

Galerius fürdő vendéglátás belső vs. külsős üzemeltetésben



Készítette: Bódis István,
Galerius projekt gasztronómiai szakértője

Bevezetés

- ▶ A Galerius fürdő turisztikai pályázatában és a termékfejlesztési stratégiában kiemelt fontossággal bír egy modern, egészség tudatos, turizmusra épülő gasztronómia kiépítése, mindez saját üzemeltetés és prémium minőség mellett.
- ▶ A fürdő szerves része, mondhatni „lökítő szíve” egy jól működő vendéglátó egység, mely széles kínálattal, látványos megjelenéssel, és ízletes ételekkel tudja kiszolgálni a Galerius fürdő minden kedves vendégét.
- ▶ Így született meg a „Bistro La Bocca” gasztronómiai koncepció.
- ▶ A fürdő összes szolgáltatásával szimbiózisban szükséges, hogy működjön, attrakciókkal, árképzéssel, tematikus programokkal, és egységes, motivált csapattal.
- ▶ A következőkben 4 fő pontban szeretném szemléltetni miért jobb a Galerius fürdő vendéglátását a fürdő jelenlegi adottságainak tükrében saját üzemeltetésben működtetni, mint külsős vállalkozóval.

Árubeszerzés, árképzés, étlap

Belső üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Szerződésekben rögzített állandó minőség, fix beszerzési árak és nyomon követhetőség
- ▶ Fürdővel közösen kialakított stratégiai árképzés, programok és attrakciók során akciós ajánlatok
- ▶ Egészségtudatos táplálkozás megteremtése, prémium minőségű bisztró étlap kialakítása

Hátrányok:

- ▶ Az árubeszerzés pályáztatása, és a közbeszerzés szűk keresztmetszetei

Külsős üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Széleskörű beszerzési lehetőségek

Hátrányok:

- ▶ Nem megfelelő minőségű áruk beszerzése, nyomon követés hiánya
- ▶ Árak kialakítása ellentétes lehet a fürdő árképzésével
- ▶ Gyors, kész, vagy fél-kész ételek árusítása, közepszerű kínálat (negatív benyomás kockázattal jár a fürdő egész működésére)

Munkaerő

Belső üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Kiszámítható, törvénynek megfelelő, versenyképes munkabér (egész éves munkalehetőség, béren kívüli juttatások, szabadnap, szabadság)
- ▶ Biztonság, munka és egészségvédelem
- ▶ Egységes, vendégorientált szemlélet, csapatépítés és tréningek a folyamatos fejlesztés érdekében
- ▶ Fürdő személyzetével közös, és rugalmas munkavégzés (pl. helyettesítés)

Hátrányok:

- ▶ Jogszabályoknak maradéktalanul megfelelő bérköltségek és terhei

Külsős üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Nagyobb mozgástér a bérezésben, a munkaórák elszámolásában (minimálbér + kiegészítések)

Hátrányok:

- ▶ Elvárásoknak nem megfelelő személyzet, egységes minőségi szemlélet hiánya

Étterem, konyha működése

Belső üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Gépek, berendezések és eszközök rendeltetésszerű használata, személyzet szakszerű betanítása a biztonságos üzemeltetésre
- ▶ HACCP alkalmazása, tűzvédelmi, munka- és balesetvédelmi előírások maradéktalan betartása

Hátrányok:

- ▶ Gépek, berendezések szervizelése, javítási költségei
- ▶ Eszközök amortizációja, pótlása

Külsős üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Kiépített, modern étterem/konyha teljeskörű használata

Hátrányok:

- ▶ Személyzet hiányos kompetenciája
- ▶ Gépek, berendezések nem rendeltetésszerű használata, nem megfelelő szervizelése
- ▶ Bérbeadónak nincs teljeskörű ráhatása a jogszabályok és az előírások betartására

Értékesítés, számlázás

Belső üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ **Komfortos fizetési eszköz a fürdő egész területén (integrált karóra)**
- ▶ A jogszabályi engedélyek teljeskörű megléte, transzparens működés

Hátrányok:

- ▶ Informatikai rendszer kiépítése, eszközök beszerzése, és költségei (forgalom 2%-a)
- ▶ Zéró tolerancia a nyugta és számlaadás kötelezettség terén

Külsős üzemeltetés

Előnyök:

- ▶ Bármilyen fizetési mód elfogadásának lehetősége (készpénz, bankkártya)

Hátrányok:

- ▶ A fizetéseket kényelmetlenné teszi a fürdő vendégei számára, mely kockáztatja a vásárlási aktivitást
- ▶ A bérbeadónak nincs ráhatása a nyugtaadási és adózási kötelezettségekre (negatív hírnév kockázata)

2026-ra tervezett gasztronómiai forgalom, 9 hónapot számolva

- ▶ 2019.-es évet tekintjük turisztikai ágazatban az „utolsó békeévnek” a covid járvány kitörése miatt. A Galerius fürdőnek is az utolsó teljes nyitvatartási éve volt, 389 millió forintos árbevételel.
- ▶ Évi 100 ezret meghaladó vendég látogatottság mellett az éttermi és büfé szolgáltatásokból 101 millió forint folyt be, mely a teljes árbevétel 26%-át tette ki. Számításaim és a kalkulációk alapján kb. 75%-os éttermi aktivitás mellett 1 főre nettó 1350 Ft fogyasztás volt tapasztalható.
- ▶ Annak tudatában, hogy étel-ital kínálatban a hasábburgonya, és a rántott félkész/kész termékek, illetve cukros üdítőitalok közel 70%-át adták a forgalomnak.
- ▶ A turisztikai ágazatban az elmúlt évek során folyamatos fejlődés, minőségi tendenciák tapasztalhatók, ennek következtében a turisták létszáma már elérte és meghaladta a járvány előtti időszakot.
- ▶ Siófok Magyarországon a legkedveltebb turisztikai célpontok közé tartozik.
- ▶ Egy turisztikai program, esemény nem tud létezni minőségi gasztronómia nélkül és ez fordított esetben is igaz.
- ▶ 2026-ra tervezett árképzésben, tekintettel az inflációra, a nyersanyag árak emelkedésére, a megújult gasztronómiai koncepció étel-ital kínálatára, a bisztró nyitvatartási rend kibővítésére, és a megújult fürdő újra nyitás várására, becsléseim szerint kb. 100 ezer vendég látogatottságból 75-80% gasztronómiai igénybevétel mellett nettó 3150 Ft-os vásárlási aktivitást fogunk realizálni.
- ▶ Közbeszerzési pályázatban 2026-ra tervezett beszerzési érték 80-100 millió forint.
- ▶ Étterem/konyha/szaunabár/külső snack bar/koktélbár személyzete 10-12 fő, bruttó 700 ezer Ft átlag, becsült bérük összesen bruttó 90 millió forint.
- ▶ Egyéb üzemi költségeket úgy gondolom a közös területek miatt a fürdővel közös terheknek tekinthetjük.
- ▶ 2026-ban a gasztronómiából származó bevétel várhatóan a teljes bevétel 30-35%-át tenné ki.

Összegzés

- ▶ Összegezve a Galerius fürdő működését egységben és saját üzemeltetésben szabad csak kezelni a fő szolgáltatások tekintetében, melyek a fürdő belépőjegy és a gasztronómiai szolgáltatások.
- ▶ A fürdő teljes területén elengedhetetlen az integrált karóra használata, mely a kényelmi szempontokon kívül kezeli a beléptető rendszert, az öltöző szekrények használatát, az összes gasztronómiai pont elérését, és a wellness szolgáltatások igénybevételét.
- ▶ Külsős esetben a vállalkozónak egyéb fizetési rendszert kellene működtetnie, mellyel nem tudná elérni a fürdő összes értékesítési pontját. Mindez megnehezítené a teljeskörű pénzügyi kihasználtságot és a vendégek vásárlását kényelmetlenné tenné.
- ▶ Saját üzemeltetésben a gasztronómia teljes éves bevétele 250-260 millió Ft, mely a fürdő pénzügyi biztonságát erősíti. A vendéglátás ráfordításai mellett a 2026-os évben az üzemi eredmény elérheti a 70-80 millió Ft-ot a gasztronómiai szegmensben. A külsős vállalkozói szemlélet nem tükrözi a magas bérleti díj megfizetését.
- ▶ A fürdővel együtt megfelelően kialakított személyzet és a jó vendéglátás pedig elősegíti a fürdő pozitív megítélését és működését. A jó atmoszférát szolgálja továbbá az egységes megjelenés, tulajdonosi szemlélet, motivált csapat, biztonság, és a felelősség.
- ▶ Meggyőződésem szerint először szerencsésebb saját üzemeltetésként kezelni a fürdő gasztronómiai pontjait, így jobban meg lehet ítélni a későbbiekben az esetleges változtatásokat a fürdő működésével kapcsolatban.
- ▶ Amennyiben megfelelően működtetjük, akkor a Galerius fürdő és gasztronómiai attrakció az egyik leglátogatottabb és legfontosabb turisztikai pont lehet a jövőben Siófok város lakosai, üdülői és vendégei számára.

Pénzügyi összehasonlítás



840 000 Ft/hó

Siófok, Szabadifürdő

Alapterület
460 m²



Megnyitás az appban

Leírás

Kiadó hosszú távra, teljes berendezéssel Sófok aranyparti részén, közel a hamarosan megújuló Galérius wellness fürdőhöz egy évtizedek óta jól bejáratott étterem a LIDO HOME ingatlan iroda kínálatában. A konyha, étterem, raktárak, valamint a tetőtérben berendezett 6 apartman alapterülete 280 m², s az étterem előtt ingyenes parkolási lehetőség is található. A jelenleg még csak a nyári szezonban nyitva tartó egység az elő-és utószezonban is üzemeltethető, tekintettel arra, hogy a környéken rengeteg a nyaraló, az apartmanház, valamint a már említett, télen is nyitva tartó Galérius wellness fürdő, amely sok százas vendégseregnek nyújthat folyamatosan ellátást. Az étterem eladó (420 milliós áron), de esetleg hosszú távra kiadó is lehet a 2026-os évtől, évi 10 millió forintos bérleti díjért.

Saját üzemeltetés:

- ▶ 2026 nyitás éve, étterem várható bevétele 260 millió Ft
- ▶ Vendéglátás becsült ráfordításai 180 millió Ft
- ▶ Üzemi eredmény kb. 80 millió Ft

Külsős üzemeltetés:

- ▶ Bérleti díj havonta várhatóan 2,5 millió Ft
- ▶ 9 hónapra számolva 22,5 millió Ft

Bérbeadás esetén valószínűsíthető, hogy a gasztro pontok közül csak az éttermi részt fogja megpályázni a külső vállalkozó, mely működtetése rentábilis lehet kevesebb személyzettel, szűkebb nyitvatartási idővel, kész és félkész ételekkel, középsterű kínálattal.