készül el, amelyekre Alexandre a helyi karibi szeszfőződékek segítségével tett szert az utazásai során. Ennek a rumnak legnagyobb magyarországi forgalmazója a Hintaló, a legtöbb eladást ez az egység bonyolítja le.

Így volt rá példa, hogy a szakmai gyakorlatom alatt, ezt a rumot használtuk fel az ételkészítéshez, karibi stílusú heti menü formájában. Valamint Péntek este, 18 óra után rendelt ételek mindegyikéhez egy 0,3 deciliteres ajándék Plantation Rum kóstolót társítottunk a Plantation Rum által ingyen kapott palackok felhasználásával.

Plantation Rum alapú napi menü:

- Leves: Zöldségleves tésztával és friss zöldfűszerrel
- Vegetáriánus főétel: Rumban és kókusztejben pácolt sült Ananász, pirított rizzsel
- Főétel: Rumban és kókusztejben pácolt Garnéla, pirított rizzsel
- Desszert: Tejpite rumos étcsokoládé szósszal

A harmadik fő vendégkör az „underground” szcénát képviselő zenészeket és művészeket foglalja magába.



2. KÉP, ITALOK A PULTBAN, FORRÁS:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/HINTALOBUDAPEST/PHOTOS/?REF=PAGE_INTERNAL](https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/?ref=page_internal)

2.2 A KORONAVÍRUSHOZ VALÓ VISZONYULÁS

„Fontos és minden felelős embertől elvárható, hogy akinél felmerül a fertőzőség gyanúja, ne menjen közösségbe, így vendéglátóhelyre sem!”²

(Forrás: <https://www.nnk.gov.hu/index.php/koronavirus-tajekoztato/579-tanacsok-koronavirus-jarvany-idejen-vendeglato-es-kozetkezteto-letesitmenyeknek> 2021. 04. 08.)

A vírus megjelenésekor a Hintaló tulajdonosi köre szkeptikusan állt ahhoz, hogy a pandémia legalább egy éven keresztül fog tartani. Úgy gondolták ez egy rövid átmeneti időszak lesz a vendéglátás életében.

Mikor viszont a második járvány hullám kialakulni látszott, tisztázódott bennük, hogy két lehetőségük van. Egyik az, hogy bezárnak teljesen és átvészelik ezt az időszakot, aminek senki nem tudja pontosan mikor lesz vége. A másik lehetőség pedig az, hogy változtatnak üzletpolitikájukon és egy új ötlettel, a vendéglátás számukra még ismeretlen formájával folytatják az üzletet. A fiúk gyerekükként tekintenek a vállalkozásukra ezért úgy döntöttek, hogy változtatnak a hely arculatán.

A koronavírushoz való viszonyulásról Koppánnal, az egyik tulajdonossal készítettem egy rövid interjút.

- Milyen változások mentek végbe a vírus miatt a Hintalóban?
- Az elején nem vettük komolyan a kialakult helyzetet, azt senki se gondolta, hogy egy és fél évig fog tartani. Úgy gondoltuk ez az egész csak egy-két hét aztán minden folytatódik úgy ahogy ezelőtt. De mikor a második hullámról szó esett, már egyértelmű volt, hogy újítani kell.

Nem láttuk a fantáziát abban, hogy csak italokat szállítsunk ki, ezt az ötletet egyből elhagytuk, viszont régóta akartunk egy konyhát. A mellettünk álló ingatlanban egy idős hölgy lakott, ő viszont sajnos tavaly elhunyt. Így ezt az

üresen álló ingatlant megvettük, és a nappaliként szolgáló helyiségből kialakítottunk egy konyhát.

Célunk volt, hogy egyedi legyen, azaz ne pizzát vagy hamburgert áruljunk, valamint bele akartunk vinni azt, hogy egy kocsmáról van szó. Feljött az ötlet, hogy a megmaradt italokkal kezdjük el főzni. Kísérleteztünk, főztünk borral, sörrel aztán persze kialakult, hogy mihez mit fogunk használni.

- Miért a knödel a fő profilja a Hintaló étlapjának?
- A knödel magyarosított változata a knédli, viszont körbe kérdeztünk és ez majdnem mindenkinek mást jelent. Valakinek kis golyó, valakinek nudli, valakinek nagy golyó jutott az eszébe a knédli-ről vagy knödel-ről.



3. KÉP, PEANUT BUDDHA KNÖDEL, FORRÁS:
[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/HINTALOBUDAPEST/
PHOTOS/?REF=PAGE_INTERNAL](https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/?ref=page_internal)

vel infúzionált bacon.

A knödel Németországban, főleg télen nagyon kedvelt étel, lilakáposztával és általában valamilyen hússal.

Én és a testvérem német származásúak vagyunk, ezért úgy gondoltuk, hogy mégis csak hitelesebb, egyedibb és autentikusabb, ha nem pizzát, hanem knödelt kezdünk árulni különféle italokkal készített

köretekkel, mint a gin-es savanyított vöröshagyma, almás, pezsgős lilakáposzta, vagy éppen whiskey-

Knödelt egyszer már árultunk, még hozzá foodtruck-ból két éve egy fesztiválon, ott csak egy szósz volt hozzá, viszont imádták az emberek, szóval bíztunk benne, hogy a városban is sikere lesz!

- Mekkora forgalmatok van átlagosan egy nap?
- Nos, tudom, hogy ez közhelyesen hangzik, de igen változó. Vannak napok mikor maximum 5 rendelés jön be, de vannak napok mikor 25. Általában két hullámban rendelnek az emberek, mint minden más étteremből, azaz a déli órákban és este. Mivel a kijárási tilalom 8 órától kezdve korlátozza az embereket, ez is hatással van a rendelések számának növekedésére. Ugyanakkor az esős napokon is kevésbé mennek az emberek az utcára, így inkább megrendelnek egy ételt. Ha számot kéne mondanom, átlagosan 10-15 rendelésünk van egy nap.

3. JELENLEGI ÁLLAPOT

3.1 AZ ÉTELSOR ÁLTALÁNOS ISMERTETÉSE

„A Covid előtti időszakban is folyamatosan nőtt az online rendelés népszerűsége, de igazán a járványhelyzet miatt bevezetett korlátozások hozták el a házhoz szállítás „aranykorát”. A legnagyobb szereplők jelentős növekedést tapasztaltak, de az éttermek a bezárások miatt válaszütt elé kerültek, ha nem akarták véglegesen lehúzni a roló”³

(Forrás: <https://index.hu/gazdasag/2021/02/08/ennyit-fizetnek-az-ettermek-az-online-rendelesert/> 2021. 04. 08.)

Mára úgy tűnik, hogy érdemes volt változtatni, mivel fenn tudták tartani az üzlet létezését és továbbra is munkát tudnak biztosítani alkalmazottjaik számára. Ez azért volt jó döntés, mert nem álltak be azok sorába, akik elküldik az alkalmazottakat, bezárják üzleteiket és kívárlják, hogy újra beinduljon a gazdaság. Ez olyan szempontból is

hasznos dolog lehet a számukra, hogy azzal az előnnyel fognak üzemelni a gazdaság indulásakor, hogy nem előlről kell kezdeniük minden folyamatot. Továbbá, ha megtudják tartani az üzlet gasztronómiával kapcsolatos részét, akkor bővülnek egy plusz felülettel, ami vendégeket vonzhat üzletükbe. Innentől kezdve velük tartok és úgy írok rólok, hogy én is a csapat része vagyok!

Februárban két szakács és három futár alkalmazásával működött a Hintaló. Mint konyhai főkonceptió a knödel alapvetően egy karácsonyi germán fogás, ami nem más, mint egyszerűen burgonyából és lisztből gyúrt gombóc, amit különböző szószokkal és feltétekkel színesítenek meg. Ez az étel lehetőséget ad vegetáriánus, vegán, és húsos verziók kialakításához. A vendégkörbe több vegetáriánus és vegán táplálkozási renddel rendelkező ember tartozik, ezért jó lehetőség és opció nekik az innen való ételrendelés. Öt fajta knödelből, köztük vegán knödelekből választhat a vendég különböző köretekkel és toppingokkal.

A knödelek a következők:

- Pulled Proknödel (rozsmaringos, bourbon jus-ben készült sertéshússal),
- Infected Mushrooms (fehérboros fokhagymás jus-vel készült gombaraguval)
- Thats What Cheese Said (füstölt cheddar sajtos, barnasörös szósszal),
- Peanut Buddha (földimogyoró szósszal, amely tartalmaz sűrített paradicsomot és pepperoni paprikát)
- Green Fairy Goes Chestnuts (gesztenyés szósszal)

Ehhez társul egy francia hagymaleves és egy Tubi szósszal tálalt túrógombóc. A tubi szósszal árult túrógombóc igazi kuriózumnak számít, ugyanis Budapesten csak mi árulunk ilyen fajta ételt. A szószhoz felhasznált Tubi 60 szeszesital 60 féle gyógynövényt tartalmaz, származási helye Izrael. Az étlaphoz kiegészítésként társul egy hetente változó menü, azon vendégek számára, akik sűrűn rendelnek a Hintalóból. Ezzel biztosítunk számukra egy gyakran változó, de a hely minőségéhez illő ételsort is, ami színessé teszi a választékot.

A februári kiszállításban a Wolt, a Bolt és a Netpincér mellett a saját futárok is segédkeztek, de az étel helyszínen való átvétele is egy opció volt.

3.2 KONYHAI BERENDEZÉS

A konyhán nincs lehetőség gáz tüzelésű tűzhelyen ételt készíteni, viszont rendelkezésünkre állnak a mai kor egyik jó konyhai vívmányai, az indukciós főzőlapok, amik könnyen mozgathatóak és magas mágneses leadásukkal gyorsan képesek az ételek elkészítésére. A vendégkör teljesen meg van elégedve az ételek ízével.

A konyhai berendezések között még megtalálhatóak a nagyteljesítményű konyhai gépesítések, mint: nagyteljesítményű ipari sütő, elszívó berendezés, négy darab szakosított hűtőszekrény, például hústároló hűtő, zöldség tároló hűtő, tejterméktároló hűtő és két fagyasztó. Kis gépesítést tekintve egy botmixerrel, egy szárító/ aszalógéppel, egy nagy teljesítményű turmixgéppel és vákuumgéppel rendelkezik a konyha.

A főzés több méretű rozsdamentes acél fazekakban, kuktákbán és lábasokban, a sütés a sütőben és serpenyőkben történik.

Az ételek tárolása rozsdamentes acél chafingekben történik, illetve amiről tudjuk, hogy hosszabb ideig el kell álljon azt a vákuumgéppel levákuumozzuk. A vákuumozáshoz speciális zacskót használunk. Amit nem kell hűtőben tartani és nem használunk olyan sűrűn, annak egy emelet raktárhelyiségként szolgál.



4. KÉP, KONYHA, SAJÁT KÉSZÍTÉS (2021)

3.3 CÉLCSOPORT

A Hintaló tulajdonosi köre és a vendégkör is nemzetközi, így az a cél, hogy továbbra is minél szélesebb körben megtartsuk a vásárlói szférát. Sokszor előfordul, hogy külföldi rendelőkkel kell telefonon egyeztetni a rendelni kívánt ételt, és ha helyi átvételről van szó, akkor a fizetést is angolul kell lefolytatni, tehát ez jó gyakorlat az angol vendéglátói szaknyelv használatára.

A népszerűsítés érdekében, ahhoz, hogy minél szélesebb körben tudjuk megszólítani a különböző rétegeket, igyekszünk a marketingkommunikációs eszközöket felhasználni. Szórólapok terítésére került sor a város minél több pontján. Mindezek mellett a különböző internetes közösségi oldalakon (Instagram, Facebook) hirdetjük magunkat és a hetente változó ételsort. Minden hét elején a szakácsunk megfőzi az adott héten kínált menüt és ezt egy fotós dokumentálja, így az ételek képekkel együtt kerülnek ki az oldalakra. Ezeket a képeket egy a rendelőknek szánt kedves szöveggel, a menü komponenseinek árával és részletes leírásával egészítjük ki magyar és angol nyelven.

A megrendelők:

- a fiatalok vannak nagy számban, azok, akik sokszor szórakoztak a Hintalóban esténként és jól összebarátkoztak az itt dolgozókkal, valamint azok, akik a környéken laknak és felfedezik az ételrendelés lehetőségét a Hintalóban
- volt dolgozók is szívesen rendelnek, például pultosok, biztonsági őrök
- rajtuk kívül gyakran rendelnek irodai dolgozók akár együtt nagyobb mennyiségben is
- családok körében inkább az esti rendelés gyakori.



5. KÉP, FORRÁS: [HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/HINTALOBUDAPEST/PHOTOS/2230119397045860](https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/2230119397045860)

4. MUNKAKÖRÖK, MUNKAFOLYAMATOK

4.1 RENDELŐI RENDSZEREK

Az ételek megrendelése 5 platformon történik. Kezdve egy saját rendszerrel, ami egy Ipad segítségével alkalmazható. Ha rendelés érkezik, akkor hangjelzés értesít minket. Ilyenkor 3 perc áll rendelkezésünkre, hogy elfogadjuk a rendelést és a szakáccsal és futárral konzultálva megadjuk, hogy hány perc múlva érkezik, vagy „pick-up” esetén, hogy hány perc múlva vehető át az étel. Az ételkiszállítás várható idejének megadását az is megkönnyíti, hogy nem csak a megrendelő címe van megadva, hanem egy Google Maps alapú térkép is megmutatja, pontosan hol található az adott cím. Ezen kívül a rendszer még feltünteti a rendelő telefonszámát, e-mail címét, valamint, hogy készpénzzel vagy kártyával fizet a vásárló. Ha elfogadtuk a rendelést akkor megkezdődik a megadott idő visszaszámlálása.

Előfordulnak esetek, mikor véletlen helytelen elkészülési vagy kiszállítási időt adunk meg, ilyenkor fel kell hívnunk a vásárlót a megadott telefonszámon és pontosítani az információkat.

A saját rendszer fogalma alatt egy további alkalmazást is értünk, ennek a programnak a neve Placcon. Ez arra jó, hogy a megrendelt ételeket és italokat bevigyük a rendszerbe. „Pick-up” (helyi átvételes) vásárlás esetén a fizetetéshez használjuk, valamint, hogy az elfogyott termékeket átmenetileg eltüntessük az étlapról, ami az interneten látható.

Fizetetés során az a rendszer, amin keresztül rendeltek, átküldi a termékeket a Placcon rendszerbe. Itt meg kell adni, hogy a fizetés miként történik, készpénzzel, kártyával, szépkártyával vagy online. Ezután ugyanezzel a programmal kiválasztjuk és bevisszük az átvett vagy kiszállított termékeket a programba, hogy a tulajok és az üzletvezető átfogó képet kaphassanak az aznapi, a heti vagy éppen az adott hónap forgalmáról. Ha ez megtörtént két blokkot nyomtat ki egy gép, ezeket külön dobozba gyűjtjük.

A fizetetés második fázisához azt a rendszert használjuk, amit a NAV is lát, azaz a kasszagépet. Az ételek után 5%-os az italok után 27%-os ÁFÁ-t kell megadni.

A következő három platform igazán egyszerűen használható, ezek a Wolt, a Netpincér és a Bolt, melyek szintén Ipad-en vagy tableten futnak. Jobb felső sarokban meglehet adni mindegyiknél, hogy a Hintaló nyitva van-e éppen vagy sem. Bal oldalt az Edit Menu-re kattintva lehet eltüntetni az átmenetileg elfogyott ételeket vagy italokat. Ha választani kellene közülük, azt mondanám a legjobb a Wolt, mivel letisztult és sosem volt még vele probléma. A Netpincér esetében előfordult már, hogy nem lehetett megadni a kiszállítási időt, megadott saját magának 10 percet. Ennél az incidensél sietve, de elkészítettük a rendelést 10 perc alatt, majd kiderült, hogy még nincs is futár, aki elvigye. 20 percet állt az étel mire átvette egy futár. A Wolt esetében a kasszagépet nem kell használni, mert rajtuk keresztül láthatja a NAV, hogy a Hintaló mit adott el a vásárlóinak.

Az ötödik platform a Facebook, itt írhatnak nekünk az emberek, illetve a megadott számon fel is hívhatnak.

4.2 KISZÁLLÍTÓK, KISZÁLLÍTÁS

„A vendéglátási szektor miközben a kijárási korlátozások miatt soha nem látott forgalom csökkenéssel szembesült, hetek alatt hatalmas változásokon ment keresztül: kis és nagy éttermek, ebédmenüs és Michelin-csillagos éttermek is napok, hetek alatt csatlakoztak valamely ételrendelési platformhoz. Az USA-ban az elviteles rendelés forgalma 8,7%-kal nőtt, bizonyos előrejelzések szerint a piac globálisan a következő 5 évben kétszeresére nőhet – a trend a COVID-19-et megelőzően is létezett, de a vírus jelentősen felgyorsította az átállást.”⁴

(Forrás: https://www.pwc.com/hu/hu/kiadvanyok/assets/pdf/Kenyserpiheno_helyett_tulorak_avagy_kik_a_COVID-19_nyertesei.pdf 2021. 04. 10.)

A kiszállításban eddig három futár vett részt. Általában egy futár egy egész napos, azaz egy délelőtti és egy délutáni műszakra van beosztva. A délelőtti műszak 11:30-tól 14:30-ig, a délutáni műszak 17:00-tól 22:30-ig tart.

Február első két hetében gyakoriak voltak az esős napok ezért többen rendelték az átlagosnál. Így nem csak a Netpincérnek, a Woltnak és a Boltnak, de a saját futároknak is sok cím jutott. Előfordult, hogy nekem is ki kellett szállítanom a város különböző pontjaira, de legtöbbször ez olyan rendelés volt, amit már előtte, online fizettek ki.

Sokszor a Hintaló Facebook oldalán található telefonszámon keresztül érnek el minket a vásárlók, ilyenkor feljegyezzük a megrendelni kívánt ételeket, ezen kívül el kell kérnünk a rendelő személy tartózkodási helyének címét, a kaputelefonjának számát, a mobil számát és meg kell mondanunk, hogy körülbelül hány perc múlva lesz ott az étel.

Az ételek csomagolásához különböző méretű papírdobozokat és poharakat

használunk fel, így a vásárló a rendelését maga készítheti össze egy tányérra. Ezzel az ételkészítés élményét próbáljuk belevinni a telefonos vagy az internetes rendelés világába.

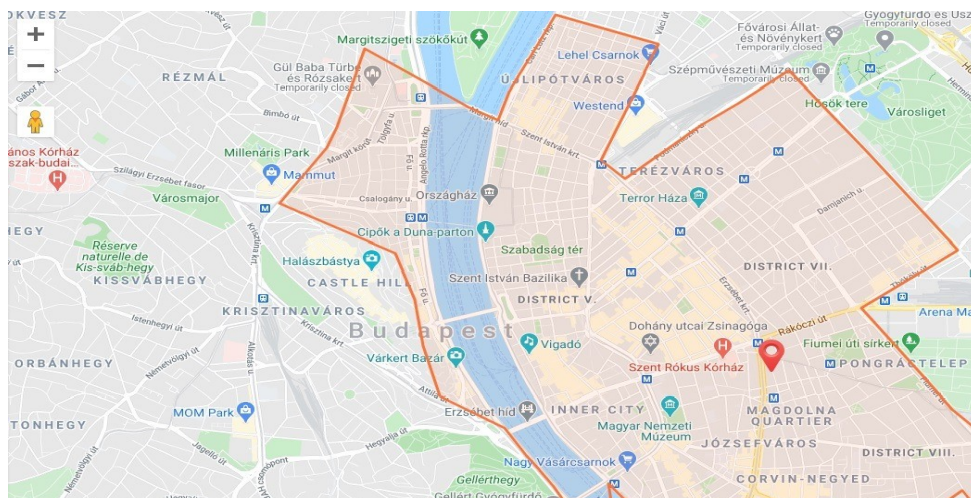
Adott az, hogy milyen összetevőt milyen dobozba rakunk, külön csomagoljuk a knödeleket, az azokhoz választható pezsgős, almás vöröskáposztát vagy a baconos savanyúkáposztát, a knödeleket egyedivé tevő szószokat vagy a Pulled Porkknödel esetében a sertéshúst.

Továbbá külön csomagolom az úgynevezett toppingokat, mivel topping pályáért én felelek. A különféle knödelekhez különféle topping jár:

- a Pulled Porkknödel-hez gin-es savanyított vöröshagyma
- az Infected Mushroom-hoz vajban kisütött zsályacsipsz
- a That What Cheese Said esetében a topping gin-es savanyított vöröshagyma jalapeno paprikával és mézes-mustáros pereccel
- a Peanut Buddha-hoz whiskey-vel infuzionált bacon illetve gin-nel infuzionált vörösáfonya vagy ennek vegán verziója választható ami azt jelenti, hogy a bacon helyett pirított kókuszpelyhet adok
- végül a Green Fairy Goes Chestnut-ot háziasan savanyított sütőtök csíkokkal és absinth-tal gőzölt sütőtök kockákkal társítom.

A kiszállítani tervezett ételt zacskóba helyezett papírtálcára készítjük össze, ezeket a papírtálcákat mi szoktuk összehajtani. Ehhez természetesen jár szalvéta és egy újrahasznosított papírból készült étlap. Az elkészült csomagra rátűzzük a számlát és szállításra kész.

A kiszállítás a város belső körzetében történik, beleértve a II., a VII., a VIII., a IX., a XI., és a XIII. kerületet.



6. KÉP, KISZÁLLÍTÁSI TERÜLET, FORRÁS:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/HINTALOBUDAPEST/PHOTOS/?REF=PAGE_INTERNAL](https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/?ref=page_internal)

Márciustól nincs a Hintalóban saját futár által végzett ételkiszállítás. Ezt a feladatot a partner cégek, azaz a Wolt, Bolt és Netpincér végzik. A Hintaló saját platformján való ételrendelés esetén az étel helyi átvételére van lehetőségük a rendelőknek.

4.3 SZAKÁCSOK

"Az éttermek messze a legkockázatosabb helyek, négyszer olyan kockázatosak, mint az edzőtermek és a kávézók, amelyeket a szállodák követnek az új fertőzések tekintetében"

(Forrás: https://hvg.hu/tudomany/20201112_koronavirus_ettermek_kockazatos_helyek_fertozesveszely 2021. 04. 10.)

A szakácsok, mint általában sok dologért felelnek. Ők a felelősek a konyha tisztaságáért, a higiéniai szabályok betartásáért, a mosogatás helyes elvégzéséért. A szakácsok felelnek az ételek helyes tárolásáért, amik szakosított hűtőkben történnek, illetve a zöldség és földesáru tárolására kialakított helységekben.

Az eddigiekben két szakács dolgozott itt, Ramon és Vedat, viszont Ramon márciustól kezdve már nem dolgozik a Hintalóban. Én és Ramon délelőtt 10 órától kezdünk dolgozni, azaz felkészülni a nyitásra, ami 11:30-tól kezdődött.

A legelső feladat, amit el szoktunk végezni, az a szemét kidobása az udvaron található szelektív kukákba. A szemetet szelektíven gyűjtjük, tehát külön a papírt, a műanyagot és az ételmaradékokat.

A második teendő az elmosott edények és egyéb konyhai eszközök helyére pakolása. Majd főzni kezdünk, sokszor a knödelekhez tartozó szószokat kell elkészíteni, vagy a hozzávalókat az éppen esedékes heti menühöz.

Elsősorban a zöldségek megtisztítása és összevágása az én reszortom, de gyakran van, hogy egy-egy szósz megfőzése is rám hárul.

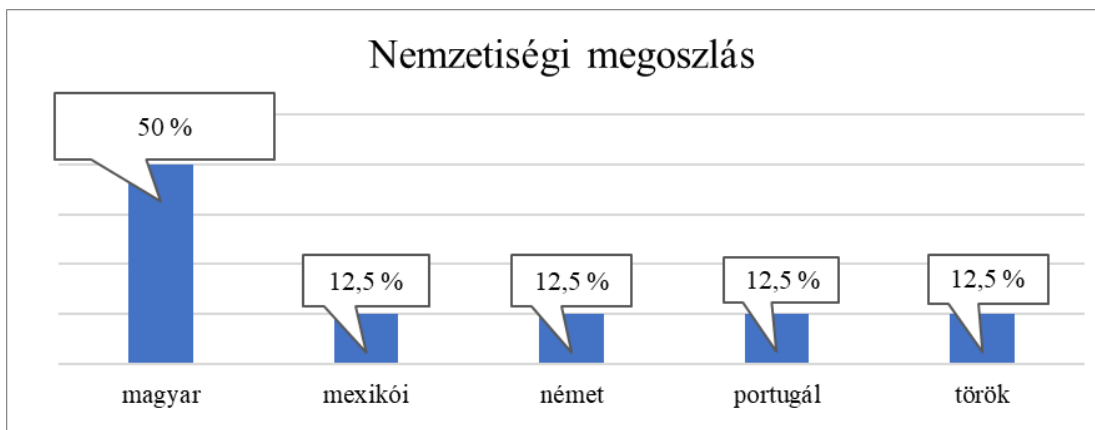
A zöldségeket és a kiszállításhoz használt dobozokat az emeleten, egy raktárként szolgáló helyen tároljuk. Innen mindig lehozzuk, amit szükséges és feltöltjük a készleteket.

Mióta Ramon nem dolgozik a Hintalóban, változások mentek végbe. Most egy Gergő nevű szakács dolgozik a konyhán, de csak felfőzés és előkészítés céljából. Az ételek kiadása Vedat, Csaba, Tlaca, és az én feladatom. Vedat és Csaba szakácsként dolgoznak, Tlaca és én pedig konyhai kisegítőként.

A táblázat a Hintaló dolgozóinak és tulajdonosainak kilétéről ad információt. Jelenleg nincs női alkalmazott, de ha kinyit a vendégtér a nagyközönség előtt szükség lesz női alkalmazottakra véleményem szerint. A Hintaló csapatának átlag életkora: 28,75 év.

1. TÁBLÁZAT, A HINTALÓ DOLGOZÓI, SAJÁT SZERKESZTÉS (2021)

Név	Életkor	Neme	Nemzetiség	Beosztás
András	36	férfi	magyar	társtulajdonos
Omár	34	férfi	portugál	társtulajdonos
Koppány	32	férfi	német	társtulajdonos
Tlaca	32	férfi	mexikói	konyhai kisegítő
Kristóf	20	férfi	magyar	konyhai kisegítő
Vedat	26	férfi	török	segéd szakács
Csaba	23	férfi	magyar	segéd szakács
Gergő	27	férfi	magyar	szakács



1. DIAGRAM, SAJÁT KUTATÁS (2021)

A dolgozói csapat nemzetiségi megoszlása mondhatni nemzetek közötti. A társaság fele magyar állampolgár, és ezen kívül mexikói, német, portugál és török nemzetiségű emberek tartoznak a csapatba.

4.4 BESZERZÉS

Az alapanyagbeszerzés is felelősségteljes feladat, amit a szakácsok végeznek. A Hintalóban több felületen, módon megy végbe a beszerzés. A legtöbbet alkalmazott beszerzési forma az internetes rendelés, a legtöbbet alkalmazott cég a Chefmarket, ami egy konkrét online nagykereskedelem. Mindenféle hozzávalót, zöldséget, húst, tejterméket, szárazárut lehet innen vásárolni. Ennek a felületnek az az előnye, hogy rövid idő alatt megrendelhető, ami szükséges, és gyorsan ki is szállítják.

Jó minőségű, háztáji zöldségeket a Farm2fork-tól lehet rendelni, ami szintén egy online webshop. Itt nagyon minőségi a kínálat, Boldizsár, a cég tulajdonosa lelkiismeretesen gyűjti azokat a termelőket és árusítókat, akik valóban jó minőségű áruval dolgoznak. Emiatt előfordulhat, hogy egyes termékek nem szerepelnek a cég palettáján, de a Hintaló Knödel Kocsmának ez nem is jelent akkora problémát, hiszen

mindig olyan alapanyagokkal és ételekkel dolgozunk, amik teljes mértékben szezonálisak.

A harmadik megoldás a személyes beszerzés. Ez a forma öleli fel a legtöbb energiát, viszont magunk tudjuk kontrollálni a megvásárolt áru minőségét, árát. Másrészt a szakmában fontos szerepet betöltő réteg, a zöldség árusítókkal lehet közelebről megismerkedni és felállítani egy olyan viszonyt, ami a jövőben jövedelmezhető lehet az üzlet számára. Itt gondolok olyan üzleti lehetőségekre, amik kedvezőek lehetnek, ha hosszú távon dolgozunk egy árusítóval.

Az eldobható termékeket, mint kartontálca, papírdobozok, fa étkező eszközök, vegyszerek, tisztítószeres és más konyhai non-food termékek beszerzését a Pohárcenter (Horeca center) beszállítóval intézzük.

Ha nagyobb vendéglátó egységről lenne szó, megérné külön egy hús specialista, zöldség és szárazaru specialista, de a Hintaló szerű kis helyeken ez felesleges.

4.5 SWOT ANALÍZIS

*"A járvány második hulláma ellen hozott korlátozó intézkedések hatására 48,6 százalékkal csökkent a vendéglátóhelyek forgalmának volumene."*⁶

(Forrás: <https://ado.hu/cegvilag/kiesett-a-vendeglatok-bevetelenek-a-fele/> 2021. 04. 12.)

Azért, hogy tömörebben is jellemezzem a Hintaló egészét, egy SWOT analízist készítettem.

Erősségek:

- A konyha viszonylag új, így tiszta lappal indulhat a nagyközönség elé, nincsenek rossz vélemények róla.
- Az ételkínálat egyedi.
- A munkaerő fiatalokból áll, rugalmasak, energikusak.

- A főszakács tapasztalt és kreatív.

Gyengeségek:

- Mivel kocsmából átalakult ételkiszállításra specializálódott vendéglátó egység, emiatt nem túl sok vendég ismeri ebben a formájában.
- A hely lokációja, a Bacsó Béla utca egy kevésbé forgalmas része a VIII. kerületnek, emiatt kevesebb járókelő ismerheti meg az utcáról nézve.
- A konyha új, ezért ennek hosszú távú üzemeltetésében az üzemeltetők még kevésbé jártasok.
- Jelenleg az utcában felújítások zajlanak, ez nehezíti a futárok közlekedését.

Lehetőségek:

- A konyhai berendezések fejlesztése.
- A konyha és a vendégtér közötti átjárási lehetőség bővítése, arra az estre, amikor ismét megnyithatnak az egységek.
- Amint a kocsmát újra nyithat, az étlap bővítése.
- Időnkénti akciók hirdetése.

Veszélyek:

- A kis konyha nagy forgalmat nehezen szolgál ki.
- A német knödel étel nem a magyar rendelők ízléséhez illő.
- Egy hasonló profilú étterem megjelenése a környéken.
- Ha a jelenlegi állapot marad és a bevételek stagnálnak vagy csökkennek, a dolgozók elbocsátása.

5. A VÁLLALKOZÁS RÉSZLETEI

5.1 KIADÁSOK

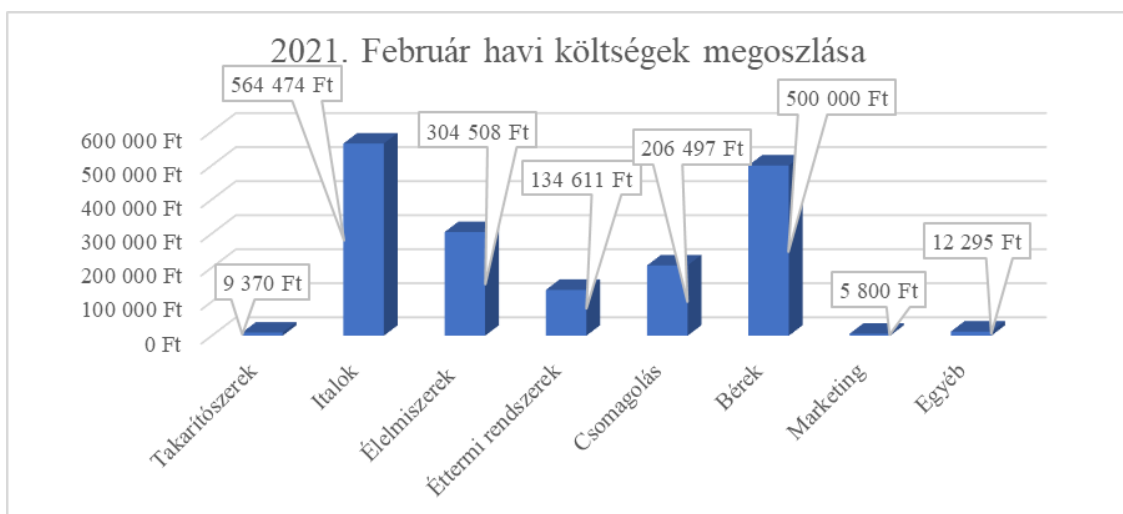
„Egy újabb évig ezt senki nem bírja ki. Szerintem minden vendéglátóhelybe úgy szabad csak belevágni, hogy egy-másfél évig tudja az ember finanszírozni akkor is, ha bukó. Minket most gyakorlatilag az mentett meg, hogy terhes lettem, és felvettem a babaváró hitelt. Ebből tudjuk most finanszírozni az új helyet.”⁷

(Forrás: <https://24.hu/kultura/2021/01/24/hazhoz-szallitas-ettermek-jarvanyugyi-korlatozasok-forgalom/> 2021. 04. 12.)

Az étterem legnagyobb kiadásait a bérek és a bérleti díj kifizetése jelentik. Az étterem épülete a VIII. kerületi Önkormányzat tulajdona, amiért havi 140 000 Ft bérleti díjat fizet. Nagyobb költségelem még az ÁFA, amelynek megfizetése havi 1 millió forint bevétel alatt negyedévente, 1 millió forintnál nagyobb bevétel esetén havonta történik. Az alkalmazottak havi munkabért kapnak, míg a tulajdonosok csak az eredményesség arányában tudnak osztalékot kapni.

Az ételkiszállításban a nehézség az, hogy egy eladott termék bruttó árából nagyon kevés százalék marad meg tiszta nyereség formájában, mivel az ÁFA, a kiszállító cég, az alapanyagköltség, energia költség, bérek és egyéb kiadások is mínusz tételként jelennek meg egy eladott étel után.

Az alábbi diagram a Hintaló február havi változó költségeiről ad információt.



2. DIAGRAM, SZÉP HÁZ 2002 BT. CÉG ADATAI (2021) ALAPJÁN KÉSZÍTETT SAJÁT KIMUTATÁS

Balról jobbra haladva, a takarításhoz szükséges termékek, italok, élelmiszercikkek, az éttermi rendszer, csomagoláshoz szükséges felszerelések, a bérek, a marketing tevékenységek és az egyéb vásárlások költségei láthatóak.

A legkisebb változó költséget a marketing oszlop mutatja, ez a facebook-os fizetett hirdetést jelenti. Azért változó költség, mert van mikor más közösségi oldalakon is alkalmazunk fizetett hirdetéseket. Az egyéb költségek közé tartozik, például a személyzetnek vásárolt ásványvíz és egyéb cikkek, amik segítik és kellemesebbé teszik a dolgozók munkáját.

A vendéglátóhelyeknek vírushelyzetben magas csomagolásra szánt költséggel kell számolniuk, ugyanis kiszállításhoz elengedhetetlenek a jó minőségű, jól záródó, és ha lehet újrahasznosított anyagokból készült poharak, dobozok és szatyrok. Ez a költség a Hintaló esetében is viszonylag magas (**206 497 Ft**).

A harmadik legmagasabb költség az élelmiszerek költségéhez tartozik, a második legmagasabb bérek és a legmagasabb az italok költsége. Az italok költségéből látható, hogy a választék jó minőségű italokat jelent.

A Wolt, Bolt, Netpincér kiszállító cégek rendszere és saját rendelési rendszerünket biztosító Gloriafoods a rendelésekért fizetett pénzt utalják tovább nekünk, viszont

levonják az összegből a nekik járó jutalékot plusz a készülékük részlet fizetős díját. A Wolt rendszer jutaléka minden egyes rendelés árának 25%-a, a Netpincér és a Bolt rendszer jutaléka minden rendelés árának 18%-a, a Gloriafoods a saját rendszerünk által kapott rendelések árának 3%-a.

Az állandó költségek alakulására kisebb hatással bír a vállalkozás vezetője. Erről is szerettem volna egy rövid ismertetőt, de sajnos az étterem vezetésének elfoglaltsága miatt a fix költségekről csak részleges adatok állnak rendelkezésemre.

Költségnem	havi költség
Bérleti díj	140 000 Ft
Banki költségek	35 000 Ft
Társasági Adó	32 000 Ft
Közművek	25 000 Ft
Cégreklám	25 000 Ft
Artisjus	22 000 Ft
Internet	18 000 Ft
Wolt Ipad	12 000 Ft
Vodafone	11 000 Ft
HIPA	2 500 Ft

2. TÁBLÁZAT, SZÉP HÁZ 2002 BT. CÉG ADATAI (2021) ALAPJÁN KÉSZÍTETT SAJÁT KIMUTATÁS

A táblázat az étterem havi fix költségeinek 10 jellemző költségnemét sorolja fel. Ezekből látszik, hogy ha a bérköltségeket is hozzá számítjuk, akkor az étterem üzemeltetése akkor is milliós tétel havonta, ha az étterem a járvány vagy egyéb okok miatt nem tud bevételt termelni.

A bérek után a második legnagyobb havi költség a bérleti díj, amelynek mértékét a VIII. kerületi önkormányzat határozza meg, és évente felülvizsgálatra kerül.

Az Artisjus költség elem, az étteremben hallható zenei szolgáltatás ára, melyet jogdíjként kell havonta fizetni a zenész szakma képviselőinek részére.

5.2 BEVÉTELEK

"A megkérdezett éttermek egyhangúlag arról számoltak be, hogy a házhoz szállításra való átállással legfeljebb pozitív nullára lehetett kijönni az eddigi tapasztalatok alapján. „A házhoz szállításból származó bevétel sajnos nem elegendő ahhoz, hogy a teljes csapatot meg tudjuk tartani. Még akkor sem, ha a bérük 50 százalékát átvállalja a kormány”⁸

(Forrás: <https://g7.hu/vallalat/20201113/nagyon-sokan-el-fognak-vezetni-kormanyzati-segitseggel-is-csak-a-tulelesben-remenykednek-az-ettermek/> 2021. 04. 12.)

A bevételek határozzák meg a vállalkozás eredményességét. A vállalkozás egyaránt törekszik a bevételeinek maximalizálására, illetve kiadásainak minimalizálására. Tekintettel arra, hogy a kiadások nagyobb hányada fix kiadás (munkabérek, bérleti díjak), ezeket nehezebb csökkenteni, mint a bevételeket megnövelni. A bevételek növekedése elérhető árstratégiai eszközökkel vagy a vendégkör növelésével. A Hintaló a járvány negatív hatásainak kiküszöbölésére a vevőkör kiszélesítésének útját választotta.

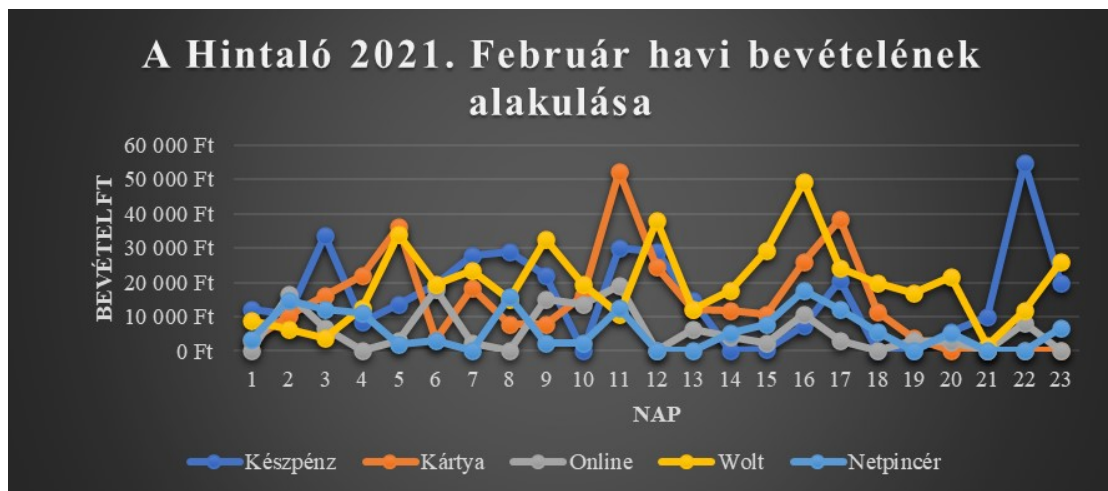


3. DIAGRAM, SZÉP HÁZ 2002 BT. CÉG ADATAI (2021) ALAPJÁN KÉSZÍTETT SAJÁT KIMUTATÁS

A kördiagram az étterem 2021. február havi működési napjainak bevétel alakulását mutatja. Jól mutatja, hogy hányféle bevételi forrásból származott bevétel és azt is, hogy ezek hogyan oszlottak meg egymás között.

A legnagyobb bevételt a Wolt kiszállítása hozta, havi szinten **455 050 Ft** értékben. Ezt követte a készpénzes és a kártyás közvetlen fizetés, szinte azonos mértékben, körülbelül **30 000 Ft** különbséggel. A kártyás fizetésből **369 500 Ft** a készpénzes fizetésből **332 999 Ft** bevétel származott. A maradék bevételt a Netpincér (**139 270 Ft**) és az egyéb Online (**134 650 Ft**) eladások hozták.

Ez a tendencia egyértelműen a koronavírus járvány és a kijárási korlátozás hatásának tudható be, amikor is az emberek kénytelenek voltak futárszolgálattal házhoz rendelni az ételt és az italt. Ezek a bevételek látványosan elmaradtak az elvárt, illetve a korábbi időszak bevételi adataitól, de reális cél most a járvány átvészélése.



4. DIAGRAM, SZÉP HÁZ 2002 BT. CÉG ADATAI (2021) ALAPJÁN KÉSZÍTETT SAJÁT KIMUTATÁS

A lineáris idődiagram az étterem napi bevételeinek alakulását mutatja, a hét napjainak tükrében.

Jól látszik, hogy a bevétel alakulása nem egyenletes. A hét első felében mindig alacsonyabb, a hét második felében lényegesen magasabban alakul. Ez a tendencia a koronavírus járvány előtt is fennállt, de a kijárási korlátozások óta, még inkább általánossá vált. A bevételek napi eloszlásában a különböző bevételi forrásoknak (készpénz, kártya, futárszolgálat) nincs külön szerepe. Az étterem bevételi szempontjából a legerősebb nap a péntek, a napi bevétel kétszer- háromszor magasabb, mint a hét eleji napoknál.

Az is növelné az étterem bevételét, ha a bevételek nagyobb hányada saját bevétel lenne (készpénzes, kártyás eladás), mert a kiszállítós eladások bevételein osztozni kell a kiszállítókkal, ami csökkenti a saját bevételeket. Ezen felül a kiszállítás pénzügyi bonyolításában résztvevő pénzügyi intézetek is komoly tranzakciós díjat számítanak fel.

6. JÖVŐBELI TERVEK

„Magyarország lesz az az európai ország, ahol a leggyorsabban jut vakcina mindenkinek.”⁹

(Forrás: <https://www.vg.hu/kozelet/holnaptol-kezdodhet-a-nyitas-magyarorszagon-3664057/> 2021. 04. 12.)

Remélhetőleg 2021 nyarára már elegendő ember lesz beoltva a koronavírus járvány ellen ahhoz, hogy a kormány lazítson a szigorításokon, a gazdaság újra indulhasson, a vendéglátóhelyek fogadhassák a látogatókat és fellélegezhessenek ebből a nehéz időszakból.

Ha ez így lesz a Hintaló tulajdonosai és dolgozói nagy lendülettel indulnak el. Ehhez az induláshoz szolgál egy jól kialakított vendégtér és egy hatékonyan működő konyha. Az étlappal való kísérletezés számos lehetőséget rejt magában. A fiúk

ambiciózusan és kíváncsian várják azt a pontot mikor elmondhatják, hogy a Hintaló egy nagy forgalommal bíró, étellel teli gasztro-kocsmává vált. Ehhez a vendéglátásformához hozzá tartozik a minőségi, újító, kísérletező gasztronómia, ugyanakkor a hagyományos éttermekkel szemben egyfajta fiatalos, ingerekben gazdag atmoszféra is, ami az éjszakai szórakozóhelyek világából fakad.

Az üzletvezetők, a nagyközönség előtt való nyitás után újabb női és férfi dolgozók alkalmazásán gondolkodnak. Remélhetőleg ezek az új dolgozók egy étellel teli, emberektől nyüzsgő helyre fognak esőppenni.

A tervek között szerepel, hogy az eddig folytatott, az éjszakai klubbokra jellemző, hajnalig tartó nyitvatartás helyett egy olyan nyitvatartás lép érvénybe, ami inkább a késő esti órákig (22-23 óráig) tart. A szinte kizárólag italeladásból származó bevétel kiegészíti az ételek eladásából származó bevételek. Ehhez a fajta üzletpolitikához egy olyan nyitvatartási időintervallum tartozik, ami korábbi nyitást és korábbi zárást jelent. Ez jelentősen lecsökkenti a hangzavarból származó, a szomszédság részéről haragot eredményező esetek számát. Ebből a szempontból ez a fajta vendéglátás forma hosszú távon fenntarthatóbbnak tekinthető.

Saját jövőbeli terveimet illetően, a gyakorlat teljesítésének lejárta után is szándékozom ezen a munkahelyen tovább dolgozni és az eddigi információim szerint erre lesz is lehetőségem. Továbbá a távolabbi jövőt tekintve az itt tanultak alkalmazásával, úgy érzem megállom a helyemet a különböző vendéglátóegységekben, és ezzel a tapasztalattal, valamint tudással, szívesen és lelkesen fogok érdeklődni, ha egy ilyen munkalehetőséget kapok.

7. ÖSSZEGZÉS

A Hintaló Knödel Kocsma átfogó ismeretet nyújtott számomra arról, hogyan lép működésbe egy újonnan létrehozott konyha, és arról, hogy miként kell egy ilyen konyhán megfelelően helyt állni. Részesem lehettem egy energikus, friss csapatnak, akik alig várják, hogy belekerüljenek az éttermi vendéglátás vérkeringésébe. Várják, hogy vendégeket fogadjanak egy olyan helyen, amit az emberek kocsmaként hagytak el, de egyfajta étterem várja őket vissza.

Közvetlen közelből láthattam, hogy egy világvárvány miként nehezíti meg egy vendéglátóhely működtetését, és ebből kifolyólag azt, hogy az emberek a körülményekhez képest, hogyan próbálnak dolgozni a vendéglátásban és hogyan próbálják élvezni ezt az elengedhetetlen szolgáltatási szektort.

A gyakorlat jó alkalom volt, hogy belelássak egy üzlet konkrét működésébe, beleértve a berendezést, a beszerzést, a költségeket, bevételeket, a dolgozókra háruló felelősségeket, és a vállalkozást segítő egyéb szolgáltatásokat. Ezek mellett örömmel tölt el, hogy hasznosíthattam az egyetememen, a gasztronómia tantárgy keretein belül szerzett tudást egy vendéglátás szektorba sorolható munkahelyen. Úgy érzem a jövőmre tekintve hasznos kapcsolati tőkét alakítottam itt ki.

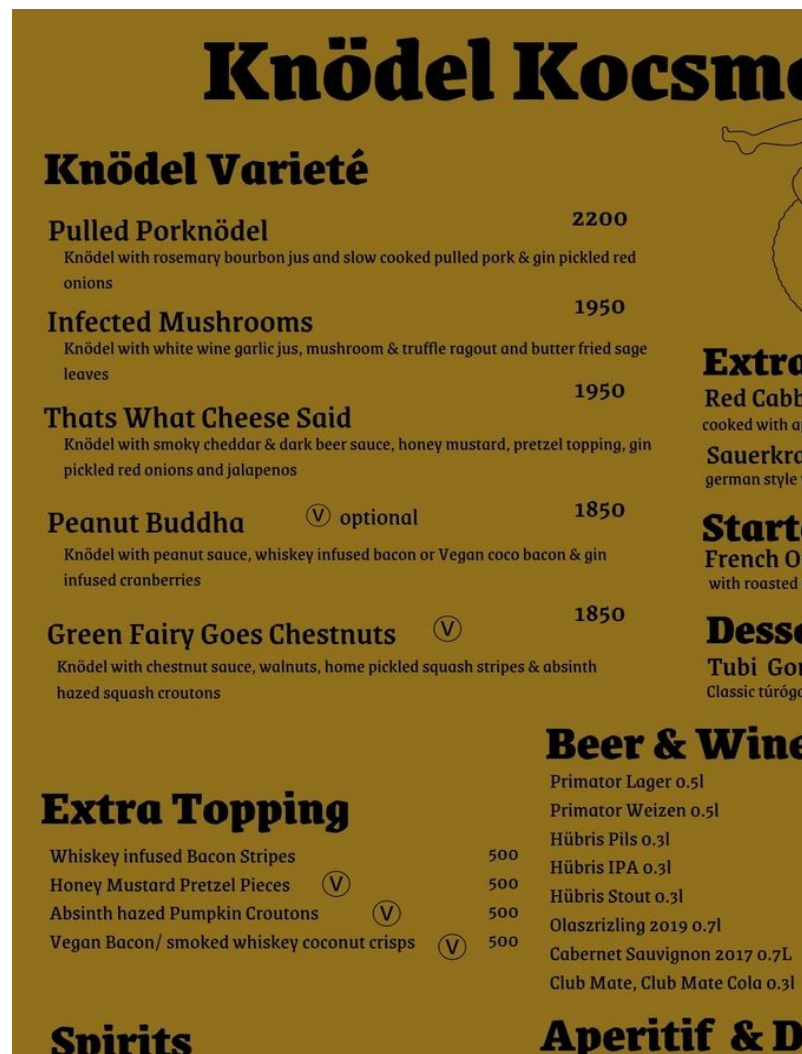
Megismerhettem a rendelői rendszereket, bepillantást nyerhettem, a pénzügy és számvitel tanórákon hallott információk alapján ismerősnek vélt céges könyvelés világába, ezeket az ismereteket később is alkalmazni tudom.

Ezen kívül, habár a turizmus most gyenge és nem sűrűn találkoztam manapság külföldi turistákkal, ennek ellenére az angol nyelv használatát is gyakorolhattam, hiszen a munkahelyi meetingek mind angolul folytak és a külföldi munkatársakkal is angolul folyt a kommunikáció.

Tapasztalatokat szereztem abban, hogy az elméleti tudás hogyan alakul mindennapi gyakorlattá, milyen napi problémákkal kell szembenéznie az üzletvezetőnek, a szakácsnak, a konyhai kiségitőnek és egy kicsit a futárszolgálatok munkájába is belelátam.

Ezúton szeretném kifejezni köszönetemet Omárnak, Koppánynak és Andrásnak az anyagokért, amelyek segítségével összeállítottam projektmunkámat, és mindenkinek, aki segített ebben.

MELLÉKLET



7. Kép, Étlap, Forrás: https://www.facebook.com/hintalobudapest/photos/?ref=page_internal

IRODALOMJEGYZÉK

1. <https://magyarnemzet.hu/gazdasag/bezaro-vendeglatohelyek-keszulnek-az-unnepi-elorendelesekre-8928056/>
2. <https://www.nnk.gov.hu/index.php/koronavirus-tajekoztato/579-tanacsok-koronavirus-jarvany-idejen-vendeglato-es-kozetkezteto-letesitmenyeknek>
3. <https://index.hu/gazdasag/2021/02/08/ennyt-fizetnek-az-ettermek-az-online-rendelesert/>
4. https://www.pwc.com/hu/hu/kiadvanyok/assets/pdf/Kenyserpiheno_helyett_tulorak_avagy_kik_a_COVID-19_nyertesei.pdf
5. https://hvg.hu/tudomany/20201112_koronavirus_ettermek_kockazatos_helyek_fertozesveszely
6. <https://ado.hu/cegvilag/kiesett-a-vendeglatok-bevetelenek-a-fele/>
7. <https://24.hu/kultura/2021/01/24/hazhoz-szallitas-ettermek-jarvanyugyi-korlatozasok-forgalom/>
8. <https://g7.hu/vallalat/20201113/nagyon-sokan-el-fognak-verezni-kormanyzati-segitseggel-is-csak-a-tulelesben-remenykednek-az-ettermek/>
9. <https://www.vg.hu/kozelet/holnaptol-kezdodhet-a-nyitas-magyarorszagon-3664057/>
10. *Dudásné Baricza Margit-Poós Ferencné: Vendéglátó gazdálkodás (Tankönyv)*
11. *dr. Seregi Andrásné: Italismeret*
12. *Sándor Dénes: Ételismeret I-II.*
13. *Sólyom Csaba: Üzleti vállalkozások*