

A Galerius Fürdő Termékfejlesztési Stratégiájának megvalósításához szükséges Akcióterv

1. HR vonatkozású feladatok végrehajtása

(2025.július- 2026 február)

1.1. Fürdővezető kiválasztása

2025. június-augusztus

1.2. Szolgáltatás és műszaki vezetők kiválasztása

2025. augusztus- október

1.3. Személyzet kiválasztása

2025. november - 2026 február

Galerius Fürdő tervezett erőforrás allokációja				
Tevékenység	Munkaerő szükséglet	Kiegészítő információ	Korm.rendelet által előírt	Saját vagy külsős állomány
Fürdővezető	1 fő	Felsőfokú iskolai végzettség és 3 év, 1-es típusú közhasználatú fürdőben szerzett szakmai vezetési gyakorlat	igen	saját
Műszaki vezető-, igazgató vagy főmérnök	1 fő	Felsőfokú (műszaki) iskolai végzettség és 3 év, 1-es típusú közhasználatú fürdőben szerzett szakmai gyakorlat	igen	saját
Szolgáltatásvezető	1 fő		-	saját
Étteremvezető	1 fő		-	saját
Fürdőüzemi gépész	3 fő	Fürdőüzemi gépész vagy vízviszaforgatóberendezés-kezelő oktatás, képzés	-	saját/külsős
Uszodamester/úszómester	4 fő	Uszodamesteri/úszómesteri/vízimentő oktatás, képzés	igen	saját
Medencefelügyelő	3 fő	135cm vízmélységet el nem érő medencék esetében elégséges ezen feladat ellátása. Amennyiben akadálytalanul nem átlátható a vízfelület, további felügyelők bevonása szükséges! További medencefelügyelő helyszíni jelenlétét kell biztosítani erős vízmozgást, vízáramlást fenntartó berendezéssel felszerelt élménymedencéhez az attrakció működésének idejére! A fürdő egyedi követelményeinek megfelelően, az MSZ EN 15288-2 vagy az azt helyettesítő újabb szabványnak megfelelő, minimum 16 órás, az üzemeltető által szervezett és írásban dokumentált belső vagy külső oktatás, képzés.	igen	saját
Csúszdafelügyelő	4 fő	Helyszíni jelenlétét kell biztosítani, amennyiben 5 méternél magasabb a vízi csúszda. 24/2020. (VII. 3.) ITM rendelet által előírt képesítés	igen	saját
Elsősegélynyújtó		Teljes nyitva tartás alatt legalább 1 fő elsősegélynyújtási képzettséggel rendelkező személynek kell szolgálatban lennie. Ez összevonható tevékenység az uszodamester/úszómester/medencefelügyelő munkakörrel.	igen	
Pénztáros	5 fő		-	saját/külsős
Recepció	3 fő		-	saját/külsős
Egészség és beauty részleg	8 fő	Szaunaprogram csak szakképzett szaunamester biztosításával szervezhető. Gyógymasször, gyógytornász szintén képzéshez kötött.	-	saját/külsős
Galerius Gastro	11 fő		-	saját
Takarító	6 fő		igen	külsős
Személy- és vagyonvédelem	2 fő		-	külsős
Összesen	53 fő			

(A Galerius Fürdő létszámterve az 510/2023 (XI.20) Korm.rendelet vonatkozó passzusai alapján készült. A tervezés alapja: heti hét-, napi 12 órás (9:00 – 21:00) nyitvatartás, munkakörönként ledolgozandó munkaóra szám: 4.140 óra / év, benne műszaki karbantartás miatti a 2x10 napos leállás. Ott, ahol 1 fő a tervezett pozíció kötetlen munkaidő beosztást feltételezett. (Átlag havi 168 óra munkaidővel számolva, éves 2.016 a ledolgozott óraszám és ebben nincs szabadság, betegség, egyéb

távollét). Azon pozíciók esetében, ahol a saját munkavállaló több mint 1 fő a tervezett – a fenti időadatok figyelembevételével - javasolt a 3 havi munkaidőkeret alkalmazása.)

Az 53 fő erőforrás allokációból **minimum 26 fő** a saját munkaerő foglalkoztatási szükséglet. A végső állapotot a munkaerő toborzás eredménye és a meghirdetésre kerülő szolgáltatások piaci árajánlatai fogják meghatározni, ezek alapján a várható érték 26-33 fő közé esik. Balance of CBA / Quality !!!

1.4 Személyzet oktatása	2025. december-2026 március
1.4.1 Saját személyzet oktatása	2025. december – 2026 február
1.4.2 Külső szolgáltató személyzetének oktatása	2026. március

2. Beszerzési feladatok *(2025 július - 2026 február)*

- 2.1. Közbeszerzési eljárások lefolytatása (2025. július- 2025 december)
 - 2.1.1.Éttermi alapanyagok beszerzése (5.1-es pontnál részletezve)
 - 2.1.2.Facility feladatok beszerzése (gépészeti üzemeltetés, takarítás)
- 2.2. Nem közbeszerzési eljárások (2025. október- 2026 február)
 - 2.2.1.Bútorok, kiegészítők berendezések és felszerelések beszerzése
 - 2.2.2.Üzemeltetéshez szükséges anyagok, alapanyagok beszerzése
 - 2.2.3.Üzemeltetéshez szükséges közüzemi szerződések előkészítése
 - 2.2.4.Üzemeltetéshez szükséges külső szolgáltatások beszerzése
 - 2.2.5.Informatikai és egyéb elektronikai berendezések beszerzése

3. Hatósági engedélyezési eljárások lefolytatása *(2025 szeptember – 2026 március)*

- 3.1. Saját kút vízjogi üzemeltetési engedély megszerzése.
- 3.2. NNGYK engedélyek megszerzése
- 3.3. Munka-tűz és katasztrófavédelmi engedélyek megszerzése
- 3.4. Az étterem működéséhez szükséges hatósági engedélyek megszerzése (5.5-ös pontnál részletezve)
- 3.5. Az 510/2023. (XI. 20.) Korm. rendelethez szerinti Közegészségügyi-technológiai szabályzat hatósági engedélyeztetése

4. A Galerius Fürdő szolgáltatásaihoz kapcsolódó feladatok *(2025. július- október)*

- 4.1. Szolgáltatási spektrum véglegesítése, külső vagy belső munkaerő hozzárendelése
- 4.2. Nyitvatartáshoz rendelt szolgálati / beosztási idők rögzítése
- 4.3. Minőségi paraméterek / elvárások felállítása
- 4.4. A munkakörökhöz rendelt feladatok/felelősségek rögzítése

4.5. Dinamikus árazás kidolgozása, induló árak meghatározása

5. Marketing (M) és Gasztronómiai (G) feladatok

(2025.május-2026.március)

5.1

2025. május- augusztus

G) 2026-os közbeszerzési pályázat előkészítése, termékkörök CPV kód szerinti kialakítása. Termékek kiszerelésének, specifikációinak rögzítése. Tervezett mennyiségek becsült értékének meghatározása. Indikatív ajánlatok bekérése beszállítói környezetből. Konyhatechnológia közbeszerzésének nyomon követése, műszaki tartalom ellenőrzése. Fürdővezetővel közös kompetenciák és teendők előkészítése. Éttermi működés modellezése, minta étlap készítése, 2026-os gasztronómiai trendek vizionálása. Egyéb gasztropontok működésének tervezése, kialakítása. Konyhatechnológia folyamatok finomhangolása, véglegesítése.

5.2

2025. szeptember

M) Az arculat (ars poética és szlogen megfogalmazása, színvilág, logó, honlap) végleges kialakítása, nyilvános bevezetésük megkezdése. Aktuális sajtó megjelenések szervezése: az aktuális híreken túl például a cégvezető, projektmenedzser, kivitelező bemutatása (interjú, riport).

G) Stratégiai gasztronómiai partnerek kiválasztása, turisztikai attrakció megvalósítása érdekében. (gépek, berendezések, marketing anyagok) Coca-Cola, Olasz kávé, Birra Moretti, Heineken csoport, Algida jégkrém, Energiail, Étél/ital automata.

5.3

2025. október

M) Intenzív kampány előkészítése a médiapartnerekkel (egyeztetés pr-pénzköltéssel, helyszíni bejárásokkal, vendéglátással, a kiemelten fontos együttműködőkkel hosszabb távon). Összeállítás (körkép); mit várnak a megújult szolgáltatásokat kínáló Galerius Fürdőtől a potenciális vendégek?

G) Étterem-konyha technológiai beruházásának kiépítése. Éttermi design kialakítása. Mediterrán hangulat, Dolce Vita életérzés, bistro jelleg. Élelmiszeri beszállítói pályázatok

közzététele. Gasztronómiai személyzeti kompetenciák elkészítése, bérsáv, munkarend meghatározása.

5.4

2025. november

M) Sajtóközlemények kiadása (innenről rendszeresen). Internetes kampány (Facebook, TikTok, Instagram stb.) Téma: a fürdő története érdekességekkel, felújítása és a nyitással kapcsolatos információk. Tájékoztatás a lakosság felé: nyitvatartás, árak, szolgáltatások, beléptetés stb.

G) Éttermi-konyhai munkaeszközök, fogyóeszközök kiválasztása, megrendelések előkészítése. Vendéglátóipari szoftver, rendszer kiválasztása (Hostware), értékesítési pontok folyamatainak véglegesítése, fürdővel kompatibilis Seawing rendszer illesztése, informatikai gépek/berendezések (pénztárgép) megrendelése. Élelmiszer beszállítói pályázatok kiértékelése, szerződéskötések.

5.5

2025. november-december

M) A nyitáshoz igazodó bejárások ütemezésének elkészítése a szállasadók, beszállítók, étterem tulajdonosok, túra szervezők - kerékpárosok - stb. számára. Prospektus, szórólapok tervezése, gyártásuk előkészítése, és terjesztésének megszervezése. (A fürdőtér, a szaunapark, és a gasztronómia stb. bemutatása külön-külön is)

G) Engedélyek előkészítése, HACCP rendszer kialakítása, kémiai kockázatbecslés, munkavédelmi kockázatbecslés, egyéni védőeszköz szabályzat elkészítése képesített szakember által. Álláshirdetések publikálása, irányított kiválasztások megkezdése. Az étterem működési szabályzatának elkészítése.

5.6

2025. december-2026. január

M) A nyitás promóciója minden gondosan kiválasztott (jelentős nézettségű) média-felületen (digitális, tv, rádió, print). Miért lesz itt jó dolgozni is? - a fürdővezető és fontos kollégái beszélnek erről.

G) Az étterem és kiszolgáló személyzet arculati elemeinek véglegesítése, megrendelése. (alapjába véve fehér, logoval és névtáblával ellátott mellény, kötény). Korábban megrendelt éttermi-konyhai munkaeszközök, fogyóeszközök átvétele. Éttermi-konyhai gépek,

berendezések és eszközök leltárba vétele. (QR, vonalkód felrögzítése), működtetési próbák megkezdése.

5.7

2026. február

M) Nyitáshoz kapcsolódó pályázati záró rendezvény megszervezése. Pályázati tájékoztató, valamint útbaigazító táblák kihelyezése. Tájékoztatás a lakosság felé: nyitvatartás, árak, szolgáltatások, beléptetés stb. A honlapon elkezdődik a visszaszámlálás.

G) Catering adminisztrátor munkatárs munkaviszonyának kezdete. Működési engedély beszerzése, HACCP rendszer megléte, NTAK regisztráció, ANTSZ bejelentés, 5 pontos vízvétel. Éttermi hulladék és használt zsiradék szállítással kapcsolatos szerződés megkötése. Rovarirtás (dokumentáció, térkép).

5.8

2026. február- március

M) Meghívók kiküldése a nyitórendezvényre. Reprezentációs csomagok összeállítása. Sajtótájékoztató előkészítése (közlemény megfogalmazása, meghívása is). Helyszíni bejárás a sajtóval, partnerekkel. Híradás a nyitási akciókról, játék indítása a vendégek számára.

G) Gasztronómiai személyzet munkaviszonyának a kezdete (HR feladatok, orvosi vizsgálatok). Baleseti-munkavédelmi-tűzvédelmi oktatások tartása, HACCP rendszer alkalmazása, felelősök és kompetenciák kijelölése. Árrendelés. Receptúrák, kalkulációk Hostware rendszerbe való feltöltése. Étterem-konyha előkészítése nyitásra, gépek és berendezések kezelésének elsajátítása. Csapatépítés. Főzési rend, prevenciók, munkarend tervezése.

6. Ünnepélyes átadás: 2026.március