

A szálláshelyi vendéglátás sajátosságai és jellemzői



Gendur András

La Perle Noire Restaurant and Lounge
társtulajdonosa
MSZÉSZ gasztronómiai társelnöke

HotelStars reggeli meghatározások

Bővített kontinentális reggeli: kávé vagy tea, gyümölcsle, gyümölcs vagy gyümölcssaláta, péksütemény és kenyérválaszték, vaj, jam, felvágottak, sajtok.

Büféasztalos reggeli: legalább a bővített kontinentális reggeli kínálatát tartalmazza kiegészítve tojásételekkel és müzlivel.

A szállodai válaszadók 95.8%-a büféasztalos reggelit szolgáltat, a többiek, á la carte, vagy bővített kontinentális rendszerben szolgálják ki a vendégeket.

A válaszadó szállodák 50.7 %-ának van szerződéses együttműködése környékbeli termelőkkel, amelyek alapján kialakították gasztronómiai kínálatukat.

HotelStars alapelvárások

3*-os Panzió:

- ❖ Italkínálat a panzióban (minibár, maxibár, italautomata, vagy akár italbekészítés)
- ❖ Bővített kontinentális reggeli
- ❖ A régiós ételek és ízek kínálata nem kötelező, de többlet pontért adható

4*-os Panzió:

- ❖ Italkínálat a panzióban (minibár, maxibár, italautomata, vagy akár italbekészítés)
- ❖ Büféreggeli vagy ezzel egyenértékű á la carte reggeli
- ❖ A régiós ételek és ízek kínálata nem kötelező, de többlet pontért adható

HotelStars alapelvárások

3*-os Szálloda:

- ❖ Italkínálat a szállodában (minibár, maxibár, italautomata, vagy akár italbekészítés)
- ❖ Italkínálat a szobában
- ❖ Reggeliző helyiség
- ❖ Büféreggeli (önkiszolgáló), vagy ezzel egyenértékű reggeli árlap
- ❖ Ételkínálat a szállodában
- ❖ Étterem üzemel a hét 5 napján (itt elfogadható a csak reggelit biztosító helyiség is)
- ❖ A régiós ételek és ízek kínálata nem kötelező, de többlet pontért adható

HotelStars alapelvárások

4*-os Szálloda:

- ❖ Italkínálat a szállodában (minibár, maxibár, italautomata, vagy akár italbekészítés)
- ❖ Italkínálat a szobában
- ❖ 16 órás italfelszolgálat szobaszervizzel (minibár és maxibár helyettesítheti)
- ❖ Minibár (italokkal és snack-el)
- ❖ Bár legalább a hét 5 napján nyitva (a bárnak, az étteremtől elválasztott üzletnek kell lennie)
- ❖ Reggeliző helyiség
- ❖ Büféreggeli kiszolgálással, vagy ezzel egyenértékű „á la carte” reggeli árlap
- ❖ Ételkínálat a szállodában
- ❖ Ételfelszolgálat 16 órán keresztül szobaszervizzel
- ❖ „Á la carte” étterem a hét 6 napján üzemel
- ❖ A **régiós ételek és ízek kínálata nem kötelező**, de többlet pontért adható

HotelStars alapelvárások

5*-os Szálloda:

- ❖ Italkínálat a szállodában (minibár, maxibár, italautomata, vagy akár italbekészítés)
- ❖ Italkínálat a szobában
- ❖ 24 órás italfelszolgálat szobaszervizzel
- ❖ Minibár (italokkal és snack-ekkel)
- ❖ Bár (a hét minden napján nyitva)
- ❖ Reggeli étlap szobaszervíz
- ❖ Büféreggeli kiszolgálással, vagy ezzel egyenértékű „à la carte” reggeli árlap
- ❖ „À la carte” reggeli szobaszervizzel
- ❖ Ételkínálat a szállodában
- ❖ Ételfelszolgálat szobaszervízen keresztül a nap 24 órájában
- ❖ „À la carte” étterem a hét minden napján üzemel
- ❖ A **régiós ételek és ízek kínálata nem kötelező**, de többlet pontért adható

Szállodai reggeli jellemzők a Balatoni régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 50-670 fő
- ❖ Régiós alapanyag a **reggeliben 20%-nál kisebb** mértékben jelenik meg
- ❖ Termékcsopontonkénti beszerzés – nincs központi beszerzés
- ❖ Éttermek 77%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában nem éri el az 50%-ot a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 60%-a rendelkezik borlappal, ezek 80%-a magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Budapesti régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 58-800 fő
- ❖ Régiós alapanyag a **reggeliben 20%-nál kisebb** mértékben jelenik meg
- ❖ 75%-nál Termékcsopontonkénti beszerzés – 25%-nál központi beszerzés
- ❖ Éttermek 81%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában nem éri el az 40%-ot a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 62%-a rendelkezik borlappal, ezek 85%-a magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Nyugati régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 40-500 fő
- ❖ Régiós alapanyag a **reggeliben 20%-nál kisebb** mértékben jelenik meg
- ❖ Termékcsopontonkénti beszerzés a jellemző – néhány szállodánál van központi beszerzés
- ❖ Éttermek 77%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 62 %-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek **100%-a rendelkezik borlappal**, ezek 70%-a magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Keleti régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző, de van kivétel, 3* hotelben kontinentális reggelit adnak
- ❖ Napi reggeli létszám 36-450 fő
- ❖ Régiós alapanyag a reggeliben 40%-45%-os arányban mértékben jelenik meg
- ❖ Termékcsoportonkénti beszerzés kevésbé jellemző – több szállodánál van központi beszerzés
- ❖ Éttermek 67%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 62-65 %-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 65%-a rendelkezik borlappal, ezek 100%-a csak magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Északi régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző, de van kivétel, 3* hotelben kontinentális reggelit adnak
- ❖ Napi reggeli létszám 60-180 fő
- ❖ Régiós alapanyag a reggeliben 28-30%-os arányban mértékben jelenik meg
- ❖ Termék csoportonkénti beszerzés a jellemző
- ❖ Éttermek 100%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 52-55 %-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 75%-a rendelkezik borlappal, ezek 100%-a csak magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Dél-alföldi régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 80-200 fő
- ❖ Régiós alapanyag a reggeliben 30-35%-os arányban mértékben jelenik meg
- ❖ Termék csoportonkénti beszerzés a ritkább, központi beszerzés a többség
- ❖ Éttermek 100%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 30-35 %-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 100%-a rendelkezik borlappal, ezek 85-90%-a magyar borokkal dolgozik

Szállodai reggeli jellemzők a Dél-dunántúli régióban

- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 40-350 fő
- ❖ Régiós alapanyag a reggeliben 40-45%-os arányban mértékben jelenik meg
- ❖ Termék csoportonkénti beszerzés a jellemző
- ❖ Éttermek 100%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 45-50 %-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A szállodai éttermek 100%-a rendelkezik borlappal, ezek 100%-a csak magyar borokkal dolgozik

Szállodai gasztronómiai kínálat összegzése

- ❖ A régiós alapanyagok részaránya a teljes beszerzésben alig 20%
- ❖ Beszerzésnél az ár/minőség/fizetési kondíciókon kívül fontos a beszállítói készlet nagysága és gyors reagálása a megrendelésekre, illetve a helyi szolgáltatóknál aggályosnak tartják az élelmiszerbiztonsági előírásokat.
- ❖ A kereskedők hosszabb távú árgaranciát vállalnak, nem kell hetente felülvizsgálni az árakat.
- ❖ A legtöbb nehézség a pékáruk beszerzése kapcsán merül fel (heti 7 napos termelés, meglévő portfolio nehézkes átalakítása), egyben itt van a **legnagyobb nyitottság a helyi termékek bemutatására.**
- ❖ A reggeli hideg-, és melegétel választék esetében a felvágottak, sajtok, zöldségek, gyümölcsök és tejtermékek kínálatának kialakítása során lehetséges a környékbeli termelők bevonása, általában a teljes terméklistát nem lehet kistermelőkkel lefedni.

Szállodai gasztronómiai kínálat összegzése

- ❖ Beszerzési módszerek: 78%-ban nem központi beszerzés alapján
- ❖ Szállodai éttermek 54%-a rendelkezik dedikáltan régiós ételekkel
- ❖ Az éttermek 77%-a rendelkezik legalább 20 tételű borlappal.
- ❖ Az éttermek 29%-a kínál kisüzemi vagy kézműves sört
- ❖ Értékesítési ötletek a forgalomnövekedésre: Terméktanács által javasolt promóciók (pl.: ország tortája), régiós gasztronómiai estek, vendégek fix asztala reggelinél és vacsoránál, a hónap régiós borászata promóció.

Panziók gasztronómiai kínálata

- ❖ Nagyon ritka az étterem a panziókban
- ❖ Büféasztalos reggeli a jellemző
- ❖ Napi reggeli létszám 25-50 fő
- ❖ Régiós alapanyag a reggeliben 28%-os arányban mértékben jelenik meg
- ❖ Termék csoportonkénti beszerzés a jellemző
- ❖ Éttermek 100%-a külsős vendégeket is kiszolgál
- ❖ Á la carte kategóriában 25-30%-ban fordul elő a régiós ízek, ételek szerepeltetése
- ❖ A panzióban az éttermek 75%-a rendelkezik borlappal, ezek 100%-a csak magyar borokkal dolgozik

Kérdések-Válaszok

**KÖSZÖNÖM SZÉPEN A FIGYELMET!!!
VÁROM KÉRDÉSEIKET!**

