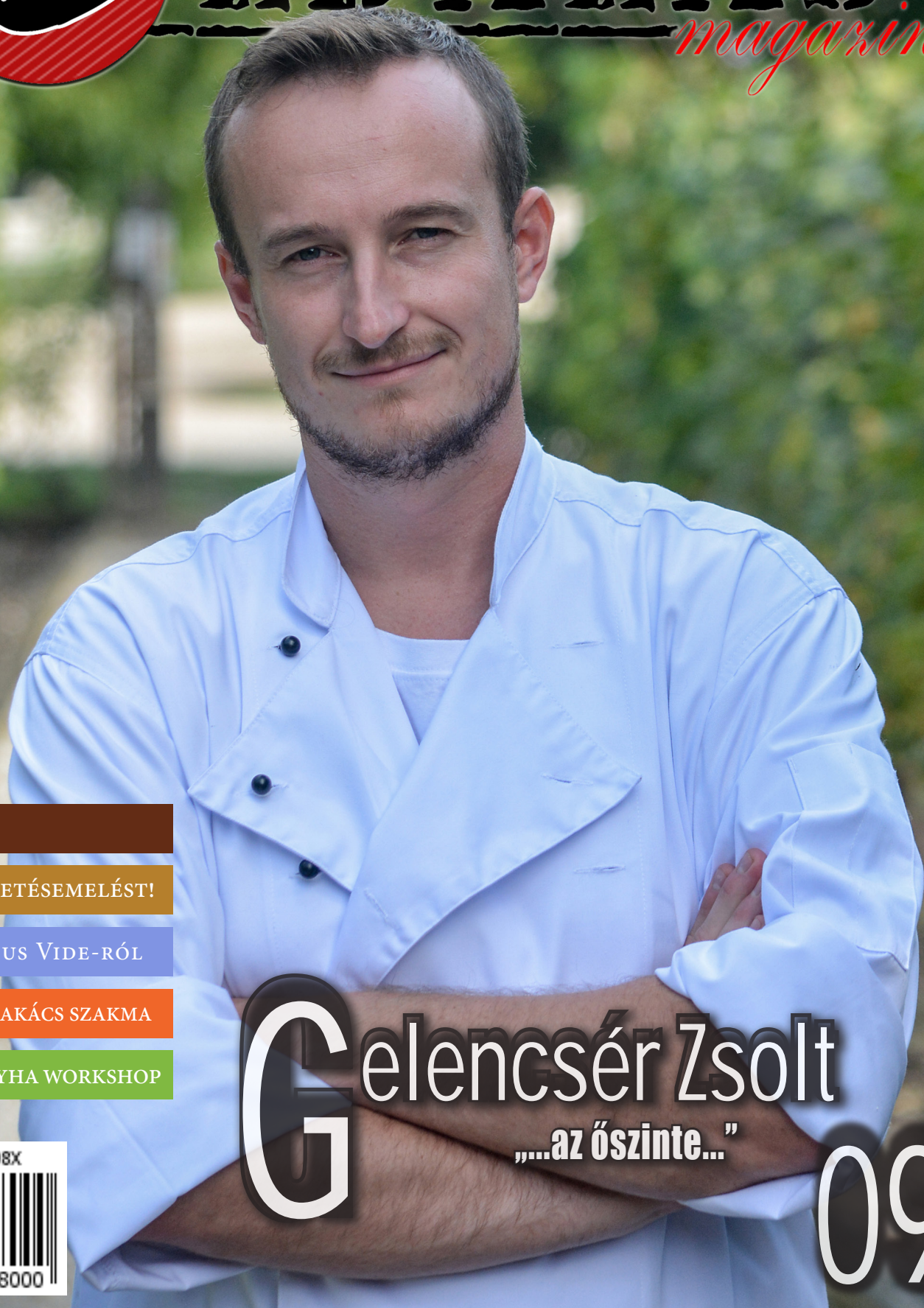


„... és minden a helyére kerül!”



LÓALAS

magazin



A SZÜRET

VALÓDI FIZETÉSEMELÉST!

SÉFEK A SOUS VIDE-RÓL

A VALÓDI SZAKÁCS SZAKMA

KÓSER KONYHA WORKSHOP

G

elencsér Zsolt

„...az őszinte...”

09

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJAKI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu

A tartalomból:

Chef a családban

Kis Mukk

5.
oldal

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Gasztronauta-séfék
*Gasztronauta-séfék
a Sous Vide-ről: Szeptemberi ri-
portálanyunk Törjék Attila Olimpikon,
Catering Chef és szakoktató*

Objektiv

Interjú Gelencsér Zsolttal, aki a Tassi
*Halászsárda séfje, és aki nem régen
tett sikeres mestervizsgát.*

18.
oldal

33.
oldal



Tényleg rosszabbak a munkakörülmények nyugaton? - erről a témáról
kérdeztük szakértőinket

38.
oldal

MINDENMENTES

Legyen mindenki a vendégünk! -
2017-es Nyári tapasztalataim

45.
oldal

45.
oldal

Minek az új?

Vélemény

Valódi fizetésemelést!

44.
oldal

+1
oldal



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

Köszöntő:

Eltelt a nyár, ezzel beköszöntött az ősz, ami egyet jelent a munkakezdéssel. Lassan mindenki újult erővel munkába állt és boldogan gondol a pihentető vakációra. A pihenésből reméljük mindenkinek valamennyi jutott, azonban a dolgozó hétköznapiakban sem felejtjük azt el beiktatni egészségmegőrzésünk érdekében. Pihenés közben pedig lesz majd lehetőség az Oldalas magazint is követni, melyet megújult erővel szállítunk részletekre a jövőben.

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,
pixabay.com

Kapcsolat: info@oldalasmagazin.hu
Hirdetéselekedés: 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 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
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR OKOSTELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Strandbelépő vásárlásánál 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

KIS MÚKK

1., A vörös áfonyát vágjuk apróra, közben melegítsük elő a sütőt 200°C-ra.

2., Lisztezett deszkán nyújtsuk ki a tésztát. Szórjuk meg a tésztát a darabolt gyümölcscsel, majd fahéjjal és curryvel.

3., Szorosan tekerjük fel, majd 3-4 cm-es szeletekre vágjuk fel. Fektessük a „töltelék” felőli oldalára is enyhén nyomjuk meg, hogy laposabbak legyenek.

4., Tegyük a forró okos sütőbe 25 percre.

Tálaláskor csurgassunk rá mézet, és élvezzük a kellemesen törökös ízeket.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

1 tasak

leveles tészta

5 dkg aszalt

vörös áfonya

Fahéj

Curry

Méz

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

Gasztronauta: Gasztronauta-séfek a Sous Vide-ról: Törjék 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 PRECIZITÁSIÁT.

SZEPTEMBERI RIPTALANYUNK TÖRJÉK ATTILA OLIMPIKON, CATERING CHEF ÉS SZAKOKTATÓ

● ATTILA, ÚGY EMLÉKSZEM, MAJD 15 ÉVE ISMERJÜK EGYMÁST. SZEMÉLYES ISMERETSÉG NÉLKÜL IS BARÁTSÁGOT KÖTÖTTÜNK. SZERINTE A VIRTUÁLIS BARÁTSÁGOK IS ÚGY HATNAK MA MÁR AZ EMBERRE, MINTHA VALÓSÁG LENNE?

Meggyőződésem! Amikor egyre jár két kolléga agya, azonos az érdeklődése a tisztelet kölcsönös, de nem seggnyalós. Ráadásul tudok tőle tanulni ,persze igen.



SOUS VIDE CHEF

115°C-on főzhető

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



SOUS VIDE CHEF

95°C-on főzhető

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



SOUS VIDE CHEF

75°C-on főzhető

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



VÁKUUMTASAKOT IS VÁSÁROLJON A SZAKÉRTŐTŐL!

WWW.SOUSVIDECHEF.HU

A SOUS-VIDE NAGYOBB VOLUMENŰ FELHASZNÁLÁSÁNÁL AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KOCKÁZATOK ÉS A KÁROS ANYAGOK KIOLDÓDÁSA EXRÉM KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT IS A MINIMÁLISRA CSÖKKENTHETŐK. A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ VÁKUUMTASAKOKNAK MIKROBIOLÓGIAI LABORVIZSGÁLATOKON KELL ÁTESNIE A KIOLDÓDÁSI ÉRTÉKET VIZSGÁLVA. A SOUS-VIDE CHEF HAZAI GYÁRTÁSÚ VÁKUUMTASAKOK, KIVÁLÓ MINŐSÉGŰEK ÉS VALÓDI BIZTONSÁGOT NYÚJTANAK.



Unod a melegeget?

Cserélj kabátot!

Üzlet:

Budapest

Tomori köz 14,

www.chefs.hu



A szellőző hátrésszel olyan, mintha rajtad sem lenne....

NYERJ SZAKÁCSKABÁTOT!

A CHEFS.HU PÉNZTÁRGÉPET IS ÁRUSÍT?

A: IGEN

B: NEM

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

● KORÁBBAN RÉSZT VETTÉL TE IS HIDE GKONYHAI VERSENYEKEN NAGY SIKERREL, MESÉLJ KÉRLEK EZEKRŐL A SIKEREKRŐL.

Nem szoktam emlegetni a múltban elért eredményeket, mert akik a közelében sem jártak hasonló versenyeknek óriási kritikusok a témában, ami engem igen zavar, és jobb a békesség mielőtt rosszat szólnék. Pedig meleg konyhai versenyeken is részt vettem Franciaországban Európa régiók Európa kupáján két ízben is. De, hogy még is csemegézhessenek a fentebb említett emberek Luxemburg VB, Olimpia Berlin, Erfurt, Salon Culinary Mundial Basel ezüst és arany érmek és napi legjobb címmel is rendelkezem. De igazán, amire büszke vagyok, azok a kollégák, akiket VB-re készítettem föl arannyal tértek haza, illetve 3 olyan szakma sztárja tanulóim is voltak, akik abszolút elsők lettek. Nekem ez a lényeg, hogy megmutatva, átadva a tapasztalatokat, azt alkalmazva értek el sikereket.

● TE IS SOKFELÉ MEGFORDULTÁL PÁLYAFUTÁSOD SORÁN. EZEK A TAPASZTALATOK VÉLEMÉNYEM SZERINT MINDENKÉPPEN JÓL HASZNÁLHATÓK A SZAKOKTATÁSBAN. A SZÉLESKÖRŰ TAPASZTALATODAT JÓL TUDOD MOST KAMATOZTATNI?

Igyekszem, bár nehéz. Mert teljesen más látás szükséges a tanulók részéről, hogy megértsék, értük vagyok nem ellenük. Persze aki megéri az tudja kamatoztatni az általam átadottakat .

● A KORSZERŰ KONYHATECHNOLÓGIÁK MEGISMERÉSE, ELFOGADÁSA ÉS HASZNÁLATA HOGYAN TÖRTÉNT A TE ESETEDBEN? AMI-

KOR BESZIVÁRGOTT HAZÁNKBA, AZONNAL FELFIGYELTÉL RÁ, VAGY A LASSÚ VÍZ, PARTOT MOS ELVET KÖVETVE KIVÁRTAD, MÍG A TRENDBŐL ALAPTECHNOLÓGIA LETT?

Ez kettős. Elsőre mikor még a jeget is sous videolni akarták csak nevettem. Amikor hozzáértő embereket hallgattam meg, átértékelődött a dolog bennem. Mint egy gyerek tudni akartam mindent, de azonnal. Szelektálva és sokat próbálgatva, az általam sokra tartott kollégákat faggatva lépésről lépésre haladtam céljaim felé.

● KONKRÉTAN MELYEK EZEK AZ ÚJ KONYHATECHNOLÓGIAI ESZKÖZÖK, MELYEK NÉLKÜLÖZHETETLENNÉ VÁLTAK SZÁMODRA, VAGY AZZÁ VÁLHATNAK AZ IDŐK SORÁN?

Mivel már a kilométer bőven bennem van, ezért én régebbi vágású, de érdeklődő szakács vagyok. De a sous -vide ami precízebb, igényesebb munkát biztosít számomra. Persze amelyik étel igényli, a thermomixert is kedvelem de nem nélkülözhetetlen .

● SOKAT BESZÉLTÜNK MÁR ARRÓL, HOGY MENNYIRE FONTOS A KORSZERŰ KONYHATECHNOLÓGIÁK TERJESZTÉSE, ELJUTTATÁSA MINDEN VENDÉGLÁTÓIPARI EGYSÉGBE. EZ IMMÁR EGY ÉVTIZEDES HARCOM, ÉS SZERINTEM MÁR SZINTE MINDENKINEK SIKERÜLT FELKELTENI AZ ÉRDEKLŐDÉSÉT. MÉG MINDIG FONTOSNAK TARTOD A TECHNOLÓGIA NÉPSZERŰSÍTÉSÉT? EGYÁLTALÁN SZÜKSÉG VAN MÉG RÁ, HOGY MEGISMERTESÜK A SZAKMÁVAL?

Nagyon is. Sokan sikkből tartanak modern technikát és helytelenül alkalmazva inkább rontanak a produktumon. Sajnos



A KÉPEN PAUL BOCUSE ÉS TÖRJÉK ATTILA

még mindig szégyenletes kérdezni, esetleg tanfolyamokra járni. Mondjuk ez utóbbi anyagi vonzattal is jár, amit a munkával egyeztetve nem mindig jár sikerrel.

● VANNAK MÁR SOUS-VIDE FÉLKÉSZ TERMÉKEK IS A PIACON, SOKAN RÁKÉNYSZERÜLNEK ARRA, HOGY MEGVÁSÁROLJÁK. MELYIKET TARTOD JOBB, VAGY GAZDASÁGOSABB DOLOGNAK, MAGAD ELŐÁLLÍTANI ÍZLÉSED SZERINT, VAGY A HASZNOT ÁTADVA KÉNYELMI TERMÉKKÉNT MEGVÁSÁROLNI ÉS ALKALMAZKODNI A GYÁRTÓ ÍZLÉSÉHEZ?

A magam által készítettben hiszek, és bízik a vendég aki eszik az étkeimből. De okosan alkalmazva a kész vagy félkész termékből is lehet érdekeset a vendég elé varázsolni. Persze nem minden áron.

● A KORSZERŰ BERENDEZÉSEK ÉS ÚJSZERŰ TECHNOLÓGIÁK TUDÁST IGÉNYELNEK, ÉS PERSZE GYAKORLATOT. HONNAN SZEREZTED MEG AZ ALKALMAZÁSUKHOZ SZÜKSÉGES TUDÁST? ESETLEG SZERETSZ INKÁBB MAGAD KÍSÉRLETEZNI?

Is- is. Jó magam szeretek olvasni egy szakkönyvet vagy interneten keresgetve gyűjtöm a tapasztalataimat. Illetve amit már említettem a tapasztaltabb kollégákat nyaggatva teszek szert „tudásra”. Kísérletezni meg egyenesen imádom.

● A SOUS VIDE TECHNIKÁNAK VAGY A PICIKE KERESZTES LOVAGJA A MEGFOGALMAZÁSOD SZERINT, MIÉRT EZ A KISHITŰSÉG? HOL TARTASZ A KÍSÉRLETEZÉSBEN? Körülbelül 10 éve próbálgatom, ezért, hogy

pici és hogy kereszteslovag, mert mindenkinek átadom a tapasztalataimat, ha igényli. Talán sok-sok év múlva síromra az kerül, hogy tanulmányait befejezte.

● TUDOD MA MI LETT A SOUS-VIDE LEGÚJABB VESZÉLYE? ELMONDOM. SOKAN SOKFÉLE VÁKUUMTASAKOT FORGALMAZNAK, MELYEKHEZ SEMMIFÉLE MIKROBIOLÓGIAI VIZSGÁLATI EREDMÉNYT NEM TUDNAK FELMUTATNI A HŐRE ÉS SAVAKRA TÖRTÉNŐ KIOLDÁSÁRÓL. SŐT, 65(!) MIKRONOS TASAKOT IS ÁRULNAK DIREKT SOUS-VIDE CÉLOKRA. HÁT ENNYIRE ALJAS MÓDON MEGVÁLTOZTATJA AZ EMBEREKET A HASZONSZERZÉS UTÁNI VÁGY, HOGY A ROSSZAT IS ELADJÁK ÉLELMISZERNEK?

Húúú. A pénz nagy úr, A BUTASÁG meg hatalom, és aki úr, az pedig szereti a hatalmat. Persze vannak, akik kihasználják a kollégák tapasztalatlanságát és ebből profitálnak. Remélem, az idő megoldja ezen hatalmas urak kérdését.

● AZT TE IS TUDOD, HOGY A SZAKISKOLÁKBAN ÉS A TECHNIKUS KÉPZÉSEKEN VIZSGAKÖVETELMÉNY LETT AZ ÚJ KONYHATECHNOLÓGIÁK ELMÉLETI ISMERETE, ÉS GYAKORLATI ALKALMAZÁSA? SZERINTED TUD A SZAKOKTATÁS MEGFELELŐ KÉPZÉST NYÚJTANI A KONYHATECHNOLÓGIA TRENDEKHEZ?

Jelenleg csak szűkebb környezetemről tudok nyilatkozni; Nem teljesen, mert ő maguk is csak felületes tudás birtokába vannak e témába.

● HOGY LÁTOD, EZEK A FIATALOK NYITOTTAK A KORSZERŰ ÉTELKÉSZÍTÉSRE?

HASZNÁLJÁK MÁR A MODERN KONYHAI BERENDEZÉSEKET? EGYÁLTALÁN HALLOTTAK MÁR RÓLUK?

Érdekes, de sok alkalommal tőlük hallok konstruktív dolgokat, de van ellenpélda is. Hogy ne piszkáljam már én a hülye video vagy thermax vagy mikkel őket.

● SZERETNÉM MEGKÖSZÖNNI, HOGY VÁLASZOLTÁL A KÉRDÉSEIMRE. HA MÉG KÉRHETEK VALAMI TŐLED, MEGOSZTANÁL AZ OLVASÓKKAL EGY KEDVENC SOUS-VIDE RECEPTEDET?

Persze, szívesen! Előre bocsájtom a technikát ismert kollégától ötleteztem el.

1 liter tej

Tokaji aszu,

3% barna cukor

7% só

Ízlés szerint fűszer ebbe egy éjszakán át pácolom a májat.

62 fokon 85 percig sous videolom félig hűtöm majd kakaóval megszórom a rudakra darabolt májat, majd folpackkal szorosan tekerve hűtöm teljesen. Vágásfelületileg egy atraktív, ízekben egy kontrasztos ízű finomságot kapunk .Köret saláta és kalácspirítós.

Köszönöm a lehetőséget. TISZTELETTEL egy műkedvelő amatőr...

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu





SOUS VIDE CHEF



Easy vákuumcsomagológépek 329.000-Ft-tól

Egyszerű kezelés, megbízható automatikus működtetés
Európai alapanyagok és gyártás

Vízkeringető és Statikus Sous-Vide kádak már 116.000-Ft-tól

Folyamatos használatra alkalmazható
Magas precizitás, maximális strapabírás
Maghőmérő szondás változatban is

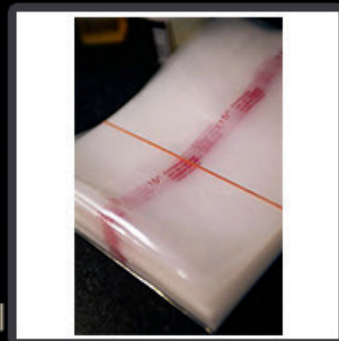


Precíziós vízkeringető temperáló rendszerek (RONER) már 85.000-Ft-tól

3 féle hőkezelő kapacitással
Tizedpontos hőmérséklettartás
Gazdaságos ECO működés, programozhatóság
Maghőmérő tűszonda opció
Leoprene vákuumtasz maghőmérő tűszondához
Ronerekhez rozsdamentes kádak 4 méretben már 48.000-Ft-tól

Professzionális hazai gyártású vákuumtasakok már 6-Ft/db-tól

Blansírozható, sterilizáló tasakok extrém hosszú hőkezelésekre is
Főzhető tasakok Sous-Vide technológiához rövidebb hőkezelésre
Csomagolásra és készétel tárolásra, regenerálásra alkalmas vákuumtasakok
1 napos szállítás, 5 féle rendelési lehetőség
Egyedi mennyiségi kedvezmények, állandó akciók



Professzionális asztali és álló vákuumcsomagoló gépek 399.000-Ft-tól

Gastrovac funkció
Lágy vákuumozás
20 program+ ECO program
Soft Air, Gáz, Szenzor és Dupla hegesztősín opciók
10 év BUSH szivattyú garancia
Európai alapanyagok és gyártás

WWW.SOUSVIDECHEF.HU

Sous-Vide Chef márkatermékek kizárólagos forgalmazója a
GASZTRONAUTA kft
www.sousvidechef.hu
info@sousvidechef.hu
+3630 5574470

A VALÓDI SZAKÁCS SZAKMA ÉS A NAPI KÉT RONGY ESETE

Amit mi szakács szakmaként ismerünk, az nem a klasszikus értelemben vett szakács szakma, legalábbis nem teljesen az, mellyel a civilizált világban élő kollégák szembesülnek. Amit a jelenben megélünk, az inkább a kiszípolozás. Se magánélet, se hobbi, de még csak pihenőidő sem. Ellenben van nyomott fizetés, meg 800 ft-os lángos a Balcsin. Minden tisztelem azoké, akik vannak olyan szerencsés helyzetben, hogy megtehetik, ápoljanak, gondozzanak egy ételt. Sajnos a nagy többség részére ez nem áll fenn, ezt nem teheti meg, hiszen olyan munkatempóban kell dolgoznia, ami egész egyszerűen ezt nem teszi lehetővé.

Ennek oka, hogy ma már sajnos nem ritka, a 10 fős konyhákban például a valóságban 5 fő dolgozik, teszik ezt kötelességtudatból, becsületből, hiszen nem lehet magára hagyni a sok milliót befektető tulajdonost. Sajnos nem. A szakácsok jóhiszeműségére még mindig sokan támaszkodnak, olyanok, akik ebből üzleti előnyt igyekeznek kovácsolni. Nekik nem fontos jó feltételeket adni, mert azt gondolják, a szakácsok úgyis majd „kihúzzák a pácából”. Tehetik ezt addig, amíg a maradék szakmabeli meg nem rázza magát és külföldre nem indul. Márpedig ez zajlik...



Fel kellene ismerni, hogy a jófej tulajok hiába emelnek 2 ezret, ha több a munka a konyhán, a hiányzó létszámot a még meglévő személyzet munkájával pótolhatja. Ez az emelés maximum kompenzál majd valamennyit az elvégzett több munkából, de semmi esetre sem oldja meg a kialakult helyzetet és a legkevésbé lehet béremelésnek hívni. Arról ugyanis akkor beszélhetünk, ha nem arányosan nő a bérrel együtt az elvégzett feladat.

A realitásokat nézve a tulajdonos pedig elmondhatja „maradatok csendben, hiszen most emeltem”. Azt hiszem ezt mindenki tapasztalhatta. Ez azonban csak a saját bérükhöz képest számíthat némi emelésnek, a néhány hiányzó személy pótlásával viszont a konyhai személyzettől összességében mégis elvettek, mintsem adtak volna nekik. De legalább van mi mögé bújni, mégpedig a napi két rongy emelés.

Térjünk csak vissza a kiinduló pontunkhoz és nézzük meg mi van tőlünk nyugatabbra. Most ne azt a festett képet higgyük nyugatnak, amit az egyik televíziós csatornán igyekeztek elhíttetni velünk, hogy minket megköpökdnek, és embertelen körülményekbe kényszerítenek, sokkal inkább a valóságot vizsgáljuk meg, amit a kollégáktól hallunk, azt gondoljuk nyugatnak.

Ott is dolgozni kell, sőt ott nagyon is dolgozni kell, ott sincs kolbászból az a <nyugaton nem igen létező> kerítés. Azonban abban bizonyára különbözik az itthoniaktól, hogy ott van megfelelő létszámú személyzet, akik nem 15-16 órás műszakban dolgoznak, hiszen ott az bizony nem megengedett. Amennyiben a műszak megkívánja, akkor embert vesznek fel és



nem a meglévőket hajtják, hogy a végén már csak éppen úgy esnek be és ki a munkahelyükre. Most képzeljük el, hogy melyik a jobb munkaező? Aki félholt a fáradtságtól, vagy az, aki kipihenhetette magát, és élményekkel telve érkezik a műszakkezdésekor? Nem nagy feladat a helyes választ eltalálni, azt hiszem.

A munkafeltételek során egyébként a legnagyobb csoda, hogy nem csak megfelelő létszám van a konyhákban, hanem ott senki nem akar a bejelentéssel játszani, és mondjuk kettő, vagy négy órában foglalkoztatni valakit papíron, míg a valóságban tizenhat órát van a munkahelyén és épp csak aludni jár haza.

Apropó haza. Az ominózus műsorban azt is állították, hogy összezárva, nem megfelelő helyeken pihentetik a személyzetet. Nos, ezt is meg kell, hogy cáfoljam, ugyanis az állítás inkább igaz itthon, mint tőlünk nyugatabbra. Egy-két <magyar mentalitással rendelkező tulajdonos által vezetett> helytől eltekintve, egész biztosak lehetünk benne, hogy a munkásszálló nem egy leszakadt padlójú lakókocsi lesz, hanem megfelelő körülményekkel találkozunk. Valószínűleg ennek oka, hogy a tőlünk úgy ötven évvel előbb járó nemzetekben már természetes, hogy a dolgozó is ember, és minél jobban tartom őket, annál jobban teljesítenek majd. Ki tudja, talán sosem nővünk fel ideáig?!



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

A pihent, bejelentett, és emberként kezelt személyzettel képes lehet egy-egy üzlet arra, hogy valós kihívásokkal nézzen szembe, és törekedhessen a jobbra, a minőségre. Így lesz az elvárásoknak valós alapja, mégpedig azzal, hogy minden feltételt biztosítanak hozzá. Míg idehaza marad a hiányos létszám, a csökkentett fizetés, a bejelentés részleges, vagy teljes hiánya, a felszerelések és juttatások hiánya, mint a fizetett szabadság, betegállomány, munkaruha, stb-stb.

Hogy mindez hová vezet, azt nem tudom, de az biztos, hogy a közösségi hálón keringő videókon látható, mit nevezhetünk konyhai színvonalnak, melyet Magyarországon meg sem közelítünk.

Az egyik ilyen kisfilm, mely az írásom apropóját is adta, egy Tőlünk nyugatabbra működő színvonalas éttermet mutatott be, ahol egy pultsorban vagy nyolc szakács tevékenykedett, és a



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

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



kedvező árak ✓
egyszerű rendelés ✓
segítőkész 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

konyhán egy műszakban vagy negyvenen voltak. Szépen sorban, mindenki a saját feladatával volt elfoglalva, és nem akarták a feladatot megoldani előbb harminc, majd húsz fővel. Ott a szakács feladata nem az, hogy kilátástalan harcot vívjon tizenhat órában a vendég elégedettségéért. Egyszerűen ők csak végezték a feladatukat és ezt bizony jó volt nézni. Elképzelem, ahogy egy munkaerő reggel beáll és egy emberként elfogadható műszakot ledolgozik, majd átöltözik és éli magánéletét. Szép dolog ez. Ki tudja, talán ott marad idő még civil életre is, míg ezzel szemben nálunk <napi két rongy emelésért cserébe> ellopják azt! Ez nem szép dolog!

Na, igen! Ha nem teremtünk korrekt feltételeket, akkor milyen elvárásokról is beszélünk? Amennyiben a túlterheltségtől nem marad idő az étellel foglalkozni, azt ápolni, akkor az messze elmarad attól a szakács szakmától, amit tőlünk nyugatabbra űznek, vagy amiről még azt tanultuk, hogy az ételt ápolni, gondozni kell, ami által majd a vendég mosolyog. Könyörgöm, itthon lassan elérünk oda, amikor a szakácsok műszakjával kapcsolatban csak annyit kérdezhetünk:

MINDEZT HOGYAN?

Asztalos István

Főszerkesztő

PÁLYÁZAT SZAKÁCSOKNAK?



MI KELL HOZÁ?

- szakmai tevékenységet igazoló munkáltatói igazolás (hatósági vizsgálatnak nem vetjük alá)
- vagy iskolalátogatási igazolás

50 DARAB PAUL BOCUSE SZAKÁCSKÉS

80 GARNITÚRA SZAKÁCSRUHA

5 PERC IDŐRÁFORDÍTÁS

HOL INFORMÁLÓDHATSZ?

Keress fel a
www.etrendegyesulet.hu
weboldalt és ott
minden szükséges
információt megtalálsz
a pályázattal kapcsolatban!

130 FŐ DÍJAZOTT

HOGYAN PÁLYÁZHATSZ?

Keress fel a www.etrendegyesulet.hu/palyazataink oldalt és válaszd ki, hogy melyik pályázatot kívánod beadni.

Kattints a kiválasztott képre, majd töltsd ki a pályázati adatlapot.

Amennyiben ezzel megvagy és a mellékleteket is elküldted, akkor kész is vagy, innentől már csak némi türelemre van szükséged, hogy kiderüljön nyertél-e? Mi szorítunk neked!



Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete pályázatot hirdetett szakácsok és szakácstanulók részére. A pályázatban 80 darab teljes munkaruha garnitúrára (1 db szakácskabát, 1 db nadrág, 1 db kötény) és/vagy 50 darab Paul Bocuse séfkésre tudnak igényt benyújtani a pályázók.

Pályázni, annak időtartama alatt, 2017. augusztus 1. és 2017. szeptember 30.-közötti időszakban van lehetőség.

A sikeres pályázatbenyújtás feltételei:

- a pályázati adatlap hiánytalan kitöltése,
- a munkáltatói-, vagy iskolalátogatási igazolás kitöltése és e-mailben való elküldése,
- egy darab munka közbeni fénykép mellékelten való csatolása,

A pályázat nyerteseinek névsorát 2017. október 27-én hozzák nyilvánosságra, melyet egy díjkiosztó rendezvény fog követni.

A pályázatról bővebben a Séfklub weboldalán informálódhatsz: www.etrendegyesulet.hu/palyazataink



KÓSER KONYHA WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, A kóser konyha titkai című workshop lesz, melyet Szepesi Iván séf úr prezentál a Séfklub tagjai részére. Vendéglátónk ezúttal az ürömi GasztróPrémium Kft. és a Gastland Hotel lesz.

A workshopon megtudhatunk majd mindent, amit a kóser konyháról tudni érdemes. A kóser konyha bemutatása mellett, megtudhatod, hogy mik a kóseriség szabályai, amit a Tóra határoz meg? Hallhatod, hogy kóserok a páros ujjú patások és a kérődzők, valamint a pikkelyes és uszonyos halak lehetnek. Ja, igen, majd elfelejtettem, kóstolhatsz is!

Gyere el, és biztosan nem marad megválaszolatlan kérdésed a kóser konyhával kapcsolatban!

A rendezvényen bemutatkozik még az eHACCP rendszer is, melyet a Séfklub tagjai díjmentesen használhatnak majd.

A Séfklub folyamatosan keresi azon innovatív lehetőségeket, melyek által a kollégák és a szakma fejlődhetnek. Ezen a gyűlésen kiemelt figyelmet fog szentelni a tagozódásra, melyben egy-egy témaköré gyűjthetik a szakmáért és önmagukért tenni akaró kollégákat.

A gyűlésre mindenkit szeretettel várnak, melynek mostani helyszíne:

Gasztró Prémium Kft. 2220 Vecsés Újecséri út 1.

Ideje: 2017. szeptember 04. 15:30 óra.



A flódnit a

Choco Hands

jóvoltából kóstolhatjuk majd!

www.chocohands.hu

A portrait of Gélencsér Zsolt, a man with short brown hair and a light beard, wearing a white chef's coat. He is sitting at a wooden table with his arms crossed, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred brick wall.

Gélencsér Zsolt

„az őszinte”

A nyári szünetünk után egy igazán érdekes interjúval kezdjük a sort. Egy olyan személyt mutatok be nektek, aki vidéken tevékenykedik, így a vidéki szemléletet hitelesen mutatja be. Ő nem más, mint Gelencsér Zsolt, aki a Tassi Halászcserda regnáló konyhafőnöke.

■ ZSOLTI, TALÁN KEZDJÜK ONNAN, HOGY RÓLAD MIT TUDHATUNK MEG?



Képünkön: Gelencsér Zsolt

Kalocsán születtem, jelenleg Duna-vecsén élek, ennek oka, hogy itt a családom is.

Kalocsán a Kossuth Zsuzsanna kereskedelmi iskolában jártam, akkoriban ez még csak egyszerűen „Keró” volt. 2002-ben végeztem, mi voltunk az első olyan osztály, akik négy éves képzést kaptak. A Szalkszentmártoni Szalki fogadóban voltam tanuló, ahol felszabadulásomat követően maradtam is még pár évet. Itt a Kácsor Sanyi kezei alatt dolgoztam, akitől sokat tanultam.

■ MERRE DOLGOZTÁL MÉG?

Később Kiskunlacházán a Retró Kisvendéglő nyitásában vettem részt, ott két évet dolgoztam, amit egy autóbaleset követett. Emiatt két év alatt háromszor kellett megoperálni a térdemet. Majd 2010 júniusa óta vagyok a Halászcserdában.

■ AKKOR TE SEM VAGY AZ AZ UGRÁNDÓZÓS FAJTA.

Nem, soha nem voltam olyan fajta, én általában hosszú távra szeretek berendezkedni.

■ AZ ISKOLAI OKTATÁSODDAL MENNYIRE VOLTÁL MEGELÉGEDVE?

Azt hiszem az alaptudást elég jól átadták, amire aztán majd a gyakorlati évek alatt megszerzett információs bázis ráépülhetett. Szerintem a szakmát az ember a mindennapokban tanulja meg igazán.

Igen én is úgy érzem, hogy a kalocsai iskola elég jó volt abban az időben, bevallom én is ott tanultam... de térjünk vissza az interjúhoz. A térded három műtét után mennyire engedi, hogy ezt a szakmát űzd?

Egész jól megvagyok vele, a hidegfrontot viszont előre meg tudom jósolni. Szinte csak ilyenkor érezteti, hogy korábban gond volt vele. Hátráltatni a munkában szerencsére nem hátráltat igaz, sportolok is, hogy edzésben legyen.

■ MIT SPORTOLSZ?

Dunavecscén a helyi fociklubban vagyok, igaz már csak kiegészítő játékos. Igyekszem terhelni a térdemet, hogy lehetőleg minél tovább tudjam ezt a szakmát űzni.

■ MILYEN VIDÉKEN DOLGOZNI?

Nagyvárosban soha nem dolgoztam, nem is vágytam rá soha. Igaz egy kecskeméti céggel Berlinben, Hannoverben, Bázalban voltunk amolyan nagyobb vásárokbá, ahol felépítettünk egy komplett éttermet és ott a tradicionális ételeinket prezentáltuk.

■ MEKKORA SIKERE VOLT AZ OTT KÍNÁLT ÉTELEKNEK?

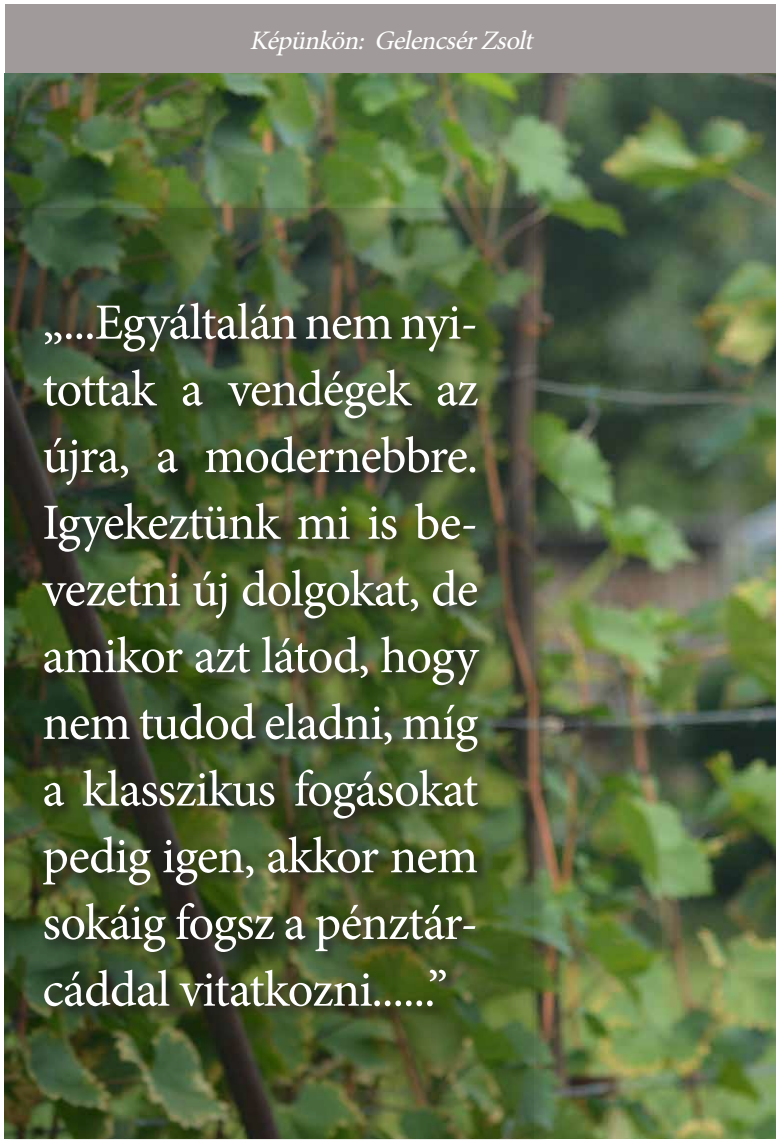
Hatalmas. Például a hagyományos lángost kilenc euróért adtuk és ennek ellenére kígyózó sorok álltak a pultjainknál. A gulyásleves, vagy a marhapörkölt ugyanezt a sikert könyvelte el. Nagyon nagy híre van ezeknek az ételeknek, akárki akármit mond, és ha ezek jól vannak elkészítve nincs azokkal semmi baj.

■ MÁR NEM JÁRSZ VELÜK FŐZNI?

Nem, ugyanis amióta átvettem a jelenlegi konyha vezetését, azóta minden időm ebbe fektetem, azaz teljes erővel ide koncentrálok.

■ MIT GONDOLSZ, MENNYIRE VAGY TISZTÁBAN A NAGYVÁROSI PÖRGÉSSSEL?

Képünkön: Gelencsér Zsolt



„...Egyáltalán nem nyitottak a vendégek az újra, a modernebbre. Igyekeztünk mi is bevezetni új dolgokat, de amikor azt látod, hogy nem tudod eladni, míg a klasszikus fogásokat pedig igen, akkor nem sokáig fogsz a pénztárcáddal vitatkozni.....”

Éppen most a nemrégén zajlott mesterképzésen szembesültem vele, hogy hatalmas lemaradása van a vidéknek a városhoz képest. Ami most van trend az vidéken szinte fel sem lelhető. Azzal szembesültem, hogy vidéken megállta az élet mondjuk ezelőtt úgy húsz évvel és azóta nem igazán akar elmozdulni.

■ EZ A SZAKÁCSOK, VAGY A VENDÉGEK FELELŐSSÉGE INKÁBB?

Talán inkább a vendégeké. Egyáltalán nem nyitottak a vendégek az újra, a modernebbre. Igyekeztünk mi is bevezetni új dolgokat, de amikor azt látod, hogy nem tudod eladni, míg a klasszikus fogásokat pedig igen, akkor nem sokáig fogsz a pénztárcáddal vitatkozni. Ha nincs kereslet valamire, letehetsz te az asztalra bármit.

Talán a jobb módúak körében van egy picike kis réteg, akit érdekelnek ezek az újítások, de az szinte elenyésző sajnos.

■ SZAKÁCSKÉNT ÖSZTÖNÖZ, HA ÉRKEZIK EGY-EGY ILYEN ÉRDEKLŐDŐBB TÁRSASÁG ÉS MEGVILLANTHATOD MAGAD?

Persze, ki ne szeretné, ha kicsit jobban kibontakozhat. Ezek a lehetőségek általában színesítik a napjainkat, és abszolút ösztönzőleg hatnak ránk.

■ A KONYHAI TECHNOLÓGIÁK, VAGY ESETLEG MÁS OKOZTA A NAGYOBB MEGLEPETÉST A KORÁBBAN EMLÍTETT MESTERKÉPZÉSEN?

Igen a technológiák, és a megnevezések is újak. Azonban azt vettem észre, hogy ezek nem minden esetben jelentenek újat, lehet, hogy némelyiket csak átnevezték.

■ TÖBBEN KÉTSÉGBE VONJÁK A MESTERKÉPZÉS SZÍNVONALÁT, TE MENNYIT KAPTÁL ATTÓL?

Inkább úgy fogalmaznám meg, hogy felnyitotta a szememet és megmutatta, hogy mennyire el vagyunk maradva, mi gyakorló és aktív szakácsok, akik vidéken dolgozunk. Inspirált és ösztönzőleg hatott, valamint megmutatta, hogy nem árt egy kicsit nyitottabb szemmel járni.



■ EZ MEGVÁLTOZTATOTT TÉGED?

Igen úgy érzem, hogy igyekszem másképpen kezelni a vendéget és a dolgaimat, próbálom megvalósítani mindazt, ami átvihető mind a vezetőségen és a vendégeken egyaránt. Lassan ugyan, de talán egyre jobban nyílik az az olló szerencsére.

■ ÁLLANDÓ A FORGALMATOK ITT A TASSI ZSILIP MELLETT?

A szezon és a hétvége a fő erősségünk, de nem panaszkodunk, hál' Istennek. A két nyári szezon közötti átmenetet kell aktívabban kihasználnunk, erre kell valami módot találni, ugyanis ott nagyon nehéz a szakadék. Felénk azért a tél nagyon stagnál, akkor szinte csak a menüfőzés ment meg minket. A nyári szezonban aztán kellene a beugrók is a forgalomnövekedés miatt.



■ MENNYIRE KÖNNYŰ FELADAT JÓ SZAKEMBERT TALÁLNI?

Vidéken nagyon nehéz, már önmagában szakembert találni, jó szakembert pedig igazi kihívás. Ezzel bevallom mi is bajban szoktunk lenni. Igaz, most elég jó csapat állt össze a konyhánkon.

■ HONNAN SZOKTÁL MÉG INSPIRÁLÓDNI?

Szinte kizárólag az internetről. A nyomtatott szakmai lapokat nem követem, de az internetes oldalakat böngézem. Ezen kívül kollégáktól tudok még inspirálódni.

■ SOSEM AKARTÁL KÜLFÖLDRE MENNI?

Mint mindenkinek nekem is van egy csomó ismerősöm, aki ma már külföldön él és dolgozik. Ők bátrabbak voltak nálam. Én sosem éreztem, hogy ki szeretné menni, valószínűleg ennek az oka az lehetett, hogy mindig jó helyeken voltam, ahol megtaláltam a számításom is.

■ EZ ITTHON MENNYIRE ÁLTALÁNOS?

Persze biztos vannak határok, de szerintem itthon is meg lehet találni a biztos megélhetést. Kizárólag emiatt nem kell külföldre mennie szerintem senkinek.

■ MENNYIRE OSZTOD AZT A MINAP MEGJELENŐ VÉLEMÉNY, HOGY A MAGYAROKAT KINT MEGVETIK, LEKÖPKÖDIK, STB?

Ez ferdítés, ez biztos, hogy nem így van. Több kollégám, többek között szakácsok, pincérek és cukrászok is vannak kint, akik rendre pozitív tapasztalatról számolnak be nekem.

■ TAG VAGY VALAMELYIK SZAKMAI SZERVEZETBEN?

Nem vagyok tag egyikben sem, és nem is követem őket.

■ ENNEK MI AZ OKA?

Nem éreztem soha késztetést, hogy figyelemmel kövessem őket. Nem igazán tapasztalom a jelenlétüket én magamtól pedig nem keresem őket. Egyébként is leköt a munka, a magánélet, miegymás. Amikor pedig van egy kis szabadidőm, akkor a saját ügyeimmel foglalkozom.



■ EZEK MELLÉ BEFÉR VALAMILYEN HOBBI?

Mint már említettem a foci, de sajnos nem igen fér a munka mellé bele több. Igaz, szeptembertől jött egy kollégám, Krajcsír Attila, akinek az érkezése óta mondhatom kissé felszabadultabbnak érzem magam, hiszen jól tudunk együtt dolgozni, ennek folyamánaként pedig több szabadidőm lett. Így aztán már van a szezonban is szabadnapom időnként, ami az előző években nem volt jellemző.

■ AZ ALAPANYAGOKAT HONNAN ÉS MENNYIRE KÖNNYEN SZERZITEK BE?

Ma már mindent könnyen be tudunk szerezni. A beszállítóinkkal elég jó viszonyt ápolunk, így elég jól kielégítik az igényeinket. A munkámmal jól összeegyeztethetők a szállítási napok is, de persze én is igyekszem minél rendszerezettebben és következetesen rendelni, hogy meglegyen az alapanyag, mind a közétkeztetés, mind az a la' carte étkeztetéshez.



■ A DUNA MELLETTI KISSÉ KIESŐ HELYSZÍN EBBEN NEM HÁTRÁLTAT?

Nem, egyáltalán nem. Ma már ezek a cégek felkészülten állnak a rendelkezésünkre. Mondhatom, egy telefonnal bármit el tudok intézni, bármit meg tudok rendelni. Ha pedig megszorulnék, akkor is kiségitenek és ez óriási könnyítés részünkre. Emlékszem volt idő, amikor még mi mentünk az áru után.

■ AZ OKTATÁSRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Nem vagyok összességében jó véleménnyel róla, mert úgy látom nevelési problémák is vannak. Persze ezek otthonról hozott dolgok elsősorban. A tanulóinkon látom, hogy az emberanyag nagyon gyenge, rossz a fegyelmezettségük, a koncentrációs készségük, rossz a hozzáállásuk, és nincs bennük alázat, önfegyelem. Szerintem ez is az oka annak, hogy vagy csak nagyon kevesek, vagy egyáltalán nem maradnak meg a szakmában. Azt is jegyezzük meg, hogy vannak közöttük, akik képesek arra, hogy jó szakemberekké váljanak. Mindig is tanulóparti voltam, akit lehetett azt segítettem is, hogy minél többet fejlődjön, ezt volt aki értékelte és volt, aki nem. Tanítani úgy érzem kötelességem őket, de ez kettős dolog, ugyanis ha nem látom bennük azt az alázatot, akaratot, ami a minimum elvárás, akkor szerintem nekünk sem kell megszakadnunk velük kapcsolatban, mégis csak az ő életükről van szó. Mi maximum csak az útjukat tudjuk segíteni.

■ MI LEHETNE A MEGOLDÁS ERRE A PROBLÉMÁRA?

Főként otthonról hozott dolgok hiányoznak, éppen ezért sokat számítana a felvételi elbeszélgetés, az orvosi alkalmassági vizsga, vagy akár a másik szakmákhoz hasonlóan az alapképzettség felmérése. Talán többen, koncentráltabban maradnának a szakmában.

Azt is hiányolom például, hogy nagyon kevesen jutnak el mondjuk üzemlátogatás keretében olyan helyekre, ami a szakma hátterét mutatná meg nekik. Minket még így is motiváltak. De ki lehetne egészíteni azzal is, hogy az iskolában már tematikus napokon mutassák be a szakmát, hogy a tanulók eldönthessék ki és miért választaná ezt a szakmát.

■ A MUNKAERŐPIACNÁL JÁRVA, VIDÉKEN MENNYIRE VAN MEGFELELŐ KÍNÁLAT KOLLÉGÁKBÓL?

Szakembert is nehéz találni, jó szakembert pedig szinte lehetetlen.

Volt olyan időszakunk, amikor Pestről kellett lehívnunk szakácsokat, hogy megoldhassuk az előttünk álló feladatokat. Úgy érzem, most nálunk rendeződött a kollektíva, elég jó csapatunk van. Igaz, hogy az általános munkaerőhiány itt is létezik. Ezt szerintem mindenki érzi, akinek nagy terasza és étterme van.



■ SZERINTE MI OKOZZA A MUNKAERŐ ELVÁNDORLÁST?

Szerintem az anyagiak. Nem mondom, hogy kizárólag ez az oka, de szerintem ez van az első helyen. Dobogós még a kollégák túlterheltsége, és a nem megfelelő munkakörülmények is. Az is igaz, hogy ma már nem feltétlen kell külföldre menni ahhoz, hogy megéljen az ember. Ma már itthon is fellelhetőek azok a helyek, ahol a megélhetést megtalálja az ember, persze nem nyugati bérért, de mégis a családjával van az ember.

■ A HAZAI ALAPANYAGOK MENNYIRE BESZEREZHETŐK SZERINTE?

Nagyon minimális szinten tudjuk beszerezni őket, ennek oka, a megfelelő és állandó kínálat-, vagy a jogszabályoknak való megfelelés hiánya. Sokkal több mindent tudnánk beszerezni, amennyiben a mezőgazdaság kiszolgáltatná az igényeinket.

■ AMIKOR AZ ÉTLAPOT FRISSÍTED, AKKOR MILYEN SZEMPONTOKAT VESZEL FIGYELEMBE?

A konyhatechnológiai szempontok az elsők, ugyanis fontos, hogy maximalizáljam a konyhai kapacitást. A mai felgyorsult világban nem tehetem meg, hogy időigényes ételekkel bővítem azt.

■ A MENÜRENDSZERBEN VALÓ A LA' CARTE ÉTKEZTETÉSRŐL MI A VÉLEMÉNYED? MENNYIRE MEGOLDHATÓ EZZEL, HOGY NE CSAK EGY ÉTELT VÁLASSZANAK A VENDÉGEK?

Mi is bevezettük, hogy menüsorokat kínálunk, és azt kell mondanom, hogy szeretik a vendégeink. Egyre több szállóvendégünk választja ezeket, mert így több fogást kóstolhat, sokszor ugyanazon az áron.



■ AMIÓTA EZT A SZAKMÁT ŰZÖD, A VÁLTOZÁSOK JOBB, VAGY ROSSZABB IRÁNYBA VITTÉK A SZAKMÁT?

Egyértelműen a rosszabb irányba. Ma már minden vendég siet, tisztelet a ritka kivételnek! Ezen felül pedig a szakmai rész is felhígult, ami miatt romlik is a szakmánk színvonala. Az oktatás is egyszerűsödik, már az alapok is problémásak.

■ A KÉPZÉS MINŐSÉGE LEHET-E AZ OKOZÓJA ANNAK, HOGY A VENDÉGEK VISELKEDÉSE IS ROMLÓ TENDENCIÁT MUTAT?



Nem gondolom, hogy ez okozza, inkább csakhatással lehet rá. Az biztos, hogy a vendégek már kezdenek elszokni attól, hogy kiszolgálják és vendégnek tekintik őket. Furcsa számukra, hogy egy megfelelő öltözékben, mondjuk fehér ingben lévő pincér köszönti-, majd asztalhoz vezeti őket. Ma már az a megszokott, ha galléros pólóban van a pincér és szalvétába csomagolt evőeszközt tesz a vendég elé. Azonban ez a vezetőség hibája is.

■ MIT GONDOLSZ A TULAJDONOSOKRÓL?

Bár sok helyen nem dolgoztam, azt kimondhatom, hogy tapasztalataim szerint a bérezés az elvégzett munkához viszonyítva nagyon kevés volt. Ma szerencsére már nem egy példa van arra, éppen a munkaerőhiány okán, hogy a jó munkavállaló szabhatja a feltételeket. Így van lehetősége addig menni, amíg meg nem találja a megfelelő anyagi feltételeket. A tulajdonosok sajnos türelmetlenek a befektetésükkel.

■ MIT GONDOLSZ A TRADICIONÁLIS MAGYAR KONYHÁRÓL?

Szükség van rá. Vannak olyan ételek, amiket nem szabad megmásítani, újragondolni őket. Természetesen kell fejlődünk, de ragaszkodnunk kell a tradíciókhoz, hagyományainkhoz.

■ A TOPSÉFEKET MENNYIRE KÖVETED FIGYELEMMEL?

Egyáltalán nem. Annyira messze áll egymástól, amit ők képviselnek, és amit mi csinálunk vidéken, vagy amit az itteni igények megengednek, hogy megmondom őszintén nem is igen követem őket figyelemmel. A mesterképzésen szembesültem vele, hogy iszonyatosan le vagyunk maradva sajnos.

■ AZÓTA KÉPZED IS MAGAD?


Igen szerencsére a kollégám érkezése óta rendelkezem némi szabadidővel és valóban elkezdtem informálódni, inspirálódni. Kaptam ajánlatot kapcsolatokon keresztül, hogy elmehetek stázsolni is, hogy még inkább lássam merre tart a szakma. Ez által igyekezni fogok fejleszteni a szakmai tudásomat. Persze vannak dolgok, amiket kipróbálok én is a konyhám, de biztosan egészen más az, amikor egy kiforrott környezetben láthatom ugyanazt. A telet erre fogom szálni.

■ MIT SZÓLNÁNAK A VENDÉGEI-TEK, HA ARCULATOT VÁLTANÁTOK ÉS ELTŰNNE A MAGYAR KONYHA AZ ÉTLAPOTOKRÓL?

Nem hiszem, hogy ez jó irány lenne. Azt hiszem rövid időn belül be is zárhatnánk. Sajnos itt vidéken erre van igény. Persze próbálkozhatunk új dolgokkal, de ha nem tudjuk eladni, akkor azzal előbb-utóbb felhagy az ember.

■ SZERINTED EZT A SZAKMA MEGMONDÓ EMBEREI MEGÉRTENÉK?

Nem hiszem. Ma már mindenki újítani és önmegvalósítani akar, mindenki túl akarja a másikat licitálni, ezzel szemben mi igyekszünk megőrizni azt a fajta vendéglátást, ami a vendég igényeiről szól, és nem akarjuk megerőszakolni őt azzal, hogy ráerőltetjük az akaratunkat. Ide is jöttek szakácsok az ország különböző pontjairól és tényleg mindenki a saját maga képére akarta formálni az ételeket. Ezzel szemben szerintem fontosabb, hogy a helynek legyen egy saját stílusa, amit őrizzen.



„...azt kimondhatom, hogy tapasztalataim szerint a bérezés az elvégzett munkához viszonyítva nagyon kevés volt. Ma szerencsére már nem egy példa van arra, éppen a munkaerőhiány okán, hogy a jó munkavállaló szabhatja a feltételeket...”

■ IDŐNKÉNT JÓT TESZ A SZAKÁCSOKNAK A VÁLTÁS, EGÉSZEN EGYSZERŰEN INSPIRÁLJA ŐKET. TE ERRŐL MILYEN VÉLEMÉNNYEL VAGY?

Igen ez kell, mert a monotonitás és a beszürkülés elkerülhető általa. Az pedig fontos, hogy az ember ösztönözve legyen.



■ MILYEN JÖVŐKÉPED VAN A SZAKMÁBAN?

Nem tervezek világmegváltó dolgokat, de szeretném, ha később szakoktatóként helyezkedhetnék el. Ennek nagyon örülnék, főként annak ismeretében, hogy a térdem ki tudja meddig bírja a talpalást. Jó lenne, ha egy kicsit motiválni tudnám a tanulókat.

■ HA JAVÍTHATNÁL A SZAKMÁN, MI LENNE A KÍVÁNSÁGOD?

El vagyunk kényelmesedve, mint vendég. Ezen jó lenne változtatni, mert régebben is rászántuk az időt és elmentünk étterembe, megadva az időt a táplálkozásnak, nem pedig felemeltük a telefont és megettük a kapott ételt valami színes papírdobozból. Jó lenne, ha ide visszatalálnánk, ha vendéglátóiparról beszélünk.

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Több alázatot a szakmához és persze több kitartást. Ez egy hivatás épp úgy, mint a rendőr, a mentős, vagy a tűzoltó, ezért így is álljanak hozzá.

Én a magam nevében köszönöm az interjút és sok sikert kívánok a szakmai fejlődésedhez, előmeneteledhez!

**MODERN
ÉS ÍZLETES**

FISH & RÖSTI

10 adag

- 1 kg rösztli falatka (7-8 db fejenként)
- 1,5 kg fehér halfilé (pl. atlanti tőkehal)
- 300 g krémsajt
- 300 g zsemlemorzsa
- 100 g reszelt parmezán sajt
- 2 db tojás
- 50 g citromhéj
- 15 g friss petrezselyem
- 15 g friss metélőhagyma
- só, bors, chili (ízlés szerint)
- 1 db citrom (gerezdekre vágva)

Az elkészítés módja: A csomagoláson található javaslatnak megfelelően készítsük el a rösztli falatkákat. A halat vágjuk nagyobb falatokra (kb. 50 db). A krémsajtot keverjük össze a zsemlemorzzával, parmezánnal, sajttal, citromhéjjal tojással és a felaprított zöldségzserekkel. Halmozzuk a keveréket a halszeletekre és tegyük a forró sütőbe 10 percre a rösztli falatkákkal együtt.

Tálalási javaslat: Rendezzük el a halszeleteket fatányéron, vagy valamilyen rusztikus papíron. Helyezzük el a rösztli falatkákat körben vagy szervírozzuk papírtasakban. Adjunk mellé cikkekre vágott citromot.

Rösztli Bites
Rösztli falatkák
13 g | 4 x 2,5 kg



LET'S

GO

RÖSTI



Rösztiko Rounds
Rösztli tallérok
40 g | 4 x 2,5 kg

Rösztiko Triangles
Rösztli háromszögek
63 g | 4 x 2,5 kg



**SOKOLDALÚ ÉS
UNIVERZÁLIS!**

www.avikofoodservice.hu



Mosollyal kínáljuk



RÉPATATÁR

Ha valami húsmentessel kell előrukkolnom, akkor mindig a répatatár a legtutibb választás, boldogan és jó ízűen falatozza vegán és húsevő egyaránt. Szerintem az egyik, ha nem csupa nagybettűvel A LEGJOBB vegán party étel.

Hozzávalók:

2 személyre

2 db alma, 30 dkg
sárgarépa, 2 gerezd
fokhagyma, 1 db édes
hagyma, 1 evőkanál
dijoni mustár, 1 kávéskanál
őrölt fehér bors,
1 mokkáskanál cayenne
bors, 1 kávéskanál só,
1 kávéskanál füstölt
pirospaprika 2 evőkanál
worcestershire szósz,
1,5 dl olíva olaj

A répát az almával a gyümölcscentrifugán kiperéseljük, az ivólevet frissiben megisszuk, majd a megmaradt alapanyagot elkészítjük tatárnak. A hagymát és fokhagymát lereszeljük, összekeverjük az almás répapürével és hozzáadjuk az összes további alapanyagot. Kóstolgatjuk, hogy ízlésünknek legjobban megfeleljen, de vigyázunk, hogy maradjon a vendégeknek is.

Szerintem érdemes előző este elkészíteni, hogy az ízek egy lefedett dobozban a hűtőben jól összeérjenek.

Ha nem használunk gyümölcscentrifugát, akkor a reszelt zöldséget, gyümölcsöt egy tülbe kötve jól kinyomkodjuk és máris megvan a szuper alapanyagunk a répatatár készítéséhez

Jó étvágyat kívánok hozzá!

LET'S

GO

RÖSTI

Röstiko Triangles
Rösztli háromszögek
63 g | 4 x 2,5 kg



SOKOLDALÚ ÉS UNIVERZÁLIS!

Aviko rösztli burgonyák

Népszerű étterem? Menő söröző? Trendi burgerező? Köretként, sörcorcsolyának vagy burgermenühöz a rösztli termékekkel mindenkor vendégei kedvében járhat!

sokoldalúság

ropogósság

költségkontroll

változatosság

Rösztli Bites
Rösztli falatkák
13 g | 4 x 2,5 kg



Mosollyal kínáljuk

www.avikofoodservice.hu

A TAKTIKA AZ ELRIASZTÁS LENNE?

A napokban jelent meg az egyik televíziós csatornán egy elég érdekes interjú, melyben a beszélgetőpartnerek azt taglalták, hogy a magyar munkavállalókat megalázzák, megtapossák és megköpködik külföldön. Nézve a beszélgetést azon gondolkodtam, hogy vajon kinek és mi lehet ezzel a szándéka, hiszen ilyen blődséget már nagyon régen hallottunk, ami a megfogalmazás pillanatában mindenki számára egyértelművé válik, hogy nem igaz.

A videó azonban folytatódott, és az említett munkavállalók elszállásolásáról is azt állították, hogy embertelen körülményekkel szembesítik őket. Többen kénytelenek nem megfelelő helyeken, összezárva aludni, stb, stb.

Nos, az én véleményem az, hogy bizonyára van nyugaton is <főként nyugaton élő magyar vál-

lalkozó> aki ilyen állapotokat biztosít a munkavállalóinak, de azért a nagy többség, pusztán emberi fejlettségből adódva sokkal jobb körülményeket élvez, mint amit maga mögött hagyott.

Ami pedig egészen biztosan különbség a hazai és az új otthon között, az a megélhetés és a jövőkép megléte. Sajnos Magyarországon nagyon keveseknek

adatik meg, hogy olyan munkahelye legyen, ami mellé még befér a család is.

Ezzel szemben nyugaton az természetes, hogy annak is bele kell férnie, hiszen emberek vagyunk, nem pedig rabszolgák.

Nálunk egész egyszerűen a heti hat nap, 14-16 órás munkaidő nem teszi lehetővé, hogy a családra is maradjon némi idő. Igaz, ezzel az időráfordítással már majdnem megkereshető a nyugati szintű bér, amit többszörösen hallhatunk, hogy „ittthon is megkereshető ugyanaz a pénz”. Bizonyára ez igaz is, de nem egyenlő munkafeltételekkel, ezt pedig nekik kell elfogadniuk. Nem mindegy, hogy kétszer négy órázok, vagy tizenhat órázok egy nap alatt, na, igen és a bejelentésről, meg a munkához szükséges létszámról még szó sem esett.

Ebből a kis felvezetőből kiolvasható, hogy mekkora probléma a nyugati szintű munkakörülmények, feltételek hiánya Magyarországon, ami talán még a kézhez kapott fizetésnél is fontosabb lenne.

Éppen ezért erről a témáról kérdeztük szakértőinket, hogy ők miként vélekednek erről:

Tényleg rosszabbak a munkakörülmények nyugaton?



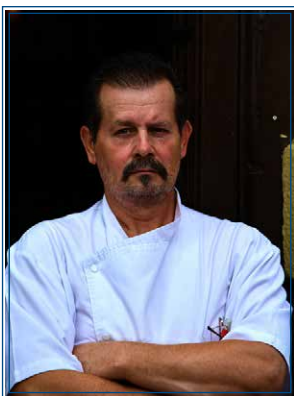


Kiss Krisztián

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

Nem gondolom sem taktikának, sem elriasztásnak, mert aki egyszer a fejébe vette, hogy elmegy, az elmegy. Más kérdés az, hogy vissza is jön, vagy vissza is akar-e jönni egyáltalán. Vannak jó példák, akik itthon maradtak és kemény szorgalmas munkával megélnék abból, amit kitaláltak és csináltak. Szokták azt mon-

dani, hogy amit nem próbálsz ki, sosem tudod meg milyen. Ilyen a külföldi munkavállalás is. Volt szerencsém nekem is többször is kipróbálni. Nem bántam meg. Ugyan ott sem szállt a sült galamb a számba, mint ahogy itthon sem, de a tapasztalatokért megérte. Volt kalandos utam és volt szervezett is. Talán a legnagyobb baj az volt, hogy mindig magyar felső vezető volt. A született helyi vállalkozó szerintem nem meri megtenni, hogy embertelen körülményeket biztosítson. Egyszerűen más a mentalitása. Ugyan dolgozni ott is kell. Lehet, hogy tízen x órát, de azért valahol embernek nézik. Azt se felejtsük el, hogy ne hasonlígtassuk össze a kinti béreket az itthonival. Hiába látja mindenki, hogy ennyi meg annyi több százezer. De nem mindig igaz. Valahogy a kinti rezszi nem nagyon esik szóba. Csak az, hogy átszámítva mennyi a fizetés. Valahol kicsit badarság. Mert a többsége még mindig nem tud felmutatni itthon semmi komolyat, hogy ezt vettem a kinti fizumból, vagy azt. Úgy hogy maradjunk annyiban, ez is csak egy taposó malom, mint a többi...



Gyetvai György

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

Volt szerencsém nyugaton dolgozni, ezért abszolút nem értek egyet az elhangzottakkal. Már akkor jobbak voltak a munkakörülmények, mint most. Sokkal több volt a személyzet, mindenki tudta a dolgát, felszerelésben sem volt hiány, amire szükségünk volt meghozták. Időben 8-9 órát dolgoztunk, heti 5 napban, nem 13-14 órát. A szál-

lás is kulturált volt, 3 ágyas szobákban voltunk elszállásolva. A munkánk megbecsüléséről ne is beszéljek. A családdal kapcsolatban, két fiatal kollégám is nemrégiben lépett ki, azért mert nem tudták összeegyeztetni a sok munkát, a hétvégék hiányát a családdal, barátnővel. Bérezés szinten messze el vagyunk maradva a nyugattól, de ha megoldást lehetne találni a munkaadók terheinek csökkentésére, nem sajnálatból mondom, lehetséges hogy megszűnének a kiskapuk, és normális bejelentés, munkabért kapnának az ott dolgozók.



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.

Ez teljességgel hihetetlen story! Az egész átlátszó spekuláció, hogy így próbálják meg az embereket itthon tartani, akik az Itthoni állapotok miatt mennek/tek el! Valóban valaki még elhiszi, amit a TV-be próbálnak hazudni? Tessék kipróbálni milyen is a Vendéglátásnak nevezett cirkusz ami -sajnos- jellemzi ma Magyarországot. Csak az mondhat véleményt, aki benne van! Ki lehet próbálni!



Péntek Tamás

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

Személyes tapasztalatom szerint, szó sincs embertelen körülményekről és 15 órás napi munkáról. Savanyú a szőlő és magyarázni kell az itthoni szekundás bizit. Tisztelet a kivételnek, mert erre is van példa a honi vendéglátásban is.



Danyi Gábor

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

Azok az ismerőseim, akik felszabadulás után kimentek külföldre, köszönik jól vannak, akik visszajöttek nem találják a helyüket, motiválatlanok, alacsonyabb a munkaszínvonal, több időt kell dolgozni, kevesebb fizetésért. De akkor miért jöttél vissza? - kérdem én. Hiányzott Magyarország. Keserédes érzés lehet ez. Hallottam azért olyat is, hogy volt aki nem volt bejelentve Hollandiában, de ott egy kínai úr volt a munkaadó és nyilván lehetnek olyan helyek ahol szintén rossz a körülmények, de nem ez a nagy átlag. Aki pedig egyszer már kiment külföldre dolgozni, az kimegy máskor is, bátrabb lesz és elmegy messzebbre is, ha kell, ha nem látnak változást, a hazatérés nekik csak „ideiglenes megálló”. Na de nézzük visszafelé a dolgokat. Egy olasz kolléga január óta van Magyarországon, meglepetten közölte múltkor, hogy az olasz támogatása megszűnt, majd pánikhangulatban folytatja, most már csak abból tud megélni amit itt kap, amit hadd tegyek hozzá, hogy a magyar át-

laghoz képest jó, az olaszhoz képest rosszabb. Illetve megemlíteném, hogy tervezzük nálunk azt, hogy az egész személyzet fél 12-kor leül ebédelni, délután pedig 1-2 óra szieszta, mondván, hogy jobb lesz így a munkamorál. Bevallom soha nem tapasztaltam ilyet és félek is tőle, elképzelésem sincs, ez hogyan kivitelezhető, a tulajdonos szintén olasz nemzetiségű. Zárójelben jegyeznék meg egy nagyon személyes véleményt, utálom azt hallgatni, ill. mondani, hogy külföldön jobb ez, vagy az, remélem itthon hamarosan javulásnak lehetünk szemtanúi és ezek már csak tréfás visszaemlékezések lesznek.



Szappanyos Viktor

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

Szerintem van némi igazság a riportban elhangzottakban. Sajnos tényleg van olyan külföldi munkaadó, aki rabszolgaként kezel és nem 8-órában, valamint az is előfordul, hogy 5-6 ember alszik egy szobában matracokon, viszont azt is tegyük hozzá, hogy nem ez az átlagos tendencia. Dolgoztam külföldön Magyar érdekeltségű üzletben és egyáltalán nem az itthoni viszonyokat akarta ránk erőltetni, teljesen korrekt volt. Nyugaton azért olyanba is belefutottam, hogy munkaügyi per lett a vége! (Ausztriában, osztrák tulaj) Találkoztam olyan Magyar munkavállalókkal külföldön, akiknek sikerült minimálbérért napi 12-14-órát dolgozni és emberhez méltatlan volt a szállásuk. (Hollandiában, kínai tulaj) Azért abban egyetértünk, hogy külföldön, „nyugaton” is előfordulnak ilyen sajnálatos esetek, de valóban nem ez a jellemző. A munkaviszonyok sok helyen pont olyanok, mint Magyarországon. Sokan nyitnak nyugaton is minden vendéglátós háttér nélkül éttermet, ebből a tapasztalatlanságból kifolyólag sokszor fogalmuk sincs milyen gépek, eszközök kellene egy étterem üzemeltetéséhez. Szóval azért a saját tapasztalat azt mondja, hogy nem olyan rossz külföldön a helyzet, sőt, de ne feledjük, hogy azért mert nyugat attól még nem lesz minden a kedvünkre. Az is igaz külföldön, ha hozod a formád és mindent jól csinálsz, akkor van előbbre jutási lehetőség, főleg anyagilag! Véleményem szerint, nyugaton sincs kolbászból a kerítés, de egy kalandot megér, hogy tapasztaljon az ember!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



Rácz Túrkevei Lajos

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

Lehetséges azt a pénzt megkeresni, van az a vendéglátóhely ahol, nyugati bért fizetnek. A konyhai felszerelés azonos a nyugaton található eszközökkel, gépekkel. De az éttermek 90%-ban nem tudják, vagy nem is akarják megfizetni a nyugati bért! Vegyük figyelembe azt a falusi köz-konyhát ahol a helyi diákok, nyugdíjasok, munkások étkezését elégítik

ki. Itt már az alapok is kisebb léptékűek, nincs is olyan forgalom, igaz, hogy 1500 adagos konyha, de még sem tud olyan értékben termelni, ahol a fizetéseket, hozzá lehetne igazítani a nyugati bérekhez.

Vannak nagyvárosokban olyan éttermek, amelyek jól hangzó névvel, megfelelő személyzettel működnek. Vannak eszközeik, gépeik, tudnak fejleszteni, a legfontosabb tudnak fejlődni. Ha a tulajdonos akar, tud megfelelő bért fizetni. Mert mikor én nyugaton dolgoztam azt a pénzt kerestem meg Gran Canarian mint Embkenben /Németország/.

Ha majd azt a pénzt keresi a falusi szakács vagy csak közel hasonlót, mint a frekventált étterem szakácsa akkor beszélünk, hasonló és megfelelő fizetésekről.

Addig pedig maradjunk a realitások talaján, a magyar valóságban!



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!

Legyen mindenki a vendégünk!

2017-es Nyári tapasztalataim

Úgy látom előző írásommal, néhány hozzá szólás kivételével, még nem ráztam fel eléggé a kedélyeket, de ezen nem is csodálkozom. Szerencsére nem volt teljesen hiába, és továbbra is hiszem, hogy az oktatás, képzés a helyes út.

Számos rendezvényen vettem részt, alkotóként, vagy meghívott vendégként, ám a személyzettel beszélgetve sajnos az információ hiány volt, amivel először találkoztam. Hogy

pozitívat is említsek, a képzések lehetőségét csillogó szemek fogadták, és volt ahol csoportosan szakács brigád jelezte vissza igényeit. (www.mindenmentesfozosuli.hu) Ezek szerint maradt még itthon szakember, aki szívesen venné a szakmai képzéseket, bár kinek a zsebét terheli az egy másik kérdés, hisz kevés munkáltató vállalja be személyzetének képzési támogatását. A nyár több lehetőséget is adott, hogy betekintést nyerjek a hazai szállodák, éttermek konyháiba, és „teszteljem” mit is írnak az étlapok. Sajnos a tapasztalatok nem túl rózsásak, bár az emberi hozzá állás, egy-két helyen már érezhető fejlődést mutat. Továbbra is az a cél, hogy ételallergiával is tudjunk étteremben ebédelni.



Hogy mi kell ehhez?

Odafigyelés, némi információ, vagyis képzés, néhány eszköz, de legfőbb képen lojalitás. Előző cikkemben már tárgyaltuk, hogy az értékhatár feletti, kiemelkedően allergén vendégek csak a saját készítésben és csomagolt ételben bíznak. Természetesen mindenki saját döntése alapján ül be az étterembe, de szolgáltatásunkban alternatívát kell tudnunk mutatni.

Rengeteg „buta” cikk jelenik meg, az éttermek nem megfelelő kiszolgálásáról, a tévesen kivitt nyersanyagokról, ami főként a nézettségi mutatók miatt vannak feltéve, vagyis valótlan, alaptalan állításokat, meg sem történt eseményeket mutat be. Szeretném, ha ez egy szakembert sem tartana vissza a tanulástól, fejlődéstől, a megvalósítástól. Igen tudjuk, van aki „divat” diétázó és elég furá kérésekkel ostromolja a kollégákat, de ez kivédhetetlen és minden szakmában előfordul. Az, aki valóban érzékeny valamire na-

gyon tud örülni bármilyen „hasonló” íznek és szívesen vesz minden apró figyelmességet, gesztust vendéglátója részéről.

Nemrég jártam a Hotel Pagony ****-os szállodában, ahol saját határaikat is átlépve próbáltak segíteni és friss natúr alapanyagokból elkészíteni vacsorámat, vagy ebédemet. A reggelinél a felszolgáló jelezte nekem, hogy van glutén mentes pékáru, és kérte nézzem át az alapanyag összetételt, válasszam ki, melyiket ehetem.

Több elfogyasztott szállodai reggeli után továbbra is az a tapasztalatom, hogy kevés helyen jelzik ezt a lehetőséget, pedig ez az apró figyelmesség csodás érzés.



Nem szeretnék törvényi szabályozásokkal, azok betartásával foglalkozni, legalábbis ebben a cikksorozatban biztosan nem. Eddig azonban még nem esett szó azokról a „kényelmi” félkész, kész termékekről, amik segítik, könnyítik munkánkat.

Itt gondolhatunk mentes lisztekre, előre bekevert sütemény és kenyér porokra, mono fűszerekre, felvágottakra, tejtermékekre, vagyis alapanyagokra, de a késztermékként akár süteményekre vagy pékárukra is. Minden felsorolt alapanyag szigorú ellenőrzésen átesett és minősítéssel ellátott külső beszállító által forgalmazott termék.

Megfelelő tárolásról ugyan nekünk kell gondoskodni, de ez már így is óriási segítség. Ezekkel a termékekkel, bővíthetjük kínálatunkat, ugyan a keresztzennyeződést nem zárjuk ki, de vendégeink nagy százalékának tökéletesen megfelel.

Halkan jegyzem meg, ha vannak ilyen termékek, miért nem használjuk őket? Információ hiány? Gyakorlat hiánya? Magas árak? Mi a gond?

A következő III. részben ezen termékről beszerzéséről, elkészítésükről és a vendégvisszajelzésről szeretnék írni.

Örömmel olvasnám kollegák tapasztalatait, bármely kényelmi vagy előre gyártott mentes termékről, vagy vendég visszajelzésről! Ne kíméljeteK, írjatok bátran!

TANÁCS ATTILA

**CSATLAKOZZ
TE IS**

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

www.vendeglatosmunkak.hu



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



EGER

Látogasson el Egerbe és környékére és kísérje figyelemmel programjaik sokaságát az eseménynaptárban és az aktualitások között!

Eger megyei jogú város az Észak-Magyarország-régióban, az Eger-patak völgyében, a Bükk-vidék délnyugati szélén; Heves megye és az Egri járás székhelye. A 2011-es népszámlálás adatai szerint Észak-Magyarország második legnépesebb városa. Eger jelentős oktatási és kulturális központ, itt található Magyarország egyik legnagyobb bazilikája, az egri főszékesegyház, számos más híres műemlékkel és múzeummal is rendelkezik, melyek közül kiemelkedő az egri vár.

A dinamikusan fejlődő magyar városok közé tartozik. Az elmúlt évtizedekben utak épültek, és velük párhuzamosan az ipari park jelentősége is nőtt, számos bevásárlóközpont létesült. Az egri borvidék központjaként a legjelentősebb magyar borvárosok közé tartozik, az egri bikavér külföldön is ismert és elismert borfajta.

A századforduló után Egerben az iskolaváros jelleg dominált, iskolái és más kulturális intézményei miatt a „magyar Athénak” is nevezték. 1904-ben nyílt meg Eger első kőszínháza, megkezdték a csatornázást és az egyéb közművek építését is. Az első világháború után lassan indult újra a gazdasági élet. 1925-től újra nagy építkezések kezdődtek. Az Egri csillagok népszerűsége ösztönzőleg hatott a vár régészeti ásatásainak megkezdésére is. 1933-ban az országban az elsők között Eger is engedélyt kapott gyógyfürdő építésére.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

HungaryCard csomagokkal

Eger és környéke

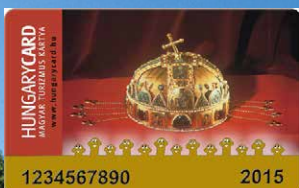
2 felnőtt / 4 nap / 3 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (2. oszt.) Budapestről	50% %	5.450 Ft
Szállás a Hotel Aqua Eger ^{***} -ben	20% HC	14.340 Ft
Vacsora a Zsálya Bisztróban	10% HC	900 Ft
Város a város alatt – érseki pincerendszer	20% HC	400 Ft
Ebéd a Kulacs Csárdában	10% HC	890 Ft
A Farsang Pince meglátogatása	10% HC	450 Ft
Dobó István Vármúzeum, Gárdonyi Emlékmúzeum	100% P	4.800 Ft
Kirándulás autóbusszal Egerszalókra	50% HC	310 Ft
Barlanglakások megtekintése	50% %	400 Ft
Thermal Park Egerszalók Fürdőház	10% HC	300 Ft
Ebéd a Piroska Étteremben	10% HC	780 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

29.020 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



BÉKÉSI

Birs
pálinka

Kezdetben megigéz virágos, citrusos illata, hogy aztán az íze messzire repítsen.

www.bekesipalinka.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, eleget tett a meghívásnak és képviseltette magát a karcagi birkafozõ fesztiválon.

* 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.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

VALÓDI FIZETÉSEMELÉST!

Az elmúlt időszak a munkaerő elvándorlás és a vállalkozók tehercsökkentésének szükségességéről szólt. Szinte nem volt hírportál, aki nem járta körbe a témát. Azonban ez nem ennyire egyszerű, ugyanis az áfa csökkentése, és az árak emelkedése is a béremelésre hivatkozva történt, ezzel szemben pedig a valós béremelés vagy nem, vagy csak részben történt meg. Oké, gondolhatnánk, hogy legalább van, aki emelt a béreken. Igen ám, de ha figyelembe vesszük, hogy a konyhákban szinte minden esetben a szükséges létszám alatti a valós

foglalkoztatottság, akkor az egyet jelent azzal is, hogy a kollégák több személy munkáját végzik. Így ezek ismeretében érdemes lenne elgondolkodni, hogy az áfa csökkentés, az áremelés, és a kollégák túlterhelése után hajlandóak leszünk végre tisztességes egy ember munkájához mért béremelést adni, amit persze kiegészít a kieső dolgozók béreinek legalább a fele. Ha ez így lenne, biztosan lenne ember a munkahelyeken... Akkor az valós béremelés lenne, nem csak valami látszatinézés!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A SZÜRET



A szüret a parasztgazdaságokban kölcsönös segítséggel végzett társasmunka, a városi szőlő-monokultúrák gazdaságban általában bérmunka, a 19. század közepe előtt a földesrúti szőlőkben főként robotmunka.

A kisebb szőlőkben a család ma is meghívott segítőkkel szüretel. A házigazda, a tulajdonos vendégül látja a szüretelőket étellel-itallal, a szőlőből, mustból kóstolót vihetnek haza. Bortermő vidékeken nagyobb szabású mulatságokat, szüreti felvo-

nulásokat rendeztek. A 16-17. században a szüret idejére a törvénykezést is beszüntették. A 19-20. század fordulóján a szüreti felvonulásokat, akár csak az aratásiakat, miniszteri rendelettel egysegsítették és szabályozták, mintául véve a 18-19. századi uradalmi szőlőmunkások szokásait.

-Rendeckné Olgi-
Slow-food Hungary

RIGMUSOK:

*Raggamby András:
Tavasztól tavaszig
/ősz részlet/*

*Elmúlt a nyár,
itt az ősz,
Kampósbottal
jár a csősz.
A présházban must csorog,
Fornak már az új borok.*

*A kék szőlő
Rád nevet,
Alma, körte
Integet.
Hamvas szőlő
Jaj, de jó,
Hozzá kenyér,
friss dió.*

*Ott hántják a tengerit,
Krumplit szednek
Nézd, emitt.
S ez a lárma
Micsoda?
Kirándult az
Óvoda.*

*Sárgulnak a levelek,
lassan mind-mind
lepereg.
Elnémul a
sok madár,
fecske, gólya
Messze jár.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

Híres idézetek:

- „Idegesítenek azok az emberek, akik nem adják a nevüket ahhoz amit mondanak!” -

Anonymus

- „Mindig is első szerettem volna lenni!” - II. János Pál pápa

- „Azt mondták, hogy a fehér csík mentén játszszak!” - Maradona

A hónap vicce:

Az új vendéget megvágja a borbély. Némi mellébeszéléssel próbálja kiengesztelni, majd megkérdi:

- Uram, járt már nálunk korábban is?

- Nem, a lábamat a háborúban vesztettem el.



- A feleségem ma egy csomó ember életét mentette meg.

- Hogyan?

- Reggel nem tudta beindítani a kocsit.

Két tehén beszélget:

- Hallottál arról az új betegségről, amitől a tehenek megőrülnek?

Kergemarha kór vagy mi.

- Igen. Még szerencse, hogy mi pingvinek vagyunk.

Mobiltelefon eladó ajándék kertesházzal...

Irányár: 20.000.000 Forint

- Miért nem vesz a rendőr zsebszámológépet?

- ???

- Mert fejből is tudja, hogy hány zsebe van.

Két skót találkozik.

- Adjál egy cigit!

- Sajnos most nincs nálam.

- Oké, akkor rágyújtok a sajátomból, de legközelebb megadod!

Vidéken lévő feleség táviratozik a férjének:

- „Anyám nagyon rosszul lett. Stop. Beszállították a kórházba.

Stop. Az orvosok feladták.”

A férj válasza:

- „Remélem nem az én címemre!”

Két turista beszélget egy moszkvai szállodában.

- Képzeld, tegnap megnéztem Lenin múmiáját.

- Képes voltál azt a rettenetesen hosszú sort végig állni a mauzóleum előtt?!

- Szó sincs róla! Adtam az őrnek 20 dollárt.

- És? Soron kívül beengedett?

- Nem. Kihozta!

Kristinus

Piripió Rosé

2016



55 hektár legjava, amit csak nyújtani tud a rosé-frissességben. Minden cseppje tartalmaz: napsütést, zweigeltet, barátokat, merlot-t, gyümölcsöket, kékfrankost.

www.kristinus.hu

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

12 százalékkal nőtt a szálláshelyek forgalma

Júniusban a külföldi vendégek által eltöltött éjszakák száma 15,6, a belföldi vendégeké 8,8 százalékkal nőtt a múlt év azonos időszakához képest – jelentette szerdán a Központi Statisztikai Hivatal (KSH). Az összes vendégéjszaka 12,0 százalékkal 2,9 millióra emelkedett.

A szállodák szobakihasználtsága 6,2 százalékponttal, 64,0 százalékra nőtt.

A kereskedelmi szálláshelyek bevételei a vendégforgalomnál dinamikusabban nőttek. Az egy kiadható szobára jutó teljes árbevétel 22,5 százalékkal 21 ezer 600 forintra, ebből a szobaár-bevétel 24,1 százalékkal, 13,185 ezer forintra emelkedett. A szálláshelyek összes bruttó árbevétele 22,1 százalékkal (43,960 milliárd forintra), ezen belül a szállásdíjbevétel 23,9 százalékkal (26,884 milliárd forintra) emelkedett, a vendéglátásból származó bevételek 17,0 százalékkal, 8,5 milliárd forintra nőttek.

A külföldi vendégek 1,419 millió vendégéjszakát töltöttek júniusban, a vendégéjszakában mért forgalom több mint fele Budapesten, 16 százaléka a Balatonnál jelentkezett. A turisztikai régiók mindegyikében nőtt a külföldi vendég-forgalom.

A belföldi vendégek 1,486 millió vendégéjszakát töltöttek, a turisztikai régiók többségében jelentősen, a Balatonnál 3,9 százalékkal emelkedett a vendégéjszakák száma. A belföldi vendégéjszakák 30 százalékát a Balatonnál, 13-13 százalékát Budapest-Közép-Dunavidéken és Észak-Magyarországon regisztrálták a kereskedelmi szálláshelyek.

Az első fél évben a szálláshelyek 10,6 százalékkal több, összesen 12,2 millió vendégéjszakát regisztráltak. A külföldi vendégek 12,7 százalékkal (6,39 millió), a belföldi vendégek 8,3 százalékkal több (5,8 millió) vendégéjszakát töltöttek a kereskedelmi szálláshelyeken.

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

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2017. 09. 01.
LAPZÁRTA: 2017. 08. 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

ŐSZELŐ, SZENT MIHÁLY HAVA

SZEPTEMBER 1.
A II. VILÁGHÁBORÚ KITÖRÉSÉNEK EMLÉKNAPJA

SZEPTEMBER 7.
KASSAI VÉRTANÚK

SZEPTEMBER 8.
AZ ÍRNI-OLVASNI TUDÁS NEMZETKÖZI NAPJA

SZEPTEMBER 14.
A KERESZTÉNY EGYSÉG NAPJA

SZEPTEMBER 15.
A MOZDONYVEZETŐK NAPJA

SZEPTEMBER 22.
AUTÓMENTES VILÁGNAP

SZEPTEMBER 23.
ŐSZI NAPÉJEGYENLŐSÉG

Havi szállóige:

„Semmi se reparálja ki jobban a becsületet, mint a pénz.”

(Wohl Stefánia)

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.

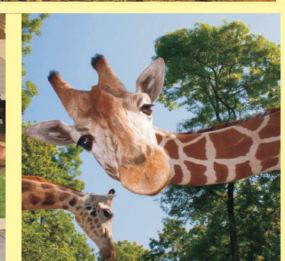
UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 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