

**Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének
SZABÁLYZATA**

a „Best of Makó” védjegy alapításáról,
elbírálásának és használatának szabályairól

Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete a 2012-es évben „Best of Makó” elnevezéssel turisztikai védjegyet alapított azzal a céllal, hogy a legkiemelkedőbb színvonalú, megbízható minőséget garantáló helyi szolgáltatók munkáját elismerésben és minőségvédelemben részesítse, valamint hogy az itt élők és a városba látogató turisták számára kiváló, minőségileg kifogástalan termékeket és szolgáltatásokat garantálhasson.

1.§

A védjegy megnevezése

- (1) Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete a kimagasló helyi szolgáltatók, turisztikában és vendéglátásban érdekelt helyi vállalatok és vállalkozók részére „Best of Makó” névvel védjegyet alapított, hogy
 - a. segítse a turisztikában aktív szerepet vállaló szolgáltatói szektor minőségi és mennyiségi fejlődését,
 - b. a kiváló minőséget védve, egyedi, makói minőséget garantálva meghatározza a garantáltan kiváló minőségű szolgáltatásokat nyújtó üzletek, vállalkozások körét.
- (2) A védjegy elnevezése kifejezi, hogy annak birtokosait a helyi közösség is elismeri, így kiváló minőséget garantál.

2.§

A védjegy tartalma

- (1) A védjegy birtoklására való jogosultságot a „Best of Makó” embléma tanúsítja.
- (2) A „Best of Makó” védjegy birtokosa egy 12 cm átmérőjű egyoldalas üvegmatica kihelyezésére jogosult üzletében.
- (3) Az üvegmaticát a díj adományozója biztosítja díjmentesen.
- (4) A védjegy birtokosa nem jogosult a matrica gyártására, illetve után-gyártására semmilyen formában. A védjegy birtoklását tanúsító matricát kizárólag az Makó Város Önkormányzata (a továbbiakban: önkormányzat) gyártathat, készíttethet.
- (5) Az önkormányzat a tárgyévi költségvetés terhére vissza nem térítendő támogatásként 450.000,- forintot biztosít, kategóriánként 150.000,- – 150.000,- forintot a „Best of Makó” díjazottaknak. A díjazást számlával igazoltan marketing költségre kell fordítania a díjazottaknak.

3.§ Jogosultság

- (1) A védjegy birtokosai jogosultságot szereznek arra, hogy termékeiket, szolgáltatásaikat és üzletüket a „Best of Makó” címmel lássák el, és a címet kereskedelmi, illetve promóciós célra használják.
- (2) A „Best of Makó” cím birtokosai, kötelesek betartani a „Best of Makó” cím használatának arculati követelményeit.
- (3) Az önkormányzat kérés esetén díjmentesen a cím birtokosának rendelkezésére bocsátja a grafikai jeleket.
- (4) Az önkormányzat kérés esetén díjmentesen megvizsgálja a cím használatának arculathelyességét.
- (5) A cím birtokosa köteles kijavítani a védjegy használatának formai hibáit abban az esetben, amennyiben az önkormányzat, mint a védjegy használatának felügyeletét ellátó szerv, azt jelzi, illetve észrevételezi.
- (6) A „Best of Makó” védjegy birtokosa határozott időre, egy évre jogosult a cím viselésére, birtoklására és használatára.
- (7) A védjegy oly módon garantálja rendszerszerűen a minőséget, hogy minden évben kiosztásra, illetve elbírálásra kerül.
 - a. Az ellenőrzés és fenntartható minőségi garancia okán a védjegyért minden évben pályázni kell mind az újonnan belépni kívánónak, mind pedig azoknak, akik a korábbi években már használták, birtokolták azt.
 - b. Így ellenőrizhető, hogy a pályázók és a „Best of Makó” cím birtokosai érdemesek-e a védjegy birtoklására.

4.§ Az adományozás feltételei

- (1) A „Best of Makó” védjegyre makói illetőségű vállalkozások és vállalkozók, vendéglátó-ipari egységek és szolgáltatók jogosultak abban az esetben, amennyiben az 5. § alatt megjelölt bíráló bizottság arra érdemesnek találja.
- (2) A „Best of Makó” védjegyre társaságok, vállalkozások és egyéni vállalkozók egyaránt pályázhatnak az alábbi kategóriákban:
 - a. szálláshelyek;
 - b. vendéglátás;
 - c. egyéb szolgáltatások.
- (3) Kategóriánként egy cím adható.

5.§ A díj adományozásának rendje

- (1) A „Best of Makó” védjegyet minden évben független bíráló bizottság ítéli oda a kiváló, megbízható minőséget garantáló pályázók részére.

- (2) A pályázatok elbírálása során a pontozást tartalmazó szempontrendszert a szabályzat 1. számú melléklete tartalmazza; a pontszámok minél magasabb értéke mutatja az adott szempontrendszer teljesülési mértékét, melyek az alábbiak:

Mindhárom kategóriában:

- a. a vendég- és szolgáltatás-központú szemlélet;
- b. a vendégbarát magatartás;
- c. a szolgáltatás környezete, illetve az üzlet minősége;
- d. az előállított, illetve forgalmazott termékek, valamint a nyújtott szolgáltatások minősége;
- e. az elmúlt év árbevétele / munkavállalóinak száma;
- f. munkavállalói megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek-e (százalékos arányszám);
- g. kiszolgálás, szervíz (Szakszerű-e a kiszolgálás. Tolakodó, figyelmes, korrekt, informatív.);
- h. vendégéjszakák száma / ágyszám (amennyiben releváns).

Vendéglátás kategóriában:

- a. Élelmiszer-kilométerek: A helyi ételek használata és a szezonális hangsúlyozása az egyik legfontosabb szempont, ha egy étterem fenntarthatóságáról beszélünk. Egyre többet hallunk az élelmiszer-kilométerekről, vagyis arról, hogy mennyi utat tesz meg az ételünk a termelőtől a fogyasztóig. Minden egyes kilométer növeli az étel ökológiai lábnyomát. A helyi élelmiszerekkel továbbá nem csak a természetet, de a helyi gazdaságot is támogatjuk;
- b. Az étterem személyisége, hangulata, a környezet. (Fontosak az első benyomások. Mit hogyan kommunikál az étterem magáról: tisztaság, rendszerezettség, design. Mit ígér az étlapja, hogyan határozza meg magát. Teljesíti-e, amit megígér.);
- c. Alapanyagok minősége. (Alkalmazza-e a szezonalitást. Friss vagy konzerv alapanyagokból dolgozik.).

- (3) A szempontokról a bíráló bizottság tagjai személyesen győződnek meg.

- (4) A hat főből álló bíráló bizottság tagjait Makó Város Önkormányzatának polgármestere kéri fel.

- (5) A bíráló bizottság összetétele:

- **Fővédnök** Karkas Mihály, a GIVAUDAN Hungary Kft. makói gyárának igazgatója
- Zsűri tagok:
 - a) Donáth Roland, CSMKIK Makói térségi elnöke
 - b) Katona Iлона, a Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Igazgatóság igazgatója
 - c) Gergely Gábor a Grand Hotel Glorius igazgatója
 - d) Tóth István, a Vállalkozók Szövetségének elnöke
 - e) Sákovics József a Makói Ipartestület elnöke

6.§ A Best of Makó védjegy átadása

- (1) A védjegyet ünnepélyes keretek között a független bíráló bizottság döntése alapján a polgármester adja át.
- (2) Az önkormányzat a díjátadás tényét megjelenti a helyben szokásos módon, és lehetőségei szerint gondoskodik arról, hogy a helyi, térségi és országos médiához is eljusson ennek híre.

7.§ A védjegy visszavonása

- (1) A cím adományozója a védjegy visszavonását kezdeményezheti,
 - a. amennyiben a védjegy birtokosa kirívó rendellenességet, illetve szabálysértést követ el, amely érdemben befolyásolja a szolgáltatás minőségét;
 - b. amennyiben a cím adományozója nem lát garanciát arra vonatkozóan, hogy a védjegy birtokosa továbbra is kiváló minőséget garantál saját szakterületén, vállalkozásában, illetve üzletében, a makói turizmus, illetve szolgáltatói szektor fejlődését szolgálva;
 - c. amennyiben a cím birtokosa üzleti magatartásával, a szolgáltatás minőségével a makói turizmus és szolgáltatói, illetve kereskedelmi szektor rossz hírnevét, illetve rossz megítélését kelti.
- (2) A cím adományozója vizsgálatot, illetve eljárást kezdeményez a cím adományozásával megbízott bíráló bizottság bevonásával, melynek alapja lehet bármilyen hatósági eljárás, vagy állampolgári észrevétel, vagy bármilyen panasz, bejelentés.
- (3) A cím visszavonásáról a cím adományozásával megbízott bíráló bizottság dönt.
- (4) A cím csakis abban az esetben visszavonható, amennyiben a bíráló bizottság tagja egyhangú döntést hoznak.

8.§ A pályázat kiírása

- (1) A „Best of Makó” védjegy pályázati kiírását Makó Város Önkormányzata minden év decemberében köteles közzétenni honlapján.
- (2) A pályázat megjelenésének tényét az önkormányzat megjelenti a helyben szokásos módon.
- (3) A pályázatok beadására a kiírást követően legalább két hetet kell biztosítani. De legkésőbb január 20-ig kell a pályázatokat benyújtani.
- (4) A pályázatnak tartalmaznia kell: fényképes bemutatkozó dokumentációt a vállalkozásról, kitérve vállalkozásának történetére, munkavállalóinak szakképzésére és számára, vállalkozásának szemléletmódjára és sikereire.

- (5) A pályázat lezárulását követően a bíráló bizottságnak február 10-ig döntést kell hoznia.
- (6) A bíráló bizottság döntését követően Makó Város Önkormányzata két héten belül köteles értesítést küldeni a pályázók részére a pályázati döntésről, mely értesítésnek tartalmaznia kell a védjegy ünnepélyes átadásának módját, időpontját.

Záradék:

A szabályzatot Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete a 2015. december...napján megtartott ülésén a/2015. (.....) MÖKT h. számú határozattal fogadta el.

Makó,

**Farkas Éva Erzsébet
polgármester**

1. SZÁMÚ MELLÉKLET

| SZEMPONT | PONTSZÁM |
|--|----------|
| <u>Mindhárom kategóriában</u> | |
| a vendég- és szolgáltatás-központú szemlélet (1-5) | |
| a vendégbarát magatartás (1-5) | |
| a szolgáltatás környezete, illetve az üzlet minősége (1-5) | |
| az előállított, illetve forgalmazott termékek, valamint a nyújtott szolgáltatások minősége (1-5) | |
| marketingtevékenysége (1-5) | |
| munkavállalói megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek-e (százalékos arányszám: 0-20%=1, 21-40%=2, 41-60%=3, 61-80%=4, 81-100%=5) | |
| kiszolgálás, szervíz (Szakszerű-e a kiszolgálás. Tolakodó, figyelmes, korrekt, informatív.) (1-5) | |
| vendégéjszakák száma / ágyszámmal (amennyiben releváns) | |
| <u>Vendéglátás kategóriában</u> | |
| élelmiszer-kilométerek: A helyi ételek használata és a szezonális hangsúlyozása az egyik legfontosabb szempont, ha egy étterem fenntarthatóságáról beszélünk. Egyre többet hallunk az élelmiszer-kilométerekről, vagyis arról, hogy mennyi utat tesz meg az ételünk a termelőtől a fogyasztóig. Minden egyes kilométer növeli az étel ökológiai lábnyomát. A helyi élelmiszerekkel továbbá nem csak a természetet, de a helyi gazdaságot is támogatjuk. (helyi termék: 5 pont, magyarországi termék: 3 pont, külföldi termék: 1 pont) | |
| az étterem személyisége, hangulata, a környezet (Fontosak az első benyomások. Mit, hogyan kommunikál az étterem magáról: tisztaság, rendszerezettség, design. Mit ígér az étlapja, hogyan határozza meg magát. Teljesíti-e, amit megígér.) (1-5) | |
| alapanyagok minősége (Alkalmazza-e a szezonálisat. Friss vagy konzerv alapanyagokból dolgozik.) (1-5) | |
| Összesen | |