



Budapesti Gazdasági Főiskola  
Kereskedelmi, Vendéglátóipari  
és Idegenforgalmi Kar

A budapesti és bécsi kávéházi kultúra összehasonlítása

**Konzulens neve:**

Nagy Mihály

Gazdasági tanár

**Készítette:**

Gondola Anita

Turizmus vendéglátás szak

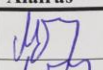

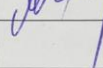
Vendéglátás és szálloda szakirány

Nappali tagozat

2015

# IGAZOLÁS

## Szakdolgozati konzultációkról

Dátum	Téma	Aláírás
2015.09.08.	A dolgozat vezérlésének megbeszélése, primer és szekunder kutatás elhelyezése	
2015.11.10.	A szakdolgozat eddig elkészült részének kijavítása, további kidolgozás feladatainak konkrétizálása, kérdőív-ellenőrzés	
2015.12.11.	A teljes dolgozat átvezetése, koncepció	

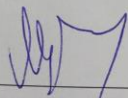
(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

## Nyilatkozat

Igazolom, hogy GONDOLA ANITA hallgató (képzés: TURIZMUS-VEZÉRLÉS szak, IV. évfolyam nappali tagozat)

a konzultációkon     alkalommal megjelent. Valamint igazolom, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó - értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt - változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015.12.16.

  
aláírás

## Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

Alulírott..... GONDOLA ANITA .....

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

.....szakos...  
TURIZMUS - VENDÉGLÁTÁS  
VENDÉGLÁTÁS ÉS SZALLÓDA szakirányos NAPPALI tagozatos hallgatója nyilatkozom, hogy  
a..... A budapesti és felelő kávéházi kultúra vizsgálata .....

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

Budapest, 20.15..... 12 hónap 16 nap

Gondola Anita  
hallgató aláírása

A hely, ahol megáll az idő...

... egy kicsit megpihen, aztán rohan tovább!

/Café Zsivago/

# Tartalom

1. Bevezető.....	7
2. Szakirodalmi áttekintés .....	9
2.1 Kávéházi kultúra kialakulása a nagyvilágban .....	9
2.2 Magyarország vonatkozása a kávéházi kultúra fejlődésében.....	11
2.3 Hol volt legkedvezőbb akkoriban üzlethelyiséget nyitni? .....	14
3. Alkalmazott kutatási technikák .....	16
Kutatás.....	17
3.1 Kávé, kávézás, mint fogalmak.....	17
3.4 Konnektorok, laptopok, bensőséges iroda.....	19
3.5 Verlängerter, großer Brauner, avagy mit is szeretne igazán a vendég? .....	19
3.6 Magyar Melange vs. Bécsi Melange .....	20
3.7 Bécsiek a szokás emberei .....	20
4. Eredmények.....	22
4.1 Online kérdőív kiértékelése .....	22
4.2 Személyes látogatások - Kávéházak bemutatása.....	44
5. Összefoglalás, konklúziók.....	59
7. Ábrajegyzék .....	62
8. Felhasznált irodalom .....	65
9. Mellékletek.....	67
9.1 Kérdőív-.....	67
A magyar változat .....	67
9.2 A német kérdőív .....	73

# 1. Bevezető

A szakdolgozatomban vizsgálni kívánom a kávéházi kultúrákat, a témában legnagyobb hírnevet kiérdemlő két európai fővárosban, Bécsben és Budapesten. A Bécsi Kávémúzeumban bukkantam egy megindító gondolatra (ismeretlen szerzőtől): *„A kávéminőséget nem egyszerű meghatározni, mivel a kávéminőség és azzal együtt a kávékompetencia 4 alap összetevőből áll: Kávészemek, Víz, Emberek, és Gép.”* Az összetevők tökéletes harmóniájára kell törekedni és így érhetjük el, hogy a minőséget minden csészében garantálni tudjuk.

Egy aprócska fekete babszem mikre lehet képes...emberek millióit hozza össze nap, mint nap évszázadok óta... Velem is így kezdődött...

Gyerekként találkoztam először a kávéval, még ma is emlékszem rá, milyen volt először belekortyolni édesapám espresso-jába (Segafredo, friss olasz pörkölés). Nem tetszett elsőre. Nyers volt, erős, savanykás, de mégis érdekes. A megszokottól teljesen eltérő, a végére, viszont magával ragadott és a mai napig is tart ez a szenvedélyem a kávézás iránt.

Igaz, akkor gyerekként nem tudtam még értékelni ezt az ízvilágot, így tejszínhabra tettem cukrot és minden reggel szüleim kávéjából csentem rá egy pár kanálnyi kávé. Talán már itt kezdődött, hogy a rabjává váltam. Később, vendéglátós pályafutásom során még szorosabb kapcsolatot sikerült kiépíteni a kávéval. Nem is igazán a koffein, hanem sokkal inkább a kávézás élménye, ízvilága, és a vele járó emberekkel való érintkezés fogott meg. Így, én tényleg inkább csak, mint rendszeres fogyasztó és nem, mint egészségtelen mennyiségű és bármilyen minőségű kávéfogyasztó vagyok. A tanulmányaim is, és persze a személyes tapasztalataim is mind hozzájárultak, hogy most már igenis tudatosan keressem és felismerjem a jó minőségű kávé és érzékenyen reagáljak az ellenkezőjére. Számomra azért is nagyon kedvesek a kávéházak, hiszen nagy támaszt nyújtottak a vizsgaidőszakok alatt, hogy a főiskolai vizsgáimat abszolváljam. Emiatt nagyon sok életszakaszomat kávézóknak töltöttem. A kávézó ideális teret biztosított mindig a barátokkal való találkozások számára is.

Az elmúlt félévben kiköltöztem Bécs városába, ahol megtapasztaltam, hogy kávézókból sosem elég. Így külföldön vendéglátós szakmai tapasztalataimat bővítve még nagyobb rálátást szereztem a szakma rejtelmeire. A témaválasztásom ezért is esett a két majdnem ikerváros kulturális összehasonlítására.

Az utóbbi pár évben radikális változáson ment keresztül a kávéfogyasztási szokás. Az előző évszázadban az itallapokon a klasszikus, egyszerű kávéital típusok szerepeltek. Manapság egy kávézóban olyan széles a kávéválaszték, hogy szinte alig lehet választani. Ehhez jönnek hozzá a különféle ízesített kávék, amivel igazából a kávé az ízét és az értékét veszíti el. Ez a trend elérte a régi és az új kávézókat, kávéházakat egyaránt. Az utóbbi időben a köznapi életben összekeveredtek a fogalmak is, így ezeket szeretném tisztázni a dolgozatommal. Pl. kávéház, kávézó, kávéitalok.

A szakdolgozat témája több évszázadot ölel fel, rengeteg, a témával kapcsolatos írás született már. Ennyi oldalon teljes részletezést nem tudok nyújtani, viszont igyekszem egy átfogó képet adni, hogy egy olyan ember is belekóstolhasson ebbe a világba, akinek semmilyen korábbi tapasztalata nem volt a kávéházakkal. De nem szeretnék a múltban elveszni, inkább csak onnan ihletet meríteni és a mai helyzetet azzal összehasonlítani. Szakdolgozatomban szándékosan nem mélyülök el a franchise kávézók világában, hanem az egyéni kávézókat, kávéházakat helyezem előtérbe.

A szakdolgozat hipotéziseként az alábbi kérdést járom körbe: Fennmaradt-e a régi kávéházi kultúra, illetve hogyan próbálják ezt újra létrehozni a 21. században? Ezen dolgozat keretein belül tudományos tényekkel lesz lehetőségem alátámasztani vagy megcáfolni a hipotézisemet.

További gondolatébresztő kérdések: Miként hatott az elmúlt pár évszázad magára a kávéházi kultúrára? Hogyan jelenik meg manapság a kávéházi kultúra az emberek életében? Miért mennek most a kávéházba az emberek? Milyen egyéniségekkel találkozhatunk egy kávéházban?



## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1 Kávéházi kultúra kialakulása a nagyvilágban

Ebben az alfejezetben fejtem ki, hogy a kávéházi kultúra hogyan is jelent meg az emberek életében a kezdetektől a főbb állomásokat érintve. Témám szempontjából fontosnak tartom a szubkultúra fogalmát tisztázni. A fogalom jelentése számomra: a társadalom által elfogadott normákat háttérbe szorító, sajátos értékrenddel bíró emberek csoportja. A régi idők kávéházi kultúrája egy, úgynevezett kávéházi szubkultúráként jellemezhető, hiszen a kezdeti kávéházak a közösségi élet színterei voltak. Szakmánkként mindenki egy másik kávéházba járt, ahol az adott szakmára jellemző enteriőr és vendégkör várta. Később ez keveredett össze, de ez is csak tovább színesítette a kávéházi kultúrát.

Az első kávészem az araboktól, török közvetítéssel jutott el Európába (Velence, 1615). A 17. századig az arabok monopóliumot vetettek ki a kávéra, illetve annak termesztésére, és ők csak csírázásra már képtelen kávébabokkal kereskedtek. A keresztény kultúrában nem volt elfogadott a kávé élvezete, egészen addig, míg II. Kelemen pápa utat nem nyitott a „*pokol italának*” az európai elterjesztéséhez. Az első kávéházak Konstantinápolyban jelentek meg (1554), majd innen kiindulva jut el Európába.

3 szintje van a kávéházaknak napjainkig:

1. Vásári kávésbódé: ez a csoport úgy jellemezhető, hogy az emberek útközben, munkába menet, két teendő között szerettek volna elfogyasztani egy csésze kávé. A vásári kávésbódék a mai napig felfedezhetőek az utcákon. (Ábrajegyzék: 8. ábra)
2. Szűk vendégkör, törzsvendégek kávézója: minden egyes szakmai csoportnak volt korábban egy kávézója, mint a költőknek, ácsoknak, bádigosoknak, ahol a kávézó berendezése az adott vendégkör szükségleteit elégítette ki. Manapság ez a környezet leginkább a kézműves, újhullámos kávézókra jellemző.
3. Gazdag kialakítású, szélesebb vendégkörű kávéház: régmúltban ez a kávéház típus volt az, amibe minden utca sarkán belebotlottak az emberek. Napjainkban ezeket a tradíciókat őrző klasszikus kávéházak csak elvétve

találhatóak meg a városokban. Megkopva, de régi fényükben tündökölnék, ami miatt mára már inkább turisztikai attrakcióként tartjuk őket számon. (Ábrajegyzék: 9. ábra)

1615-öt írunk, amikor is kereskedők Jemenből elloptak egy kávécsesjét, majd a gyarmataikon megfelelő körülményeket biztosítva szaporították, így mennyiségileg több kávé tudtak előállítani, ezzel viszont a kávé piaci értéke, ára csökkent. Eleinte Velence kikötővárosába érkezik a kávészállítmány görög és örmény kereskedők révén. Így a 16. században első olasz kávéházak, mozgó árusok jelennek meg. (Forrás: [www.1xbolt.blogspot.hu/2010/12/kavehazak.html](http://www.1xbolt.blogspot.hu/2010/12/kavehazak.html) letöltve: 2015.12.05.)

*A La bottega del caffè* (ma: Café Florian) a velencei Szent Márk téren nyitott meg 1720-ban, mint első európai kávéház, ami a mai napig őrzi a régmúlt idők fényűzését, eleganciáját és kínálatában megtalálhatjuk a tradíciókat és a merész újításokat. Viszont, amire mai napig büszkék, hogy mindig is a modernséget képviselték, így ők lehetettek az elsők a kávéházak között, ahová nőket is beengedtek, így vált például a híres Casanova „vadászterületévé”. A rengeteg históriát megélő kávéház töretlenül tartja hírnevét és méltó példát statuál az utódainak. (Forrás: [www.caffeflorian.com/en/](http://www.caffeflorian.com/en/) saját fordítás és összefoglalás)

Később Velence helyett Amszterdam veszi át a tengeri kereskedelem központjának szerepét. Ezek után sorra nyílnak a kávéházak. A legkülönbözőbb foglalkozású emberek gyűlnek össze kávé inni és beszélgetni. Politizálás és mellette játékok (biliárd, kártya, sakk, dominó) élvezete, de mindközül főleg az újságolvasás a kiemelkedő tevékenység. Kávéházakban születtek az első biztosítótársaságok és a tőzsde is.

Bécs városában 1683-tól tartják számon a kávéházakat, ekkor nyitott meg az első. Azt tartják, hogy Bécsben annyi féle kávéház létezett, amennyi karakter. A kávéházi kultúra alapító atyáinak mégis két embert neveznek: Johannes Diodato-t és Isaac de Luca-t. Elsőként itt jelennek meg a biliárdasztalok, tonettszékek és márványasztalok (Ábrajegyzék: 10.. ábra). Több komoly hangversenyt is tartottak kávéházakban. És amiről a leghíresebbek, a kávé mellé a pohár víz szervírozása. (Forrás: Bécsi Kávémúzeum állandó kiállítása)

## 2.2 Magyarország vonatkozása a kávéházi kultúra fejlődésében

Hazánk úttörőként ismerkedett meg a kávéval és a kávéfogyasztással Európában a török uralom hatására. Ezt a jelenséget hátrányként kezeltük, hiszen az ellenség megszállásából fakadt ez az „előny”, amit akkor még nem tudtunk igazán értékelni, hogy mi is van a kezeink között. Épp ezért a kávéházi kultúra kiindulása nem a magyaroktól, hanem a velencei vendéglátósoktól eredeztethető.

Kicsiny országunk a török uralom alatt találkozott ezzel 1535-ben, amikor Nagy Szulejmán kávéivást engedélyező parancsot ad ki, mely érvényes volt az egész birodalomra. 1567-1640 között kávézási tilalom volt érvényben, de ezt Budán nem veszik komolyan. A kávéiskolát közvetítő népek (örmények, rácok, görögök, zsidók) ténykedésének valós hatása látszódik. 1579-ben Behram török kereskedőnek köszönhetően jelennek meg Budapesten a kávéházak elődjei, ahol először török fürdők mellett „kahvehánék” a kávé házai tűnnek fel, ezek inkább a törökök igényeit elégítették ki. Ekkor még a magyarok szavajárásában sem tűnik fel.

Budán előbb volt kávéház, mint bármely európai nagyvárosban, azonban inkább csak török használatra. Hiszen se magyar nemes, se közember nem fogyasztotta szívesen az ellenség italát, török szokásként tartották számon. A kávé szót először Zrínyi Miklós 1645-ben említette a Szigeti veszedelem című művében „Kávét kicsin finchánból hörpölgetének”. 1709-ben a kávéház szó megjelent a nyelvünkben, ezzel egy időben a kávézás szokása is elterjedt. Magyar diplomaták, katonatisztek és diákok nyugatra utazva találkoznak az európai mintákkal és hozzák haza tapasztalataikat.

Buda visszavétele után (1686) a magyar népesség fellélegezhetett, viszont évek telnek el, míg az emberek nyitnak a 150 éves elnyomás után, és elterjednek a kávézási szokások. Az 1700-as évek elején a városi polgárság, felső réteg körében terjed el az igény a nyilvános kávézásra. 1714 Kávéfőző Balázs, első vándorkávés, énekelve piacokon, illetve az utcán kínálta a kávé. (Forrás: Szentes É. és Hargittay E. (1997) Irodalmi kávéházak Pesten és Budán, Universitas Kiadó, Budapest, p.8-17.)

1717 pesti kávéházi céh megalakulása. A kávéházak 3 típusa terjed el, melynek képviselőit és jellemzőit egy táblázatban foglalom össze a könnyebb átláthatóság kedvéért:

	<b>Játékosház, Édességbolt</b>	<b>Beszélgetőház (bürgerKaffee- polgári kávéház)</b>	<b>Pipásház</b>
<b>Stílus</b>	déliés(spanyol, olasz, francia)	német, nyugatias	keleties szokásokat őrző
<b>Képviselője</b>	Francesco Bellieno	Franz Reschfellner	Cavasieder (kávéfőző Balázs)
<b>Leggyakoribb kiegészítő tevékenység</b>	biliárd,biribics, dominó, fáraó,tarokk,...és egyéb kártyajátékok	újságotlás, polgári csevegés, csendes játékok pl. sakk, ostábla, dáma (Ábrajegyzék: 9. ábra)	török, örmény, zsidó, görög, rác kereskedő találkozóhelye

1. táblázat A pesti kávéházak kialakulásának mintái (Forrás: saját szerkesztés)

Mindezt ötvözve megteremtik a kávéházak első mintáit. Nem az nyitott kávéházat, akinek elegendő a tőkése, hanem ezt törvényhez és kiváltságokhoz kötötték. 3 féle kávésjog létezett:

- gyökeres jog: öröklődik- bérbe/ eladni is lehetett- legtágabb hatáskör
- reáljog: nem öröklődik, csak eladható- korlátozottabb
- perszónáljog: egyik sincs, csak annak a bizonyos személynek járt a kávé kereskedelmi joga

1780-ban megjelentek az első divatkávéházak, de mellette működtek a kapualji zugkávéházak is. 1791 Pesten 18, Budán 14 kávéházat tartanak számon. 1800-as évek eleje, Pest-Buda lakossága 53-szorosára nőtt. Az ország fel akart zárkózni a rohamosan fejlődő nyugathoz. Ez maga volt a kávéházak aranykora, a törvénykezések nem akadályozták meg a kávéházak számának gyarapodását. 42 kávéházzal Budapest elnyeri „A kávéházak városa” címet.

*„Ha egy állam új gyarmaton veti meg a lábát a német elsősorban iskolát, az angol templomot, a francia színházat épít. Ha lenne valahol magyar gyarmat, ott mindenekelőtt kávéház épülne.”*

/Ellrich August/

A kereslet és a kínálat növekedésével, nemcsak a kávéházak számai bővültek, hanem a régi kapualji zugkávéházak java is kinőtte magát, új fellelőhelyek is nyílnak.

1840 Közép-Európában kávéházi „kertek”, teraszok kezdenek elterjedni, megjelennek a virágládák, dézsába ültetett fák, kovácsoltvas kerítés. Nagyobb üzlethelyiség kialakításához pedig az üvegezett verandák.

Melyik kávéház mondhatja el magáról, hogy egy forradalom kiinduló helyszínéül szolgált? Persze, hogy a budapesti Pilvax kávézóról beszélünk, ami az akkori márciusi Ifjak és a Tízek Társaságának törzshelyéül szolgált (1848). 1844-től a Pilvax politikai találkozóhelyként híresült el, egy-két nagyobb törzsvendég, mint például Petőfi, Jókai, Vasvári nevét említve. 1873-ban Budapest egyesülése egyenes utat nyit a világvárossá emelkedéshez. Az 1860-as évektől a század végéig

rohamosan szaporodnak a kávéházak hazánkban: 1877-ben 130, 1896-ra már 591 db létesítmény működött. (Forrás: Saly N. (szerk.) „Budapesti nagykávéház” Ernst M. Budapest p. 9-32)

Gyáni Gábor cikkében a „félnyilvánosság szférájaként” említi a kávéházakat, melyek az utca és az otthon intimitásának kereszteződései. Ahogy egy polgár belép egy kávéházba, elvágja magát a nagyvilág nyilvánosságától, viszont mégis ezek a helyek voltak a társasági élet legfőbb szinterei. Maga a kávéház egy polgári intézmény. (Forrás: Gyáni G. (1996) A kávéházba járó polgár Budapesti Negyed 12-13. (1996/2-3), p. 57-68)

### *2.3 Hol volt legkedvezőbb akkoriban üzlethelyiséget nyitni?*

A kávéházak többsége a társas-, bérházak aljában, két sugárút kereszteződésében, forgalmas csomópontokon, piactereken várták a vendégeiket, hiszen akkoriban sokak otthona nem volt megfelelő kondícióban. A zsúfolt, szűk lakásaikból menekültek el az emberek a kávéházak tágas, fényűző eleganciájába. Nagy panoráma üvegablakokon, vagy akár üvegfalakon lehetett betekintést nyerni az igazi nyüzsgő kávéházi kavalkádba, amiből persze a járókelő nem akart kimaradni. Később kialakultak a Café –Restaurant típusú vendéglátóhelyek, ahol már étel kerül az étlapra. Másik variáció a szálláshelyeken, különböző vendéglátóegységeken belüli nyitás volt. (Forrás: Grasl B. 2001. nov. 25. 2002. jan. 6. Kávéház budapesti bérházakban, illetve Saly N. (szerk.) „Budapesti nagykávéház” Ernst M. Budapest p. 33-56)

Az 1896-os millenniumi ünnepek idején épült ki a körút rengeteg tömbháza alagsorukban kávézókkal. Pl: 1888. Abbazia kávéház, 1894. New York Kávéház megnyitása, mely a nagypolgárság luxusintézménye volt. 1909. Hadik Kávéház, mely a kávéházi történelem egyik legkiemelkedőbb kávéháza. Magyarországon a kávéházak aranykora az 1867-es kiegyezéstől az I. világháborúig tehető, melynek virágzó kultuszát a két világháború eseményei teljesen szétrombolták. A II. világháború után átalakították, de leginkább megszüntették a demokrácia utolsó szabad pilléreit, melyek közé tartoztak természetesen a kávéházak is. A körüti kávéházakat a felismerhetetlenségig tönkreteszik, helyettük üzletek, bankok, posta, könyvesboltok, gyorséttermek nyílnak. Az államosítók eltörlik a

kávéházak bő 300 éven át építkező kultúráját. 1990-es rendszerváltást követően újra megindul a privatizáció, és elkezd teret hódítani a demokrácia. Újra nyílnak a régmúlt hangulatát idéző kávézók, kávéházak.

### **3. Alkalmazott kutatási technikák**

Szakdolgozati kutatásom alátámasztásaként a kérdőívet választottam, mert úgy gondolom, hogy ez a téma leginkább ezzel az eszközzel kutatható az összetettsége miatt. A kérdőív online módon volt elérhető a minél nagyobb kutatási minta elérése érdekében. Egy kérdőívet készítettem két nyelven (magyar-német), mind a magyar, illetve a német nyelvterületen élők elérése céljából. Ez nagyon hatásos volt, hiszen összesen 455 kitöltött kérdőív gyűlt össze. Ennek alapján kellően reprezentatív a minta. A kitöltés önkéntes és anonim volt és nagyrészt kötelezően kitöltendő kérdéseket tartalmazott, mellyel kiküszöböltem a sztenderizálást, pontosabb, közelebbi válaszokat kaphattam, így könnyebben összehasonlítható és jól mérhető eredményekkel dolgozhattam.

A kérdőívem több, nagyobb kérdéscsoportra tagolható, mint demográfiai adatok, kávéfogyasztási kérdések, illetve kávéházi kultúrához kapcsolódó kérdéskörök.

A kérdőív kitöltése során a válaszadó három útra terelődhetett. Az egyik ilyen út volt, ha az illető egyáltalán nem fogyaszt kávé. A második, ha fogyaszt, de nem jár el kávézóba, kávéházakba (ld. otthon, munkahelyen, egyéb). Illetve a harmadik, a kérdőív törzsét képező tömeg, ha fogyaszt és ezzel egyidejűleg ezt egy kávézóban teszi.

A demográfiai adatok megadása elengedhetetlen volt a későbbi konklúziók levonása érdekében, hiszen ezzel lehetett a válaszadókat csoportosítani az alábbi paraméterek segítségével, mint például nem, kor, lakhely, kereset és képzettség.

A kérdések kitértek a kávéházi vendég szokásaira onnantól kezdve, hogy honnan szerez tudomást egy kávéházzal, kávézóról, milyen szükségletei, elvárásai vannak a kávéházi vendégeknek, és magáról a vendég fogyasztói magatartásáról.

A kérdőív megalkotásakor a szakirodalmi forrásokon keresztül elért információk alapján írtam meg a kérdéseket, mivel szerettem volna, a végső eredményeket a múltbeli jellemzőkkel összevetni.



## Kutatás

A szekunder kutatást (szakirodalmi információk feltárása) egészítettem ki a primer kutatásom elkészítésével. Viszont a téma sajátosságának köszönhetően, a teljeskörű képet csak úgy érhettem el, ha magam is személyesen felkeresek minél több típusú kávézót és kávéházat. A személyes vélemények meghallgatását, több szakember, és kávéházban dolgozó alkalmazott saját tapasztalatait egybegyűrva kaptam egy összefüggő képet arról, hogy mi is zajlik manapság körülöttünk egy csésze fekete mellett.

### *3.1 Kávé, kávézás, mint fogalmak*

A kávé maga egy termék, melyet akár mi magunk is beszerezhetünk boltokban, hipermarketekben, egyéb helyeken. Majd ebből az alapanyagból otthon készítünk szemes, őrölt, instant, vagy akár kapszulás kávéitalt.

A kávézás pedig a szolgáltatás, melyet egy vendéglátóipari egységben vehetünk igénybe. Itt a kávéélményt vásároljuk meg, a hozzá tartozó környezettel, szakértelemmel és kiszolgálással.

### *3.2 Kávéház tulajdonságai, design, enteriőr*

A régi tradicionális kávéházaknak szigorú előírásoknak kellett megfelelniük:

- Minimum 150 m<sup>2</sup>-es alapterület, (a helyiség leginkább az utca szintjén található)
- 4 méteres belmagasság, (a szellőzést akkoriban még nem oldották meg, így a felszálló füst miatt volt erre szükség)
- Legalább 2 biliárdasztal
- Legyen meleg konyhájuk
- A pincérek senkit nem zavarhattak, még ha órákig ült is egy vendég kávéja fölött.

Az akkori kávéházak úgy funkcionáltak, mint egy „felnőtt napközi”, éjjel-nappal fogadták a vendégeiket, csak esténként zártak be egy pár órára, hogy friss levegővel szellőztessék át a helyiséget. A „csésze kávé” fogalma ismeretlen volt, mivel kis kannákban szervírozták az óriási főzőüstökben lefőzött kávé, amiből mindenki annyit tölthetett amennyihez éppen kedve volt. Akkoriban ízesítésként tej, méz, és cukor szolgált. Minden kávéháznak meg volt az adott egyedi ízvilága, mely a jellegzetes kávékeveréknek volt köszönhető. Íratlan szabály volt, hogy egy nőnek illetlen belépni egyedül. Feleségként, más rokon vagy esetleg egy barátnő társaságában már elfogadhatónak számított. Egy átlagos fővárosi polgárnak legalább négy kávéháza volt:

1. lakóhelyéhez közel, ahová reggelizni járhatott
2. munkahelyénél, ahová napközben ugorhatott be akár egy rövid kártyajáték erejéig
3. törzshely, a hétvégi, sokszor családi kávézások alkalmával
4. az esti kikapcsolódásokhoz

A kávéházakban a mai napig lehetősége van a vendégnek a nap minden szakában étkezni. Legfőbb étkezési időszaknak a mai napig a reggeli számít, így ez mindig is csúcspontot eredményez. Viszont a kínálati elemek között megtaláljuk ugyanúgy a meleg főételeket, desszerteket is.

Végül, de nem utolsó sorban egy kávéházra tekinthetünk bárként is. Nappal főleg az élénkítő, forró italok örvendenek népszerűségnek, de késő délutántól a kávéházi vendég előszeretettel fogyaszt el inkább egy pohár bort, korsó sört vagy akár egy alkoholos kávéitalt. Elterjedt a rum, konyak fogyasztása kávé mellé, de akad tojáslikőrrel, vagy akár narancslikőrrel is kávérecept.

### *3.3 Fűtés = Free Wifi*

Régen a kávéházak az otthoni lakáskörülményektől való elmenekülés miatt váltak nagyon népszerűvé, így egyre többen jártak oda, ami azt eredményezte, hogy a mindennapi szokásokká vált a kávéházba járás, így ott élték az emberek a közösségi életüket. Az információ megjelent az egyik kávézóba és délutánra már az egész

városban mindenhol arról értekeztek, eszmecseréltek a kávéház lakói. Manapság ezt a kor infrastrukturális fejlődésének köszönhetően az emberek az online világban élik. Az internet szerepe és a közösségi háló online világa miatt a kávéház elveszti fő szerepét. Az emberek viszont a mai napig megtartották ezt a szokásukat, hogy közösen beülnek egy feketére, ha más nem azért, hogy az ottani ingyenes internet elérhetőségnek hála újra „közösségi életet élhessenek”.

### *3.4 Konnektorok, laptopok, bensőséges iroda*

Jó dolgok egy jó kávé felett történnek. Sokan munka után az irodából kiszabadulva még itt folytatják az eszmecserét, vagy a projektmunkájukat. Rengeteg üzleti tárgyalás ma is inkább egy kávézóban bonyolódik le, talán azért is, mert sokkal mélyebb, bizalmasabb és nem olyan távolságtartó az atmoszféra, mint egy irodában.

A másik nagy vendégkört azok alkotják, akik tanulni járnak az ilyen környezetbe. Több kávéház, kávézó emiatt berendezésileg is alkalmazkodik a szellemi fejlődés elősegítéséhez, pl. ingyenes könyvolvasási lehetőséget biztosítanak vendégeik számára, illetve a szabad internet elérést.

Az újhullámos kávézók, illetve újabb kávézók többsége az asztalok többségéhez már eleve konnektort telepített vagy később átépítették a kávézót, ezzel is alkalmazkodva a kor igényeihez. Így még nagyobb törzsvendégkört alakítottak ki. A tradicionális kávéházak viszont ezzel nem tudtak lépést tartani és nem is igazán akarnak, így itt egy erős különválás lehetséges. Ezért is mondható ki az, hogy a régi kávéházak vendégköre mára már a turistákból és nem a helyi lakosságból tevődik inkább össze.

### *3.5 Verlängerter, großer Brauner, avagy mit is szeretne igazán a vendég?*

Míg régen ezek a klasszikusok megkérdőjelezhetetlenek voltak. Mindenki tudta, hogy mit jelentenek ezek a kifejezések, addig a mai köztudatban sajnos ezek összekeveredtek, így amikor ma egy vendég rendel, sokszor ő is megkérdezi, hogy vajon mit is értünk ez alatt, illetve rosszabb esetben, ha nem tisztázza le a pincér a rendelést, akkor később derül ki, hogy a vendég persze nem is ezt szeretne volna. Így utánajártam én is, hogy megkérdőjelezhetetlen tudást szerezzek. Elmentem a Bécsi

Kávémúzeumba, ahol készséggel kalauzoltak végig nemcsak a történelmen, hanem az elterjedt kávéspecialitásokon is. A Verlängerter hivatalosan hosszúkávét jelent, azaz az eszpresszót húzzák fel forró vízzel. A großer Brauner pedig dupla eszpresszó egy nagyobb csészében a tetején kávétejszínnel szervírozva. És létezik még a großer Schwarzer is, ami ugyanez tejszín nélkül.

### *3.6 Magyar Melange vs. Bécsi Melange*

Ehhez személyes élményem is köthető, hiszen számomra, hogy Melange és Melange között lehet különbség az első bécsi munkahetemen derült ki. Ugyanis, míg mi otthon mézzel az alján isszuk ezt, az egyébként nagyon is közkedvelt kávét (Ábrajegyzék: 12. ábra.), addig ennek a bécsi megfelelője egy évszázados receptúrára tekint vissza. A bécsi Melange egy eszpresszó felhúzza meleg tejjel és tejhabbal nagyobb csészében tálalva készül. Szóval, még az akár nemzetközinek vélt fogalmak között is lehet óriási különbség. Egy másik bécsi Melange fajta a Franziskaner, amit tejhab helyett tejszínhabbal szervíroznak.

Ezek voltak csak a legalapvetőbb klasszikusok, természetesen nagyon sok más kávéspecialitással találkozhatunk még, és ez napjainkig is csak tovább bővül. A legfontosabb, hogy vendéglátósként kötelességünk mindig tisztázni, hogy mit is szeretne pontosan a vendég, így megkönnyítjük a saját munkánkat is.

### *3.7 Bécsiek a szokás emberei*

Bécsben manapság teljesen összemosódik a bár, étterem és kávézó forma. Inkább csak a napszakokban különül el egymástól a fogyasztás milyensége. A komplexitás jellemző ezekre az üzletekre. A vendégek naponta akár többször is visszamennek egy nap újra és újra. Például megreggeliznek egy finom kávé mellett, ebéd után isznak még egy kávét, aztán munka után beülnek folytatni a számítógépükön a munkát, vagy más kollégákkal, szakemberekkel eszmecsérelnek az adott nap történéseiről egy pohár sör, bor társaságában. Ekkor már kötetlenebben, kreatívabban tudnak a munkára fókuszálni vagy épp a munkától elszakadni.

Tradicionalis kávéházakban inkább csak turistát találunk, már nem a bécsiek töltik meg. Ennek egyik oka a zsúfoltság, illetve a kávé minősége is meglepően silány. Valamint a tradicionalis kávézók megragadtak a múltat idéző korban, ami habár szerintem nem minden esetben negatív, ugyanakkor nem alkalmazkodnak a

jelen életviteléhez. Gondolok itt például arra, hogy egy tradicionális kávézóban hiába kutatunk konnektor után, nincs meg az infrastrukturális fejlődés és nem is nyitnak a világ felé.

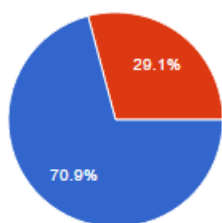
## 4. Eredmények

### 4.1 Online kérdőív kiértékelése

#### Magyar Változat

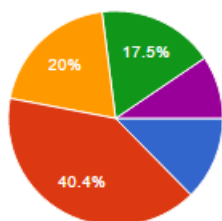
Az emberek többsége a vizuális típusba tartozik, köztük én is, így a kérdőívem magyarozatánál előszeretettel használtam kördiagramokat és skálás kiértékeléseket az átláthatóság és könnyebb megértés érdekében.

#### Az Ön neme:



Nő	202	70.9%
Férfi	83	29.1%

#### Az Ön életkora:

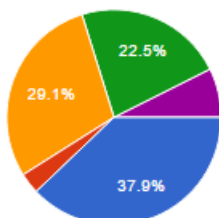


16-20	36	12.6%
20-25	115	40.4%
25-35	57	20%
35-50	50	17.5%
50 felett	27	9.5%

#### 1. grafikon: Nemek aránya és életkor megoszlás

A magyar kérdőívet 285-en töltötték ki, közülük 70,9% nő és 29,1% férfi. A legaktívabb kitöltő a 20 és 25 év közötti korosztály volt 115 fővel. Ezt követte a 25-35 év körüli korosztály, de minden korosztály hozta a minimum 10%-ot.

#### Hol él életvitelszerűen?

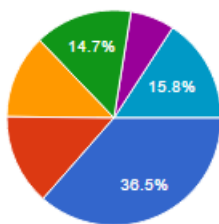


Budapest	108	37.9%
Béc	9	3.2%
Egyéb főváros/ nagyváros	83	29.1%
Kisváros	64	22.5%
Község, falu	21	7.4%

#### 2. grafikon Lakóhely megoszlás

A lakhely megadásánál a budapesti lakosok 37,9%-al az első helyen végeztek. Őket követték az egyéb fő-, nagyváros lakói.

#### Mennyi a havi nettó keresete?

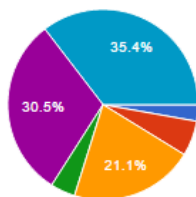


Tanulok/ Nem dolgozom	104	36.5%
100.000 Ft alatt	39	13.7%
100.000-150.000 Ft	36	12.6%
150.000-200.000 Ft	42	14.7%
200.000-250.000 Ft	19	6.7%
250.000 Ft felett	45	15.8%

### 3. grafikon Kereseti ábra

A válaszadók 36,5%-a tanuló vagy még nem dolgozik. Ezzel ellentétben a válaszadók második legnagyobb kategóriája 250000 FT felett keres havonta. Viszont a kérdőív minden kereseti kategóriáját szép számmal töltötték ki, ami azért előnyös, mert a későbbi következtetéseimet teszi megalapozottabbá.

#### Legmagasabb iskolai végzettsége



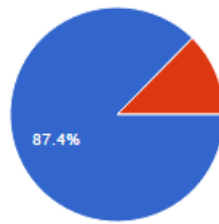
Alapfokú (8 általános)	8	2.8%
Folyamatban lévő középiskolai tanulmányok	17	6%
Érettségi	60	21.1%
Folyamatban lévő OKJ-s végzettség	12	4.2%
Folyamatban lévő felsőfokú tanulmányok	87	30.5%
Egyetemi/ főiskolai végzettség	101	35.4%

### 4. grafikon Végzettségi megoszlás

Legmagasabb iskolai végzettséggel az egyetemisták vitték a prímet. Itt a két kategória, akik még felsőfokú tanulmányaikat folytatják, és akik már rendelkeznek felsőfokú végzettséggel, összesen 65,9 %-ot tesznek ki.

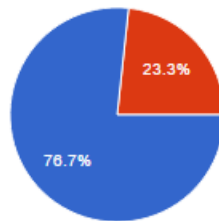
A következő két kérdés a sokaság felbontását szolgálta. El szerettem volna kerülni azt, hogyha valakit nem érint a kérdések egy része, akkor azzal ne is találkozzon, így minél gyorsabbá és érdekesebbé tudtam tenni a kérdőívemet. Ezt egyébként többen meg is köszönték a visszacsatolásnál.

### Szokott-e kávét fogyasztani?



Igen	249	87.4%
Nem	36	12.6%

### Jár-e kávézóba vagy kávéházba?

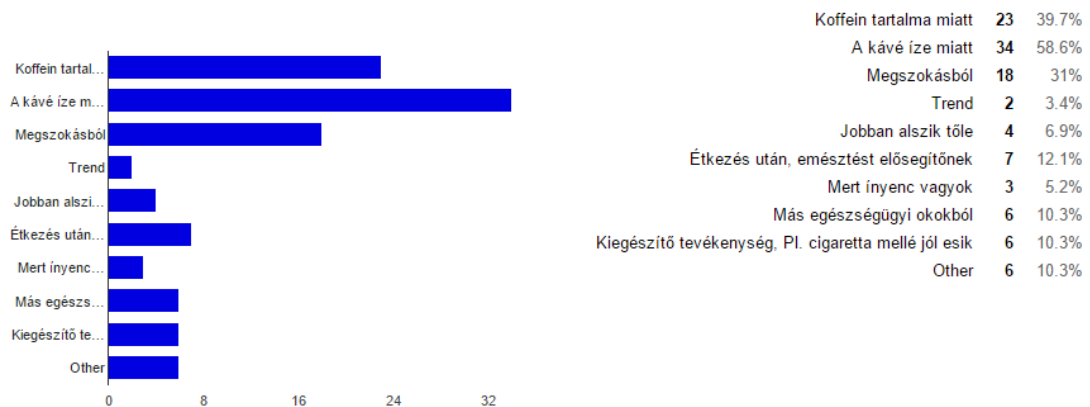


Igen	191	76.7%
Nem	58	23.3%

## 5. grafikon Csoportosító kérdések

Számomra nem okozott meglepetést, hogy a kérdőív kitöltők 87,4%-a, azaz 249 fő szokott kávét fogyasztani. Közülük 76,7%, azaz 191 fő kávézót vagy kávéházat is látogat.

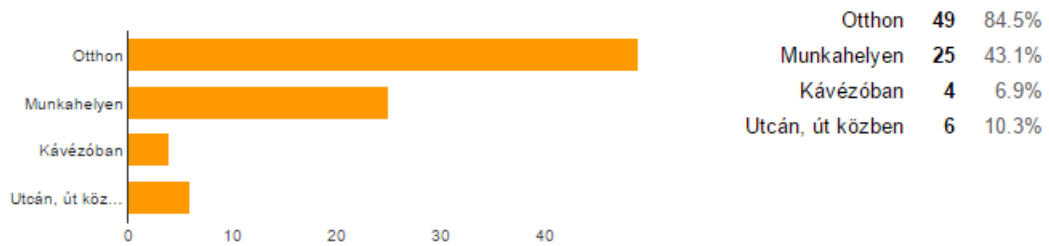
### Milyen célból fogyaszt Ön kávét?



## 6. grafikon Kávéfogyasztás motivációja



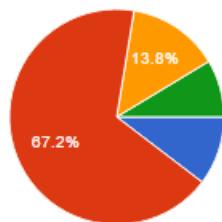
### Hol issza meg a kávéját?



### 7. grafikon Kávéfogyasztás helye

58 kitöltő, aki nem jár kávézóba, de iszik kávé, válaszában, hogy milyen célból fogyaszt kávé, leginkább a kávé íze miatt és koffein tartalma miatt válaszlehetőséget jelölte meg. Ők többnyire otthon vagy munkahelyükön fogyasztják el italukat, olyan környezetben, ahol nincs megfelelő infrastruktúra a kávék elkészítéséhez.

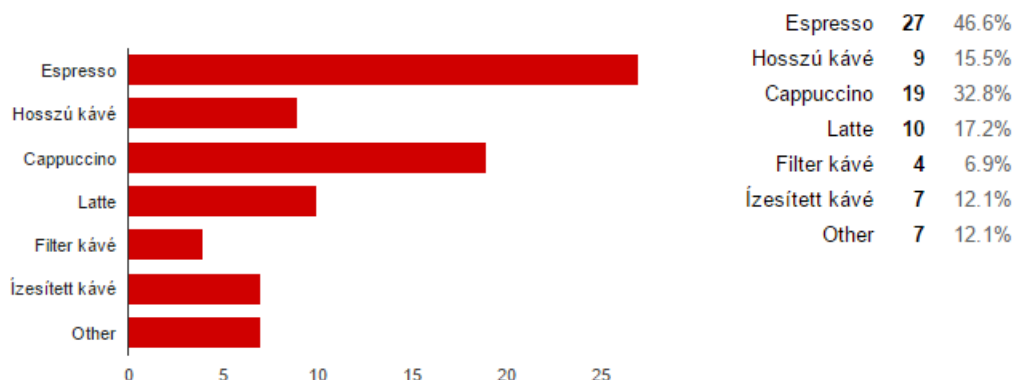
### Milyen gyakran fogyaszt kávé?



Változó	6	10.3%
Naponta	39	67.2%
Hetente többször	8	13.8%
Ritkábban	5	8.6%

### 8. grafikon Kávéfogyasztás gyakorisága

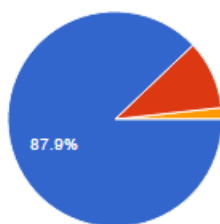
### Milyen kávé fogyaszt legszívesebben?



### 9. grafikon Legnépszerűbb kávéital

A válaszadók többsége napi gyakorisággal fogyaszt kávé, 2-3 csészevel, többnyire nap indítóként vagy az étkezések után. A legnépszerűbb kávéital típus az eszpresszó, ezt követik a tejes kávé italok.

### Mennyit költ kávéra per alkalom?



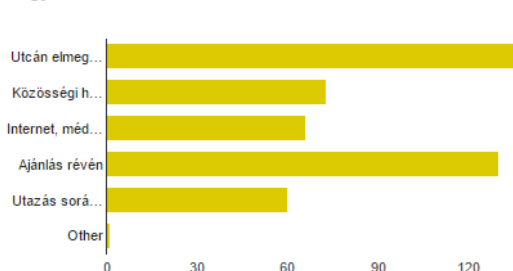
500 Ft alatt	51	87.9%
500-1000 Ft	6	10.3%
1000 Ft felett	1	1.7%

### 10. grafikon Kávéfogyasztás költsége

Egyáltalán nem meglepő eredmény az, hogy a legerősebb az 500 Ft alatti árkatégória, hiszen itt kilóskávékról, illetve munkahelyi kávézásról beszélhetünk, és a legtöbb cégnél ingyenesen biztosítva van az alkalmazottak számára a napi kávémenyiség.

A harmadik kérdőív szakasz tér ki a kávéházakat, illetve kávézókat látogatók szükségleteire, motivációira, és ezek az adatok egy jól értelmezhető képet mutatnak erről.

### Hogyan fedezi fel a kávéházakat?

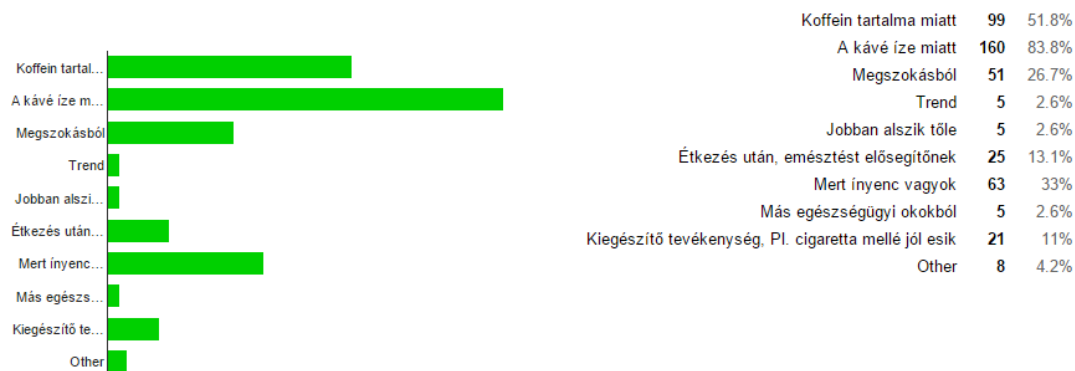


Utcán elmegy mellette, "becsábul"	136	71.6%
Közösségi hálón hallott róla	73	38.4%
Internet, média által	66	34.7%
Ajánlás révén	130	68.4%
Utazás során a helyi kultúra megismerése révén	60	31.6%
Other	1	0.5%

### 11. grafikon Kávéházak láthatósága

A kérdőív alanyai közül, azok, akik kávéházakat, kávézókat látogatnak, 136 ember az, akinek az utcán az üzlet előtt elhaladva megjön a kedve egy kávé ital elfogyasztására. A másik nagyon erős kategória, 130 fővel, akik az „Ajánlás révén” válaszopciót jelölték. Vagyis a mai napig nagyon fontos az, hogy egy kávézónak milyen is az utcaképe, ezt nevezném a legnagyobb marketingfogásának, ugyanis ezzel tudják leginkább megfogni a vendégeket.

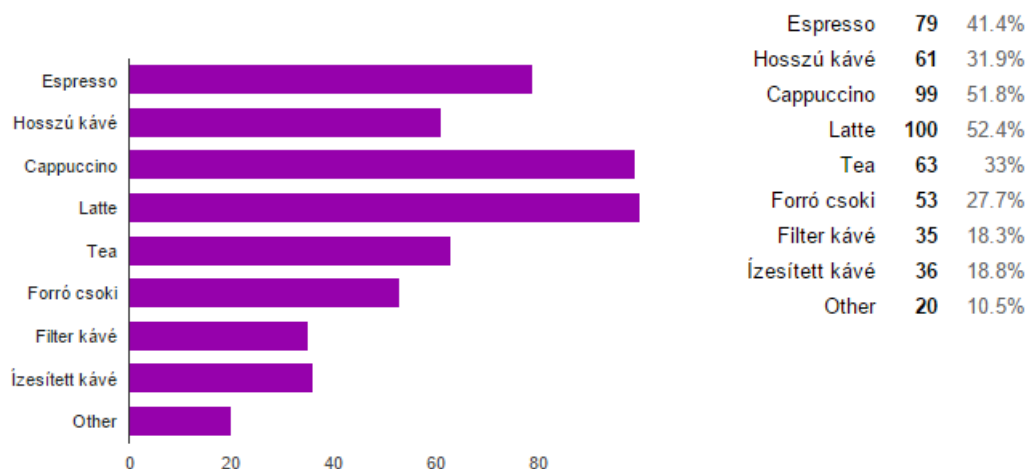
### Milyen célból fogyaszt Ön kávé?



### 12. grafikon Kávéfogyasztás célja

Ebben a vendégkör kategóriában is a kávé íze és a koffein tartalom miatt fogyasztanak inkább kávé, de itt már előtérbe került az „ínyc vagyok” kategória, mely jelzi, hogy itt már egy sokkal inkább a kávé minőségére is érzékeny kávéfogyasztói körrel találkozunk. És itt összehasonlítva a kávézóba nem járó csoporttal, többen is jelölték, az egyéb egészségügyi okokból, illetve az étkezés után, emésztést elősegítőnek opciókat.

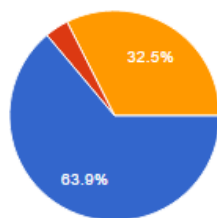
### Milyen italt fogyaszt szívesen?



### 13. grafikon Kedvenc italok

Ezen csoportnál viszont a tejes kávéitalokat, mint a latte, cappuccino összesen 199-en választották, amivel megelőzték a fekete kávéitalokat. Itt a kávék mellett megjelennek az egyéb forró italok is, mint a tea, forró csokoládé.

#### Helyben fogyasztja el vagy elvitelre kéri általában az italát?

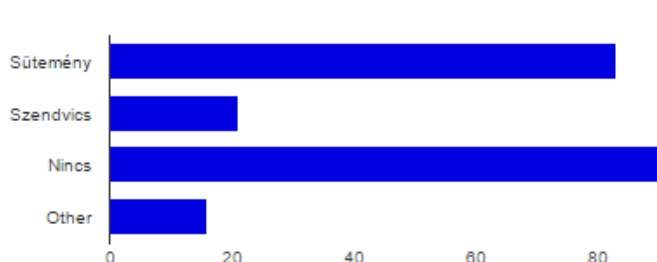


Opция	Count	Percentage
Inkább a helyszínen élvezem.	122	63.9%
Coffee to go!!! (elvitelre kérem)	7	3.7%
Mindkettő	62	32.5%

#### 14. grafikon Coffee To Go?

Ennek az eredménynek kimondottan örültem, és ugyanakkor meglepett, mert a kérdőív kezdetén azt sejtettem, hogy a rohanó életvitelünknek köszönhetően az „elvitelre kérem az italom” kategória erősen meg fog itt jelenni, ezt egyébként több kávézótulajdonos is megerősítette, viszont a kérdőívemet kitöltők 63, 9%-a inkább a helyszínen élvezi ki az italát.

#### Van-e olyan extra termék amit szívesen fogyaszt az italához?

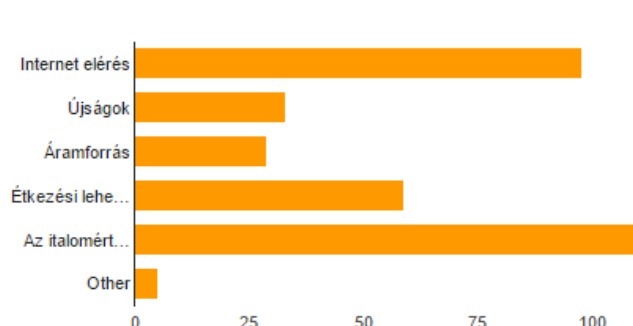


Opция	Count	Percentage
Sütemény	83	43.5%
Szendvics	21	11%
Nincs	91	47.6%
Other	16	8.4%

#### 15. grafikon Extra termékek

A kávéházat látogatók körében a legtöbben vagy nem választanak semmit a kávéitalukhoz, vagy süteményt fogyasztanak hozzá szívesen.

#### Milyen szolgáltatásokat vesz igénybe egy kávézóban/ kávéházban?



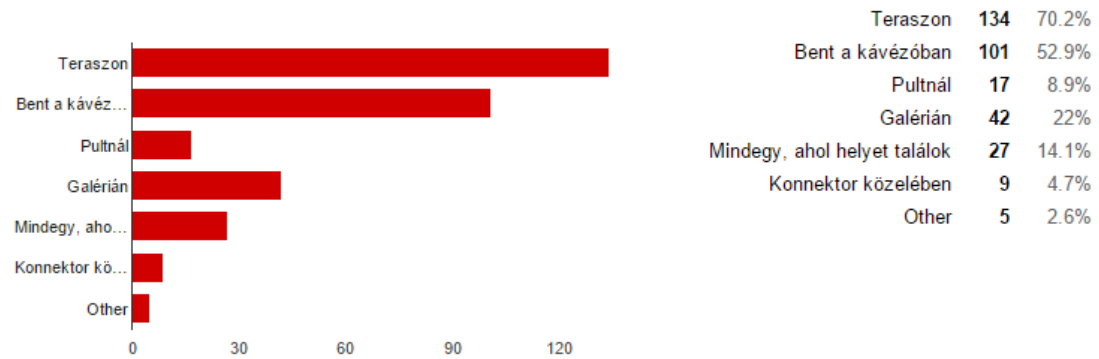
Opция	Count	Percentage
Internet elérés	98	51.3%
Újságok	33	17.3%
Áramforrás	29	15.2%
Étkezési lehetőség	59	30.9%
Az italomért megyek	110	57.6%
Other	5	2.6%

#### 16. grafikon Kávéházi szolgáltatások

Ez egy többválasztós kérdés volt, legtöbben az italukért mennek, de sokak számára vonzó az ingyenes internetezés lehetősége is. Mindössze 17,3%-uk

választotta az újságokat, ez köszönhető az internetes médiának is, de a régmúlttal összevetve, amikor is a kávéházak értékét abban mérték, hogy hányféle hírlapot nyújtanak vendégeik számára, ez nagyon elmaradt.

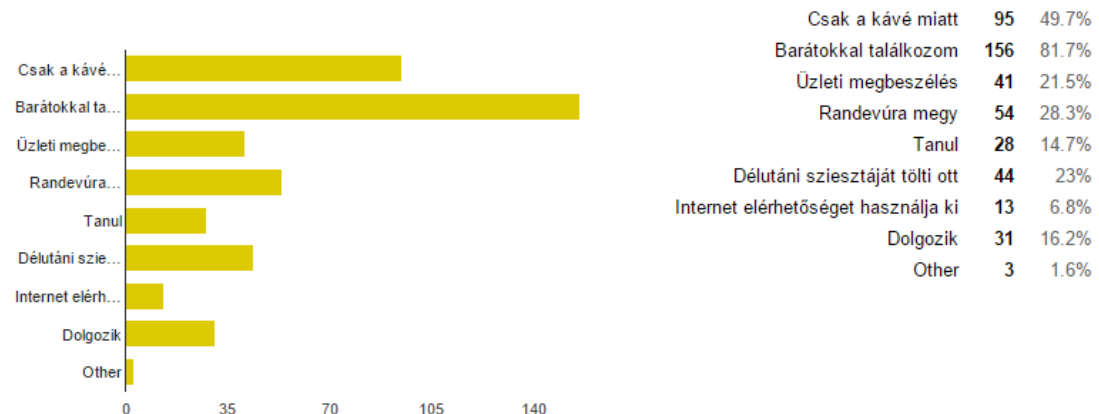
#### Hol fogyasztja el legszívesebben az italát?



#### 17. grafikon Hol issza meg a kávéját szívesebben?

A kérdőívet kitöltők 70,2%-a legszívesebben a teraszon fogyasztja el az italát, ezt követik azok, akik inkább bent isszák meg 101 fővel. A konnektor közelében választ, csak 9-en jelölték, ami azért érdekes, mert a kávézók többsége, úgy épült ki, hogy az asztalok többségénél az áramforrás biztosítva van. Mindez a mai korunknak követelményeként említhető.

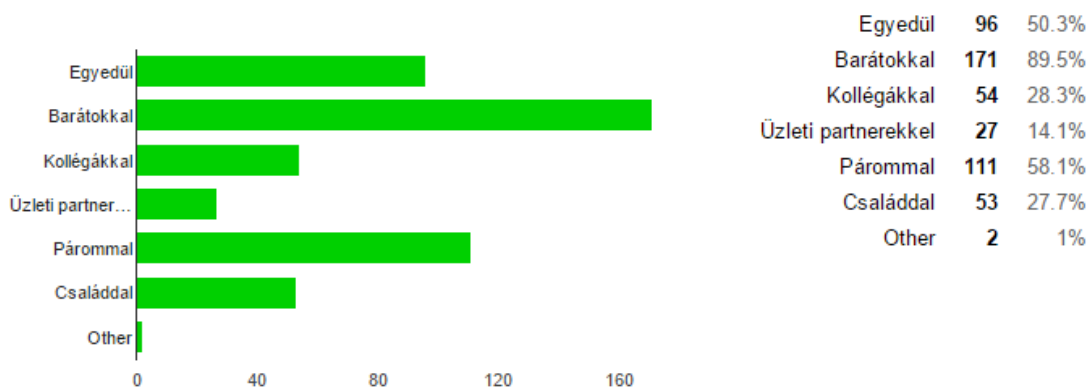
#### Leggyakrabban mit csinál ott? Miért megy el egy kávézóba?



#### 18. grafikon Miért látogat el egy kávézóba?

Ez is egy több válasz lehetséges kérdés volt. 156 fő, azaz 81, 6% barátokkal való találkozás miatt látogat el egy kávézóba és közel 50%, csak a kávé miatt. Itt legkevesebbet ért el az internet használati lehetőség, ami ugyancsak egy érdekes eredményt mutat a valósággal szemben.

### Kivel látogat el ilyen helyekre?



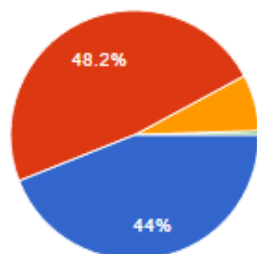
### 19. grafikon Kávéházi társasági élet

Barátokkal és párjukkal töltik el manapság szívesebben a kávéházban az idejüket az emberek. Viszont még így is 50%-os eredményt hozott az egyedül kategória.

### Átlagosan mennyi időt tölt el egy kávézóban?

A megadott eredményeket (191 db) átlagolva 1 óra 13 perc és 02 másodperc jött ki az átlagos kávézói tartózkodási időre. Amely mutatja, hogy a múlttal összehasonlítva jelentősen lecsökkent.

### Mennyit költ egy ilyen helyen alkalmanként?

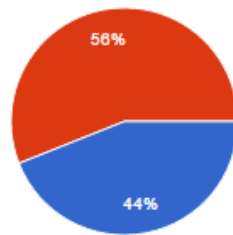


Költségtartomány	Szám	Arány
1000 Ft alatt	84	44%
1000-2000 Ft	92	48.2%
2000-5000 Ft	14	7.3%
5000 Ft felett	1	0.5%

### 20. grafikon Átlagos költség

Közel azonos eredményt ért el az 1000 Ft alatti (44%) és a 1000-2000 Ft közötti kategória (48,2%). És csak egy válaszadó jelölte az 5000 Ft feletti árkatóriát. Ez a magyar kávéházi átlagárakat is mutatja, illetve, hogy a kérdőívet kitöltők többsége tanul/nem dolgozik vagy nincs a magas kereseti kategóriában.

### Befolyásolják-e a kedvezmények, ajánlatok, akciók, hűségkártyák, hogy mit és hol fogyaszt?



Válasz	Szám	Arány
Igen	84	44%
Nem	107	56%

### 21. grafikon Befolyásoló kártyák, akciók

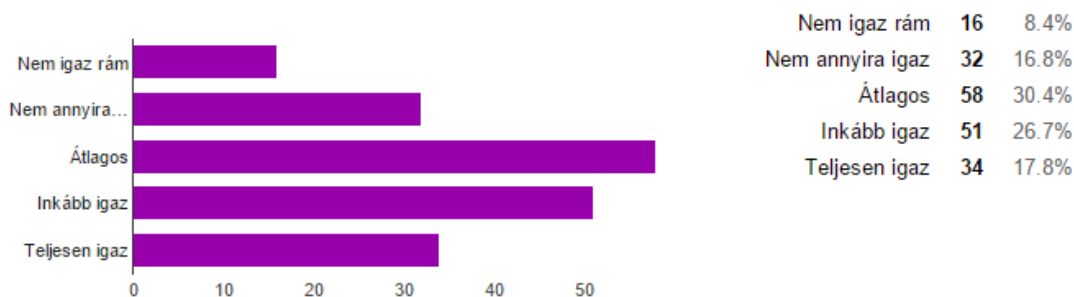
Ennél a grafikonnál jól elkülönül a két bázis, meglepő módon a többség, 56% a nemet válaszolta. 84 fő az, akit befolyásol pl. egy cappuccino-hoz járó ajándék sütemény a fogyasztásának kiválasztásában, vagy akár egy hűségkártya miatt ragaszkodik egy adott kávézóhoz.

### Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?

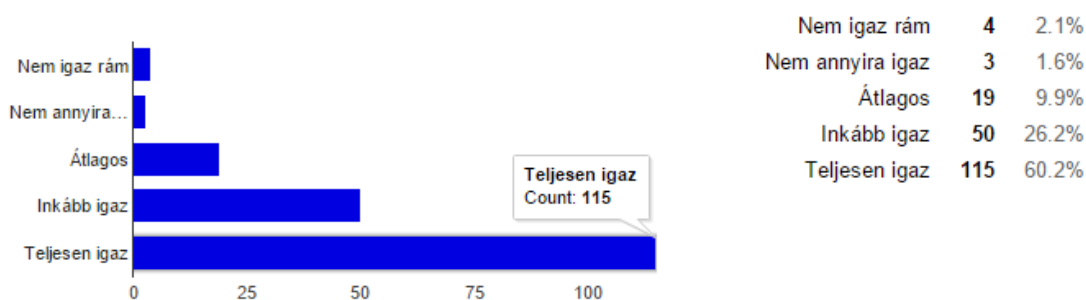
Az alábbi grafikonok jól értelmezhetően foglalják össze, hogy egy kávézót milyen aspektusokból választanak ki a fogyasztók? Ezek ajánlások lehetnek egy mai kávézó nyitásánál is:

- A többség számára a kávézó környéke, elhelyezkedése fontos.
- A kávé minősége alapkritériumként említhető.
- A kávé ára átlagos megítélési kategóriába esik, ami jelentheti azt is, hogy a vendég egy jó kávéért, kávézási élményért hajlandó többet kifizetni.
- A kávézó atmoszférája is fontos a kitöltők számára, hiszen többen jelölték az inkább igaz és a teljesen igaz választ.
- A szervíz minősége több mint 70%-uknak volt kiemelkedően fontos.
- A nyitvatartási idő egy teljesen középmezőnyt, azaz átlagos fontossági szintet ért el.
- A zene összességében az átlagostól az teljesen nem igaz rám válaszig terjedően hozta a magasabb eredményeket.

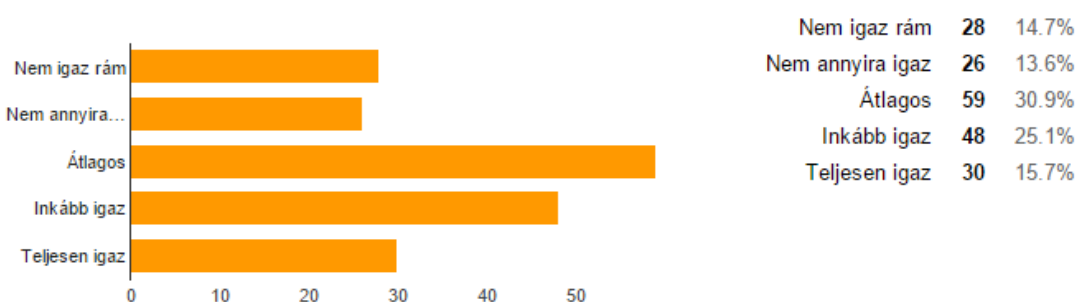
### Elhelyezkedés [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]



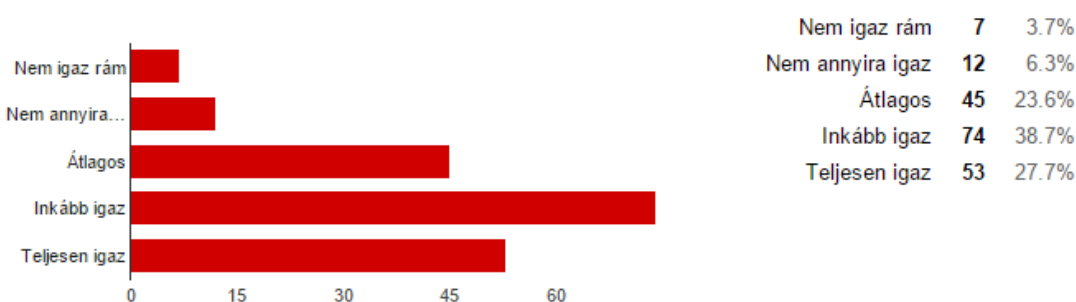
### Kávé minősége [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]



### Kávé ára [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]

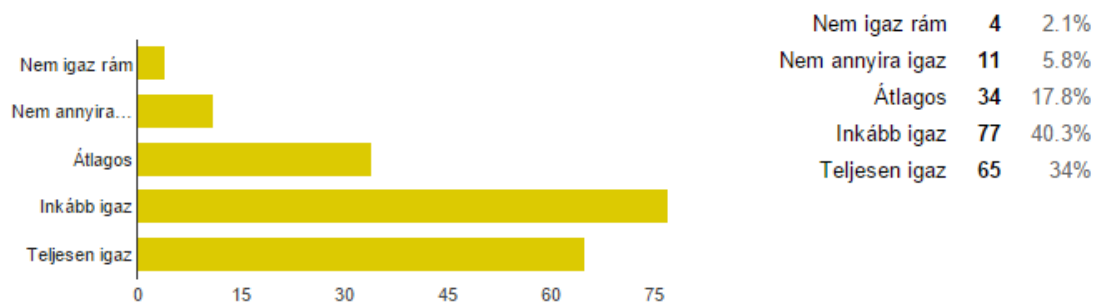


### Légkör,design [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]

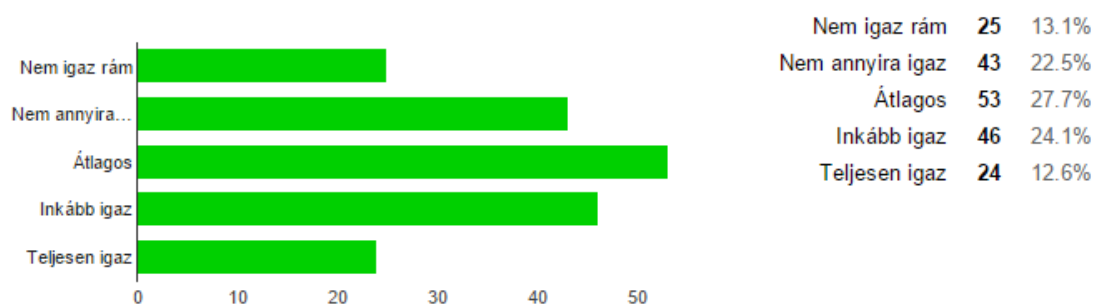




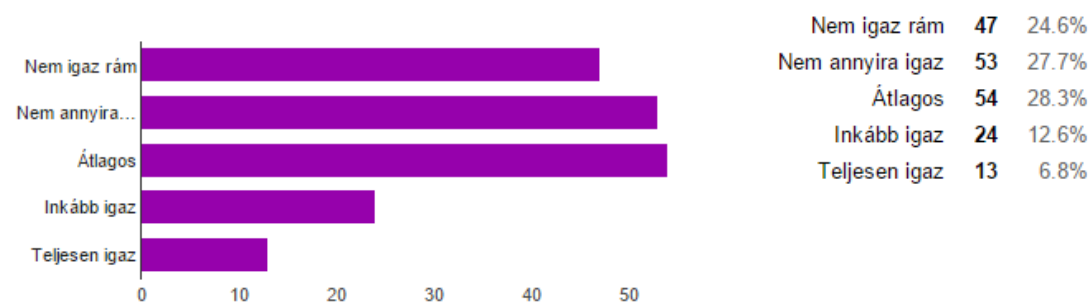
### Személyzet, kiszolgálás színvonala [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]



### Nyitvatartási idő [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]



### Zene [Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat?]



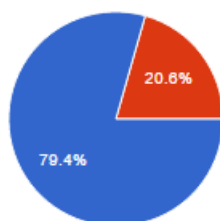
### Melyik a kedvenc kávézója? Hova jár el szívesen? Van-e esetleg törzshelye?

Ennél a kérdésnél meghagytam a kitöltőknek azt a szabadságot, hogy önállóan írják ide kedvenc helyeiket, ebből én is tudtam mérlegelni, hogy melyik kávézó népszerűbb mostanság. Örömmel vettem, hogy többen említették az általam kiválasztásra kerülő, meglátogatott kávézókat is. Minden eredményt itt nem sorolnék fel, csak a leggyakrabban említettek közül emelnék ki párat: Mc Café, Café Frei, Tamp&Pull, My little Melbourne, Kelet, Centrál Kávéház, Starbucks, Café Gottier, és még sokan mások.

### *Német verzió*

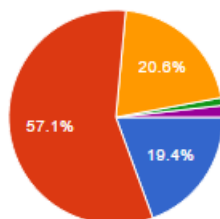
A német kérdőív kérdéseit és a hozzá megadott válaszokat szándékosan nem fordítom le, hiszen azok teljességgel megegyeznek a magyar változattal.

### Ihr Geschlecht:



weiblich	135	79.4%
männlich	35	20.6%

### Ihr Alter:

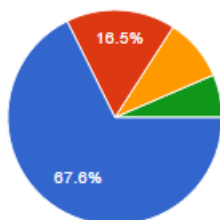


16-20	33	19.4%
20-25	97	57.1%
25-35	35	20.6%
35-50	2	1.2%
50+	3	1.8%

## 22. grafikon Nemek és az életkor aránya

A német nyelvű kérdőívet magas fölénnyel a nők töltötték ki inkább, 79,4%-kal. És az életkori megoszlás a fiatalok irányába billen el. Csupán 3% az, aki 35 év feletti. Emiatt az eredményünk egy kicsit torznak tekinthető, ha a teljes piacot akarjuk felmérni.

### Ihr Wohnort:

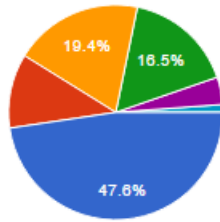


Wien	115	67.6%
Andere Hauptstadt/Großstadt	28	16.5%
Kleinstadt	16	9.4%
Dorf	11	6.5%

## 23. grafikon Lakhelyi megoszlás

A kitöltők többsége Bécsi lakos, 67, 6%, ami viszont egy nagyon jó arány, ahhoz, hogy a bécsiek szokásait mérjem fel ezzel a kérdőívvel.

#### Wie viel verdienen Sie pro Monat? (netto)

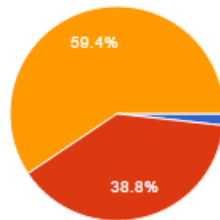


Ich studiere noch/ Arbeitslos	81	47.6%
weniger als 500 Euro	19	11.2%
500-1000 Euro	33	19.4%
1000-1500 Euro	28	16.5%
1500-2500 Euro	7	4.1%
mehr als 2500 Euro	2	1.2%

#### 24. grafikon Kereseti megoszlás

Majdnem 50%-ot éri el a még tanuló vagy nem dolgozó kategóriának aránya. Viszont Bécshez mérten itt magasabb kereseti példák voltak megadva. De még így is a kitöltők többsége havonta a minimálbért vagy annál egy kicsit többet keres, ez a sokaság 36%-át teszi ki összesen.

#### Ihre höchste Ausbildung/ Schulbildung

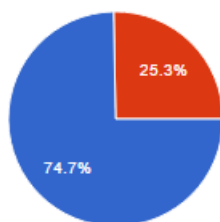


Grundschule	3	1.8%
Mittelschule	66	38.8%
Hochschule/ Universität	101	59.4%

#### 25. grafikon Képzettség

A végzettséget tekintve, viszont itt is az egyetemisták foglalják el az első helyet 101 fővel.

### Trinken Sie gern Kaffee?



Ja	127	74.7%
Nein	43	25.3%

### Gehen Sie ins Café oder Kaffehaus gern?

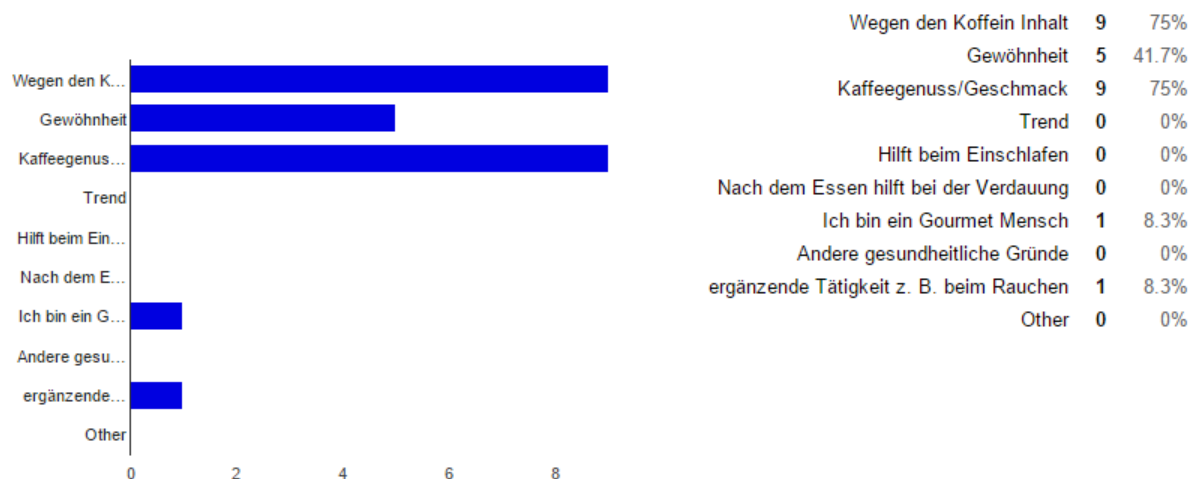


Ja	115	90.6%
Nein	12	9.4%

### 26. grafikon Csoportosító kérdések

A két csoportosító kérdésre, itt is a magyarokhoz hasonlóképpen, csak egy kicsit magasabb százalékban fogyasztanak az emberek kávé és közel 91%-uk szívesen megy el egy kávézóba, kávéházba.

### Was ist der Grund dafür, warum Sie Kaffee trinken?

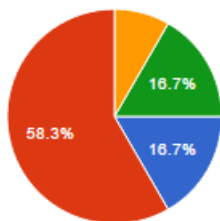


### 27. grafikon Kávéfogyasztás okai

Akik nem járnak el kávézóba, egy nagyon kis létszámú kört alkotnak, ez az eredményeken is nyomot hagy, hiszen nincs meg maga a kellő sokaság. Ugyanúgy 9 fő jelölte meg a koffein tartalmat és a kávé ízét, mint legfőbb kávéfogyasztási okot.

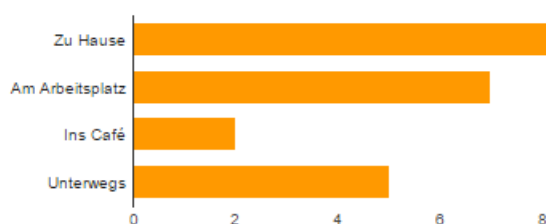
És csak egy ember az, aki kiegészítő tevékenységként iszik kávé, pl. egy cigaretta mellé.

#### Wie oft trinken Sie Kaffee?



Unterschiedlich	2	16.7%
Täglich	7	58.3%
Mehrmals in der Woche	1	8.3%
Selten	2	16.7%

#### Wo trinken Sie Ihr Kaffee?

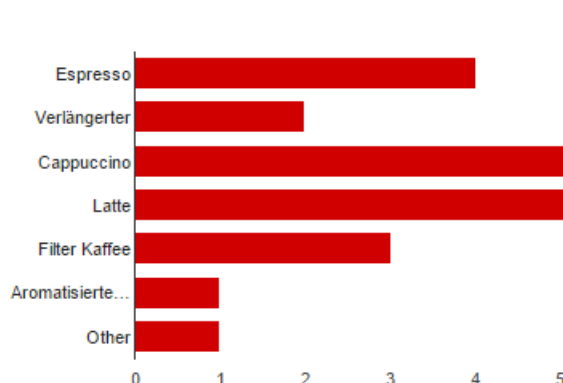


Zu Hause	10	83.3%
Am Arbeitsplatz	7	58.3%
Ins Café	2	16.7%
Unterwegs	5	41.7%

28. grafikon Gyakoriság és helyszín

A válaszadók átlagosan 1-2 csésze kávé fogyasztanak naponta, és mindezt legtöbbször otthon teszik vagy a munkahelyükön, így itt is a nem megfelelő infrastruktúrával és rosszabb minőséggel találkozhatunk.

#### Welche Kaffeesorten konsumieren Sie gern?

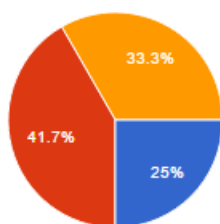


Espresso	4	33.3%
Verlängerter	2	16.7%
Cappuccino	6	50%
Latte	6	50%
Filter Kaffee	3	25%
Aromatisierter Kaffee	1	8.3%
Other	1	8.3%

29. grafikon Legnépszerűbb kávéital

Az otthon vagy munkahelyen kávézóik körében a tejes kávéitalok töltik be a legnépszerűbb szerepet, és őket követik a fekete kávék.

### Wie viel geben Sie für einen Kaffee gelegentlich aus?

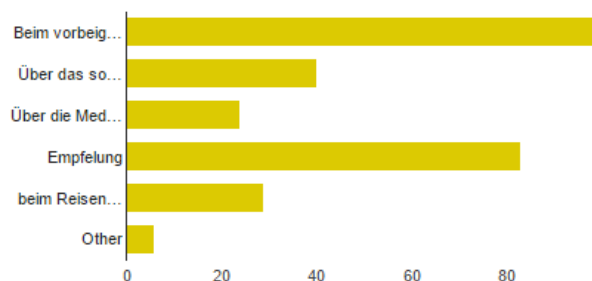


Weniger als 1 Euro	3	25%
Zwischen 1-2 Euro	5	41.7%
Mehr	4	33.3%

### 30. grafikon Mennyit költ kávéra?

Az osztrákok többsége viszont a magyarokkal összehasonlítva, magasabb összeget költ kávéra.

### Wie sind Sie auf die Kaffeehäuser oder Café aufmerksam geworden?

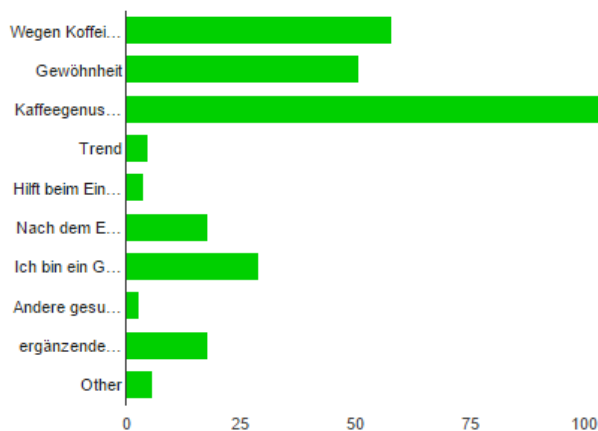


Beim vorbeigehen eines Café	99	86.1%
Über das soziale Netz	40	34.8%
Über die Medien	24	20.9%
Empfehlung	83	72.2%
beim Reisen die andere Kultur kennenlernen	29	25.2%
Other	6	5.2%

### 31. grafikon Kávézók láthatósága

A kávézókat, kávéházakat látogatók csoportja, nem meglepő módon szintén az utcáról csábul be egy ilyen vendéglátóegységbe (86,1%), de itt magasabb az ajánlás jelentősége (72%).

### Was ist der Grund dafür, warum Sie Kaffee trinken?

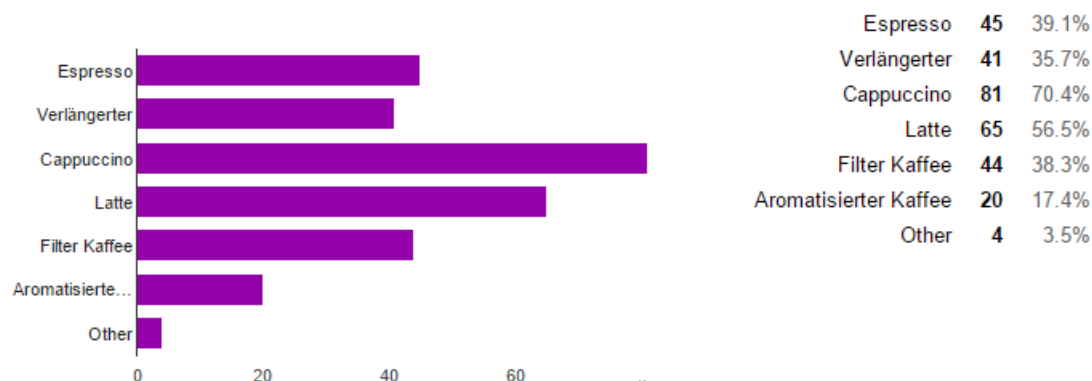


Wegen Koffein Inhalt	58	50.4%
Gewöhnheit	51	44.3%
Kaffeegenuss/Geschmack	104	90.4%
Trend	5	4.3%
Hilft beim Einschlafen	4	3.5%
Nach dem Essen hilft bei der Verdauung	18	15.7%
Ich bin ein Gourmet Mensch	29	25.2%
Andere gesundheitliche Gründe	3	2.6%
ergänzende Tätigkeit z. B. beim Rauchen	18	15.7%
Other	6	5.2%

### 32. grafikon Miért fogyaszt kávéét?

90, 4%-kal a kávé íze lett a legfontosabb ennek a vendégkörnek, majd ezt követik a koffein tartalom és a megszokás válaszok közel 50%-kal.

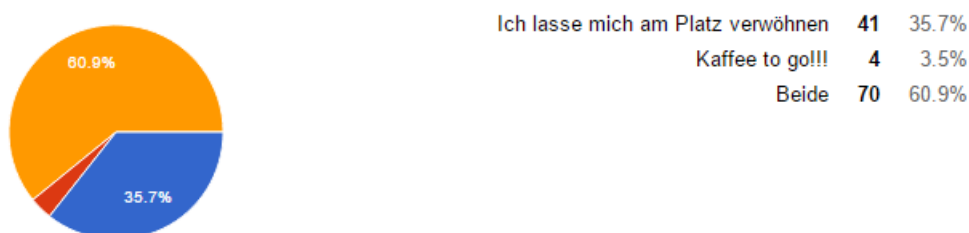
#### Welche Kaffeesorten konsumieren Sie gern?



#### 33. grafikon Legnépszerűbb kávéital

Összességében, ahogy a kutatásaimból is kiderült az osztrák kávézási szokásokra jellemzőbb, hogy a tejes kávéitalok a kedveltebbek. Ezen grafikon ezt jól mutatja. Viszont a magyar kitöltőkkel ellentétben magasabb a filter kávék népszerűsége (38,3%)

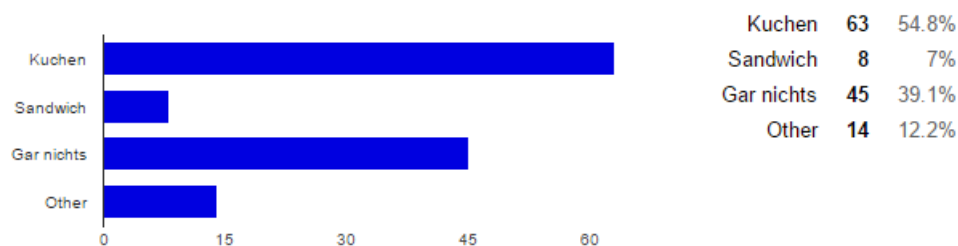
#### Trinken Sie am Platz oder nehmen Sie Ihr Getränk mit?



#### 34. grafikon Kaffee to go?

Ezen ábra jól mutatja, hogy a válaszadók többsége nem tudta konkrétan kinyilatkoztatni, hogy a helyszínen élvezni vagy elvitelre kéri italát, így a legmagasabb értéket, 61%-kal a mindkettő kategória érte el. Ezt az is befolyásolhatta, hogy a kérdőívet nagyobb számban fiatal egyetemisták töltötték ki, akik életmódjára pont ez jellemző. Olykor több órát ücsörögnek az italuk felett is, de amikor sietős csak egy Kaffee, to go-ra marad idejük.

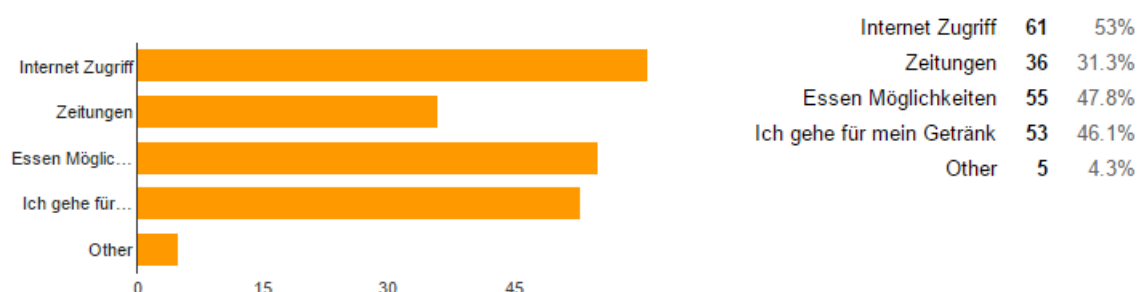
### Gibt es ein Produkt das Sie gern zum Kaffee nehmen?



### 35. grafikon Extra termékek

A bécsiek édesszájúak, így nem meglepő ez az eredmény, hogy 54, 8%-uk szívesen vásárol süteményt a kávéitaluk mellé. A másik erős kategória csak kávéért látogat el ilyen vendéglátóhelyekre.

### Welche Dienstleistungen nehmen Sie im Café/Kaffeehaus in Anspruch?



### 36. grafikon Kávézói szolgáltatások

A három fő igénybe vett szolgáltatás az internet elérés, az ételfogyasztás és maga az italfogyasztás, ami jól jellemzi a mindennapos szokásokat a többségében Bécsben élőknel.

### Wo gönnen Sie sich Ihr Getränk am liebsten?

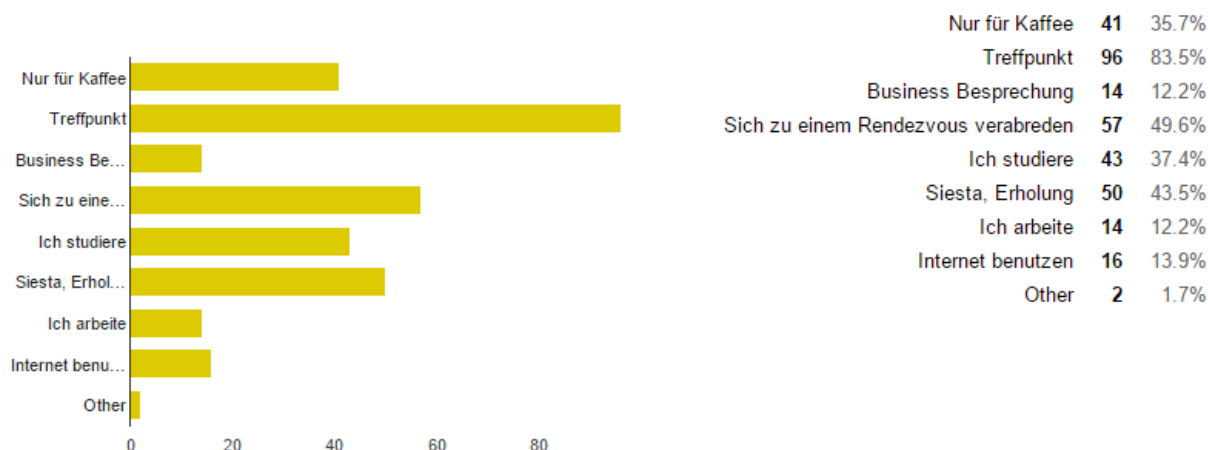


### 37. grafikon Hol fogyasztja el szívesen az italát?

A magyar eredményekhez képest, itt többen szeretnek bent ülni egy kávézóban, mint a teraszon elfogyasztani az italukat, de a különbség elenyésző, mindössze 10%.



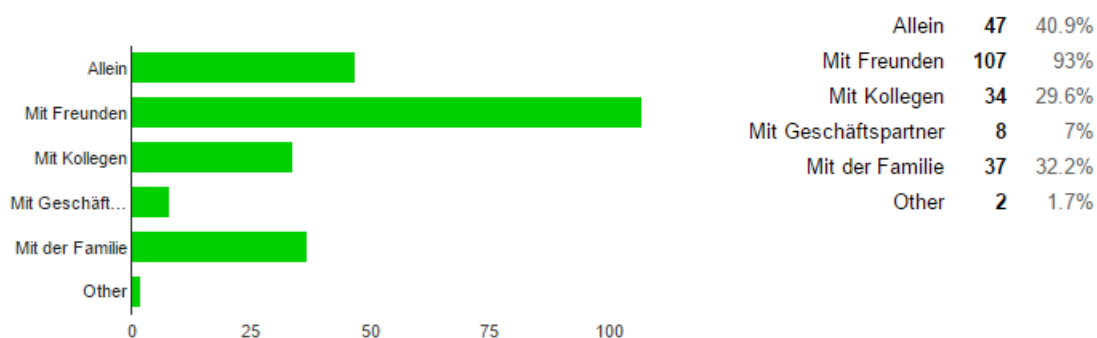
### Warum gehen Sie meistens ins Café? Und was machen Sie da?



### 38. grafikon Kávézói tevékenységek

Találkozáshelyként, sőt akár randevú helyszíneként a legkimagaslóbb egy kávézó látogatási motivációja. ezt követi a pihenés, kikapcsolódás élménye, amit 50 fő is megjelölt.

### Mit wem gehen Sie meistens dorthin?



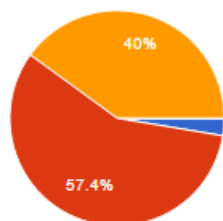
### 39. grafikon Kávézói társaság

Ausztriában a többség inkább barátokkal látogat el egy kávé meginni egy kávézóba, 107 fő állítása szerint. Ezt követi az egyedül kategória 47 fővel, majd a kollégákkal, 34 fővel.

### Wie viel Zeit verbringen Sie dort durchschnittlich? (Átlagos tartózkodási idő)

Az osztrák kérdőívet kitöltők átlagos kávéházban tartózkodási ideje 1:30:13, 103 fő által. Ami kicsivel meghaladja időben a magyar kérdőív átlagát. De még eszerint is sokkal kevesebb időt töltenek el a mai vendégek egy kávézóban, mint a régi szép időkben.

#### Wie viel Geld geben Sie im Café gelegentlich aus?

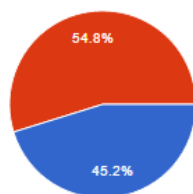


Kategorie	Anzahl	Prozent
Weniger als 2 Euro	3	2.6%
Zwischen 2-5 Euro	66	57.4%
Zwischen 5-10 Euro	46	40%
Mehr	0	0%

#### 40. grafikon Kávéházi költés

Természetesen a külföldi árak magasabbak, de így is meglepő eredménynek mondható, hogy 40%-ot ért el a 5-10 Eurós árkatégória, mivel a kérdőívet kitöltők többsége nem kereső személy. A legerősebb eredmény pedig a 2-5 Euró között található, ami betudható annak, hogy egy kávé ára 3-4 euró között mozog átlagosan Bécsben.

#### Sind Sie mit den Sonderangeboten, Kundenkarten oder mit Ermäßigungen zu beeinflussen, was und wo konsumieren Sie?



Kategorie	Anzahl	Prozent
Ja	52	45.2%
Nein	63	54.8%

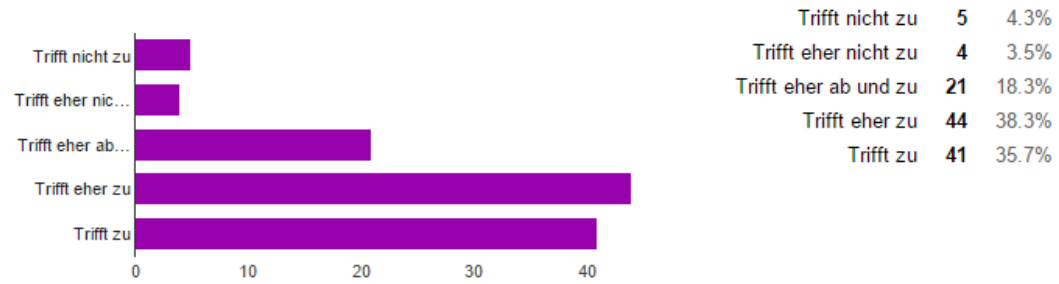
#### 41. grafikon Befolyásolják-e a kedvezmények, hűségkártyák a fogyasztást?

Nagyjából itt is fele-fele arányban befolyásolja a fogyasztót egy akció, vagy egy hűségkártya a választásában. Ebben nincs számottevő különbség a német és a magyar ajkúak között.

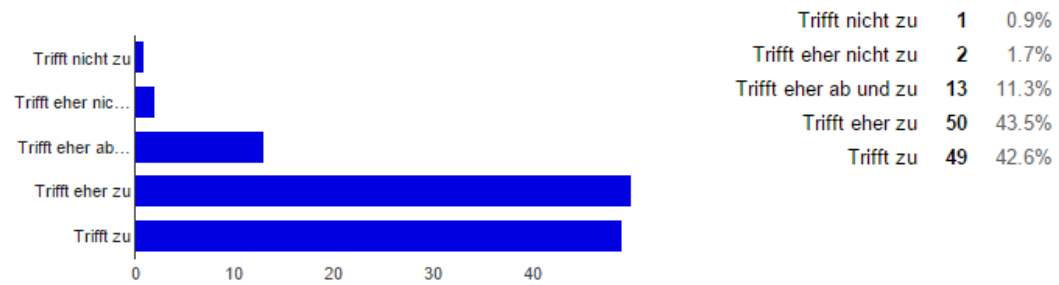
Az alábbi grafikonok szintén jellemzik a kávéház, kávézó fontosnak megítélt jellemzőit.

- A kitöltők 74%-ára igaz az, hogy számít neki egy kávézó elhelyezkedése.
- És egy kicsit magasabb 86, 1% az, akinek a kávé minősége a legfontosabb.
- A kávé ára átlagosan nem befolyásoló tényezőként van említve.
- A kávézó enteriőrje viszont a fogyasztói réteg közel 80%-ának fontos befolyásoló tulajdonság.
- A személyzet, kiszolgálás színvonala inkább igaz az emberekre.
- Így jelölték meg a nyitvatartást is.
- A zene viszont itt sem számít alapkritériumnak.

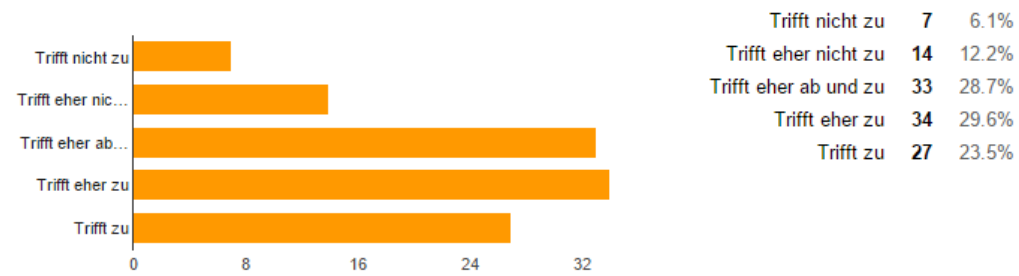
**Die Lage [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]**



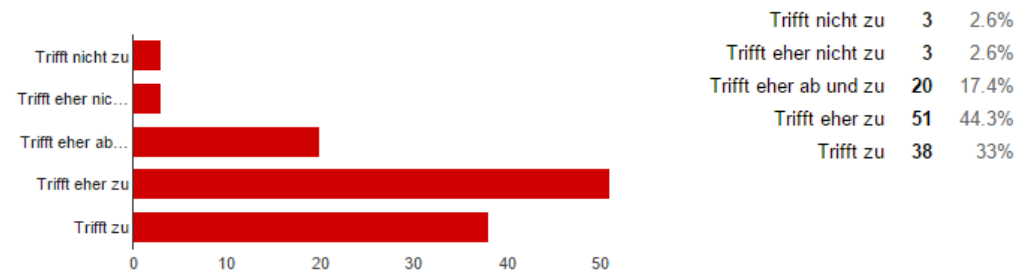
**Qualität vom Kaffee [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]**



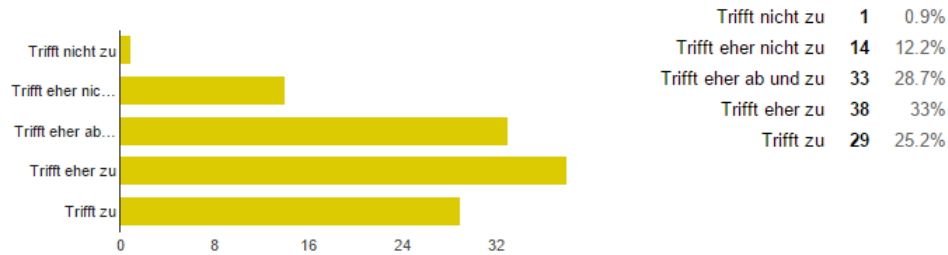
**Preis vom Kaffee [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]**



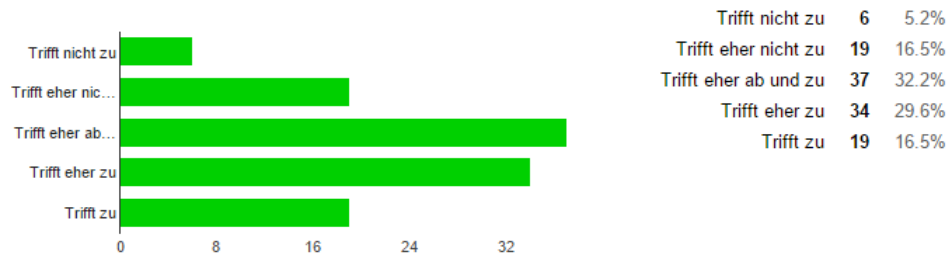
**Die Atmosphäre, Design [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]**



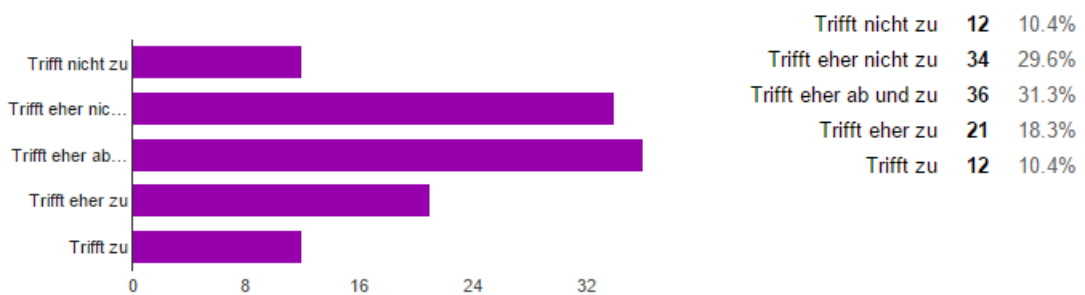
### Personal, Niveau der Bedienung [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]



### Öffnungszeit [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]



### Musik [Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen?]



### Wo gehen Sie gern hin? Haben Sie vielleicht einen Stammplatz? (Kedvenc hely)

Legtöbbet említett törzshelyek Bécsben: Starbucks, Himmelblau, Mc Café, Alt Wien, Kaffee Fabrik, Coffee Pirates, Motiv, Aida Latte Grande, Frei Raum és más egyéb kicsi kellemes kávézó, ezt így mint fogalom többen használták.

### 4.2 Személyes látogatások - Kávéházak bemutatása

*Mindegyik kávéháznak megvan a maga bukéja, íze, de mégis ugyanazt a nemes célt szolgálják.*

Két fejezetre tagoltam ezt a részét a dolgozatomnak: közel azonos jellemzők alapján mutattam be mindkét főváros általam személyesen meglátogatott kávézóit. Szándékosan nem a sztenderdekre épülő franchise kávézókat kerestem meg, hanem próbáltam a kávézók tengeréből, olyan gyöngyszemeket kihalászni, amelyek a már vizsgált jellemzőkkel bírnak és egyediségük miatt különleges értéket mutatnak. A

szempontok eltérésének oka az volt, hogy olykor több információt sikerült megtudnom a személyzettől vagy a főnökségtől, hiszen nyitottabbak voltak az információ átadására. A főbb megfigyelési szempontjaim a következők voltak:

- Alapadatok (Pl. Név, nyitva tartás)
- Hol található, mennyire frekventált helyen?
- Kínálat
- Árak
- Vendégkör összetétele, célközönség
- Milyen értéket képvisel, franchise, egyéni vállalkozás
- Hitvallás, szlogen
- Milyen technológiákat használ?
- Szolgáltatásai
- Enteriőr, berendezés látványkávészó-e?
- Kávét honnan szerzi be? Pörkölés?
- Termékek
- Szezonális vagy egész évben (trendben van-e)
- Milyen fórumokon hirdetik magukat, marketing
- Személyzet
- Személyes vélemény

### ***Bécsi látogatásaim***

Egy osztrák éves szinten átlagosan 8-9 kg kávét fogyaszt, fejenként és naponta majdnem három csészével iszik a lakosság 90%-a. Sok, de arra kevés, hogy a nagy kávéfogyasztó nemzetek top 10-es listájára felkerüljenek. Ez még Európában sem ment, pedig a bécsiek kávéfüggők. Nem új keletű rajongás ez és nem is furcsa egy olyan városban, mely a kávéházi kultúrájáról ismert világszerte. Ezt még az UNESCO is elismerte, amikor a bécsi kávéházakat, közülük legalábbis 48-at, melyek

őrzik a régi tradíciókat és a kávéházi kultúrát különösen nagy becsben tartják, a kulturális világörökségek listájára felvette. (Forrás: [http://becsifekete.blog.hu/2015/09/29/mi\\_a\\_becsiek\\_kedvenc\\_itala\\_tippeljen](http://becsifekete.blog.hu/2015/09/29/mi_a_becsiek_kedvenc_itala_tippeljen), letöltve 2015. 10. 02.)

A bécsi kávé háttérében egy történelmi birodalom, az Osztrák-Magyar Monarchia áll. Nem Ausztriáról híresült el, hanem pusztán a fővárosáról. A titok valójában a pörkölésben rejlik. A bécsi pörkölés egy rövidebb, világosbarna pörkölésnek számít, mellyel egy kellemes, savanykás ízt érnek el. A világon máshol fogyasztott kávékkal összevetve egy sokkal édesebb változatról beszélhetünk, amelynek másik oka lehet a méltán híres bécsi cukrászipar hatása is. A bécsiek igazi kávékultúrát alakítottak ki, melyből turisztikailag ma is jól megélnek, viszont sajnálatos módon elég ritkán találkozhatunk igazi bécsi, de tovább megyek jó minőségű kávéval. Az utóbbi években elindult itt is egy mozgalom, hogy a felvevőpiaccal megismertessék a minőségi kávézás fogalmát. Az így létrejövő vállalkozó szellemű kávézók egy közös támogató csoportot alkotnak, melynek neve az Independent Coffee Vienna. (Forrás: [www.afraidofus.com/independent-coffee-vienna/](http://www.afraidofus.com/independent-coffee-vienna/) letöltve: 2015.10.20.)

### *1. Café Votiv*

Bécs I. kerületében, a Reichsratsstrasse 17. szám alatt találjuk meg, ami azt jelenti, hogy a Rathaus (városháza) és az egyetem szomszédságában. Hétfőtől péntekig 8 órától 23 óráig, szombatonként 9.30-tól 21 óráig, vasárnap és ünnepnapokon 9.30-tól 21 óráig élvezhetjük a hely szellemét. Az egyetemi szünet alatt pedig rövidített nyitva tartással üzemelnek.

Minden megtalálható náluk, amit csak szem, száj kívánhat. Bőséges étel-, és italválaszték. Pl. Tésztafélék, hamburgerek, 12 féle reggeli választék, levesek, főételek, ami közül nem hiányozhatnak a bécsi specialitások, rengeteg desszert és heti menükínálat, ami hétköznaponként 11 és 15 óra között mindössze 5, 60 Euroért választható. Hozzá italok közül csapolt sör, üveges sörök, 9 -féle fröccs, borok, pezsgő és egy pár klasszikus koktél mellett megtaláljuk a tipikus bécsi kávéválasztékot, sokféle teát és forrócsokit és bő alkoholmentes italkínálatot is.

Bécsi árakhoz mérten egy nagyon elfogadható árkatóriát képviselnek, főleg az egyetemista vendégkör megtartása miatt is.

Az elhelyezkedése miatt adott volt, hogy a célközönség az egyetemista kör. Így minden tevékenységükkel őket próbálják megfogni, nagyon nagy sikerrel. Elérhető szolgáltatásai: étkezési lehetőség és bőséges italkínálat, ingyenes Wifi elérés, újságok, terembérlés.

A panoráma ablakok miatt gyönyörű kilátás nyílik az utcafrontra, ahol az állandó nyüzsgés élményét kapjuk akár egy csendesebb napon is, de akárcsak a régi kávézókra jellemzően az utca embere is becsábul, ha betekintést nyer a benti kávéházi hangulatba.

A kávézó fiatalos, modern, frissen felújított. Sok asztal miatt kicsit zsúfolt élményt kelt, de szükség van rá az állandó nagy tömeg miatt. Tehát ezeket a székeket ki is használják. Két részre van osztva az egész kávézó; egy nagyobb dohányzó, illetve egy nemdohányzó részre, amit egy üvegajtó választ el. A székek több óra eltöltése után is hihetetlenül kényelmesek, ez is elősegíti az egyetemisták ideszoktatását, hiszen jobb itt tanulni. Ezek mellett van egy kisebb különálló termük, amit akár le is foglalhatunk. A falon fekete fehér képek, illetve egy két régmúltot idéző grafika található, több közülük kávéval kapcsolatos.

Legforgalmasabb időszak mindenképpen az egyetemmel köthető össze, hiszen a vendégkör 80 %-át ők alkotják. Erős marketing tevékenységre nem nagyon szorulnak rá, hiszen az egyetemisták egymás között adják tovább a hely híret, így sosem kopik el a vendégkörük. Viszont ami ötletes, hogy az ingyenes internet eléréshez a hálózatra csatlakozás után a kávéház honlapja jelenik meg, ahol nagyon átláthatóan kapunk meg minden hasznos információt.

A személyzet tagjai egytől egyig barátságos, készséges, ha kérdeztem vagy rendeltem valamit azonnal ott voltak széles mosollyal. A nagy forgalmat stresszmentesen kezelték, ketten voltak a bárban és ketten rohangáltak a rendelésekkel.

Látogatásom során az igazi kávéházi zsongás élményét átélhettem. A választásom a rengeteg lehetőség közül végül egy tejszínhabos Cappuccino-ra esett, amit megszórtak csokoládédarabokkal. A kávé mellé megkaptam a kötelező pohár vizet. Akciósan hozzá még egy extra 0,33-as Römerquelle ásványvizet is kérhettem. Mindezért nagyon baráti árat kértek, 4, 20 Eurót. Konnektort is találtam, hogy megírhassam az ismertetőt. Illetve a kiszolgálás végig nagyon baráti volt nemcsak velem, hanem a többi vendéggel is.



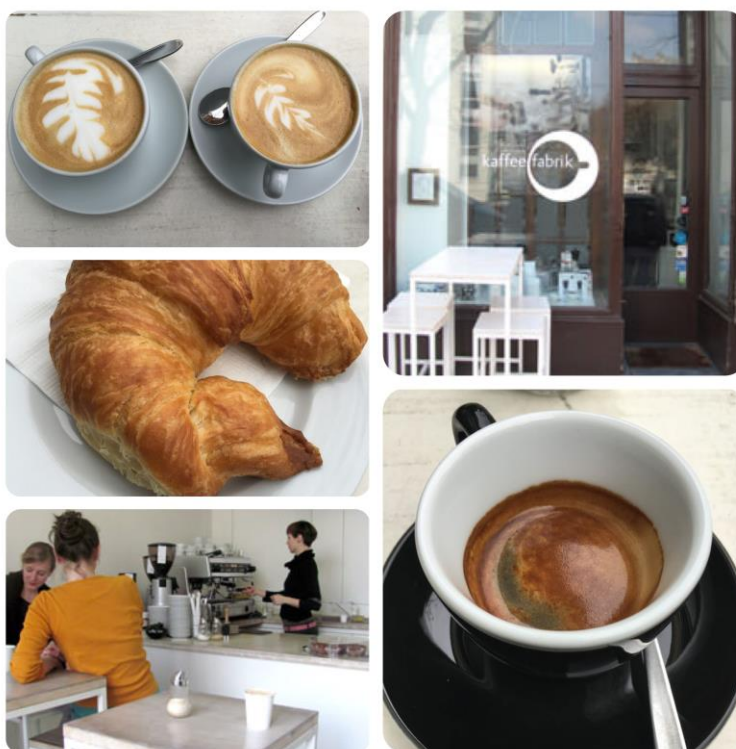
*1.Ábra Café Votiv kívülről és belülről (Forrás:www.cafe-votiv.at)/*

## *2. Kaffee Fabrik*

Egy aprócska, de annál nagyobb jelentőséggel bíró kávézót találhatunk Bécsben a Paulanergasse közelében, ami szintén egyetemi vonzáskörzet is. Sokat sugallt már az elején számomra, hogy az utcáról bögrével jöttek be az emberek a napi koffein adagjukért. Ugyanis a hely erről híres, a kiváló minőségű kávéjáról és az ahhoz tartozó magas szakértelemmel elkészített remekekről. Mindegy, hogy csak egy csésze eszpresszót rendelünk vagy egy tökéletes latte art-tal készülő tejes csodát, az elvárásaink garantáltan megfizetődnek. Magát a helyet, ha nem konkrétan keressük, nehezen találjuk meg, hiszen nincs semmi kihívó a külsejében. Se nem díszes, látványelemként a professzionális kávégépeket lehet kiemelni, minimalista design, csak, ami kell és semmi több. Méretével ellentétben viszont maximálisan megfelel a kávéházi feltételeknek. A vendégek közül van, aki csak leül és elolvassa a napi újságot, mások kiülnek a teraszára beszélgetni és szép lassan elindítani a napot, de legtöbben csak fogják a kávéjukat és elviszik. A forró ital kínálat kiegészítéseként kapható még friss, házi péksütemény pl. croissant, muffin. És emellett a kávézó



boltként is működik, tehát minden, amit a tökéletes kávéhoz kell, haza is vihető. A kávéban kevésbé jártas embereknek is tökéletes támogatást nyújtanak a segítőkész és a szakmában igen jártas baristák. Alternatív kávétechnológiákat is kipróbálhatunk náluk. Ennyi pozitívum mellett, ami a legvonzóbb, árban versenytársait lekörözi. Az én választásom egy eszpresszóra esett egy meleg croissant-tal, de annyira megtetszett a latte artjuk, hogy a végén még egy latte machiatto-t is rendeltem. A minőségben tényleg nem érhet senkit csalódás, itt tényleg a minőség alakította ki a törzsvendégkört.



**2. ábra Kaffeefabrik kívülről és belülről egyaránt (Forrás: saját szerkesztés)**

### 3. *Centrál Kaffeehaus*

Szeretnék a régi, tradicionális vonalat képviselő kávézók közül is említeni egy méltán híres példányt: A Centrál Cafét, mely Bécs óvárosában, az első kerületben a Herrengasse 14. szám alatt található. Ez volt életemben az egyetlen olyan kávézó, ahol a bejutáshoz sorban kellett állnom. Ez a kávéház életében egyébként megszokott, hiszen a történelmi jelentősége miatt turisták tömege lepi el nap mint, nap az egyébként hatalmas kávéházi vendégteret. 10 perc várakozás után nagyon kedves beinvitálásban részesültem és mutattak egy asztalt is, ahonnan

rálátásom nyílt az egész teremben lévő nyüzsgésre. Itt a pincérek még az eredeti eleganciájukat őrzik, és csak férfiak. A felszolgáláshoz használt eszközök is mind egytől egyig a régmúltat idézik pl. ezüst tálca, korabeli evőeszközök. Már a belépéskor elénk tárul egy süteményes pult, ahol az üveg vitrinből hívogatnak a szebbnél szebb cukrász remekek, de az étlapon megtalálható ugyanúgy a reggeli kínálat és a meleg konyha elemei is. Az itallapon megszámlálhatatlan receptúrájú kávéitalt találunk alkoholos és alkoholmentes változatban is. Az én választásom egy narancslikőrrel elkészített tejszínhabos remekre esett, amihez a kedvenc osztrák meleg desszertemet kértem, a Mohr im Hemd-et, forró csokoládé piskóta hideg vanília fagyalattal és tejszínhabbal tálalva tökéletes párosítás. Árban sajnos nem éppen a mérsékelt kategóriát erősíti, így mindennapos törzsvendég köre már eléggé megritkult. Bár ennek oka a turisták tömegének zavaró hatása is. A Centrál Kávéház a sakkiskolájáról híresült el, de olya nagy neveket is köthetünk történelméhez, mint például: Sigmund Freud, Adolf Hitler, Vladimir Lenin, and Trotsky. Ezt a kávéházat is meghurcolta a világháború, a működése szünetelt is, majd 1986-ban felújított állapotban újraindították.



*3. ábra Café Centrál képmontázsa (Forrás: saját szerkesztés)*

## ***Budapesti látogatásaim***

### *1. Café Gottier*

Egy régi törzshelyemként említeném meg a következő gourmet kávézót, amely mindig is a legkedvesebbnek számított nekem. Budapesten, a Bartók Béla út 9. szám alatt csöppenhetünk bele egy varázslatos világba, és szó szerint ki itt belép, maga mögött hagyhatja a külső, stresszes, rohanó világot. Mottójuk: *It's always coffee time here...* Fordítás: Nálunk mindig kávézoidó van.

Az Alice csodaországban című mese, a nagyon fantáziadús és különleges világával volt a fő inspiráció a kávézó enteriőrjének megalkotásakor. Bárhová néz az ember talál valami apróságot, ami megmelengeti a szívét. Az egész kávézó ugyan nem mondható nagyinak, 10 asztalával, a régi polgári szalonok hangulatát idézi. Gyönyörű csillárokkal, tükrökkel, különleges királyi, királynői trónszékek, illetve megannyi más egyedi széssel találkozhatunk, mivel minden asztal egy kicsit más, de egybe mégis megkapjuk az összhangot. Egy picit becsempészték mindenhová ezt a mesét, pl. van olyan asztal, ahol egy üveglap alá francia kártyalapokat helyeztek, de a fogason megtaláljuk a bolond Kalapos kalapját, illetve a Fehér Nyúl zsebóráját is az antik vitrinekben. És a falon található dekorációk is az időtlen kávézás élményét tárják elénk. A zene is elengedhetetlen feltétele ennek a hangulatnak a megteremtésében és a lounge stílus tökéletesen harmonizál a hely szellemiségével.

Tojásos ételek, meleg főételek, friss bagettek, különleges szendvicsek mellett állandóan megújuló süteménykínálattal várják az éhes vendégeket. Italkínálatuk is nagyon szerteágazó. Foglalkoznak alternatív technológiákkal is, külön kérésekre is fel vannak készülve, akár koffeinmentesen, laktóz mentesen szeretnénk élvezni a kávéitalunkat. Nagyon tudom ajánlani a forrócsokoládé választékot kipróbálásra mindenkinek.

„ *Café Gottier – a finom hely*”

*Gottier – a név és az örökség*

*A Gottier Café több, mint szimplán kávézó. Névadójához, az egykor Budaváron élt polgárasszony és dédimama Gottier Anna szellemiségéhez hűen vendégszerető, igényes, sokoldalú, a kultúrára nyitott, játékos és barátságos.*

*A kultúra – a gasztronómiához ezer szállal kapcsolódva – megjelenik a kávézó kínálatában, publikációkban, programjaiban, dekorációjában, melyek mindig hordoznak valami aktualitást, érdekességet és szépséget. Ez a kultúrával átszőtt kulinária az egyszerű fogyasztást is átlényegíti és egy szórakoztatóbb, tartalmasabb élmény szintjére emeli. Azon dolgozunk, hogy ezt az élményszerűséget Vendégeink felé is közvetíteni tudjuk.*

*Számos szakácskönyvét, jegyzetét sikerült megőriznünk, ebből főzött nagymamám, és anyukám is. Testvérem és én is sokszor belenéztünk, noha a mennyiségek, mértékegységek és technológiák sokat változtak az idők folyamán.*

*Szellemi örökségét, a vendéglátás szeretetét és a gasztronómia iráni odaadását a kávézó mindennapi munkájában viszem tovább. Kollégáimmal folyamatosan fejlesztjük, finomítjuk a kínálatot, új ínyencségekkel kísérletezünk, felkutatjuk a legfinomabb termékeket, kikérjük vendégeink véleményét, szépítjük és csinosítjuk a vendégteret, hogy a legigényesebb látogatóinknak is megfelelhessünk.*

*Bízom benne, hogy igyekezetünket vendégeink is értékelik majd, és Gottier mamának is tetszene, ha látná munkánkat.” az ügyvezető, Ruzsovcics Krisztina szavait idézve, szerintem nincs is más dolgom ezen kávézó bemutatásakor. (Forrás: [www.gottier.hu/hu/gottier-a-nev-es-az-oeroekseg](http://www.gottier.hu/hu/gottier-a-nev-es-az-oeroekseg), letöltve: 2015. 12. 01.)*

Itt mindenki megtalálja azt, ami a tökéletes kikapcsolódáshoz, a kávézás, teázás szertartásos, időtlen élvezetéhez szükséges.



**4. ábra Gottier kávézó képmontáza**

## 2. My Little Melbourne

A Madách Imre út 3. szám alatt található Budapest legnépszerűbb és legforradalmasítóbb újhullámos kávézója a My Little Melbourne. Szlogen: *But first, Coffee* Fordítás: De először, kávé! Kínálatuk magáért beszél, viszont itt tényleg csak minőséggel találkozhatunk:

- Workshop Coffee Co. (londoni pörkölőüzem) kávéjai. Az állandó kávékínálaton felül, hetente megújuló vendégkávék is érkeznek, nagyrészt európai mikropörkölőktől.
- Danesi Caffè a klasszikus ízek szerelmeseinek ajánlják. Közép és Dél-Amerikából származó 100% Arabica szemek, sötét pörkölés, olyan telt íz,

amit csak egy ilyen kávéból kapunk meg, citromos és csokoládés jegyekkel kiegészítve.

- SUKI Teák
- David Rio chai latték
- JUICY frissen préselt dzsúszok
- Fritz-kola és S.Pellegrino üdítők
- Butter Brothers szendvicsek és friss péksütemények
- és persze a friss házi süteménykínálat

Az árak magyar pénztárcához mérten elsőre lehet elgondolkodtatóak, viszont a tartalom, ami mögötte van semmiképpen nem veti fel azt a kérdést, hogy megéri-e, ha itt iszunk egy Espresso-t 500 vagy egy Latte-t 700 Ft-ért. Egyéb extrák: kutyabarát, kávéval kapcsolatos szaklapokat olvashatunk náluk, free wifi, látványkávézó és több érdekesebb társasjátékot is kiprobálhatunk.

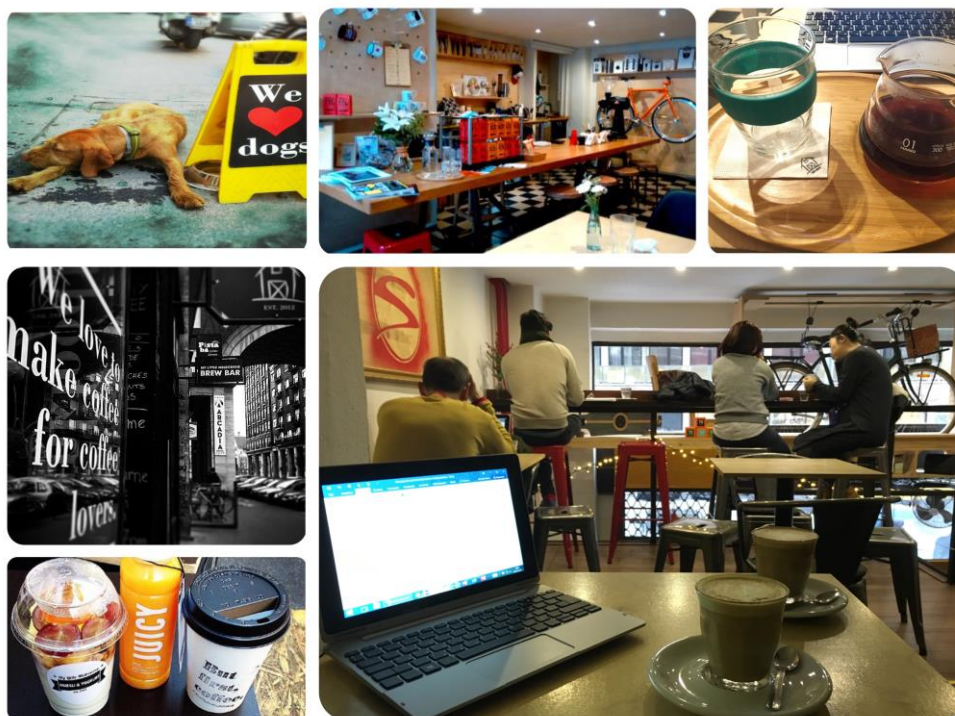
Egyből mellettük nyitották meg My Little Brew Bar-t, ahol nem kávégéppel, hanem alternatív kávékészítési technológiákat használva készítik a filterkávék (fogalommagyarázat: egy filteren keresztül megszűrik a forró vízben áztatott kávéörleményt, így a végén egy koffeinben és ízekben erősen gazdag teaszerű kávéitalt kapunk) szerelmeseinek látványosan a különleges ízeket. Mindig változó kínálattal lepik meg a vendégekört, így érdemes újra-újra visszalátogatni. Másik funkciója, hogy a mindezt az élményt haza is vihesse a vendég, tehát itt mindent meg is lehet venni, és az eszközök tökéletes otthoni használatáról adnak megfelelő tájékoztatást az itt dolgozó baristák. Ezen felül még egy barista iskolát is indítottak a Brew Bar pincéjében a fiatal tehetségek kibontakoztatása érdekében, de akár egy kávé iránt komolyabban elhivatott vendéget is szívesen bevezetnek a kávékészítés rejtelmeibe. Kis létszámú 1 maximum 4 fős csoportokban folyik az oktatás a minőség megőrzése érdekében.

A This is Melbourne Too nevű kávézót pedig a tulajdonos Balácsi Péter nemrég (2014. szeptember 5.-én) nyitotta a budai rakparton, Záhony utca 7. Kínálatában hasonló, de mégis egyedi jegyekkel rendelkezik.

Marketing szempontból kiemelkedőek, hiszen a közösségi hálóban rejlő potenciált maximálisan kihasználják a reklámozásra, de sosem viszik túlzásba. Illetve egy blogot is vezetnek, amiben mindig aktuálisan követhető, hogy mi zajlik kávéfronton Budapesten, illetve a nagyvilágban.

(Forrás: [www.mylittlemelbourne.hu/#mylittlemelbourne](http://www.mylittlemelbourne.hu/#mylittlemelbourne), letöltve: 2015.11.28.)

Még egy nagyon jó kezdeményezés köthető ehhez a kávézócsaládhoz. A Budapest Coffee Tour, egy alternatív kávéseta, melyet nyolc fővárosi újhullámos kávézó talált ki londoni mintára. A vállalkozó szellemű vendégek, vagy akár kávészerető turisták fedezhetik fel Budapestet rendhagyó módon, a résztvevő kávézóknak elfogyasztott kávé után egy pecsétet kapnak a kártyájukra, majd mindet körbejárva a legvégén jutalmuk egy ajándék kávé. Ez a kapcsolat a specialty kávézók között nemcsak tisztelgés egymás munkája előtt, hanem a minőségi kávéfogyasztás kultúráját is tökéletesen támogatja. A projektben résztvevő kávézók listája: Espresso Embassy, Madal Cafe, Kontakt, Mantra Specialty Coffee Minibar, My Little Melbourne Coffee, fekete, Kelet Kávézó és Galéria, TAMP & PULL. Közös céljuk a kávéesterség és a minőségi kávé megismertetése a közönséggel. (Ábrajegyzék: 13. és 14.-es ábrája és forrás: [www.psmagazin.hu/kene-egy-jo-fekete/](http://www.psmagazin.hu/kene-egy-jo-fekete/) Letöltve: 2015.11.28.)



**5. ábra My little Melbourne képmontáza**

### 3. 4 Street Coffee

A Móricz Zsigmond körtéri gombát szerintem nagyon sokan ismerik, 2014-ben elnyerte felújított, a közösség számára nagyon is használható új állapotát. Ez ad otthont a következő, meglátogatott kávézónak. Újdonságnak számít, de gyorsan nagy népszerűséget szerzett, ez köszönhető a tökéletes helyszínnek is. A régi kávéházak is hasonló forgalmas tereken szolgálták ki a tömegeket. Kívülről hívogató, belülről pedig magával ragadó a kávézó. A berendezés és az atmoszféra nagyon fiatalos, modern, de a kávézót előszeretettel látogatják korosabbak is, az egyetemek, középiskolák közelsége miatt egész napos a vendégek áramlása. Az ott töltött 2,5 órában 3-szor cserélődött le a teljes kávézó vendégköre. A kiszolgálást pultszervízzel bonyolítják le. Hálásak azért is, ha a vendég visszaviszi a mosatlant maga után. Hiszen üzletpolitikailag úgy vélik, így tartósan alacsonyan tudják tartani az árakat, mert megspórolják a felszolgáló személyzetet. Bőséges étel- és italválasztékukra, akár - ha mindennap visszatérünk - sem tudunk ráunni. Rengeteg kombinált menü közül választhatunk, amik segítenek a választásban és mindent képeken is megnézhetünk, ami melleleg külön designelemként van használva az egész kávézóban. A padlón motiváló, illetve a kávézási kultúrát támogató matricákba botlunk. Nincs olyan érzékenység, amire ne lennének felkészülve, természetesen ezzel is nagyobb vendégkört vonzanak. Extraként a kutyás, állatbarát vendégkört is megcélozták. És aki a sütemények szerelmese, annak külön tudom ajánlani a helyet, mert a süteménykínálata egy cukrászdával is versenyre kel. Az egyetemistáknak, munkásembereknek pedig biztosítva van az ingyenes Wifi és persze az elengedhetetlen konnektor.





**6. ábra 4 Street Coffee képmontáza**

#### 4. New York Kávéház

Budapest, Erzsébet krt. 9-11. szám alatti körúti tradicionális kávéházat említtem meg végül, de egyáltalán nem utolsó sorban. Hiszen 1894 óta díszíti a körút utcaképet ez a világon legszebbnek kikiáltott kávéház. Ma a Boscolo Hotel épületében találjuk meg ezt a legendás még ma is eredeti fényében tündöklő „szociális intézményt”. Nem hiába került bele Magyarország imázsfilmjébe is, mint méltó turisztikai attrakció. Manapság már inkább a turisták zöme lepi el nap, mint nap a korábban legendás gondolkodók, művészek, írók alkotói, szellemi, szociális színterét. Az 1908-ban induló Nyugat című folyóirat és a köré csoportosuló művészvilág teszi híressé. Csak pár említésre méltó név a törzsvendégek közül: Ady Endre, Kosztolányi Dezső, Karinthy Frigyes, Babits Mihály, József Attila, Mikszáth Kálmán, Molnár Ferenc, Gárdonyi Géza, Krúdy Gyula, Móricz Zsigmond. A menü választékukban csodálatos séfremekekkel találkozhatunk és az italkínálatukban is fellelhetőek a régi tradicionálistól a mai ízesített kávéitalokig. Egyedül az árkategória az, amit kifogásolhatunk, és ez is az oka, hogy nem igazán a budapestiek töltik meg az asztalokat. Viszont bármennyire is sokba kerül, akárcsak egy kávé is, egyszer az

életben mindenkinek érdemes meglátogatni egy ilyen szentélyt. Tekintheünk rá muzeális darabként is ezt a soha be nem záró igazi kávéházat. (Forrás:[www.newyorkcafe.hu/new-york-kavehaz-kulcsanak-tortenete.html](http://www.newyorkcafe.hu/new-york-kavehaz-kulcsanak-tortenete.html) letöltve: 2015. 11.02.).



*7. ábra New York Kávéház képmontázsa*

## 5. Összefoglalás, konklúziók

Úgy érzem szakdolgozatom írása közben kellően elmélyíthettem a tudásomat a kutatások és személyes tapasztalatok által a kávé és a kávéházak kultúrájával kapcsolatban. A kávéház nemcsak az otthon meghittsége és az utca nyilvánossága között nyújt átmenetet, hanem az oda betérőknek ad pihenést, testi, lelki és szellemi felfrissülést.

Aki a régi időkben nem járt kávéházba az nem is számított, ezt manapság a Facebook közösségi hálón való létezéssel kötik össze. A számítógépek, okostelefonok világában, nincs szükségünk közösségi terekbe járni, hogy naprakészek legyünk a világban történelekről, ezzel a kávéházak, kávézók elvesztették eredeti szerepüket. Ma, aki mégis meglátogat egy ilyen „intézményt”, az inkább csak a hétköznapi rohanó világából szeretne kiszakadni vagy éppen elmélyülni a teendőiben, esetenként szocializálódni.

A dolgozatom szakirodalmi kutatása nagyon hasznos volt számomra, hiszen ennek eredménye képezi azon információkat, melyek stabil alapot szolgáltatnak az egész szakdolgozat tartalmához. Mindig tudtam honnan eredtetni és abból következtetni. Illetve úgy vélem, hogy mindig fontos utánajárni egy adott termék, szolgáltatás történelmi múltjának. Ez segít továbbfejleszteni magát a piacot.

Ma az elhivatott kávéosok köre igazán leszűkül, aki ebbe a kis kapcsolati körbe bekerül, hamar megismeri az ezt képviselő karaktereket, arcokat és egy igazán érdekes új család tagjává válhat. Bár szerencsére merészkedem kijelenteni, hogy újra virágkorát kezdi élni a kávéházi kultúra, még ha csak bimbózik is.

Most hogy a múltat megismertem a jelent megélhetem a jövőre mutató következtetéseimet felhasználva a szakdolgozatomból egy konkrét üzleti tervet is könnyebben megalkothatok. A kutatás segítségével a felvevő piac, vendégkör igényeit megismertem, így egy kávézó nyitásánál a piackutatási szakasz egy része ezzel el is készült. Pozitívnak ítélem meg, hogy az elvárásaimat felülmúlva 300 fő helyett a kérdőíveimet 455-en töltötték ki.

Egy mai kávézó nyitásánál az alábbi feltételek elengedhetetlenek:

- Minőségi kávé, ami minden mai vendég legfőbb elvárása közé sorolható. Ennek eleget tenni nehéz, mert már magánál a kávébab termesztésénél elkezdődik ez a munka és nagyon hosszú az a folyamat, míg egy elégedett vendég kortyolhatja a csésze feketét, így sok a buktató, de semmiképp nem lehetetlen, amit a fenti komoly példák is mutatnak. „*A kávé akkor jó, ha fekete, mint a pokol, erős, mint a halál és édes, mint a szerelem*”, ahogy tartja egy török mondás.
- Információs társadalom révén, maximális teret nyújtani minden írott és íratlan médiának és természetesen az internet térhódításának. Több hírújsággal, napilappal és szaklapokkal csak gazdagabbá tehető egy kávézó. És megtetszettek azok a kávézók is, ahol ingyenes könyvolvasási és cserélési lehetőséget találunk, így ezt is bevezetném.
- Infrastrukturálisan legfontosabb, hogy minél több konnektor legyen szabadon használható a vendégtérben és szabad internet elérési lehetőséget biztosítson a kávézó a vendégkörének. Ezzel mind a munka világában élőket, mind a tanulókat magához láncolhatja.
- Professzionális kiszolgálás, megfelelő képzettségű és attitűddel rendelkező személyzet. Barista iskolák és versenyek még nagyobb nyilvánosság elé terjesztése, hogy minél több tehetséges fiatal tudjon bekerülni a kávézói körforgásba.
- És egy picit extra báj, amitől különlegessé válik. Ami a vezető személyiségét is megmutatja, hiszen ettől lesz egy kávézó még szerethetőbb. Kötelező egy hitvallástudat, amit átad a vendégeknek. Ők ezzel azonosulva válnak törzsvendéggé.

Ezen hozzávalók betartásával születhet meg egy mai korban helyt álló újabb szociális közösségi tér a reális világunkban.

Remélem, hogy az olvasóban is ébresztettem egy kis tettvágyat, motivációt felfedezni a történelmi és az újhullámos kávézók világát és kívánom, hogy más szemmel nézze ezeket a közösségi tereket és döbbenjen rá azok hatalmas értékeire. Hiszen az embereknek szükségük van - most talán még erősebben arra, hogy személyesen együtt élhessenek meg élményeket. Ebben segíthet az a bizonyos fekete...

Egészségére!

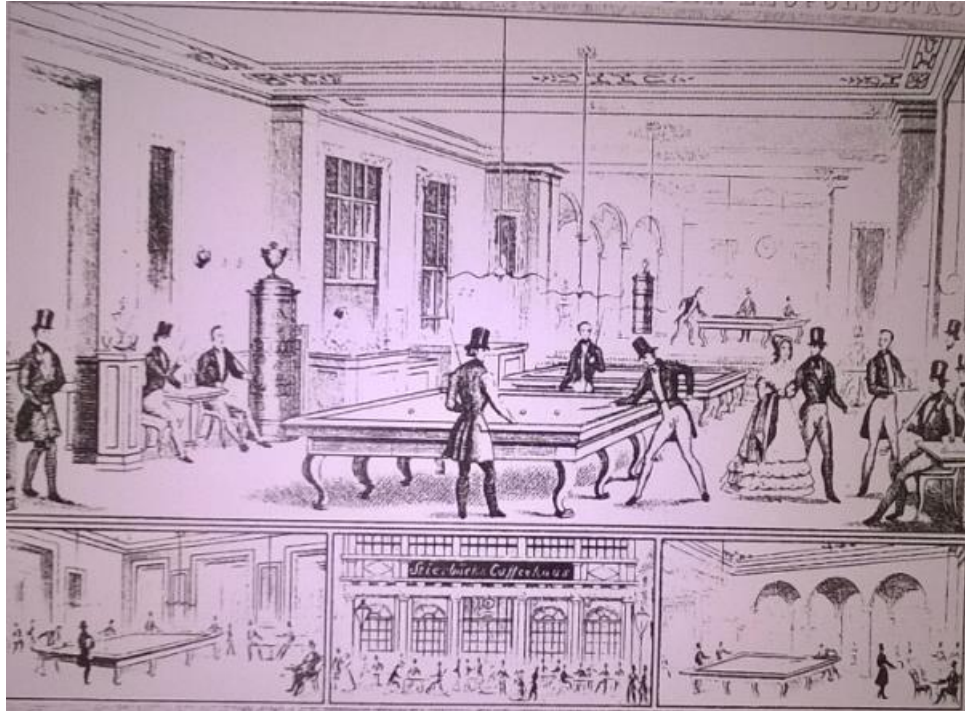
## 7. Ábrajegyzék



8. ábra Espresso-mobil közelről és távolról... (Forrás: [becsifekete.blog.hu](http://becsifekete.blog.hu))



9. ábra Egy kávéház belseje (Forrás: [Bécsi Kávéházi Múzeum](http://Bécsi Kávéházi Múzeum))



**10. ábra Biliárdasztalok kávéházakban (Forrás: Bécsi Kávémúzeum)**



**11. ábra Korabeli társas-, és kártyajátékok (Forrás: Bécsi Kávémúzeum)**



12. ábra Bécsi Melange és magyar Melange közti különbség (Forrás: saját szerkesztés)



13. ábra Pecsétgyűjtő Budapest Coffee Tour

1. ábra Budapest Coffee Tour részvevő újhullámos kávézói



**BUDAPEST COFFEE TOUR**

- Espresso Embassy  
1051. Arany János u. 15.
- Madal Café  
1136. Hollán Ernő u. 3.
- Kontakt  
1052. Károly krt. 22.
- Mantra Coffee  
1053. Veres Pálné u. 33.
- My Little Melbourne  
1075. Madách Imre út 3.
- Fekete  
1053. Múzeum krt. 5.
- Kelet Kávézó  
1115. Bartók Béla út 29.
- Tamp & Pull  
1093. Czuczor u. 3. / 1139. Váci út 85.  
1051. Arany János u. Bank Center



## 8. Felhasznált irodalom

### Online publikációk

- [www.becsifekete.blog.hu/2015/09/29/mi\\_a\\_becsiek\\_kedvenc\\_itala\\_tippeljen](http://www.becsifekete.blog.hu/2015/09/29/mi_a_becsiek_kedvenc_itala_tippeljen)  
letöltve: 2015. 10. 02.
- [www.caffeflorian.com/en/](http://www.caffeflorian.com/en/) letöltve: 2015. 11. 27.
- [www.gottier.hu/hu/gottier-a-nev-es-az-oeroekseg](http://www.gottier.hu/hu/gottier-a-nev-es-az-oeroekseg) letöltve: 2015. 12. 01.
- [www.newyorkcafe.hu/new-york-kavehaz-kulcsanak-tortenete.html](http://www.newyorkcafe.hu/new-york-kavehaz-kulcsanak-tortenete.html) letöltve: 2015. 11.02.
- [www.mylittlemelbourne.hu/#mylittlemelbourne](http://www.mylittlemelbourne.hu/#mylittlemelbourne), letöltve: 2015.11.28.
- [www.psmagazin.hu/kene-egy-jo-fekete/](http://www.psmagazin.hu/kene-egy-jo-fekete/) letöltve:2015. 11.28.
- [www.wiener-kaffeehaus.at/wissbegierige\\_2.aspx](http://www.wiener-kaffeehaus.at/wissbegierige_2.aspx) virtuális séta letöltve: 2015. 09.20.
- [www.1xbolt.blogspot.hu/2010/12/kavehazak.html](http://www.1xbolt.blogspot.hu/2010/12/kavehazak.html) letöltve: 2015.12.05.
- [www.afraidofus.com/independent-coffee-vienna/](http://www.afraidofus.com/independent-coffee-vienna/) letöltve: 2015.10.20.
- [www.cafe-votiv.at](http://www.cafe-votiv.at) letöltve:2015.12.06.

### Könyvek

- Grasl B. 2001. nov. 25. 2002. jan. 6. Kávéház budapesti bérházakban
- Saly Noémi (szerk.) „Budapesti nagykávéház” Ernst M. Budapest
- Saly Noémi Törzskávéházamból zenés kávéházba, Séta a budapesti körutakon, Osiris Kiadó, 2005
- Szentes É. és Hargittay E. (1997) Irodalmi kávéházak Pesten és Budán, Universitas Kiadó, Budapest
- Gyáni Gábor. (1996) A kávéházba járó polgár Budapesti Negyed 12-13. (1996/2-3)

## Helyszínek

- Kávémúzeum [www.wirtschaftsmuseum.at/kaffeemuseum](http://www.wirtschaftsmuseum.at/kaffeemuseum)
- Meglátogatott kávézók: Café Votiv, Kaffee Fabrik, Kaffee Piraten, Central Kaffeshaus, Café Gottier, My little Melbourne, 4 Street Coffee, New York Kávéház, és még sok egyéb más

## 9. Mellékletek

### 9.1 Kérdőív-

#### *A magyar változat*

Kávéházi kultúra-Szakdolgozati kérdőív

Gondola Anita vagyok, a Budapesti Gazdasági Főiskola végzős hallgatója. Szakdolgozatom témája a budapesti és a bécsi kávéházi kultúra összehasonlítása régen és most. Dolgozatom sikerességéhez a segítségét és a véleményét szeretném kérni. Kérem, ha akad pár szabad perce töltse ki az alábbi kérdőívet. A kitöltés teljesen önkéntes illetve anonim és az összegyűjtött információk összesítve kerülnek feldolgozásra. Köszönöm szépen!

#### **Az Ön neme: \*Required**

- Nő
- Férfi

#### **Az Ön életkora: \*Required**

- 16-20
- 20-25
- 25-35
- 35-50
- 50 felett

#### **Hol él életvitelszerűen? \*Required**

- Budapest
- Bécs
- Egyéb főváros/ nagyváros
- Kisváros
- Község, falu

#### **Mennyi a havi nettó keresete? \*Required**

- Tanulok/ Nem dolgozom

- 100.000 Ft alatt
- 100.000-150.000 Ft
- 150.000-200.000 Ft
- 200.000-250.000 Ft
- 250.000 Ft felett

**Legmagasabb iskolai végzettsége\*Required**

- Alapfokú (8 általános)
- Folyamatban lévő középiskolai tanulmányok
- Érettségi
- Folyamatban lévő OKJ-s végzettség
- Folyamatban lévő felsőfokú tanulmányok
- Egyetemi/ főiskolai végzettség

**Szokott-e kávét fogyasztani?\*Required**

- Igen
- Nem

**Jár-e kávézóba vagy kávéházba?\*Required**

- Igen
- Nem

**Milyen célból fogyaszt Ön kávét?\*Required**Több válasz is lehetséges

- Koffein tartalma miatt
- A kávé íze miatt
- Megszokásból
- Trend
- Jobban alszik tőle
- Étkezés után, emésztést elősegítőnek
- Mert ínycsok vagyok
- Más egészségügyi okokból
- Kiegészítő tevékenység, Pl. cigaretta mellé jól esik

- Other:

**Milyen gyakran fogyaszt kávét? \*Required**

- Változó
- Naponta
- Hetente többször
- Ritkábban

**Mennyi kávét fogyaszt? \*Required** Pl. napi 3 csésze...

**Hol issza meg a kávéját? \*Required** Több válasz is lehetséges

- Otthon
- Munkahelyen
- Kávézóban
- Utcán, út közben

**Milyen kávét fogyaszt legszívesebben? \*Required** Több válasz is lehetséges

- Espresso
- Hosszú kávé
- Cappuccino
- Latte
- Filter kávé
- Ízesített kávé
- Other:

**Mennyit költ kávéra per alkalom? \*Required**

- 500 Ft alatt
- 500-1000 Ft
- 1000 Ft felett

**Hogyan fedezi fel a kávéházakat? \*Required** Több válasz lehetséges

- Utcán elmegy mellette, "becsábul"

- Közösségi hálón hallott róla
- Internet, média által
- Ajánlás révén
- Utazás során a helyi kultúra megismerése révén
- Other:

**Milyen célból fogyaszt Ön kávét?\***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Koffein tartalma miatt
- A kávé íze miatt
- Megszokásból
- Trend
- Jobban alszik tőle
- Étkezés után, emésztést elősegítőnek
- Mert ínycsoki vagyok
- Más egészségügyi okokból
- Kiegészítő tevékenység, Pl. cigaretta mellé jól esik
- Other:

**Milyen italt fogyaszt szívesen?\***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Espresso
- Hosszú kávé
- Cappuccino
- Latte
- Tea
- Forró csoki
- Filter kávé
- Ízesített kávé
- Other:

**Helyben fogyasztja el vagy elvitelre kéri általában az italát?\***Required

- Inkább a helyszínen élvezem.

- Coffee to go!!! (elvitelre kérem)
- Mindkettő

**Van-e olyan extra termék amit szívesen fogyaszt az italához?\***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Sütemény
- Szendvics
- Nincs
- Other:

**Milyen szolgáltatásokat vesz igénybe egy kávézóban/ kávéházban?\***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Internet elérés
- Újságok
- Áramforrás
- Étkezési lehetőség
- Az italomért megyek
- Other:

**Hol fogyasztja el legszívesebben az italát? \***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Teraszon
- Bent a kávézóban
- Pultnál
- Galérián
- Mindegy, ahol helyet találok
- Konnektor közelében
- Other:

**Leggyakrabban mit csinál ott? Miért megy el egy kávézóba?\***RequiredTöbb válasz is lehetséges

- Csak a kávé miatt
- Barátokkal találkozom
- Üzleti megbeszélés

- Randevúra megy
- Tanul
- Délutáni sziesztáját tölti ott
- Internet elérhetőséget használja ki
- Dolgozik
- Other:

**Kivel látogat el ilyen helyekre? \*Required** Több válasz is lehetséges

- Egyedül
- Barátokkal
- Kollégákkal
- Üzleti partnerekkel
- Párommal
- Családdal
- Other:

**Átlagosan mennyi időt tölt el egy kávézóban? \*Required**

:  :

**Mennyit költ egy ilyen helyen alkalmanként? \*Required**

- 1000 Ft alatt
- 1000-2000 Ft
- 2000-5000 Ft
- 5000 Ft felett

**Befolyásolják-e a kedvezmények, ajánlatok, akciók, hűségkártyák, hogy mit és hol fogyaszt? \*Required**

- Igen
- Nem

**Milyen szempontok alapján választ kávézót/ kávéházat? \*Required**

Telefonos kitöltés esetén kérem húzza oldalra is el a képernyőt, hogy az összes választási lehetőséget elérje



	Nem rám	igaz	Nem annyira igaz	Átlagos	Inkább igaz	Teljesen igaz
Elhelyezkedés	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kávés minősége	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kávés ára	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Légkör, design	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Személyzet, kiszolgálás színvonala	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nyitvatartási idő	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zene	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Melyik a kedvenc kávézója? Hova jár el szívesen? Van-e esetleg törzshelye?\***Required Felsorolhat többet is

**Ha van bármilyen észrevétele a kérdőívvel kapcsolatban, kérem bátran írja itt meg nekem :)**

Köszönöm, hogy a kérdőívem kitöltésével Ön is hozzájárult a szakdolgozatom sikerességéhez. További szép napot! :)

## 9.2 A német kérdőív

Kaffehäuser Kultur - Diplomarbeit Umfrage

Ich heiße Anita Gondola, ich habe mein Studium an der Wirtschaftliche Hochschule in Budapest absolviert. Jetzt schreibe ich meine Diplomarbeit über die Kaffehäuserkultur in Wien und Budapest. Dazu brauchte Ihre Hilfe. Die Umfrage sollte nur fünf Minuten in Anspruch nehmen, und Ihre Antworten sind gänzlich anonym. Vielen Dank!

**Ihr Geschlecht: \*Required**

- weiblich
- männlich

**Ihr Alter: \*Required**

- 16-20
- 20-25
- 25-35
- 35-50
- 50+

**Ihr Wohnort: \*Required**

- Wien
- Andere Hauptstadt/Großstadt
- Kleinstadt
- Dorf

**Wie viel verdienen Sie pro Monat? (netto) \*Required**

- Ich studiere noch/ Arbeitslos
- weniger als 500 Euro
- 500-1000 Euro
- 1000-1500 Euro
- 1500-2500 Euro
- mehr als 2500 Euro

**Ihre höchste Ausbildung/ Schulbildung \*Required**

- Grundschule
- Mittelschule
- Hochschule/ Universität

**Trinken Sie gern Kaffee? \*Required**

- Ja

- Nein

**Gehen Sie ins Café oder Kaffeehaus gern? \*Required**

- Ja
- Nein

**Was ist der Grund dafür, warum Sie Kaffee trinken? \*Required** Mehr Antwort ist möglich

- Wegen den Koffein Inhalt
- Gewöhnheit
- Kaffeegenuss/Geschmack
- Trend
- Hilft beim Einschlafen
- Nach dem Essen hilft bei der Verdauung
- Ich bin ein Gourmet Mensch
- Andere gesundheitliche Gründe
- ergänzende Tätigkeit z. B. beim Rauchen
- Other:

**Wie oft trinken Sie Kaffee? \*Required**

- Unterschiedlich
- Täglich
- Mehrmals in der Woche
- Selten

**Wo trinken Sie Ihr Kaffee? \*Required**

- Zu Hause
- Am Arbeitsplatz
- Ins Café
- Unterwegs

**Wie viel Kaffee trinken Sie? \*Required** z.B. 3 Tassen pro Tag

**Welche Kaffeesorten konsumieren Sie gern?\***Required Mehr Antwort ist möglich

- Espresso
- Verlängerter
- Cappuccino
- Latte
- Filter Kaffee
- Aromatisierter Kaffee
- Other:

**Wie viel geben Sie für einen Kaffee gelegentlich aus?\***Required

- Weniger als 1 Euro
- Zwischen 1-2 Euro
- Mehr

**Wie sind Sie auf die Kaffeehäuser oder Café aufmerksam geworden?\***Required Mehr Antwort möglich

- Beim vorbeigehen eines Café
- Über das soziales Netz
- Über die Medien
- Empfehlung
- beim Reisen die andere Kultur kennenlernen
- Other:

**Was ist der Grund dafür, warum Sie Kaffee trinken?\***Required Mehr Antwort ist möglich

- Wegen Koffein Inhalt
- Gewöhnheit
- Kaffeegenuss/Geschmack
- Trend

- Hilft beim Einschlafen
- Nach dem Essen hilft bei der Verdauung
- Ich bin ein Gourmet Mensch
- Andere gesundheitliche Gründe
- ergänzende Tätigkeit z. B. beim Rauchen
- Other:

**Welche Kaffeesorten konsumieren Sie gern? \*Required** Mehr Antwort ist möglich

- Espresso
- Verlängerter
- Cappuccino
- Latte
- Filter Kaffee
- Aromatisierter Kaffee
- Other:

**Trinken Sie am Platz oder nehmen Sie Ihr Getränk mit? \*Required**

- Ich lasse mich am Platz verwöhnen
- Kaffee to go!!!
- Beide

**Gibt es ein Produkt das Sie gern zum Kaffee nehmen? \*Required**

- Kuchen
- Sandwich
- Gar nichts
- Other:

**Welche Dienstleistungen nehmen Sie im Café/Kaffeehaus in Anspruch? \*Required** Mehr Antwort ist möglich

- Internet Zugriff
- Zeitungen

- Essen Möglichkeiten
- Ich gehe für mein Getränk
- Other:

**Wo gönnen Sie sich Ihr Getränk am liebsten?\***Required Mehr Antwort ist möglich

- Auf der Terasse
- Im Café
- Pult
- In der Galerie
- Es ist mir egal, wo ich einen Platz finden kann
- In der Nähe von einer Steckdose
- Other:

**Warum gehen Sie meistens ins Café? Und was machen Sie da?\***Required Mehr Antwort ist möglich

- Nur für Kaffee
- Treffpunkt
- Business Besprechung
- Sich zu einem Rendezvous verabreden
- Ich studiere
- Siesta, Erholung
- Ich arbeite
- Internet benutzen
- Other:

**Mit wem gehen Sie meistens dorthin?\***Required Mehrere Antworten sind möglich

- Allein
- Mit Freunden
- Mit Kollegen

- Mit Geschäftspartner
- Mit der Familie
- Other:

**Wie viel Zeit verbringen Sie dort durchschnittlich? \*Required**

 :  : 

**Wie viel Geld geben Sie im Café gelegentlich aus? \*Required**

- Weniger als 2 Euro
- Zwischen 2-5 Euro
- Zwischen 5-10 Euro
- Mehr

**Sind Sie mit den Sonderangeboten, Kundenkarten oder mit Ermäßigungen zu beeinflussen, was und wo konsumieren Sie? \*Required**

- Ja
- Nein

**Welche sind die wichtigste Aspekte, die Sie beim Auswahl eines Ortes berücksichtigen? \*Required**

	Trifft zu	nicht zu	Trifft nicht zu	eher ab	Trifft und zu	eher zu	Trifft zu	eher Trifft zu
Die Lage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Qualität vom Kaffee	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Preis vom Kaffee	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Atmosphäre, Design	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Trifft nicht Trifft eher Trifft eher Trifft eher  
zu nicht zu ab und zu zu Trifft zu

Personal, Niveau der Bedienung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Öffnungszeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Musik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Wo gehen Sie gern hin? Haben Sie vielleicht einen Stamplatz? \*Required** Sie können mehrere Antworten geben

**Wenn Sie einen Feedback für mich haben, lassen Sie Ihre Meinung hier...**

Vielen Dank für Ihre Zeit und Ihre Hilfe! Ich wünsche Ihnen einen schönen Tag!