

„... és minden a helyére kerül!”



LDALAS

magazin

LECSÓS PAPRIKÁS CSIRKE

EZ A MEGBECSÜLÉS?

SÉFEK A SOUS VIDE-RÓL

TEPSZI.HU: ZSIDÓ TOJÁS

I. SZAKMAI NAP

Tanács Attila
„...az ételszobrász..”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

05

FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

Hirdessen Ön is az Oldalásban!
Kérje médiaajánlatunkat, hogy Ön is szembesüljön hihetetlenül jó árainkkal!



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomból:

5.
oldal

Chef a családban

T^bjásos lecsós paprikás csirke

18.
oldal

OBJEKTIV

Iⁿterjú Tanács Attilával az
Ételszobrászuli, és a Midenmentes
főzősikolák tulajdonosával

38.
oldal

SÉFKLUB

V^endéglátósok figyelem, jogszabály-
változás!

46.
oldal

Vélemény

A^szakma, a tartalomtól szakma

6.
oldal



GASZTRONAUTA

G^asztronauta: Gasztronauta-séfek
a Sous Vide-ról: riportalanyunk
Herczku Attila, a Budapesti Vogue ál-
lóbajó Cheffe

33.
oldal



J^öttünk, láttunk, ettiünk, nem kérjük?
- erről a témáról kérdeztük szakértő-
inket

47.
oldal

Minek az új?

A^z ízezés világa

+1
oldal



J^átssz velünk, az értékes nyereményért!
mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

Bízunk benne, hogy hamarosan újra tavasz lesz, ugyanis a vendéglátósokat, főleg a nyitni készülők teraszokat kimondottan kellemetlenül érinti, az újra felénk áradó sarkvidéki hideg. Azonban május lévén, reménnyel bízhatunk benne, hogy nem sokára jobb idővel szembe-sülhetünk, hogy aztán meg-kezdődjön a vendéglátóipari szezon. Addig pedig olvas-satok-, kövessetek minket, igyekszünk hasznos tartal-makat biztosítani részetekre!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalas magazin, havonta megjelenő
ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület;
6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

Rendekné Olga; Asztalosné Erzs; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

Légy részese és használd ki a lehetőséget, küldj Te is kérdést a „Nagylátószög” című rova-
tunkba, hogy azt szakértőink megválaszolhassák! E-mail: info@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B

BASIC

S

STANDARD

P

PLUS

2017

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2017!

- 1500 forint kedvezmény a heti, és a havi D1 autópálya e-matrica árából
 - félév vagy ingyenes közlekedés
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban

Információ:

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR OKOSTELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Autópálya matrica vásárláshoz érvényesíthető-e a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,
az info@oldalasmagazin.hu címre.



HAVI NYEREMÉNYÜNK: A HUNGARY CARD PLUS, A HUNGARY CARD KIADÓJA, AZAZ HOTELINFO KFT. FELAJÁNLÁSA.

A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAILEN ÉRTESÍTJÜK!



STILLER TAMÁS
rovata

Chef a családban

TOJÁSOS LECSÓS PAPRIKÁS CSIRKE RECEPT



Hozzávalók:

4 személyre

1 egész csirkemell

5 dkg mangalica
szalonna

3 db hámozott
paradicsom

2 db tv paprika

2 db édes piros paprika

1 db nagyobb fej hagyma

4 szál újhagyma

2 db tojás

4 dl tejföl

2 kvk Édes Anna darált
piros paprika

4 adag galuska

1., A csirkemellet vágjuk nagyobb darabokra, sózzuk és borsozzuk meg. Kevés olajon pirítsuk meg, majd az olajat öntsük le róla egy nagyobb serpenyőbe. A csirkéhez adjuk hozzá a tejfölt és az apróra vágott újhagymát. Forraljunk rajta egyet, majd keverjük el benne a 2 kávéskanál Édes Annát. Ha sótlan, ízesítsük igényünk szerint. Ez eddig egy paprikás csirke turbó fokozatban.

2., A csirke alól leöntött olajban közepes lángon fonnyasszuk meg a mangalica szalonnát. 5 perccel később dobjuk rá a hagymát, újabb 5 perccel később a paprikákat és paradicsomot. A lecsónkból forraljuk ki a vizet, majd üssük rá a 2 tojást (fel is verhetjük). Folyamatos keverés mellett 1-2 percig pároljuk.

3., Tálaláskor a nokedlire szedjük egy adagot a mangalicás, tojásos lecsóból, majd jöhet a turbó paprikás csirkénk, végül az egészet öntsük nyakon tejjel. Díszítéskor apróra vágott piros paprikával és metélőhagymával csalogassuk elő a trikolort.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A RECEPT STILLER TAMÁS TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.SCHEF.HU HONLAPON IS.

Gasztronauta: Gasztronauta-séfek a Sous Vide-ról: Herczku Attila

EGY NAGYON RÉGÓTA, LASSAN EGY ÉVTIZEDE TARTÓ MUNKA DEREKÁN ÚGY GONDOLTAM, ÉPPEN ITT AZ IDEJE MEGKÉRDEZNI A SÉFEKET, SZAKÁCSOKAT, OKTATÓKAT, MAGÁNEMBEREKET ARRÓL, HOGYAN TUDTÁK HASZNOSÍTANI A TANULTAKAT, VAGY KIHASZNÁLNI A SOUS VIDE GÉPEK PRECIZITÁSÁT.

RIPORTALANYUNK HERCZKU ATTILA, A BUDAPESTI VOGUE ÁLLÓHAJÓ CHEFJE

● ATTILA, AZ IGAZAT MEGVALLVA NEM KÓSTOLTAM MÉG MIT FŐZTÖD A HAJÓN, DE MEGNÉZTEM AZ ÉTELEITEKET ÉS ÓHATATLANUL FELMERÜL BENNEM A KÉRDÉS; MIT KERES A SOUS-VIDE EGY HAJÓN, NINCS ELÉG VÍZ KÖRÜLÖTTETEK? EGYESEK SZERINT NINCS MINDENHOL LÉTJOGOSULTSÁGA.

De, de van! A Sous Vide használata elengedhetetlen a mai modern konyhában. Ez a technológia hozzájárul ahhoz, hogy a legmerészebb ötleteinket is meg tudjuk valósítani.

SOUS-VIDE CHEF PROFESSZIONÁLIS KEZDŐCSOMAG



- ✓ Sous-Vide Chef 1 Roner 30 literes kapacitással
- ✓ 27 literes Rozsdamentes hőszigetelt káddal, fedővel, fejkivágással
- ✓ Sous-Vide Chef Smart 330mm-es professzionális rozsdamentes külső vákuumcsomagoló gép
- ✓ 10.000-Ft értékű vákuumtasak utalvány
- ✓ Mindössze 199.000 + áfa

www.sousvidechef.hu info@sousvidechef.hu 0630/5574470



SOUS VIDE CHEF



www.chefs.hu

Szakácsruhák

SZÉLES VÁLASZTÉKBAN, AZONNAL, RAKTÁRRÓL!

BIRKENSTOCK
Made in Germany • Tradition seit 1774

SZAKÁCS, CUKRÁSZ ÉS FELSZOLGÁLÓ
MUNKARUHÁZATI SZAKÜZLET
Budapest, XIII. Kerület
Tomori köz 14.

Nyitva tartás:

H - Sz: 10⁰⁰ - 18⁰⁰-ig

Cs: 9⁰⁰ - 17⁰⁰-ig

P: 8⁰⁰ - 16⁰⁰-ig

Tel: +36 (1) 400-86-96

Mobil: +36 (30) 955-55-41

Chef's UNIFORM Kft. - Földváry Szilveszter

Mobil: +36-30-UNIFORM - azaz +36-30-864-3676

Játék

HAVI NYEREMÉNYÜNK A
SZAKÁCSRUHÁK FORGAL-
MAZÓJA, CHEFS.HU, AZAZ
FÖLDVÁRY SZILVESZTER
FELAJÁNLÁSA.

A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK
VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAIL-
LEN ÉRTESÍTJÜK!



www.chefs.hu



chefs@chefs.hu



[facebook/chefs.hu](https://facebook.com/chefs.hu)

www.chefs.hu

AMIT A WEBSHOP-BAN LÁTSZ, AZ VAN A BOLTBAN IS!

Nyerj szakácskabátot!

A CHEFS.HU FELSZOLGÁLÓ RUHÁKAT IS ÁRUSÍT?

A: Igen

B: Nem

Megfejtéseiteket küldjétek el,
az info@oldalasmagazin.hu címre. Az üzenet tárgyába azt
írjátok, hogy játék!



● SZÍVÜGYEM A MAGYAR KONYHA, KÜLÖNÖSEN A MONARCHIA-BELI SOKSZÍNŰ ALAPANYAG ÉS TECHNOLÓGIA, AMI A LEGKITERJEDTEBB VÁLASZTÉKKAL JELLEMEZTE A HAZAI GASZTRONÓMIAI KULTÚRÁT. ÉTLAPOTOK KONCEPCIÓJA VÉGIG VEZET A DUNA MENTÉN, ÉS A NAGYOBB ÁLLOMÁSOK/FŐVÁROSOK JELLEGZETES ÉTELEIT PRÓBÁLJA VISSZAADNI. JÓ ELKÉPZELÉS, DE VAJON BEVÁLTOTTA A HOZZÁ FŰZÖTT REMÉNYEKET?

Azt gondolom, hogy az alapkonceptiónk jó. Az elmúlt őszi/téli étlapunk visszajelzései hozzásegítettek a vendégkörünk igényeinek kiismeréséhez. A tavaszi/nyári étlapunkat már ennek szellemében készítettem el.

● Milyen módszerekkel dolgozol a konyhán, milyen hagyományos és új technológiákat alkalmazol?

Konyhánk az elmúlt hónapban lett teljesen átépítve, így minden lehetőség adott, hogy a legjobbat hozzuk ki az alapanyagokból. Legyen az akár sütés, párolás vagy konfitálás.

● A HAJÓ ELŐTT MERRE DOLGOZTÁL, MIYLEN KONYHÁKON? HOL HALLOTTÁL ELŐSZÖR A SOUS-VIDE-RÓL, ÉS MIÉRT KELTETTE FEL AZ ÉRDEKLŐDÉSEDET?

Dolgoztam Vidák Zoltán irányítása alatt. Tőle tanultam meg a Sous Vide használatának az alapjait, majd autodidakta módon képeztem tovább magamat.

● AZ ÜGYFELEIM SZERINT A KISZOLGÁLÁS KÖZVETLENSÉGE ÉS A VÁSÁRLÁS UTÁNI TOVÁBBI JÓ PARTNERI KAPCSOLAT, SEGÍTSÉGNYÚJTÁS MIATT VÁLASZTANAK MINKET AJÁNLÁS ÚTJÁN. MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA A BESZÁLLÍTÓ KIVÁLASZTÁSÁNÁL? NEKED FONTOS SZEMPONT, HOGY JÓL ISMERJE EGY KONYHA MŰKÖDÉSÉT A PARTNERED, ÉS ÁTLÁSSA ÉS SEGÍTSEN MEGOLDANI A PROBLÉMÁIDAT?

Az ár és az érték kedvező aránya a fő szempont a kiválasztásnál. Azt tartom kiemelkedően fontosnak, hogy az adott szezonnak megfelelő, minőségi árut szállítsa le a megrendelés alapján.

● SZERINTED EGY SÉFNEK, AKI LÉPÉST AKAR TARTANI A SZAKMAI FEJLŐDÉSSEL, MIYLEN LEHETŐSÉGEI VANNAK A TUDÁS BŐVÍTÉSÉRE?

Ebből a szempontból szerencsés vagyok, jókor születtem. Az internetnek hála, rengeteget tanultam és fejlődtem a segítségével.

● ELJÖTTÉL EGY KURZUSOMRA A GASZTROAKADÉMIÁRA. JÓ KEDÉLLYEL ÉS NAGY KEDVVEL FŐZTÉL, EZ JELLEMEZ MUNKA KÖZBEN A HAJÓN IS?

Igen, alapvetően a jó hangulatot fontosnak tartom a konyhán. Fél életemet ott töltöm, csapatban kell dolgozni,



ezt máshogy nem is tudom elképzelni. Amúgy több kurzusra is szívesen elmennék, nagyon hasznos volt.

● HALLOTTÁL MÁR A NEK (NEMZETI EGYSÉG KLASZTER) MEGALAKULÁSÁRÓL, MELY SZERVEZET EGYBE AKARJA TÖMÖRÍTENI A SZÉTHÚZÓ SZAKMÁT, HOGY AZ ÖSSZEFOGÁST FEJLŐDÉSRE FORDÍTSA? MIT GONDOLSZ, SIKERÜLHET EZ MA EBBEN AZ ÉRDEKKAPCSOLATOKTÓL BÚZLÓ VILÁGBAN? AMÚGY TE MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL, ÉS A SZÉTHÚZÁSRÓL, SŐT AZ EGY SZERVEZETEN BELÜLI SZÉTVÁLÁSRÓL IS LEHETETT HALLANI. NYOMON KÖVETED EZT, VAGY CSAK LEGYINTESZ A SZAKMAI VITÁKRA?

Hallottam, hogy voltak viták, de őszintén szólva, engem ez hidegen hagy. Mindenki a saját útját járja, ahogy én is.

● A KÖZELMÚLTBAN EGY EGYETEMISTA FIATALEMBER A SOUS-VIDEBÓL DIPLOMÁZOTT, ÉS KÉRDŐÍVEKET TÖLTETETT KI A TECHNOLÓGIÁT MŰVELŐKKEL. A VÁLASZADÓK 82 %-A SZERINT A SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA SEGÍTSÉGÉVEL EGYSZERŰBB, KÖNNYEBB AZ ÉTELEKET ELKÉSZÍTENI, TEHÁT KISZÁMÍTHATÓBB, TERVEZHETŐBB LETT A MUNKÁJUK. NEKED ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Ez valóban így van. A technológia alkalmazása bizonyos esetekben elengedhetetlen, de véleményem szerint a hagyományos ételkészítést soha nem fogja teljesen kiváltani. Lásd: Brassói aprópecsenye vagy rakott krumpli

● Milyen eszközöket használsz/használtál a technológia alkalmazásához? Mi a legfontosabb számodra a vásárlásnál? Hallottál már a sous-vide chef berendezésekről, vákuumtasakokról?

Az eszközök kiválasztásánál az az elsődleges szempont, hogy a HACCP előírásainak megfeleljenek a gépek és a csomagolóanyagok. Igen, sőt, rendszeres és elégedett vásárlói vagyunk a cégnek.



● Milyen minőségű alapanyagot használtok? Vidéken a környékbeli alapanyagokat preferálsz, vagy nagy cégekkel hozatod az alapanyagot?

Mindig is irigykedtem azokra a vidéki éttermekre, amelyek helyi alapanyagok felhasználásával valósítják meg az elképzeléseiket. Sajnos, jelenleg ez nem kivitelezhető, így beszállítóink 80%-a nagykereskedő. Jövőbeli terveink között szerepel, hogy házi készítésű alapanyagokat vásároljunk közvetlenül az őstermelőktől, jelenleg is keressük a lehetőségeket.

● A vendégköröd mennyire nyitott az újra? Bevalódsz, hogy vákuum alatt is főzöl, vagy ez a konyha titka?

A célom mindig is az volt, hogy az általam elkészített ételek egyszerűek, de egyszerűek legyenek. Készítésük senki előtt nem titok, ahogy az sem, hogy én is sokat tanultam másoktól.

● Nem tudom jártál-e szakácsversenyeken? Te melyik versenytípust tartod mérvadónak a hideg díszmunkákat, vagy a valódi ételekkel, ízekkel történő megmérközést?

Sajnos nem vagyok versenyző alkat. Irigykedve néztem a fantasztikusan versenyző séfeket, akik képesek a külvilág szinte teljes kizárásával versenyezni. Én erre alkalmatlan vagyok, de úgy gondolom, hogy nincs annál nagyobb elismerés, mint amikor üresen érkeznek vissza a vendégek tányérjai.

● Végezetül megosztanál az olvasókkal egy féltett Sous-Vide receptedet?

Vogue csirke:

A csirkemellet 6%-os sóoldatba tesszük (1 liter vízbe kb.6dkg só) 1 órára. Kivesszük, leszárítjuk és kinyitjuk. Kicsit megütögetjük és megkenjük ajvárral. Utána ráteszünk 3dkg Camembert

sajtot és feltekerjük, majd körbetekerjük Pármai sonkával. Ezután Folpack fóliába tekerjük, vákuozzuk és 70°C-os vízben 50 percig sous vide-oljuk. Ezután sokkoljuk (70% jég,30% víz)

Tálalásnál 60°C-os vízbe tesszük 7 percre. Kicsomagoljuk és kérget sütünk rá. Sült burgonya nudlival tálaljuk. Jó étvágyat kívánok!

Köszönöm Attila, hogy válaszoltál a kér-

ÚJ KEDVEZMÉNYES CSOMAGAJÁNLATUNK:



SOUS-VIDE CHEF BISTRO 2 CSOMAG

CSOMAGUNK TARTALMA:

SOUS-VIDE CHEF DIABLO
35mm-es, KAMRÁS VÁKUUMOZÓGÉP
SOUS-VIDE CHEF 5 RONER
SOUS-VIDE CHEF 56L-ES KÁD RONERHEZ
EZEN FELÜL AJÁNDÉK A CSOMAGHOZ
3000 db adagos vákuumtasak
-20% kedvezmény Sous-Vide oktatásainkból
Mindössze 751.000 Ft+Áfa



SOUS VIDE CHEF

www.sousvidechef.hu
info@sousvidechef.hu
+3630/557-4470

déseimre. További sikeres munkát és jó szuvidolást kívánok!

Csidei Tamás
Az új konyhatechnológiák szakoktatója
www.gasztronautakft.hu
info@gasztronautakft.hu



SOUS VIDE CHEF

EZ A MEGBECSÜLÉS?

Aki nem ma kezdte az étterembe járást, az bizonyára találkozott már azzal a jelenséggel, hogy korábban <bizonyos éttermek még ma is> a séfek nevét feltüntették az étlapokon, ezzel elismerve munkájukat, így megszemélyesítve az étteremben elérhető minőséget. Az üzletek így felvállalták a vezetőiket és megtisztelték őket azzal, hogy ahol lehetett nevesítették őket, tájékoztatva ezzel a fogyasztót. Így megismerhette a vendég, hogy az adott étel kinek a vezetése alatt került a tányérjára, de a konyha filozófiája is egyből személyhez volt köthető, tehát tudhatta a vendég, hogy kivel volt elégedett, vagy kiből csalódott. Ez sokkal közvetlenebb kapcsolat volt biztosított a vendég és az üzlet között.

Ha a cikket most befejezném, akkor több étteremtulajdonos elégedetten nyugtázná, hogy rendben, majd legközelebb ráírunk valakit az étlapra, és így a probléma megoldva. Igen ám, de ez nem ilyen egyszerű. Hiszen, ha az illető távozik, akkor az étlapokat ki kell majd cserélni, ennek bizonyára nem kis költsége van, tehát már előre itt egy kapaszkodó, hogy mire hivatkozva lehet ezt a régebben már bevált kezdeményezést elvetni. Ugyanis senki nem akar magának újabb kiadást, akkor meg ki akar időnként étlapot cserélni? Senki.



Pedig ez megvolt korábban szinte minden helyen. Talán ennél sokkal fontosabb, hogy nem egy cikk, vagy egy vélemény alapján tüntették fel az üzletek étlapjain, hanem önként és büszkeségből. Nem tudni, hogy mi az oka, de sejtéseim szerint ma sok tulajdonos nem érdekelt abban, hogy nevet adjon a minőségnek, és ennek oka is pofon egyszerű, ha a nevesítés hatására a dolgozó ázsiója emelkedik, akkor az által joggal várhat el több fizetést is magának. De akár a konkurencia is hamarabb érdeklődik iránta. Ez pedig nem lehet cél „vállalkozóéknál”, legalábbis szerintük.

Ismét visszatértünk az örök problémára, hogy miként legyen valaki motivált, ha a kitörési, de még a fejlődési lehetőséget is elzárják tőle?

Ha ezt kérdést megvizsgáljuk, rögtön láthatjuk, és már érthetővé is válik, hogy valójában mi is lehet a valódi oka az elvándorlásnak.

A közelmúltban a kormány is felismerte a problémát, és két lépésben öt plusz négy százalékra fogja a vendéglátás áfáját csökkenteni. Nem tudom, nem készítettünk hivatalos felmérést, de elég sok kollégával egyeztetve megfigyelhető, hogy a mostani, első lépésben tizennyolc százalékra csökkenő áfa különbözetének összege valahol eltűnt az éterben. Ergo a kollégák abból nem részesültek, pedig a szándék, a bérek uniós szintre való felzárkóztatása. Ismét egy öngól, pedig mi abban az időben egyből lecikkezettük, hogy vélhetően mi várható ezzel kapcsolatban. Nem vagyok jók, de ez előre vizionálható volt, tehát bejött.



1%

Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes

OLDALÁS
magazint!

Viszonzásul ígérjük,
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**

A probléma adott. A megoldást még nem ismerjük, de sejtéseim szerint amíg a mai tulajdonosi kör nem veszi a bátorságot arra, hogy megbecsülve a dolgozóit, kicsit jobban megfizetve őket, olyan pályát kínál részükre amiben komoly alternatíva van, nem csak a szinten tartásra, hanem a fejlődésre is, addig a folyamatokat megállítani nem fogják tudni. Azaz az elvándorlás és a szakmától való elfordulás nem csökken.

Apropó, az elvándorlás mellett egy új probléma is elhatalmasodni látszik, az, hogy számtalan kolléga, akik vélhetően nem kívánnak külföldre költözni <hogyan biztosítani tudják megélhetésüket, valamint megfelelő munkafeltételek szerint dolgozhatnak>, azok egyre nagyobb számban fordulnak el a szakmájuktól, és választanak maguknak más hivatást.



Na, ez viszont már probléma, ami azonnali megoldásért kiált!

Én is látom, van tisztességes tulajdonos is, aki mindent megtesz azért, hogy a saját megélhetése mellett az alkalmazottai is megtalálják számításaikat és megélhessenek a szakmájukból. Igen, elismerem, van ilyen is. Sőt tudok olyanról is, aki önnön maga elé helyezi az alkalmazottai érdekeit. Tisztában vagyok azzal is, a munkáltatót érintő adóterhek sem egyszerűek, ezt is el kell ismernünk. Azonban ezt az alkalmazottakon „bevasalni/beszedni” sem elegáns. Ezt pedig fogadjuk el.

Jó lenne, ha a tulajdonosi kör, főleg azon oldala, akik tudnának jobb feltételeket biztosítani, azok nem fukarkodnának azzal, hiszen minden befektetett forint egy megmentett munkahely, egy itthon tartott kollégát jelentene. Amellett egy motivált ember dupla teljesítményre is képes, és egy motivált személyzet mellett a minőség színvonalának emelke-



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

Megbízható, minőségi webtárhely szolgáltatást nyújtunk,
hogy honlapja mindig működjön és gyors legyen.



kedvező árak ✓
egyszerű rendelés ✓
segítőképz ügyfélszolgálat ✓
magyar szolgáltatás ✓
24 órás ügyelet ✓

Különleges ajánlat
az Oldalas Magazin olvasóinak:
**20% kedvezmény minden
tárhely csomagunkra!**

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com

dése joggal elvárható. Ez pedig gondolom kívánatos lehet, még tulajdonosi oldalon is.

Összegezve az egészet, jó lenne, ha visszatálnánk abba az időkbé, amikor a tulajdonosok büszkén vállalták, hogy kikkel mennek a „harcba”, azaz kik azok, akik prezentálják a minőséget. Ezzel pedig végre a szakemberek is megkaphatnák a vágyott elismerést, melyet a munkájuk alapján jogosan várhatnak el. Akkor talán az egységek nem küzdenének folyamatos munkaerő gondokkal, de lehet, hogy nem is lenne ennyi munkahelyváltásra sem szükség az alkalmazottak részéről.

Szép kis jövő lenne ez, nem igaz? Főleg annak ismeretében, hogy ezt nem mi találjuk ki, nem is túl régen ez már működött kishazánkban.

Talán azokból az időkből kellene példát venni, amíg még nem késő!

AI

I. SZAKMAI NAP ÉS KEZÜNKBEN A JÖVŐ! KONFERENCIA

FŐVÉDNÖK:
DR. FAZEKAS SÁNDOR
FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTER

DR. ZSIGÓ RÓBERT
ÉLELMISZERLÁNC-FELÜGYELETÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁR

DR. ÓNODI – SZÜCS ZOLTÁN
EGÉSZSÉGÜGYÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁR

SZAKMAI TÁMOGATÓ:
MAGYAR BIOKULTÚRA SZÖVETSÉG
BIOKONTROLL HUNGÁRIA NONPROFIT KFT.

HELYSZÍN:
MAGYAR KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI MÚZEUM
1036 BUDAPEST, KORONA TÉR 1.

IDŐPONT:
2017. MÁJUS 11. 10-16 ÓRÁIG

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: SZTK- 11589/2015

AKKREDITÁCIÓS PONTÉRTÉKE: 17

PROGRAM:

9:00-10:00 REGISZTRÁCIÓ

10:00-10:40 KÖSZÖNTŐK

KELEMEN VIKTÓRIA, ÓBUDA-BÉKÁSMEGYER ALPOLGÁRMESTERE
DR. PLEVA GYÖRGY, NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI HIVATAL, IGAZGATÓJA
KISS IMRE, MAGYAR KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI MÚZEUM IGAZGATÓJA
CZELLER GÁBOR, MAGYAR BIOKULTÚRA SZÖVETSÉG ELNÖKE
ASZTALOS ISTVÁN, ÉTREND MAGYAR KONYHAFŐNÖKÖK EGYESÜLETE ELNÖKE

TISZTELETBELI CÍMEK ÁTADÁSA

10:40-10:50 MEGNYITÓ: LŐRINCZNÉ TÁBORFI JULIANNA, EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSÉRT EGYESÜLET
ELNÖKE

10:50-11:10 RÖVIDELLÁTÁSÚ LÁNC LEHETŐSÉGE A KÖZÉTKEZTETÉSBEN

IFJ. HUBAI IMRE – NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA VIDÉKFEJLESZTÉSÉRT FELELŐS
ALELNÖKE

11:10-11:30 HAZAI HELYZETKÉP A LAKOSSÁG EGÉSZSÉGÜGYI ÁLLAPOTÁRÓL, KÜLÖNÖS TEKINTETTEL A
CIVILIZÁCIÓS BETEGSÉGEKRE

DR. BÍRÓ KRISZTINA, EMMI KÖZEGÉSZSÉGÜGYI – JÁRVÁNYÜGYI – EGÉSZSÉGÜGYI –
IGAZGATÓSÁG

11:30-11:50 AZ EURÓPAI ÉLELMISZER-BIZTONSÁGOT BEFOLYÁSOLÓ OKOK (KÖRNYEZET, TERMELÉS,
FELDOLGOZÁS)

PROF. DR. DARVAS BÉLA DSC – C. EGYETEMI TANÁR, MAGYAR ÖKOTOXIKOLÓGIAI TÁRSASÁG
ELNÖKE

- 11:50-12:10 HAGYOMÁNY ÉS MEGÚJULÁS AZ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁS JEGYÉBEN – A MAI MAGYAR VENDÉGLÁTÁS KIHÍVÁSA.
DR. HABIL. LUGASI ANDREA – PHD INTÉZETI TANSZÉKVEZETŐ, BGE MB. DÉKÁN
- 12:10-12:30 AZ ÖKOLÓGIAI (ORGANIKUS, BIOLÓGIAI, BIO) TERMELÉS GYAKORLATA HAZÁNKBAN ELŐÍRÁSOK AZ ÖKOLÓGIAI ÉTELEK KÉSZÍTÉSÉRE
DR. ROSZIK PÉTER – C. EGYETEMI DOCENS, BOKONTROLL HUNGÁRIA NONPROFIT KFT.
- 12:30-13:30 KIÁLLÍTÁS ÉS KÓSTOLÓ A TELJES ÉRTÉKŰ TÁPLÁLKOZÁS JEGYÉBEN
KÖNYVBEMUTATÓ: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF
- 13:30-13:50 A TÁPLÁLKOZÁS SZEREPE AZ EGÉSZSÉG MEGTARTÁSÁBAN
PROF. DR. KISS ISTVÁN – PHD EGYETEMI TANÁR, PTE ÁOK ORVOSI NÉPEGÉSZSÉGTANI INTÉZET
- 13:50-14:40 MI (T) EVŐK LEGYÜNK? - SZAKMAI KERESZTAL BESZÉLGETÉS A VENDÉGLÁTÁS AKTUÁLIS HELYZETÉRŐL
BOKONTROLL HUNGÁRIA – DR. ROSZIK PÉTER ELNÖK
BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM – DR. SÁNDOR DÉNES, DOCENS
EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSÉRT EGYESÜLET – DR. OLÁH OTTÍLIA ALELNÖK
ÉTREND MAGYAR KONYHAFŐNÖKÖK EGYESÜLETE – ASZTALOS ISTVÁN ELNÖK
MAGYAR ÉTTERMI MESTERKÉPZÉS KLUBJA – BALOGH ISTVÁN FERENC ELNÖK
VENDÉGLÁTÓ SZAKMAI OKTATÓK ORSZÁGOS EGYESÜLETE – ZSOLNAY GÁBOR ELNÖK
- 14:40-15:00 KEZÜNKBEN A JÖVŐ! A HAZAI ÖKOLÓGIAI (ORGANIKUS, BIOLÓGIAI, BIO) ÉLELMISZEREK HELYE ÉS SZEREPE A TÁRSADALMI ÉTKEZTETÉSBEN
LŐRINCZNÉ TÁBORFI JULIANNA, DIETETIKUS, EGÉSZSÉGÜGYI MENEDZSER, ETE ELNÖK
- 15:00-15:50 AZ ÉTELEKTŐL BETEGSZÜNK MEG? - KERESZTAL BESZÉLGETÉS A KÖZÉTKEZTETÉS AKTUÁLIS HELYZETÉRŐL
ÁLLAMI NÉPEGÉSZSÉGTANI ÉS TISZTIORVOSI SZOLGÁLAT – DR. SZABÓ ENIKŐ HELYETTES ORSZÁGOS TISZTIFŐÖTVOS
EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSÉRT EGYESÜLET – LŐRINCZNÉ TÁBORFI JULIANNA ELNÖK
ÉLELMISZERVIZSGÁZÓK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE – PÁLHÁZINÉ SÁRMÁNY CSILLA ELNÖK
MAGYAR BOKULTÚRA SZÖVETSÉG – CZELLER GÁBOR ELNÖK
MAGYAR DIETETIKUSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE – KUBÁNYI JOLÁN ELNÖK
ORSZÁGOS GYÓGYSZERÉSZETI ÉS ÉLELMISZERVIZSGÁZÓK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE – DR. POZSGAY CSILLA FŐIGAZGATÓ
- 15:50-16:00 KONZULTÁCIÓ, PROGRAM ÉRTÉKELÉSE: LŐRINCZNÉ TÁBORFI JULIANNA, ETE ELNÖK, PROGRAMSZERVEZŐ

SZEKCIÓÜLÉSEK:

- 11:00-11:30 A MESTERKÉPZÉS ANOMÁLIÁI – BALOGH ISTVÁN FERENC, MAGYAR ÉTTERMI MESTERKÉPZÉS KLUBJA
- 11:30-12:00 MAGASABB ÁR, JOBB MINŐSÉG, RUGALMASABB FOGYASZTÓ? – AVAGY HOGYAN KERÜLJ AZ ÉTTERMEKBE?
MÉSZÁROS BALÁZS, MISE EN PLACE TÁRSALAPÍTÓ, CEO VENDÉGLÁTÓIPARI MENTOR
- 12:00-12:30 A SZENVEDÉLYES VENDÉGLÁTÁS ALAPJAI! –
KIS ZOLTÁN, VENDÉGLÁTÁS MENEDZSMENT KFT.
- 13:30-13:50 A MINDENMENTES KONYHA TITKAI - TANÁCS ATTILA, A MINDENMENTES ÉS AZ ÉTELSZOBORÁSZ ISKOLA ALAPÍTÓJA

A PROGRAM KÍSÉRŐ ESEMÉNYEI EGÉSZ NAP: KIÁLLÍTÁS, ÉLELMISZER BEMUTATÓ ÉS KÓSTOLÓ, TANÁCSADÁSOK, KONZULTÁCIÓK.

A RENDEZVÉNY DÍJMENTES, DE REGISZTRÁCIÓHOZ KÖTÖTT! REGISZTRÁLNI

2017. MÁJUS 8-IG LEHET AZ ALÁBBI E-MAIL CÍMEN: LTJ.ETE@GMAIL.COM

Tanács Attila

„az ételszobrász”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék nektek bemutatni, akinek köszönhetően már számtalan kollégából vált kiváló ételszobrász. Ételallergiájából adódóan hozta létre a Mindenmentes Főzőiskolát, ahol Ő oktatja a korszerű, egészséges étkezést. Íme, Tanács Attilával készült interjúm:



Képünkön: Tanács Attila

■ ATTILA KÉRLEK, MUTATKOZZ BE!

Tanács Attilának hívnak, negyvenhét éves szakács vagyok, mindig igyekszem újat tanulni, fejlődni. Dunaújvárosban születtem, ott is éltem 1995-ig, akkor költöztem Budapestre.

■ MI MOTIVÁLT AKKORIBAN, HOGY PESTRE KÖLTÖZZ?

Rájöttem, hogy a szakmai ismereteim hiányosak, ezért igyekeztem minél több helyen megfordulni, hogy a tudást magamba szívjam. A szakmai könyvek, újságok olvasása is segített az információ gyűjtésben, így segítve elő a szakmai fejlődésem. Ebben az időben találkoztam

Varga Károly munkáival is, melyek inspiráltak. Beleszerettem az artisztikába.

■ VARGA KÁROLY TÖBB KOLLÉGÁT, ÍGY TÉGED IS MOTIVÁLNI TUDOTT A MUNKÁJÁVAL?

Igen, talán a kollégák nevében is mondhatom, hogy Ő egy óriási példaképünk a mai napig. Nem csak az artisztikában, hanem a hidegkonyhában és a vendéglátás több ágában is megállja a helyét itthon, és a nagyvilágban egyaránt. Az Ő hatásának köszönhetően kezdtem a szobrászattal foglalkozni, ma pedig már úgy érzem, kezdem is kapizsgálni...

■ KEZDED?! EZT AZ ALÁZAT MONDATJA VELED, VAGY TÉNYLEG ÍGY VAN?

Igen kezdem. A zöldségszobrászat abszolút művészeti ággá nőtte ki magát, és hihetetlen tempóban fejlődik, mint a vendéglátásban minden.

■ MI MOTIVÁLT, HOGY SZAKÁCS LEGYÉL?

Körülbelül négy éves korom óta tudom, hogy szakács leszek. Nyilván próbáltak terelgetni más szakmák felé, de nem sikerült. Reggeltől estig a konyhában lógtam Édesanyám szoknyája mellett, később az érdeklődés kiegészült a saját ételeim elkészítésének szeretetével.

■ MELYIK ISKOLÁBA JÁRTÁL?

A dunaújvárosi Rudas László Vendéglátóipari Iskolában tanultam. A mai napig fennmaradt az intézmény, sőt a mai napig szép eredményeket érnek el. Ugyan már nem ott élek, de büszke vagyok rájuk.

■ A GYAKORLATI HELYED IS OTT VOLT HELYBEN?

Igen, Dunaújváros nevezetes volt a több ezer fős közétkeztetési konyháiról, viszont nem igazán voltak olyan helyek, ahol az 'a la carte' étkeztetést lehetett volna tanulmányozni. Ez egyfajta hiányérzetet keltett bennem, ami aztán Budapestre vezetett, mert éreztem, hogy nekem ennél több kell. Az alapokat viszont nagyon szépen belénk verték. Hálás vagyok azoknak, akiktől a szakmát tanultam, ez a tudás komoly alapot jelentett a későbbiek során.

■ KIK VOLTAK A PÉLDAKÉPEID AKKORIBAN?

Képünkön: Tanács Attila



Erős István, vagy Szele Gábor mesterszakácsok ugyan vidéken, Dunaújvárosban tevékenykedtek, ezért nem is voltak annyira ismertek, de nekünk akkoriban ők volt az etalonok. Bárhol megállták volna a helyüket, tekintélyük alázatossá tett minket, tudásunk alapjait nekik köszönhetjük.

■ KORÁBBAN MÁR EMLÍTETTED, A TANULÓ IDŐSZAKOD UTÁN FELKERÜLTÉL BUDAPESTRE. ITT MIVEL SZEMBESÜLTÉL?



„...A tulajdonosoknak az elsődleges félelmük az, hogy a munkaerő elmegy, ezért nem is szívesen fektetnek a képzésébe. Ez nagyon rossz gondolkodás...”

Egy olyan világgal találkoztam, amiben a számok, de persze az elvárások is nagyobbak voltak. Ez nagyon lelkesített, de nem volt mögötte a kellő tudás. Ezért rengeteg munkával, kevés szabadnappal szívtam magamba az ismereteket. Eleinte egy egy újabb munkahelyen biztosan elégedetlenek voltak velem is, hiszen tapasztalatlan voltam. Később már azért váltogattam a munkahelyeimet, hogy még több helyen még több újat lássak.

■ A SZAKMAI KREATIVITÁSNAK SZERINTED JÓT TESZ IDŐNKÉNT A MUNKAHELYVÁLTÁS?

Igen, egyértelműen. A szállodaiparba bekerülve is azt láttam, hogy két évente jött egy új séf. Mára ezt megértettem, hiszen egy séf megújulása nagyban függ a motivációtól. Látom azt is, hogy húsz év alatt micsoda változáson ment keresztül a gasztronómia. Régebben valamire azt mondtuk, hogy

külföldi, és ma már sajátunknak tekintünk. Mára ledőltek az országhatárok, megnyílt előttünk egy mérhetetlenül nagy tudáshalmaz és ez jó, nagyon jó.

■ TE IS ÚGY LÁTOD, HOGY TÖBBEN BERAGADTAK, AZAZ ELZÁRKÓZNAK A FEJLŐDÉSTŐL?

Igen, ez így van. Én nem szeretnék beragadni, ezért igyekszem mindig motivációt találni, keresni az újat. A mai napig járok képzésekre, tréningekre is.

■ NÉZZÜK AZ OKTATÁST, ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Szerintem három év alatt ma már nem lehet leadni a tananyagot. Jó lenne a jelenlegi képzési modellen változtatni. Jónak tartanám, ha a diákok kapnának egy komoly alapképzést, majd arra ráépülve következhetne a tematikus felnőttképzés, ahol mindenki arra a területre koncentrálhatna, amelyik része a szakmának őt érdekli.

Katasztrofális az oktatási rendszerünk. Először a fejekben kellene rendet tenni. El kéne döntenünk, hogy ki taníthat, hogy milyen 'ember alapanyagból' dolgozzunk, és mely intézmények azok, akik az oktatásban részt vehetnének. És ha ezeket eldöntenénk végre, utána minden segítséget meg is kellene adni ahhoz, emelkedhessen az oktatás színvonala.



■ MIT SZÓLNÁL EGY FIZETŐS ISKOLA MODELLHEZ?

Nem biztos, hogy ellenezném. Ha a szülő meg tudja ezt finanszírozni, akkor azzal a saját gyermekét építi. Viszont nyilván csak színvonalas oktatásért fizetnek szívesen. Gyakran megyek bemutatózni iskolákba, ahol sajnos néha szembesülnöm kell az érdektelenséggel.

Összegezve, jó lenne ha valaki a fejéhez kapna, és megoldást keresne a helyzetre, mert így lassan elfogy a minket kiszolgáló szakembergárda, és akkor már késő lesz gondolkodni kezdeni.

■ A MUNKAERŐPIACI PROBLÉMÁKAT MENNYIRE ISMERED, ÉS ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A fizetések színvonala és a munkakörülmények miatti elvándorlás okozza a szakemberhiányt, és emellett a korszerű utánpótlásképzés is hiányzik. Amíg ezeken nem sikerül változtatnunk, addig ennek a problémának nem lesz megoldása. El kell érniünk, hogy motivált emberek jöjjenek ki az iskolákból, és azzá válhassanak, akik lenni akarnak, folyamatosan fejlődhessenek.

■ TALÁN AZ IS HOZZÁJÁRULHAT A MOTIVÁCIÓVESZTÉSHEZ, HOGY AZ ÉTLAPOKRÓL A SÉFEK NEVEI ELTŰNTEK. EZZEL VAJON AZ ELISMERÉS TŰNT EL? MI A VÉLEMÉNYED?

Először is köszönöm a kérdést, és azt, hogy ennek most az újság hasábjain hangot adsz. Sok helyen segíték éttermekben és azt érzem, hogy tulajdonosi látásmódban vannak komoly hibák, amiket bizony ki kell mondanunk ahhoz, hogy fejlődhessünk, hogy jobb legyen. A tulajdonosoknak az elsődleges félelmük az, hogy a munkaerő elmegy, ezért nem is szívesen fektetnek a képzésébe. Ez nagyon rossz gondolkodás. Ugyanez az oka az étlapos felvetésednek is, ha a séf elmegy, akkor nyomtathatja újra az egészszet, ezért inkább rá sem írják. Ez rossz gondolkodásmód. Az meg sem fordul a fejekben, hogy milyen erős motiváció ez a séf számára, és ezért nem is akarna elmenni onnan. Amellett az adott vendégkör is személyesebb kiszolgálással szembesül.

■ AKKOR MIÉRT FÉLNEK A TULAJDONOSOK, AHELYETT, HOGY MEGPRÓBÁLNÁK SOK ESETBEN KÖLTSÉGMENTESEN TRÉNINGEKKEL ÉS EGYÉB KIS ÖSZTÖNZÉSEKKEL MEGTARTANI A MUNKAERŐT? JOBB SZAKÁCS, SZÍNVONALASABB ÉTELEK, FEJLETTEBB TECHNOLÓGIA, NÖVEKVŐ TELJESÍTMÉNY...

Szerintem éppen attól, hogy a séfek ázsiója emelkedik, ami miatt vagy több fizetést kell részükre adniuk, vagy elmennek jobb feltételekkel máshová.

Ha ezt jól kezelnék, a dolgozók büszkék lennének, hogy ott dolgoznak. Magam is nem egyszer megkaptam a kérdést, hogy „miért tanítod meg neki, hiszen jobb lesz nálad.” Nekem éppen ez a célom. Ha engem megelőz, az engem tesz többé. Van tanítványaim, akik már réges-régen előttem járnak, csodálatos eredményekkel, kiváló munkát végeznek, és büszke vagyok rájuk, mert az alapokat én adtam meg nekik. Erről szólna a megfelelő tulajdonosi szemlélet is, ez lenne a nagybetűs vendéglátóipar.



■ A HAZAI KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTSGÉT HOVÁ HELYEZED?

A magyar szakácsok tökéletesen megállják a helyüket külföldön is. Sőt külföldi viszonylatban a szakácsok állóképessége, munkabíró képessége messze-messze az átlag felett van. Persze nem biztos, hogy jó az ok, ami miatt az alkalmazkodó képességünk ilyen szintűvé vált. Az biztos, hogy fogékonyabbak vagyunk az újra, jobban felvesszük a ritmust a külföldi szakácsoknál. A személyes tapasztalataim, és a visszajelzések is ezt támasztják alá.



■ AZ ELVÁNDOROLT KOLLÉGÁK SZERINTE HAZAHOZHATÓK?

Eszük ágában nincs hazajönni. Miért tenné, ha ott jobb neki. A még itthon lévő embereket kéne igyekeznünk megtartani, mert hamarosan már az sem talál alkalmazottat, aki egész jó feltételeket biztosít.

■ MŰKÖDTETED A ZÖLDSÉGSZOBRÁSZ- ÉS A MINDENMENTES ISKOLÁD. EZZEL KAPCSOLATBAN MI MOTIVÁL TÉGED?

Nem tudnék egy konkrét dolgot megnevezni, talán a tudás átadása, és hogy ezáltal én is fejlődöm folyamatosan. Arra is rájöttem, hogy az amit tanítok, másutt is alkalmaz-

ható, nem csak ott, ahol eddig gondoltam. Az oktatás gyökereinek a napi munkában kell leledzenie. Aki eljön hozzám látni fogja, hogy vannak színek, formák, a különböző zöldségeknek egyedi tulajdonságai. Láthatja, hogy vannak tálalási trendek, alakok, formák, méretek, arányok. Igazából nagyon sok mindenre inspirálom a tanítványaim, amit aztán a szakmában alkalmazni tudnak, a party service-től az éttermi vendéglátásig mindenhol.

■ **ÚGY ÉRZEM, HOGY AZ OKTATÁS SZÍNVONALA EGÉSZ SOKAT ROMLOTT AZ ELMÚLT IDŐBEN. JÓ LENNE MEGTALÁLNI, HOGY HOL SIKLOTT FÉLRE, ÉS VISSZAMENNI AZ IDŐBEN, AMIKOR MÉG MEGTANÍTOTTÁK A SZAKMA ALAPJAIT. NEM?**

Egyetértek, de a döntést sajnos nem mi hozzuk meg. Ha pedig a kötelező óraszám felett akarnék képzést tartani, a diákokat már nem érdekli, csak a kötelező időben akarnak az iskolában lenni. A diákok nagy része nem elkötelezett ma már.

■ **MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?**

Szeretném látni, hogy jól működnek, nagyon nagy a bizalmam feléjük. Úgy érzem, bármit is teszünk a vendéglátásban azt tegyük jól, és fogjunk össze. Ha kell legyen vidámak, újak, formabontók, modernek, de a fejlődés ne álljon meg.

■ **MENNYIRE VAGY KÖNYNYŰ HELYZETBEN AZ ALAPANYAGBESZERZÉSSEL?**

Ma már minden beszerezhető, csak pénz kérdése. Szeretem tartani a kapcsolatot a termelőkkel, akikkel elég jól össze tudunk dolgozni. Hiszek az együttműködésben, a személyes kapcsolatban és

hiszem, hogy a zöldségeknek lelkük van. Mindig előnyben részesítem a magyar alapanyagot. Sokszor látogatom meg a termelőket saját környezetükben, mert így többet tudhatok meg róluk.



■ BESZÉLJÜNK EGY KICSIT A TOPSÉFEKRŐL. VANNAK?

Természetesen vannak topséfek. Nagyon örülök, hogy a magyar gasztronómiát népszerűsítik külföldön és belföldön egyaránt. Az, hogy ki lehet topséf, az egy hihetetlenül kemény tanulmányidőszak után dől el, ami mögött komoly tudás van.

Jó lenne ha a szülők, amennyiben módjukban áll, olyan képzést finanszíroznának a gyermeküknek ahol komoly képzést kapnak, hogy minél több kiváló szakemberrel büszkélkedhessünk. Mert nem elég ha tudjuk, miként kell három szelet húst dizájnosan egy tányérra helyezni, hanem az alapokkal is legyünk tisztában.

■ MENNYIRE VAN MEG A KOLLÉGÁKBAN AZ ALÁZAT SZERINTED?

A fehér holló esete. Ahogy jön a siker, sajnos nagy számban képesek elszállni maguktól a séfek. Viszont bízom benne, hogy vissza is szállnak majd közénk. Végül is nincs ezzel baj, ha láthatjuk mellette a produktumot is.

■ A RÉGI NAGY GENERÁCIÓRÓL, AZ IDŐSEBB KOLLÉGÁKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

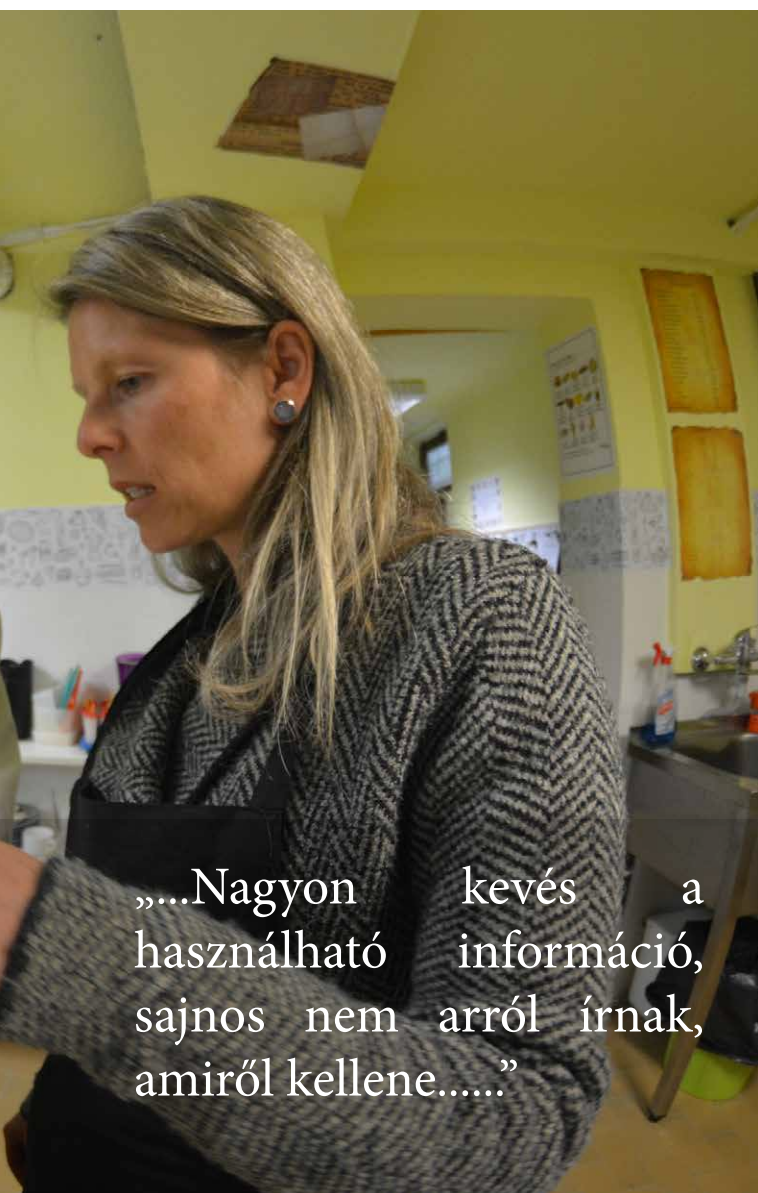
Nagyon nagy sikereket értek el, talán a tudás átadására kellett volna nagyobb figyelmet helyezniük, de az is lehet, hogy a nemzetközi sikerek miatt erre egyszerűen nem maradt idejük, energiájuk. Ezzel szemben én ma már erre fektetek nagyobb hangsúlyt. De sajnos most nagyon hiányzik, hogy nincsen nemzetközileg is elismert iskolánk, ahol presztízs végezni.



■ A HAGYOMÁNYAINK MEGŐRZÉSÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Semmiképpen nem szabad szidni a múltunkat, hiszen azok a receptek, a technológia, a kultúra, azok az ételek amit a mi apáink, nagyapáink készítettek és amire mi építettük a gasztronómiánkat, az a mi gyökerünk. Ráadásul a régi alapanyagok és ismeretek komoly párhuzamba állíthatóak az egészséges táplálkozással.

■ A NEMZETKÖZI VERSENYEK ITTHONI MEGÍTÉLÉSE SOKSZOR NEM TÚL JÓ. TE EZEKEN TÖBBSZÖR IS RÉSZT VETTÉL. MI A VÉLEMÉNYED, HA ILYEN ÁLLÁSPONTOT HALLASZ?



„...Nagyon kevés a használható információ, sajnos nem arról írnak, amiről kellene.....”

Eljutottak hozzám is ilyen vélemények korábban. Erre azt tudnám mondani, hogy mindenki saját magáért versenyez, azért, hogy fejlődjön. Mindenkinek azt javasolnám, hogy kövesse le azt az utat, amit az adott versenyző a felkészülése során megtett és vizsgálja meg milyen produktumot tett le végül az asztalra. Nem feltétlenül azon van a hangsúly, hogy milyen verseny, vagy hányadik helyezés. A felkészülés során az illető tanult. Minden versenyen inspirálódni lehet, ami által fejlődni tudunk. Az meg már a szakmai újságírás hibája, ha bizonyos versenyekről nem ír, vagy rosszul ír.

■ ADOTT A KÉRDÉS, A SZAKMAI ÚJSÁGÍRÁSRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Nagyon kevés a használható információ, sajnos nem arról írnak, amiről kellene. Úgy látom, hogy a közétkeztetési

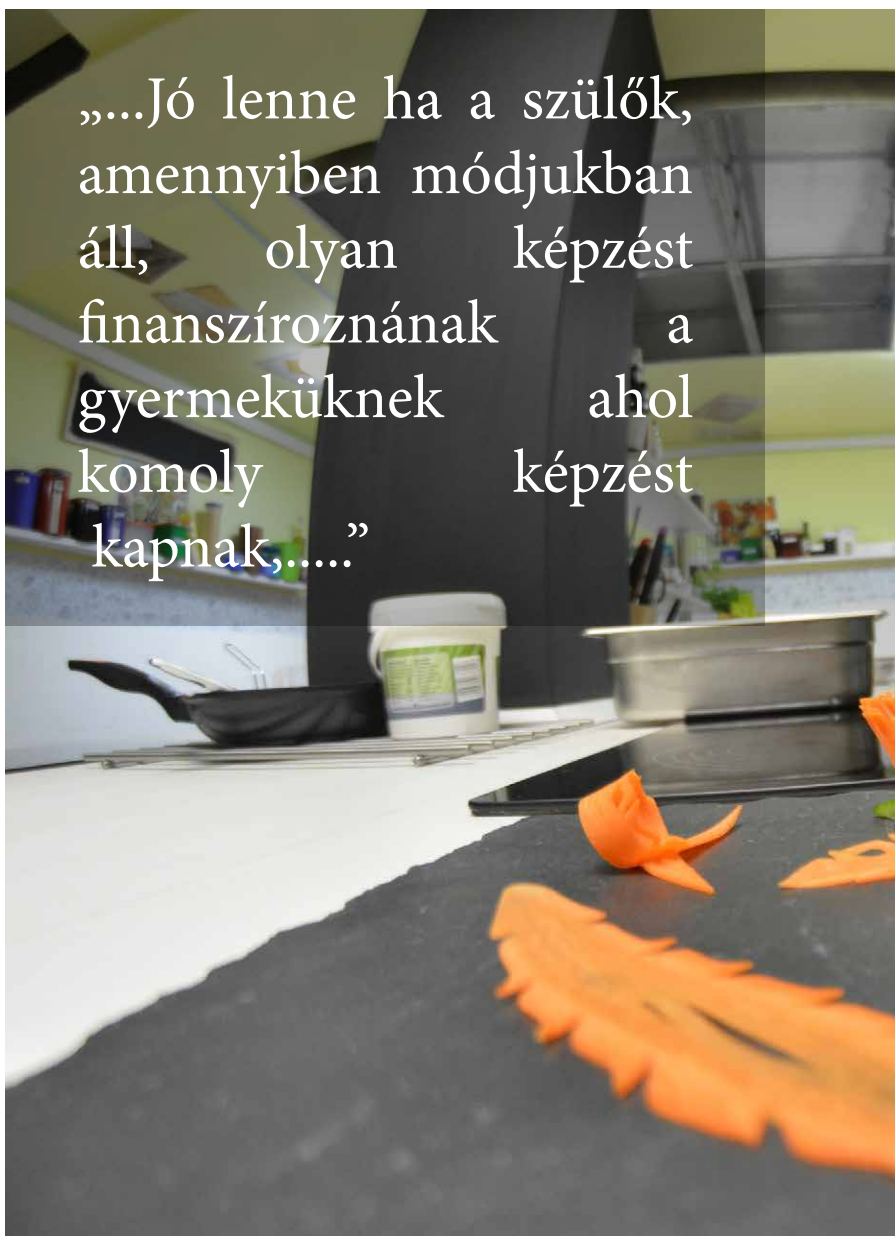
oldalán inkább van, ami megüti a mércét, az Élelmezés szaklap kimondottan elől jár ilyenekben.

■ A JÖVŐBELI CÉLJAIDRÓL MEGTUDHATUNK VALAMIT?

Ételallergiámból adódóan létrehoztam a Mindenmentes Iskolát, melyben az allergénmentes ételek tanítását céloztam meg. Ez szerencsére a zöldségszobrásszal tökéletesen megfér egymás mellett, de a gluténmentesség miatt szükség volt egy új helyre, ami most már szerencsére a rendelkezésemre áll. Elképzeléseim szerint a múltra építkezve, de rendületlenül előre haladva minél többekhez szeretném eljuttatni a tudást. Ez lenne a jövőbeni tervem főleg azért, mert iszonyatosan nő az élelmiszeripar által előidézett ételallergiások száma Magyarországon.

■ AZ EGYSÉGEK MENNYIRE VANNAK ERRE FELKÉSZÜLVE? EGYÁLTALÁN EZ MENNYIRE ÉRDEKLI ŐKET?

Sajnos nem is igazán tudják, hogy ez mivel jár. Sokkal nagyobb problémára gondolnak, mint amennyi energiával kivitelezhető, hogy megfeleljünk az allergiások elvárásainak. Amiben előrelépés van, az főként a közétkeztetés. Jó lenne, ha az ágazat többi szereplője is felnőne a feladathoz, megértené, hogy miről is van szó. Sokszor ez nem is pénz kérdése, és a szükséges feltételek nem teljesíthetetlenek. Ami biztos, hogy hiányzik egy információs segítség, mind a szakácsok, mind a cégvezetők részéről. Valljuk be, eddig ezzel senki nem foglalkozott.



■ AZ ÉTELALLERGIÁSOK RÉSZÉRE MENNYIRE NEHÉZ AZ ALAPANYAGOK BESZERZÉSE?

Minden beszerezhető, sőt, sokkal több termék van ma már, ami bizonyos mértékben drágább ugyan, de ezek sem megfizethetetlenek már. inkább tájékozódás, odafigyelés, mint pénz kérdése. Jó lenne, ha az üzletek megértenék azt, hogy ennek hiányában akár

még forgalom elmaradással is számolniuk kell. Én például már voltam olyan négy csillagos szállodában, ahol nem tudtam reggelizni, mert nem volt az allergiámnak megfelelő étel a kínálatban. Ha erre gondolnának, akkor az egyfajta extra szolgáltatás lenne részük-ről, ami által akár látványos forgalomnövekedésre tehetnének szert.

■ Akkor, ha jól értem rád és a segítségedre számíthat az, aki effelé nyitna?



Igen. Nem győzőm hangsúlyozni, hogy itt vagyok, ezzel foglalkozom, és ebben szeretnék segíteni a vendéglátásban dolgozó szakembereknek. Szakács szemmel ezek az alapanyagok új világot nyitnak meg, azokat meg kell ismerni. Egyszerűen ezek másképp működnek.

■ AKINEK FELKELTETTÜK A FIGYELMÉT, HONNAN INFORMÁLÓDHAT RÓLAD?

A www.etelszobraszsuli.hu weboldalon megtalálnak minket.

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Talán egy találós kérdés jut az eszembe, amit egymásnak szoktunk mondogatni.

'Mi van a szakács sírjára írva? - A tanulmányait befejezte -'

Köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál és egy jót beszélgettem veled, valamint kívánom, hogy sikeresen működtesd az iskoládat mindannyiunk örömére.

AI



I. SZAKMAI NAP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő nagyszabású eseménye, az Egészséges Táplálkozásért Egyesület (ETE) szakmai partnerségével, és a két szervezet közös szervezésében megvalósuló rendezvény lesz. Ez a Séfklub első „Szakmai nap” című rendezvénye, mely a „Kezünkben a jövő!” konferenciával párosul, amely akkreditációs képzés is egyben, és amelynek akkreditációs pontértéke: 17.

A rendezvény 2017. május 11-én lesz megrendezve a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban. A rendezvény, és a programok díjmentesen lesz látogatható azok számára akik előzetesen regisztrálnak arra.

A rendezvény színvonalát jól példázza, hogy a Magyar Biokultúra Szövetség és a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. szakmai partnerséget vállalt abban. Ennek egyik gyümölcseként, az előadók között megtalálható lesz Dr. Roszik Péter – c. egyetemi docens (Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.), de előadást tart még Dr. Bíró Krisztina, az Emberi Erőforrások Minisztérium (EMMI) Közegészségügyi – Járványügyi – Egészségügyi Igazgatási és Védelmi Osztályának vezetője is, Ő a lakosság egészségi állapotáról informál. Prof. Dr. Darvas Béla DSc – c. egyetemi tanár, a Magyar Ökotoxikológiai Társaság elnöke pedig, az előadásában az európai élelmiszerbiztonságot értékeli majd.

Az előadásokon kívül, lesznek még kerekasztal beszélgetések, szekcióülések, valamint „szakmai piactér” is.

A programok, az előadók és közreműködők teljes listáját felsorolni is nehéz lenne, így nem is tesszük. A program véglegesítése után fogunk minden információt megosztani olvasóinkkal.

A rendezvény fő témája a hazai ökológia (organikus, biológiai, bio) élelmiszerek helye és szerepe a társadalmi étkezétségben, de a rendezvény témáit tekintve kitér a táplálkozással összefüggő betegségekre, a szakma helyzetére, és kitörési pontjainak felderítésére is.

A rendezvényt programja a következő linkre kattintva elérhető: www.oldalasmagazin.hu/i-szakmai-nap-es-kezunkben-a-jovo-konferencia-a-vendeglatoipari-muzeumban

A Séfklub következő állomása a Dobos C. József iskolában lesz megrendezve, ahol az Ehető virágok című workshop kerül megrendezésre. Majd május 11-én a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari múzeumban kerül megrendezésre az Egyesület I. Szakmai napja.

A RENDEZVÉNYEN MINDENKIT ÖRÖMMEL LÁTNAK!



ZSIDÓ TOJÁS

Ez ismét egy Nagymamás vagyis egészen pontosan Nagyi unokatestvérétől származó recept. Húsvét nem múlhat el nélküle nálam, általában hétfőn reggelre készül, így a sonkázás után nincs tojásmaradék sem :)

Zsidó (van aki lengyel-) tojásként terjedt el és mondhatni ezt

is igazán sokféleképp készítik. Egy biztos, libazsír és tojás kell bele. Ezenkívül olvastam már dinsztelt hagymás verziót, libamájjal gazdagított változatot vagy kicsit szegényesebben csirkemájjal készültet is, én megmaradtam ennél az egyszerű, de szerintem nagyszerű változatnál, ahogy Margit nénitől tanultam .

Az elkészítése roppant egyszerű, apróra vágom a hagymát, belekeverem a libazsírba, a tojást belereszelem és sózom, frissen őrölt borsal megszórom. Már készen is van, egy egész rövid időre beteszem a hűtőbe, hogy az állaga krémesre szilárduljon és már tálalom is. Tálaláskor füstölt pirospaprikával megszórom és sok zöldséggel és pirítóssal vagy egyéb ropogtatni valóval kínálok.

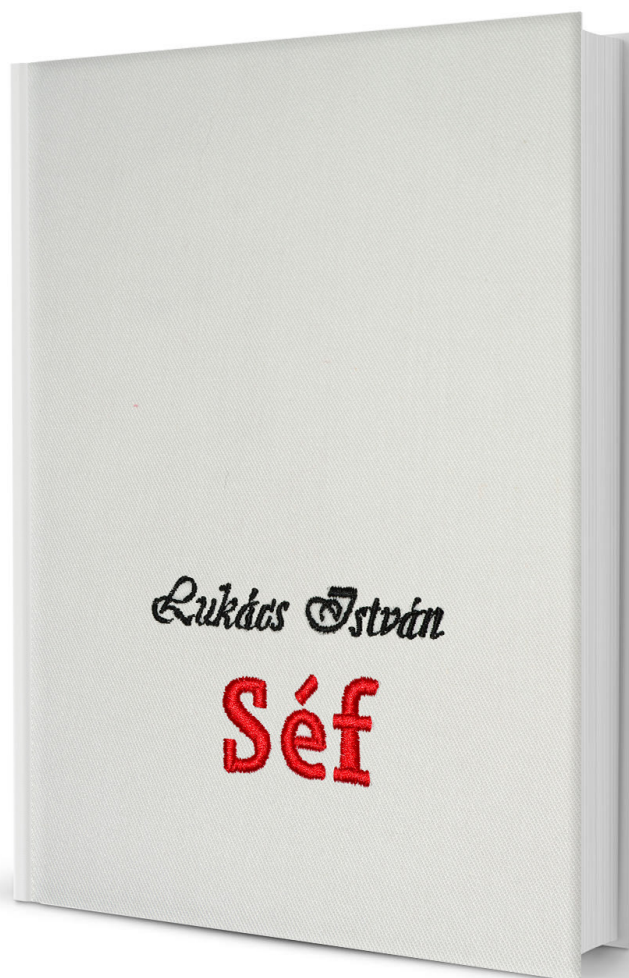
Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

2 személyre

8 db főtt tojás,
2 csokor újhagyma (ha nincs, jó a sima hagyma is két közepes fej, de készíülhet lila hagymával is),
kb 15 dkg libazsír; só,
bors és tálaláskor egy csipet pirospaprika,
én füstölt pirospaprikát használtam.

Hosszú volt az út az ötvenes évek szürkeségétől a rendszerváltás utáni évtizedek kissé eklektikus, de tagadhatatlanul érzékelhető, színes fejlődéséig. A töredékes emlékekből azonban meghúzható az ív a történelmi korszakok között. A Nagy Játzma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajszál választotta el a partvonalon túl-tól.



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

**RENDELD MEG A KÖNYVET A:
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP
CÍMEN!**

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR

JÖTTÜNK, LÁTTUNK, ETTÜNK, NEM KÉRJÜK?

A minap az online közösségi kalandozásaim során lettem figyelmes egy felettebb érdekes jelenségre. Ugyanis <már a nyitás előtt> a legjobbnak behirdetett egység oldalán azt láttam, hogy a fogyasztók értékelése 4,3-as átlagot mutat. Ez elég jónak mondható, azonban, ha megnézzük, hogy jelenleg a 267 értékelésből 1, azaz egy darab ötcsillagos értékelés van, ezzel szemben pedig húsz egycsillagos, akkor már nem olyan nagyon szép eredmény ez. Ebből az aspektusból vizsgálva, ezt hívják középszerűnek, de nem szeretném a helyet minősíteni, hiszen nem tisztem.

Azonban az egyik értékelésre adott válaszukon meglepődtem, így szól:

„Sajnáljuk, hogy minden Ön által rendelt ételben ekkorát csaldódt. Ugyanakkor köszönjük, hogy megosztotta velünk negatív kritikáját, mi ugyanis így tudunk fejlődni. A szervízdíj kapcsán: a ... elkötelezett a kollégái felé is, és szeretné, ha hosszú távon, jó hangulatban és elégedetten dolgoznának a kollégáink az éttermeinkben. Ennek a fenntartható motivációnak egyik jó eszköze, hogy az étterem lemond a saját bevételének egy részéről, jelen esetben 15%-ról és azt a dolgozók között szétosztja.

(...) Reméljük ebben is követnek majd minket sokan, és a dolgozókat így egy versenyképes és adózott tiszta jövedelemhez juttatják...”

Ez <szerintem> magyarázkodás, ami nem elegáns. Amellett pedig azért döntöttem el, hogy név nélkül, de erről a jelenségről kérdezem szakértőinket, mert néhány éve még elképzelhetetlen volt a kínált ételeket felvállalni.

Elhangzott olyan is, hogy „adja vissza a szakmunkás bizonyítványát az, aki paníroz”.

Az üzletre és az értékelésekre visszatérve, azok között megtalálható olyan, hogy „a kínált ételek minősége botrányos”, „az adagok kicsik”. Megtalálható jelző a „mócsing”, az „olajban tocsogó”, de van, aki azt kérdezi, hogy „a Séf adja ehhez a nevét?” Van, aki így kommentálta: „A baj az, hogy gasztronómiai nulla, amit kapsz! Szégyen a séfre!” Ezzel szemben persze sokan vannak, akik hármásra, négyesre értékelték a helyet. Viszont többen vannak, akik a 15% szervízdíjat sérelmezik, hiszen az „valódi, pofátlanság”. Megjegyzik: „Szervízdíj, amikor a vendég szolgálja fel magának az ételét. Felszolgálat: -nincs, mivel fast food jelleg.”

Az admin mindenkinek válaszol, és szinte mindenkitől elnézést kér, akik jogosan értékelték visszafogottan. Ez az admin részéről abszolút pozitív. Bár megjegyzem, ilyen értékelésért (ráadásul ilyen mennyiségben) a kereskedelmi vendéglátást űző egységekben sok helyen már fejek hullanának.

Ezzel kapcsolatban arra vagyok kíváncsi, hogy mi a véleményük a gasztroforradalmi fordulatot alkalmazó, hagyományos ételekhez visszakanyarodó és kínáló helyekről, valamint mit szólnak, a szervízdíj eljut a megfelelő helyre? Erről kérdeztük Öket:

Mi a véleményetek a nagy reklámot kapó, újonnan nyílt helyekről, valamint mit szóltok az alkalmazott 15%-os szervízdíjhoz?





Kiss Krisztián

Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképzés a hazai termékek piacának javításában.

Hagyományos ételek... Még mindig csak azt tudom mondani, hogy rántott húsert Anyukámhoz megyek, ha pedig élne Nagymamám, akkor hozzá. Sokan ott hibázzák el tudat alatt, hogy ha már sajnos nem él a Nagymamájuk, akkor azt az élményt ne is várják el máshol. Szépen csendben kegyelettel és tisztelettel

őrizzék meg emlékét és felejtse el, hogy olyat ehet bárhol. Vagy egy másik apróság... Csúcsgasztronómiában igen jártas chef-ek, vajon miért akarnak pénzt keresni hagyományos ételekkel? Nagy elvárást kapó helyekkel azért nehéz, mert nagy a reklám, nagy a hírverés. Így a betérő vendégnek is nagy elvárásai lesznek. Ha kissé szolidabban indult volna, lehet a megítélés is humánusabb volna...

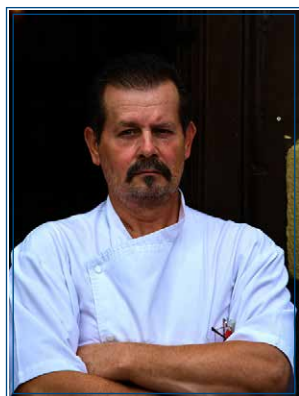
Az alkalmazott szervízdíj... (itt mindjárt nevető görcsöt kapok...) Senki ne álltassa magát. Az ilyen eszköz alkalmazása 100-ból, vajon hány százalékban éri el a célját??? Ugyan már. Hány olyan munkahellyel találkoztunk életünkben, ahol fizetésnél megmondják pontosan, hogy mennyi ez az összeg???

Mivel az alkalmazott ezt nem tudja nyomon követni, ezért csak lutri számára, mellyel csak hitegetni lehet. Személy szerint nem hiszek az ilyen fizetés eszközökben, sem a százalékban.

**CSATLAKOZZ
TE IS**

**a vendéglátós munkák
Szakácsok, Séfek facebook
csoporthoz!**

www.vendeglatosmunkak.hu



Gyetvai György

A Levendula étterem konyhafőnöke. Fontos számára a hagyomány, de úgy gondolja, hogy tudni kell megújulni, azaz haladni kell a korral.

Sokat beszélünk már a hagyományos ételeket kínáló helyekről. Véleményem szerint itt lép a képbe az értékesítés, vagyis a felszolgáló. Ha felkelti a vendég érdeklődését, hogy az adott étel tálalása, egy kicsit modernebb, de az íz világ ugyanaz, mint amit megszokott, a vendég biztos, hogy pozitívan fog hozzá, a többi a szakács felelősége. Ezek után lép a képbe, a 15% os szervízdíj, már ahol bevezették. Beszélgetéseim során sokszor hallom, hogy a legelégedettebb vendég a legrosszabb „jattoló”. A szervízdíj általános bevezetése, nem lenne rossz dolog, de szerintem csak egy része kerülne szétosztásra.



Simon Gábor

Gyakorló szakács. Tapasztalatait több évnnyi külföldi munkával szerezte. Elsődleges számára a szakma szeretete. A hagyományosnak mondható ételek, új technológiákkal való párosítását, modernizálását kedveli.

Hogy mi is az értékelés előnye és hátránya? Nos! Amíg azonos érdekkörből csúcsra értéklik egymás éttermét, bizonyos esetekben, addig másokat megfullaszt a valóság rideg világa! Hiszen értékelésnél sok szempont együtthatója adja meg az „áhitott” pozitív képet. Sajnálatos módon a szervízdíj kevesen helyet kap az étlap terjedelmében. Tehát a vendég csak a végén szembesül a forintosított értékével, amikor már fizetne! Nem feltétlen ez a jó út, hogy szétosztható alapot képezzünk a dolgozók részére. A másik ki szavatolja, hogy valóban a staff kapja meg a különbözetet. Így tehát a vendég mindenképp becsapva érezheti magát!



Péntek Tamás

Gyakorló szakács. Több budapesti étterem konyhafőnökeként tevékenykedett, többek között a Gellért Hotel konyhafőnöke is volt. Tiszteli a hagyományokat, és szereti az újat.

A puding próbája az evés! A személyes látogatás a mérvadó, a többi csak szóbeszéd és egyéni kritika. A reklámok rengeteg manipulációtól is bűzlenek, de van, aki így is megeszti. Aki nem hiszi, járjon utána! A szervízdíj után ne várjunk jattot!



Danyi Gábor

Gyakorló szakács. Dolgozott a közétkeztetésben és a kereskedelmi vendéglátásban is. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.

Ahogy az ételeket az étterem stílusához igazítjuk, úgy kell kiválasztanunk az étteremhez a megfelelő marketinget. A világ tele van reklámokkal, a reklámok tele vannak ígéretekkel örök élet-ről és szupergigamega élményekről, szolgáltatásokról szólnak. Én - a legkisebb szakács az óriások között- úgy gondolom, hogy az ilyen beharangozásokat is helyükön kell kezelni, a „hagyományos” szónak is meg van a varázsa, ahogy az ilyen ételeknek is megvan a gazdája,

néha a kevesebb több.

Szervízdíj? Jatt?

Ez a téma maga gordiuszi csomó egy hurrikán közepén a Bermuda háromszögben.

Ez egy négyszemélyes fegyverpárbaj, amin részt vesz a vendég, az alkalmazott, a munkáltató, és az adóhatóság.



Szappanyos Viktor

Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az életrajzi összefoglaló híve.

Sokszor a facebook értékelés teljesen inkorrekt, mert vagy rossz napja volt az értékelőnek és kitölti valaki a dühét (bolhából elefánt), vagy megrendelt negatív komment a konkurenciától, esetleg a tulaj megkéri az ismerősöket, barátokat, hogy dobjanak már egy 5*-os értékelést, tehát ezek alapján mondjuk nehéz lenne kiválasztani egy éttermet, ha

számunkra ismeretlen a hely és odamennénk kipróbálni. A szervízdíj sajnos sokszor a tulajdonos zsebében landol, ha esetleg azon felül mégis van borraivaló, akkor azt lehet elosztani, de az inkább fröccsre való lesz. Magyarországon nagyon kevés helyen osztódik a szervízdíj és a borraivaló, a pálya és konyha között, mert eleve kevesebb fizetéssel vesznek fel felszolgálót, mint szakácsot. Viszont aránytalanul is el tudnak térni a dolgok és nehéz igazságot tenni. A szervízdíjjal tényleg akkor van a legnagyobb baj, ha nem oda megy, ahova kéne és azon felül már ritka a borraivaló. Itt jön képbe, hogy a vendég kifizeti, de a dolgozó már nem kapja meg általában ezért mindenkinek fájó pont ez a rendszer. Valóban a szervízdíj lenne hivatott <a meg nem adott borraivalóért cserében> a fizetést kiegészíteni, de itthon ez még furcsa, mert sokan egy kierőszakolt borraivalónak tartják. Ezután már többre nem is számíthatunk.

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



Rácz Túrkevei Lajos

Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétfévente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az RTL klub főzőműsorából is.

Járt utat, járatlanért ne cseréld fel! Tartja egy régi közmondás. De kel-
lenek a változások, hogy tudjon az élet megújulni. Semmi másba nem
kell belegondolni csak az évszakok váltakozását. Mindig van valami új,
ami megváltoztatja a jelenünket, és a jövőnket! Jó, ha az ételeket újra
gondoljuk, de maradjunk a klasszikus ízeknél! Mert az már jó, kipróbált,
bevált! Az utóbbi jó néhány évben sok jó dolgot sikeresen átvettünk, de

volt, ami jobb, ha elkerülte volna nagyon messzire kis hazánkat!

Nem tudom, hogy ez a szerviz díj, eljut-e a megfelelő helyre? Ki kapja, egy egyén vagy szét-
osztják a dolgozók közt?

Sajnos ezt most nem lehet meg jósolni, nem ismeretes a végkimenetel!



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU



1276



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!

Vendéglátósok figyelem, jogszabályváltozás!

Szakácsok, séfek, cégvezetők, tulajdonosok, befektetők, cukrászok és a többiek, mind-mind idefigyeljete!

Nyakunkon az új szabály, ugyanis jelenleg hazánkban is alkalmazni kell a rendelet előírásait, amely nem más, mint a fogyasztók tájékoztatására vonatkozó 36/2014. (XII.17.) FM rendelet. (Információink szerint ez 2017. április 1-től hatályos) Mely rendelet megfelel a 1169/2011/EU számú rendkívül szigorú uniós szabályozásnak, ez pedig az eddigi legmagasabb szintre helyezi a fogyasztók tájékoztatását. A rendelet alkalmazásai jelentős változást hoznak a mai szabályokhoz képest. A hazai vállalkozások új feladatok előtt állnak, ezért ideje felkészülni ezekre! Nyugalom segítünk!

A NÉBIH által összehívott GHP (Jó higiéniai gyakorlat) munkacsoport azt a célt tűzte zászlójára, hogy frissíti a néhány éve kidolgozott és a vendéglátósok köreiben csak „kapcsos könyvként” ismert anyagot. (ez ingyenesen letölthető a weboldalunkról: <http://oldalasmagazin.hu/letoltesek/>) Ezt a munkát a jogszabályok változása ihlette.

Az európai rendeletet 2011-től kötelezően alkalmazni kell egész Európában. Így a hazai vállalatoknak is megfelelő módon alkalmazniuk kell a fogyasztók tájékoztatására vonatkozó előírásokat. Na, de akkor lássuk mi is ez?



A jelölés kötelező elemei

Az eredeti jogszabály szövege szerint a fogyasztókat tájékoztatása miatt a következők szerinti jelölést kellett volna a csomagoláson alkalmazni. Tehát fel kellett volna tüntetni:

*a vendéglátó termék neve,
nevéhez kapcsolódóan az „édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” vagy „cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” megnevezést, amennyiben a termék édesítőszerrel (édesítőszereket) tartalmaz,
összetevők felsorolása,
a termékben jelen lévő allergiát vagy intoleranciát okozó összetevő,
nettó mennyiség,
minőség megőrzési/fogyaszthatósági idő,
különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek,
a terméket forgalomba hozó vállalkozás neve és címe,
felhasználási útmutató, amennyiben szükséges
amennyiben a termék az alábbi élelmiszer-színezékek közül valamelyiket tartalmazza,*

a következő kiegészítő felirat: „a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat” [(Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122) (), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102) (*), Neukockin (E 124)]*



A tájékoztatás lehet:

*szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket),
étlapon,
tájékoztató feliraton, táblán,
ételhez mellékelt kísérodokumentumon,
reklámanyagon, megrendelőlapon, stb.,
élelmiszer csomagolásán.*

Vajon ez életszerű?

Nem! Ez gyakorlatilag azt jelentette volna, hogy minden egyes dobozon, ami pizzériákból, vagy melegkonyhás helyekről kiszállításra kerül, azon fel kellett volna tüntetni az összetevőket, az allergéneket, és minden olyat, amit az iménti sorokban feltüntettünk. Mindet, egyesével!

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete volt az a szakmai szervezet, aki felhívta a figyelmét a munkacsoportnak és az azt vezető Zoltai Annának, hogy ez a gyakorlatban egész biztosan nem kivitelezhető. Gondoljunk csak bele, a pizzériák helyzetébe, akik óránként akár 50-100 pizzát is kiküldenek a megrendelőkhöz, oda program híján bizonyára gyors és gépirók hadát lehetett volna bevetni, de még lehet az is kevés lenne.

Zoltai Anna ezt az álláspontot szerencsére megértéssel fogadta és megkérte az Egyesület vezetőjét, hogy járjon utána, hányféle módja van a házhozszállításnak, és miként lehet a fogyasztók tájékoztatására vonatkozó rendeletet a gyakorlatban is kivitelezni.

A közvélemény-kutatás

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete utánajárt, hogy a vendéglátósok mit szólnak az újabb kötelezettséghez. Íme, a begyűjtött válaszok, amiket továbbított a NÉBIH szakembereihez:

„Nagyon nagy az elutasítás ezzel kapcsolatban. A legtöbben azt mondják, hogy kivitelezhetetlen, amit a NÉBIH szeretne. Úgy érzik, hogy nem gyakorlati emberek hozzák létre ezt a módosítást, illetve a jogszabály nem veszi figyelembe a gyakorlatot. Nem tudott egyik vállalkozó sem olyan ötletet mondani, amivel megvalósítható lenne a gyakorlatban ez az új szabályozás. Volt olyan, aki azt mondta, hogy egy kisebbség

miatt (ételallergiások) büntetni a vállalkozókat nem korrekt. Felmerült, hogy szervezzen a NÉBIH oktatásokat, kerekasztal beszélgetéseket. Az is elhangzott véleményként, hogy nemzetközi környezetre hivatkozni nem kifizetődő. Sehol nincsen ilyen szigorú előírás a vendéglátósokkal szemben.

Tapasztalva ezeket egészen biztos, hogy nagy lesz a zúgolódás, ha ez a tervezet bevezetésre kerül. Mindenki a kiskapukat fogja keresni.”

Ezeket a válaszokat a Séfklub, a javaslatával együtt eljuttatta a NÉBIH munkacsoportjának vezetőjéhez, Zoltai Annához, aki konstruktívan állt a kérdéshez és jelezte ismeri a vendéglátósok véleményét. Az egyesületi javaslatról pedig azt mondta:

„EZ A JÓ IRÁNY”

A Séfklub javaslata a fogyasztók tájékoztatására

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének vezetése, a megkérdezett közel 70 üzlet véleménye alapján azt a javaslatot tette, hogy a jogszabály módosítás lehetőségének hiányában, lehessen a weboldalon, szóban, vagy kinyomtatott szórólapon tájékoztatni a fogyasztót. Hagyatkozva ezzel a fogyasztó tudatosságára is.

A gyakorlatban ez például a pizzériákra és házhozszállítással foglalkozó üzletekre levetítve azt jelenti, hogy elegendő a weboldalon készíteni a fogyasztó tájékoztatására egy menüpontot, ahol a fenti lista szerint fel kell tüntetni a kínált ételek összetevőit, az allergéneket, stb...

Ha a jogszabályt módosítják, és ezt megteesszük, akkor vélhetően nem kell majd külön-külön minden egyes dobozra rákөрmölni a fenti adatokat.

A fogyasztóhoz eljuttatva azonban kötelezően el kell helyezni az információt, hogy

ezt a tájékoztatást hol, vagy kitől keresse. Például vélhetőleg elfogadott lesz a következő mondat feltüntetése a csomagoláson, blokkon, vagy akár a szórólapon:

“A termék összetevőiről, allergénekről, leírásáról és annak fogyaszthatóságáról telefonon, weboldalunkon, vagy kollégáinktól informálódhatnak”.

Van ám még más is

A szabályozás szerint a termék fogyaszthatóságának, vagy minőségmegőrzésének feltüntetését is előírják. Tehát, erről is tájékoztatni kell a fogyasztót.

Azonban a Séfklub javaslata szerint a fogyaszthatóság feltüntetésének megfelelő formája az is, ha a megrendeléstől, vagy a kézhezvételtől számított időt határoznak meg, amit a blokkal igazolnak. Például:

“Fogyasztható, a kézhezvételtől számított xxx időn belül!”

Mi vonatkozik az éttermi vendéglátásra?

A kiszállítós helyekhez hasonlóan vélhetően a tájékoztatásra szolgáló brossurát jól látható helyen kell majd elhelyezni, de itt megfelelő az is, ha az alkalmazottak megfelelő tájékoztatást adnak a vendégeiknek.

Összegzés

A szabályozás így már a vendéglátósok esetében nem lesz betarthatatlan, még, ha először ijesztőnek is tűnik. Ehhez azonban kellett a NÉBIH rugalmassága, Zoltai Anna nyitottsága, és az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének munkája. Szerencsére ez most jól működött és jött ki...

A cukrászok, és a közétkeztetők hasonló jelölésre kényszerülnek, azonban az már egy másik történet lesz...

AI

A cikk az Oldalas magazin online oldalán jelent meg 2017. 04. 11.-én



Támogasd filozófiánkat, hitelességünket vásárlásoddal!

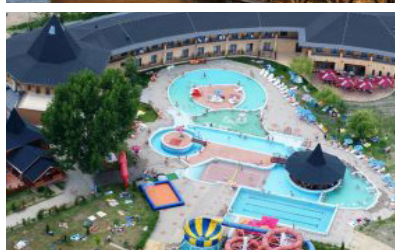
A hőérzékelős bögre megvásárlásával segítheted az önkéntesen végzett munkánkat, amiért megajándékozunk egy hőérzékelős bögrével, melyet akár saját képpel, logóval is kérhetsz!

Erről a weboldalunkon található shop-ban találsz még több információt, ahol más egyéb termékek közül is válogathatsz!

www.oldalasmagazin.hu/shop



RÁCKEVE



Utazz Réckevére, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a Csepel szigetre, nézd meg a fürdőt, és a ráckevei piacot se hagyd ki.

A település Budapesttől mintegy 50 km-re délre fekszik, a fővárossal a H6-os HÉV köti össze. Ráckevén van a Duna-ág legdélebbi, gépjárművel is igénybe vehető hídja, az 1896-ban épült Árpád híd.

Ráckeve területe már a rézkorban lakott volt. A honfoglalás után az egész Csepel-sziget, így Ráckeve területe is a fejedelmi törzs szálláshelye volt. Az Árpádok alatt itt állt Ábrahámtelke község és egy, a 12. században épült kolostor, első írásos említése 1212.

A 15. század közepén, 1440-ben a török elől menekülő szerb lakosság telepedett le, akik ekkor kezdték először Kiskevének (Kiskeue írásmóddal), majd később Ráckevének nevezni. Keve volt ugyanis az a város az Al-Duna mentén, ahonnan elmenekültek. (A szerbeket pedig akkoriban rácoknak nevezték.)

A 15. században fontos hely lett királyi kiváltságok adományozása folytán. A 16. században török uralom alá került. Szegedi Kis István prédikátor fellépésével kezdődött a reformáció térhódítása a városban, később a humanista reformáció fontos központja lett.

A török háborúk idején a várost feldúlták, lakói elmenekültek. A török kiűzése után a győztes hadvezér Savoyai Jenő kapta jutalmul az egész Csepel-szigetet. A városba német telepések érkeztek. Ettől kezdve a város lakosságát három nemzetiség alkotja. 1848 májusában hatszázán álltak nemzetőrnek. A 19. század végén járási székhely lett. Ekkor építették az addigi fahíd helyett vasból az állandó hidat. A millennium alkalmából építették meg a városházát a lebontott régi helyére. A szovjet csapatok 1944. november 22-én szállták meg a várost. 1975-ben adták át a meleg vizű termál strandot. A szocialista időkben járási székhely volt, városi rangját 1989-ben kapta vissza.

- Wikipédia -

Tippek...

HC

Ráckeve / Szigetszentmiklós

2 felnőtt / 2 nap / 1 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás a Duna Relax & Event Hotelben	15% HC	3.250 Ft
Kajakbérlés	30% HC	1.500 Ft
Ráckevei Hajómalom megtekintése	10% HC	100 Ft
Vacsora a Savoyai Kastély Étteremben	10% HC	700 Ft
Csepel Autógyár Gyártmányúzeum megtekintése	ajándék HC	
Édes élmények a szigetszentmiklói Páratlan Cukrárszűzében	10% HC	300 Ft

Bármely HungaryCard kártyával megtakarítható összeg:

5.850 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

HungaryCard csomagokkal



ZIMEK



Szőlő Kései meggy pálinka



Finomra hangolt keveréke ez a párlat a szőlő lágyabb és a meggy karakteresebb jegyeinek, amelyek így alkotnak harmóniát.

www.zimekpalinka.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTURÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TE IS!



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, együttműködést kötött a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-vel; és a Magyar Biokultúra Szövetséggel.

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, megállapodást kötött az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületével, hogy az elkövetkezendő rendezvényekről az Oldalas magazin tudósít, valamint megkezdik egy nagyszabású közös projekt kidolgozását.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

A SZAKMA, A TARTALOMTÓL SZAKMA

Manapság, aki kinyitja a szemét, és körülnéz, az láthatja, bizony vannak iránymutató szakemberek és vannak az ő másolói. Ezzel egyébként semmi baj nem lenne, azonban a másolt téma jelentősége szokott elveszni, azaz garantáltan romlik annak minősége, mint egyébként a másolásnál mindig számolni kell ezzel. Ennek oka is egyszerű, mégpedig, hogy sosem az ötletgazda fejével gondolkodnak. Egyszerűen más érdekli őket, általában a téma eladhatósága, vagy az azzal begyűjthetett elismerés. Igen ám, de ennek jelentősége nem ebben kellene, hogy kimerüljön.

Ez sajnos torzítja a szakma működését, valamint előítéleteket szül, ami általában a jó szándékú kezdeményezéseket sembesíti az okozattal, az általános bizalmatlansággal. Szerintem, ha kicsit körbe-

nézünk, egyértelműen látszanak ezek a hamisságok.

De akkor mit tehetünk? Talán egy sokkal szebb jövőt építhetünk, amennyiben a rendszerből kiszűrjük azokat, akik önálló ötlet híján képtelenek a szakma érdekében gondolkodni és mások ötletei ellopásából élnek, egyúttal kizárólag saját maguk boldogulása az első. Őket ki kell szűrnie a rendszernek, mert minimálisan ugyan tevékenykednek, de sokkal jobb lenne, ha az ötletgazdák és nem utolsó sorban szakmai emberek dolgoznának a szakma jövőjéért!

Mivel a szakma nem a hangzatos szavaktól, mondatoktól válik azzá, ezért szerintem előrébb lehetnénk, ha szakemberek gondolkodnának a szakmánkért!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

AZ ÍZLELÉS VILÁGA



A táplálkozás, az ízek érzékelése, az ehhez kötődő élmények világa nagyon bonyolult. A táplálkozás érzelmi, lelki szükséglet is, aminek beteljesülése az érzelmi állapotra is visszahat. Evés közben, ha megadjuk annak módját, komótoságát is, lecsillapodik agyunk zaklatottsága, szó szerint kikapcsolódunk. Ebben a kisimult állapotban fogékonyra válunk más élmények befogadására is. A művészet, a barátság, a társas élmények nem véletlenül fonódnak össze az étkezés, a gasztronómia világával.

Az ízek megélését, az ízlelés élményére való képességet fej-

leszteni lehet. Az íz(le)lés tanulható és tanítható.

A Slow Food mozgalom egyik feladata az íz-nevelés, amelyet a gyermek (iskolai) programoktól kezdve, a közös vacsorákon, kóstolókon át az érzékszervi laboratóriumokig, „íz-műhelyekig”, a gasztronómiai és táplálkozás-élettani kutatásokig bezárólag számos módon - intézmények, rendezvények, események átgondolt rendszerén keresztül - valósít meg.

-Rendekné Olgá-
Slow-food Hungary

RIGMUSOK:

Találós kérdések:

*”Vigyázz rá., mert nagyon ravasz,
s hamar becsap- ő a....
/tavasz/”*

Mi az?

*Tavasszal tér vissza,
ereszünk lakója,
fészket igazítja.
/fecske/*

-

*Tó vizében lépeget,
békák veszedelme,
békát fog és messze néz
fél lábon merengve.
/gólya/*

-

*Háló nélkül halászik,
kéményeken tanyázik,
elköltözik, ha fázik.
/gólya/*

-

*Nem szállok el Afrikába,
télen itthon telelek.
Tavasszal a napsugárnak
”nyitnikék”-kel felelek.
/cinke/*

-

*A hóvirág után nyílok,
kék, picike, illatos vagyok.
/ibolya/*

-

*Ha bántják: szuszog,
ha nem bántják: kocog!
/sündisznó/*



Nemzeti Egység Klaszter

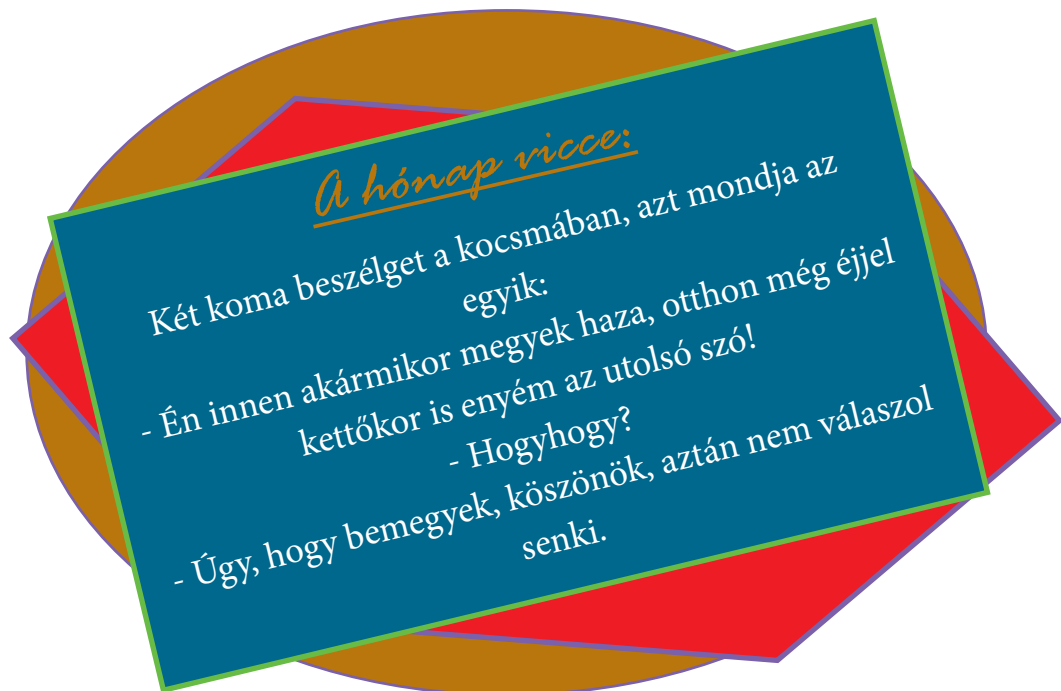
Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Ki az abszolút alacsony?
- ???
- Aki székre áll, hogy elérje a saját fejét.

- Mi az afgán futóbajnok neve?
- ???
- Dzsál-a-lábad...

- A pulyka melyik oldalán található több toll?
- ???
- A külsején...



Állásinterjú a főnök a jelentkezőhöz:

- Elég magas fizetést kér, ahhoz képest, hogy nincs semmi szakmai gyakorlata.
- Azért, uram, mert sokkal nehezebb úgy elvégezni a munkát, ha nem tudom, mit kell csinálni.

-- Mit lehet leszedni a pucér titkárnőről?

- ???
- A főnökét.

Vannak emberek, akik nem tudnak parancsolni maguknak.
Én tudok... csak nem fogadok szót!

- Na, hogy megy a lányodnak az autóvezetés?
- Mint a villám!
- Olyan gyorsan?
- Á! Hol egy fába, hol egy oszlopba csapódik.

- Hogy hívják a külföldi birkapásztort?
- ???
- Német juhász.

Egy részeg filozófál a kocsmában:

- Pontosan emlékszem arra, hogy mikor nősültem. Arra is kiválóan emlékszem, hol nősültem meg. Arra a dologra viszont egyáltalán nem emlékszem, miért is nősültem meg?

Beteg a székely tehene. Megkérdezi a szomszédját, hátha tud segíteni.

- Mit adott maga a tehenének, amikor az beteg volt?
- Hát terpentint.

Másnap megint találkoznak. Mondja az első székely:

- Szomszéd, megdöglött a tehenem a terpentintől.
- Az enyém is.

Csanádi

Irsai Olivér

2016



A fagy által hozamkorlátozott, fűszeres, muskotályos, csemegeeszőlős zamatú, könnyű bor. Acéltartály, kortárs felfogás, könnyű, vidám karakter.

www.csanadipincszet.hu

ELKÖTELEZETEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TŐL!

Év Fagylaltja verseny 2017.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén is meghirdette az Év fagylaltja, 2017-es versenyét. A 2017-es „Év Fagylaltja” versenyt a szegedi Virág Cukrászdában tartják, 2017. május 29-én, hétfőn.

A kiírás az előző évekhez képest jelentősen változott.

A legjelentősebb változtatás, hogy idén nincs kötelező íz, minden versenyző maximum két szabadon választott fagylalttal nevezhet. További változás, hogy a cukrászdák/fagylaltozók versenyében megszűnik a külön „A” és „B” kategória.

A tejes fagylaltoknál fagylalt bázisok használata engedélyezett, de minden fagylaltot csak saját készítésű, természetes összetevőkből készült öntettel, variegatóval, pasztával lehet ízesíteni a cukrászdák/fagylaltozók kategóriájában.

A fagylaltokhoz növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék, aroma, mesterséges színezék nem használható fel, és az értékelésnél a zsűri figyelembe veszi a fagylaltok hagyományos alap és járulékos anyagokból történő elkészítését.

Mentes kategóriában továbbra is egy versenyben indulnak a cukrászdák/fagylaltozók és az alapanyag gyártók/forgalmazók. Mindenkit biztatunk a nevezésre, az „Év Fagylaltja” vándorkupa elnyerése nagy szakmai presztízst jelent, valamint az országos médiaérdeklődésnek köszönhetően a díjnyertes cukrászdák forgalom növekedésre is számíthatnak. A jelentkezési lapok az ipartestület honlapjáról is letölthetők: www.cukraszat.net

* Hirdessen Ön is az Oldalásban! *
marketing@oldalasmagazin.hu

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 06. 01.
LAPZÁRTA: 2017. 05. 15.

Csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

MEGTEKINTENÉ AZ OLDALAS
MAGAZIN KORÁBBI SZÁMAIT?
EHHEZ NEM KELL MÁST TEN-
NIE,
MINT MEGLÁTOGNI
HONLAPUNKAT, AHOL BÖN-
GÉSZHET
AZ EDDIG MEGJELENT LAPJA-
INK
KÖZÜL.
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU

TAVASZUTÓ – ÍGÉRET HAVA

MÁJUS 1.
A MUNKA ÜNNEPE – A MUNKAVÁLLALÓK SZOLIDARITÁSI NAPJA

MÁJUS 2.
A MAGYAR SPORT NAPJA

MÁJUS 3.
A NEMZETKÖZI SAJTÓSZABADSÁG NAPJA

MÁJUS 9.
A II. VILÁGHÁBORÚ BEFEJEZŐDÉSÉNEK NAPJA EURÓPÁBAN

MÁJUS 10.
A MENTŐK NAPJA MAGYARORSZÁGON

MÁJUS 12.
AZ ÁPOLÓNŐK NEMZETKÖZI NAPJA

MÁJUS 24.
AZ EURÓPAI NEMZETI PARKOK NAPJA

Havi szállóige:

„A hazug embert felháborítja mások őszintesége.”

(Kopátsy Sándor)

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.



Az Oldalas magazin, stratégiai, és szakmai partnerei:



Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin | www.fb.com/oldalasmagazin

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen
túl megjelenő digitális változatát, az
Országos Széchényi Könyvtárban
megőrzik.

UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 50%–33% vasúti kedvezmény
- 1500 forint kedvezmény a heti vagy a havi D1 autópálya e-matrica árából
- 50% kedvezmény a Volánbusz járatain
- 50–100% kedvezmény öt nagyváros helyi járataira
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–100% kedvezmény rendezvényeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban
- 20–50% kedvezmény kalandparkokban
- 20% kedvezmény dunai hajózásra
- 20–50% kedvezmény a Balatonon a menetrend szerinti járatokon
- 50% kedvezmény a Széchenyi-hegyi Gyermekvasút járatain
- 50% kedvezmény a Művészetek Völgye fesztivál napijegy árából



KEDV
EZMÉ
NYEK



Ha még többre kíváncsi: www.hungarycard.hu

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

www.hungarycard.hu