

Versenyfeladat

Egy új, trendi étterem megnyitása turisztikai környezetben

A feladat során a versenyzőknek olyan integrált megoldásokat kell kidolgozniuk, amelyek nemcsak gazdaságilag életképesek, hanem a fenntartható turizmushoz és a modern fogyasztói igényekhez is igazodnak.

A turizmus és vendéglátás világa folyamatosan változik, reagálva a globális trendekre, a fogyasztói igények átalakulására és a gazdasági (vagy épp társadalmi) környezet ingadozásaira. A feladat, hogy egy olyan étterem kerüljön megtervezésre, amely valamilyen egyedi értékesítési ajánlattal (ún. „USP”) rendelkezik, és amely képes bevonni mind a helyi lakosokat, mind pedig a külföldi és belföldi turistákat egy adott, turisztikailag népszerű városban/városrészben (melynek kijelölése a versenyző feladata).

Az étteremnek reflektálnia kell a mai gasztronómiai és turisztikai trendekre, mint például a fenntarthatóság, egészségtudatosság, helyi alapanyagok használata, digitalizáció, vagy egyedülálló gasztronómiai élmény nyújtása – ám a legoptimálisabb mindezek összesített becsatornázása. Az étterem megnyitását egy olyan városba (~pontosabban olyan turisztikai desztinációba) szükséges tervezni, melyet a versenyző jól ismer, és természetesen, ahol a turizmus jelentős (legalábbis releváns) gazdasági tényező.

Feladatok:

- 1) Turisztikai szempontból megvizsgálandó az adott helyszín turizmusának jellemzői, a látogatói összetétel (hazai és külföldi turisták), valamint a helyi lakosok igényei – és természetesen, hogy mi az a speciális igény, amelyre az étterem válaszol, és miképp.
Terjedelem: minimum 4 – maximum 5 oldal
- 2) Gazdálkodás és menedzsment szempontjából meghatározandó a mikro- és makrokörnyezet elemzése a tanult modellek segítségével, SWOT-analízis készítése és ez alapján az étterem lehetőségeinek és az esetleges veszélyek feltérképezése. A versenyzők készítsenek egy alapvető üzleti tervet, amiben kitérnek a potenciális vevők, beszállítók, munkaerő jellemzésére, illetve határozzanak meg olyan kulcs-teljesítménymutatókat (KPI), amik alapján követni tudják az étterem működésének hatékonyságát.
Terjedelem: minimum 4 – maximum 5 oldal
- 3) Pénzügyi szempontból egy alapvető pénzügyi tervet szükséges készíteni az étterem indulásához, beleértve a beruházási költségeket, az induló tőkét, a bevételi forrásokat, és a várható profitot az első évre – és természetesen meg kell válaszolni a legfontosabb pénzügyi kérdést: Hogyan lehetne az étterem gazdaságilag is fenntartható hosszú távon? Milyen bevételekre számít, illetve milyen kiadásokra, költségekre, ráfordításokra? Várhatóan ezek hogyan fognak időben alakulni?
Terjedelem: minimum 4 – maximum 5 oldal
- 4) Marketing szempontból szükséges egy marketing terv készítése, amely segítségével az étterem a célcsoportot hatékonyan éri el, és kiemeli az étterem USP-jét. Milyen szegmenseket tud elkülöníteni az étterem potenciális vendégei körében és mi jellemzi ezeket a célcsoportokat? Jelen ponton rendkívül releváns a kérdés, hogyan lehet



kiaknázni a digitális marketing eszközöket, közösségi médiát és influenszereket?
Milyen marketingkommunikációs eszközöket használna és miért?

Terjedelem: minimum 4 – maximum 5 oldal

Egyéb információk:

- A versenyfeladat minimális terjedelme 16 oldal, maximális terjedelme 20 oldal.
- Kidolgozás a megadott sablon beállításai szerint. **A sablonban megadott előlap, tartalomjegyzék, irodalomjegyzék és mellékletek nem számítanak bele a terjedelembé.**
- A versenyre való jelentkezési határidő: 2026. december 7. (hétfő) 24.00, az elkészített versenyfeladat (jelentés) és a feladathoz kapcsolódó prezentáció (pptx) leadásával.
- Leadás módja: A megadott sablon alapján kidolgozott versenyfeladatot pdf formátumban és a feladathoz kapcsolódó prezentációt (pptx) küldjék el 2026. december 7. (hétfő) 24.00-ig a szabo-cseszneki.nikolett@sze.hu e-mail címre, a tárgy mezőbe írják be: Név és „Út a felsőoktatásba” program versenyfeladat 2026/2027. őszi félév

A verseny időpontja: 2027. január 19. kedd Nyitott Kapuk Napja (a pontos kezdésről és helyszínről külön értesítést küldünk)