

**JÓ GYAKORLAT**

**HATPÖTTYÖS ÉTTEREM**

**SZÉKESFEHÉRVÁR**

A kiadvány az EFOP-1.9.1-VEKOP-15-2016-00001 kódszámú „**TÁRS PROJEKT – Szociális intézményi férőhely kiváltási szakmai koordinációs műhely kialakítása**” című kiemelt projekt keretében készült.

A kiadványt a TÁRS Projekt Foglalkoztatási Munkacsoportja állította össze.

2018

**Fogyatékos Személyek Esélyegyenlőségéért Közhasznú Nonprofit Kft.**

1138 Budapest, Váci út 191.  
Telefon: +36 1 450 3230, +36 1 450 3240  
E-mail: [titkarsag@fszk.hu](mailto:titkarsag@fszk.hu)  
Weboldal: [www.fszk.hu](http://www.fszk.hu)

friss\_alapanyag iskolai\_éltetelés  
személyes\_történet tankonyha  
együttműködés  
gasztroakadémia  
képzés  
sokszínűség  
Magyar\_Turizmus\_Minőségi\_Díj  
pályázat rendezvényszervezés  
rugalmas\_munkaidő  
harmonikus\_léghör  
helyi\_őstermelők  
személyes\_történet  
ételek

## AZ ÉTTEREM TÖRTÉNETE, CÉLJAI

A Hatpötyös Étterem 2012-ben nyitotta meg kapuit Székesfehérvár központjában. Létrehozásának **személyes története** van. Az ügyvezető hölgy családja azért vágott bele az étterem megnyitásába, mert látták, hogy legkisebb lányuknak – aki középsúlyos értelmi sérült – a jól működő iskolarendszer után nincsenek esélyei a munkaerőpiacon. Aggasztónak találták, hogy a munkahelyek nem fogadják a fogyatékos embereket. Szerettek volna valahogy segíteni a gyermekükön, aki szeretett főzni és nagyon ügyes volt a konyhában. Így jött az ötlet, hogy nyissanak egy éttermet.

Három fontos dologra építettek az étterem létrehozásakor:

1. **Egészségkárosodott és fogyatékkal élő személyek együtt dolgozzanak.** Az idő be is bizonyította, hogy a két csoport jól tud együttműködni és dolgozni. Kiegészítik és erősítik egymást.
2. **Helyi őstermelőktől** vásárolnak, és **friss alapanyagokat** használnak az ételek elkészítéséhez. Mindent frissen készítenek el az idénynek megfelelően. Például tésztát gyúrnak, befőznek, savanyítanak, szörpöket készítenek.
3. **Részvétel a speciális szakképzésben.** 2013-tól egy helyi speciális szakiskolával van kapcsolatban az étterem, így **tankonyhaként** is működik. Konyhai kisegítő képzésben résztvevők járnak az étterembe gyakorlatra.

Ezekon felül fontos szempont volt a megalakuláskor az is, hogy olyan munkahelyet hozzanak létre, ahol **szeretnek** az emberek **dolgozni**, ahol biztonságban érzik magukat. Cél volt az is, hogy az étteremben dolgozók értelmes munkát végezzenek és hosszú távon **pénzt keressenek**, hogy el tudják magukat tartani, segítve ezzel az önálló életvitelüket.

Az elindulást két **pályázat** és rengeteg magántőke segítette. Az egyik egy EU-s pályázat volt, amiből a felújításokat – és ennek részeként az akadálymentesítést – végezték. A másik egy OFA-s pályázat, amiből a berendezés egy részét vásárolták meg.

Az első 2-3 év nagyon nehéz volt, mert alig jöttek a vendégek. Úgy tűnt, hogy működnek az előítéletek a megváltozott munkaképességű dolgozókkal szemben. A fennmaradást segítette, hogy az épület használati jogát 10 évre ingyenesen megkapták a Fejér Megyei Önkormányzattól, aminek jogutódja a Fejér Megyei Kormányhivatal is kötött velük szerződést. A kitartó munkának köszönhetően ma már sokan látogatják az éttermet. A fordulathoz nagyban hozzájárult annak a felismerése, hogy be kell bizonyítaniuk, hogy jobban főznek és kedvesebbek a pincérek, mint más éttermekben. Az étterem jó híre szájról szájra terjedt, így ma már ugyanolyan elismert vendéglátóhely, mint a többi a városban.

Minőségi és kitartó munkájuk eredményeképp folyamatosan keresik őket újságírók és a gasztronómiában érintett egyéb szereplők, így nincs is szükségük marketingre. Például: 2017 decemberében két hölgy ebédelt az étteremben – ettek ittak, kávéztak, desszertet is fogyasztotta. Az étkezés végeztével jelezték, hogy a Magyar Turizmus Zrt-től érkeztek. Megnézték a konyhát is, s mivel az is tetszett nekik, ajánlották őket a **Magyar Turizmus Minőségi Díjára**, amit később meg is kaptak. Ez egy nagyon komoly szakmai elismerés. A kitüntetésnek köszönhetően a Hatpötyös Étterem három évig szerepel a Magyar Turisztikai Ügynökség által ajánlott éttermek között.

# FOGLALKOZTATÁS

## A FOGLALKOZTATÁS JELENE

A Hatpöttyös Étterem **akkreditált foglalkoztató**, fő profilja a napi menükészítés és felszolgálás, valamint a rendezvényszervezés.

Az étteremben jelenleg 17 fő foglalkoztatása történik. Akkreditált foglalkoztatás keretében 15 főt, nyílt munkaerőpiaci foglalkoztatásban pedig 2 főt alkalmaznak. A megváltozott munkaképességű dolgozók közül 5 fő fogyatékkal élő, 10 fő pedig egészségkárosodott személy.

A **munkakörök** a következők:

- séf
- szakács
- étterem főnök
- séf helyettes
- konyhai kisegítő
- felszolgáló
- takarító
- kiszállító.

Az étterem részen egy műszakban dolgoznak a felszolgálók. Feladatuk az asztalok rendben tartása – például a sőtartók feltöltése és a vendégek kiszolgálása. A konyhán két műszakban zajlik a munka. A reggeli műszakban dolgozók elvégzik a főzéshez szükséges előkészületeket, és részt vesznek a tálalásban. A délutáni műszakban dolgozók feladata a mosogatás, a rendrakás és a másnapi előkészületek – például a zöldségvágás.

Mindenkinek megvan a heti beosztása, így előre tudják, hogy kinek mikor kell dolgoznia, és mi lesz a feladata.

A megváltozott munkaképességű dolgozók foglalkoztatását 1 fő **rehabilitációs mentor** segíti, aki a személyes rehabilitációs tervek elkészítésén túl hivatalos jelentéseket készít, szociális ügyeket intéz, és egyéni segítséget, fejlesztést is végez. Ha valakinek nem válik be az éttermi munka, annak is a mentor segít új, személyre szabott munkahelyet találni.

Foglalkoztatás során törekednek arra, hogy:

- a rendezvényszervezés keretein belül **annyi munkát vállaljanak** be, **amennyit** a munkavállalók jó szívvvel és erővel **el tudnak végezni**;
- az új munkavállalókat kellően és a saját tempójukban **betanítsák** a feladatok elvégzésére;
- a dolgozók **támogassák** egymást.

A foglalkoztatottak létszáma viszonylag stabil, jellemzően egészségügyi problémák miatt szokott megszűnni munkaviszony.

Az étteremben dolgozókon látszik a **fejlődés**. A munka hatására önállóbbá váltak, jobb kedvűek és a közösség ereje miatt is fontosnak tartják a munkahelyüket.

## **A foglalkoztatás jó gyakorlatai**

### **Jó gyakorlat – Képzés, tanulás támogatása**

Fontos szakmai szempontnak tartják a folyamatos fejlődést és tanulást. Az étterem egy-egy dolgozója minden évben meglátogatja a *Gourmet Fesztivált* és részt vesznek a *Sirha Budapest* szakkiállításon (nemzetközi élelmiszeripari kiállítás) is.

Jó viszonyt ápolnak egy gasztroakadémiával, ahol egynapos képzések keretein belül tanulnak új dolgokat – például a francia desszertekről és a marhahús sütési technikáiról.

Partnerségi kapcsolatot építettek ki több neves étteremmel is. Ennek eredményeként a Hatpöttyös séfje lehetőséget kap arra, hogy a többi séftől új módszereket (pl. tálalási módokat) tanuljon.

Arra is van lehetőség, hogy az egyéni igényekre reagáljanak. Például egy munkatársról kiderült, hogy nagyon finomakat süt. Beírátták egy képzésre, és most a desszertek készítése a feladata.

### **Jó gyakorlat – Minőségi, szezonális ételek készítése**

Az ételek és italok elkészítése során tudatosan törekednek arra, hogy azok friss alapanyagokból készüljenek, és kiváló minőségűek legyenek. Amit csak lehet, maguk készítik el – például tésztát gyúrnak, befőznek, savanyítanak, és szörpöket készítenek. A minőségi alapanyagoknál figyelnek arra is, hogy azt helyi őstermelőktől vásárolják meg. A heti menü összeállításánál fontos szempont az is, hogy mindig idénynek megfelelő ételeket készítsenek. Például télen csokitortát, tavasszal epertortát. Fontosnak tartják a színvonal folyamatos fenntartását, hogy a vendégek elégedettek legyenek, hiszen így fog növekedni a betérők száma. Megfigyelték, hogy szívesen járnak hozzájuk kisgyermekesek is, mert tudják, hogy a Hatpöttyösben minden az, aminek látszik, és aminek mondják.

### **Jó gyakorlat – Sokszínű, integrált munkahely**

Az étteremben együtt dolgoznak egészségkárosodott, fogyatékkal élő és nyílt piaci munkavállalók. Az idő igazolta, hogy ezek a csoportok jól tudnak együtt dolgozni, támogatják és fejlesztik egymást. Mivel az étteremben nap, mint nap sok vendég megfordul, így az ott zajló munka – ha burkoltan is, de – érzékenyíti az oda betérőket.

### **Jó gyakorlat – Rendszeres eligazítás**

A séf minden reggel tart egy csoportos tájékoztatást, ahol átbeszélik az aktuális étlapot, mivel a pincéreknek tudniuk kell, hogy miben van allergén anyag, és melyik étel hogyan és miből készül.

### **Jó gyakorlat – Rugalmas munkaidőkeret**

A legnagyobb elvárás, hogy a munka készüljön el, és legyen megfelelő minőségű – ezért a munkaidő rugalmas. Mivel a dolgozók túlnyomó többsége megváltozott munkaképességű, gyakran előfordul, hogy orvoshoz kell menniük vagy egyéb ügyeket intézniük, amire csak

munkaidőn belül van lehetőségük. Ezért négy hónap alatt kell teljesíteni a kötelező óraszámot. A munkavállalók maguknak számolják a plusz és mínusz órákat.

### **Jó gyakorlat – Harmonikus légkör**

Az étterem ügyvezetője fontosnak tartja, hogy a Hatpötyös egy olyan munkahely legyen, ahova örömmel mennek be dolgozni, ahol a dolgozók közösséget alkotnak, és segítik egymást. Úgy gondolja, hogy sikerült egy nyugodt és kiegyensúlyozott munkahelyi légkört teremteni. Mindenki tudja, mi a dolga, és meg is tudja azt csinálni. Ha nem, akkor szólnak, mert tudják, hogy lehet hibázni. A hibákat pedig közösen kijavítják.

## **A FOGLALKOZTATÁS FEJLESZTÉSE**

Az étterem vezetésének sokféle terve van a jövőre nézve.

1. Részben pályázati forrásból (GINOP), a városi önkormányzat támogatásával fogják ellátni egy városi speciális általános **iskola élelmezését**. A Hatpötyös Étterem dolgozói fogják elkészíteni az ott tanuló diákok tízórait, ebédjét és uzsonnáját. Mindez 80-100 adag menüt jelent majd naponta. Ehhez a többlet feladathoz 5 fő új munkatárs felvétele és új konyhai eszközök, gépek beszerzése szükséges. Az új munkavállalók is megváltozott munkaképességűek lesznek.
2. Szintén pályázati forrásból szeretnék az étterem épületén belül létrehozni egy kis **pékséget**. Ehhez 3 új munkatársat vennének fel, akik közül 2 fő lenne megváltozott munkaképességű, egy fő szakembert (pék) pedig nyílt munkaerőpiaci foglalkoztatásban alkalmaznának. A cél minőségi alapanyagokból készülő, tartósítószer-mentes pékáruk előállítására. A termékekkel a saját éttermükön kívül más éttermeket is szeretnék ellátni.
3. Tervbe van véve a **tető felújítás**, ezért cserébe pedig szeretnék megújítani újabb 10 évre az ingyenes használatról szóló megállapodást a Városi Önkormányzattal.
4. A melegebb időszakokban **kerthelyiséget** is üzemeltetnének, de ezt engedélyeztetési akadályok miatt egyelőre nem tudják megvalósítani.
5. Távoli terv egy **újabb Hatpötyös Étterem nyitása** Budapesten.

## **TUDÁSÁTADÁS**

A Hatpötyös Étterem örömmel fogadja az érdeklődő szakembereket előre egyeztetett időpontban. Egy alkalommal maximum 3-5 főt tudnak fogadni.

## ADATOK

Ügyvezető: dr. Hermann-né Nagy Vera  
Cím: 8000 Székesfehérvár, Szent István tér 9.  
Telefonszám: +36 22 419 771  
E-mail: [hatpottyos@gmail.com](mailto:hatpottyos@gmail.com)  
Honlap: [www.hatpottyos.hu](http://www.hatpottyos.hu)  
Fenntartó: Hatpötyös Nonprofit Közhasznú Kft.  
Foglalkoztatási forma: akkreditált foglalkoztatás  
nyílt piaci foglalkoztatás





**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**