

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet



Záródolgozat

Bathó Gergő

Turizmus-Vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak

Konzulens: Klausmann-Dinya Anikó

Gyöngyös

2023

Szakdolgozatom témája a Haraplak Bisztró és Pizzéria, mivel a szakmai gyakorlatomat itt végeztem üzletvezető-helyettesi pozícióban. Gyakorlatom során számos olyan szituációt láttam testközelből, amelyről előtte szó esett marketing, vendéglátómarketing valamint üzleti kommunikáció tárgyából. Dolgozatomban részletesen kifejtem, miben más az éttermünk más helybéli versenytárshoz képest. Továbbá bemutatom az étteremben dolgozó alkalmazottak pozícióit, valamint a termékpaletta széles spektrumának egy darabját bemutatom.

Ismertetem az étterem szolgáltatásai közé tartozó Heti menü előfizetéses rendszert, valamint egy terméket kiválasztva bemutatom az egyedi pizza sütési folyamatot. A vállalkozás piaci környezete fejezetben összegyűjtöttem a bevételi oldal, valamint a kiadás oldal összetevőit, majd SWOT analízist alkalmazva összehasonlítottam a gyakorlati helyem más, hasonló tevékenységi kört végző helybéli versenytárssal. A SWOT vagy GYELV analízis táblázatba foglalása során kiemeltem azokat a preferenciákat, amelyekről az étterem kitűnik a többi versenytárs közül.

Ezt követően bemutattam, hogy milyen tevékenységeket végeztem a gyakorlatom során és, hogy milyen képességeket sajátítottam el ezalatt. Kiemeltem néhány Marketingstratégiát, amelyet az üzletvezetővel együtt dolgoztunk ki, valamint javaslattevételeim között taglaltam új marketingeszközök bevezetését. Ezen felül részt vettem a termékfejlesztés folyamataiban is.

Úgy gondolom, a szakmai gyakorlat végeztével is a cégnél fogok munkát vállalni, mivel az étterem ideális munkakörnyezet a tanulmányaim folytatása mellett is. A jövőben szeretnék további marketing és termékfejlesztési projekteken is részt venni, mivel az elméleti tudásom gyakorlatba való átültetését ez segíti elő.