

**UNGVÁR VÁROS VENDÉGLÁTÓ-EGYSÉGEINEK TURISZTIKAI
SZEMPONTÚ ELEMZÉSE**

KTDK-dolgozat

Készítette: Bodnár Emese

Témavezető: Tóth Attila

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	3
I. UNGVÁR ÁLTALÁNOS JELLEMZÉSE	4
1.1. Földrajzi fekvés	4
1.2. Történelmi áttekintés	4
1.3. Turisztikai látnivalók.....	5
II. VENDÉGLÁTÓHELYEK FOGALMA, TÍPUSAI, FORMÁI	12
III. UNGVÁR VÁROS VENDÉGLÁTÓ-EGYSÉGEINEK TURISZTIKAI SZEMPONTÚ ELEMZÉSE KÉRDŐÍVES FELMÉRÉS ALAPJÁN.....	16
ÖSSZEFOGLALÁS.....	23
FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE	24
ÁBRÁK JEGYZÉKE	26
MELLÉKLETEK	27

BEVEZETÉS

Dolgozatom témája Ungvár város vendéglátó-egységeinek turisztikai szempontú elemzése. A II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Szakgimnáziumában a szakmai gyakorlat során betekintést nyerhettem egy étterem működésébe, amely Ungvár vonzáskörzetében található. Sokat tanulhattam a vendéglátó iparban zajló munkafolyamatok elvégzéséről, illetve számtalan új dolgot sajátítottam el a vendéglátás kapcsán.

Céлом, hogy bemutassam a vendéglátóhelyek felszereltségét, ételkínálatát, illetve, hogy melyik hónap(ok)ban van a legnagyobb turistaforgalma. Fontosnak tartom a szolgáltatások bemutatását, hiszen a vendéglátás a szolgáltatások egyik vezető ágazata. Aktuálisnak találom a témát, hiszen a turizmusra és a vendéglátásra az embereknek mindig szükségük van, illetve mindig kisseretnének valami újat próbálni, ezáltal szükség van új vállalkozások megnyitására.

A kutatásom során primer és szekunder adatgyűjtési technikát is szeretnék alkalmazni egyaránt. A primer kutatás során kérdőíves felmérést végzek, ezáltal egy teljes képet kapok a vendéglátó-egységek működéséről. A szekunder kutatás lényege a mások által összegyűjtött adatok elemzése, azok esetleges (újra) értelmezése. A forrásanyagok, szakirodalmak felkutatásához könyvtárakat, internetes forrásokat is igénybe veszek.

Munkám első fejezetében Ungvár részletes jellemzésével foglalkozom, továbbá a földrajzi fekvésével, történelmi áttekintését mutatom be, valamint ismertetem a turisztikai látnivalóit is.

Dolgozatom második felében általánosságban mutatom be a vendéglátóhelyeket, illetve a vendéglátó-egységek fogalmát, típusait és formáit. Ezt követően kérdőíves felmérést végzek a vendéglátó-egységeknél, ennek eredményeit részletesen ismertetem. Az eredmények ismertetése, kiértékelése után következtetéseket vonok le a vendéglátó-egységek szolgáltatásaival kapcsolatosan, majd igyekszem javaslatokat tenni a szolgáltatások fejlesztése kapcsán.

Továbbá igyekszem a vendéglátó - egységek helyzetét szemléletesebben bemutatni, ezekhez ábrákat, statisztikákat készíteni. Fontosnak tartom a statisztikai ábrákat, hiszen azok alapján fontos adatokat lehet kiszűrni akár Ungvárról, akár a város vendéglátóhelyeiről is.

I. UNGVÁR ÁLTALÁNOS JELLEMZÉSE

1946-tól ukrán nyelven Uzshorod, ukrán, ruszin-orosz-magyar-szlovák területi központú város, Ukrajna Kárpátaljai területének székhelye, azaz Kárpátalja megyeszékhelye, illetve legnagyobb városa. Meghatározó közúti és vasúti közlekedési csomópont. Ungvár repülőtere és vasútállomása helyben található. Az Előkárpátok nyugati részén, az Ung folyó mentén terül el. A város kulturális központként ismeretes a turisták számára. Mivel Ungvár teljesen a nyelvhatár területén fekszik, lakossága mindig vegyes volt. A magyarság északi nyelvhatárán Ungvár, Pozsony után a második olyan város, ahol több nyelvterület találkozik egymással: a magyar, a ruszin, az ukrán, stb (Botlik G. – Dupka Gy., 1993).

1.1. Földrajzi fekvés

Az Ungvár és környéke turisztikai térség Kárpátalja megye északnyugati fekvésű Perecsenyi és Ungvári járását foglalja magába. Mind a kettő járás a megye határvonalán húzódik: a Perecsenyi járás Szlovákiával határos, az Ungvári járás pedig Szlovákiával és Magyarországgal egyaránt (Tarpai J., 2013).

Nyugat-Ukrajnában, az Ung folyó két partján fekszik; Kárpátalja székhelye és egyben legnagyobb települése. Ungvár koordinátái: északi szélesség szerinti $48^{\circ} 37'$, keleti hosszúság szerint $22^{\circ} 18'$ (<https://karpatalja.net/ungvar/>).

1.2. Történelmi áttekintés

Ungvár-város első írásos említése Al-Idriszihez, arab vándor földrajztudós nevéhez fűződik 1154-ből. A híres geográfus világtérképén az ungvári várat is feltűntette. A vár több XII–XIV. századi magyar krónikában is szerepel részletes leírással. Hitelesebb információkat, adatokat a városról egy-egy középkori leírás tartalmaz – 1398-ban íródott a legelső ilyen. E fontos forrás mellett a XVII. században a város, valamint az épületek (vár, templom) megjelenésének első általános leírásai jelentek meg. Az Ung-parti város, Kárpátalja megyeszékhelye a XIV. században bekövetkezett felvirágzását a távoli Nápolyi Királyságból ideérkezett Drugetheknek köszönheti. A Drugeth-család épített itt egy kővárat, amely napjainkban Ungvár egyik legfontosabb, legmeghatározóbb, illetve egyik legfontosabb turisztikai műemléke (Кобаль Й., 2003).

A vidék ősidők óta lakott hely. Kőkori, vaskori, bronzkori leletek egyaránt előkerültek a város számos részein. A mai Ungvár a nevét az Ung folyóról és váráról kaphatta. A legelső írásos említése 1150-ből maradt fenn: Hunguar. Az ukrán Uzsgorod a magyar név tükörfordítása. A népvándorlás ideje alatt megfordultak itt a kelták, rómaiak, longobárdok, gepidák, gótok, szlávok, bolgárok. Feltételezhető, hogy már a honfoglalás korában is állt valahol szláv földvár. Anonymus az 1200-as években, mesés gestájában ír erről, viszont sehol nem találtak rá régészeti bizonyítékot. A X. századtól bizonyosan rendelkezett földvárral, valószínűleg a gerényi területen. Jelenlegi kővára a tatárjárást követően épült. Ungvár az 1320-as évektől a Drugethek birtoka. Ebben az időben épült az első híd az Ungon. Trianon előtt Ungvár-város 17.000 lakosából 14.000 volt magyar, viszont ekkor a jelentős számú zsidóság is magyarnak vallotta magát. Csekély számban 1.200 szlovák volt, mégis a mesterségesen kreált "Csehszlovákiához" került Kárpátaljával együtt. 1938-tól 1944-ig ismét Magyarországhoz tartozott. 1944-től pedig a Szovjetunióhoz. 1991-től már Ukrajna része (<https://kmmi.org.ua/regiok/telepulesek/ungvari-jaras/ungvar>).

1.3. Turisztikai látnivalók

Az ember alkotta vonzerők köréből kiemelhetjük a várakat és a kastélyokat. A Kárpátalján található várak (munkácsi, ungvári, nevickei), továbbá várromok (huszti, szerednyei, nagyszőlősi, királyházai) elhelyezkedése és sűrűsége jelzi, hogy a vidék a múltban az itt található stratégiai fontos hágók miatt igen nagy jelentőséggel bírt (Deschmann A., 1990).

Ungvári vár és a skanzen. A munkácsi várral Kárpátalján csak egyetlen, azaz, az ungvári vár vetekedhet (1. ábra). A turisztikai attrakció éves forgalma megközelíti a 100 ezer főt. A látványosságot a 14. század elejétől négy évszázadon keresztül a Drugeth-család birtokolta. Miklós idejében a fellegvárat palotává alakították át, majd a 18. század végétől a görög katolikus papi szeminárium igényeinek megfelelően rendezték be. Napjainkban a vár falai adnak otthont a Kárpátaljai Helytörténeti Múzeumnak és Képtárnak. Nagy hangsúlyt fektetnek a vár és az itt található kiállítások fejlesztésére. A vár mellett található skanzen (szabadtéri naprajzi múzeum) nagy mértékben elősegíti az ungvári vár turisztikai értékesítését (Berghauer S., 2012).



1. ábra. Ungvári vár

Forrás: Saját fénykép

A skanzen létesítéséhez az 50-es évek végén, a 60-as évek elején láttak hozzá (2. ábra). Az előkészítő munkálatok közel egy évtizeden keresztül tartottak. A skanzent végül 1970-ben nyitották meg. A szabadtéri néprajzi múzeum nemcsak a népi építészet remekeit mutatja be, hanem össze is gyűjtötték, továbbá kiállították az adott tájegységre jellemző gazdasági és háztartási berendezéseket (<http://www.karpataljaturizmus.hu/index.php?p=h&a=120>).



2. ábra. Szabadtéri néprajzi múzeum

Forrás: Saját fénykép

Római katolikus templom. A keresztény vallás már Szent István idejétől tért hódított ezen a vidéken, azonban a hivatalos dokumentumok közül csak az 1333-1337-es pápai tizedjegyzékek említik először az ungvári plébániát. Róbert Károly király 1322-ben adományozta Ungvárt,

illetve a gerényi uradalmat a frank származású nápolyi Drugeth Jánosnak, aki nagy támogatója volt az egyháznak, rengeteget segített.

A reformáció már 1546-ban megvetette a lábát Ungváron, s ezt követően a vármegye, s főispánjai, a Drugethek, a protestánsoknak kedvezve a katolikusokat üldözni kezdték. A katolikus hit teljes mértékű gyakorlását 1610-ben engedte meg a korábban Bocskay-párti Drugeth György, akit nem más, Pázmány Péter térített meg. A pálosokat nagyban támogatta, hogy a katolikus hitet terjesztő munkájukat segítse, továbbá a jezsuitáknak is új kolostort alapított. 1644-ben I. Rákóczi György hadai újra kiűzték a jezsuitákat a városból, kolostorukat pedig feldúlták.

Ungvárra a jezsuiták csak a Rákóczi-féle szabadságharc után tértek vissza. Miután a várban lévő templom sajnos 1728-ban leégett, nem építették újjá, hanem a jezsuita kollégium mellett épült fel egy új templom. 1773-ban, a jezsuita rend eltörlése után Mária Terézia a rend kollégiumát és templomát a Munkácsról Ungvárra áthelyezett görög katolikus püspökségnek juttatta. 1762-ben az időközben megrongálódott régi helyett, új templom alapkövét tették le. A templom megáldására 1767-ben került sor. Az ungvári római katolikusok egyetlen templomba szorultak, úgyhogy szükségessé vált annak bővítése, a munkálatokat 1881-ben fejezték be (3. ábra). A főoltár oltárképét 1763-ban Kracker János Lukács festette (<https://munkacs-diocese.org/hu/2018/10/24/ungvar-szent-gyorgy-templom/>).



3. ábra. Római katolikus templom

Forrás: www.karpataljalap.net

A Szentkereszt Felmagasztalása Székesegyház (Ungvári görög katolikus templom). A Szentkereszt Felmagasztalása székesegyház a megyeszékhely fő görög katolikus temploma (4. ábra). Az egyik legimpozánsabb, legszebb építészeti együttese a városnak. Minden, ami a székesegyházzal kapcsolatos, a XVII. században kezdődött. Az akkori város kegyura, X. Drugeth János elhatározta, hogy áttelepíti Szlovákiából Ungvárra a jezsuitákat.

1773-ban a jezsuita rend felosztásra került, a templom teljes egészében a görög katolikus egyházmegye tulajdonába került. Ez pedig Mária Terézia reformokat hozó osztrák császárnő rendelkezésére történt. Azóta a templomot több alkalommal is átépítették, majd 1877-ben a székesegyház elnyerte a mai kinézetét, alakját. Az épület érdekessége a toronyóra, amely a város legnagyobb és legrégebb órájának számít.

A templom nemcsak kívülről, de belülről is igen értékes, hiszen a falon található freskókat a XX. század legjelesebb kárpátaljai mesterek készítették. A kriptá szakrális helye a székesegyháznak, ahol híres embereket temettek el.

A szovjet időben a templom az Ungvári Nemzeti Egyetem könyvtárának adott otthont, a székesegyház napjainkban pedig a város - központi kultikus épületei közé tartozik (<https://findandfollow.com.ua/hu/zahid/selo-grebinky/hrestovozdvizhenskyj-sobor>).



4. ábra. A Szentkereszt Felmagasztalása Székesegyház

Forrás: Saját fénykép

Ungvári zsinagóga. Az Ung jobb partján létesült ortodox zsidó templom mauritániai stílusban épült (5. ábra). Az építés költségvetését az ungvári zsidó közösség vállalta magára. A mostani megyeszékhely lakosságának negyedét izraelita vallású polgárok tették ki 1939-ben. A második világháború után a megszálló szovjet hatóságok a zsidó kultikus épületeket világi

célokra alakították át. Az ortodox zsinagóga belső terének átépítése után filharmónia, a haszid közösség templomából nem más, mint telefonközpont lett, a neológok négyszintes zsinagógájában pedig lakásokat és hivatalokat alakítottak ki. Jelenleg 900 főre becsülik a város zsidó lakosainak számát (<https://karpataljalap.net/2004/10/01/100-eves-az-ungvari-zsinagoga>).

1947-től a Filharmóniáé az épület. A zsidó vallási jelképeket a lant, a zene jelképe váltotta fel. Kárpátalja, s egyben Ukrajna egyik legszebb hangú orgonája az épület nagycsarnokában található.



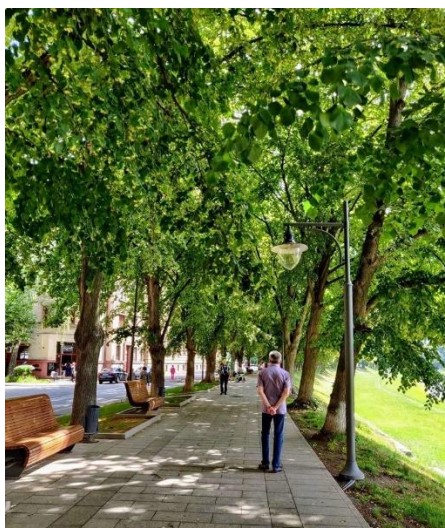
5. ábra. Ungvári zsinagóga

Forrás: Saját fénykép

Európa leghosszabb hársfasora. A 2200 méter hosszú ungvári hársfasor jóval megelőzi a híres berlini, azonban „mindössze” 1390 méteres Unter den Linden, vagyis Hársfák alatt nevű vetélytársát (6. ábra). A hársfákat a XX. század első felében, a cseh érában ültették az Ung jobb partján. A fasor árvízvédelmi szempontból is hasznosnak bizonyult, hiszen teljes mértékben erősíti a folyópartot. A különböző hársfajoknak köszönhetően a fák virágzása egészen hosszú ideig tart (<https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-europa-leghosszabb-harsfasora/>).

Egy helyi legenda szerint az ungvári hársfasort telepítő cseh biológusok egy különleges üzenetet hagytak a jövő nemzedékének az egyik fa alatt, viszont még máig sem tudja senki, hogy pontosan hol van ez az időkapzsula.

A sétány nagyon népszerű a turisták körében, ami nem meglepő, hiszen Kárpátalja 7 természeti csodájának egyikébe is beválogatták. Tavasszal Ungvár városa fehér és rózsaszín felhővé változik, köszönhetően a virágzó sakura fáknak, nyáron pedig Európa leghosszabb hársfasora hódítja meg a turisták szívét. Rengeteg képet készítenek ilyenkor a turisták, hiszen ilyenkor Ungvár gyönyörű, s ezeket a pillanatokat érdemes megörökíteni.



6. ábra. Európa leghosszabb hársfasora

Forrás: www.karpataljalap.net

Stefanyo cukrászda. Ungváron meglehetősen népszerűek a cukrászdák a helyi lakosok, valamint a turisták körében egyaránt (7. ábra). Története egészen a régi időkbe nyúlik vissza, amikor még kis üzemként édességeket gyártottak a helyi bevásárlóközpontok számára, azonban ezt követően Valentin és Valentina Stefanyó (testvérek) saját vállalkozást indítottak.

Valentin Stefanyó a 3. helyet foglalta el a „Mondial des arts sucres”, a világ legjobb cukrászainak versenyén. A szakmát Valentin Párizsban tanulta ki. A francia fővárosban néhány évig képezte magát. Elsajátította a csokoládé-, karamellkészítés és más édességek előállításának művészetét.

Idővel Valentinnek lehetősége támadt letelepednie Franciaországban, azonban az Ukrajnához fűződő szeretete mindent legyőzött, s ennek köszönhetően napjainkban a helyi lakosság- és az ellátogató turisták örömeire a „Stefanyó cukrász ház” Ungváron ad otthont az édességek szerelmeseinek.

A „Stefanyó” büszkesége az „Ungvár”, lisztmentes házi tortában rejlik, amelyet más néven, a „Város Arcának” is emlegetnek. Belülről mandula és mogyoró mousse, a tésztája részben habcsók és macaron alapú.

A „Stefanyó Házban” kapható desszertek 2/3-a gluténmentes. A száraz alapanyagok ukrán, valamint francia termékek egyaránt. Franciaországból szállítják a tejszínt, a csokoládét, a pralinét és a mandulalisztet. A vaj, tojás és cukor, helyi, ukrán gyártású hozzávalók (<https://mediaklikk.hu/nemzetisegi-adasok/cikk/2019/04/30/ukran-nemzetisegi-musor-stefanyo-ungvar-fo-cukrasz-haza/>).



7. ábra. Stefanyo cukrászda

Forrás: www.mediaklikk.hu

Korzó. Ungvár legrégebbi sétálóutcájaként tartják számon (8. ábra). Számos üzlet, illetve étterem, kávézó található a város ezen részén. Lehetőség nyílik megismerni a város gasztronómiáját is. A Korzó egyik új látványossága a Lámpagyújtogató szobra, Mihajlo Kolodko szobrászművész alkotását 2010-ben avatták fel (<http://uzhgorod.in/hu/top-5-erdekes-hely-amit-feltetlenul-meg-kell-nezni-ungvaron-foto-video/>).



8. ábra. Korzó

Forrás: www.intravel.hu

II. VENDÉGLÁTÓHELYEK FOGALMA, TÍPUSAI, FORMÁI

Ungvár város fontos turisztikai központnak számít, kiemelkedő tranzitszerepet tölt be. A város turizmusára jellemző a konferenciaturizmus. A három, illetve négycsillagos szállodák (Old Continent, Ungvarskiy, Prága) által nyújtott szolgáltatások teljes mértékben megfelelnek az európai színvonalnak. A szlovák határ közelsége miatt Ungvár a bevásárló turizmus fontos célterülete (Tarpai J., 2013).

A vendéglátás - olyan kereskedelmi tevékenység, melynek során a kül- és belföldi vendégeket ellátja étellel, itallal, szolgáltatásról gondoskodik és kulturált szórakozási igényeket is kielégít. Ételek, italok készítése, továbbá eladása fogyasztóknak, felhasználóknak, valamint a vendéglátással összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenység; a munkahelyen dolgozók, intézményekben a tanulók és a gyermekek étkeztetése.

Az utazók és a turisták a vendéglátóipar termékeit keresik a leggyakrabban, nem csak a szálló vendégek, hanem az egy napnál rövidebb ideig tartózkodó kirándulók is igénybe veszik, naponta több alkalommal is. A gasztronómia önálló turisztikai vonzerőt is jelenthet, több személynek is fontosabb utazási szempont, mint pl. a szállás körülményei. A vendéglátó - egységek nagy része, az étkezési szolgáltatás mellett szórakozási lehetőségeket is nyújt (zenés éttermek, bárók), ahol a jó ételek - italok mellett a kellemes hangulat is kiemelkedően vonzó tényező. A vendéglátóhelyek látogatottságát az ételek, italok minősége, változatossága, a kiszolgálás színvonala, a környezet és az egység hírneve befolyásolják (Kardos Z., 2011).

Manapság egyfajta gasztroforradalomnak lehetünk részesei, amelyben a minőségi vendégfogadás feltételei mellett a minőségi, helyi és a szezonális alapanyagok kapják a meghatározó szerepet. Emellett kiemelkedőek a különböző jellegű gasztronómiai programok, a tematikus utak kínálatai, továbbá a gasztrofesztiválok. A turizmus szereplője a különféle szolgáltatások elemeiből állítja össze azt a teljes turisztikai csomagot, amit az utazása során igénybe vesz. Ebben a turisztikai szolgáltatáscsomagban jelenleg a vendéglátás egyre nagyobb szereppel bír (Gonda T.et. al., 2020).

Vendéglátóhelyekhez tartozik minden olyan szervezet, étterem vagy szálloda, amely szállást, továbbá egyéb szolgáltatást nyújt az otthonuktól távol lévő embereknek. A vendéglátás olyan iparág, amely éttermeket, szállodákat, vidámparkokat, rendezvényeket, körutazásokat, szórakoztatást és egyéb turizmussal kapcsolatos szolgáltatásokat foglal magában (Michalkó G., 2016).

Melegkonyhás vendéglátóhely: Kínálatára teljes mértékben jellemző a melegkonyhai ételsor, a hideg ételek, cukrászati készítmények, sütő- és édesipari termékek, kávé, alkoholos és alkoholmentes italok.

Ide sorolható: pl. étterem, vendéglő, csárda, gyorsétkezőhely, étkezde, kifőzde, étterem-söröző, kávéház, vasúti és más személyszállító eszköz étkezőkocsija.

Étterem: jellemzően nagy befogadó képességű. A vendégek leginkább déli és esti étkezésekre veszik igénybe, valamint rendezvények lebonyolítására is alkalmas. Ételválasztéka széles, ehhez igazodó szeszes – és szeszmenetes italválasztékkal rendelkezik. Kiegészítő szolgáltatásként a zene jelenik meg. Az értékesítés önkiszolgáló vagy hagyományos formában, pincér segítségével megy végbe.

Vendéglő: kisebb alapterülettel rendelkezik, családi környezetet nyújtó üzlettípus. Kínálata házas választékelemekből áll, az étterem kínálatánál kissé szűkebb körű étel és italválaszték jellemző rá. Berendezése, bútorzata hagyományos. Az értékesítés felszolgálással történik családi, otthonos légkörben. Vendégköre főleg helyi, környékbeli emberekből áll, illetve teljes mértékben jellemző a törzsvendégek magas aránya.

Csárda: étel- és italkínálata hasonló a vendéglőkéhez, mivel eredetileg ez az üzlettípus lakott területen kívüli vendéglő volt. Fő közlekedési utak mellé építették, hogy az arra utazók számára szállást, illetve ételt is biztosítsanak egyaránt. Az értékesítés pincérek segítségével történik, s az üzletek berendezése, a dolgozók öltözképlete teljes egészében hordozza az autentikus jegyeket.

Gyorsétkezőhely: szűk, állandó választék jellemzi ezt az üzletet. Kínálata az amerikai étkezési kultúra elemeit hordozza magában pl. hamburger, pizza. Italválasztékára az alkoholmentes italok értékesítése jellemző. Az üzletek általában franchise rendszerben működnek, szigorú szabályok szerint. A kiszolgálás pultnál történik, a fogyasztás pedig álló vagy ülő fogyasztással.

Étkezde-kifőzde: hétköznapi főétkezési igények kielégítésre alkalmas üzletkétféles. Szűk választék jellemzi, egy-két fogásos menüt értékesítenek, amely házas ételekből áll. Az étkezde helyszíni fogyasztással, míg a kifőzde elvitelre is értékesít.

Étterem-söröző: bajor területről származó üzlettípus. Berendezésénél kedvelt alapanyag a fa, az asztalok elrendezése társas jellegű. A széles sörválaszték a kínálat meghatározó része, melyhez igazodik az ételkínálat is, meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Esetenként élőzene (sramli zene) szolgáltatás is fellelhető.

Kávéház: speciális melegkonyhás részleg, mivel egész napos tartózkodást tesz lehetővé. Meleg ételt reggelire is készít, melyek mellett természetesen cukrászsüteményeket és

hidegkonyhai készítményeket kínál, valamint főétkezési időben melegétel választékot biztosít. Kiemelt a kávékínálat sokszínűsége. Számos kiegészítő szolgáltatást nyújtanak (kulturális tevékenységek, újság, zene, könyv, játék). Kényelmes berendezései és az említett szolgáltatások miatt írók, költők kedvelt találka helye.

Munkahelyi vendéglátóhelyek.

1. Főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem

Munkahelyen, intézményben működtetett, főzőkonyhával rendelkező étterem. Étel és ital készítése jellemző, azok meghatározott személyeknek történő kiszolgálása, italértékesítés kizárólag szeszes ital nélkül. Ide tartozik: az alap-, közép-, felsőfokú iskolai oktatásban részesülő fiataloknak az oktatási intézmény keretei között biztosított főzőkonyhas étkeztetése, egy adott munkahely (pl. üzem, hivatal) dolgozóinak étkeztetése.

2. Munkahelyi, intézményi büfé: Munkahelyen, intézményben működtetett büfé, melyben az Egyéb vendéglátóhelynél előírt termékek értékesíthetők, kivételt képez a szeszes ital. Ide tartozik: az iskolai büfé is (Michalkó G., 2016).

Italüzlet: Fő és elsődleges cél az italfogyasztás ezeknél az üzlet típusoknál, ezért kínálata is különböző szeszes és szeszesmentes italokból áll. A nem helyszínen készített egyszerű étel (kelt és zsíros tésztából készített finom pékáru, pogácsa, szendvics stb.) is értékesíthető.

Teázó: teaváltozatok színes értékesítése jellemző. Kiegészítő étkezési elemek: keksz, csokoládé, sütemény.

Drinkbár: nappali bár, mely általában szállodák vendéglátó egysége. Fő funkciója: a várakozási idő alatti szórakozás. Elhelyezkedése a szálloda halljában, nagyobb éttermek előcsarnokában. Kínálata leginkább koktélokból tevődik össze.

Sörbár: angol nyelvterületről érkezett üzlet típus (pub). Berendezése pultos rendszerű. Kínálatát főként a csapolt és üveges sörök teszik ki, egyéb italkínálat pl. az égetett szeszes italok, alkoholmentes italok. Étkezésre ún. sörkorcsolyákat (pogácsa, húsgolyó) tartanak.

Borozó: leginkább a hazai borok kínálata a jellemző, egy- egy borvidék borainak értékesítése jellemzi ezt az üzlet típust. Kialakítása boros pincében, népies berendezési tárgyakkal: hordókkal, fa asztalokkal, préssel.

Borkimérés, poharazó: táj jellegű borok értékesítése elvitelre vagy helyi állófogyasztásra. Egyéb szeszesitalt egyáltalán nem értékesítenek.

Italbolt: széles szeszesital választék, de nem túl magas minőségű. Választékában alkoholmentes italok és hideg ételek is megtalálhatóak.

Kocsma: széles italválaszték jellemzi. Szendvicset, zsíros kenyeret értékesítenek kiegészítő jelleggel.

Zenés szórakozóhely: Különböző minőségi szeszes és szeszmentes italok értékesítése palackozva és kimérve. Ételkínálat: mogyoró, snack széles választéka jellemző. Kiegészítésképpen élő és gépzene-szolgáltatás, műsor található ezen üzlettípusokban.

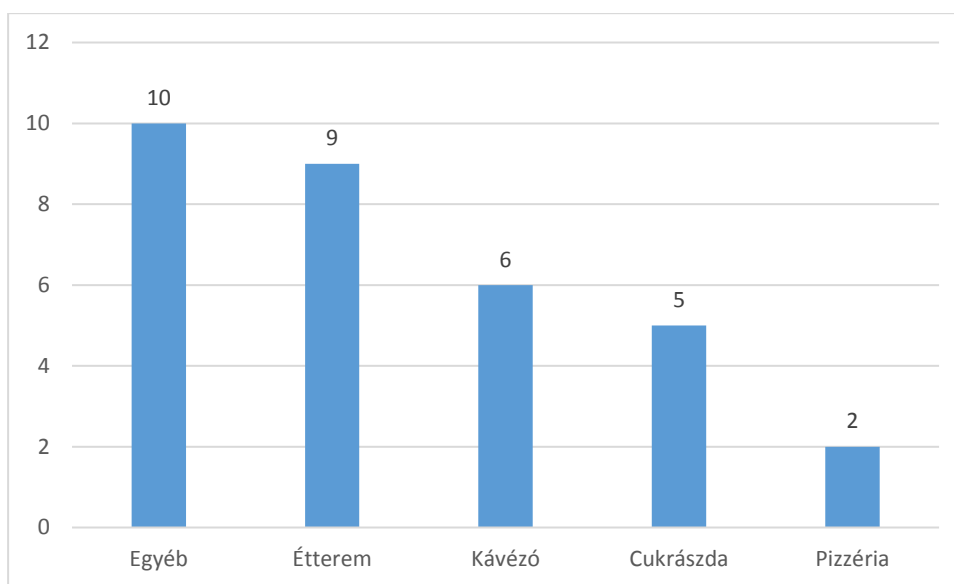
Szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyha: Az ételt központi egységben készítik, és onnan kerül kiszállításra a főzőkonyhával nem rendelkező szervezet, intézmény: pl. közlekedési (pl. légiforgalmi) társasághoz, sport- és hasonló létesítménybe, iskolába, valamint magánszemélyek részére.

Rendezvényi étkeztetés és szervezés: Szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység, a megrendelő által meghatározott helyen és eseti alkalomra szól. Ide tartozik: pl. a parti-szerviz, catering. A rendezvényturizmus üzleti megrendelői általában komplex csomagokat igényelnek, mely magában foglalja a vendégül látást is (Michalkó G., 2016).

III. UNGVÁR VÁROS VENDÉGLÁTÓ-EGYSÉGEINEK TURISZTIKAI SZEMPONTÚ ELEMZÉSE KÉRDŐÍVES FELMÉRÉS ALAPJÁN

A kérdőíves felmérést személyes megkérdezések formájában végeztük, ukrán nyelven, mivel Ungvár-város vendéglátóhelyein a személyzet leginkább csak ukrán nyelvtudással rendelkezik. A kutatás során 32 vendéglátó-egység került lekérdezésre. A kapott adatokat Microsoft Excel táblázatkezelő programban összesítettem, amelynek segítségével készítettem a diagramokat is.

A kérdőív első kérdésében a vendéglátó-egység típusára kérdeztünk rá (9. ábra), amelyek alapján a vizsgált egység többsége (9) étteremként definiálta magát, de a legnagyobb kategóriát az egyéb fedte le és számos egység nem fedte le, hogy mit is takar ez az ő értelmezésükben.

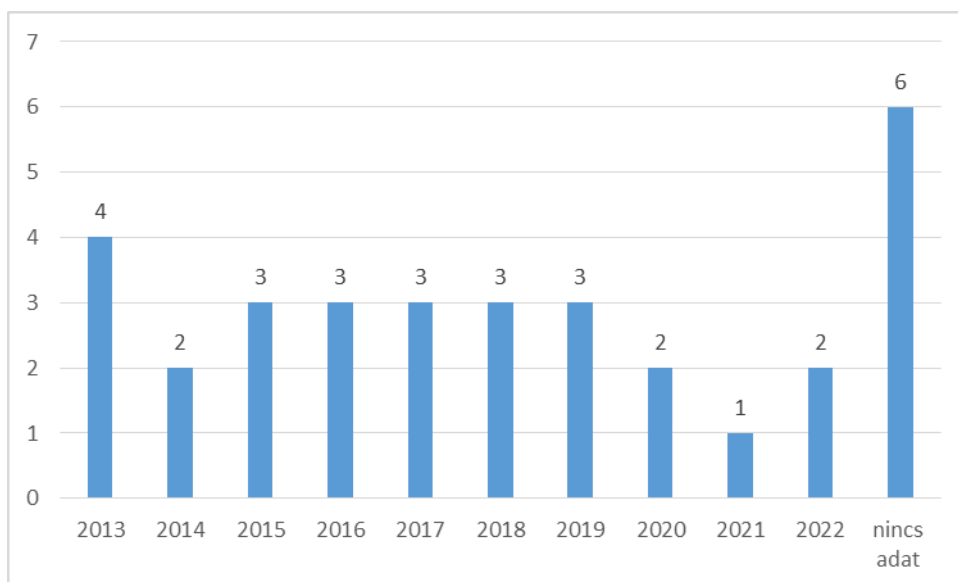


9. ábra. A vendéglátóhely típusa

Forrás: Saját szerkesztés

Ezt követően szeretnénk volna megtudni, hogy mióta működik az adott vendéglátó-egység (10. ábra). A válaszadók adatközlése után kiderült, hogy 2013-ban 4 vendéglátóhely (Passiжу, Крейзи Роки, Bondarenko, Eat me!) 2014-ben 2 (Honey, Shtefanyo), 2015-ben pedig 3 vendéglátó-egység nyitotta meg kapuit vendégeik előtt (Tapash, Lviv Croissants, Chili Pizza). 2016-ban pedig, szintén 3 hely nyitott meg (Chicken Hut, Франсуа, Country Club), 2017-ben ismét 3 (Грант, House of Pancakes, Штефаньо Чорний Орел), 2018-ban is ugyanezt a számot

választották (Chia, СироВина, Bloom Cafe). 2019-ben 3 vendéglátóhely nyitott meg (ТвійBurger, Угорський Двір, Quadrum), 2020-ban mindössze 2 nyitotta meg kapuit (Butchery, Smagolino). 2021-ben 1 vendéglátó-egység nyitott meg (CinnaBon), 2022-ben pedig 2 (Бон Вояж, Tenshi). Sajnálatos módon 6 vendéglátóhely megnyitásának évéről nincs adat. A kapott adatok alapján elmondhatjuk, hogy viszonylag fiatal egységekről beszélhetünk.



10.ábra. Melyik évtől működik ?

Forrás: Saját szerkesztés

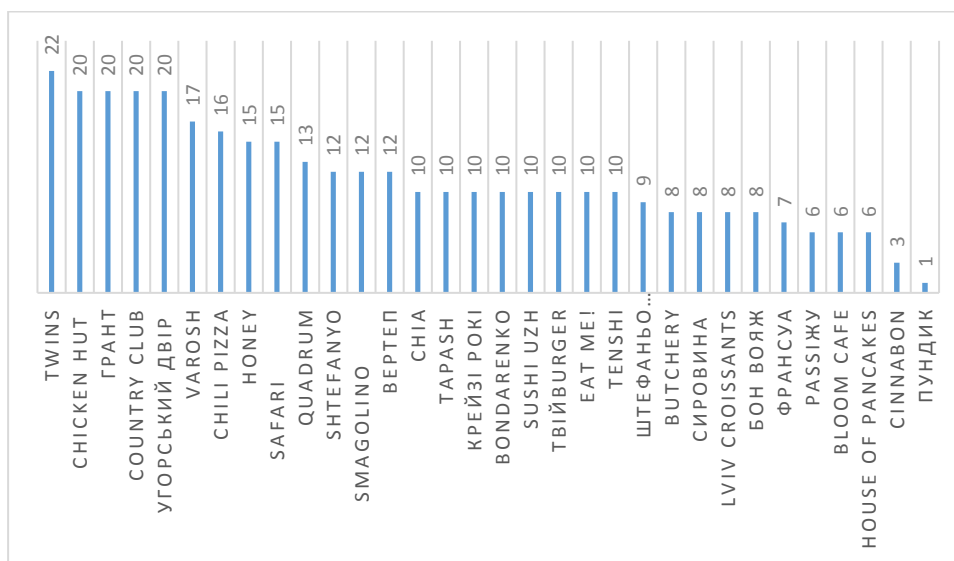
Kíváncsiak voltunk arra is, hogy az adott vendéglátó-egység hány férőhellyel rendelkezik. A legtöbb férőhellyel rendelkező vendéglátóhelyek a következők: Country Club (450 férőhely), Safari (220 férőhely), 130 férőhellyel rendelkezik a Magyar Udvar vendéglátóhely, illetve 100 férőhelyes a Varosh étterem. A legcsekélyebb férőhellyel rendelkező helyek: Chia (18 férőhely), Lviv Croissants szintén 18 férőhellyel rendelkezik, 14 hellyel pedig a Пундик kávézó. A többi vendéglátó-egységnél pedig elmondható, hogy közepes mennyiségű férőhellyel rendelkeznek, ez a szám körülbelül 20 és 80 férőhely között váltakozott.

A következő kérdésében azt szeretnénk volna megtudni, hogy a vendéglátó-egység rendelkezik-e parkolóval. 13 vendéglátóhely rendelkezik parkolóhellyel, azonban 19 nem. Ebből azt a következtetést vontuk le, hogy több vendéglátóhely nem rendelkezik parkolóval, amely a megközelíthetőség szempontjából nem előnyös.

Kíváncsiak voltunk arra, hogy a vizsgált egységek milyen nyelve(ke)n végzik a kiszolgálást.. Minden vendéglátóhely esetében megfigyelő, hogy a személyzet rendelkezik

ukrán nyelvtudással. A második helyet az angol nyelv foglalta el, mivel 23 vendéglátóegységnél, ez a nyelv is a kiszolgálás nyelveként szolgál. A szlovák nyelv alkalmazása 1 helynél figyelhető meg, a Chia kávézónál, valamint a lengyel nyelv ismerete is szintén csak 1 pizzériánál figyelhető meg, mégpedig a Crazy Rocky-nál. Sajnos, a magyar nyelven történő kiszolgálás is csak 1 resto-pub-nál (Bon Voyage), valamint a Magyar Udvar vendéglátóhelynél valósul meg.

A hetedik kérdésben rákérdeztünk arra, hogy hányan dolgoznak az adott vendéglátóegységnél (11. ábra). Amit mindenképp fontosnak tartottunk kiemelni, az az, hogy a Пундик kávézó esetében csak 1 alkalmazott dolgozik, mivel a hely jelenleg nem forgalmas, így a tulajdonos csak egy személynek képes munkát biztosítani, valószínű, hogy a jövőben a kávézó bezárásra kényszerül. A legtöbb alkalmazott a Twins pizzériában dolgozik –22 fő, őt követi Chicken Hut, Грант étterem Country Club illetve a Magyar Udvar, amelyekben egyaránt 20 fő van alkalmazva. A többi vendéglátóhelynél pedig megfigyeltük, hogy az alkalmazottak száma 6-15 között van.



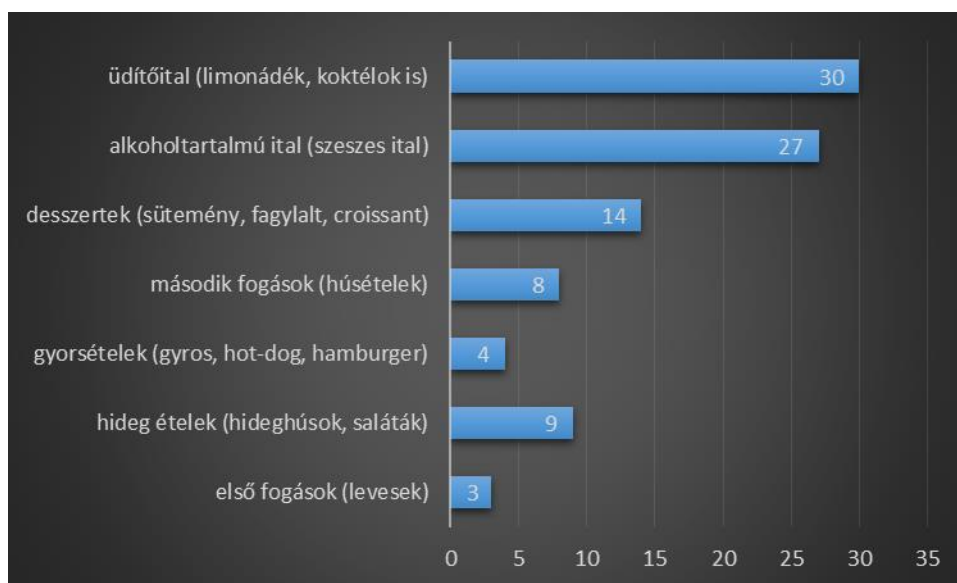
11. ábra. Hányan dolgoznak a vendéglátó-egységnél ?

Forrás: Saját szerkesztés

Kíváncsiak voltunk arra is, hogy milyen jellegű a vendéglátóhelyek ételkínálata. A Honey étteremnél bő a választék, hisz 3 jellegű kínálattal rendelkeznek: ukrán, magyar, egyéb. A Грант étteremnél is 3 jellegű a kínálat: ukrán, kárpátaljai, illetve egyéb. A Crazy Rocky pizzéria esetében 2 jellegű kínálattal találkozhatnak a vendégek: ukrán, egyéb. Továbbá, ukrán

és egyéb ételkínálat a következő helyeken található meg: Country Club és Safari. A Magyar Udvarnál is 2 jellegű kínálattal találkoztunk: magyar, kárpátaljai. A Varosh étterem esetében pedig kárpátaljai és egyéb konyhával ismerkedhetnek meg a vendégek. Kizárólag ukrán jellegű ételkínálattal két vendéglátó-egység esetében találkoztunk: Quadrum, Chia. 22 vendéglátóhelynél pedig csak egyéb ételkínálat található meg.

Továbbá, az is érdekelt minket, hogy hányféle ételt/terméket kínál a vendégek részére az adott vendéglátó-egység (12. ábra), vagyis a kínált első fogások, hideg ételek, gyorsételek, második fogások, desszertek, alkohol tartalmú italok, illetve üdítőitalok számára. A vizsgált során begyűjtött adatokat átlagoltuk. Az ungvári vendéglátóhelyek átlagosan 3 féle első fogást kínálnak, amely meglátásunk szerint viszonylag kevésnek minősül. A hideg ételek tekintetében átlagosan 9 féle salátát és/vagy hideghúst találhatunk meg az egységek étlapjain, amely már kedvezőbb mutatónak tekinthető, különösen annak fényében hogy a vizsgált egységek közül, szép számmal vannak cukrászdák, így értelemszerűen ott nem található meg ez a fajta ételkínálat.



12. ábra. Hányféle ételt/terméket kínál a vendégek részére ?

Forrás: Saját szerkesztés

A gyorsételek közül átlagosan 4 található meg Ungvár-város 32 vendéglátó-egységében. Továbbá, amit mindenképp fontosnak tartottunk kiemelni, az az volt, hogy 14 desszert található meg átlagosan, ebből azt a következtetést vontuk le, hogy az ételkínálatnál ez a szám lett a legtöbb. Ha a turisztikai megközelítést nézzük, mindenképp pozitív eredmény, hisz ha turista érkezik a városba, számos cukrászda, kávézó közül választhat. Ami pedig az italokat illeti,

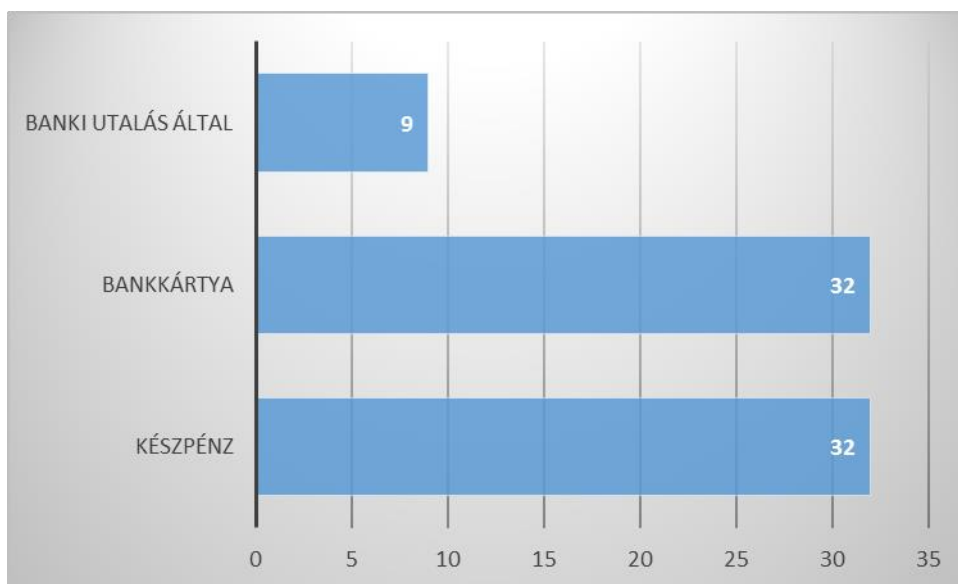
átlagosan 27 alkoholtartalmú ital és 30 üdítőital található meg Ungvár vizsgált vendéglátóhelyein.

Kutatásunk tizedik kérdésében arra kérdeztünk rá, hogy van-e Internet-kapcsolódási lehetőség a létesítményekben. Elmondható, hogy minden vendéglátóhelyen van Internet, azonban 4 helyen csak részlegesen a lefedettség (Passiжy, Lviv Croissants, Франсуа, Bon Voyage).

A felmérés során kíváncsiak voltunk arra, hogy van-e saját honlapja a vendéglátóhelynek. Kutatásunk során kiderült, hogy 17 vendéglátó-egység rendelkezik saját honlappal, 15 nem. Ebből azt a következtetést vontam le, hogy a jövőre nézve ezen mindenképp változtatni kellene, akár marketing szempontjából is.

A 12.-ik kérdésben rákérdeztünk arra, hogy hogyan népszerűsítik, reklámozzák a vendéglátó-egységet. Kettő hely esetében csak az egyéb kategóriát választották, a névjegykártyát csak egy vendéglátóhely választotta. Heten jelölték az internet-reklámot, az összes többi vendéglátó – egység a következőket választotta: névjegykártya, internet-reklám, szórólap, plakát, egyéb.

Ezt követően pedig megkérdeztük, hogy milyen fizetési módok állnak a vendégek rendelkezésére (13. ábra). Az összes vendéglátó-egység a készpénzt, valamint a bankkártyás fizetést választotta, ezen belül 9 vendéglátóhely választotta még opciónak a banki utalás által történő fizetési módot is.



13. ábra. Milyen fizetési módok állnak a vendégek rendelkezésére ?

Forrás: Saját szerkesztés

Továbbá, az is érdekelt minket, hogy milyen téren lenne a legnagyobb szüksége segítségre az adott vendéglátóhelynek (14. ábra). Ebben a kérdésben az alábbiakat kérdeztük meg: mennyire lenne szükségük fejlesztésre a vendéglátó-egység fejlesztése területén, felszerelés/berendezés korszerűsítés területén, a marketingben/reklámozásban, szennyvíz és hulladékkezelés terén, új szolgáltatás bevezetéséhez szükséges eszközök beszerzésében (szauna, medence), illetve programszervezésben. A válaszadóknak 1-5 –ig terjedő skálán volt lehetőségük arra, hogy válaszoljanak a kérdésre. (1 – egyáltalán nincs szükség rá, 5 – nagy szükség lenne rá)

A kapott eredményeket átlagoltuk, így a következő eredményeket kaptuk: a vendéglátó-egység fejlesztése területén 2,3, amely azt mutatja, hogy viszonylag a város vendéglátóhelyeinek nincs nagy szüksége fejlesztésekre. Ugyanezt a számot kaptuk a szennyvíz és hulladékkezelés terén is.

Ami pedig az új szolgáltatás bevezetéséhez szükséges eszközök beszerzését illeti, 1,25 átlagosan, így ebből az következik, hogy Ungvár-város vendéglátóhelyeinek nincs szükségük fejlesztésre ezen a téren.

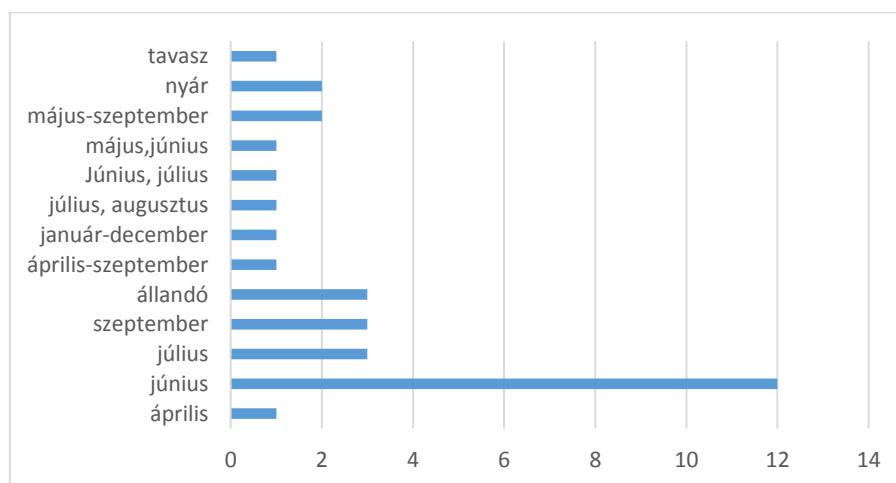
A felszerelés/berendezés korszerűsítés ponttál, 2,4 az átlag, így ebből azt vettük észre, hogy nagyobb igény lenne rá, mint a fentebb említett lehetőségekre. Azonban a programszervezést illetően, az átlagos válasz 2,6, tehát szemmel láthatóan erre lenne a leginkább szükség, ami pedig még ezt is megelőzi, az nem más, mint a marketing/reklámozás, itt ez a szám 3,25, amely mindenképp azt mutatja, hogy erre van a legnagyobb szükség. A mai rohanó, gondokkal teli világban, a turizmus az az iparág, amelyre mégis szükség van, hisz az emberek elfáradnak, így szükségük van a pihenésre, a kikapcsolódásra. Mivel a 21. század a technika százada, így az emberek rengeteg időt töltenek a médiában, és számít, hogy egy adott vendéglátóhely közösségi oldala hogyan is néz ki, hiszen manapság, mindenki a kinézetre ad. Ezáltal nem meglepő, hogy a reklámozás terén van a legnagyobb szükség fejlesztésre.



14. ábra. Milyen téren lenne a legnagyobb szüksége segítségre ?

Forrás: Saját szerkesztés

A felmérés végéhez érve, utolsó kérdésünk a következő: Mikor, melyik hónap(ok)ban van a legnagyobb turistaforgalma ? (15. ábra) Kiemelkedő a június, nyári hónap, hisz 12 vendéglátóhely ezt a hónapot választotta. A júliust, szeptembert 3-an választották, valamint 3 hely állandó megnevezést adott. Májustól-szeptemberig tartó időszakot 2 vendéglátó-egység választotta, valamint a nyarat, mint évszakot szintén 2 hely jelölte. Az áprilisi hónapot 1 hely választotta, áprilistól-szeptemberig tartó időtartamot pedig szintén 1, január-december (egész év) 1 vendéglátóhely választotta, a júliust és az augusztust is 1, a júniust és a júliust ismételten 1, májust és júniust 1, a tavaszt pedig, mint évszakot 1 vendéglátó-egység jelölte.



15. ábra. Mikor, melyik hónap(ok)ban van a legnagyobb turistaforgalma ?

Forrás: Saját szerkesztés

ÖSSZEFOGLALÁS

Munkámban Ungvár-város vendéglátó-egységeinek turisztikai szempontú elemzésével foglalkoztam, melyet az ágazatban dolgozó személyekkel kitöltetett kérdőívek segítségével igyekeztem megvizsgálni.

Dolgozatom elkészítése során primer és szekunder kutatási módszereket alkalmaztam. A kutatásom első, illetve második fejezetében nagy szerepet fordítottam a szekunder források felkutatására, ami az adott témakörhöz tartozó szakirodalom összegyűjtését és értelmezését, továbbá feldolgozását jelentette.

A primer kutatási módszeren belül előre összeállított kérdőívet használtam, amelynek kitöltését offline formában valósítottam meg. A kérdőív 15 kérdésből tevődött össze.

A válaszok feldolgozását követően megtudtunk több dolgot, többek között azt, hogy milyen jellegű az adott vendéglátóhely ételkínálata. Ezután, megtudtuk azt is, hogy hányféle ételt/terméket kínál a vendégek részére az adott vendéglátó-egység. Továbbá, fény derült arra is, hogy hogyan népszerűsítik/reklámozzák a vendéglátóhelyet, illetve, milyen fizetési módok állnak a vendégek rendelkezésére. Az is kiderült, hogy melyik hónap(ok)ban van a legnagyobb turistaforgalom, az eredményekből jól látszik, hogy a nyári hónapok a mérvadóak. Választ kaptunk arra is, hogy egy 1-5-ig terjedő skálán milyen téren lenne a legnagyobb szükség segítségre a vendéglátó-egység fejlesztése területén, felszerelés/berendezés korszerűsítésében, marketingben/reklámozásban, szennyvíz és hulladékkezelés terén, új szolgáltatás bevezetéséhez szükséges eszközök, programszervezésben. Az eredményekből azt a következtetést vontuk le, hogy a reklámozásban, marketingben lenne a legnagyobb szükség segítségre.

Számomra ez a munka nagyon érdekes volt, azonban kihívásokkal teli, hiszen számos vendéglátóhely negatívan fogta fel a kutatást, nem voltak segítőkészek. A kutatás gyakorlati, illetve elméleti része is érdekelt, mert azzal tudtam foglalkozni a munka megírása során, ami tényleg érdekelt. Remélem, hogy a közeljövőben is dolgozhatok még ebben a témakörben.

FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE

1. Balogh L. 2016: Az Ung-vidék magyar műemlékei, emlékhelyei. Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség, Ungvár.
2. Berghauer S. 2010: Turizmus Kárpátalján. Modern Geográfia, 2. szám, Beregszász.
3. Berghauer S. 2012: A turizmus mint kitörési pont Kárpátalján. (?) (Értékek, remények, lehetőségek Ukrajna legnyugatibb megyéjében). Phd értekezés, Természettudományi Kar, Földtudományok Doktori Iskola, Pécs.
4. Botlik J. – Dupka Gy. 1993: Magyarlakta települések ezredéve Kárpátalján. Intermix Kiadó, Ungvár.
5. Dupka Gy. 2017: Kárpátalja magyar művelődéstörténete. Intermix Kiadó, Budapest.
6. Fedinec Cs. 2004 : Kárpátalja 1938-41. Core Kiadó, Budapest.
7. Gonda T. – Kaposi Z. – Raffay Z. – Varga G. 2020: A vendéglátás jövője. PTE KTK Marketing és Turizmus Intézet, Pécs.
8. Hodinka A. – Kobály J. 1999: Adalékok az ungvári vár és tartománya, és Ungvár város történetéhez. Kárpátaljai Magyar Kulturális Szövetség, Ungvár.
9. Kardos Z. 2011: Turisztikai ismeretek. Egyetemi tankönyv, Keszthely, p 66.
10. Kobály J. 2003: Az ismert és ismeretlen Ungvár [Ужгород відомий і невідомий]. Світ, Львів.
11. Michalkó G. 2016: Turizmológia. Akadémiai Kiadó, Budapest.
12. S. Benedek A. 1993: Népek és nemzetiségek Kárpátalján. Intermix Kiadó, Ungvár-Budapest.
13. Tarpai J. 2013: A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre. PhD-értekezés, Földtudományok Doktori Iskola, Pécs.
14. Zombory G. 1858: Ungvár. Vasárnapi Újság, Ungvár. 41 p.
15. <https://karpatalja.net/ungvar/> (Letöltés dátuma: 2022.11.04.)
16. <https://kmmi.org.ua/regiok/telepulesek/ungvari-jaras/ungvar> (Letöltés dátuma: 2022.11.12)
17. <http://www.karpataljaturizmus.hu/index.php?p=h&a=120> (Letöltés dátuma: 2022.11.13.)
18. <https://munkacs-diocese.org/hu/2018/10/24/ungvar-szent-gyorgy-templom/> (Letöltés dátuma: 2022.11.25.)

19. <https://findandfollow.com.ua/hu/zahid/selo-grebinky/hrestovozdvyzhenskyj-sobor>
(Letöltés dátuma: 2022.12.01)
20. <https://karpataljalap.net/2004/10/01/100-eves-az-ungvari-zsinagoga> (Letöltés dátuma: 2022.12.01)
21. <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-europa-leghosszabb-harsfasora/> (Letöltés dátuma: 2022.12.02)
22. <https://mediaklikk.hu/nemzetisegi-adasok/cikk/2019/04/30/ukran-nemzetisegi-musor-stefanyo-ungvar-fo-cukrasz-haza/> (Letöltés dátuma: 2022.12.03.)
23. <http://uzhgorod.in/hu/top-5-erdekes-hely-amit-feltetlenul-meg-kell-nezni-ungvaron-foto-video/> (Letöltés dátuma: 2022.12.04)

ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra: Ungvár vár.....	6
2. ábra: Szabadtéri néprajzi múzeum	6
3. ábra: Római katolikus templom	7
4. ábra: A Szentkereszt Felmagasztalása Székesegyház	8
5. ábra: Ungvári zsinagóga.....	9
6. ábra: Európa leghosszabb hársfasora	10
7. ábra: Stefanyo cukrászda.....	11
8. ábra: Korzó	11
9. ábra: A vendéglátóhely típusa	16
10. ábra: Melyik évtől működik?	16
11. ábra: Hányan dolgoznak a vendéglátó-egységnél?	18
12. ábra: Hányféle ételt/terméket kínál a vendégek részére?	19
13. ábra: Milyen fizetési módok állnak a vendégek rendelkezésére?	20
14. ábra: Milyen téren lenne a legnagyobb szükség segítségre?	22
15. ábra: Mikor, melyik hónapokban van a legnagyobb turistaforgalma?	22

MELLÉKLET

1. sz. Statisztikai kérdőív

Шановна(ий) пані/панове!

Я, Боднар Емеше, студентка 2-го курсу Закарпатського угорського інституту імені Ференца Ракоці II, спеціальності «Туризм». Тема моєї курсової роботи «Аналіз закладів сфери гостинності міста Ужгород з туристичної точки зору».

Прошу відповісти на декілька запитань, які допоможуть мені в написанні даної роботи!
Відповідь є добровільною і анонімною!

Назва закладу.....

Адреса.....
.....

1. Тип закладу:

А) ресторан б) піцерія в) їдальня г) кафе д) кондитерська
е) бар є) буфет ж) інше

2. З якого року він працює?.....

3. Скільки сидячих місць?.....осіб

З цього:

а) у приміщенні.....
б) конференц-зал (весільний зал).....
в) відкрита тераса (влітку).....
г) закрита тераса.....

4. Обладнання ресторану:

а) телевізор б) кондиціонер в) інтернет г) барна стійка
д) декори е) дитячий майданчик є) інше

5. У Вас є парковка?

а) ні б) так

6. Мова(-и) обслуговування?

а) угорська б) українська в) англійська г) словацька
д) румунська е) польська є) інша, яка саме.....

7. Скільки осіб працюють у Вашому закладі?.....

8. Яку кухню Ви пропонуєте своїм гостям?

а) українську б) угорську в) закарпатську г) іншу

9. Скільки страв/напоїв Ви пропонуєте своїм гостям?

.....перші страви(супи)
.....холодна їжа(холодне м'ясо, сало, салати)
.....фаст-фуд(гірос, гот-дог, гамбургер)
.....другі страви(м'ясні страви)
.....десерти(торт, морозиво, чізкейк)
.....алкогольні напої(спиртні напої)

.....безалкогольні напої(включаючи лимонад, коктейлі)

10. Чи є інтернет в закладі?

- а) WIFI на всій території
- б) WIFI в певній зоні

11. Чи є у заклада власний веб-сайт?(якщо так, то напишіть його, будь ласка)

- а)ні
- б)так:.....

12. Якими засобами ви просуваєте свій заклад?

- а) візитна картка
- б)флаєр
- в)інтернет реклама
- г)реклама в телебаченні
- д)радіо реклама
- е)інше.....

13. Які способи оплати доступні Вашим гостям?

- а) готівкою
- б) кредитною картою
- в)шляхом банківського переказу

14. У якій процесі Вам найбільше потрібна допомога? (Оцініть наступне за шкалою від 1

до 5, де 1 = взагалі не потрібно, 5 = буде дуже потрібним)

1. Зона розвитку житла
2. Оновлення обладнання
3. У маркетингу/рекламі
4. У сфері очищення стічних вод та відходів
5. Придбання обладнання необхідного для впровадження нової послуги(сауни, басейни)
6. В організації програми

15. Коли, в якому місяці Ви маєте найбільший туристичний потік?

Дякуємо за відповіді!