

## Konyhatechnológiai fejlesztés a Majorka Nagyberek Kft.-nél

GINOP-1.2.9-20-2021-03697

**Kedvezményezett: MAJORKA Nagyberek Kft.**

**A szerződött támogatás összege: 6 416 064 Ft**

**A támogatás mértéke: 70%**

### ***A vállalkozás bemutatása és jelenlegi helyzete:***

A pályázó családi kézben lévő magyar mikrovállalkozás, melyet vendéglátó profillal hoztak létre a tulajdonosok Balatonfenyves külterületén Imre majorban. A turisztikailag fontos desztinációban működtetik vendéglátóhelyüket, mely a közvetlen környezetében üzemelő rendezvényhelyszínt és annak vendégeit szolgálja ki első sorban. Az egész évben nyitva tartó komplexum különböző szezonális, tematizált fesztiválokkal (pl. Töpörtyű Fesztivál Márton nap, Luca nap...) tölti ki az esztendő. Az idelátogató vendégeket az étterem szolgálja ki ételle, itallal. Az erősödő hazai turizmusnak és a jól megcélzott piaci szegmensnek köszönhetően egyre népszerűbb a Balatontól mindössze 4 km-re lévő, de mégis az elvonulást képviselő helyszín. Fejlődési irányok tekintetében a hagyománytisztelő konyhát képviselő társaság számára a technológiafejlesztés és a szolgáltatási színvonal emelése a legfontosabb. A pályázó tulajdonosai megfelelő helyismerettel és szakmai tudással rendelkeznek az étterem üzemeltetés terén. Az egész évben nyitva tartó egységben 2 állandó és 3-4 szezonális alkalmazott dolgozik az év során szakács, felszolgáló, üzletvezető munkakörökben. Az infrastrukturális háttér adott a működéshez. A technológiai színvonal azonban az évek során elavult, kapacitáshiányos és nem mindenben fedi le a változó igényeket. Jellemzően szabad tűzön (kemencében, illetve bográcsban) készülnek az ételek, ami időjárásfüggővé és kevésbé rugalmasá teszi a kiszolgálást. A konyhában található néhány alapvető konyhatechnológiai berendezés (háztartási kategóriába tartozó tűzhely, hűtőszekrény, de ezek nem alkalmasak a korszerű ételkészítés igényeinek kielégítésére.

### ***A projekt részletes szakmai tartalma***

A fejlesztés indokát az adja, hogy az egyre népszerűbb rendezvényhelyszínen már nem képes kiszolgálni a megnőtt igényeket sem kapacitásban, sem színvonalban. A melegétel készítő kapacitás tekintetében a levesek, egytálételek jelenleg bográcsban készülnek, míg a sült ételek kemencében. Ezek hangulatos és gazdag ízvilágot biztosítanak, de nem elég rugalmasak és korlátos a kapacitásuk.

Az új 150 literes főzőüst korszerű, időjárástól független sztenderd minőségű ételkészítést biztosít, míg az elektromos kombisütő a főételek elkészítését gyorsítja. Ezen két eszközzel megduplázható a kapacitás. Ezen felül új elemként jelenik meg a sokkoló berendezés, amivel az étel előkészítés és a tárolás gyorsítható, tehető higiénikus. A jelenlegi kézi mosogatást a mosogatógép jelentősen felgyorsítja és felszabadul az élőmunkaerő. A nyári időszakban az italok hűtését vásárolt jégkockákkal drágán és korlátos mennyiségben tudta csak biztosítani a pályázó. Saját jéggéppel gazdaságosan és folyamatosan megoldható a hideg italok felszolgálása. Ezen felül a jelenleg normál hűtőben tárolt borok ideális hőmérsékleten lesznek hűtve az új bortemperáló berendezésnek köszönhetően. Összegezve javul a kiszolgálás minősége, bővül a kapacitás és javul a versenyképesség.

### ***A megvalósított projekt tartalma***

A projekt komplex fejlesztéseket tartalmazott, melyek egymást erősítve járulnak hozzá a somogyi vendéglátóhely versenyképességének javításához. A konyhatechnológiai fejlesztések keretében 6 különböző fontos konyhatechnológiai berendezés került megvásárlásra, melyek részben a régi elhasználdottakat váltották fel, részben új funkciókkal kiegészülve tovább tudták növelni a minőséget és hatékonyabbá tenni a munkavégzést. A bértámogatással javult a pályázó versenyképessége és a dolgozók lojalitása.