

Üzemeltetési melléklet

A NYÍLT VERSENYEZTETÉSI FELHÍVÁS A MOHOLY-NAGY MŰVÉSZETI EGYETEM HELYISÉGEINEK ÜZEMELTETÉSI CÉLBÓL TÖRTÉNŐ BÉRBEADÁSÁHOZ

Az *Üzemeltetési melléklet* célja, hogy segítséget nyújtson MOME számára összefoglalni azokat az alapszemponthoz és igényeket, amelyek sikeres pályázati folyamatot és ezáltal a megfelelő vendéglátás-szolgáltatás megvalósítását eredményezik.

A dokumentum meghatározza a MOME kialakult márkaszínvonalához igazodóan az Egyetem területén megvalósuló minden gasztronómiával kapcsolatos tevékenység gasztrobrandbe történő egységesítését. Jelen melléklet támogatást biztosít, információalapot és keretrendszert javasol a leendő üzemeltető számára a megfelelő színvonalú gasztroszolgáltatás megvalósításához.



Tartalomjegyzék

Gasztronómiai koncepció	6
I/1 Bevezetés	6
I/2 A környezet	7
I/3 A kialakított vendéglátó egységek technológiai ismertetése	7
I/4 Étkezési ciklusok és tervezhető választék	10
I/5 Kiszállítás lehetősége	12
I/6 Nyitvatartási idők	12
I/7 Italkiszolgálás	12
I/8 Fogyasztóterek	13
I/9 Elszámoltatás rendszere	14
I/10 Automatákkal kapcsolatos igények és lehetőségek	14
I/11 Üzemeltetéssel kapcsolatos keretek	15
I/12 Minőség és minőségbiztosítás	16
I/13 COFFICE Kávézó és a Kantin üzemeltetési konstrukció	16
I/14 A Menza és a COFFICE Kávézó kommunikációs feladatai	17
Gasztronómia és Rendezvények	19
II/1 Üzemeltetés és catering	19
II/1/A Keretrendszer	19
II/1/B Kommunikáció	20
II/1/C Rendezvényhelyszínek	21
II/1/D Rendelkezésre álló, rendezvényeket kiszolgáló eszközök és bútorzat	22
II/1/E MOME saját rendezvények és az ezekhez kapcsolódó catering igények	22
II/1/F Cateringcsomagok	22
II/2 Brandstratégia és gasztronómia	26
II/2/A Edukáció	26

II/2/B Közösségépítés	27
III. Kérdések	30
III/1 Gasztkoncepció	30
III/2 Brand	30
III/3 Rendezvény	30
IV. Fenntarthatósági törekvések	31
V. Összegzés (konkluzió)	32
VI. Melléklet	34
VI/1 Kutatás – Hallgatói válaszok	34
VI/1/A Menza árképzés	34
VI/1/B Menza kínálat, speciális étkezési igények	35
VI/1/C Előrendelés és ételmentés	35
VI/1/D Kávézó	36
VI/1/E Köztes étkezések	36
VI/1/F Automata	37
VI/1/G Vízfogyasztás	37
VI/2 Kutatás – A menedzsment és oktatói válaszok	37
VI/2/A Menza árképzés	38
VI/2/B Menza kínálat, speciális étkezési igények	38
VI/2/C Előrendelés és ételmentés	38
VI/2/D Kávézó	39
VI/2/E Köztes étkezések	39
VI/2/F Automata	40
VI/2/G Vízfogyasztás	40
VI/2/H Koncepció	40
VII. Szerzők	42



I. Gasztronómiai koncepció

I/1 A környezet

A MOME Campust a Zugligeti út és a Budakeszi út határolja. A területet kisvárosias karakterű környezet jellemzi, de a környéken több iroda és nagykövetség is működik. A környék nem hordozza egy „alvóváros” jegyeit, a környező utakon kiemelten sokan kirándulnak és sétálnak, a szuburbanizáció miatt nagy az átmenő forgalom is.

A campust jelenleg 800 fő fölötti diák és 300 fő körüli munkatárs használja. Az egyidejű épületegyüttesben tartózkodás szinte folyamatosan 200 fő körüli.

A MOME GROUND épületrészben a Kávézó – részegységei: Menza és Menza Bár – kapott helyet. A MOME TWO épületben büfé, a COFFICE Kávézó található, amelyet a megnyitás óta időszakosan üzemeltettek. Az épület vendéglátó egységeinek gazdasági bejárata a Budakeszi út felől érhető el (3,5 tonnás gépjárművel is megközelíthető, mely nagymértékben megkönnyíti az áruforgalmat).

Az intézmény területén a GONDŰZŐ Villában catering háttérhelyiséget is kialakítottak (nem része a Felhívásban szereplő Bérleménynek, az Egyetem üzemeltetésében marad, Üzemeltető rendezvények esetén használhatja a Campus üzemeltetéssel történő egyeztetés alapján), amely alkalmas lehet akár a leendő Üzemeltető vagy akár külső szolgáltató számára hinterlandnak az egyes épületekben tartott rendezvényekhez.

Vendéglátóegység megnevezése	Épületrész	Befogadóképesség
Kávézó (Menza, Menza Bár fogyasztótér 170 m ²)	MOME GROUND földszint	92 fő + kb. 30 fő terasz
COFFICE kávézó	MOME TWO	kb. 20 fő + 15 fő terasz
GOND_ŰZŐ Villa	GOND_ŰZŐ Villa	30 fő szalon + 10 fő terasz

A befogadóképességnek határt szabnak a fogyasztóterek dimenziói, valamint a tűzvédelmi szabályzat is maximalizálja a különböző helyiségben egyidejűleg tartózkodó vendégforgalom számát. Amennyiben a fogyasztóterek bútorzatának esetleges áttervezése szóba jön, abban az esetben is tartani kell az OTSZ (Országos Tűzvédelmi Szabályzat) által meghatározott létszámkereteket.

I/2 A kialakított vendéglátó egységek technológiai ismertetése

A MOME campus területén a leendő Üzemeltetőt teljeskörűen gépesített, felszerelt konyhai és háttérhelyiségek várják. A Menza Bár és a COFFICE Kávézó is kialakításra került.

Az egyes vendéglátó egységek a következő háttérhelyiségekből állnak:

Kantin helyiségei	Alapterület (m ²)
Konyhatér	48
Fogyasztói edény mosogató	15,4
Zöldségelőkészítő	8,2
Húselőkészítő	6,6
Szárazáru raktár	3,5
Földesáru raktár	4,9
Italraktár	10
Takarítószer tároló	4,3
Napi hulladék tároló	3,7
Hűtőkamra	3,3
Mélyhűtőkamra	2,7
Iroda	4,9
Dolgozói szociális blokk 8 főre	12,7
Menza Bár	10
Fogyasztótér	170

GOND_ŰZŐ Villa helyiségei	Alapterület (m ²)
Catering háttérhelyiség	19,6
Fogyasztói edény mosogató	

COFFICE Kávézó helyiségei	Alapterület (m ²)
Kiszolgáló zóna	9
Háttérraktár	10,4
Dolgozói WC	2,5
Dolgozói WC előtér	2,5

A Kantin konyhatechnológiai kialakítása alkalmas mind napi menü, mind frissensültek, egyéb á la carte tételek rendelésre történő elkészítésére. A konyha kialakítása napi 300-400 ételadag elkészítését biztosítja.

Amennyiben a helyben fogyasztás a hallgatók és a dolgozók részéről nem teljesíti az üzemeltetői igényeket a napi eladott mennyiségek tekintetében, úgy a tevékenysége kiegészíthető kiszállításra történő ételkészítésre is. Ennek technológiai háttere biztosított, akár melegen, akár sokkoló hűtés után, hűtött állapotban is kiszállíthatóak az ételek.

Lehetőség van kisebb mennyiségekben akár *badellás kiszállításra* is (pl. magánintézmények, óvodák, egyéb közintézmények) 50-150 adagig. A korlátot ebben az esetben a fogyasztói mosogató mérete jelenti, hiszen a badellákat eltérő ciklusban lehet ebben a helyiségben mosogatni.

A konyhatér főbb technológiai berendezései a következők:

- Hatzónás gáztűzhely
- Elektromos olajsütő
- Tésztafőző
- Zárt főzőlapos tűzhely
- Gázüzemű rostlap
- Elektromos billenő serpenyő 60 l kapacitással

- Gázüzemű főzőüst 30 l kapacitással
- Gázüzemű WOK tűzhely
- 10 GN 1/1 kapacitású kombisütő-gőzpároló
- 5 GN 1/1 kapacitású sokkoló hűtő

A kiszolgálás önkiszolgáló rendszerű pultsorból történik, kiadóablakon keresztül. Az önkiszolgáló pult vízfürdős melegentartóból, melegentartó hídból és egyéb tálalóasztalokból áll.

A fogyasztói edényzet mosogatása teljeskörűen gépesített. A tálcátartó kocsikon gyűjtött edényzet ajtós kapcsolattal begördíthető a helyiségbe. Átmenő rendszerű pohár- és tányérmosogatógép is rendelkezésre áll.

A Menza Bár főbb technológiai berendezései a következők:

- Hűtőszekrény
- Jéggép
- Pohármosogató
- Kontakt grill
- Turmix

A Menza Bár kialakítása italkiszolgálásra, esetleg csomagolt büféáru értékesítésre alkalmas.

A MOME TWO épületben található COFFICE Kávézó akár teljesen függetlenül is működtethető a Kantintól, saját dolgozói mosdóval és háttérrel, illetve a működéséhez megfelelő kapacitást biztosító háttérraktárral rendelkezik, amely raktár-előkészítői funkciókra is alkalmas, szendvicsek készítésére, összeállítására megfelelő.

A COFFICE Kávézó főbb technológiai berendezései a következők:

- Hűtőszekrények pult alatt
- Mikrohullámú sütő
- Melegszendvics sütő
- Automata kávéfőző

A GONDÚZÓ cateringhelyisége a tervek szerint nem kerül a bérlő kizárólagos használatába, hanem más külső szolgáltató is igénybe veheti a saját rendezvényei lebonyolítására, a kizárólagossági megállapodásnak megfelelően.

A helyiségbe betervezett kombisütő lehetőséget ad az ételek regenerálására a tálalás előtt, az üzemi mosogatás is a tálaláshoz kapcsolódóan megoldott. A fogyasztói mosogatóra külön helyiség áll rendelkezésre, melyben kétmedencés mosogató és pohármosogatógép kapott helyet. Fontos megjegyezni, hogy ennek a helyiségnek limitált a kapacitása, gépesítettsége maximum 30 fő

edényzetének mosogatását teszi lehetővé, ennél nagyobb fogyasztói edényzetet igénylő rendezvényénél a cateringet biztosító szakcégnek saját telephelyén kell biztosítania a rendezvény során keletkezett és összegyűjtött edényzet mosogatását. Az 1400 literes hűtő komoly rendezvényi háttérhűtési kapacitást biztosít.

A GONDÚZÓ előkészítő háttérhelyiségéből több helyszínen (kert, BASE stb.) megvalósuló vendéglátás kiszolgálható.

Az üzemeltetés során mindig az aktuális rendezvény catering-szolgáltatójának kell gondoskodni a helyiségek takarításáról az események után, a rendeltetésszerű használatot a campus igazgatósága ellenőrzi.

A GONDÚZÓ Villa catering háttérhelyiség főbb technológiai berendezései a következők:

- 6 GN 2/3 kapacitású kombisütő-gőzpároló
- Hűtőszekrény 1400 literes
- Pohármosogatógép

I/3 Étkezési ciklusok és tervezhető választék

A MOME Kantin, igény esetén alkalmas arra, hogy a fő étkezési cikluson, azaz az ebédeltetésen kívül egyéb időszakban is ételt biztosítson a hallgatók és az Egyetem dolgozói számára. A hallgatók részéről fokozott igény van a köztes étkezésekre, azaz napközben egy szendvics, sütemény, egyéb büféáru elfogyasztására, sőt, a MOME oktatási rendszeréből következően a diákok, oktatók többnyire késő estig is az épületben tartózkodnak, ezért a délutáni órákban szintén szükség lehet snack jellegű melegétel választék biztosítására (pl. napi leves, frissen sült körettel, melegszendvics, egészségtudatos snack ételek).

A Menza fő terhelése az ebédidőben várható, 12:30 és 13:30 között. A diákok és a tanárok számára az órarendek alapján ebben az időszakban hosszabb szünet áll rendelkezésre.

Tervezetten a fogyasztótérben elhelyezett Menza Bár a Kantin italkiszolgálását fogja ellátni. A másik épületben (MOME TWO) elhelyezkedő COFFICE Kávézó egy magasabb árszínvonalat képviselő szendvics-, süteményválasztékkal fog működni a terveink szerint, mely reggeltől késő délutánig, esetleg estig rendelkezésre áll, illetve az épület hallgatóin és dolgozóin kívül külső vendégek fogadására is alkalmas lesz.

Étkezési ciklusokhoz javasolt választék:

Egység megnevezése	Reggeli választék	Ebédidő	Köztes étkezések	Délutáni működés
--------------------	-------------------	---------	------------------	------------------

Menza	Tojás ételek Müzli, granola Joghurt Hideg és meleg szendvicsek Friss pékáru beszállítótól Friss pékáru mirelit anyagból, helyben készre sütve	12:30-13:30 között (csúcsidőszak) Napi kétféle menü (lehetőség szerint variálható körettel) <i>1. menü:</i> hagyományos, döntően húsos menü vagy főzelék feltéttel <i>2. menü:</i> egészségtudatos, növényi alapú, mentes változat <i>kizárólag előrendelésre</i> a nagy menzaterhelés miatt, dobozokba összekészítve a menün kívül frissensült választható körettel	Hideg-, melegszendvicsek Zöldség mártogatós Gyümölcs, gyümölcssaláta Saláta dresszingsgel Sütemény Pékáru	15:00-18:00 között Napi leves Snack ételek rendelésre Saláta Melegszendvics Tortillatekercs Minőségi hot-dog és hamburger Egészségtudatos snack étel alternatívák
COFFICE Kávézó	Panini Melegszendvics Minőségi beszállítótól érkező pékáru és abból készített szendvicsek Toastok Szendvicsszörpök, mártogatósok Müzli, granola Joghurt Saláta Minőségi kávé- és teavászték			

A nyári időszakban, július 15-től szeptember elejéig az intézményben az oktatás szünetel, de az adminisztratív igazgatósági funkciók üzemelnek. Meg kell vizsgálni, hogy ebben az időszakban mely vendéglátó egység üzemeltetése indokolt ahhoz, hogy a belső munkatársak, valamint a külső vendégek megfelelő kiszolgálása megvalósulhasson. Továbbá lehetőség van a Campus területén történő táboroztatásra, ahol felmerülhet kb. 50 fő gyereklétszám részére a napi ellátás biztosítása (reggeli, tízórai, ebéd és uzsonna). A reggeli ebben az esetben péksütemény és szendvics, a tízórai zöldség vagy gyümölcs, az ebéd egyféle menü és az uzsonna várhatóan szintén szendvics lesz.

I/4 Kiszállítás lehetősége

A leendő üzemeltető számára a MOME engedélyezi az ételkiszállítás lehetőségét amennyiben az a normál működést nem akadályozza. Erre vonatkozóan javasoljuk, hogy ezt a tevékenységet előrendelés mellett végezze, hogy a menzai csúcsterhelésekkel ne ütközzön ennek az ellátása. Két lehetőség állhat rendelkezésre:

- kb. 50-150 adagot badellában más intézmény számára kiszállíthat, vagy
- egyszer használatos edényzetben egységcsomagolva, előző napi, vagy heti előrendelést követően magánháztartásoknak kiszállítással vagy helyben átvétellel értékesíthet. Az átvétel 12:30 előtt, illetve 13:30 után lenne lehetőség, hogy a Menza csúcsforgalmát ne terhelje.

Fontos szempontként jelenik meg a maradékmentes menza, javasoljuk, hogy a 16.00 után megmaradt ételeket kedvezményesebb, csökkentett áron meg lehessen vásárolni, és akár a család részére hazavinni.

I/5 Nyitvatartási idők

Egység	Jelenlegi nyitvatartás	Ajánlott nyitvatartás
Menza	Hétfőtől vasárnapig a terület folyamatosan nyitva van 0-24 órában	Hétfőtől péntekig 7:30-18:00 között
Menza Bár	Hétfőtől vasárnapig a terület folyamatosan nyitva van 0-24 órában	Hétfőtől péntekig 7:30-12:30 között és 14:00-21:00 között
COFFICE kávézó	Hétfőtől péntekig 08:00-21:00 óráig	Minden nap 10:00-18:00 között Esetleg a nyári időszakban 10:00-20:00 óráig

I/6 Italkiszolgálás

Az italkiszolgálást a Menza esetében a fogyasztótérben elhelyezett Menza Bár látja majd el. Fontos megjegyezni, hogy élelmiszerbiztonsági okokból az ételforgalmat az italforgalomtól el kell különíteni, tehát az önkiszolgáló pultból italt kiadni nem lehet, ez a szerep a bárra hárul. A legnagyobb terhelés alatt hatékonyra kell tenni az italok gyors kiadhatóságát. Erre javaslat, hogy a kasszázási területen (erről a későbbiekben külön említést teszünk) élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő módon

csomagolva, zárt tetejű poharakba előre kitöltött italokat (jeges tea, szörp, limonádé) tálcáról el lehessen venni és azonnal kifizetni. Hasonló rendszer működik olyan nagyforgalmú éttermekben, mint pl. a Padthai, ahol rendkívül hatékonyan működik ez az értékesítési forma.

Az üzemeltető szempontjából a jelenleg érvényben lévő áfatörvény miatt különösen fontos, hogy az italok döntő többségét helyben készítse, mivel ez 5%-os áfakulcs alá tartozik, szemben a PET-palackos italokkal (27%). Környezettudatossági okokból is javasoljuk, hogy minél több helyben készített ital kerüljön kiszolgálásra, ezzel a PET-palack és az alumínium doboz mennyiségek jelentősen csökkenthetőek, redukálva ezzel is az intézmény ökológiai lábnyomát, valamint a hulladék-elszállítás költségeit. Utóbbi italféleségeket kizárólag automatából érdemes értékesíteni. A menza ebédeltetési időszakában fontos lenne "kancsós" (javaslatunk csatos üveg vagy parafa kupakkal zárható karaff) víz biztosítása az asztalokra, melyet a bárpultból igény szerint után lehetne tölteni. Ezzel is az italkiszolgálás hatékonyságát lehet növelni a csúcsterhelés időszakában.

Fontos, hogy a Menza Bár kávéját is biztosítson és jó minőségű, de ár-érték arányban megfelelő ital álljon rendelkezésre. Felmerült az igény alkohol árusítására is, amit az egyetem korábban 17 órától tett elérhetővé; de a jelenlegi álláspont szerint ez 14 órára módosítható. Meg kell vizsgálni a Menza Bár pultjának jelenlegi kialakítását, melyet akár egy mobil pultegységgel bővíteni is lehet szükség szerint, ahonnan csapolt sör biztosítható. Csapolt sör esetében egy hagyományos, olcsóbb árszínvonalú és egy magyarországi kézműves sör biztosítása javasolt. Az Üzemeltetőnek lehetősége van a csapolt sör helyett üveges illetve dobozos sör értékesítésére. Ezenkívül minőségi borválasztékkal, fröccsel, igény szerint röviditalokkal, egyszerű koktélokkel lehet bővíteni a választékot.

A COFFICE Kávézóban a fő profil a kimagasló minőségű kávé- és teaválaszték, amely vonzó lehet a környék lakói számára is. Esetleg prosecco, minőségi bor vagy kisüzemi üveges sörválaszték merülhet fel.

I/7 Fogyasztóterek

A Kantin fogyasztóterében jelenleg a meglévő bútorzat hátránya, hogy kevésbé variálható, nem ad lehetőséget kisebb csoportok, beszélgetőpartnerek elkülönülésére, illetve veszélye, hogy a hely kihasználása sem lesz optimális a szomszédos székekre rakott táskák, kabátok, vagy a kihagyott ülőhelyek hatására. Segítségét jelenthet a terasz a körasztalaival és székeivel, de ezek csak szezonálisan vehetőek igénybe.

A Kantin Menza befogadóképessége 92 főben maximalizált, az ülőhelyek száma kb. 80 fő számára alkalmas. A hozzávetőlegesen 1 órás csúcsidőszakban nagyjából 2-2,5 turnus étkeztetése valósítható meg, mely optimális esetben 200 fő étkezését jelenti, amennyiben az elszámoltatás rendszere a lehető leghatékonyabban van hozzárendelve az ételmezési folyamatokhoz. Szezonálisan a terasz enyhít

ezeken a határokon, illetve a szinteken található teakonyhák kapacitását is érdemes lesz figyelembe venni, amennyiben akár előrendelésre néhány ételadag előre kifizethető pl. egy applikáción keresztül és átvehető sorban állás nélkül a Menza pultjánál. Ebben az esetben az átvett ételeket a diákok a teakonyhában vagy a parkban elfogyaszthatják. Elviteles rendszerre is lehetőséget kell biztosítani.

Fontos, hogy ebben az esetben is törekedni kell a környezettudatos megoldásokra, az egyszer használatos edények helyett, amelyek nagyban növelik a hulladékképződést, többször felhasználható, csererendszerben működő tárolódobozokat javasolunk hasonlóan a Felelős Gasztrohős által üzemeltetett Rakun dobozközösséghez. Ennek mosogatása a fogyasztóedény mosogatóban megoldható.

A teraszbútorzatból jelenleg 15 asztal és 60 db szék áll rendelkezésre, melyet a bérlő használhat. Amennyiben más jellegű, vagy több bútorra lesz szüksége, azt saját hatáskörben kell beszereznie egyeztetve az egyetemmel (a termék, a márka és a megjelenés, design szempontjából egyaránt). Mivel mind a kantin, mind a COFFICE Kávézó teraszát maximálisan ki kell használni, ez az asztal és szék szám feltehetően nem lesz elegendő.

A COFFICE Kávézónál javasolt különösen kényelmes, akár hosszabb tartózkodást, tárgyalást, baráti beszélgetést segítő bútorzat beszerzése a teraszra, hiszen ennek az egységnek nemcsak az egyetem falain belül, hanem kívülre, a nagyközönség számára is működnie kell, bevonva ezzel a látogatókat a MOME területére.

Üzemeltető által üzemeltetésre bérebevett területeken (kül- és beltéren egyaránt) a márkamegjelentést tartalmazó eszközök (pl.: italhűtők, napernyők, bútorzat, poharak, poháralátétek stb.) telepítését, használatát minden esetben előzetesen egyeztetni szükséges a Campus üzemeltetéssel, illetve a Brand Irodával.

I/8 Elszámoltatás rendszere

A jelenlegi tervekben nem szerepel kasszázási pont. A leendő Üzemeltetőnek az elképzelései szerint ki kell alakítani az erre vonatkozó megoldást, egyeztetve, illetve jóváhagyatva MOME-val. A tervezés, terveztetés, kivitelezés, beruházás Üzemeltető költsége.

Célszerű a kasszázási pontot az önkiszolgáló pultsorhoz közel, annak folytatásaként elhelyezni, hogy az étellekkel ne kelljen nagy utat megtenni, ami növelné a zsúfoltságot. Tervezni és figyelembe kell venni a sorképzés sajátosságait (keresztirányú utak kerülése, a várakozók a holt terek irányába való orientálása stb.). A kasszapontnál lenne lehetőség a poharakba kitöltött italok gyors értékesítésére is a már korábban ismertett megoldás szerint. A jelenleg nincs tálcacsúszda elhelyezve a menza önkiszolgáló pultjánál, mely nagymértékben megnehezíti az ételkiadás folyamatát. Javasoljuk ennek utólagos

kialakítását, de minimálisan a kasszapult elemet a fizetés megkönnyítésének érdekében tálcacsúszdával kell ellátni. A fizetési rendszereknél fontos, hogy előnyben részesítse a kártyás fizetést a készpénzes fizetéssel szemben, hiszen ez a gyors és biztonságos kiszolgálást elősegíti.

A Menza Bárnak saját kasszára, elszámoltatási rendszerre van szüksége, a csúcsidőn kívüli kisebb forgalom esetén elképzelhetőnek tartjuk, hogy az ételrendelések, köztes étkezések kifizetése is itt valósuljon meg. Nagy csúcsforgalom esetén ez lehetetlen, ilyenkor külön kasszázási pontra van szükség.

A COFFICE Kávézóban a kiszolgálópultnál kap helyet a kasszaelem. Itt kell megjegyezni, hogy jelenleg a kávézó pultja semmilyen módon nem védhető és szeparálható el a fogyasztótérben történő mozgástól a nyitvatartási időn kívül, ezért javasoljuk valamilyen leereszthető rács kialakítását a MOME részéről.

I/9 Minőség és minőségbiztosítás

A leendő üzemeltető számára fontos, hogy folyamatos visszajelzést kapjon, hogy az általa végzett tevékenység, kínálat összhangban van-e a hallgatói, dolgozói elvárásokkal. A hosszútávú együttműködés alapja a rugalmasság és a folyamatos fejlődésre való törekvés, mind az intézmény, mind az Üzemeltető részéről. A felmérés módja például lehet egy negyedévente kiküldött, anonim kérdőíves értékelési rendszer, amelynek eredményét a MOME visszacsatolja az üzemeltető számára. Üzemeltető, amennyiben az észrevételek jogosak, illetve azokhoz való alkalmazkodás különösebb plusz költségekkel, vagy nem vállalható feltételekkel nem terheli, beépítheti a működésébe a megfogalmazott javaslatokat. Az elégedett vevő feltehetően többször látogatja meg a Kantint és a COFFICE Kávézót, ezzel rentábilisabbá téve a működést.

I/10A Menza és a COFFICE Kávézó kommunikációs feladatai

A Menza és a COFFICE Kávézó esetében szükséges meghatározni a kommunikációval kapcsolatos feladatokat is. Célszerű lenne, hogy az Üzemeltető egy önálló és új brand alatt kommunikáljon, ami a piaci körülmények között megállja a helyét és a MOME minőségi elvárásainak is megfelel.

ESETLEGES VERZIÓ:

Az Üzemeltető által végzett gasztronómiai szolgáltatást a MOME által meghatározott és felügyelt

önálló kommunikációs al-brand mentén kell megvalósuljon. A MOME gasztrobrand a piaci körülmények között is megállja a helyét és a MOME minőségi elvárásainak is megfelel.

Üzemeltető részéről ki kell jelölni azon munkatársat, aki a MOME Brand Iroda, illetve a MOME által kijelölt felelőssel folyamatosan egyeztet az alábbi kommunikációs feladatok kapcsán:

- célcsoportok a különböző szolgáltatások esetében, és ennek megfelelően a kommunikációs célok specifikálása
- kommunikációs felületek és a tartalommegosztás gyakoriságának meghatározása
- következetes, folyamatos kommunikáció, pl. kötelező információszolgáltatás a heti kínálatról
- a márka minőségi elvárásainak megfelelő hangvételű és képi világú tartalomgyártása





II. Gasztronómia és Rendezvények

II/1 Üzemeltetés és catering

A MOME rendezvénystratégiájának fejlesztése szempontjából alapvető kérdés a vendéglátó egységek üzemeltetése és a catering. Az Egyetem számára fontos, hogy az épületegyüttesben található vendéglátóipari egységek üzemeltetésére, valamint a rendezvényigények kiszolgálására olyan partnert találjon, akivel szoros együttműködésben tud dolgozni. A MOME és az Üzemeltető részéről is törekedni kell arra, hogy kialakuljon egy olyan partnerség, ami az Egyetem hosszútávú fejlődését szolgálja

II/1/A Keretrendszer

MOME és az Üzemeltető között a jó együttműködést és a profitábilis szolgáltatást az együttműködés keretrendszere tudja megalapozni.

Az Üzemeltető az Egyetem összes belső- és külső rendezvényének cateringigényének kiszolgálása kapcsán elsőbbséget élvez, azaz:

Az Üzemeltető biztosítja a cateringet:

- a MOME saját rendezvényein, eseményein;
- a MOME által szervezett, helyiségbérleti konstrukcióban megvalósuló rendezvényeken;
- az Üzemeltető által közvetített események, partnerrendezvények során (esetlegesen itt rendszerszintű ügynökségi jutalék is megállapítható);

Üzemeltetőnek a különböző rendezvény igényeket kiszolgáló catering csomagokat kell meghatároznia. (struktúraszintű javaslat: *II/1/F Cateringcsomagok*).

A MOME fenntartja magának a jogot arra, hogy bizonyos saját szervezésű rendezvényei esetén külső catering-szolgáltatást vesz igénybe, illetve alapos indoklás mellett terembérlő partnerei számára is lehetőséget ad erre.

Esetek, amelyek kivételt képeznek az Üzemeltető kizárólagossága alól:

- adott esemény catering igényét minőségi-, mennyiségi vagy egy egyéb okból kifolyólag az Üzemeltető nem tudja ellátni
- a rendezvény olyan konkrét termék-, szolgáltatásigénnyel rendelkezik, amit az Üzemeltető nem tud kiszolgálni (pl. (1) egy gasztropiac megszervezése esetén több szolgáltató bevonása szükséges vagy (2) egy konkrét piaci szereplővel vagy szereplőkkel együttműködésben történik az esemény (3) szponzori kötelezettség)
- olyan gasztroesemény, ahol több beszállító beengedése szükséges

II/1/B Kommunikáció

Feltétel

A MOME és az Üzemeltető közötti együttműködés keretében rendszeres és aktív párbeszéd, tapasztalatcsere és fejlesztési egyeztetések szükségesek ahhoz, hogy a gazdasági érdekek és a közösen meghatározott elvek és értékek mentén együtt tudjon dolgozni az Egyetem és az Üzemeltető a hosszútávú célok elérésén.

A MOME és az Üzemeltető megjelölt munkatársai előírás szerint kötelező heti/havi stratégiai és operatív kooperációkat tartanak, melyek alkalmával egyeztetik a közös munka során felmerült kérdéseket és megoldandó feladatokat. Az egyeztetések célja a kommunikáció folyamatosságának biztosítása, valamint a MOME által megfogalmazott elvárások szerinti üzemelés minőségbiztosítása.

Néhány példa az egyeztetendő kérdésekre:

- A gasztroszolgáltatás és a kapcsolódó kommunikáció hatékonyan működik-e?
- Heti szinten milyen kérdések, esetleges problémák merülnek fel az üzemeltetésben?
- Milyen lépések szükségesek ahhoz a Kantin üzemeltetése vagy az Egyetem oldaláról, hogy az Egyetem terei közösségi terekké váljanak?
- Hogyan és milyen rendszerességgel érdemes ellenőrizni és kutatni a fogyasztási szokásokat és azok változását?
- Hogyan mérjük és fejlesztjük a MOME gasztrobrand kommunikációját?
- Az Egyetem belső és külső rendezvényeinek catering igénye megfelelően működik-e?
- A terembérleti konstrukcióban megvalósuló rendezvények catering kiszolgálása megfelelő minőségben zajlik?

II/1/C Rendezvényhelyszínek

A catering szolgáltatások tervezése, valamint az Üzemeltető által történő rendezvényhelyszín-kiajánlások esetére Üzemeltetőnek pontos információval kell rendelkeznie a rendezvényekre kibérelhető terekről és adottságaikról.

A MOME bérelhető rendezvényterei:

1. MOME MASTER / Auditorium
2. MOME MASTER / Ground (aula) és terasz
3. MOME ONE tetőterasz
4. MOME TWO földszint / filmstúdió
5. MOME TWO földszint / térkísérleti műterem
6. MOME TWO földszint / COFFICE Kávézó
7. MOME TWO második emelet / rajz műterem
8. MOME TWO -2 emelet / Moziterem
9. MOME GOND-ÚZŐ Villa
10. MOME BASE1 üvegfalás terem
11. MOME Kert

A rendezvény-kiajánláshoz Üzemeltető számára MOME rendelkezésre bocsátja előzetes információként:

- a helyiségek paramétereit (alapterület, belmagasság, térelemek, alaprajzok, berendezési tervek)
- a helyiségek felhasználhatóságát alap rendezvénytípusok szerint (oktatás, képzés, kiállítás, promóciós rendezvény, állófogadás, konferencia stb.), illetve elrendezés szerint (állófogadás, ültetett állófogadás, széksoros-, körasztalos-, iskolapados elrendezés stb.)
- a MOME alapfeladat-ellátásához igazítottan a rendezvény-felhasználás időbeli elhatárolását (napszakok, teljes napok, időszakok)

- rendelkezésre álló bútorzat és technikai eszközök listáját, külső szolgáltatók bevonásának lehetőségét

Üzemeltető potenciális rendezvényszervező partnerek felé kizárólag a rendelkezésére bocsátott információk közvetítésére van jogosultsága.

II/1/D Rendelkezésre álló, rendezvényeket kiszolgáló eszközök és bútorzat

A rendezvények megvalósítására alkalmas helyiségek, terek esetében szükséges listát összeállítani a felhasználható, rendelkezésre álló bútorzatról és, rendezvény eszközökről (darabszám, méretek, fotó, bel- kültéri felhasználhatóság), valamint szükséges meghatározni azok használati feltételeit.

II/1/E MOME saját rendezvények és az ezekhez kapcsolódó catering igények

Az Egyetemnek az alábbi típusú, saját szervezésű eseményei vannak, melyhez többnyire Üzemeltető catering-szolgáltatását veszi igénybe:

1. Az oktatási területek és képzési programok / vendéglátás, kitelepült büfé
2. Felsővezetői, vezetői meetingek / bekészítés illetve főétkezés igény
3. Díj- és címátadó ünnepek / vendéglátás, fogadás
4. Diplomaosztó / vendéglátás, fogadás
5. Fashion show, Design Hét előadások, Nyílt nap stb. / kitelepült büfé, stáb-bekészítés, fogadás
6. Hallgatói-, HÖK által szervezett rendezvények (pl.: hallgatói napok, egyetemi fesztivál stb.) / vendéglátás, stáb-bekészítés, kitelepült büfé

Üzemeltetőnek az alábbi séma mentén célszerű egy catering csomagajánlatot összeállítani, ami

- kijánlható a külső partnerek számára, illetve
- a MOME saját szervezésű rendezvényeihez megrendelhet.

II/1/F Cateringcsomagok

Kétféle megközelítésben az alábbi struktúrák valamelyike mentén javasolt a cateringcsomagok kialakítása, hogy azok a különböző rendezvénytípusok igényeit a megfelelő módon támogathassák.

1.

verzió

1. Reggeli

- Büféreggeli
- Alkoholmentes italcsomag, 1-2 órára

2. Konferencia / meeting / tárgyalás

- Kávészünet I.: csak ital
- Kávészünet II.: ital + édes-sós péksütemény
- Kávészünet III.: ital + édes-sós péksütemény + gyümölcs
- Kávészünet IV.: ital + édes-sós péksütemény + gyümölcs + szendvics (miniszendvics)
- Kávészünet V.: ital + édes-sós péksütemény + gyümölcs + szendvics + pl: zöldségmártogatós vagy valamilyen más egészséges extra kínálat

- Ebéd - szendvicsebéd I.: saláta/hideg előétel + szendvics + minidesszert
- Ebéd - szendvicsebéd II.: saláta/hideg előétel + szendvics + minidesszert + sajt és gyümölcs
- Büféebéd (svédasztal / cheffing) I.: Saláták + Hideg ételek + Levesek + Főételek + Sajt és gyümölcs + Desszertek
- Menü ebéd: napi menü a menza kínálatából, vegetáriánus opcióval, 3 fogás (leves/előétel + főétel + desszert)
- Alkoholmentes italcsomag, 1-2 órára
- Extra kiegészítők: pl smoothie bár

3. Gálavacsora / díszvacsora / ünnepség

- Welcome fogadás: welcome ital és/vagy welcome falatkák
- Felszolgált vacsora - 4 fogás: előétel + leves + főétel + desszert
- Büfévacsora: saláták + előételek + levesek + főételek + desszertek
- Alkoholmentes italcsomag
- Alkoholos italcsomag
- Rövidital csomag
- Koktél csomag

4. Packed lunch / food box

- Hordozható csomag: Szendvics + gyümölcs.

2. Verzió

	étel	ital	kávé	felszolgálat módja
"Kávészünet" bekészítés - csak ital	-	ásványvíz, rostos gyümölcsle, szénsavas üdítő	kapszula (a meglévő nespresso készülékekhez) / hordozható automata kávégép	bekészítés, utántöltés
"Kávészünet" bekészítés - étellel (2-20 fő)	édes-sós péksütemény, esetleg miniszendvics, gyümölcs	kétféle ásványvíz, rostos gyümölcsle, szénsavas üdítő	kapszula (a meglévő nespresso készülékekhez) / hordozható automata kávégép	bekészítés, utántöltés
különtermes étkeztetés (2-20 fő)	húsos és vegetáriánus főétel, salátaköret, apró desszert (klasszikus, mindenmentes)	kétféle ásványvíz, rostos gyümölcsle, szénsavas üdítőital	hordozható automata kávégép / felszolgált kávé	büféasztal 1 fő személyzettel / felszolgálat 2 fő személyzettel
büféétkeztetés (20-100 fő)	szendvicsebéd / húsos és vegetáriánus főétel, salátaköret, apró desszert (klasszikus, mindenmentes), gyümölcs	kétféle ásványvíz, rostos gyümölcsle, szénsavas üdítőital	kapszula (a meglévő nespresso készülékekhez) / hordozható automata kávégép / karos kávégép kiszolgálás (amennyiben az étkeztetés az alap vendéglátó egységekben zajlik)	ültetett állófogadás / svédasztal
állófogadás (50-400 fő)	húsos és vegetáriánus fingerfood, többféle saláta, sós-édes desszert, gyümölcs	alkoholos és mentes italcsomagok	kapszula (a meglévő nespresso készülékekhez) / hordozható automata kávégép / karos kávégép kiszolgálás (amennyiben az étkeztetés az alap vendéglátó egységekben zajlik)	állófogadás / svédasztalos állófogadás / flying service





III. Fenntarthatósági törekvések

A mai kor egyik alapkövetelménye és kiemelt szempontja lett a fenntartható működés megvalósítása, a környezetre gyakorolt negatív, terhelő hatások csökkentése.

A gazdaság szereplői, így a szolgáltató szektor, ezen belül a vendéglátás és a gasztronómiához köthető vállalkozások is nagy felelősséggel tartoznak a fenntarthatóság és a környezetvédelem iránt.

A fenntarthatóság lényege egy vendéglátó egység üzemeltetése során, hogy minél több olyan gyakorlati eszköz és megoldás épüljön be a mindennapi működésbe, amely hozzájárul a környezet terhelésének minimalizálásához a gazdaságos működtetés szempontjainak figyelembevételével.

Fontos, hogy a leendő üzemeltető környezeti felelősséget vállaljon, gazdaságosan bánjon a természeti erőforrásokkal, kiszolgálja a tudatos fogyasztói igényeket. Nem szabad elfelejteni azt az aspektust sem, hogy az intézménybe járó hallgatók egy felelős vendéglátás-szolgáltatás működtetése során olyan szemléletmóddal találkozhatnak, és lehet az a mindennapjaik része, ami hosszú távon megalapozhatja a nyitottságukat a környezettudatosság irányába.

Javasolt eszközök és szempontok:

- felelős hulladékgazdálkodás, az intézményi szelektív gyűjtés támogatása
- a feleslegek minimalizálása, akár a délutáni órákban a megmaradt ételadagok olcsóbb árszinten történő értékesítése vagy karitatív felhasználása a társadalmi felelősségvállalás jegyében
- egyszer használatos eszközök minimalizálása a hulladékcsökkentés érdekében
- többször felhasználható elviteles doboz rendszer bevezetése
- PET-palackos termékekkel szemben a helyben készített és pohárban kiadott italok előnyben részesítése, víz kihelyezése az asztalokra
- újrahasznosított iparcikkek előnyben részesítése (pl. újrahasznosított papír a nyomtatáshoz)
- változatos ételválaszték biztosítása, mely a tudatos étkezést – pl. a húsmentes és növényi alapú trendeket – támogatja, beépíti a mindennapokba
- magyar és helyi, környékbeli termelőktől származó alapanyagok beszerzése, ezek arányának növelése
- a polisztirol csomagolóanyag mellőzése
- műanyag szívószál használatának mellőzése, használatát csak külön kérésre biztosítani
- törekedjen a bio és fair trade alapanyagok beépítésére
- környezetbarát tisztítószer használata



IV. Függelék / Kutatási összefoglaló

A *MOME Kantin pályázathoz* készített gasztronómiai koncepciótervben szereplő szakmai tartalom több ponton alapul és igazodik az Egyetem hallgatói és a tanári kar, illetve a menedzsmentben dolgozók körében végzett kérdőíves felmérésre.

Az *Elvárások a MOME Kantinnal és büfével (kávézóval) kapcsolatban* című kutatás hat témakörben mérte fel az igényeket, szondázta az elvárásokat:

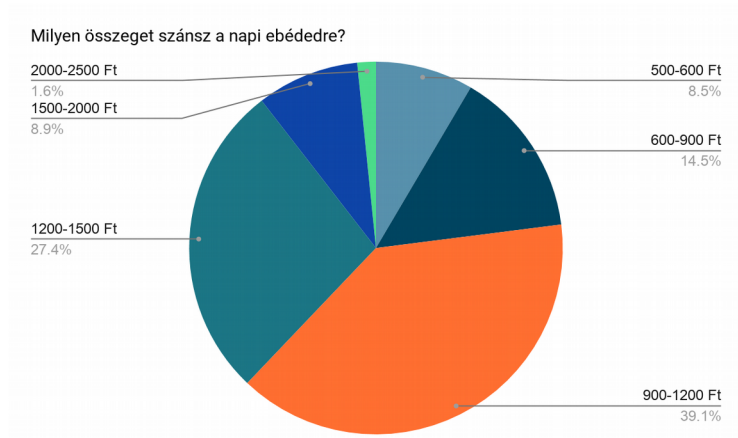
1. Menza árképzés
2. Menza kínálat
3. Előrendelés és ételmentés
4. Kávézó
5. Automaták az Egyetemen
6. Vízfogyasztás

A kitöltők száma alapján mindkét target tekintetében reprezentatívnak tekinthető a válaszadói minta.

IV/1 Kutatás – Hallgatói válaszok

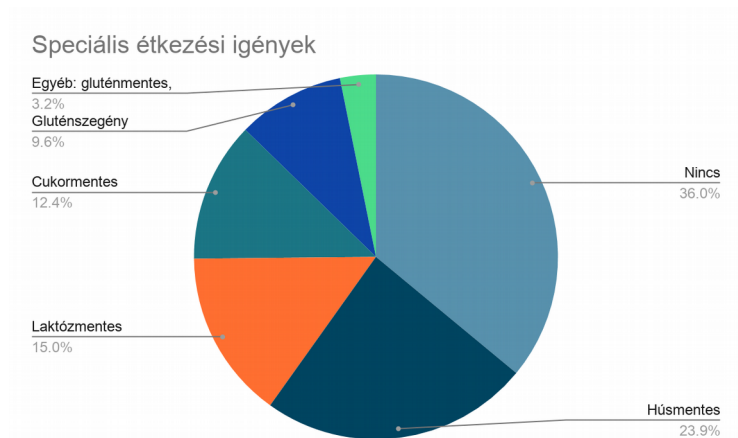
A hallgatói felmérés során a 252 fő által kitöltött kérdőív adatait vettük alapul, ez képezi a mintát.

IV/1/A Menza árképzés



A menzán fogyasztó hallgatók naponta átlagosan 1200 Ft-ot (900 Ft – 1500 Ft) hajlandóak fizetni egy ebédmenüért, valamint igény mutatkozik az 5-600 Ft-os egytálétel iránt (leves, főzelék, köret)

IV/1/B Menza kínálat, speciális étkezési igények



A kitöltők válaszaiból kiderül, hogy jelentős igény mutatkozik a hús-, laktóz-, cukor- és gluténmentes ételekre. A helyi, szezonális alapanyagok felhasználásával, a fenntarthatósági szempontok figyelembevételével összeállított kínálat, az egészséges, tápanyagban gazdag étkezés prioritizálása fő szempontként jelent meg.

IV/1/C Előrendelés és ételmentés

A heti előrendelésre való szándék nem szignifikáns:

- 102 db igen (40%)
- 148 db nem (60%),

ellenben a kedvezményes havi ebédbefizetésre mutatkozik igény.

Az "ételmentés" kérdésével, miszerint a megmaradt ételeket a nap végén csökkentett áron lehessen megvásárolni szinte az összes válaszadó egyetértett.

- 240 db igen
- 6 db nem

IV/1/D Kávézó

A kávézási szokásokat körbejáró kérdésnél a kitöltőknek lehetőségük volt válaszadásukat saját szöveges véleménnyel kiegészíteni:

- 111 fő kávézóban (minőségi, jó kávé, elviteles opcióval, campuson belüli hordozhatóság)
- 76 fő teakonyhában (kapszulát lehessen kapni a vendéglátó egységekben, automatából)
- 51 fő étteremben (amennyiben a fenti két lehetőség elérhető megfelelő minőségben, a válaszadók nem feltétlen gondolják szükségesnek, hogy az étteremben is lehessen kávé vásárolni).

IV/1/E Köztes étkezések

Az egyetemi gyakorlat, a MOME-n eltöltött napi órák száma indokolja a köztes étkezések igényének felmérését. Jelentősen nagy azon válaszadók száma, akik a főétkezésen kívül, a menza nyitvatartási idején túl is vásárolnának snack jellegű ételeket.

- 222 db igen
- 17 db nem

A felmérés kitért bizonyos termékkategóriák forgalmazásának témakörére, elsősorban a minőség/ár, másfelől a MOME által képviselt gasztronómiai koncepcióhoz kapcsolódva (a kávézóban, menzán kínált chips jellegű ételek és dobozos üdítők helyett például minőségi pékáru, limonádé, szörp, gyümölcslevek legyenek vásárolhatóak).

- 143 db igen
- 60 db is-is
- 40 db nem

Az eddigi tapasztalatokra irányuló kérdésekből kiderült, hogy a válaszadók az alábbi termékeket szívesen vásárolnák köztes étkezéshez a jövőben:

- minőségi pékáru
- minőségi kávé, szálas teák
- sör
- Club Mate
- növényi tej
- egészséges, "mentes" snackek
- gyümölcs
- friss saláta
- tisztasági kellékek, papír-írószer

Az eddigi tapasztalatokra irányuló kérdésekből kiderült, hogy a válaszadók mivel nem voltak elégedettek a múltban:

- az árszínvonalat általánosságban drágának tartották
- azonos volt a snack kínálat a büfében és az automatában (automatában olcsóbb volt)
- túl sok műanyag
- kis snack választék, és készlet
- jelentősen drágábban kínálták az egészségesebb ételeket

Az eddigi tapasztalatokra irányuló kérdésekből kiderült, hogy a válaszadók mivel voltak elégedettek a múltban:

- napi leves és szendvics választék (vegetáriánus és húsos egyaránt)

Fentieket összefoglalva megállapítható, hogy a menza nyitvatartási idején túl is mutatkozik igény a megfelelő minőségű, és tápanyagban gazdag snack, illetve egytálétel jellegű étkezésre, lehetőség

szerint ezen a téren is az egészséges, fenntartható és az ételérzékenységi szempontokat figyelembe vevő kínálatra.

IV/1/F Automata

A MOME területén kihelyezett melegital- és snack (étel és dobozos üdítő) automaták választékára vonatkozó kérdésre az alább válaszok voltak elsősorban jellemzőek.

- 100% gyümölcsle, cukormentes italok, ásványvíz
- Cola, energiaital, kávé
- Túró rudi, müzliszelet, zabszelet (Giant Bar), protein bar, ropi, csoki, magvak

IV/1/G Vízfogyasztás

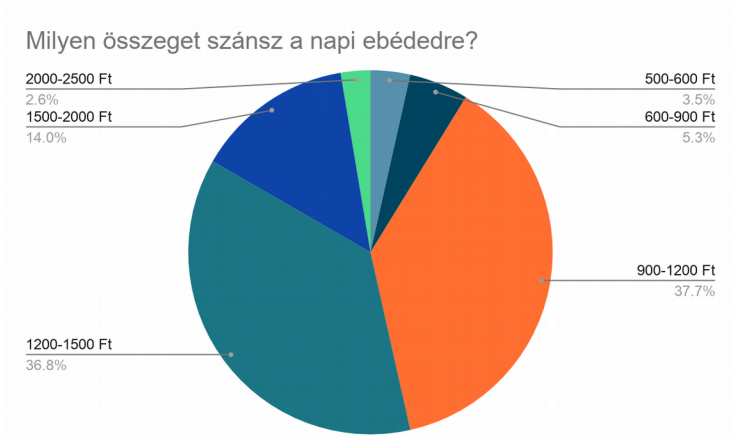
A felmérés kitért a vízfogyasztási szokásokra is. A válaszokból, valamint az azokhoz adott kiegészítések alapján elenyésző azok száma, akik palackozott vizet vásárolna, a fenntarthatósági szempontokat figyelembe véve általános a saját utántölthető kulacs használata.

- 10 fő vásárol palackozott ásványvizet a büféből
- 230 fő válaszolta, hogy a kulacsát tölti (a töltés kapcsán felmerült a szénsavas víz, a szűrt víz töltése is)

IV/2 Kutatás – A menedzsment és oktatói válaszok

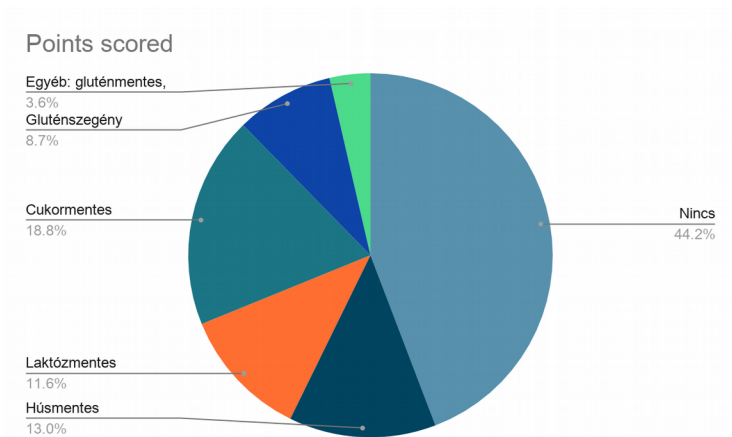
Minta: 119 fő

IV/2/A Menza árképzés



A vizsgált célcsoport menzán fogyasztó válaszadói naponta átlagosan 1200 Ft-ot (900 Ft – 1500 Ft) fizetnének egy ebédmenüért.

IV/2/B Menza kínálat, speciális étkezési igények



A válaszadók nagyjából felénél mutatkozik igény a hús-, laktóz-, cukor- és gluténmentes ételekre.

IV/2/C Előrendelés és ételmentés

A heti előrendelésre való szándék nem szignifikáns:

- 40 db igen (35%)

- 74 db nem (65%)

Az "ételmentés" kérdésével, miszerint a megmaradt ételeket a nap végén csökkentett áron lehessen megvásárolni szinte az összes válaszadó egyetértett.

- 101 db igen
- 5 db nem

IV/2/D Kávézó

A kávéfogyasztási helyek kapcsán az alábbi megoszlásban érkeztek a visszajelzések:

- 68 fő a büfében
- 20 fő a tanári helyiségben
- 17 fő az étteremben

IV/2/E Köztes étkezések

Az egyetemi gyakorlat, a MOME-n eltöltött napi órák száma indokolja a köztes étkezések igényének felmérését. Jelentősen nagy azon válaszadók száma, akik a főétkezésen kívül, a menza nyitvatartási idején túl is vásárolnának snack jellegű ételeket.

- 98 db igen
- 12 db nem

A felmérés kitért bizonyos termék kategóriák forgalmazásának témakörére, elsősorban a minőség/ár, másfelől a MOME által képviselt gasztronómiai koncepcióhoz kapcsolódva (a kávézóban, menzán kínált chips jellegű ételek és dobozos üdítők helyett például minőségi pékáru, limonádé, szörp, gyümölcslevek legyenek vásárolhatóak).

- 92 db igen
- 14 db nem

Az eddigi tapasztalatokra irányuló kérdésekből kiderült, hogy a válaszadók az alábbi termékeket szívesen vásárolnák köztes étkezéshez a jövőben:

- reggeliként: jó minőségű péktermék, friss gyümölcsös joghurtok granulával, zabkása
- minőségi kávé és szálalás teák
- saláta (dobozos keverék), gyümölcs/zöldség snack, glutén/cukor/tejmentes pékáru, magvak
- melegszendvics

- egészségtudatos szendvicsek és édességek
- facsart narancslé
- egyedi MOME-süti

Az eddigi tapasztalatokra irányuló kérdésekből kiderült, hogy a válaszadók mivel nem voltak elégedettek a múltban:

- magas árszínvonal
- túl sok műanyag
- lassú kiszolgálás, felkészületlenség a szünetek előtt
- egészségtelen, szegényes választék

Fentieket összefoglalva megállapítható, hogy a menza nyitvatartási idején túl is mutatkozik igény a megfelelő minőségű snack, illetve egytálétel jellegű étkezésre, lehetőség szerint ezen a téren is az egészséges, fenntartható és az ételérzékenységi szempontokat figyelembe vevő kínálatra. Több ponton megjelent a visszajelzésekben az alapvetően oktatási intézmény hallgatói és tanárai fizetőképességét figyelembe vevő árképzés fontossága, kiegészítve azzal, hogy a minőségi, kézi előállítású, alternatív-jellegű ételek és italok esetében valamennyivel magasabb összeget is kifizetnek a vásárlók.

IV/2/F Automata

A MOME területén kihelyezett melegital- és snack (étel és dobozos üdítő) automaták választékára vonatkozó kérdésre az alább válaszok voltak elsősorban jellemzőek.

1. 100% gyümölcslé, cukormentes italok, ásványvíz
2. Cola, energiasital, kávé
3. Túró rudi, müzliszelet, ropi, csokoládé, magvak, aszalványok

IV/2/G Vízfogyasztás

A felmérés kitért a vízfogyasztási szokásokra is. A válaszokból, valamint az azokhoz adott kiegészítések alapján elenyésző azok száma, akik palackozott vizet vásárolna, a fenntarthatósági szempontokat figyelembe véve általános a saját utántölthető kulacs használata.

- 10 fő vásárol palackozott ásványvizet a büféből
- 106 fő válaszolta, hogy a kulacsát tölti
- egyéb javaslatként megjelent az intézeti víztisztítóval felszerelt kulacstöltési pontok, illetve a többször hasznosítható műanyag pohár használata

IV/2/H Konceptió

A MOME-t érintő átfogó gasztronómiai koncepció kidolgozása kapcsán feltett kérdésekre szűkebb körben érkeztek válaszok.

Fontosnak-e, hogy a MOME-nak legyen egy önálló, az egyetem stratégiájához és brandjéhez illeszkedő gasztronómiai koncepciója?

- 21 db igen
- 13 db nem

Fontos-e, hogy a MOME részt vegyen az új, saját gasztronómiai koncepció és brand kialakításában? (arculat, logo, névadás)

- 25 db igen
- 10 db nem
- Egyéb: Nem, de jópofa ötlet, ha szükséges támogatom.

A gasztronómiai brand és szolgáltatások kialakítása során nyitott -e a MOME együttműködő partnerségek kialakítására, azzal a céllal, hogy márka - és minőség erősítő együttműködések jöhessenek létre?

- 26 db igen
- 5 db nem
- 5 db nem tudom

Érdemes lenne-e kifejleszteni egy olyan gasztroterméket, ami ikonikus elemévé válhat a MOME-nak? (pl. mint az IKEA-nak a húsgolyó)

- 27 db igen
- 5 db nem
- Egyéb: ilyen volt a legendás melegszendvics.

A MOME FoodLab újraélesztésére jelentkeznek-e igény és van-e benne potenciál?

- 15 db igen
- 4 db nem
- 13 db nem tudom/ nem ismerem
- Egyéb: mondjuk havi 1x lenne egy gasztro est amire befizethetné magát az ember és ők tudnák használni a konyhát az előkészületekre

V. Szerzők

Az Üzemeltetői melléklet elkészítésében részt vettek:

Bánhalmi Kata

üzletfejlesztési szakember, a Skilltrade és a Skillcom cégek ügyvezetője

Rétfalvi-Kurucz Alexandra

HACCP szakértő, üzletnyitási tanácsadó, konyhatechnológus tervező

Losits Gábor

gasztro üzletfejlesztési szakember, a Skillcom társalapítója, a Skilltrade egyik vezetője

Hollósi Rita

a Skilltrade és a Skillcom cégek projektmenedzsere

Fotók:

Az anyagban szereplő fotókat Bujnovszky Tamás készítette.

<https://epiteszforum.hu/egyetem-a-jovonek-mome-campus-201>