

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
Kereskedelmi Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi Kar

Rendezvények szervezése és lebonyolítása a
Festal Étterem és Hennessy Club-ban

Konzulens:
Balog-Siposné Szócze Anikó
Mestertanár

Készítette:
Porkoláb Lilla Zsanett
GM6RRF
turizmus-vendéglátás/foszk/
nappali tagozat

Budapesti Gazdasági Egyetem
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projektmunkáról

Hallgató adatai	
Név, Neptun-kód	FORKOLÁB LILLA ZSANETT GMGRKF
Elérhetőség	Telefonszám: +36 20 9717235
	E-mail cím: lilla.p@freemail.hu
Levelezési cím (ir. sz., város) (utca, házszám stb.)	2030 ÉRD
	ARPA'D UTCA 2
Kar (rövidítve), tagozat, szak	KUIK NAPPALI TAGOZAT TURIZMUS - VENDEGLÁTÁS

Szakdolgozat/projektmunka adatai	
Szakdolgozat/projektmunka címe	RENDEZVÉNYEK SZERVEZÉSE ÉS LEBONYOLÍTÁSA A FESTAL ÉTTEREM ÉS HENNESSY CLUB-BAN
Témavezető	BALOG - SIPOSNE' SZÖCZE ANIKÓ
Beadási határidő	2021.05.10 Oldalszám összesen 41

Alulírott FORKOLÁB LILLA ZSANETT nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védeésre beadott szakdolgozat/projektmunka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projektmunka 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/projektmunka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.

Forkoláb Lilla

 (aláírás)

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	3
2. Szakirodalmi áttekintés.....	5
2.1. Rendezvény	5
2.2. Története.....	5
2.3. Rendezvényszervezés folyamata.....	8
2.3.1. Cél.....	8
2.3.2. Dátum, helyszín	9
2.3.3. Költségek.....	10
2.3.4. Partnerek	10
2.3.5. Meghívó.....	11
2.3.6. Rendezvényi étkeztetés, catering	11
2.3.7. Rendezvénytechnika	12
2.3.8. Dekoráció	13
2.3.9. Forgatókönyv	13
2.3.10. Protokoll	14
2.4. Rendezvények fajtái.....	14
2.4.1. Protokolláris rendezvények	14
2.4.2. Konferencia rendezvények.....	14
2.4.3. Művészeti rendezvények.....	15
2.4.4. Kereskedelmi rendezvények	15
2.4.5. Sport rendezvények	15
2.4.6. Kulturális rendezvények	15
2.4.7. Báli rendezvények	15
2.4.8. Online rendezvények	16
2.4.9. Vendéglátóipari rendezvények	16
2.5. Vendéglátóipari rendezvények	16
2.5.1. Állófogadás	16
2.5.2. Ültetett állófogadás	17
2.5.3. Ültetett fogadás	17
2.6. Szakmai gyakorlati hely	18
2.6.1. Tóparti terem	19
2.6.2. Hennessy Club és szivar szoba	19
2.6.3. Éttermi szint	20
2.6.4. Borpince.....	21
2.6.5. Rendezvények szervezése	21
2.6.6. Rendezvények lebonyolítása	21
2.6.7. Jelenlegi működés	22
3. Alkalmazott kutatási módszerek.....	23

3.5.	<i>SWOT-analízis</i>	23
3.5.1.	Belső tényezők	23
3.5.2.	Külső tényezők	24
3.6.	<i>Kérdőív</i>	24
4.	Eredmények	25
4.1.	<i>SWOT-analízis</i>	25
4.1.1.	Festal Étterem és Hennessy Club	25
4.1.2.	Finta Rendezvényház	27
4.1.3.	Összehasonlítás	28
4.2.	<i>Kérdőív</i>	28
4.2.1.	Rendezvények	29
4.2.2.	Festal Étterem és Hennessy Club	31
4.2.3.	Koronavírus	31
5.	Konklúziók, javaslatok	34
5.5.	<i>Konklúziók</i>	34
5.6.	<i>Javaslatok</i>	34
6.	Összefoglalás	35
7.	Irodalomjegyzék	36
7.5.	<i>Könyvek</i>	36
7.6.	<i>E-könyvek</i>	36
7.7.	<i>Internetes cikkek, folyóiratok, weboldalak</i>	36
8.	Ábrajegyzék	37
9.	Mellékletek	38
9.1.	<i>Forgatókönyv</i>	38
9.2.	<i>Kérdőív szövege</i>	39

1. Bevezetés

Miután leérettségiztem a budapesti Dobos C. József Vendéglátóipari Szakképző Iskolában folytattam tanulmányaimat. A 2 éves cukrász képzés alatt több gyakorlati helyen is megfordultam. Rengeteg hagyományos vagy modern süteményt és tortát készítettem, de mindig az esküvői és az egyéb nagyobb rendezvények torta, illetve desszert rendelései kötöttek le a legjobban. Akkoriban kezdtem el komolyabban érdeklődni a rendezvényszervezés iránt.

Azért választottam a rendezvények szervezése és lebonyolítása című témát, mert a projektmunka írása közben mélyebben el tudok merülni ezen a téren és szeretném minél jobban megismerni a rendezvényszervezés világát. Szerencsére Érd egyik legnagyobb rendezvényközpontja a Festal Étterem és Hennessy Club, ahol jelenleg a szakmai gyakorlati félévemet töltöm nagy segítséget nyújt ebben.

A projektmunka során elsősorban a rendezvényszervezést fogom bemutatni. Az alapfogalmait, a folyamatosan változó és egyre érdekesebben fejlődő történetét az őskortól haladva egészen napjainkig. Ezt követően a rendezvényszervezéssel kapcsolatos legfontosabb lépéseket és az ezekkel kapcsolatos fontos tudnivalókat fogom részletezni. Kitérek arra is, hogy mire kell a legjobban odafigyelni és milyen pozitív és negatív problémák merülhetnek fel a szervezés során. Ezután a rendezvények különböző fajtáit mutatom be és ezen belül kitérek kifejezetten a vendéglátást érintő típusra, a vendéglátóipari rendezvényekre is.

Mindezek után áttérek a szakmai gyakorlati hely bemutatására. A Festal Étterem és Hennessy Club rövid történetével kezdem, majd a különböző rendezvénytermeinek alapos bemutatásával folytatom a fejezetet. Részletezem a helyszínen megtartásra kerülő rendezvények szervezésével és lebonyolításával kapcsolatos főbb tevékenységeket, majd a vírus miatti szabályozások utáni „átalakulását”, jelenlegi működését mutatom be.

A projektmunka második felében az egyéni kutatás során alkalmazott módszereket ismertetem. A SWOT-analízissel kezdem, ahol megvizsgálom a Festal Étterem és Hennessy Club erősségeit, gyengeségeit, lehetőségeit és veszélyeit. Ezeket az eredményeket összehasonlítom egy szintén érdi rendezvényhellyel a Finta Rendezvényházzal. A másik kutatási módszer, aminek eredményeit lényegretörően ismertetem nem más, mint a kérdőív. Végezetül az alkalmazott kutatási módszerek összesített eredményeit mutatom be.

Végül, de nem utolsó sorban a szakirodalmi áttekintés és a kutatások eredményeiből levont konklúzióimat és az esetlegesen felmerülő javaslataimat ismertetem. Az utolsó fejezetben egy végleges összesítést írok a projektmunkával és a szakmai gyakorlati hellyel kapcsolatban.

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1. Rendezvény

Napjainkban rengeteg féle és fajta rendezvénnyel találkozhatunk. De mi is az a rendezvény? Rendezvénynek nevezünk minden olyan kisebb, nagyobb csoportos összejövetelt, ami egy adott helyen és időben kerül lebonyolításra.

Ahhoz, hogy sikeres rendezvényeket tudjunk magunk mögött érdemes kicsit jobban belemélyülni a rendezvényszervezés világába. Ha nincs erre elég időnk vagy nem kifejezetten érdeklődünk a rendezvényszervezés iránt akkor érdemes egy erre a célra szakosodott céget felkeresni és megbízni őket a különböző rendezvényeink szervezésével és lebonyolításával.

Mivel a rendezvényszervezés egy igen összetett fogalom elég nehéz pár szóban leírni, mit is jelent igazából. A rendezvényszervezés alatt minden olyan folyamatot értünk, ami a felmerült rendezvény ötletétől kezdve az előkészítő folyamatokon (pl.: koncepció készítése, helyszín keresése, szolgáltatókkal való egyeztetés, teremrendezés) az egész esemény lebonyolításán (pl.: vendégek fogadása, előadások konferálása, fellépők irányítása) túl a befejező folyamatokig (pl.: díszlet bontása, takarítás, fennmaradó költségek fizetése) tart.

Vannak meghatározott célok, ami miatt egy cég vagy magánszemély rendezvényt szeretne tartani, ilyen célok lehetnek például társadalmi, kulturális, jubileumi, nemzeti, szakmai, tudományos és egyéb jellegűek. Fontos már a szervezés legelején leszögezni, hogy milyen célú, témájú rendezvényt szeretnénk.

2.2. Története

Az őskorban az ősemberek vallásos szertartásokat, rituálékat tartottak, ahol szellemeik és totemjeik előtt fohászkoztak, hogy segítsék őket az életben maradásban és a gyarapodásban. Ezek a rituálék egy adott menetrend, forgatókönyv szerint zajlottak, de konkrét írásos emlék nem maradt fenn róluk, ezért nem is nevezhetők még rendezvényeknek. Akkoriban a fontos eseményeket jelekkel, szimbólumokkal és rajzokkal örökítették meg a barlangjaik falain, ami fennmaradt az utókornak. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

Az első írásos emlékekben is fennmaradó rendezvények az ókorban jelentek meg. A feljegyzések részletes leírást adnak arról, hogy akkoriban, hogyan zajlottak le ezek az események.

Az ókori Római Birodalomban az uralkodó volt minden eseménynek a főszervezője. Az összes rendezvényen részt vett és jóváhagyása nélkül nem kerülhetett megrendezésre semmi. Jelenlétével a római köznépet és a nemeseket egyaránt befolyásolta. Hogyha jól szórakozott a nép, akkor az uralkodónak nem kellett féltene a státuszát, ezért is jelentek meg a gladiátorviadatok, melyek a (napjainkban is híres és igencsak látogatott) Colosseum területén kerültek megrendezésre. A viadalokat távolabbi országokból érkező neves emberek is látogatták, majd a játékok végezte után hatalmas lakomákon vehettek részt. Ezek a lakomák kifejezetten az elit osztálynak kerültek megrendezésre és minden vendég személyre szóló meghívót kapott, melyeket követek kézbesítettek. Akkoriban ezek a fogadások szinte ugyanúgy zajlottak, mint napjainkban. Köszöntő után kezdetét vette a többfogásos vacsora, amit néha egy-egy műsor szakított meg. A lakoma végén minden vendég ajándékot kapott. Mindezek nagyon jó fényt vetettek a házigazdára. Már akkoriban is tudták, hogy az ételek és italok fogyasztása meghatározó szerepet töltenek be a rendezvények szervezésénél. (Konferenciatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

Az első nemzetközi esemény a görögök nevéhez fűződik és i.e. 776-ban rendezték meg először. Ez nem más volt, mint az Olimpia. Akkoriban minden évben, napjainkban viszont már csak négy évente módosított körülmények között kerül megrendezésre. Az ókori görögök idejében az Olimpia öt napig tartott. Az első napon egy felvonulással kezdődött és ezt követően a versenyek között, a szünetekben folyamatosan szórakoztatták a közönséget zenével, előadásokkal. A rendezvény egy hatalmas lakomával zárult, miközben felvonultak a győztesek is. A görögök is szerettek rendszeresen lakomákat és rendezvényeket tartani, de egyáltalán nem olyan magasztosan, mint a korabeli rómaiak. (Konferenciatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

A középkorban a királyi és a nemesi családok privilégiuma volt a családi események ünneplése. Ilyen alkalmak voltak például az esküvők, születésnapok és a halotti torok. Ebben az időben jelentek meg és terjedtek el a lovagi tornák, melyek a római viadalokhoz vagy a görög olimpiákhoz hasonlóan előre meghatározott

szabályok szerint zajlottak és megszokott módon a többnapos esemény egy hatalmas lakomával zárult. Napjainkban a világ több részén, de jellemzően inkább Anglia kisebb területein őrizték meg a középkori hagyományokat, főképp turisztikai szempontból. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

A reneszánsz korban rendezett események központjában az ember állt és a humanitásnak is nagy szerepe volt. Ezeken kívül jellemző volt a fényűző, tekintélyes szinte már elérhetetlen fejedelmi pompa a rendezvényeken. A felszolgált ételeknek már nem csak a minősége, hanem mennyisége is jelentős szerepet szolgált. 1385-ben megrendezésre került az első bál, amit bajor Izabella házasságkötésének alkalmára rendeztek. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

A reformkor ideje alatt háttérbe szorult a nemesi és a királyi családok fényűző élete és előtérbe kerültek a középosztálybeli emberek igényei. A polgárok körében tágasabb lett a rendezvények iránti érdeklődés. Újfajta események jelentek meg, például színházak, bálók, kaszinók és egyéb kulturális rendezvények. Elsősorban kisebb társaságok majd falvak, kisebb városok lakosai is részt vettek ezeken az alkalmakon. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

Budapesten 1896-ban megrendezték a világkiállítást, ami hatalmas fejlődést jelentett a gazdaságnak és a rendezvényszervezésnek. Ezt követi a millenniumi kiállítás, aminek hatására Magyarország kimagasló pozícióba kerül turisztikai látogatottság szempontjából a környező országokhoz képest Európában. Az ezt követő években egyre nagyobb teret kapnak a kiállítások, a vásárok és a bemutatók, melyeknek a vásárcsarnok adott otthont. Akkoriban a vásárcsarnok hasonló módon funkcionált, mint napjainkban a Hungexpo. Pár évtizeddel később a két világháború között nemzetközi találkozókát szerveztek és még nagyobb vásárokat rendeztek. A II. világháború után hanyatlásnak indult a rendezvényszervezés színvonala. Csak csapatépítés céljából rendeztek egyes munkahelyeken és a katonáknál kisebb ünnepélyeket, utazásokat. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

Az 1970-es évek elején indult újból a rendezvényszervezés. Eleinte nagyobb cégeknél, üzemeknél bíztak meg rendezvényszervezés céljából alkalmazottakat, külsős személyeket. A későbbiekben (napjainkban is) pedig egyesületek, magántulajdomban lévő irodák és még rengeteg, különböző cég foglalkozik rendezvények szervezésével és lebonyolításával. 1992-ben tizenöt

rendezvényszervező cég létrehozta a Magyarországi Rendezvényszervezők Szövetségét (MaReSZ). Fő céljuk az volt, hogy a rendezvényszervezést, mint szakmát hivatalosan is elismerjék az országban. A XXI. század kezdetekor már hivatalosan is elfogadott foglalkozás a rendezvényszervezés és máig hatalmas népszerűségnek örvend. (Konferenciacatering.hu, s.a.; Köves, 2016)

2.3. Rendezvényszervezés folyamata

A rendezvényszervezés egy igen összetett folyamat. Nagyon sok szolgáltatóval, céggel esetleg magánszeméllyel kell tökéletes összehangban együtt dolgozni, hogy az eseményen minden úgy történjen, ahogy az a „forgatókönyvben” le van írva és garantált lesz a siker. Természetesen senki sem tökéletes, kisebb hibák, csúszások minden rendezvényen előfordulnak. Fontos, hogy mindig legyen B és C tervünk is az esetlegesen felmerülő problémák megoldására. Rendezvényszervezőként elengedhetetlen a megfelelő kommunikáció az ügyféllel. (Varga, 2017)

2.3.1. Cél

Az első és egyben legfontosabb teendő egy rendezvény szervezésénél, hogy meghatározzuk az ügyfélnek milyen céljai vannak az eseménnyel. Ezek a célok lehetnek marketing alapúak, például egy új termék bemutatása és értékesítése vagy új tagok, szponzorok szerzése. Viszont vannak olyan vállalatok, akiknek nem a bevételnövelés a legfőbb célja, hanem a csapatépítés. Köztudott tény, hogy egy összeszokott, energikus csapat sokkal produktívabb munkát tud végezni, mint egy távolságtartóbb, életunt társaság. Hosszútávon sokkal nagyobb nyereségre tudnak szert tenni azok a cégek, akik foglalkoznak az alkalmazottaik fizikai és mentális egészségével, ugyanis ez a két dolog kiemelten befolyásolja a munkában való teljesítményüket. (Varga, 2017)

Általában a legtöbb ügyfélnek konkrét elképzelései vannak az eseménnyel kapcsolatban. Feltétlenül készítsünk egy vázlatot mindenről, amit szeretnének kérni a legfontosabb ponttól az utolsó kis részletig és ha valamelyik óhaj túl költséges lenne vagy esetleg úgy látjuk, hogy felesleges és elhagyható mindenképpen egyeztessünk a megbízóval. A nagyobb cégek, vállalatok javarészt sokkal felkészültebbek, mint a magánszemélyek. Egy dokumentumban összefoglalva teljeskörű leírást adnak a

legfontosabb információkról, a céljukról és hogy milyen egyedi kérések vannak. Ezt a dokumentumot brief-nek nevezik. (Varga, 2017)

2.3.2. Dátum, helyszín

A dátum és a helyszín kiválasztásánál rengeteg szempontot figyelembe kell vennünk. Ügyelnünk kell arra, hogy az ügyfélnek mi a fontosabb egy konkrét időpont, amikor a rendezvényt szeretné tartani vagy esetleg van egy helyszín, amihez mindenképpen ragaszkodik. A dátum kiválasztásánál figyelembe kell vennünk a nemzeti ünnepeket és az egyéb nagyszabású rendezvények időpontját is. Nagyobb létszámú rendezvényeknél érdemes fél évvel vagy akár egy évvel előbb elkezdni a szervezést, hogy a kívánt időpontban a kiválasztott helyszín szabad legyen még.

Esőnap. Az időjárási előrejelzést már akár 2 héttel a rendezvény napja előtt tudhatjuk, de érdemes minden eshetőségre felkészülni, főleg a szabadtéri események lebonyolítása során. Ha nagyobb kültéri rendezvényre kerül sor célszerű kitérni egy másik dátumot is, ezt a dátumot nevezik esőnapnak. A vendégek ilyenkor tudni fogják, hogyha esik az eső akkor a másik előre megadott időpontban kerül megrendezésre az esemény. (Varga, 2020)

Egy olyan rendezvényhelyszínen, ahol a tavaszi és nyári (fő esküvőszezon) időszakban esküvőket szoktak tartani érdemes egy évvel előbb érdeklődni és időben lefoglalni azt. Akad egy-két olyan közkedvelt helyszín is, ahol akár 2-3 év is lehet a várólista. Minden helyszínnek egyedi adottságai vannak, érdemes előző események fényképeit, koncepcióterveit megnézni, hogy a berendezések (asztalok, székek, színpad stb.) hogyan férnek el a teremben. A kültéri és a beltéri rendezvényeknek egyaránt vannak előnyei és hátrányai is érdemes ezeket is szem előtt tartani, amikor helyszínt választunk.

A szabadtéri rendezvényeknél figyelembe kell vennünk, hogy a víz- és áramellátást milyen módon tudjuk kiépíteni, hogy a catering és a technikus csapat is zökkenőmentesen tudjanak dolgozni. A várható időjárási előrejelzéseket is figyelembe kell vennünk. Egy esetleges esőzés percek alatt el tudja mosni az egész rendezvényünket. Szabadtéri eseménynél érdemes nagyobb sátrakat felállítani, ahová eső esetén be tudnak húzódni a vendégek. Ezenkívül egy megfelelő módon szellőztetett sátor a meleg nyári napokon szintén szükséges lehet, hogy a meghívottaknak ne kelljen a tűző napon álldogálniuk órákon át.

Az időjárási viszonyok a beltéri rendezvényekre is hatással lehetnek. Ha az előrejelzés záport, zivatart jelez érdemes esernyőtartókat elhelyezni, a bejáratnál pedig úgy kialakítani a teret, hogy a rendezvényterembe ne vigyenek sarat a vendégek. Egy meleg nyári napon, főleg nagyobb létszámú rendezvényeknél alapkövetelmény a légkondicionáló készülékek használata. (Varga, 2017)

2.3.3. Költségek

Szintén az alapvető információk közé tartozik az is, hogy a megbízó mennyit hajlandó költeni az adott rendezvényre. Amikor az előzetes költségvetést kalkuláljuk, fontos szem előtt tartanunk a brief-ben összefoglalt kéréseket. Ezenkívül két csoportra kell bontanunk a kiadásokat. Az első csoportba foglaljuk össze minden olyan elemet, amik elengedhetetlenek a rendezvény megvalósításához. A másik csoportba kerülhet minden más, ami szükséges, de nem elengedhetetlen. Érdemes több alvállalkozótól és szolgáltatótól előzetes árajánlatot kérni, így biztos, hogy az ügyfél számára a legoptimálisabb ajánlat jut el és mi is pontosabb árakkal tudunk dolgozni. (Varga, 2017)

2.3.4. Partnerek

A tapasztalt rendezvényszervező cégek legtöbbször a mindennapokban jól összeszokott csapattal dolgoznak. Ez mindenki számára a legkényelmesebb és legmegbízhatóbb megoldás, viszont vannak olyan alkalmak, amikor muszáj kilépni a komfortzónánkból, mert egyes eseményeknél meg van határozva, hogy milyen alvállalkozókkal dolgozhatunk együtt. Például, ha az ügyfelünknek van egy nagyon kedves barátja, aki gyönyörű alkalmi dekorációkat készít és az ügyfél ragaszkodik hozzá, hogy csak az a bizonyos ismerőse készítheti a dekorációt, akkor meg van kötve a kezünk.

Vannak olyan rendezvényhelyszínek, akiknek több alvállalkozóval szerződésük van és ha az adott helyszínen szeretnénk az eseményt akkor csak a megadott partnerekkel dolgozhatunk együtt. Ezzel a szituációval gyakrabban találkozhatunk, mint az előzővel. Amikor meg van kötve a kezünk és nem tudunk azokkal a partnerekkel együtt dolgozni, akikkel szeretnénk nem szabad kétségbeesni. Amondó vagyok, hogy történjen bármi legyen az pozitív vagy negatív hatással az aktuális munkánkra, mindig próbáljuk kihozni belőle a maximumot. Egy új partnerrel való együttműködés új tapasztalatokat és kihívásokat hoz magával és ki tudja lehet,

hogy olyan jó összhang alakul ki köztünk, hogy a jövőben más rendezvényeknél is szívesen dolgozunk majd együtt. (Varga, 2017)

2.3.5. Meghívó

Ha tudjuk a dátumot, a vendégek létszámát, találtunk helyszínt és a partnercégekkel is sikerült az előzetes egyeztetés, készíthetjük is a meghívókat. Mivel a meghívó is egyfajta marketing eszköz, fontos, hogy kreatív, nem hétköznapi módon készítsük el, amivel felkeltjük a meghívottak figyelmét. Érdeemes készíteni A és B listát a meghívni kívánt vendégekről. Az A listán olyan vendégek szerepeljenek, akiket mindenképpen szeretnénk, hogy részt vegyenek az eseményen a B lista pedig egy tartaléklista legyen. Ha van egy 200 férőhelyes rendezvénytermünk, amit szeretnénk megtölteni, de az első 200 meghívott vendég közül 50 fő nem szándékozik eljönni, akkor a B listán szereplő vendégekkel töltjük meg a fennmaradó helyeket. (Varga, 2017)

2.3.6. Rendezvényi étkeztetés, catering

Kivétel nélkül minden rendezvénynek az egyik alappillére az étkeztetés. A legfontosabb szempontok a minőség és a mennyiség. Ha mindenképpen maradandó élményt szeretnénk elérni, akkor olyan ételeket szolgálunk fel, amiket a hétköznapiak során nem feltétlenül tudnak fogyasztani a vendégek. Ne essünk túlzásokba, muszáj egy bizonyos határvonalat húznunk, mert idehaza még mindig a hagyományos paprikás, rántott, laktató ételeket választják a vendégek. Próbáljuk megtalálni a tökéletes összhangot a tradicionális és a nem hétköznapi ételek között. Figyelembe kell vennünk a vendégek nemzetiségét, vallását, életkorát és néha még a foglalkozását is és ez alapján kiválasztani a menüsört. Például egy divatbemutatón nem szolgálhatunk fel zsíros, nehéz ételeket, mert nagy valószínűséggel a hölgyek és a modellek könnyedebb húsokat, salátákat fogyasztanak. (Varga, 2017)

Kulcsfontosságú kérdés az is, hogy melyik napszakban van a rendezvényünk és ezáltal milyen típusú étkeztetést kell biztosítanunk. (Természetesen ez függ a rendezvény típusától is). Reggel és a délelőtti órákban egy kisebb konferencia típusú rendezvényen inkább szendvicsféléket, péktermékeket, gyümölcsöket és zöldségeket fogyasztanak szívesebben a résztvevők. Az esti órákban például egy esküvőn, büféasztalokon vagy egy ültetett fogadás alatt, ahol a pincérek szolgálják fel a többfogatásból álló vacsorát valószínűleg tradicionális, magyaros ételek fognak

szerepelni. Mint például húsleves, frissen sült húsok, burgonya és rizs köret, savanyúságok és éjfélkor az nélkülözhetetlen töltött káposzta.

A rendezvényi étkeztetésben két fajta csoportot különböztetünk meg. Az első a helyszíni (étterem, szálloda) ahol a helyszínen történik az ételek készítése és felszolgálása. A másik csoport pedig a kitelepüléssel megoldott étkeztetés más néven catering, ahol a helyszínen nincs lehetőség ételek készítésére, így ezt egy külsős szolgáltatónak kell kiviteleznie. (Varga, 2017)

Az ételkínálattal kapcsolatban érdemes a kiválasztott helyszín vagy catering cég kapcsolattartójával konzultálni. A tapasztalt cégeknek több előre összeállított ételsora van, amiket a vendégek összetétele és a szezonális alapján egyszerűen a megadott költségvetéshez tudnak igazítani. Az ételsor kiválasztásánál ügyeljünk arra, hogy az ételérzékenységgel és allergiával küszködő vendégeknek is bőven legyen miből választaniuk például egy büféasztalos rendezvényen. Az esetlegesen felmerülő allergéneket mindenképpen fel kell tüntetni az étlapon vagy az ételek nevét tartalmazó kis kártyákon. Ezekon kívül ne feledkezzünk meg a vegetáriánus és vegán étrendet követő vendégekről sem. Próbáljunk nekik is változatos, nem hétköznapi fogásokat kínálni. (Varga, 2017)

Napjainkban egyre többen szeretnék olyan egyedi rendezvényeket, amivel kitűnhetnek a tömegből. Az ételkínálattal kapcsolatban ilyen kreatív ötletek lehetnek például: fagyalt pult, popcorn bár, csokiszökőkút, fánk fal, vattacukor automata és még rengeteg lehetőség, amiknek csak a képzelet szabhat határokat. Ezek az elemek látványelemként is funkcionálnak és kifejezetten jó szórakozás, amikor vendégként pár perc alatt saját magadnak készítheted el a nyalánkságokat. (Varga, 2020)

2.3.7. Rendezvénytechnika

Rendezvénytechnika alatt a fény-, hang-, vizuális technológiát és a speciális effekteket értjük. Ezeknek az eszközöknek a segítségével lenyűgöző hatásokat érhetünk el, amivel fokozhatjuk a meghívottak kedélyállapotát. Általában az emberek többsége nem ért és nem is szeretne érteni a technika világához, de rendezvényszervezőként fontos tisztában lennünk az alapokkal, hogy a szervezés és a lebonyolítás folyamata zökkenőmentesen haladjon. Mindenképpen ügyelnünk kell a rendezvényhelyszínek kialakítására és felszereltségére. Milyen módon lehet a fény- és hangtechnikai elemeket alkalmazni. Ha a helyszín nem rendelkezik a szükséges

eszközökkel, hová és milyen módon lehet telepíteni őket. Figyeljünk a hangfalak elhelyezésére, hogy a színpad minden szögéből jól látható legyen és a hangerő ne legyen se túl halk se túl hangos. Átlagosan a 85 dB hangerő minden rendezvényen megfelelő lehet. Speciális effektek lehetnek például a konfettiágyúk, tűzijáték, füstgép, lézerek stb. csak előzetes egyeztetés után szabad őket használni az előre megszabott szabályok betartása mellett. (Varga, 2017)

2.3.8. Dekoráció

Egy rendezvény dekorálásánál érdemes keresni az arany középutat. Ne essünk túlzásokba, mert az a rendezvény rovására mehet, de próbáljuk elkerülni az egyhangú, jellegtelen dekorációkat is. Igazodnunk kell a helyszín sajátos dizájnjához, hogy a végeredmény egy olyan kellemes környezet legyen, ahol a vendégek szívesen tartózkodnak. Sokan úgy gondolják, hogy egyes rendezvényeken felesleges dekorációra költeni, de ez nem igaz. Sokféleképpen lehet akár egy cég logóját „beleolvasztani” a dekorációba. Például a büféasztalon néhány süteményszelet tetején vagy virágokból, lufikból kirakva egy nagyobb fal előtt, ahol képeket lehet készíteni. Mindenképpen érdemes látványterveket készíteni vagy már meglévőket kérni a dekorátorcsapattól, hiszen vizuális típusúak vagyunk. Sokkal egyszerűbb az ügyfélnek is választania, ha látja a terveket. (Varga, 2017)

2.3.9. Forгатókönyv

A forгатókönyv lényegében egy olyan táblázat, ami a rendezvény menetrendjét tartalmazza percre pontosan leosztva az építési, előkészítési folyamatoktól kezdve az egész rendezvényen át a bontási folyamatokig. Minden szervező és lebonyolításban résztvevő vezető kap egy-egy példányt még a rendezvény előtt pár héttel. Az esetlegesen felmerülő problémák vagy észrevételek egyeztetése és módosítása után mindenki megkapja a végleges változatot. Az esemény napján/napjain ez alapján lehet nyomon követni, hogy hol tart az esemény és a közreműködőknek mikor és hol kell lenniük ezalatt. Fontos, hogy a forгатókönyv jól áttekinthető, könnyen értelmezhető legyen és minden fontos információt (feladatok, elvégzésük pontos ideje, feladat elvégzésének felelősei) tartalmazzon. Egy jól megszervezett forгатókönyv elengedhetetlen, ha kifogástalan rendezvényt szeretnénk. (Varga, 2017; Varga, 2020)

2.3.10. Protokoll

Már gyerekkorunktól kezdve tanuljuk, hogyan kell az alapvető viselkedési normákat betartani, hiszen ez a mindennapos életünk része. A tömegközlekedéseken való utazástól kezdve a bevásárláson át a nemzetközi tárgyalásokig mindenhol kötelező ezeknek a szabályoknak a betartása. Az alábbiakban megemlítem a legfontosabb előírásokat, amire érdemes jobban odafigyelni. A köszönés alapszabályai: magázás és tegezés megfelelő használata, napszaknak megfelelő üdvözlés (Jó reggelt/napot/estét!), a fiatalabb köszön előbb az idősebbnek, a férfi köszön előbb a nőnek, az alkalmazott köszön előbb a főnöknek, egy adott helyre újonnan érkező köszön a már jelenlévőknek. A rendezvényeken nagyon fontos az ültetési rend helyes betartása. Ez függ a létszámtól, az asztalok formájától, térben való elhelyezésétől és leginkább a találkozó típusától. Protokolláris ültetésre a díszétkezeseken és az ennél magasabb színvonalú eseményeken van szükség. Általában a terem bejáratánál van kihelyezve egy ültetőabló, ahol a meghívottak megnézhetik, melyik számú asztalnál ülnek. Az asztaloknál a terítékhez kihelyezett névtáblákkal jelzik a vendégeknek, melyik a számukra kijelölt hely. (Kepes & Sille, 2015)

2.4. Rendezvények fajtái

2.4.1. Protokolláris rendezvények

Az ilyen jellegű rendezvényeknél szigorúan be kell tartani a hagyományos protokollszabályzatot. A vendégek és a szervezők részéről mind a magatartási szabályok betartása, mind a megfelelő öltözet viselése elengedhetetlen. Rendkívül fontos, hogy a résztvevők ültetése, az ételek szervírozása, a beszédek és az előadások sorrendje is a protokollszabályoknak megfelelően történjen. Ilyen jellegű események például a politikai-, diplomáciai- és állami rendezvények. (Varga, 2017)

2.4.2. Konferencia rendezvények

Napjainkban ez az egyik legelterjedtebb rendezvénytípus. Voltaképpen egy hétköznapi információátadás, amit elsősorban cégek alkalmaznak. Ezek az események lehetnek vitaülések, értekezletek, megbeszélések és akár szakmai továbbképzések is. (Varga, 2017)

2.4.3. Művészeti rendezvények

Ide sorolhatjuk a koncerteket, színházi előadásokat, kiállításokat és az egyéb kulturális eseményeket. Ezek a rendezvények a művészek alkotásainak a bemutatását szolgálják. Minden résztvevő egyedi módon értékeli őket és sajátos élménnyel távozik róluk. (Tudasbazis.sulinet.hu, s.a.)

2.4.4. Kereskedelmi rendezvények

Egy új vagy már meglévő termék, szolgáltatás bemutatása és árusítása partnereknek, szakmabeli személyeknek vagy a nagyközönség számára. A kereskedelmi rendezvények közé tartoznak a termék- és szolgáltatásbemutatók, a vásárok, a kiállítások és a PR-események. (Tudasbazis.sulinet.hu, s.a.; Varga, 2017)

2.4.5. Sport rendezvények

Napjainkban hatalmas tömegeket mozgatnak meg a sportesemények legyen szó bármilyen sportról (kosárlabda, vízilabda, futball, triatlon stb.) A legnagyobb sporteseményektől kezdve, mint például az Európa Bajnokságok, a Világ Bajnokságok, a Formula-1 és a négyévente megrendezésre kerülő Olimpia mellett az egészen kicsi, szinte már eltörpülő városi, iskolai sportnapokig mindent idesorolhatunk. (Tudasbazis.sulinet.hu, s.a.)

2.4.6. Kulturális rendezvények

Ezek a nyilvános rendezvények szintén több ezer résztvevőt vonzanak magukhoz. Ide sorolhatjuk a fesztiválokat, a felvonulásokat, a falunapokat vagy akár az utcabálokat is.

2.4.7. Báli rendezvények

Ebbe a kategóriába a hagyományos báli események sorolhatóak. Sajnos ez a fajta rendezvény már nem annyira népszerű Magyarországon, mint az imént említett társai, de még mindig találkozhatunk vele. Régebben ezek a rendezvények mindig egy nyitótáncsal kezdődtek, nagyon szigorú illettanuk és kötött programmenetük volt. Mostanság ezek a formaiságok enyhébbek lettek és egy egyszerű táncos mulatságnak felelnek meg. Ilyen típusú rendezvények például a vadászbálok, az orvosbálok és a mérnökbálok. (Varga, 2017)

2.4.8. Online rendezvények

A rendezvények legújabb fajtája, ami az elmúlt években igencsak felkapott lett. A közösségi média egy olyan kommunikációs csatorna, ahol szinte már bármit és bárkit el lehet érni, hiszen fiattól az idősebb korosztályig mindenki használja valamilyen formában és nap szinten az életünk részévé vált. A gyorsan fejlődő technikai világnak köszönhetően a közösségi média felületeken csupán pár perc alatt bármilyen típusú rendezvényt létre lehet hozni. A résztvevők a világ bármely pontjáról csatlakozhatnak az eseményhez.

2.4.9. Vendéglátóipari rendezvények

Napjainkban nincs olyan rendezvény, ahol ne szolgálnának fel vagy árusítanának ételeket, ezáltal nagyon fontosnak találom, hogy a többi rendezvény típushoz képest részletesebben bemutassam ezt a szekciót. A vendéglátóipari rendezvényeket több szempont alapján is csoportosíthatjuk a következő pontban bővebben kifejtem ezeket a szempontokat.

2.5. Vendéglátóipari rendezvények

A vendéglátóipari rendezvényeket a fogadás típusa szerint érdemes csoportosítani. A három leggyakoribb fogadási típus az állófogadás, az ültetett állófogadás és az ültetett fogadás.

2.5.1. Állófogadás

Mivel az egyik legkövetlenebb fogadási formák közé tartozik, ezt a típust leggyakrabban a vendégérkezés során szokták alkalmazni, ezáltal nem is szokott 1 óránál tovább tartani. Állófogadás során több vendéget lehet elhelyezni egy adott helyiségben és a berendezések is könnyen áthelyezhetőek, kifejezetten költséghatékony és egyszerű megoldás tud lenni a szervezők és lebonyolítók részére egyaránt. Ahogyan a neve is tükrözi, a meghívottak állva ismerkednek, társalognak a rendezvényen vagy a rendezvény megkezdése előtt. A létszámot figyelembevéve megfelelő mennyiségű magasított asztalok, azaz könyöklőasztalok vannak kihelyezve. Az ételeket büféasztalon, az italokat italtulton tálalják vagy az esemény során pincérek szolgálják fel őket. Fontos, hogy a kínálatban szereplő ételeket könnyen, egy maximum két harapással el lehessen fogyasztani. (Kepes & Sille, 2015; Varga, 2017)

2.5.1.1. Fogadás

Manapság már nem csak a délutáni és esti órákban, hanem a délelőtti és délkörüli órákban is tartanak fogadásokat. Fontos, hogy mindig az előírásoknak megfelelő öltözködési formát viseljük. Napközben egy fogadáson félünnepélyes az esti órákban pedig ünnepélyes megjelenés az elfogadott. Érkezőkor a házigazda fogadja a vendégeket a bejáratnál. Később a házigazda is csatlakozik a vendégekhez és a késve érkező résztvevőket egy hosztesz fogadja. (Kepes & Sille, 2015)

2.5.1.2. Kocképarti

Amerikából indult és mára már ez a legnépszerűbb állófogadási forma. Jóval egyszerűbb és kötetlenebb formája a fogadásoknak. Sokkal szabadabb az érkezés és a távozás ideje. Az ételeket és az italokat pincérek szolgálják fel, nincsenek büféasztalok, italpultok kihelyezve. (Kepes & Sille, 2015)

2.5.2. Ültetett állófogadás

Napjainkban az ültetett fogadás és az állófogadás vegyítése a legelterjedtebb fogadási forma. A vendégek érkezésekor állófogadás történik, ezt követően helyet foglalnak egy számukra szimpatikus asztalnál vagy egyes rendezvényeken a már előre kijelölt helyükön. Az ételeket minden esetben büféasztalokon kínálják, így a vendégek saját maguknak szervírozzák azt, majd ismét helyet foglalnak. A rendezvény kezdetekor az italokat elsősorban pincérek kínálják később italpultból kérhetnek a vendégek. Étkezés után a vendégek állva vagy ülve folytatják a társalgást. Szinte minden rendezvénytypusnál alkalmazható fogadási forma például esküvőkön, céges rendezvényeken. (Kepes & Sille, 2015; Varga, 2017)

2.5.3. Ültetett fogadás

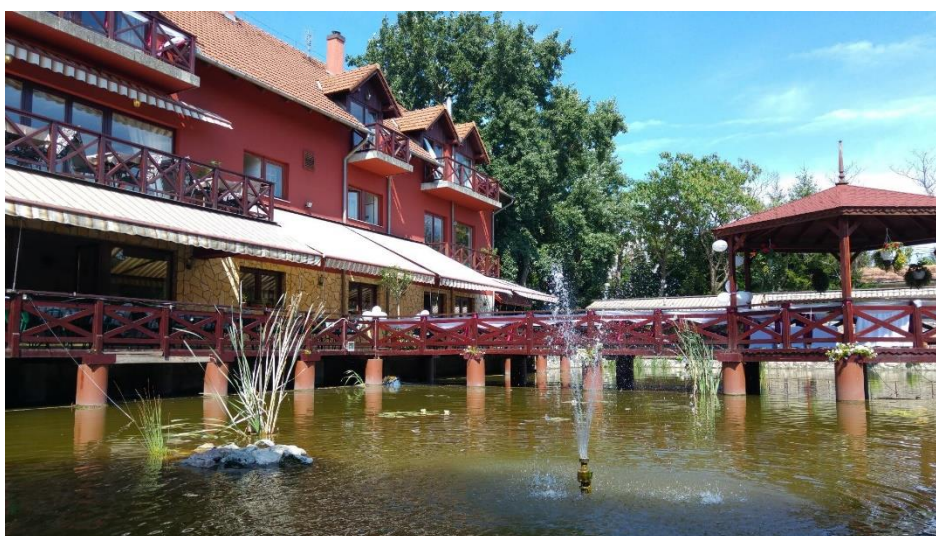
A legkötetlenebb fogadási forma. A vendégek ültetése, a dekoráció, a teríték, a felszolgálat módja, a rendezvény- és az étkezés közbeni viselkedési formákra egyaránt figyelni kell a protokoll és az illemszabályok helyes betartása mellett. Az ételek és az italok felszolgálatát minden esetben pincérek végzik. A vendéglátásban többfajta felszolgálati módot különböztetünk meg: francia I., francia II., orosz, angol, svájci. Mind közül a legelterjedtebb és legkedveltebb a svájci felszolgálati mód. (Kepes & Sille, 2015; Varga, 2017)

2.5.3.1. Díszétkezés

A legünnepélyesebb étkezési forma, mely során négy, öt vagy több fogást szervíroznak. Annyi felszolgáló érkezik az ételekkel, ahány vendég ül az asztalnál, szinkronban helyezik le a tányérokat az asztalra (abban az esetben, ha fedő is van az ételeken, ezeket is egyszerre emelik fel) és egy időben távoznak az asztaltól. Minden esetben nagy létszámú, tapasztalt és jól összeszokott személyzetet igényel a díszétkeztetés. (Kepes & Sille, 2015; Varga, 2017)

2.6. Szakmai gyakorlati hely

Az Érd szívében elhelyezkedő Festal Étterem és Hennessy Club lassan 30 évvel ezelőtt egy természetes tó mellé épült, azóta rendszeresen újítgatják és karbantartják a tulajdonosok. A tónak (1. ábra) rendkívül nagy az élővilága halak és teknősök szép számmal jelen vannak az odalátogató vendégek, főleg gyerekek nagy örömeire. A 3 szintes épület mellett található egy borpince, a hátsó részben pedig egy 8-10 fős apartman lett kialakítva, amit a rendezvény résztvevői (leggyakrabban az ifjúpár) igény esetén kibérelhetnek. A helyszín rengeteg rendezvénynek adott már otthont a kisebb családi összejövetelektől kezdve, a hatalmas lakodalmakig. A különböző rendezvényeket egy napon pár órás eltolódással akár, mind a 4 teremben le tudják bonyolítani. A hétköznapi étel kínálat mellett ebéd menüvel, vasárnaponként pedig brunch ajánlattal várják az odaérkezőket. (Festal.hu, s.a.)



1. ábra Festal Étterem és Hennessy Club
Forrás: www.vighadalom.hu/etterem

2.6.1. Tóparti terem

A legnagyobb és egyben az egyik legkedveltebb terem. Tökéletes nagyobb létszámú esküvők, bemutatók, tanfolyamok és céges rendezvények lebonyolítására. Az idei évben felújították egy modernebb, letisztultabb külsőt kapott. (2. ábra) Befogadóképessége körülbelül 130-140 fő. Közvetlenül a tó partja mellett helyezkedik el, ezért jó idő esetén további 60 fő leültetését teszi lehetővé. (Festal.hu, s.a.)



*2. ábra Tóparti terem esküvői díszterítés
Forrás: www.festal.hu*

2.6.2. Hennessy Club és szivar szoba

A tetőtéri terem a neobarokk stílus jegyében került kialakításra. A tulajdonosok felettébb odafigyeltek, hogy a bútorok, a berendezések (3. ábra) és a dekorációk egyaránt tükrözzék a stílus jegyeit, néhol egy két csavarral. A teremben található egy bázongora és egy hatalmas igényesen kialakított italpult, ami Hennessy konyak és jelentős whisky választékkal szolgál a vendégeknek. Ezenkívül az italok, italos üvegek dekorációs elemként is megjelennek a terem egyes pontjain. Ezen a szinten születésnapok, céges rendezvények és kisebb esküvők szoktak megrendezésre kerülni. Befogadóképessége legfeljebb 80 fő. (Festal.hu. s.a.)



3. ábra Hennessy Club

Forrás: www.festal.hu

2.6.3. Éttermi szint

A legkisebb terem (4. ábra), befogadóképessége maximum 45 fő. Tó felé néző terasszal rendelkezik körülbelül 15 fő részére. Közvetlen kapcsolatban van a konyhával, ezért elsősorban ezen a szinten szokott a hétköznapi ebéd menü és a la carte ételek felszolgálása történni.



4. ábra Éttermi szint esküvői díszterítés

Forrás: Festal Étterem és Hennessy club hivatalos facebook oldala

2.6.4. Borpince

Különálló épület, szintén a tópart mellett, melynek befogadóképessége 30-40 fő. Hangulatban a 19. századba repíti vissza az odaérkezőket, kemencével, kerámia edényekkel és néhány emléktárggyal a régi időkből. Különlegessége az állandó klímájú bortrezor. Osztálytalálkozók, baráti találkozók, bor- és pálinkakostolók lebonyolítására tökéletesen alkalmas helyszín. (Festal.hu, s.a.)

2.6.5. Rendezvények szervezése

Az esküvőkkel vagy egyéb rendezvényekkel kapcsolatos érdeklődőket előre egyeztetett időpontban tudják fogadni. A találkozó alkalmával a termék bejárása, a szerződésbe foglaltak részletes átbeszélése és az egyéb felmerülő kérdések megbeszélése történik. Hogyha még bizonytalan az érdeklődő, akkor 1 hétig fenntartják neki a választott terem foglalását, amennyiben nem jelentkezik ez idő alatt az étterem nem tartja fenn tovább a foglalását. Viszont, ha az illető szeretné lefoglalni a kiválasztott termet, azt már akár az első találkozó alkalmával meg is teheti a szerződés kitöltésével és a foglalóösszeg befizetésével. Amint ezek megvannak a foglalását érvényesnek tekintik.

Az esküvői érdeklődők az étterem honlapján megtalálható előre összeállított és árazott menüsorokból választhatnak, de egyéni menüsört is összeállíthatnak, amelyre e-mailes egyeztetés után egyedi árajánlatot kapnak. A rendezvények kezdete előtt 1 héttel történik a végleges megbeszélés, ahol a konkrét vendéglétszám, a vendégérkezés pontos ideje és az apróbb felmerülő változtatások egyeztetése történik.

2.6.6. Rendezvények lebonyolítása

A terem rendezését és dekorálását mindig az esemény napján 11:00 órától lehet megkezdeni, amennyiben a rendezvény előtti nap nincs más rendezvény ezt igény esetén előbb is el lehet kezdeni. Az étteremnek van saját dekoráló csapata, de más cégek vagy magánszemélyek is elkészíthetik a dekorációt. Ebben az esetben másnap 10:00 óráig nekik kell eltávolítani a dekorációt. A sós és édes aprósüteményeket és a tortákat az esemény napján délelőtt lehet az étteremnek átadni, amiket a vendégek érkezésekor már felszolgálnak az asztalokon. Ha van torta, akkor az előre megbeszélte időpontban vagy amikor a megrendelő kéri az esemény folyamán a pincérek felszolgálják.

Mivel egyszerre több szinten képes az étterem eseményeket rendezni, nagyon fontos a forgatókönyv (9.1. melléklet) pontos betartása. A felszolgálókat a rendezvény létszámától függően szokták beosztani. Általában a borpince területén 1-2 felszolgáló, az éttermi szinten 1-2 felszolgáló és 1 pultos, a tetőtéri teremben (Hennessy Club) 2-3 felszolgáló és 1-2 pultos, a legnagyobb teremben (tóparti terem) 3-4 felszolgáló és 1-2 pultos szokott dolgozni. A Festal-nak nagyon fiatalos, jól összeszokott csapata van általában a rendezvények zökkenőmentesen szoktak zajlani. Az események kezdete előtt 2-3 órával szoktak megérkezni a pincérek és előkészítik a termet és a bárpultot a vendégek fogadására. Ugyanebben az időintervallumban szokta a DJ és a zenekar is felállítani a kellékeiket és kipróbálni a hangszerek, mikrofonok beállításait. Mivel az étterem lakóövezett közepén található egy igen komoly szigorítást kellett bevezetniük, a hangerő nem mehet 95 decibel fölé, mert a környékbeli lakosok jólétét is figyelembe kell venni. Pár évvel ezelőtt nagyon sokszor volt emiatt probléma, ezért veszik nagyon komolyan ezt a korlátozást.

A rendezvények végén a személyzet összepakol és feltakarít a termekben. Az anyagiakat a megrendelő az esemény végén vagy másnap a délelőtti folyamán fizetheti ki. Addigra a konyha elcsomagolja a megmaradt ételek, sütemények és átadja a megrendelőnek.

2.6.7. Jelenlegi működés

A Festal Étterem és Hennessy Club-ban jelenleg a vírus miatti korlátozások alatt nem tartható semmilyen rendezvény. Az étterem viszont továbbra is nyitva tart, ahonnan elvitelre vagy kiszállítással is lehet ételeket rendelni. Az új kormányrendelet alapján a vendéglátó egységek kinyithatták a teraszaikat, így az étterem ismét fogad vendégeket helyben fogyasztási lehetőséggel is. A rendezvényekkel kapcsolatos érdeklődőkkel olyan szerződést kötnek, ami tartalmazza a vis maior rendeletet is. Azaz, ha a rendezvényt a járványhelyzet miatt nem tudják megtartani vagy egyéb korlátozások miatt másképpen lehetne csak megtartani, a foglaló összeget 100%-ban visszafizeti a helyszín vagy egy új időpontot biztosít a megrendelők számára.

3. Alkalmazott kutatási módszerek

Kétféle kutatási módszert alkalmaztam. Az első a SWOT-analízis, ahol a szakmai gyakorlati helyem és egy másik érdi rendezvényterem elemzését és összehasonlítását készítem el. A másik kutatási módszerem egy általam készített kérdőív, amit április elején osztottam meg különböző közösségi média felületeken.

3.5. SWOT-analízis

Az első alkalmazott kutatási módszerem a SWOT-analízis (5. ábra). A SWOT négy angol szóból alkotott mozaikszó (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). Az elemzés egy teljeskörű vizsgálatot foglal magába, amit bármilyen vállalatnál elvégezhetünk. Hatékonyan felmérhetjük, hogy milyen erősségei (strengths), gyengeségei (weaknesses), lehetőségei (opportunities) és veszélyei (threats) vannak az általunk vizsgált cégnek. Érdekes minden újonnan induló cégnek, üzletnek, vállalkozásnak SWOT elemzést készítenie a környékbeli hasonló típusú szervezetekről, hogy felmérjék a helybéli igényeket, tapasztalatokat és a konkurencia helyzetét. Ezenkívül a már meglévő vállalkozásoknak is célszerű pár évente készíteniük egy analízist, hogy átláthatóbb képet kapjanak az aktuális helyzetükről és gördülékenyebben tudjanak fejlődni a jövőben. Az imént említett négy csoportot 2-2 külön kategóriába lehet sorolni. Az első csoportba a pozitív (erősségek, lehetőségek) és a negatív (gyengeségek, veszélyek) hatások kerülnek. A másik csoportosítási lehetőség pedig a belső tényezők (erősségek, gyengeségek) és a külső tényezők (lehetőségek, veszélyek) alapján történik. A négy kategória külön-külön is elemezhető, de érdemes egyszerre vizsgálni őket, hiszen szorosan összefüggenek. (Promanconsulting.com, s.a.)

3.5.1. Belső tényezők

Ezek olyan mutatószámok, amelyekre a vizsgált vállalatnak hatása van és egyszerűbben tud változtatni rajtuk a pozitív siker érdekében. Ebbe a kategóriába pozitív tényezőnek számítanak az erősségek. Ide tartozik minden olyan termék, szolgáltatás vagy egyéb eszköz, melyektől egyedülállóvá vagy a konkurenciához képest kimagaslóvá válik a cég. Ennek a kategóriának a negatív tényezője a gyengeségek. Minden olyan, már meglévő probléma, amik gyengítik a pozitív faktorokat. Ilyenek lehetnek például a személyzet alulképzettsége, rosszul megszervezett időbeosztások, túl sok munka nem elég alkalmazottal, ezek mind a

termékek, szolgáltatások minőségének romlásához vezethetnek. (Promanconsulting.com, s.a.)

3.5.2. Külső tényezők

Ezek azok a tényezők, melyek alakulásába a cégeknek nincs beleszólásuk, de kellő odafigyeléssel és egy kis szerencsével az előnyükre válhat. A kategória pozitív tényezője a lehetőségek. Például technológiai fejlődés, újítások, szociális változások vagy termékek, szolgáltatások piaci árának növekedés. A veszélyek pedig a negatív tényezők, ide sorolhatunk mindent, ami fenyegető hatással van a vállalkozásra és veszélyezteti annak sikerét. Például új konkurenciák megjelenése vagy a régiék pozitív fejlődése, munkaerőhiány és még sorolhatnám. (Promanconsulting.com, s.a.)

	Pozitív	Negatív
Belső	Erősségek	Gyengeségek
Külső	Lehetőségek	Veszélyek

5. ábra SWOT-analízis
Forrás: saját

3.6. Kérdőív

A kérdőív készítése során törekedtem az egyszerű és gyorsan megválaszolható kérdések feltételére, hogy tényleg pár perc alatt kitölthető legyen az űrlap. A válaszadók rendezvényre járási szokásait, a Festal Étterem és Hennessy Clubbal való ismereteiket, tapasztalataikat és a koronavírus helyzet miatt kialakuló változásokat vizsgáltam. A kérdőívet Google űrlap formátumban hoztam létre és április 1-jén indítottam útnak, közösségi média felületeken, azokon belül pedig különböző csoportokban osztottam meg, hogy minél több és változatosabb válaszokkal tudjak dolgozni. Hivatalosan a válaszadási lehetőséget április 19-én zártam le. A 19 nap alatt beérkezett és összegyűjtött válaszokból készítettem a kutatásom második felét.

4. Eredmények

4.1. SWOT-analízis

Elkészítettem a Festal Étterem és Hennessy Club SWOT-analízisét, hogy a kutatásomat kicsit érdekesebbé tegyem és legyen mivel összehasonlíthatom a szakmai gyakorlati helyemet, elkészítettem egy másik érdi rendezvényhelyszínnek, a Finta Rendezvényháznak a SWOT-analízisét is.

4.1.1. Festal Étterem és Hennessy Club

4.1.1.1. Erősségek

Érd legnagyobb rendezvénykomplexumaként a négy rendezvényterem kifejezetten nagy előnyt biztosít számukra a többi étteremhez, rendezvényhelyszínhez képest. Ezenkívül szintén hatalmas előny számukra, hogy egy természetes tó mellett helyezkedik el az épület, így az odalátogatókat szép, természetes környezet fogadja, annak ellenére, hogy a város szívében helyezkedik el. Nagyon jó az infrastruktúra, buszmegállótól 2 perc sétára található, Érd központjától (ahol a polgárok háza és egyben a házasságkötő terem található) 5 perc autóra helyezkedik el. Helyszíni szertartásra is van lehetőség, így az esküvői érdeklődők akár egyszerre, utazás nélkül megrendezhetik a polgári esküvőt és az utána következő lakodalmat, igény esetén szálláslehetőséget is tudnak biztosítani (maximum 15 fő részére) az étterem mögötti apartmanban. A tóparti terem és az éttermi szint az elmúlt évek során kerültek felújításra, így igényesebb, letisztultabb környezet fogadja az odalátogató vendégeket.

Fontos megemlítenem, hogy a Festal Étterem nem csak a rendezvények, hanem a finom és bőséges ételkínálat miatt is közkedvelt hely. Az étterem hétfőn mindig zárva tart, de keddtől péntekig ebédmenü kínálat, a hétköznapokon és a hétvégéken À la carte ételekkel várja vendégeit. Catering szolgáltatásra is van lehetőség. A jelenlegi helyzetre való tekintettel házhozszállítást is vállalnak, de a megrendelők akár személyesen is átvehetik az előre megrendelt ételeket. A rendeléseket a vendégek személyesen, telefonon, e-mailben vagy Messenger üzenetben is leadhatják. A korlátozások miatt sokkal nagyobb az ebédmenü választék és mindennap 15:00 órától estebéd kínálatból is választhatnak az éhes „látogatók”. Az utolsó erősség, amit még ide tudnék sorolni, hogy az esküvői érdeklődők számára rendkívül részletes tájékoztatás érhető el az étterem honlapján. A termekkel

kapcsolatban is nagyon sok információ megtalálható, ezenkívül többféle menüsor és italcsomag ajánlat is elérhető (árakkal megjelölve), amiből kedvére válogathat az ifjú pár és előre számolhatnak a költségekkel.

4.1.1.2. Gyengeségek

Legnagyobb gyengesége a helyszíneknek az épület mérete. Minél nagyobb egy hely, annál nagyobb munkával jár a karbantartása, takarítása. Mivel több évtizede épült a létesítmény vannak olyan problémák, amiket a felújítások során nem feltétlenül tudnak teljes mértékben kiküszöbölni vagy nagyon magas lenne a költsége, amit nem igazán tud jelenleg a vezetőség pénztárcája orvosolni. A fennálló járványügyi helyzet és a korlátozások, bezárások még inkább megnehezítik a felújítási projekt előrehaladását, hiszen az ételrendelések közel sem hoznak akkora bevételt, mint egy rendezvény, de az épület bérletidőjét, fenntartási költségeit ugyanúgy fizetni kell havonta.

A második és egyben utolsó gyengeség, az alkalmazottak létszáma. Sajnos az elmúlt évben, ahogy sok más helyen is el kellett bocsátani néhány alkalmazottat, ezért hatványozottan több feladatkör hárul a megmaradt személyzetre. Egy ekkora helyszínek jóval több alkalmazottra lesz szüksége, amikor újra kinyithatnak az éttermek és ismét meg lehet tartani a rendezvényeket.

4.1.1.3. Lehetőségek

A korlátozások ideje alatt a legkézenfekvőbb megoldás az éttermek számára, ha szerződést kötnek olyan szolgáltatókkal, cégekkel, akik ételházhozszállítást vállalnak. Ezek a vállalkozások saját applikációval rendelkeznek és a felhasználó közelében megtalálható összes (szerződött) éttermet és annak kínálatát mutatják, ahonnan kedvükre válogathatnak és rendelhetnek. A legnépszerűbbek közé tartozik a Netpincér, a Wolt, a Bolt és még sorolhatnám. A Netpincér már 1-2 éve Érd területén is használható, a Wolt pedig április végén fog kitélepülni városunkba. A közeljövőben a Festal Étterem mindkét céggel társulni fog.

Szintén egy nagyszerű lehetőség lenne a catering szolgáltatások rendszeresítése. Tavalyi évben átadásra került az érdi záportározó, ami egy csónakázó tónak, több sportpályának (kosárlabdapálya, röplabdapálya, focipálya stb.), futópályának, játszótérnek és egy fedett területnek (koncerteknek, városi rendezvényeknek, családi programoknak rossz idő esetén) ad otthont. Ezen a

területen nincs étkezésre lehetőség, biztosan lenne rá igény és kereslet is, hogy az étterem a nagyobb programok ideje alatt kitelepüljön és ellássa az éhes résztvevőket.

4.1.1.4. Veszélyek

Az étterem szempontjából a legnagyobb veszélyek közé a gyorséttermeket sorolnám. Egyre többen választják ezeket a típusú éttermeket, mert sokkal gyorsabb a kiszolgálás és olcsóbbak az ételek. Szem előtt kell tartani a konkurenciák fejlődését is, hiszen mindenki halad a korrallal és próbál alkalmazkodni az új helyzetekhez, hasonló ajánlatokkal, mint a Festal Étterem. Jelenleg az egész turizmus és vendéglátás ágazatát érintő legnagyobb veszély a koronavírus. Egy ekkora jellegű világjárvánnyal senki sem szokott számolni, de most már muszáj figyelembe venni, hiszen a nemsokára bevezetésre kerülő enyhítések után újra korlátozások jöhetnek, ami ismételt visszaesést fog jelenteni.

4.1.2. Finta Rendezvényház

4.1.2.1. Erősségek

A rendezvényház környékén nagyon jó infrastruktúra van kiépítve, a központtól személygépjárművel mindössze 2-3 perc alatt megközelíthető és a buszmegálló is 2 perces távolságra található. Pár évvel ezelőtt teljesen felújították a régi épületet, jelenleg egy modern, letisztult stílust képviselő rendezvényhelyszín, amely 300 fő befogadására is alkalmas. Egy hatalmas, színpaddal rendelkező termük van. Rendkívül magas a belmagasság, ezért gyönyörű dekorációkat lehet lelógatni a mennyezetről. Rendezvények esetén szállást is tudnak biztosítani. Esküvői érdeklődőknek nagyszerű ajánlat, hogy a kerti részen helyszíni szertartásra is van lehetőség. A hétköznapiakon az Á la carte ajánlat mellett svédasztalos, naponta frissülő ebédmenü kínálatuk van és catering szolgáltatást is nyújtanak. A honlapjuk jól átlátható, modern, elegáns és nagyon kifinomult, akárcsak maga a helyszín. (Fintarendezvenyhaz.hu, s.a.)

4.1.2.2. Gyengeségek

Legnagyobb gyengeségük, hogy a jelenlegi helyzet alatt sincs házhozszállításuk, szóval a vendégek csak és kizárólag elvitelre vásárolhatnak az étlapi és az ebédmenü kínálatból. A 300 fős rendezvényterem hallatán azt gondolná az ember, hogy a parkolóhelyek száma is megfelelően van kialakítva, de sajnos csalódnuk kell az odaérkezőknek, mert a tervezésnél sajnos ezzel a problémával nem

számoltak a tulajdonosok. Ugyanez vonatkozik a kerthelyiségre is maximum 80 fő befogadására alkalmas, ha valaki ott szeretné az esküvői szertartást lebonyolítani.

4.1.2.3. Lehetőségek

Mindenképpen az ételek házhozszállítását említeném meg, mint legfontosabb lehetőség, amin érdemes lenne elgondolkodni. Akár egy saját futárral vagy a Festal Étteremnél is említett lehetőséggel, hogy szerződést kötnek a Netpincérrel vagy a Wolt futárszolgálattal.

4.1.2.4. Veszélyek

A Festal Étterem és Hennessy Club hatalmas konkurenciája a helyszínnek. Amíg nem lehet rendezvényeket tartani addig (ahogyan a Festal Étteremnek is) a többi kisebb étterem és a gyorséttermek egyaránt veszélyt jelenthetnek számukra. Ahogy már korábban említettem a koronavírus is rendkívül nagy veszélyt jelent a turizmus és vendéglátás ágazatára, ezzel a rizikóval mindig számolni kell.

4.1.3. Összehasonlítás

Mindkét helyszín jócskán gazdálkodik erősségekben, ami miatt Érd legsikeresebb rendezvényhelyszínei. Elég sok közös jellemzőjük van (erősségek és gyengeségek terén egyaránt), de én inkább a legfontosabb különbségeket emelném ki. Az egyik legszembeütőbb, hogy a Festal Étterem egy természetes eredetű tó mellett helyezkedik el, a Finta Rendezvényháznak nem volt ilyen lehetősége, ellenben van egy hatalmas színpad kialakítva a rendezvénytermükben. A második különbség, hogy a Festal Étterem kínál házhozszállítási lehetőséget, a Finta rendezvényháznál viszont egyáltalán nincs erre lehetőség és nagy valószínűséggel nem is igen lesz. Az utolsó számomra nagyon látványos különbség, hogy a Finta egy újjépítésű, modernebb rendszerrel működő helyszín, mint a Festal. A lehetőségek és veszélyek, azaz a külső tényezők, ugyanazt mutatják a két helyszín vizsgálata során.

4.2. Kérdőív

A kérdőívre beérkezett válaszokat az alábbiakban három nagyobb csoportra bontva fogom elemezni. Összesen 265 kitöltés érkezett, ennek a számnak a 81%-át (215 db) a női válaszadók a fennmaradó 19%-át (50 db) a férfi válaszadók teszik ki. A legidősebb kitöltő 76 éves és a legfiatalabb kitöltő pedig 18 éves. A megkérdezettek több mint 56%-a városban él, 18%-a megyeszékhelyen és csupán

14%-a lakik a főváros területén, a fennmaradó 12% a válaszadók közül egyéb településeken lakik.

4.2.1. Rendezvények

Ebben a kategóriában a válaszadók rendezvényekkel való kapcsolatát vizsgáltam. Az első kérdésem az volt, hogy szokott-e rendezvényekre járni. Nem meglepő módon a nagy többség, azaz 234 fő igennel válaszolt és csak 31 fő kattintott a nem válaszra. Mivel azoknak a száma kevesebb, akik nem szoktak eseményekere járni velük folytatnám az elemzést, hiszen egyetlen kérdést tettem fel nekik ezzel kapcsolatban, hogy miért nem járnak rendezvényekre. A többség azt a választ jelölte be, hogy nem található a közelükben olyan esemény, amin szívesen részt vennének. A második legtöbb szavazatot kapott válasz, hogy nem szeretik a tömeget. Szerintem ez a probléma, azokat is érint, akik szoktak rendezvényekre járni, de bizonyos mértékig elviselik a nagyobb tömeget vagy kisebb létszámú rendezvényeken fordulnak meg. A szavazatok közül a harmadik kimagasló, az nem más, mint a költségek. Nem engedhetik meg maguknak, hogy szórakozás gyanánt több tízezret költsenek, akár egy fesztivál napijegyes belépőjére vagy egy pár órás koncertre, hiszen a koronavírus előtti időben jócskán meugrott ezeknek az eseményeknek az ára. A fennmaradó indokok között szerepel még az egészségügyi problémák miatt és a nincs rá időm válaszok is.

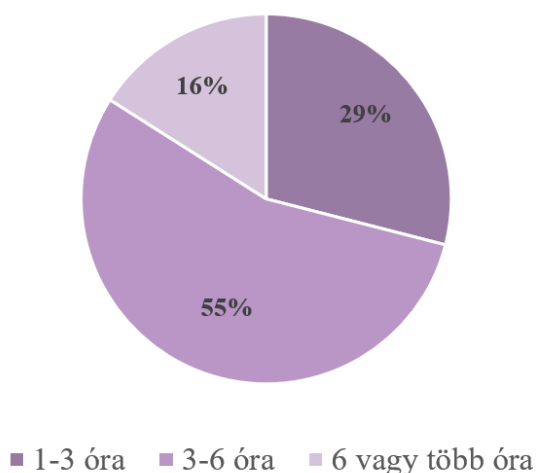
Most visszatérnék azokhoz a válaszadókhoz, akik szoktak rendezvényekre járni. A legmagasabb szavazatot kapó lehetőség arra, hogy milyen rendszerességgel járnak: évente többször és havi rendszerességgel. (6. ábra)



6. ábra Rendezvényekre járás rendszeressége
Forrás: saját

A kitöltők leggyakrabban tavasszal és nyáron járnak rendezvényekre. Szerettem volna megtudni, hogy pontosan milyen alkalmakon szoktak megjelenni a válaszadók. A legnépszerűbb válasz a koncert volt, ezt követte a fesztivál és csak fele annyian választották az esküvőket, mint a koncerteket. Úgy gondolom, hogy ezek az értékek nagyon reális képet mutatnak, arról, hogy mely rendezvényeket kedvelik a leginkább az emberek. Viszont hatalmas meglepetés volt számomra, hogy az esküvőket ennyire kevesen választották, de még így is a harmadik legmagasabb szavazati helyre került. A negyedik helyen a céges rendezvények és a csapatépítő tréningek szerepelnek, ezt követően már csak egy-két egyéb szavazat érkezett például a színházakra, divatbemutatókra és díjátadó gálákra. Az utolsó kérdésem, ami a vírus miatti korlátozások és lezárások előtti időszakra vonatkozik, hogy mennyi időt töltöttek az adott eseményeken. Ahogy az alábbi diagram (7. ábra) is mutatja a válaszadók több mint fele átlagosan 3-6 órát szokott eltölteni a rendezvényeken. Ezt követően 68 fő csak 1-3 órát szokott a rendezvényeken tartózkodni és a fennmaradó 38 személy szokott 6 vagy annál több órát eltölteni az alkalmon. Nagy valószínűséggel ők a fesztiválok és a hagyományos hajnalig mulató esküvők résztvevői.

Rendezvényeken eltöltött idő



7. ábra Rendezvényeken eltöltött idő
Forrás: saját

4.2.2. Festal Étterem és Hennessy Club

Az űrlapot kitöltők 60%-a ismeri az érdi Festal Étterem és Hennessy Club-ot. A 154 főből 129-en már jártak is az étteremben. A legtöbben elsősorban születésnap ünnepségre érkeztek a rendezvényhelyszínre. Egyetlen szavazattal alulmaradva az egyéb rendezvények, azaz ballagások, bankettek, üzleti találkozók, céges rendezvények, retro disco, kiállítások stb. miatt látogattak el az étterembe. Szintén meglepetésként ért, hogy ennél a kérdésnél is csak a 3. helyen szerepelnek az



8. ábra Festal Étterem és Hennessy Club értékelése

Forrás: saját

esküvők, úgy tűnik csak én mozgok olyan körökbe, ahol évente többször is esküvőkre vagyok hivatalos. Megkértem a kitöltőket, hogy 1-től 5-ig terjedő skálán értékeljék a Festal Étterem színvonalát. (8. ábra)

Az étteremben a jelenlegi korlátozások miatt van lehetőség ételrendelésre, amit házhozszállítással is lehet kérni. A válaszadók 21%-a nem tudott erről a lehetőségről. A kitöltők több mint fele, pontosabban 60%-a tudott erről a lehetőségről, de még nem rendelt az étteremből és csupán az emberek 19%-a tudott a házhozszállítás lehetőségéről és igénybe véve ezt a szolgáltatást már rendelt is ételt. A korlátozások feloldása után 114 fő szívesen ellátogatna ismét a Festal Étterembe.

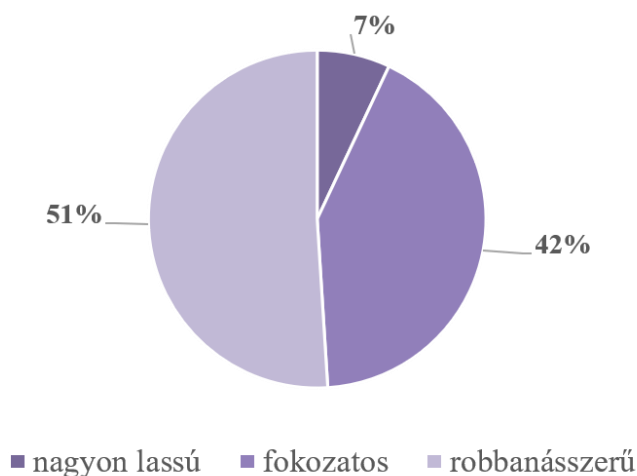
4.2.3. Koronavírus

Az űrlap készítése során fontosnak tartottam, hogy a koronavírus miatti korlátozásokkal, lezárásokkal és az enyhítésekkel kapcsolatos kérdéseimet feltegyem

a kitöltők részére és az eredményeket megemlítem a projektmunkám során. Ez egy olyan világszintű probléma, ami mellett sajnos nem lehet szó nélkül elmenni, főleg nem a turizmus-vendéglátás területén tanulmányait folytató diákoknak.

A válaszadók 100%-a egyetértett azzal, hogy a koronavírus negatív hatással van a vendéglátásra. Az egyetemen tanultak szerint a nagyobb válságok, járványok, (amik egyaránt negatív hatással vannak a turizmusra és a vendéglátásra) helyreállításai után mindig robbanásszerűen nőtt a turizmus-vendéglátás iránti kereslet. A kitöltők 51%-a hasonlóképpen vélekedik. 42% úgy gondolja, hogy fokozatosan fog nőni a turizmus-vendéglátás iránti kereslet és csupán 7% gondolja úgy, hogy lassan fog újra indulni ez az ágazat. (9. ábra)

Vendéglátás iránti kereslet növekedésének sebessége a koronavírus után



9. ábra Vendéglátás iránti kereslet növekedésének sebessége a koronavírus után
Forrás: saját

A korlátozások feloldása utáni időszakra vonatkozólag a legtöbb válaszadó úgy gondolja, hogy továbbra is meg fog maradni az ételek, élelmiszerek házhozszállítása (olyan élelmiszerüzleteknél és éttermeknél, ahol azelőtt nem volt erre lehetőség), a hibrid oktatási rendszer és az online megrendezésre kerülő események. A megkérdezettek 66%-a vett már részt valamilyen formában online eseményen. Ezek a rendezvények elsősorban előadások, koncertek, tájékoztatók, megbeszélések, workshopok és tanfolyamok voltak. Többfajta internetes kommunikációs csatorna érhető el, amelyek segítségével gördülékenyen meglehet szervezni egy online eseményt és percek alatt csatlakozni is lehet hozzá. A válaszadók közül a legkedveltebb felület a Zoom ezt követi a Facebook majd csupán 1 szavazattal

alulmaradva a Microsoft Teams. Napjainkban már rengeteg ezekhez hasonló alkalmazás érhető el a gyorsan fejlődő technikai világnak köszönhetően. Úgy tűnik, hogy egyes rendezvények online felületen való megtartása a vírus utáni időszakban is folytatódni fog.

5. Konklúziók, javaslatok

5.5. Konklúziók

A kutatási módszereimet összegezve arra a következtetésre jutottam, hogy az érdi Festal Étterem és Hennessy Club kifejezetten előnyös pozícióban van a konkurenciáihoz képest. A város lakosai szeretnek odajárni és szívesen tartják ott a nagyobb családi, céges összejöveteleiket is. Rendkívül sok visszatérő vendége van az étteremnek. Ha a járvány helyzet úgy követeli meg akkor igénybe veszik a kiszállítás lehetőségét vagy elvitelre rendelnek az aktuális kínálatokból vagy az étlapról. Az emberek mindennél jobban várják, hogy újra beindulhasson a régi jól megszokott életük és korlátozások nélkül, szabadon részt vehessenek bármilyen jellegű rendezvényen.

Rendezvények szempontjából az étterem kifejezetten előnyös helyen található. A tó és a többféle rendezvényterem rendkívül nagy mértékben vonzza a vendégeket, érdeklődőket. A honlapon feltüntetett (igencsak kedvező) áraknak és menüsoroknak köszönhetően Budapest területéről is sokan érkeznek, hogy a Festal-ban tartsák a rendezvényüket. Sajnos a korlátozások miatt nem volt lehetőségem egy igazi rendezvény megszervezésében és lebonyolításában sem részt venni, de több esküvői érdeklődővel volt szerencsém találkozni, akiknek a szervezés első fázisaiban (terembemutató, menüsor-, italkínálat ismertetése, szerződéskötés) próbáltunk a kollégáimmal minél többet segíteni. A gyakorlati időm alatt rendkívül jól megismertem a rendezvényhelyszín működését, amiben szerintem vannak kisebb hibák, de könnyen kiküszöbölhetőek. Összességében egy nagyon jól összeszokott, reményekkel teli csapat működteti.

5.6. Javaslatok

Egyetlen tanácsom van az akkora rendezvényhelyszíneknek, mint a Festal Étterem és Hennessy Club, hogy keressenek minél több szakembert, felszolgálót és kiegészítő munkást, hogy a jelenlegi helyzet után újult erővel vágassanak bele a rendezvények szervezésébe és lebonyolításába és ne csak a pillanatnyilag meglévő munkatársaknak kelljen minden feladatkört elvégezniük.

6. Összefoglalás

A projekt munka során a legfőbb szempontom a Festal Étterem és Hennessy Club részletes elemzése volt. Ezt megelőzően a lehető legrészletesebben mutattam be a rendezvényszervezés történetét, ami az őskortól kezdődve egészen 2021-ig azaz napjainkig tart. A jövőre nézve nagyon fontos, hogy szem előtt tartsuk a turizmus-vendéglátás ágazatot fenyegető tényezőket, hogy sokkal gördülékenyebben tudjanak az ebbe az osztályba tartozó egységek alkalmazkodni. A szakirodalmi áttekintésben, rengeteg szempontot felsorakoztattam, amik egy rendezvény szervezése során fontos tudnivalók lehetnek, azok számára, akik még csak most kezdenek mélyebben belemerülni a rendezvényszervezés és lebonyolítás világába.

Teljeskörű képet adtam a Festal Étterem és Hennessy Club működéséről és a rendezvényekkel kapcsolatos tevékenységeiről. A SWOT-analízis során összehasonlítottam a Finta Rendezvényházzal, melyből rengeteg egyezőséget és különbséget vontam le. A kérdőív során a kitöltők eddigi rendezvényekre járási szokásait vizsgáltam, majd a Festal Étteremmel kapcsolatos ismereteiket, véleményeiket összegeztem. Az utolsó szempont, amit a kérdőív során megválaszoltam, hogy a válaszadók milyen véleménnyel vannak a jelenlegi helyzettel kapcsolatban és milyen formában alkalmazkodnak ehhez. A kutatás eredményeit összegezvény levontam a következtetéseimet és a Festal Étterem és Hennessy Club működésével kapcsolatban javaslatokat tettem.

A turizmus-vendéglátás jelenleg a legnépszerűbb ágazat, aminek működésében mindenki kiveszi a részét. Amint a vírushelyzet lecsillapodik az emberek tömegesen fognak elindulni a vendéglátó egységekbe és a régóta tervezett belföldi vagy külföldi utazásaikra. Ezeket figyelembevéve mindig van lehetőség az újításokra és fejlesztésekre ebben a csoportban, hisz van és lesz is rá igény.

Mindent összevetve volt szerencsém részletesen elemezni a rendezvények szervezése és lebonyolítása témakört, ami az eddigi tudásomhoz rendkívül sokat tett hozzá. A jövőre nézve, amint újra lehet rendezvényeket tartani szeretném kipróbálni a projekt munka írása során megszerzett ismereteket és a képességeimet ezen a téren. Tudom, hogy rengeteg munka és fejlődés áll még előttem, de remélem, hogy könnyen túl tudok majd jutni a rám váró nehézségeken és sikeres lehetek a vendéglátás területén.

7. Irodalomjegyzék

7.5. Könyvek

- Dér, Cs., D., 2017. *Élményszervezés és -menedzsment*. s.l. Arts & Business Szolgáltató Kft.
- Kepes, Á., & Sille, I., 2015. *Gyakorlati protokoll hoszteszeknek, rendezvényszervezőknek*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- Varga, P., 2017. *RendezvényBiblia*. Budapest: RendezvényBiblia Kft.
- Varga, P., 2020. *Rendezvényatlasz*. Budapest: RendezvényBiblia Kft.

7.6. E-könyvek

- Köves, T., 2016. *A rendezvényszervezés ABC-je*. [e-könyv] Budapest-Gyula: PublicPress Kft., Digi-Book Magyarország Kiadó
- Köves, T., 2018. *A rendezvényszervezés ABC-je II. rész Kongresszusszervezés*. [e-könyv] Budapest-Budaörs: PublicPress Kft., Digi-Book Magyarország Kiadó

7.7. Internetes cikkek, folyóiratok, weboldalak

- Festal.hu, s.a. *Étterem* [online] Elérhető: <https://festal.hu/page/etterem> [Hozzáférés dátuma: 2021.04.11.]
- Fintarendezvenyhaz.hu, s.a. *Rendezvényhelyszín* [online] Elérhető: <https://fintarendezvenyhaz.hu> [Hozzáférés dátuma: 2021.04.18.]
- Konferenciacatering.hu, s.a. *Rendezvényszervezés története*. [online] Elérhető: http://konferenciacatering.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=90&Itemid=86 [Hozzáférés dátuma: 2021.03.06.]
- Promanconsulting.com, s.a. *SWOT-elemzés* [online] Elérhető: <https://promanconsulting.hu/swot-elemzes/> [Hozzáférés dátuma: 2021.04.18.]
- Tudasbazis.sulinet.hu, s.a. *Rendezvények csoportosítása* [online] Elérhető: <https://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/kereskedelem-es-marketing/kereskedelmi-es-marketing-modulok/rendezveny-tipusok/a-rendezvenyek-csoportositasa> [Hozzáférés dátuma: 2021.04.11.]

8. Ábrajegyzék

1. ábra Festal Étterem és Hennessy Club Forrás: www.vighadalom.hu/etterem	18
2. ábra Tóparti terem esküvői díszterítés Forrás: www.festal.hu	19
3. ábra Hennessy Club Forrás: www.festal.hu	20
4. ábra Étteremi szint esküvői díszterítés Forrás: Festal Étterem és Hennessy club hivatalos facebook oldala.....	20
5. ábra SWOT-analízis Forrás: saját	24
6. ábra Rendezvényekre járás rendszeressége Forrás: saját.....	30
7. ábra Rendezvényeken eltöltött idő Forrás: saját	30
8. ábra Festal Étterem és Hennessy Club értékelése Forrás: saját	31
9. ábra Vendéglátás iránti kereslet növekedésének sebessége a koronavírus után Forrás: saját.....	32

9. Mellékletek

9.1. Forгатókönyv

Festal Étterem és Hennessy Club egyszerűsített forгатókönyv

Dátum:	2020.07.11	megjegyzések:
Terem:	Tóparti terem	
Helyszíni szertartás:	igen	
Szertartás kezdete:	17:00	
Létszám:	105 fő +3 gyerek	
08:00-09:00	érkezés	
10:00	előző rendezvény dekorációja teljesen lebontva	
11:00	dekorálás kezdődik	
14:00	felhasználók érkeznek	
14:30	bárpult feltöltése, terítés	
15:00	DJ/zenészek érkezése, előkészületek	
16:00-16:30	vendégek érkezése	
	10 órás korlátlan italcsomag (alkoholmentes)	
17:00	szertartás kezdete	
18:00	alkoholos italok kiadásának kezdete	
19:00	vacsora	Hagyományos tál menü
20:00	buli kezdete	
22:00	torta	vagy amikor kéri
23:00-24:00	éjféli menü	amikor kéri

1. táblázat Egyszerűsített forгатókönyv
Forrás: saját

9.2. Kérdőív szövege

- Ön szokott rendezvényekre járni?
- Miért nem szokott rendezvényekre járni?
- A koronavírus előtti időszakban milyen gyakran járt rendezvényekre?
- Általában az évnek mely évszakaiban szokott rendezvényekre járni?
- Milyen típusú rendezvényeken szokott részt venni?
- Átlagosan mennyi időt tölt el egy adott eseményen?
- Ismeri az érdi Festal Étterem és Hennessy Club-ot?
- Járt már a Festal Étterem és Hennessy Clubban?
- Milyen alkalomból látogatott el az étterembe?
- Mennyire elégedett az étterem színvonalával?
- Tudta, hogy a járvány ideje alatt is van lehetőség ételek rendelésére a Festal Étteremből? Esetleg rendelt is már?
- A korlátozások feloldása után szívesen ellátogatna ismét az étterembe?
- Ön szerint a korlátozások milyen hatással vannak a vendéglátásra?
- A vírus utáni időszakban milyen gyorsan fog nőni a turizmus és vendéglátás utáni kereslet?
- Ön szerint a korlátozások feloldása után az alábbiak közül melyek fognak továbbra is megmaradni?
- Vett már részt online eseményen?
- Milyen fajta online eseményen vett részt?
- Milyen felületen zajlott az esemény?
- Mi az Ön neme?
- Melyik évben született?
- Családi állapota?
- Lakóhelyének típusa?