

„... és minden a helyére kerül!”



# LDALAS

*magazin*

EPRES SPÁRGASALÁTA

MINDENKI KOLLÉGA?

SÉFEK A SOUS VIDE-RÓL

A SZAKMA METSZETE

A BURGONY 50 ARCA

**T**óth Gábor  
„...a mestertanár...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

06

# FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

[www.oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu) | [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu)

# A tartalomból:

5.  
oldal

## Chef a családban

Aszalt szilvával töltött pulykamell

18.  
oldal

## Objektiv

Interjú Tóth Gáborral a Budapesti Gazdasági Egyetem oktatójával, és a VSZOE alelnökével.

38.  
oldal

## SÉFKLUB

Aburgony 50 arca

46.  
oldal

## Vélemény

Mindenki kolléga?

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Gasztronauta-séfkék a Sous Vide-ről: riportalanyunk Bujdosó István a Noszvajai Rozmaring Vendéglő tulajdonosa és Drabos László Chef

33.  
oldal



Szervizdíj, vagy sem? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

47.  
oldal

## Minek az új?

A bio termékek világa

+1  
oldal



Játsz velünk, az értékes nyereményért! mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

Nagy sokára, de talán úgy néz ki, hogy az idei évben sem marad el a nyár. Hamarosan megnyitottak a strandok, a fürdők és megkezdődik a turista-szezon, amely újabb terhet ró a vendéglátós szektor vállára, hiszen vélhetően a munkaerőgondokat tovább nehezíti majd. Azonban mindenkinek azt javaslom, hogy valamelyest kapcsoljon ki és hagyjon időt a pihenésre is, de persze ne felejtse el az Oldalás magazint sem követni!

Asztalos István  
Főszerkesztő



Impresszum:

**HU ISSN 2062-9826**

Az Oldalás 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 Erzsébet; Csídei Tamás; Berecz Edgár;  
Stiller Tamás; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalás magazin,  
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

Légy részese és használd ki a lehetőséget, küldj Te is kérdést a „Nagylátószög” című rovatunkba, 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
  - féléárú 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](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR OKOSTELEFONON IS!

# Játék

# NYERD MEG



Színházi jegyvásárláshoz érvényesíthető-e a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,  
az [info@oldalasmagazin.hu](mailto: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

### ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT PULYKAMELL

Az a bizonyos legendás aszalt szilvával töltött pulykamell! Szinte minden étlapon ott van! Hol pépesre, hol darabosan, hol alkoholos raguban

#### **Hozzávalók:**

4 személyre

0,5 kg pulykamell

10 dkg darabolt  
aszalt szilva

10 dkg darabolt

szárított paradicsom

5 dkg darabolt zöld  
olajbogyó

1 gerezd zúzott  
fokhagyma

4-5 szelet fekete-erdei  
sonka

Paradicsom, padlizsán,  
újhagyma, parmezán,  
oregano

szerepel az aszalt szilva a pulykával. Úgy éreztem tennem kell valamit! Keveset beszélek róla pedig egyre fontosabb, hogy főzés közben eluralkodjon rajtam az eufória. Na ez elég furán hangzik! Pedig létezik egy állapot, amikor főzök, hogy annyira érzem a hozzávalókat, és tudom amit most csinálok az mennyei lesz.

Az aszalványokat, a bogyót és a fokhagymát kutterben összedaráljuk. Minimális olajat teszünk hozzá, hogy krémes legyen. A pulykamellbe üreget vágunk egy hosszú pengéjű késsel. Mint ha zsákot csinálnánk a tölteléknek, amit teljes egészében bele is töltünk. Tűzálló táltra tesszük, és lefedjük a sonkával. A zöldséget köré rendezzük és meglocsoljuk a szárított paradicsom olajával. 200 °C-on 40 percig sütjük. Amikor kész a zöldségeket parmezánal szórjuk meg. Kéz meleg állapotban szeleteljük.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A RECEPT STILLER TAMÁS TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A [WWW.SCHEF.HU](http://WWW.SCHEF.HU) HONLAPON IS.

## Gasztronauta:

### Gasztronauta-séfek a Sous Vide-ról: Bujdosó István és Drahos László

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

BUJDOSÓ ISTVÁN A NOSZVAJI ROZMARING VENDÉGLŐ TULAJDONOSA ÉS DRAHOS LÁSZLÓ CHEF VOLT A VENDÉGÜNK

● ISTVÁN, LACI KÖSZÖNÖM, HOGY ELFOGADTÁTK A FELKÉRÉST A BESZÉLGETÉSRE. ELŐSZÖR IS ISTVÁN, ZAKLATNÁLAK A PÁLYAFUTÁSODDAL, FELVÁZOLNÁD A FŐBB ÁLLOMÁSÁIDAT? VANNAK OLYANOK, AKINEK SOKAT KÖSZÖNHETSZ?

Bujdosó István: Szolnokon kezdtem a tanulóévekkel a szakmát a HEMO-ban, itt a Zoboki Zoltán, Törjék Attila, Danyi Imre hármas volt szakmailag és emberileg a meghatározó, utóbbit a mai napig barátomnak tudhatom.

## VERHETETLEN SOUS-VIDE CSOMAGOK A SOUS VIDE CHEFTŐL, SZEZONÁLIS RECEPTEKKEL

**"START" CSOMAG 270.000-Ft HELYETT 240.000-Ft+ÁFA**

SOUS-VIDE CHEF 1 RÖNER

27 LITERES HŐSZIGETELT KÁD FEDŐVEL, FEJKIVÁGÁSSAL

ROZSDAMENTES, PROFESSZIONÁLIS KÜLSŐ VÁKUUMOZÓGÉP 330MM

LÉGCSATORNÁS, BORDÁZOTT VÁKUUMTASAK 200 DB

**"BISTRO" CSOMAG 520.000-Ft HELYETT 490.000-Ft+ÁFA**

SOUS-VIDE CHEF 1 RÖNER

27 LITERES HŐSZIGETELT KÁD FEDŐVEL, FEJKIVÁGÁSSAL

SOUS-VIDE CHEF 260 MM-ES BELSŐ KAMRÁS VÁKUUMOZÓGÉP

1000 DB ADAGOS VÁKUUMTASAK



**SOUS VIDE CHEF**

FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK

www.sousvidechef.hu  
info@sousvidechef.hu  
+36 30 557 4470



AZ OLDALAS MAGAZIN OLVASÓINAK

5% KEDVEZMÉNY

KUPONKÓD: OLDALAS MAGAZIN





**1138 BUDAPEST,  
TOMORI KÖZ 14.  
+36 1 400 8696**

**SZAKÁCSKABÁTOK!  
SZÉLES VÁLASZTÉKA!**

HOSSZÚ-, RÖVID UJJÚ, FEHÉR, FEKETE, SZÍNES, MINTÁS, LÁNGÁLLÓ...

**NYERJ SZAKÁCSKABÁTOT!**

**A CHEFS.HU SZAKÁCSKÉSEKET IS ÁRUSÍT?**

**A: IGEN**

**B: NEM**

Megfejtéseiteket az [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu) e-mail címre küldjétek. Az üzenet tárgyába azt írjátok: játék!

Majd néhány éves budapesti és gödi munka után Dél Tirolban voltam 12 évig. Ott szintén az alapoktól kezdhettem egy irgalmatlanul forgalmas hüttében, később a nyelvtudás fejlődésével egyre jobb helyekre sikerült bekerülnöm. Megtanultam hatékonyan, takarékosan, tisztán, intenzíven dolgozni, dél és észak olasz, német, osztrák, holland, ír kollégáktól sikerült ellesni az ő konyhájukon szokásos technikákat, kombinációkat, ízeket.

● **HOL HALLOTTATOK ELŐSZÖR A SOUS-VIDE-RÓL, ÉS MIÉRT FOGOTT MEG ELMÉLETBEN?**

B.I: Legelőször egy kiállításon kapcsolódtam be tudatlanul egy beszélgetésbe, majd, mint sokan mások, az internetről próbáltam a használható morzsákat összegyűjteni. Természetesen elmentem más éttermekbe is kóstolni, megfogott az állandó minőség tartásának a lehetősége, a kíméletes elkészítési mód, az eltarthatósági idő növekedése és a gyorsaság, amivel rendeléskor ki tudjuk szolgálni a vendégeket.

Drahos László: Miskolci munkahelyemen még 2012-ben, az ottani konyhafőnök vezette be új technológiaként. Rögtön beleszerettem, mert sokkal könnyebben tudunk magas minőséget produkálni folyamatosan.

● **AZÓTA MÁR BESZEREZTETEK A ROZMARINGBA IS SOUS-VIDE CHEF GÉPEKET. MI A VÉLEMÉNYED A TECHNOLOGIÁRÓL, ANNAK HATÁSAIRÓL?**

D.L: Itt is bevált, a vendégeink szeretik. Természetesen vannak ételeink, amiket hagyományosan készítünk, de évek óta az így hőkezelt fogásokra építjük az étlapunk nagy részét.

● **MI A LEGFONTOSABB SZÁMOTOKRA, A MINŐSÉG, EGYENLETESÉG, MINT SÉF, VAGY A GAZDASÁGOSSÁG, EMBERI ERŐFORRÁS MEGTAKARÍTÁS, MINT TULAJDONOS?**

B.I: Tulajdonosként is elsősorban szakács vagyok, „sajnos” sokszor kerül előtérbe a minőség a gazdaságosság rovására, de a sous vide technológiával mindkettő érvényesül. Nincs lehetőségünk a konyhánk méretét növelni, létszámot sem tudok emiatt bővíteni, így a hagyományos módszerekkel szinte lehetetlen lenne mindig „pont jó” vagy ahhoz közelítő kacsamellet, szűzpecsenyét vagy bármi mást felszolgálnunk, főként nyáron, a forgalmasabb hónapokban. Télen viszont a megnövekedett eltarthatóság is fontos, könnyebb változatos étlapot összeállítani.

● **MIT SZÓLNA A CSALÁDOD ÉS A BARÁTÁID, HA OTTHON IS ZACSKÓBAN FŐZNÉL? SZERETNÉL OTTHONRA IS EGY KÉSZÜLÉKET?**

B.I: Az étterem fölött lakunk, tehát minden itthon van.

D.L: Régóta gondolkodom rá, hogy kellene otthonra kisméretű „háztartási” készülék. Feleségem és a család többi tagja is szereti az így készült húsokat, zöldségeket.

● **MENNYIRE TUDTAD ELFOGADTATNI A VENDÉGKÖRREL AZT A TÉNYT, HOGY A PRECÍZEN HŐKEZELT ALAPANYAGOK SZÍNE NEM HAL MEG, ÉLÉNK ÉS IZGATÓ MARAD, EGYESEK SZERINT NYERS HATÁSÚ?**

B.I: Valójában Noszvaj egy népszerű nyaralóhely, igényes, utazgatni szerető vendégréteggel. Ebben a körben nem volt különösebben nehéz dolgunk, inkább meglepődve örülnek, hogy vidéken is találhatnak az általuk megszokott minőséghez közelítő ételeket. A környékbeli törzsvendégeink viszont pont azért járnak hozzánk a 2009-es nyitás óta, mert végre nem a fáradt olajban sült töltött rántott hús- sült krumpli, sertéshúsból készített gulyásleves szintű ételeket szeretnék fogyasztani. Természetesen mindig vannak olyanok, akik tovább süttetik a húst, mint mi azt szeretnénk, de a kialakult közvetlen, családi





hangulat miatt ez nem kényelmetlenség, és a húsok puhasága így is megmarad többnyire.

● MIT MONDASZ ARRA A VÁDRA, HOGY FŐTT HÚSRA EMLÉKEZTETŐ A SOUS-VIDE VÉGTERMÉKE?

D.L: Nekünk is sikerült már főtt húst készítenünk, de mindig valami figyelmetlenség, mulasztás miatt. Ha betartunk minden technológiai pontot és szakaszt, akkor nincs ilyen hatás. Mi is pirítunk, kérgezünk tálaláskor kemencében vagy sütőlapon, szerintem kifejezetten friss hatása van egy libacombnak, oldalasnak vagy kacsamellnek.

● MILYEN ESZKÖZÖKET HASZNÁLTOK A TECHNOLÓGIA ALKALMAZÁSÁHOZ? ISTVÁN MI A LEGFONTOSABB SZÁMODRA A VÁSÁRLÁSNÁL? FONTOS SZÁMODRA, HOGY JÓL ISMERJE EGY KONYHA MŰKÖDÉSÉT A BESZÁLLÍTÓ PARTNERED, ÉS ÁTLÁSSA A MEGOLDANDÓ PROBLÉMÁIDAT?

B.I: Az első berendezésünk egy külső tasakos vákuumozó volt, ezt gyorsan leváltottuk egy kamrásra, van egy vízkeringető Sous-Vide hőkezelő kádunk, és külön egy ronerünk is, amivel nagyobb mennyiségeket szoktunk egyszerre készíteni. Ezek mellett van Hold-o-matunk is, és szifonokkal, turmixokkal is dolgozunk.

Fontos, ha a beszállító nem simán csak egy kereskedő, aki eladni akar, hanem van elképzelése egy konyha működéséről.

● MÉRTED MÁR A HŐKEZELÉSI VESZTESÉG ÉS A SZAVATOSSÁG OPTIMALIZÁLÁSÁBÓL NYERT BERUHÁZÁSI KÖLTSÉG MEGTÉRÜLÉST? ÁLTALÁBAN EGY BERUHÁZÁS ELŐTT SZÁMOLUNK ÜGYFELEINKNEK EGY TERMELÉKENYSÉGI HATÉKONYSÁGOT, ÉS MEGTÉRÜLÉST IS. ÁLTALÁBAN 6-12 HÓNAP ALATT MEGTÉRÜL TELJES KONCEPCIÓVÁLTÁSNÁL, NEKED MI EBBEN A TAPASZTALATOD?

B.I: Mint mondtam inkább szakács vagyok és nem pénzügyes, előzetesen alapos számolgotást nem végeztem, de azóta nyilvánvalóvá vált, hogy jó döntés volt. Gyakorlatilag nincs selejtezés a konyhákon, ez főként a drágább nyersanyagok esetében fontos, azóta lényegében nem kell romlással számolnunk. A vendégek szempontjából is megnyugtató, hiszen nem kényszerülünk kompromiszumos minőségű ételt kiadni.

Az egy éven belüli megtérüléssel egyetértek, még egy közepes forgalmú helyen is.

● LÁSZLÓ SZERINTED EZ TREND, VAGY TECHNOLOGIA, AMI AZ UTÓBBI IDŐBEN ROHA-

MOSAN TERJED A KONYHÁKON? SZERINTED MIÉRT ALKALMAZZÁK EGYRE NAGYOBB SZÁMBAN NAGY FORGALMÚ ÉTTERMEK, HOTELEK, BÜFÉK?

D.L: Szerintem inkább technológia, mint divat. Sok vendégünk nem is tudja, hogy vákuumban készítettük az ételt, csak csodálkozik az állagán, az ízén és az egyenletes minőségén. Nem hiszem, hogy lenne bármilyen ok, hogy ne így készítsük az étteleinket évek múlva is.

Az alkalmazása egyértelműen azért terjed, mert gazdaságosan, biztonságosan lehet előkészíteni az étteleket. Könnyebb megoldani a nagy forgalomból adódó extrém terhelést, és áthidalni az előforduló váratlan helyzeteket.



# SOUS-VIDE CHEF PROFESSZIONÁLIS VÁKUUMTASAKOK

TRANSPARENTS VÁKUUMTASAK MÁR 11-FT-TÓL  
LÉGCSATORNÁS TASAKOK MÁR 20-FT-TÓL  
6 MÉTERES VÁKUUMTÖMLŐK AKÁR MÁR 670-FT-TÓL

WWW.SOUSVIDECHEF.HU INFO@SOUSVIDECHEF.HU



**SOUS VIDE CHEF**

● AZT TUDTAD, HOGY A SZAKISKOLÁKBAN ÉS A TECHNIKUS KÉPZÉSEKEN VIZSGAKÖVETELMÉNY LETT AZ ÚJ KONYHATECHOLÓGIÁK ISMERETE, ÉS ALKALMAZÁSA? ÉRZED EZT A TANULÓIDON, VAGY NEKED KELL MAJD MEGMUTATNOD A GYEREKEKNEK?

B.I: Olvastam, hogy tananyag lett, de sajnos még nem tapasztaltam, nincsen tanulónk, az említett helyhiány miatt. De fiatal, kezdő szakácskollégát már tanítottunk, ő azóta is sikerrel használja a megszerzett tudását.

● ISTVÁN, LÁSZLÓ KÖSZÖNÖM A BESZÉLGÉST! EGY SAJÁT RECEPTET MEGOSZTANÁL AZ OLVASÓKKAL VÉGEZETÜL?

Szarvasgombás göngyölt csirkecomb, pirított zöldségekkel

A csirkecombokat kicsontozzuk, a bőrét rajta hagyjuk, 5 órára 6%-os sóoldatba helyezzük. Hideg, friss vízben 30 percig kiáztatjuk. Lágy

ízű tehénsajttal és kevés szarvasgomba kaviárral göngyöljük, hústúvel összetűzzük, erős tűzön körbepirítjuk. Hústü nélkül vákuumozzuk mogorónyi vajjal, 3-4 levél friss rozmaringgal és 2-3 szem frissen tört borssal. 64,4 °c -on 22 órát hőkezeljük. Tálaláskor a bőrét ropogósra sütjük.

A körethez padlizsánt és cukkinit darabolunk, sózzuk és kb. 20 percet hagyjuk kicsöpögni, kevés kacsaszíron kockázott kápiapaprikával, erdei csiperkével, gyenge zöldhagymával, blansírozott sárga és lilarépával vasserpenyőben összepirítjuk.

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák szakoktatója  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)



**SOUS VIDE CHEF**

# A SZAKMA METSZETE

Magam választottam a munkám, a küldetésem, melynek köszönhetően sok helyre eljutok. Azonban amivel szembesülök, nem feltétlenül örömmel vagy büszkeséggel tölt el. Bontsuk kissé szét a tapasztalt problémahalmazt, mert szerteágazó, több gyökere van, így a megoldásuk is több rétegű rálátást igényel.

Elcsépett, hogy a kollégák külföldre vándorolnak, és nem szívesen vesszük észre, hogy a folyamat nem hogy lassul, hanem újabb lendületet kap. Milyen következményekkel kell számolnunk? Már most körvonalazódik a súlyos szakemberhiány. Tapasztalatom szerint, egy tíz fő igénylő konyhán manapság jó esetben is csak nyolcan dolgoznak, és általában ennek is csak a fele szakképzett. A még hiányzó két fő munkáját a meglévő nyolccal végeztetik el, így teremtve a kívánatosnál (emberségesnél) sokkal megterhelőbb munkakörnyezetet a dolgozók számára. Persze a keményen dolgozóknak is lehet jobb a szájíze, ha legalább anyagilag motiválva vannak, azonban a hiányzó munkaerő feladatát elvégző nyolc főhöz szinte sosem jut el a hiányzó kettő bére. Így motiváció és korrekt elszámolás híján marad a kizsákmányolás.



Nézzük rá ugyanerre a 10 fős konyhára a szakképzettség oldaláról is. - Azért hozom ezt a létszámot példának, mert így könnyű százalékosan átfordítani a teljes magyar vendéglátásra. - Ezen a konyhán szinte biztos, hogy nem szakképzett négynél több fő, lefordítva: a konyhán dolgozók több mint felének akár semmi rálátása, elméleti tudása, vagy gyakorlati tapasztalata sincs a konyhai munkavégzésre.

Ezt a gondolatmenetet folytatva - ha tíz főből csupán négy a szakképzett – az hatvan százalékos ételmiszerbiztonsági kockázatot jelent, hiszen a betanított munkaerőnek szinte biztosan nem adtak ételmiszerbiztonsági alapképzést sem. Ez több szintű kockázat, hiszen reálisan nézve nem várható el, hogy a szakképzett munkaerő, aki ráadásul túlterhelt is, odafigyeljen a betanított dolgozóra, tanítsa, ellenőrizze, úgy hogy sokszor még csak nem is ugyanabban a helységben dolgoznak.

Ezt ellensúlyozandó, a hatóságok a másik véglet, a szabályozás és előírások terén esnek túlzásokba. Több fórumon találkoztam már elégedetlenkedéssel a túlszabályozás miatt, ami az egész iparágat érinti. Ezzel nem minden esetben értek egyet, mert a szabályozás fontos és tagadhatatlan, hogy ma már működnek olyan ellenőrző szervek, amelyek fogyasztóbarát módon, segítő szándékkal dolgoznak. Azonban a legtöbb esetben sajnos még mindig nehezen betartható, nem eléggé átgondolt szabályozás születik.



Az ésszerűtlen szabályozás eredménye, hogy ma sokkal fontosabb egy munkafolyamatot dokumentálni, mint a munkát ténylegesen elvégezni. Persze fontos a hűtőhőmérséklet ellenőrző lap kitöltése, főleg mert az ellenőr azzal kezdi, a hátulütője, hogy a valóságot nem tükrözi a nyomtatvány, mert sok helyen a pultosok a szervizidőből kiszorított néhány szabad percet szánják a dokumentálásra. Az előbbieket nem zárják ki, hogy mindemellett a hűtő tényleg rendesen ki legyen takarítva, csak arra szeretnék rámutatni, hogy a félresiklott szabályozás miatt az ellenőr valójában nem ezt vizsgálja!

Az élelmiszerbiztonság véleményem szerint nem a dokumentációtól válik azzá, ami. Tudom, súlyos szavak ezek, de engem még arra tanítottak, hogy a hűtőnek kell tisztának lennie, nem arra hogy az ellenőrző lapnak kell kitöltve lennie, és ez egy teljesen más szemléletet eredményez a dolgozóknál. Régebben, kevesebb ellenőrző szerv mellett is megtanultuk, hogyan kell az alapanyaggal bánni, a legszigorúbb ellenőrünket úgy hívták „a Tulaj”, aki saját jól felfogott érdekéből is elvárta tőlünk, hogy gazdaságosan bánjunk a befektetett tőkéjével, hogy odafigyeljünk az alapanyagok tárolására, felhasználására és az eszközparkra.

Ma mindent szabályozni akarnak. Régóta dolgozom szakácsként és széles szakmai-baráti körrel bírok, az én véleményem az, hogy az ilyen fokú szabályozottság gyakorlatban nem kivitelezhető.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

[WWW.ETRENDEGYESULET.HU](http://WWW.ETRENDEGYESULET.HU)

Megkérdőjelezem a szabályozás hatékonyságát, ha az előírások szerint az azoknak megfelelni vágyó konyhai munkatársnak fizikailag nincs annyi szabad kapacitása, ami az elvárt dokumentációhoz szükséges. Félreértés ne essék, nem vagyok az ellenőrzés és szabályozás ellen, csak szeretném, ha jó szándékkal, becsületes hozzáállással csalás vagy szépítés nélkül is lehetséges lenne betartani azokat.

Legyen a gasztronómia a következő cikkely a „szakma metszetében”. Ahol számíthatunk problémára ott manapság találkozunk is vele... Ma már elégedetlen a tulajdonos, az étteremvezető, a séf, de lassan már a vendég is, mert ugye a szakképzetlen dolgozótól sok jóra nem számíthat.

# 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](http://www.tarhely.com)

Ha kicsit résen vagyunk és figyelünk szakmai berkekben is felfedezhető a megfelelni vágyás, a látszattal elért elismerés kényelme. A barátok egymást szapulják, 'tisztességesen' felvállalva véleményüket egymás háta mögött. Hallhatjuk, miként nyilvánít lesújtó véleményt az egyik a másikról, amikor pár napja még együtt mutatkoztak a szakmai rendezvényeken. Nem számítanak az elvek, sokak mintha a szó jelentésével sem lennének tisztában. Kifordult a világunk magából, de szerencsére látom, hogy egyre többen ismerik ezt fel, és próbálnak tenni ellene, hogy így maradjon.

Fel kellene ismerni mindannyiunknak, hogy ez az út hosszú távon nem lesz járható. Ha ez megtörtént, akkor majd továbbléphetünk, építkezhetünk stabil alapokra. Ha felismerjük és nevén nevezzük a problémát, a megoldását is meg fogjuk találni. Az egész szakmának fel kell ébrednie, és a helyes gondolatok mentén cselekedni kezdeni!

Mi ezt tesszük, azt garantálom!

Asztalos István  
Főszerkesztő



... a hazai gasztronómia csakis az ágazatban szereplő összes cég és ezekben dolgozó emberek közös munkájával képes fejlődni.

Új, impozáns, szendvicsszerkezetű gyárépület, modern New York-ot ábrázoló képekkel díszített, letisztult iroda enteriőr. A kávézó jellegű váróból panoráma kilátás a belső, hatalmas raktárhelyiségre, ahol, akár egy nagyvárosban, áramlanak az dolgozók a polcrendszerek között, innen is látni minden mozdulatuk, megtervezett precíz. Jeney Györggyel a Gasztro Prémium Kft. tulajdonos, ügyvezetőjével beszélgetek vecsési központjukban.

Nagyon szép ez az új iroda, de miért pont New York?

Mindig is csodáltam a nagyvárosok pezsgését, nyüzsgését, „instant” szolgáltatásait. Az instant szolgáltatások alatt tipikusan azt értem, hogy New York például egy olyan város, ahol az ember, akár hajnali 3-kor is rendelhet mondjuk új zélandi ételeket, de akár magyar lángost is. Kollegáimmal mindig olyan céget szerettünk volna létrehozni, ami a piac megnövekedett „instant” igényeit a lehetőségekhez mérten a legjobban kiszolgálja és olyan pezsgő, étellel teli, akár New York.

Igen, tényleg legendás a new yorki vendéglátás sokszínűsége és most már hazánkban is tombol a gasztro forradalom, egyre több a Michelin csillagos étterem, sorra nyitnak a street food truckok. Mit gondolsz mi ennek a motorja?

Hiszek benne, hogy a vendéglátás leginkább abban változott az utóbbi időkben, hogy a szó visszakapta eredeti értelmét. Természetesen nagyon kellett az is, hogy, olyan emberek fektessenek a vendéglátásba, akik hittek a minőségi szolgáltatásokban, a vendéglőbe járásról, mint élményben és türelmes, okos befektetésekkel, olyan helyeket hoztak létre Budapesten, amelyek tényleg érdemesek voltak a szakma és az étkezőközönség figyelmére. Ez egyébként most már automatikusan hozza magával a többi, akár egész kicsi pizzériák, családi éttermek maguk felé táplált igényességének növekedését is. Ez a forradalom megkívánta a beszállítók ilyen irányú változásait is. Míg régebben a klasszikus ételekhez elég volt az alapanyagok egy bizonyos skáláját tartani, amibe az áron kívül nem nagyon volt másnak fontos szerepe. Ma már egy kis pizzéria is sajtok, lisztek garmadájból kell, hogy tudjon választani, hiszen megnöttek a fogyasztói igények is.



A Gasztro Prémiumnál mi ezt maximálisan figyelembe vesszük, bátran állíthatom, hogy az ország egyik legszeleesebb skálájú, igazán versenyképes árú alapanyag kínálatával mi rendelkezünk. Sok helyen elhangzott és én is vallom, hogy a hazai vendéglátás további fejlődésnek egyértelmű kulcsa a minőségi, kedvező árú alapanyagok könnyű elérhetősége. Mert természetesen a nagy éttermek, „nagy” ételeihez elengedhetetlen a legjobb minőségű, gourmet alapanyagok, ám az teljesen egyértelmű, hogy nem mindenki engedheti meg magának, hogy csakis Bresse-i csirkéből készítsen a vendégeinek pörköltet. Mi alapanyagaink széles választékával gyakorlatilag az összes típusú nagy és kis konyhát, HORECA ágazatban résztvevő vendéglátó egységet szeretnénk, biztosan, gyorsan, jó áron kiszolgálni és erre is törekszünk munkánk során.

### Mit gondolsz meddig tart ki ez a hullám?

Azt hiszem és nagyon örülök is neki, hogy ez egy folyamat, aminek még mindig csak az elején járunk. Mondhatjuk azt, hogy lecsengett a fine dining, de szerintem ez nem is teljesen és leginkább csak Budapestre igaz. Egyre több vidéki étteremről hallunk, akik nagy nevű chéfeikkel dolgoznak és biztos vagyok benne, hogy hazánkban is ki fog alakulni egyfajta belső gasztro turizmus, ahol egy kisvárosnak igenis vonzereje lesz egy étterem. Másrészt a média és a nagy versenyeken elért eredmények miatt a chéfék igazi sztárok. Egyre több gyerek szeretne chéf lenni, már kis korban igazán tudnak főzni, új, izgalmas időszak elé nézünk, ami minket beszállítókat is új kihívások elé fog állítani. Fontos dolog a szakmaiság, a professzionalizmus. Mi magunk annyira hiszünk ebben, hogy az RTL konyhafőnök műsorában megismert Kurucz Kolos is a csapatunk tagja és több szakács végzettségű munkatárssal dolgozunk, hogy segítségükre legyenek azoknak a Partnereinknek, akik vagy nem annyira tapasztaltak még, vagy erre igényt tartanak az alapanyagok választásánál, felhasználhatóságánál.

### Mik a jövőbeli terveitek?

Mindenképpen fontosnak tartjuk, hogy partnereinkkel aktívan tartsuk a kapcsolatot, figyeljük a piacon fellépő igényeket. Kiemelten kezeljük a nagykereskedelmi részlegünk fejlesztését, mind árú kínálatban, mind árban. Szerintem nagyon jók az új Mon Gasztro, saját márkás termékeink, a sajt és szárazaru kínálatunk mellett a zöldség és hús kínálatunk is napról, napra szélesedik. Nagyon örülünk annak is, hogy egyre több Partnerünk rendel a webshopunkon keresztül, amelyen közel 2000-es termékkála található. Természetesen vannak még hibáink, nagyon nehéz egy országosan működő logisztikai hálózatot napi szinten fenntartani, üzemeltetni és a hazánkban jelenleg tapasztalható munkaerőhiány hozzánk is begyűrűzik és komoly kihívásokat támaszt elénk a HR területén. Fontosnak tartjuk az innovációt a cégünk működésében, valamint azt, hogy Partnereink tényleg elégedettek legyenek szolgáltatásainkkal, mert a hazai gasztronómia csakis az ágazatban szereplő összes cég és ezekben dolgozó emberek közös munkájával képes fejlődni.

[www.gasztopremium.hu](http://www.gasztopremium.hu)





18  57  
**BGE**

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM  
ALKALMAZOTT TUDOMÁNYOK EGYETEME  
KERESKEDELMI VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS  
IDEGENFORGALMI KAR

18  57  
**BGE**

BUDAPEST BUSINESS SCHOOL  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES  
FACULTY OF COMMERCE,  
HOSPITALITY AND TOURISM

# Tóth Gábor

„a mestertanár”

Havi interjúalanyom Tóth Gábor, akivel az együttműködésünk, ismeret-  
ségünk már években mérhető. Ő az, aki a Vendéglátó Szakoktatók Országos  
Egyesületének alelnöke, a Budapesti Gazdasági Egyetem oktatója, de a Bocuse  
d'Or szakácsverseny hazai lebonyolításában is komoly szerepet vállalt. Ugyan-  
akkor pincér, szakács végzettsége is megvan, ennek ellenére jelenleg is tanul.  
Olvassátok hát a vele készült interjúmat, íme:



Képünkön: Tóth Gábor (középen)

■ GÁBOR, MIT TUDHATUNK RÓ-  
LAD? HONNAN SZÁRMAZOL? HO-  
GYAN INDULTÁL EL AZ ÉLETBEN?

Tóth Gábor vagyok, 1966-ban  
Gödöllőn születtem, Isaszegi szár-  
mazású vagyok, ott nőttem fel, a  
szülői ház a mai napig oda köt.  
Vendéglátóipari tanulmányaimat  
Budapesten kezdtem meg az Ecseri  
úton. A Szabadság Szállóban voltam  
tanuló, ahol olyan nagyszerű embe-  
rekkel dolgozhattam együtt, mint  
Bándori Attila a Gundel Étterem  
igazgatója, illetve Kozma Kálmán a  
Gundel Ház jelenlegi igazgatója.  
Az ipari iskolát befejezve első osz-  
tályú szállodákban dolgoztam a  
Hungar Hotels cégcsoporton belül,  
miután a Szabadság Szállót átalakí-  
tás miatt bezárták...

■ A VENDÉGLÁTÓSOKNÁL EGYÉB-  
KÉNT IS GYAKRAN FORDUL ELŐ,  
HOGY A KÖRÜLMÉNYEK HOZZÁK A  
VÁLTOZÁST. TALÁN TÖBBSZÖR IS,  
MINT MÁS SZAKMÁKBAN, NEM?

Nem mindenkinél törvényszerű, ugyanakkor hasznosnak tartom, több tanulás és ta-  
paszlatat jár vele. Azt mondják hét évente érdemes váltani, nekem két munkahelyem is  
volt ahol tíz évet dolgoztam. Ez azonban ma már ritkábban fordul elő, nem jellemző.

■ KANYARODJUNK KICSIT VISSZA A GYERMEKKORODHOZ. A CSALÁDODBAN VOLT VALA-  
KI, AKI A VENDÉGLÁTÓIPARBAN DOLGOZOTT? HONNAN AZ ÖTLET, HOGY ERRE INDULTÁL?

Senki. Mindenképp szerettem volna tovább tanulni, de az akkori rendszerben a 4,5-  
ös tanulmányi átlagom nem volt elég a bejutáshoz egy szakközépiskolába, így esett a  
választásunk a pincér szakmára.

■ AZ ISKOLÁT ELVÉGEZVE INKÁBB SZÁLLODÁKBAN HELYEZKEDTÉL EL ÉS MÁSOKTÓL IS TÖBBSZÖR HALLOM EZT, MINT HOGY ÉTTEREMBEN DOLGOZTAK VOLNA. TÖBB LEHETŐSÉG VOLT SZÁLLODÁBAN ELHELYEZKEDNI AKKORIBAN?

Igen, nagyobb volt a felvevő képessége az akkori szállodaiparnak, mint az éttermeknek, viszont külön is választanám a két irányt, aki szállodában kezd, az többnyire marad is ezen a területen és az éttermes kollégáknál ez ugyanígy van. Voltak rövid próbálkozásaim étteremben, de az én világom a szálloda. Protokollárisabb, más fajta rendezvények vannak, de az akkori szállodákban nagyon jó 'a la carte' étkeztetés folyt, így azt is meg lehetett ott tanulni.

■ MIKOR ÉREZTED ELŐSZÖR, HOGY MÁR NEM TANULÓ VAGY, HOGY JÓL TUDOD A SZAKMÁDAT?

Amikor a Szabadság Szálló bezárt áthelyezéssel kerültem a Stadion Szállóba ahol fél évet töltöttem nagyon jó kollegák között, de már itt aláírtak velem egy szerződést, hogy az év októberében az újonnan megnyitó Hotel Flamenco-ban kezdek. Ezek a váltások mind cégcsoporton belül történtek. Amikor onnan önszántamból, a szerződésemet felbontva továbbléptem, éreztem először, hogy a magam ura vagyok és a saját utamat kell járnom, mely az akkori Szot –Szállóba (ma Hotel Benczúr) vezetett. Az volt életem egyik leghosszabb és legjobb munkahelye, majdnem tíz évig tartott.

■ MIÉRT VÁLTOTTÁL?

A Flamenco-ban nagyon kevés volt akkoriban a fizetés és persze szerettem volna én is biztosabb lábakon élni.

■ KIKTŐL TANULTAD A SZAKMÁT? KIKET TARTASZ A MESTEREIDNEK?

Nehéz kérdés. Már a Szabadság Szállóban is voltak, akiktől nagyon sokat tudtam tanulni: Takács Lajostól, Bándoli Attilától, Kozma Kálmántól. Ahol utána ismét nagyon sokat fejlődtem, az a Benczúr Szálló volt. Rengeteg állami protokoll rendezvényt csináltunk itt akkoriban, ahol nem lehetett hibázni. Ismét jeles emberekkel dolgozhattam együtt, Boldizsár Laci, Horváth Gyula bácsi is ilyen volt, a brigádvezetőnk. Pethes Alajos a szálloda igazgatója volt az egyik mentorom. Érdekes módon 20 évvel később az útjaink megint találkoztak, én segitettem neki, hogy bekerüljön az oktatásba. Örülök neki, hogy valakinek legalább vissza tudtam adni valamit abból az emberségből, tisztességből,

Képünkön: Tóth Gábor



amivel anno ő viszonyult egy fiatal pályakezdőhöz. Egyébként minden munkahelyemen voltak olyan tapasztalt szakemberek, akiktől nagyon sokat lehetett tanulni.

#### ■ PINCÉR VÉGZETTSÉGED VAN?

Az az első szakmám. Utána a szakács iskolát is gyorsan elvégeztem az akkori Huba utcai Rózsa Ferenc Vendéglátóipari szakközépiskolában. Idősebb Dózsa Gyuri bácsi volt a tanárom. A szakács végzettséget akkoriban inkább daczból, mint érdeklődésből szereztem meg. Egy németországi munka kapcsán a szakács kollégák munkavállalási

kérelmét elfogadták, a miénket, pincérekét meg visszadobták, mondván ez odakint nem szakma. Azóta persze már nagyon érdekel a szakács szakma is, művelem is, bár hozzá kell tennem, hogy nagykonyhai gyakorlatom nincs. Természetesen itt is volt fejlődés, már a húszas éveim végétől inkább vezető beosztásokban (brigádvezető, üzletvezető, bárvezető, éttermi igazgató) dolgoztam, ami akkoriban még ritkaság számba ment, ma ez a trend már teljesen természetes. Ezután leérettségiztem a Kölcsey Ferenc gimnáziumban, sikerült egy színjeles érettségi bizonyítványt abszolválnom. Itt is kiváló tanáraim voltak, igazából ők szerették meg velem a tanulást, az ő hatásukra hittem el, hogy talán volna esélyem a felsőoktatásban is. Később a BGF-en az Üzleti Szakoktató szakot végeztem el, így lett meg az első diplomám. Amennyiben minden a tervek szerint halad, úgy júniusban államvizsgázom, mint közgazdász mestertanár, ez már egy komolyabb, egyetemi végzettséget ad.



„...Azt mondják hét évente érdemes váltani, nekem két munkahelyem is volt ahol tíz évet dolgoztam. Ez azonban ma már ritkábban fordul elő, nem jellemző...”

#### ■ MELYIKET SZERETED JOBBAN?

Az éttermi világ azért mindig közelebb áll hozzám, bár ma már azt szoktam mondani, hogy inkább gasztronómus vagyok. Ugyanannyira érdekel az étel előállítása, mint a körítés, ahogy azt a vendég elé juttatjuk, mindkettő egyformán fontos. Inkább momentumokat emelnék ki a munkafolyamatokból, amelyeket különösen szeretek.

#### ■ A PINCÉREK ÉS A SZAKÁCSOK KÖZÖTT GYAKRAN FENNÁLLÓ ELLENTÉTET HOGYAN ÉLED MEG TE, AKINEK MINDKÉT VÉGZETTSÉGE MEGVAN?

Könnyű volt megélnem, mert a szakács szakmában sosem dolgoztam. Találkoztam persze ezzel a jelenséggel, de nem tartom fajsúlyosnak a problémát. Ha munka közben volt is feszültség, a műszak után ettől még nagyon jó barátok voltunk, igazi ellenségeskedés soha nem volt.

■ NEM TITOK HOGY OKTATSZ. JELENLEG IS ITT AZ EGYETEMEN BESZÉLGETÜNK. MI AZ, AMI ELINDÍTOTT ERREFELÉ?

Még a húszas éveimben kezdődött, amikor a Benczúr Szállóban dolgoztam. Egy új gazdasági vezető került az iskolánkba, egy hölgy, aki úgy gondolta, hogy ha a munkája érinti ezt a szakmát, akkor neki is ismernie kell, így gyakran bejárt a konyhára. Főzni tanult, majd amikor később elindított egy felnőttoktatási programot engem is felkért oktatónak. Kétségekkel kezdtem az oktatásba, de a tanulók elismerése, és a képzés utáni záróvizsgák sikere, meghozta az önbizalmam, még évekig dolgoztunk együtt a képzés szervezőjével.



2008-ban jött a felkérés hogy a nappali oktatásban is vállaljak szerepet egy vendéglátóipari iskolában, ekkor már nem voltak többé kétségeim afelől, hogy tudok-e valami hasznosat átadni az ifjúságnak. Persze ekkor még fél lábbal voltam csak az oktatásban, a másik lábammal pedig a szakmámban.

■ MÉRT MARADT VÉGÜL KIZÁRÓLAG AZ OKTATÁS? NEM FÉRT BELE AZ IDŐBE MINDKETTŐ?

Akkorra már túl voltam néhány saját üzleten, az utol-

só az egy isaszegi cukrászda volt. Ahogy ezek lassan felszámoltam, úgy került a hangsúly teljes egészében az oktatásra. Most már mondhatom, hogy csak az oktatásból élek, illetve az ehhez kapcsolódó kiegészítő tevékenységekből.

■ VOLT ÍV AZ OKTATÓI PÁLYÁDBAN? HOGYAN JUTOTTÁL AZ EGYETEMRE?

Igen mondhatjuk. Újpesten kezdtem oktatni a Gyermekház Iskolában. Nagyon sok tapasztalatot köszönhetek nekik. Ők nehéz sorsú gyerekekkel foglalkoznak. Rögtön osztályfőnök lettem, egy ragyogó osztállyal, akikkel a mai napig tartjuk a kapcsolatot. Hasonló

iskolákban tanítok ma is, ahol nehéz sorsú, vagy sajátos nevelési igényű gyerekekkel foglalkozunk. Néha nem könnyű, de azért minden közegeben megvannak azok az apró sikerek, amelyek motiválnak, és továbbvisznek ezen az úton.

Ezután 2010-től a Gödöllői Szakképző magániskola következett, ahol egy hozzám hasonlóan idealista iskolaigazgató, Dr. Simon Gábor szeretett volna vendéglátó szakot indítani a meglévők mellett, kicsit másképp, kicsit jobban a szokásosnál. Itt lettem a gyakorlati oktatás vezetője.

Kapcsolatokat kerestünk, ahol a diákjaink gyakorlatot szerezhettek, az első évfolyam 37 szakáccsal indult, szervezeten, fegyelmезetten. Gyakorlatilag az azóta eltelt időszakban, a Szakmasztár versenyeken minden évben ott állt egy vagy több diákunk a dobogó valamely fokán. Sajnos az iskolát, a sok elismerés ellenére, mára ellehetlenítették, úgyhogy ott több évfolyamot nem tudunk indítani.

A szentendrei Petzelt József iskolát szeretném még megemlíteni, ahol már negyedik éve oktatok óraadóként, vagy félállásban. Nehéz sorsú gyerekek oktatása folyik itt, és ennek ellenére komoly sikereket könyvelhettünk el az ottani tanulóinkkal is az elmúlt években. Nagyon összetartó a közösségünk, nagyon jó szakmai gárda alakult ki, és a vezetés is kiváló, mindent megtesznek a fejlődés érdekében.

A Budapesti Gazdasági Egyetem Vendéglátóipari Karán az idei tanévben kaptam először lehetőséget, és remélem, hogy a jövőben is helyt tudok majd állni.



■ SZERINTED HOGYAN LEHETNE MEGSZŰRNI A SZAKMÁT TANULNI KÍVÁNÓ DIÁKOKAT? TALÁN EGY JÓL ÁTGONDOLT SZŰRŐT HASZNÁLVA JAVÍTANI LEHETNE AZ ARÁNYON? JELENLEG KIS HÁNYADA KEZD EL TÉNYLEGESEN A SZAKMÁBAN DOLGOZNI ÉS MARAD IS OTT.

Abszolút fontos kérdés, nagyon sokrétű problémáról van szó. Először is, sajnos a mai fiatalok nem úgy állnak a munkához, ahogy mi álltunk annak idején. A fizikai munkával való szembesülés sokakat eltántorít, már az első gyakorlati héten akár a tanulók 5-6%-a kiesik, és nagyon sokan menet közben is. Véleményem szerint a jelen rendszerben sajnos nem lehet szűrni. Akkor lehetne, ha néhány hónapos nyári munka után, a szakmáról alkotott sokkal pontosabb képpel, tapasztalattal kerülnének a diákok az iskolapadba. Szintén a szűrést nehezíti, hogy sok az iskola, és fej-kvóta rendszer van, ami azt jelenti, hogy az iskola a tanulók száma alapján kap anyagi támogatást, ebből tartja fenn magát. Ez azt eredményezi, hogy gyenge osztályzatokkal is azonnal be lehet kerülni bármelyik szakmára.



Ugyanakkor nagyon sok diplomás emberrel találkozom felnőttképzéseken, akik elmondják, hogy a diplomájukkal nem teljesedett ki az életük, ezért kétkezi szakmát szeretnének tanulni, később abban dolgozni.

■ DRÁGA OKTATÁS AZ AHOL A KÉPZÉS VÉGÉN ALIG JÖN KI A CSÖVÖN VALAKI?

Igen, és aki „kijött” azt nagyon meg kéne becsülni, hogy maradjon is, és lehetőleg itthon. A mai fiatalok számára nagyon kinyílt a világ, akár szakképzettség nélkül, egy mosogatói állásban is kereshetnek 3-4-szer többet, mint itthon. Ezért én nagyon becsülöm azokat, akik elhivatottan űzik ezt a szakmát, sok esetben kevés pénzért, rengeteg munkaórában.



## ■ HELYRE FOG ÁLLNI SZERINTE A MUNKAERŐ PIAC?

Muszáj, hogy helyreálljon. Különböző üzletek fognak bezárni miatta. Ebben a helyzetben mindegyik oldal hibás, kialakult, hogy senki sem bízik senkiben. Vannak működő pozitív példák a helyes irány mellett. Minőséget kell eladni, annak nyilván el lehet kérni az árát, így van bevétel, és akár a szezonális területeken is meg lehet tartani télre is a jó alkalmazottakat. Nagyon jó példa erre Csapody Balázsék étterme a balatonszemesi Kistücsök, Molnár Attila, Nyíri Szása az Aranykaviárban, Bíró Lajos az összes üzletében. Ezt az utat érdemes inkább választani, minőségi ételek korrekt áron, megbecsült, megfizetett alkalmazottakkal. Csak ez lehet a vendéglátás hosszú távú jövője.

## ■ A SZAKMA KI TUDJA TÁSZÍTANI MAGÁBÓL AZOKAT, AKIK EZZEL A HIBÁS SZEMLELETTEL MŰKÖDNEK ÉS EZÁLTAL AZ EGÉSZ SZAKMÁNAK ROSSZ HÍRÉT KELTIK?

Ez nem a szakma feladata. Én úgy gondolom, hogy a vendégeknek kellene ezt a tisztogatást elvégeznie. Ehhez kell egy megfelelő anyagi körülmények között élő vásárlói réteg, hiszen ha nincs pénz, akkor igények sincsenek. Igényes közönség nélkül talpon maradhatnak a kóklerek, akik nem megfelelő alapanyagokkal dolgoznak, illetve a jót is képesek elrontani, rossz körülmények között dolgozó alkalmazottakat foglalkoztatnak, gyakran ki sem fizetik őket.

## ■ MI A VÉLEMÉNYED A JELENLEG MŰKÖDŐ VENDÉGLÁTÓ ÜZLETEKRŐL?

Budapesten jobb ugyan a helyzet, de van még hova fejlődni. Itt, ha minden nap más típusú ételt akarsz enni, megteheted. Minden típusból megtalálhatod a jobbat, a rosszabbat, ami nem minden esetben az olcsóbb. Vidéken még nem ilyen széles a paletta, és az ott élők jellemzően inkább főznek maguknak, nem járnak sokszor étterembe. Nem tudom, hogy valaha eljutunk-e oda ahol Ausztria tart. Ott az emberek hétvégén nem főznek, mással töltik a drága szabadidejüket. A családok hétvégén vendéglőben ebédelnek. Így az összes egység számolhat megfelelő látogatottsággal, és bevétellel.



## ■ A SZAKMA A SAJÁT MAGA ELLENSÉGEKÉNT VISELKEDETT AZ ELMŰLT ÉVTIZEDEKBEN, AHOGY A VENDÉGEKKEL BÁNTAK? ÉMIATT MARADHAT EL A FIZETŐKÉPES VENDÉGKÖR?

A probléma elég sokrétű. Dolgoztam még abban az évben, ahol ügyeskedni kellett a pénzért, akár a vendég, akár a cég kárára. Most a magánvállalkozások korában, ahol mindenki a saját maga ura, az kellene, hogy érdekében álljon a hosszútávon gondolkodó vállalkozónak, hogy a vendége visszatérjen. Ezért folyamatosan ügyelnie kell a minőségre, a kiszolgálásra, az élményszerűsége. Azonban, ez közel sincs így jelen pillanatban a vendéglátóipari vállalkozások nagy részében. Sajnos sok az olyan tulajdonos, aki nem szakmabeli, valamiért azt gondolja, hogy a pénzét ilyen típusú vállalkozásba fekteti, mert ez népszerű, divatos. Elkínlódik egy darabig, majd becsődöl, mert egész egyszerűen nem ért hozzá. Ezzel önmagában még nem lenne baj, a gond ott kezdődik, hogy tönkre teszik a szakma jó hírét, és elveszik a vendégek kedvét az étterembe járástól. A másik nagy gondot abban látom, hogy az átlag családok jövedelme nem teszi lehetővé azt, hogy sűrűn járjanak étterembe. Mindig azt szoktam mondani, hogy az igény ott kezdődik, amikor valakinek elég pénze van ahhoz, hogy kipróbálja a jó minőséget. Ezért a magyar családok nagy része inkább csak akkor megy étterembe, ha valamilyen ünnepi alkalom van az életükben. Azért a fiatalabb korosztály körében látszik némi változás ezen a téren, ők, ha megtehetik már naponta ebédelnek különböző egységekben.

■ **BENNE VOLTÁL A BOCUSE D'OR VERSENY SZERVEZÉSÉBEN IS. MI ENNEK A TÖRTÉNETE, HOGY KERÜLTÉL BELE?**

2013-ban keresett meg Vomberg Frigyes azzal, hogy mi lenne, ha a pincér tanulókból összeállítanánk egy pincér csapatot a Bocuse d'Or verseny magyar döntőjére. 2014-ben az ország különböző pontjain tanuló gyerekekből hoztam össze egy csapatot. A verseny előtt csak rövid időnk volt a felkészülésre, mégis szépen lezajlott a rendezvény. Hamvas Zoltán megkeresése kapcsán elkezdtünk tudatosan készülni a 2016-os Európa

bajnokságra. Úgy alakítottuk ki a 2015-ös pincércsapatot a magyarországi Bocuse d'Or döntőre, hogy az már alkalmas legyen a 2016-os Eb kiszolgálására is. Azóta több csapattal indultunk különböző versenyeken. Az Európa bajnokságot nagy sikerként könyvelem el, a háttércsapat számára is fantasztikus lehetőség volt, és óriási élmény volt számunkra Széll Tamás és a magyar csapat győzelme.

■ **TAGJA LETTÉL A BOCUSE D'OR AKADÉMIÁNAK? VAGY CSAK SEGÍTŐKÉNT VAGY JELEN?**



Nem lettem tag, segítőként dolgozom az Akadémiával. Ha hívnak, megyek, viszont a Pannon Gasztró Akadémia Éttermi tagozatának tagja vagyok.

■ KANYARODJUNK KICSIT A VENDÉGLÁTÓ SZAKMAI OKTATÓK ORSZÁGOS EGYESÜLETÉRE. KÉT-HÁROM ÉVE CSINÁLJÁTOK?

Már négy éve lesz. Az előkészületekkel több, mint egy évet töltöttünk. Erdélyiné Kiss Ritával kezdtünk bele. Sok felé jártunk vizsgáztatni, és közösen szerettünk volna a panaszáradattal szemben tenni is valamit. Másfél év volt, mire bejegyezték az egyesületet, ma már több, mint 80 tagot számlálunk, és követ minket rengeteg szimpatizáns, akik részt vesznek a gyűléseinken. Számunkra az elsődleges cél az oktatás előbbre vitele, a kollégák megfelelő információval való ellátása, illetve ma már a különböző oktatással

foglalkozó hatóságok munkáját is segítjük, mint szakértők.

■ MENNYIRE TARTJÁTOK A DUÁLIS KÉPZÉST ELHIBÁZOTTNAK? AZ ELSŐ GYŰLÉSETEKEN ELHANGZOTT, HOGY A TRIÁLIST TARTANÁTOK JÓNAK. EZT FENNTARTJÁTOK, VAGY VAN AZÓTA ÚJABB ELKÉPZELÉS?

Németországból vettük át a duális képzést, de ott a vendéglátásban mindig is (és Franciaországban is) a triális képzést alkalmazták. Egyértelműen hatékonyabb lenne, hiszen ha az arra hivatott körülmények között és csak a diákra figyelve oktatunk, az sokkal részletesebb, eredményesebb, mint tényleges munkavégzés közben próbálni átadni az ismereteket. A munkahely alapvetően azért van, hogy foglalkoztasson, nem a tanítás a fő célja. A hatékony tanítást maximum 8 fős csoportokban képzelem el, ez az a maximális létszám, amire megfelelően lehet koncentrálni.

■ HOVÁ VEZET, HA NINCS MEGFELELŐ SZAKKÉPZÉS?

Oda, amiről a munkáltatók panaszkodnak. Amikor a friss munkaerő kijön az iskolából, és nem tud semmit... Önálló munkavégzésre nem képes. Hiába kapja meg az iskolában a megfelelő elméleti képzést, ha az nincs alátámasztva a folyamatos, kiscsoportos gyakorlati képzéssel.

■ MILYEN KÖVETKEZMÉNYEKEL JÁR, HA A MEGFELELŐ SZAKTUDÁSÚ EMBEREK ELSZIVÁROGNAK A KÜLFÖLDI MUNKAHELYEKRE ÉS NINCS MEGFELELŐ UTÁNPÓTLÁS KÉPZÉS ITTHON?



„...sajnos a mai fiatalok nem úgy állnak a munkához, ahogy mi álltunk annak idején...”

Sokat gondolkodtam már ezen, de nem tudom a választ. Olyan úton járunk, amin ország előttünk még nem járt. A külföld munkaerő elszívó képessége mindenütt megvan. A német szakácsok is elmennek még jobb külföldi állásokat betölteni, csak hogy oda érkezik a helyükre Kelet-európából képzett utánpótlás. A baj, hogy hozzánk nem jön senki az elvándorlók helyett.

A pénz nem az egyetlen motiváció az elvándorlásban. Fontosak a munkahelyi körülmények, a munkaidő pontos elszámolása, egyáltalán az emberség, vagy, hogy egy triviális példát mondjak, a munkabér kifizetése. A szállodában dolgozó pincérek esetében a borra való mondhatjuk, hogy megszűnt a kártyás fizetéssel és a szobához írt számlákkal. Ezzel nem korrekt kalkulálni esetükben, mint munkabér kiegészítés. A mai világban rengeteg az olyan üzlettulajdonos, aki a borra való elveszi a személyzettől, és gyakorlatilag ő osztja vissza munkabér formájában. Sokszor kérdezik, hogy hol romlottak el így a dolgok. Nagyon egyszerű a válasz: amikor egy pincért órabérben dolgoztatnak, és nincs érdekelve a forgalomból, ráadásul elveszik a borra valóját. Ez szakmai nonszensz.

■ Mit gondolsz a szakmai szervezetekről?

Sok a szervezet, vannak hatékonyak és van kevésbé hatékony is. Viszont nincs összetartás. Vannak már bizonyos kérdések, amikben összeállnak bizonyos szakmai szervezetek, ilyen volt a Bocuse d'Or verseny is, arra a kis időre a szakma túlnyomó része egységes volt, mindenki próbált segíteni.

■ MILYEN ESZKÖZÖKKEL LEHETNE ELÉRNI, HOGY A FRISSEN VÉGZETTEK NAGYOBB ARÁNYBAN ÁLLJANAK MUNKÁBA- ÉS MARADJANAK ITTHON?

A diákjaim nagy részével a szakmunkásvizsga után is tudjuk tartani a kapcsolatot, ha másképp nem, a közösségi oldalak segítségével. Sajnos a végzetek harmada azonnal külföldre távozik, majd egy-két éven belül még legalább ugyanennyi. Jelen pillanatban a válasz csak a minél magasabb szintű anyagi és emberi megbecsülés lehet.

■ MERT AZ ÉLETPÁLYA MODELL VONZÓ SZÁMUKRA. ITTHON IS MŰKÖDHETNE SZERINTE?



„...A pénz nem az egyetlen motiváció az elvándorlásban. Fontosak a munkahelyi körülmények, a munkaidő pontos elszámolása, egyáltalán az emberség, vagy, hogy egy triviális példát mondjak, a munkabér kifizetése....”

Nem tudjuk, mert még sehol sincs működő életpálya modell Magyarországon a vendéglátásban. Inkább sajnós arra felé haladunk, hogy szakma nélkül is felveszik az embereket.

Két éve a kamarai tárgyalások kapcsán volt egy kísérlet, hogy megszüntessék a pincér szakmát. Van egy kör, akik szerint ez nem szakma, nem kell iskolában oktatni. Most még meg tudtuk menteni, de ha nem lesz szakember, akkor majd mindenkit felvesznek, aki jólrosszul, de legalább hajlandó dolgozni. Én megértem, hogy a vendéglátásnak vannak olyan válfajai, ahol nem kell képzettnek lenni az ottani munkához, viszont a pozícióból fakadóan azt is látom, hogy egyre több egység igényli a szakképzett munkaerőt. Lehet, hogy a sokak által emlegetett szintezett oktatás lenne a leg célravezetőbb.



Néhány éve Portugáliában jártam, azelőtt azt hittem nálunk a képzés színvonala egyedülálló, de az ott látottak bőven felülmúlták azt. A diákokat nem engedik ki a munkahelyre, amíg stabilan nem tudnak egy magas szintet. Az iskolapadból a tankonyhákba és a tantermekbe mennek. Ahol a környezetben élő nyugdíjasoknak, dolgozóknak szolgálják fel a tanuló pincérek azt az ételt, amit a tanuló szakácsok készítenek el, a vendégek pedig tudják, hogy magas színvonalon, de még tapasztalatlan szakemberektől néha apróbb hibákkal érkezik az étel. Az ország közel azonos méretű hazánkkal, és hét iskolában folyik a szakképzés, komoly szűrés és feltételrendszer nehezíti a bejutást (ezzel emelve az oktatás színvonalát). Nálunk kb. 40 iskola van, ha a felnőttképzéseket nem is számoljuk.

#### ■ MILYEN JÖVŐT KÉPZELSZ EL A SZAKMÁVAL KAPCSOLATBAN?

Mindenképp kiemelném a hitemet a minőségi oktatásban, amit az elmúlt négy-öt évben sikerült is bizonyítanunk Gödöllőn. Szinte minden szakmai versenyen ott álltunk a dobogón valamelyik osztályommal, mert az elképzeléseink szerint taníthattunk. Szabad kezet kaptam és bebizonyítottuk, hogy lehet ezt másképp csinálni. Ez most megszűnt. Nem tudom, hogy a jövőben újra indulhat e hasonló képzés, jó lenne. Én azt mondom, hogy ha már az iskolák számának korlátozása a cél, akkor a szelektálást mindenképp minőségi alapon kéne megtenni. Tényleges képet alkotva a vizsgált intézmény eredményeiről, a diákok előmeneteléről, az oktatás színvonaláról, mindezt személyesen és rendszeresen ellenőrizve.

## ■ HOL ÉS HOGYAN LEHETNE VÁLTOZÁSOKAT ESZKÖZÖLNI, HOGY VÉGRE ÚJFAJTA SZEMLÉLETMÓD KEZDŐDJÖN AZ OKTATÁSBAN?

Sokat beszélgettünk már erről, a különböző szakmai szervezetekkel. Eddig nem volt erre adott a lehetőség.

Probléma Budapesten is van, de főleg vidéken jellemző, nem mindenhol áll rendelkezésre a megfelelő szakember gárda, akinek megvan a megfelelő végzettsége ahhoz, hogy oktathasson. Attól, hogy valaki jó szakács, még közel sem biztos, hogy jó oktató is. Futószalagon mesterek ezreit képezték ki néhány hónap alatt, akik utána kapnak egy olyan jogot az oktatáshoz, mint akinek két diplomája van, amiért hat évet tanult, és van a szakmában eltöltött harminc éve. Nem értetem, hogy miért alkották ezt a koncepciót.

## ■ MIT ÜZENNÉL A KOLLEGÁKNAK, A VENDÉGLÁTÁSBAN DOLGOZÓKNAK ÉS A SZAKOKTATÓKNAK?

Ez egy nagyon szép szakma, ha komolyan veszik, azonban folyamatos képzést igényel, úgy az üzemeltetésben, mint az oktatásban, mert naponként jönnek az új trendek. Mivel az oktatás sincs megfizetve nálunk, sajnos kevés a nagy tapasztalattal bíró szakoktató, nagyon sok az olyan fiatal, akik könyvből tanul-

ták a szakmát, nem igazán van tapasztalatuk az üzemeltetésben, így nehezen tudják a gyakorlati tudást átadni. Persze ettől még lehetnek nagyon jó tanárok. A vendéglátásban dolgozó kollégáknak, és a szakoktató kollégáknak is azt tudom mondani, hogy folyamatosan képezzék magukat, így lesznek napról napra jobbak, profibbak. Magam is ezt teszem.

## ■ AZ EGYETEMEN MILYEN POZÍCIÓT TÖLTESZ BE?



„...Futószalagon mesterek ezreit képezték ki néhány hónap alatt, akik utána kapnak egy olyan jogot az oktatáshoz, mint akinek két diplomája van,.....”

Pillanatnyilag várom a kinevezésemet. Május elsejétől vagyok itt főállásban, mint egyetemi mestertanár. Közben csinálom a másod diplomámat közgazdász mester-tanár szakon. Az elmúlt évben már óraadóként dolgoztam itt, úgy érzem nagyon jó kapcsolatot sikerült kialakítanom a vezetéssel, és a kollégákkal egyaránt. Nagyon so-kat köszönhetek Dr. Lugasi Andreának, a Dékán asszonynak, Dr. Sándor Dénesnek, a tanszékvezető helyettesnek, és az összes közvetlen kollégámnak is.



#### ■ BÚCSÚZÓUL MIT KÍVÁNNÁL MAGAD-NAK?

Hosszú boldog életet. Én inkább a terveimről beszélek szívesen. A követ-kező állomás szept-embertől a Pázmány Péter Katolikus Egye-tem Jogi kara, vala-mikor nagy álmom volt jogot tanulni, nem adtam fel, most talán meg tudom va-lósítani. Ráadásul a két gyermekemmel kezdjük el, szerintem tudjuk majd motivál-ni egymást. A másik régi álmom, hogy az angoltudásomat egy magasabb szintre hozzam, hogy angol-ul tudjak itt az egye-temen oktatni. A nyár

erről fog szólni. A szakmának kívánnám, hogy tudjunk összefogni, egységesíteni a véleményeinket és a céljainkat, hogy így juthassunk együtt előbbre.

Gábor, köszönöm, hogy időt szakítottál rám, és hogy elbeszélgethettünk!

AI



## A BURGONYA 50 ARCA - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, a Burgonya 50 arca című workshop lesz, melyet az AVIKOburgonyacsaládot forgalmazó Pannon Frost Kft. prezentál a Séfklub tagjai részére. Ennek előadója Szabó Károly, az AVIKO Food Service képviselője lesz.

A workshopon megtudhatunk majd mindent, amit az AVIKO termékekről és a burgonyáról tudni érdemes. Például tudtad, hogy a cég története 1962-ig nyúlik vissza? Vagy, hogy az AVIKO az egyike a négy legnagyobb cégnek a világon, amelyek burgonyából készült termékeket gyártanak? Tudtad, hogy már nem csak fagyasztott termékeket forgalmaznak?

Ha nem, gyere el, és biztosan nem marad megválaszolatlan kérdésed a burgonyával és velük kapcsolatban! Ezen felül pedig kóstolhatsz is a termékeikből!

A rendezvényen bemutatkozik még a FUSION olaj, ugyanis Bogó Attila a Start Assistance Kft. részéről fogja prezentálni, hogy miként és mennyi idő alatt tud megtérülni a hosszabb ideig használható sütőolaj.

A Séfklub folyamatosan keresi azon lehetőségeit, melyek által a kollégák és a szakma mindennapjait könnyítheti meg. Ezen kívül innovatív módon fejlesztheti az ágazatot. Ezért a gyűlésen kiemelt figyelmet fog szentelni a tagozódásra, melyben egy-egy témakör köré gyűjthetik a szakmáért és önmagukért tenni akaró kollégákat.

A gyűlésre mindenkit szeretettel várnak, melynek mostani helyszíne:

Kaltenberg kintin; 1092. Budapest Kinizsi utca 30-36.

Ideje: 2017. június 12. 15:30 óra.

**Aviko** AvikoPRO  
mobil applikáció

Információk egy érintésnyire!

- kulináris inspirációk és receptötletek
- digitális termékkatalógus szűrőkkel
- közvetlen kapcsolat az Aviko értékesítőjével

INGYENESEN LETÖLTETHETŐ  
Google Play

INGYENESEN LETÖLTETHETŐ  
App Store





## ÉPRES SPÁRGASALÁTA

5 perces saláta, mindössze 5 hozzávalóból. Ugye, nem hangzik rosszul? Szuper gyors, egyszerű recept, mégis fantasztikusan finom a végeredmény.

Én szeretem az ilyen típusú ételeket, és ti?

Azon gondolkozom, miközben ezt írom, hogy ez megint az a típusú bejegyzés, amit tovább tart

leírni, mint magát az ételt elkészíteni. Mégis, remekül lehet "villantani" egy kerti partin a barátok előtt vagy akár a hétvégi családi ebédnél. Tehát kalandra fel, párosítsunk bátran zöldségeket gyümölcsökkel.

Ebben a receptben nem használtam fűszereket, tehát nem kifejezettem a sót belőle, hanem a spárga és az eper egymás fűszerei... A spárgát két kezünkbe fogjuk és kicsit meghajlítjuk, ahol "elpatlan" ott törjük el, így biztosan nem kerül fás rész az ételbe. Feldaraboljuk. Megmossuk és alaposan lecsepegtetjük az epret és a salátát. Az epret méretétől függően kettőbe vagy négybe vágjuk, illeszkedjen a mérete a feldarabolt spárgához. A citromlét elkeverjük az olajjal és az összekevert salátára csorgatjuk.

Ennyi, már falatozhatunk is.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

### **Hozzávalók:**

2 személyre

1 csokor friss,  
vékony zöld spárga,

1 csomag madár  
saláta,

kb 20 dkg eper,

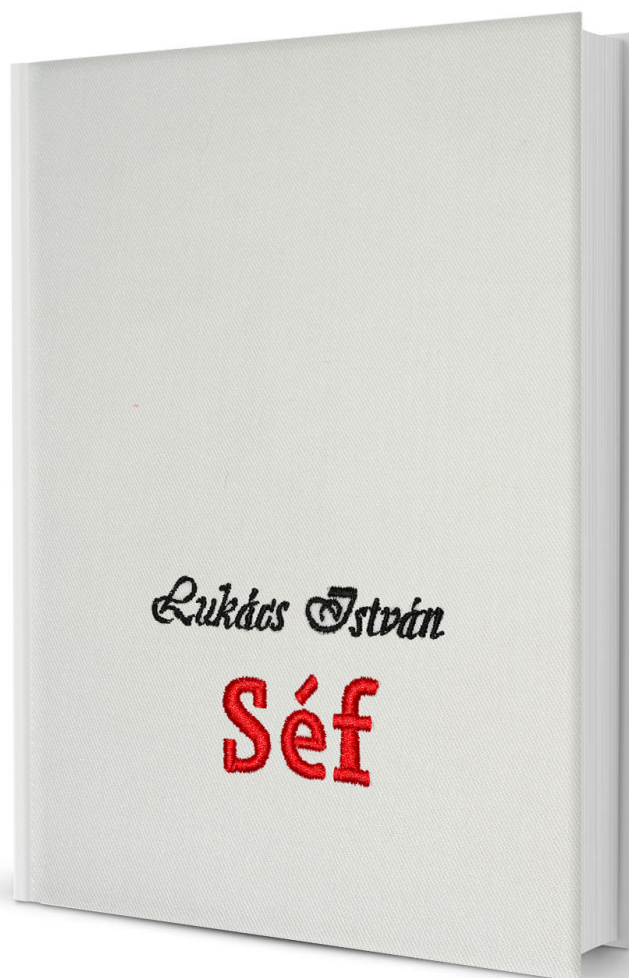
2 evőkanál

szőlőmag olaj,

1 teáskanál frissen

facsalt citromlé

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](http://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

# SZERVÍZDÍJ, VAGY SEM?

A közelmúltban a sajtó azzal a hírrel volt teli, a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége azon lobbizik, hogy 2018-tól kötelezően kerüljön bevezetésre a szervízdíj a vendéglátó egységekben.

Ez többé kevésbé megosztotta a szakmát, ugyanis többféle érveléssel és ellenérveléssel szembesülhet az, aki figyelemmel követi az eseményeket. Van, aki ebben újabb állami sarcot lát, ugyanis ezzel szerinte a

döntéshozók akarnak „rátenyereni a jatra”. A másik vélekedés szerint pedig, ez a dolgozók itthon tartásában lehet

komoly segítség, mégpedig a bérfelzárkóztatás miatt. Azonban vannak, akik ebben nem hisznek,

ugyanis szerintük a béreket általában ötszörös szorzóval lehet kalibrálni külföldön, így nem is lehet a probléma valós megoldása a minimális béremelés.

A javaslat kidolgozó szentül hiszik, hogy ennek bevezetése nem fog automatikus áremelkedést okozni, azonban ezzel mi nem teljesen értünk egyet.

Mi ezzel szemben úgy látjuk, már az üdvözlendő lehet, ha

ténylegesen a dolgozók fizetésének emelése céljából, feljűk tudnak valamekkora összeget irányítani. Annak meg külön örülünk, ha ez el is jut a megfelelő helyekre, azaz nem jár úgy, mint a korábbi áfa csökkentés, amely eltűnt valahol a rendszerben.

Mivel ez a kérdéskör meghatározó lehet a vendéglátás megítélésében, ezért a szakértőinket is erről kérdeztük, mert érdekel, hogy ők mit gondolnak: Eljut a megfelelő helyekre a szervízdíj? Ez automatikus áremelkedést fog okozni? Nem lenne jobb a tulajdonossal és nem a fogyasztóval kifizettetni a béremelést? Egyáltalán okoz-e majd béremelkedést a szervízdíj bevezetése? Mit szól ehhez a fogyasztó? Jó-e az, ha bevezetjük a szervízdíjat, hiszen így kötelezővé tesszük a borraivalót? és végül: Mit tehet, aki elégedetlen a kiszolgálással?

Ezek a kérdések jutottak első körben eszembe, így a szakértőinket is erről a kényes témáról kérdeztük:

Legyen-e szervízdíj, vagy sem?





## Kiss Krisztián

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

Akár honnan próbálom ezt átgondolni az élet tapasztalataim alapján, minden kérdésre NEM a válaszom. Nem nyer semmit sem az állam, sem a munkaadó, sem a munkavállaló.

Hiába is próbálnánk fehéríteni valamit, ami nem szabályokon

múlik. A borralaló a bizalmon és az elismerésen múlik. Ez egy egyszerű gesztus. Láttam olyan tv riportot, ahol az üzletvezető nyilatkozott <a bicska kinyílt a zsemben>, elemezte, hogyan kerül szétszétásra.

Ne felejtjük el, hogy vannak olyan országok, ahol a felszolgáló szakmát nem tanítják, bárki lehet az. Viszont a főzést mindenhol...

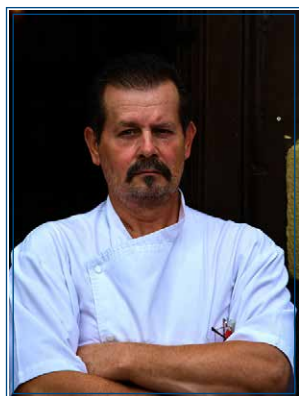
A „zsebajatt” fogalmát is mindenki ismeri. Csak ezt alkalmazom, mert nem bízom senki munkáltatójában. Biztos vannak kivételek, de azok olyanok, mint a városi legenda...

Azt gondolom, hogy nem a kisemberek zsebében kell keresni a megoldást!!!

CSATLAKOZZ  
TE IS

a vendéglátós munkák  
Szakácsok, Séfek facebook  
csoporthoz!

[www.vendeglatosmunkak.hu](http://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.*

A szervízdíj bevezetése nem fogja megoldani a bérrendezés problémáját. Automatikusan áremelést gerjeszt, ami érthető módon, nemtetszést válthat ki a vendégekből, ha nem megfelelő a megszokott kiszolgálással, minőséggel szembesül, miért fizetne többet?

A bevezetését egyébként támogatom, bár nem vagyok róla meggyőződve, hogy ez eljut teljes egészében a személyzethez. Ha bevezetésre kerül és nem csak egy bizonyos százalékot oszt szét a tulaj a szervízdíjből mindenkinek! Minden oldalról sokkal nagyobb lesz a felelősség a vendég maradéktalan kiszolgálása érdekében, de ehhez szemléletváltásra van szükség.



## Simon Gábor

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

Szerintem semmiféleképpen nem lehet kötelezővé tenni a szervízdíjat. A juttatható, az elégedettségi foktól függően. Arra még ne is gondoljunk <tisztelet a kivételnek>, hogy ezt a felszolgáló megkapná. Ha kötelező lenne, adózni is kellene utána. Így az eddigi járulékok mellett, plusz még egy teher lenne a honi vendéglátásban.



## Péntek Tamás

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

Nagyon veszélyes vízen kezdtek el lavírozni a kedves „hozzá értők”. Szerintem a szervízdíj egy kötelező és haszontalan dolog. Például a konyhára soha nem jut belőle. A konyhai dolgozóknak magasabb fizetést, a felszolgálóknak egy tisztességes alap. A többit meg hozzáértéssel keresse meg. A vendég érezze hogy ő pontozhat.



## Danyi Gábor

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

Borravalót illik adni, de nem kötelező. Ha elégedett voltam adtam, ha nem akkor kevesebbet, vagy még kevesebbet. Ez az én szívem joga volt. Kötelező szervíz díj? Mit kap cserébe a vendég? Valami extrát, vagy csak simán a kiszolgálást, azt, hogy vendégül látják? Ahogy egyszer már fogalmaztam, ez egy négyszemélyes

fegyver párbaj, amiben részt vesz a vendég, a felszolgáló, a tulajdonos és az állam, és mindenki a pénzt szeretné. Bármi is a cél ezzel, problémát nem fog tudni megoldani, egy sovány lovat akarunk megetetni, csak hogy hátulról, és épp azon vitázunk, hogy az „A” táppal, vagy a „B” táppal etessük meg.

Rengeteg helyen fel van tüntetve már a szervízdíj én utána is jattolok, és akkor most mi a teendő?



## Szappanyos Viktor

*Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az összszakmai összefogás híve.*

Szervízdíj vagy sem? Egy újabb megosztó téma kerül napirendre! Én ezzel azért vagyok csak szkeptikus, mert ismerjük néhány vendéglátóegység vezetőjének hozzáállását ebben az ügyben, tehát szerintem nem az állam, vagy annak valamelyik szerve fogja rátenni a kezét a

„kötelező jatra”, hanem maga a hely. Örölnék neki, ha nem lenne igazam, de majd kiderül. Dolgoztam olyan cégnél, aki 50-50%-ban osztotta szét a szervízdíjat pálya és konyha között, de volt olyan is, aki a pálya és az üzletvezető között osztotta szét és volt olyan is, hogy nem lehetett tudni hova került az összeg. A fogyasztók nagy többsége biztosan nem fog neki örülni és majd valamilyen mutyit kiált, de eleinte biztosan lesz felháborodás, nem tetszés. Majd megszokjuk! A baj csak az lehet, ha nem jut el ahhoz a szervízdíj, akit megilletne és majd burkoltan, de kénytelen lesz plusz borraivalót kicsikarni a vendégtől, ebben látok veszélyt. Jó lenne, ha valami, ami bevezetésre kerül újításkén, nem más zsebébe kerülne. Szerintem!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



## Rác Túrkevei Lajos

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

Igazán a szerviz díjat akkor lehet, majd nálunk bevezetni itt Magyarországon, ha az itthoni bérek, és munkaidő ugyan annyi lesz, mint a kontinens nyugati felén! Addig nem tartom jó és megfelelő eljárásnak. A mi társadalmi és környezeti kultúránk ezt a szakmai örökséget hagyta ránk, ebben a témában. Dolgoztam nyugaton éttermekben még a kilencvenes

évek elején, ott szokatlan volt ez a fajta fizetési morál.

Kértem én, hogy ha itthon is be lenne vezetve, ténylegesen a felszolgálók is kapnának belőle? Mert a mi kis világunkba, még a harácsolós életünket éljük. Pénzt, de sokat! És csak nekem. Külhönben már ezt régen bevezették, de érdekes, ott is a szerviz díjon felül, azért van, aki még, hagy ott egy kis pénzt!

A borra valót összegyűjtik, és mily érdekes ott mindenki egyforma arányban kap az összegből. Kap a szakács és kap a pincér is.

Remélem, hogy meg fogom élni az igazán megérdemelt szerviz díj bevezetését itthon, de addig nincs semmilyen létjogosultsága, amíg a bérek ugyan azzal az értékkel bírnak, mint a nyugati kollégáknak.



# Vidékháló

## Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

## **Kábeltévé-Internet-Telefon**

---

**Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!**

# „ Szakszervezet a láthatáron ”

A közelmúltban megkeresést kaptunk, melyben egy ambiciózus fiatalember a szakszervezet alakításáról tájékoztatott. Elmondta, hogy „megalakultak, amit elég komoly szintről támogatnak is a politikai közélet szereplői”. Céljuk pedig a vendéglátásban dolgozók életének, munkakörülményeinek jobbá tétele, életpályájuk gondozása.

Megmondom őszintén a dolog nem lepett meg, ugyanakkor mégis. Azért nem lepett meg, mert az elmúlt évek tapasztalatából kiindulva az ember joggal számíthat egy ilyen megjelenésre a piacon, hiszen az ehhez szükséges összes indok a rendelkezésünkre áll, méghozzá a közelmúlt munkaadói részéről. Jogos tehát a felvetés, hogy addig, amíg még van legalább egy ember, aki a szakmában dolgozik, kell, hogy legyen egy működő formáció, ami az ő érdekeit védi.

Igen, ilyenkor az emberben azonnal felvetődik, hogy vannak szakmai szervezetek, és van szakszervezet is, azonban a komoly fellépést mégsem látjuk tőlük. Miért is tennék, hiszen a szakmai szervezetek nem ezért jöttek létre. Az ágazat érdekérvényesítése nem azonos a szakszervezetiséggel. A szakszervezetek pedig, éppen a fent említett új formáció vezetője szerint, politikai kötődésük miatt nem, vagy csak részben vállalják fel, a valljuk be konfliktusos szerepkört.

Így állunk ma, kétezertizenhétben!  
Mi lehet a megoldás? Mert ugye előbb utóbb kell, hogy valami legyen, ha másért nem, hogy „az utolsónak ne kelljen lekapcsolnia a villanyt!”





Véleményem szerint a munkaadói oldalnak kellene felismernie, hogy az elmúlt években valami félresiklott, és lépni kellene, hiszen ami van, az semmi esetre sem lehet jó. Meg is indoklom, hogy miért. Ha egy dolgozó megkeres mondjuk kétszázat, az jó, azonban, ha leosztjuk, hogy hány órát dolgozik érte, és milyen körülmények között (nincs a konyhákon levegő, iszonyatos meleg és füst van, stb.-stb.), akkor már nem is annyira számít jó fizúnak.

Sokan persze ezt most cáfolják, mindaddig, amíg nem kell bemenniük a konyhára, ahonnan aztán néhány perc után menekülnek, épp a nevezett körülmények miatt. Talán ebbe kellene belegondolni, hogy nem fenéig tejfel ám ott a napi tizenkettő-tizennégy órácskát eltölteni, ha meg még munka is van, akkor pedig ez még nehezebb. De ne álljunk meg, nézzük, mi van akkor, ha valami gond van és mondjuk megbetegszik az, aki megkeresi ugyan a kétszázat havi szinten, de beteg lesz. Semmi, egy forintot nem kap, hiszen a bejelentése nem, vagy csak négy órában történt meg. Nem túl szép környezet ez kérem.

Aztán ott van még a szabadság. Az sincs! Véleményem szerint azt nem lehet szabadságnak nevezni, amikor a konyhai személyzet forgóban megoldja, hogy valaki éppen „szabadságra” mehessen. Igen ám, de ezt ők ledolgozzák, hiszen közösen ugyan, de helyettesítik a kollégájukat.

Amikor pedig rajtuk a sor, akkor csak lecsúsztatják a pluszban ledolgozott óraszámot. A szabadság azt jelenti, hogy nem megyek be dolgozni, de fizetik a napomat, amit sem előtte sem utána nem kell ledolgoznom. Ez az igazi szabadság! Ilyen pedig a vendéglátásban csak elvétve akad!

Nézzük a munkaruhát. Szerencsések vagyunk, mert olyan mára már kimagasló cégek vannak a



piacon, mint mondjuk a Chefs.hu, akik arra törekszenek, hogy minőségi munkaruhát biztosítsanak, megfelelő áron az iparág szereplőinek. Azonban ezt a dolgozóknak kapniuk kellene, de legalább hozzájárulásban kellene részesülniük, ami tapasztalataink szerint ugyancsak nem történik meg.

Szerencsére egyre több fórum foglalkozik ezzel, és ezzel kapcsolatban egyre több kiváló cikk is születik, azaz a nagy fal, miszerint ezekről nem szabad beszélni, leomlani látszik.

Nos, bevallom, a direktbe gyűjtött információink, és annyi problémával szembe-sülés alapján kívánom az új formációnak, hogy sikeressé tudjon válni. Kívánom, hogy a céljaitól senki el ne tántoríthassa őket, a jövőképüket mielőbb elérhessék és az ipar-ágban dolgozók életét megkönnyíthessék. Talán akkor lassulna folyamat is, és a szak-májukkal felhagyók, vagy az országot elha-gyók száma is csök-kenne.

Mi ezt mindannyi-unk érdekében üdvö-zőlnénk!

AI





# 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](http://www.oldalasmagazin.hu/shop)



## HOLLÓKŐ



Utazz Hollókőre, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a térségbe, nézd meg az ott található fürdőket, és a térség templomait, múzeumait se hagyd ki.

Akik inkább a vidék természeti adottságait szeretnék felfedezni, jó hírünk van a számukra is, mivel Hollókőn két tanösvény is működik, melyek kiváló lehetőségeket kínálnak. Az Ófalu bejáratától 800 méterre található Vár-alja tanösvény a környék élővilágába enged bepillantást, a tájékoztatótáblákkal az információszerzést szeretnék megkönnyíteni, az erdei játszó-és tornaeszközök segítségével pedig a gyermekek számára is érdekesebbé válik a túra. A Kertek-alja tanösvény ezenfelül a falu gazdálkodását és a kenderfeldolgozás hagyományait szemlélteti kedves vendégeinkkel. Bővebb információt tanösvényekről Hollókő weboldalán talál. [www.holloko.hu](http://www.holloko.hu)

További érdekesség még, hogy az Országos kéktúra útvonal Hollókőt az Ófalu irányából a Kossuth utcán keresztül érinti, így a túrázás közben egy kis kulturális kikapcsolódásban is lehet részünk. A Kéktúra bélyegző a Szabó Kocsmában (Kossuth út 48.), illetve a Hollóköves Kávézóban (Kossuth út 50.) érhető el.

# Tippek...

## Basic

### Kis nógrádi körút

2 felnőtt / 2 nap / 1 éjszaka\*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Belépő a terényi Orsós Magnó Múzeumba	20% <b>HC</b>	400 Ft
Ebéd a hollókői Muskáti Vendéglőben	10% <b>HC</b>	725 Ft
Palóc Múzeum és Palóc Ház Balassagyarmat	50% <b>B</b>	1.300 Ft
Szállás a szendehelyi Szepi Fogadóban	15% <b>HC</b>	1.425 Ft
Drégelypalánki Szondi Kiállítóter	50% <b>HC</b>	500 Ft
Látványkovácsolás a bánki Élő Kovácsműhelyben	10% <b>HC</b>	650 Ft

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

**5.000 Ft**

HungaryCard  
csomagokkal

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



## A GÖNCI

Barack  
pálinka

A Gönci Pálinkafőzdnél a barack volt az első és az is marad. Gönci Barack; semmi más - csak a gyümölcs. Válogatott. Ízletes. Érett.

[www.agonci.hu](http://www.agonci.hu)



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

## Hírek

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, együttműködést kötött az Egészséges Táplálkozásért Egyesülettel.

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, mely eszközbeszerzés célja, hogy az Oldalas magazin hatékonysága tovább nőjön, és a tudósítások, a nagyszabású projektek kommunikációs csatornája tovább fokozódhasson.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat:

[www.oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu)

## MINDENKI KOLLÉGA?

Nem, ma már ez nem teljesen igaz. Ma-napság sokan panasszal élnek a kollégák felkészültségével kapcsolatban, hiszen már majdnem mindenki, de legalábbis nagyon sokan szakácsnak mondják magukat, mégsem számítanak igazán annak. Persze ez is csak nézőpont kérdése, hogy mitől válik valaki azzá? Álláspontom szerint, attól, hogy megfelel az elvárásoknak és ellátja a rá bízott feladatot.

Az, hogy valaki képes magának megfelelő szakácskabátot és séfkést venni, az még véleményem szerint kevés ahhoz, hogy tiszteletet érdemlő kollégának és szakácsnak tekintsék. A kollegialitás, de főként az elismerés nem a ruhából és a megfelelő eszkből fakad, hanem a valós tudásból és a hozzáállásból. Ezt fokozza még a szakma ismerete.

Úgy érzem mindenki szembesült már

azzal, hogy valaki megérkezik a konyhára, majd olyan nagy mellénnyel van, mintha csak meg tudná oldani a rá bízott feladatot, majd aztán szépen leszerepel, végül pedig flegmán kikéri magának a munkakörnyezetet. Na, ez még nem a szakma.

Az alázat ma már eltűnt a kollégákból, igaz ez épp úgy a kezdőkre, mint ahogyan igaz <egy két kivételt leszámítva> a toppersékre is. Mintha csak valaki kényszerítené erre őket.

A tulajdonos pedig ezek alapján elégedetlenkedik a kollégákkal <mintha csak mindent megtenne az érdekükben, hogy kiszámítható életpályával bírjanak>, de valljuk be, ezekben az esetekben igaza van.

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## A BIO TERMÉKEK VILÁGA



Kutatások igazolták, hogy a bio élelmiszerek tápanyagtartalma akár 100%-al magasabb lehet a hagyományos gazdaságokból származóknál. Ezért szívesen alkalmazzák diéták során, egészség megőrzés céljából vagy súlyos betegségekből való kilábalásra. A élelmiszerek marketingje sajnos sok félreértéshez vezetett. A bio életforma alapelveit sérti a félretájékoztatás, hiszen pont a tudatosabb életet szorgalmazza.

A bio fogalom sokunk tudatában azt jelenti, hogy a táplálék nélkülöz mindenfajta adalékanyagot. Sajnos ez nem így van. Manapság egyre nagyobb igénye van a fogyasztói társadalomnak. Hiszen olyan népek ételeit akarja enni napszaktól és évszaktól függetlenül, mely élelmiszerek alapanya-

gainak folyamatos beszerzése és használata korlátokba ütközik.

Hiszen egyes növények, illetve állatfajok csak egy adott térségben és éghajlati övben képesek életben maradni. Viszont ahhoz, hogy egy másik kontinensről származó növényi vagy állati eredetű táplálékot bármikor megvásárolhassuk, bizony szükség van némi adalékanyagra. Ám az adalékanyagok milyensége és mennyisége, összetételi aránya igen fontos. Ma a betegségek, gombák elkerülése végett, amelyek nagyon nagy kárt okozhatnak a termelőknek és fogyasztóknak, mindenképpen adalékanyagokra van szükség.

-Rendekné Olgia  
Slow-food Hungary

### RIGMUSOK:

*Weöres Sándor:*

*A kutya-tár*

*Harap-utca három alatt  
megnyílt a kutya-tár,  
síppal-dobbal  
megnyitotta*

*Kutyafülű Aladár:*

*Kutya-tár! kutya-tár!  
Kutyafülű Aladár!*

*Hús forintért tarka  
kutya,  
tízért fehér kutya jár,  
törzs-vevőknek öt  
forintért  
kapható a kutya már:*

*Kutya-tár! kutya-tár!  
Kutyafülű Aladár!*

\*\*\*

*EGY BOSZORKA VAN*

*Egy boszorka van,*

*Három fia van,*

*Iskolába jár az egy,*

*Másik bocskort varrni  
megy,*

*A harmadik kinn a padon*

*A dudáját fújja nagyon,*

*De szép hangja van,*

*Dana-dana-dan.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

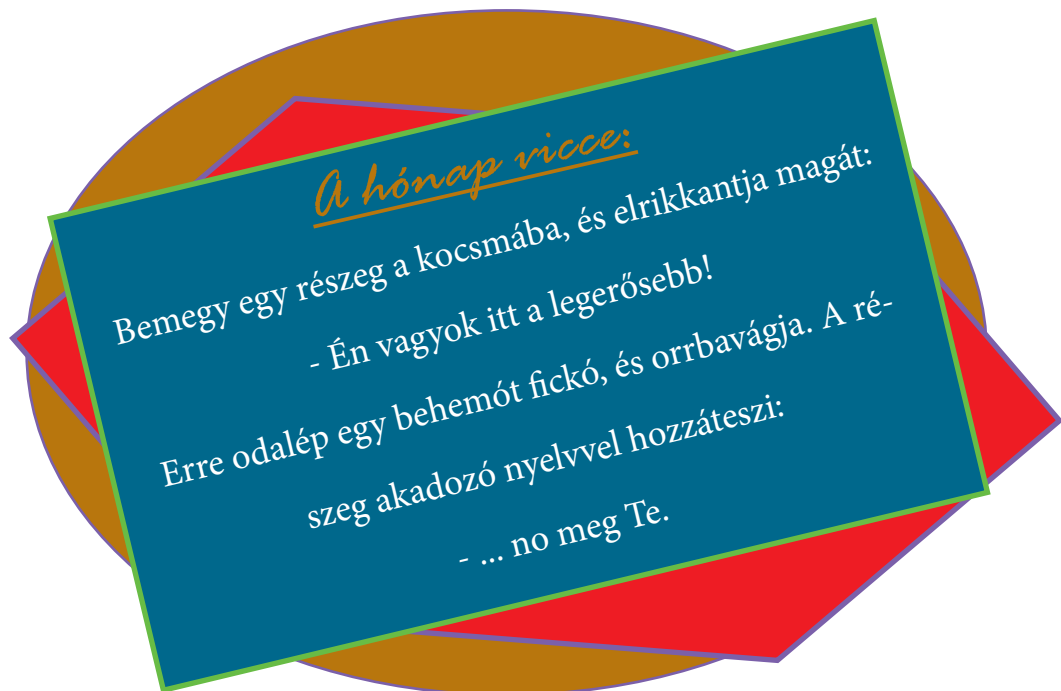
**Csatlakozz, és építs...**

[www.jovonek.hu](http://www.jovonek.hu)



- Mi az? Ha feldobod csavar, ha leesik akkor egy tank?  
- ???
- Orosz népmese.

- Mi a hasonlóság a nyugdíj és a sír között?  
- ???
- Egyikből sem lehet kijönni!
- Mit kér a tanácstalan ember a boltban?  
- ???
- Tanácsot...



Egy nő meg egy  
férfi találkozik a  
nudista strandon.

- Örvendek -  
mondja a férfi.
- Látom...

Az új teremőr első munkanapja  
után rövid jelentést tesz a galéria  
igazgatójának:

- A mai napon sikerült eladnom  
egy Chagallt meg egy  
Rembrandtot.

- Anyu! Nagyon fáj a torkom, meg  
a hasam is!
- Ó, te szegény! Miből is írtok ma  
dolgozatot?

Főnök az új titkárnőnek:

- Először csak egy szoknya lesz a  
fizetése, amit azonban gyakran meg  
fogok emelni!

- Mit hall az indián  
a síneken?
- Szörnyet...

- Ha a főnök vissza nem vonja,  
amit ma délelőtt mondott, én  
elmegyek a vállalattól!

- Miért, mit mondott?
- Azt, hogy menjek el a  
vállalattól...

Az Úr hívhatja Mózeset, hogy menjen el a parancsolatokért. Mó-  
zes elmegy a hegyre, népe már alig várja visszatértét. Mikor  
visszatér, így szól:

- Van egy jó és egy rossz hírem. Melyikkel kezdjem?  
- A jóval - szólnak ők.
- Sikerült lefaragnom 10-re a parancsolatok számát.  
- Mi a rossz?  
- A „Ne paráználkodj” még mindig benne van.

# Hertzka

*Kékfrankos*

*Siller*

*2014*



Érdekes próbálkozás, amelynek a vég-eredményét szívesen kóstoljuk. Érett, gyümölcsös, kicsit dzsemes illat, visz-szafogottabb savak. Egy igazán szeret-hető siller, érdemes kipróbálni!

[www.hertzkabirtok.hu](http://www.hertzkabirtok.hu)

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

## Pereszlényi Alexandra indul a frankfurti ifjúsági szakács világbajnokságon

Budapest, 2017. május 16., kedd (MTI) - Pereszlényi Alexandra, a Gundel Étterem szakácsa képviseli Magyarországot szeptemberben a frankfurti ifjúsági szakács világbajnokságon.

A Jeunes Chefs Rotisseurs Competition 2017 versenybe jutásért Pereszlényi Alexandra kilenc étterem ifjú, 27 év alatti szakácsait győzte le a magyar Chaine Egyesület által rendezett válogatón - tájékoztatta az MTI-t az esemény kommunikációjával foglalkozó cég kedden.

A versenyzőknek egy „meglepetéskosár” alapanyagaiból 3 óra alatt kellett egy 3 fogásos menüsört elkészíteniük 4 főre. Az ifjú séfeknek 1 durbincset, 2 tanyasi csirkét, 1 fej karfiolt, fél kilogramm friss epret, 1 doboz friss áfonyát, 3 chilipaprikát és 4 vaníliarudat kellett kötelezően használniuk az általuk megálmodott fogásokhoz. Emellett természetesen egyéb alapanyagokkal is dolgozhattak, de ezeknél a szakmai zsűri azt is figyelte, hogy az adott termékek mennyiségével hogyan gazdálkodtak a versenyzők.

A konyhai zsűrizésnél a főzési technikát, az alapanyagok gazdaságos felhasználását, a tisztaságot, az időtakarékos-ságot, a kóstoló zsűrizésnél pedig az ízhatást, a megjelenést-találást és az eredetiséget pontozták.

Az ifjúsági verseny ünnepélyes eredményhirdetését a Magyar Tudományos Akadémián tartották gálavacsora keretében.

\* Hirdessen Ön is az Oldalásban! \*  
[marketing@oldalasmagazin.hu](mailto:marketing@oldalasmagazin.hu)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 07. 01.  
LAPZÁRTA: 2017. 06. 15.

**csintex**  
Vendéglátóipari  
munkaruhák  
[www.csintex.hu](http://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](http://WWW.OLDALASMAGAZIN.HU)

# NYÁRELŐ – NAPISTEN HAVA

JÚNIUS 4.

TRIANON EMLÉKNAPJA; A TRIANONI BÉKESZERZŐDÉS MEGKÖTÉSÉNEK NAPJA

JÚNIUS 5.

KÖRNYEZETVÉDELMI VILÁGNAP

JÚNIUS 8.

AZ ÓCEÁNOK VILÁGNAPJA

JÚNIUS 16.

A FÜGGETLEN MAGYARORSZÁG NAPJA

JÚNIUS 17.

AZ ELSIVATAGOSODÁS ÉS KISZÁRADÁS ELLENI KÜZDELEM VILÁGNAPJA

JÚNIUS 20.

A MENEKÜLTEK VILÁGNAPJA

JÚNIUS 27.

A CUKORBETEGEK VILÁGNAPJA

## Havi szállóige:

„A semmittevés pont olyan rossz, mintha rosszat cselekednél.”

(The Expanse c. film)

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](http://www.fb.com/oldalasmagazin) | [www.fb.com/oldalasmagazin](http://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](http://www.hungarycard.hu)

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

**HUNGARYCARD**  
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)