



# Kék Madár Alapítvány Ízlelő Családbarát Étterme

Felelős társadalmi vállalkozás a befogadó társadalom elérése érdekében

## Vállalat missziója és víziója

Az Ízlelő Családbarát Étterem fogyatékkal élők foglalkoztatásával kívánja bemutatni képességeik sokszínűségét, egyben a jól működő, befogadó munkahelyre nyújt példát.

Társadalmi jövőképünk:

A Kék Madár Alapítvány egy befogadó, biztonságot adó társadalom eléréseért munkálkodik, amelyben mindenki számára biztosított az önmegvalósítás lehetősége és a választás szabadsága.

Küldetésünk a munkaerőpiacról kiszorultak életminőségének javítása szükségleteikre építő szolgáltatásokkal, és a családok tehermentesítése gyermekeik napközbeni ellátásával.

## Megoldás megvalósítója



Mészáros Andrea  
 ügyvezető  
 +36 74 512 048  
 mesziandrea@kek-madar.hu

Megvalósítás helye 7100 Szekszárd,  
 Bartina u. 12/a.  
 Cég alapításának éve Ízlelő Családbarát Étterem:  
 2007 (Kék Madár Alapítvány:  
 1997)  
 Vonatkozó honlapok [www.izleloetterem.hu](http://www.izleloetterem.hu),  
[www.facebook.com/  
 izleloetterem](https://www.facebook.com/izleloetterem)  
[www.kek-madar.hu](http://www.kek-madar.hu)

## Szállítás

Az étteremben negyedik éve végzett munkánk során kiemelkedően fontosnak tartjuk a helyi jó minőségű alapanyagok felhasználását.

Beszállítóinktól alapvető elvárás a magas minőség, előnyben részesítjük a hazai, ezen belül is a környékbeli termelők, cégek termékeit. Számos helyi termékkel vagyunk jó, közvetlen szállítói kapcsolatban. (Távlati célunk egy biofarm létrehozása, amely az étterem – minőségi elvárásai miatt a versenytársainkéhez képest magasabb – alapanyag-árait csökkenti majd.)

A szállítási teljesítmény nyomon követésére – méretünkben adódóan – külön rendszerünk nincs, de odafigyelünk arra, hogy minél rövidebb szállítási távolság jellemezze beszerzéseinket.

Szolgáltatásunk alapvetően helyi fogyasztáson alapul, de szükség esetén mi magunk is szállítunk meghatározott adagszám felett – az étteremben készült – ételeket gyermekintézmények, illetve egyéb partnereink számára. A kiszállítás a lehető legrövidebb útvonalon történik, alig néhány km-es távolságban.

## Igazságosság

Az Ízlelő Családbarát Étterem megnyitásakor több cél is motivált bennünket. Egyrészt fogyatékkal élő foglalkoztatása, másrészt annak bemutatása, hogy milyen minőségi, lenyűgöző akaratot bizonyító munkavégzésre képesek. Napi szinten bizonyítják a vendégek előtt rátermettségüket, ezzel társadalmi jövőképünk – a befogadó társadalom – eléréséhez is közelebb kerülünk.

Éttermünk megnyitását megelőzően körültekintő piackutatást, elemzést végeztünk. Felmértük a versenytársakat, szolgáltatásaikat, és megkerestük azt a kielégítetlen piaci szegmenst, mely potenciális vásárlóerőt hozhat számunkra. Így döntöttünk amellett, hogy kisgyermekes családok részére „családbarát” körülményeket teremtünk, hiánypótló jelleggel. Mindemellett már a kezdetektől minőségi szolgálta-

tás nyújtásában gondolkodtunk, amely azt jelenti, hogy válogatott alapanyagból, körültekintő főzési eljárással készítjük ételünket, és törekszünk az egészséges ételkínálatra. Hagyományos kínálatunk mellett naponta megújuló, változatos húsmentes, valamint kímélő menüt is ajánlunk.

Működésünk sikere bizonyítja, hogy környezetünk, a helyi társadalom tagjai nyitottak a kezdeményezésre, toleránsak, elfogadóak.

Munkatársaink – a két vezető kivételével (egyikük leszázalékolt) – mindannyian fogyatékkal élő, rész munkaidőben dolgoznak, a térségben jellemző bérért. (Többük esetében a magasabb bér azt eredményezné, hogy egyéb juttatásaiktól esnének el, így mindig körültekintően, a számukra legkedvezőbb módon járunk el.)

A konyha és az étterem egyaránt akadálymentes. Munkatársaink szeretnek együtt dolgozni, igazi csapatmunka folyik, az esetleges konfliktusok megoldásában szükség esetén a működtető alapítvány segítő szakemberei (mentor, gyógypedagógus, pszichológus) is részt vesznek.

Kollégáink egy része korábban már dolgozott különböző munkahelyeken, általában egyszerű, képességeiket nem kiaknázó, monoton, vagy számukra semmiféle kihívást nem jelentő munkakörökben. Ők nagyon örülnek annak, hogy munkájuk sikere nap mint nap megerősítést nyer. Azok, akiknek az étterem az első munkahelye, örülnek a lehetőségnek, hogy a hosszan tartó otthoni „bezártság” után értelmes elfoglaltságra és társaságra találtak. Természetesen nálunk is van fluktuáció, hiszen a munkatársak életében változhatnak a körülmények, és új munkaerő keresésekor is előfordul, hogy nem a megfelelő embert választjuk, és még próbaidő alatt „megválnak egymástól”, de a nyitás óta nagyrészt azonos stábbal működünk.

Nem fordult még elő hogy szervezetünk munkáltatói perbe került volna.



## Kék Madár Alapítvány Ízlelő Családbarát Étterme

Felelős társadalmi vállalkozás a befogadó társadalom elérése érdekében

### Ökonomizmus

Három gyermekintézmény számára szállítunk ebédet, ez esetekben nyereségünk minimális, de fontosnak tartjuk, hogy a gyermekek megfelelő minőségű ételeket fogyaszthassanak, és az intézmények, szülők belénk vetett bizalmát is szeretnénk meghálálni.

Éttermünkben lehetőség van bérletkedvezmények igénybevételére, és zónaadag fogyasztására is. Vendégeink elégedettségét fontosabbnak tartjuk a magasabb profit elérésénél, bár arra törekszünk, hogy étteremünk valódi vállalkozásként, gazdaságosan, nyereséget termelve működjön.

### Méret

1997 májusában nyitottuk éttermünket, ahol akkor 3 hallásában akadályozott szakács, 1 konyhai kiségitő és 3 mozgásában akadályozott felszolgáló dolgozott a főszakács és az étteremvezető irányítása alatt. A kezdeti 30-40 adagos napi eladás folyamatosan növekedett, 2009-ben már több esetben meghaladta a forgalom a napi 100 adagot. Az előzetes tervek szerint 3 év alatt szerettük volna elérni a gazdaságos működést, de már az első év végére nullszaldóssá vált vállalkozásunk. 2008 második felében a konyha kapacitását bővíteniünk kellett, amit új gépek, konyhai eszközök vásárlásával és egy plusz konyhai kiségitő alkalmazásával értünk el. Jelenleg 2 vezető, 3 felszolgáló, 3 szakács és 3 konyhai kiségitő munkatársat foglalkoztatunk.

A közeljövőben az étterem épületét bővíteni kívánjuk, hogy a jelenlegi 24 fős vendégtér a duplájára növekedjen, és egy különterem is rendelkezésre álljon. Középtávú célunk a franchise rendszer lehetőségének felülvizsgálata, és pozitív eredmény esetén a modell terjedésének segítése az ország területén.

### Termék

Mindennapi működésünket jellemezve a skála elejére, a 3, vagy ahhoz közeli helyre sorolnám magunkat. Rendezvények szervezése esetén ez a szám növekedhet, hiszen ott már akár különleges, extra igényeket is kielégítő ételeket, italokat készíthetünk, szolgálhatunk fel. Az utóbbi esetben sem növekszik a lehető legkisebb szállítási költség, a gazdaságos felhasználás, a természeti környezetre gyakorolt alacsony káros hatás stb. miatt) ez a szám 20 fölé.

### Történetek

Az éttermet társadalmi vállalkozásban működtető alapítvány menedzsmentje ismerte meg a modellt, és azt teljes mértékben céljainkkal, elképzeléseinkkel egyezőnek találta. Úgy érezzük, működésünk megfelel a modellnek. Egyéb területeken is igyekszünk a fenntartható fejlődést biztosítani, környezetünket a legkevésbé szennyezni, vigyázni meglévő értékeinkre, és nem felélni azokat rövid távú környelmi szempontok érdekében.

Rengeteg kedves történetünk van, ezek leginkább az emberi kapcsolatokról, érzésekről szólnak. Talán mégis azok a legkedvesebbek, melyek a hozzánk keresek székkal érkező vendégek meglepetéséről szólnak, amikor szintén keresek székes munkatársunkkal találkozhatnak.

## Helyem a „kisvilágban”

Továbbra is az eddigiekhez hasonlóan működtetnénk az éttermet. Ahogy már most is, előnyben részesítenénk a helyi termékeket, és amit csak lehet, a helyi termelőktől szereznénk be. Emellett alapanyagként – a szezonnak megfelelően – felhasználnánk azokat a zöldségeket, gyümölcsöket, melyek az éttermet működtető alapítvány bio-kertjében termettek.

Akkor is ragaszkodnánk az elkészített ételek jó minőségéhez és az étterem körül kialakult „hangulathoz”. Megkérdezett vendégeink egy része jelenleg is azért jár hozzánk, mert a légkör családias, barátságos, a vendégek és az étterem munkatársai ismerik egymást. Kellemes a hangulat, a nálunk ebédelők nem tapasztalják a szokásos rohanást, ebéd közben kikapcsolhatnak, lazíthatnak.

Mindent elkövetnénk, hogy pl. egy franchise hálózattal, szervezetünk segítségével további, hasonló társadalmi vállalkozás jöhessen létre az ország több pontján. Ezek, a szintén fogyatékkal élőket foglalkoztató éttermek nagyfokú önállósággal rendelkeznének, saját rövid, és hosszú távú céljaitak önmaguk határoznák meg, és pénzügyileg is függetlenek lennének.

## Nehézségek

A jó minőségű alapanyagok beszerzése nagyobb anyagi ráfordítást kíván, mint a versenytársak által használt, így náluk magasabb áron tudjuk csak a napi menüztetést biztosítani. Sok esetben lényegesen olcsóbb lenne, ha a „dömping” termékeket vásárolnánk, ezzel azonban nem tudnánk alap célkitűzésünknek megfelelni.

## Elért előnyök

Hosszú távon gondolkodunk, tehát célunk a hosszú távú fenntarthatóság, fejlődés. Nem „egyszeri vásárlók” szerzésére, hanem törzsvendégkör kialakítására törekszünk. Nem hirtelen akarunk meggazdagodni, esetleg mások rovására, hanem hosszútávon szeretnénk elégedett vevőket, stabil bevételt szerezni.