

## Édes Élet Szeged szívében - cukrászda nyitása a BEST IRODA Kft. telephelyén

Kedvezményezett neve:

BEST IRODA Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság

Projekt tartalmának bemutatása:

A BEST IRODA Kft. 2010-ben alakult szakmai, tudományos, műszaki tevékenységgel, majd a cég 2014. nyarán jelentős átalakuláson ment keresztül. A változások érintették az újabb tevékenységi körök meghatározását, valamint a teljesen átalakult tulajdonosi szerkezetet is. Társaságunk jelenleg két magánszemély vezetésével működik, akik a HR-tevékenységért (szervezetfejlesztés, személyi kérdések, bérezés) is felelnek. A 2014-es változásokkal alakultak ki a jelenleg legfontosabb tevékenységeink, amelyek a vendéglátáshoz és ingatlanok üzemeltetéséhez kapcsolódnak. A vendéglátásunkat 2014-ben Szeged városának egyik legpatinásabb épületében, a Régi Hungáriában kezdtük meg Hungi Vigadó néven, kiszolgálva a hétfégi szórakozni vágyókat és a hétköznapokra koncentrálódó, állandó jellegű a la carte éttermi és kávéházi funkciót. Szintén Szegeden 2018-ban megnyitottuk újabb egységünket, Hági udvar néven. Cégünk jelenleg 58 fő munkavállalót alkalmaz, vegyesen teljes- és részmunkaidőben. Közöttük vannak a vendéglátóhelyek üzemeltetéséért felelős alkalmazottak, szakácsok, pincérek, felszolgálók, kisegítők, takarítók, valamint rendezvényszervezők, adminisztrátorok, irodavezető. A szervezet minden munkavállalója a pozíciójának megfelelő szakmai végzettséggel rendelkezik. Az elmúlt években vállalkozásunk létszáma négyszeresére nőtt, a kedvező piaci helyzetnek köszönhetően pedig a cég árbevétele tízszeresére emelkedett. A jövőbeni beruházási tervek mellett nagy hangsúlyt kívánunk fektetni a jelenlegi vendéglátó ipari egységekhez kapcsolódó szolgáltatásaink színvonalának további növelésére, valamint az elérhető szolgáltatásaink bővítésére (pl. élelmiszergyártási funkció kialakítása, saját készítésű sör gyártása, új konyhatechnológiai eljárások bevezetése, cukrászati termékek árusítása). Ez utóbbi képezi jelen projektünk megvalósításának alapját, célunk egy cukrászati üzem kialakítása a szegedi Hági Udvarban, a fő profil pedig a házi készítésű, cukrászati különlegességek értékesítése. A fejlesztést a növekvő szegedi turizmus-vendéglátás indokolja, amely az elmúlt években jelentős fejlődésen ment keresztül. Szeged igen népszerű célpontnak számít mind a belföldi, mind pedig a szomszédos országok körében. A szálláshely szolgáltatás és a vendéglátás is felfigyelt a lehetőségekre, azonban a nyári főszezonban továbbra is kevés lehetőség mutatkozik a változatos helyi gasztronómiai különlegességek terén. Míg a kulturális turizmus igényeiről a Szegedi Szabadtéri Játékok, valamint a Szegedi Ifjúsági Napok gondoskodnak, az üzleti és high-end turizmus pedig megtalálja számításait a város prémium szállodái és fine dining éttermei közt, igen kevés lehetősége marad az átutazó, középosztálybeli és fiatal turistáknak. Sem ár-érték arányban, sem pedig egzotikumban nem mutatkozik számukra olyan lehetőség a vendéglátásban, ami kellően egyedi, ugyanakkor ismerős formája a hétköznapi élvezeteknek. A Hági Udvar cukrászüzeme ezt az igényt elégíti ki, amelyre a hely rendelkezésre áll. Az egyedi gofrik és péksütemények készítése és értékesítése klasszikus

cukrászdai körülmények között lehetőséget biztosít, hogy a helyiek és a turisták egyaránt olyan, ismerős, mégis különleges termékeket fogyasszanak, amelyre a belvárosban másol nincs lehetőség. Az üzem másik fő versenyelőnye az elhelyezkedés egy minőségi és a helyi vendéglátásban megszokott egységben, a Hági Udvarban, ahol változatos étel és ital kínálatával, egyedi belső kialakításával egyszerre tud kikapcsolódási és gasztronómiai lehetőséget biztosítani a legkülönbözőbb vendégek számára. Szezonálitástól függetlenül a cukrászati üzemelegységgel kiegészítve egy sokoldalú, turisztikai és vendéglátóipari komplexumot hozunk létre Szeged szívében. Az integrált, teljes körű vendéglátást pedig tökéletesen alátámasztja az a tény, hogy a Hági Udvar mintegy 300 m-es körzetében található Szeged kulcsfontosságú szálláshely szolgáltatói, helyi nevezetességei, számos szabadtéri rendezvényei. A projekt keretében mindösszesen 6 új munkavállalót kívánunk foglalkoztatni a napi 8 órás munkaidőben a kialakításra kerülő cukrászdánkba (5610 Éttermi, mozgó vendéglátás). Munkakörök szerint: 1 fő cukrász, aki a cukrászati termékek elkészítéséért felel, amelyhez egy légkeveréses sütőt és dagasztógépet vásárolunk önerőből. 1 fő marketing menedzser, aki a cukrászda Hági Udvarral integrált arculatáért, a termékvonal optimalizálásáért, piackutatásért, területi promóciós kampányokért, telemarketingért, DM eszközökért alkalmazásáért felel. További munkakörök: 1 fő felszolgáló, feladata a cukrászat eladói terében történő direkt értékesítés, felszolgálás. 3 fő cukrászati kisegítő, feladataik a cukrász munkájának teljes körű támogatása, az alapanyagok előkészítése, a késztermékek tárolásának intézése, higiéniai feladatok ellátása.

Szerződött vissza nem térítendő támogatás összege: 27 492 480 Ft

Támogatás mértéke: 60%

A projekt fizikai befejezése: 2022. november 22.

Projekt azonosítószáma: GINOP-5.3.12-19-2020-00501