Utasellátó: 2024-ben közel 1 millió vendége volt a MÁV fedélzeti szolgáltatásának

2025. január 12. vasárnap, 07.17 / Utolsó módosítás: 2025. január 12. vasárnap, 07.22
Hamburger és a sör maradt a sláger

Budapest, 2025. január 12. – Az 1948-ban alapított, 2020-ban megújított Utasellátó a tavaly nyári szezonban többféle rekordot is megdöntött: évtizedes távlatban 2024-ben közlekedett a legtöbb vonat Utasellátó szolgáltatással, amit összességében közel 1 milliónyi utas vett igénybe a fedélzeti éttermeinkben és a bisztrókocsikban. Ma többnyire már kívül-belül megújult étkezőkocsik közlekednek, de nemcsak az utaskomfort javult, hanem a konyhatechnika is: modern berendezéseket szereltek az érintett járművekbe.



Naponta több mint 100 vonatban közlekedik **étkező- vagy prémium- és bisztrószakasszal** rendelkező kocsi a nemzetközi és a belföldi járatokban. A Budapestet a vidéki nagyvárosokkal (pl. Debrecennel, Miskolccal, Péccsel, Szegeddel) összekötő belföldi IC-kbe kapcsolt hazai gyártású **IC+** prémium- és **bisztrószakaszos kocsikban** az Utasellátó jellemzően hideg italokkal, egyszerűbb ételekkel, valamint harapnivalókkal, édességekkel és kávéféleségekkel várja az utasokat. Az **étkezőkocsikban** viszont **éttermi a színvonal és a kínálat egyaránt**. Ezekben tavaly **több mint 950 ezer** utasunk vette igénybe a **fedélzeti vendéglátást**. **Hamburgerekből** 22 ezret adtunk el, felszolgáltunk közel **10 ezer adag gulyáslevest**, **4000 adag marhapörköltet** és **5800 adag csirkepaprikást** is, mindehhez pedig **több mint 280 ezer korsó sört** csapoltunk. A népszerű desszertünkből, a **csokirolóból** pedig csaknem **70 ezret** értékesítettünk.



[1]A **turisztikai szezonban** is népszerű volt az Utasellátó szolgáltatása a **balatoni és a nemzetközi** járatokon. Nyáron a főváros és Keszthely között ingázó **Balaton InterCityk étkezőkocsiján** közel **45 ezer**, a **Kék Hullám IC-k bisztrókocsiján** pedig több mint **21 ezer tranzakció** történt. A Budapest és Split közötti **Adria IC-k** étkezőkocsiján négyezren fogyasztottak ételt vagy italt: a **legnépszerűbbek a hamburgereink** – több mint 1000 eladott adag, – valamint az újonnan bevezetett gyros tál és a jalapeno falatok voltak, melyekből mintegy 500-500 adagot értékesítettünk. Emellé az utasaink közel 6500 korsó sört is elfogyasztottak.

*A fedélzeti konyha és vendéglátás kulisszatitkait a **Menetközben podcast** egy tavalyi adásában* [2] *szolgáltuk fel.*

Háttér-információk:

A mai **Utasellátó szervezet jogelődje**, az Utasellátó Nemzeti Vállalat **1948.** november 24-én, azaz több mint **76 éve** jött létre; 2020 óta pedig az Utasellátó Igazgatóságának több mint **400 munkatársa** foglalkozik a vasúti vendéglátási szolgáltatások tervezésével, szervezésével és napi szintű megvalósításával. Az Utasellátó **stratégiai célja** az utasok elvárásaihoz alkalmazkodó, modern és színvonalas fedélzeti és állomási vendéglátás megvalósítása, ezzel a vasúti utazás minőségének és versenyképességének növelése. Ma már az **étkező-, bisztró-, háló- vagy fekvőhelyes kocsival** közlekedő vonatokon és két budapesti helyszínen – **Keleti pályaudvar** üzleti várótermében és a **Batthyány téri HÉV-végállomáson** – is találkozhatnak az utasok a vasúttársaság vendéglátó szolgáltatásaival.

MÁV Zrt. Kommunikációs Igazgatóság

Forrás:https://www.mavcsoport.hu/mav-csoport/utasellato-2024-ben-kozel-1-millio-vendege-volt-mav-fedelzeti-szolgaltatasanak

Hivatkozások
[1] https://www.mavcsoport.hu/sites/default/files/styles/width_1260/public/upload/mav_utasellato_202501_dsc1207.j

---

pg?itok=sNAtC3rk [2] https://youtu.be/YWHMA4WcP5M