MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉGSÉG – A SZAKMA LAPJA

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK

2026 · ŐSZ · ÁRA: 1200 FT

ÉTEL- ÉS BORAJÁNLATUNK
AZ 5. OLDALON!



A VAKVARJÚ
KISCELLI FÉSZEKRAKÁSA ÓBUDÁN

TISZAI HALAS ETALON | SZAKMA SZTÁR GYŐZTES SZOMBATHELYRŐL | A FAGYLALT FÉTISE

1996
DAMAX
BORÁSZAT



Elegáns
BOROK
SOK ÉVTIZEDES TAPASZTALATTAL

Vállalkozásunk a folyamatos fejlesztések révén a térség egyik legnagyobb forgalmú borászatává nőte ki magát. A borászatban elsődlegesen a saját szőlőinket valamit a helyi termelők szőlőit vásároljuk fel, évente 40-50.000q mennyiségben.

A feldolgozást reduktív technológiával végezzük, termékeink legnagyobb részét külföldön értékestjük, lédigformában. Főbb piacaink Ausztria, Olaszország, Csehország, Szlovákia.

Könnyed, elegáns üde friss borokat készítünk, megőrizve a szőlő aromáit, illatát, zamatát. Elsődlegesen a Hegyközség területén termesztett hazai fajtákkal dolgozunk, amelyek palackozva is megtalálhatók a kínálatunkban.

Főbb fajtáink:
Kövidinka, Cserszegi fűszeres, Bianca, Irsai Olivér, Muscat Ottonel, Kékfrankos, Néró.

Büszkék vagyunk, hogy számos aranyérmet, díjat nyertünk borainkkal. Arra törekszünk, hogy vásárlóink maximális elégedettséggel fogyasszák termékeinket.

Damax Kft. - 6000 Kecskemét, Budai u. 39. II/13
Borászat - 6065 Lakitelek, Szentkirályi út 6.





Képalá

BUDAPESTI PREMIER! – "VEGAS A SHOW"

SZUPER PRODUKCIÓ A WESTEND TETŐTKERTJÉN

EURÓPA IS FIGYELI... – VACSORA ÉS VARIETÉ KÁPRÁZAT


Képalá

A tollak, a fények, a varázslat és a megelevenedő luxus visszatér a fővárosba: **„Vegas a Show!"** címmel. Több mint 30 év szünet után újra felgördül a függöny, és feltámad a varieté aranykora Budapestre, ráadásul abban a kerületben, ahol egykor a legendás Budapesti Moulin Rouge is működött!

Magyarországon első alkalommal valósul meg ilyen magas színvonalú, nemzetközi varietéműsor vacsorával egybekötve egy Spiegeltent luxussátorban, a **Dinner & Show Palace-ban.** Nyugat-Európa, az Egyesült Államok és Ausztrália ikonikus helyszíntípusa most végre Budapestet is meghódítja.

PÁRIZS ELEGANCIÁJA ÉS VEGAS RAGYOGÁSA A VÁROS FELETT

A Budapest Varieté „Vegas a Show" című produkciója több mint egy előadás: egy teljes estét betöltő, érzékeket elvarázsoló Dinner & Show élmény. 2026. november 6. és 2027. január 3. között a Westend Tetőkertjén felállított varázslatos tükörpalota kapui nyitva állnak a közönség előtt.




Képalá



RICHTER SZEBASZTIÁN ÉS EÖTVÖS KRISZTINA PRODUCEREK A NEMZETKÖZI ÉLVONAL LEGJAVÁT HOZZÁK EL:

Nemzetközi sztárfellépők: A világ minden tájáról, Mexikótól Portugáliáig érkező, díjnyertes artisták és a Cirque du Soleil színpadát is megjárt akrobaták.

Showgirls tánckar: Pompázatos jelmezek és lenyűgöző koreográfiák.

Gasztronómiai varázslat: A revüműsor kísérőjeként a Budapest Party Service catering-szolgáltató kreatív chefje, Balogh Krisztián által komponált, háromfogásos prémium vacsora (ShowMan, ShowGirl és Las Vegan menüsorok).

A fellépők és produkciók részletes összefoglalója, valamint a menűsorok ismertetője lapunk záró oldalán megtekinthető, olvasható!

TARTALOM • 2026. ŐSZ

DAMAX Pincészet – Budapest Varieté Vegas – A Show 2-3

A főváros vendéglátásáról szóló riportsorozatunk harmadik részében fontos kérdésekre kapunk válaszokat – összeállításunk a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara támogatásával készült 6-7

Folytonosság vagy megújulás? A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöki gondolatai 8-9

Tógyer Gyula tiszaújvárosi vendéglős etalon – közelről 10-11

A debreceni Altin Bisztró a szakácsbarátság nemes példáját üzeni 12-13

Miért rakott fészket Óbudán a VakVarjú Kiscelli étterem? – címlapriport 14-15

Terápiás Szüreti Mulatság a pomázi Sara Otthonban 16

Szüreti helyzetjelentés a szekszárdi Mészáros Borház és Pincészetből 17

Szakma Sztár országos verseny szakács győztese: Dragovics Luca Szombathelyről 18-19

Mit kínál a tamási fürdő melletti 8 apartmanos vendég komplexum? 20

Jó tanácsok borkóstolásokhoz... 21

SABI SUSHI stúdió étterem Szombathelyen 22-23

Csordultig Cserke – riport a népszerű fürdőváros kulisszáiról 24-25

Horváth Dezső múltidésése 26-27

A fagylalt fétise – elemző beszélgetés a dunaföldvári Tóth Cukrászda mestercukrászaival 28-29

Elkötelezett, hűséges munkatársak a dunaföldvári Kele és Aranyfácán Étteremben 30-31













HARMONIKUS ÉTEL-BOR PÁROSÍTÁSOK

BORAJÁNLATUNK

A VAKVARJÚ KISCELLI ÉS A BÉRES SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET AJÁNLÁSÁVAL



A CÍMLAPÉTELHEZ

Címlapunkon látható étel – **Mangalica Tomahawk – steak zelleres burgonyagratin, vargányás jus** – csodálatosan egymásra talált a **Béres Szőlőbirtok és Pincészet Béres Tokaj. Naparany /2023/ borával**! Menüajánlatunk főétele egyben olyan gasztronómiai perceket teremt kóstolójának, amelyben a fűszeresség meghatározó. A mangalica gazdag zsírossága és a vargányagomba mély, földes aromái után a száj testes, de száraz fehérbort kíván. A Naparany hordós jegyei és krémes textúrája egyenrangú társként simulnak a sült húshoz és a gombás mártáshoz. **A menü előétele: tonhaltatár, füstölt fürjtojás, wonton chips**. A nyers tonhal finom textúrájához és a füstölt fürjtojáshoz a pezsgő elegáns savszerkezete – **Béres Tokaj – Tokaj Brut /2022/** zseniálisan passzol. Frissítően mossa le a szájpadlást és tökéletesen előkészíti a terepet az előbbiekben jellemzett nehezebb főételnek. Zárjuk valami szép befejező csodálattal! Ez a **császármorzsa házi baracklekvárral,** amelyhez szintén párosít egy emlékezetesnek szánt bort a pincészet!Nevezetesen: a **Béres Tokaj Magita/2024/** tételt. Szépen csillogó korona ez a vacsorán! A császármorzsa mellé kínált sárgabarack lekvár gyümölcsössége és a mahita késői szüretelésű édes bor kajszibarackos, mézes aromái között egy leírhatatlanul szép aroma-azonosság jön létre. A bor vibráló tokaji savai gondoskodnak róla, hogy ez a kiválasztott menüsor lezárása elegáns, friss maradjon, nem mellékesen emlékezetes is. . .

Vakvarjú Kiscelli
Budapest 1037 Makoviny u. 2-4
Tel: 06/20/779-5050
email: info@berestokaj.hu
Béres Szőlőbirtok és Pincészet
Erdőbénye 085/18 hrsz.
Tel: 36-47/536-000

Lapozz a 14-15. oldalra!





Alsó, Felső, Király, Ász

Ez kártyás hasonlat, de megpróbáljuk megmagyarázni fogalmanként, mire is gondolunk! Lecsendesedett a tikkasztó nyár, őszbe hajlóan lapunk zárására már az országban befejeződtek a szüretek. Nagy tusakodás volt a természettel, az emberek megfeszítetten küzdöttek azért, hogy legyen termés, legyen olyan eredmény, ami nem lehangoló, de valójában ismételten rá kellett jönnünk valamire. Ez nem más, mint a természet és az ember örökös harca. De menjünk csak sorjában. Első címbeli szavunk ALSÓ. Ehhez magyarázatként úgy szolgálhatunk, hogy utalunk egy friss felmérésre a magyar turizmus és vendéglátás helyzetéről. Tökéletesen mutatja a folyamatokat és a jelent. A vendégkört tekintve honunkban a jelen állapodtok szerint az alsó kategóriás éttermek életben maradásának van nagyobb esélye, vagyis műfajokat tekintve a munkahelyi büfék, gyors étkeztetők, irodaházak köré szerveződött, jobbára csak délidőkben nyitva tartó éttermek sorozatáról van szó. Napi fogyasztó, a napi élet részeseként. FELSŐ. Itt van a „kutya elásva", ugyanis a másik meghatározó réteg a vastagabb pénztárcával rendelkező vendég. Gyorsan válaszolunk is arra, hol van a KÖZÉP? Jelenleg a várnál jóval kisebb számban vannak jelen. Hogy még tovább menjünk saját elemzésünkben: igazából a középréteg hiányzik, amelyik minden gazdaságban a vendéglátás, hozzátéve szállodaipar legfőbb motorja.Polgári közép réteg… Igaz is, meg nem is, de egy bizonyos, ha nincs meg ez az alappillér, még a felfutó külföldi vendégek jelenléte sem ad menekülési irányokat. KIRÁLY. Van egy mondás a vendéglátós berkeken belül, amelyik így szól: „Az ezerfejű Cézár". Ez nem más, mint a mindenkori VENDÉG. Ahhoz, hogy mindehhez szükséges teljes szolgáltatói háttér azonosuljon a fogalommal, még sok dolgunk lesz a jövőben. Oktatás, családi vállalkozások által generált jövőépítés, de legfőbbképpen országos kedélyállapot. ÁSZ. A kártyában mindent üt ez a lap, de most legyünk bizakodóak! A Magyar Turizmus Ügynökség vezetését **Csendes Olivér** vette át, aki nemzetközi tapasztalatokkal rendelkező, kiemelkedő gyakorlati és elméleti múltat felmutató, mégis életkorát tekintve a fiatalabb korosztályhoz tartozó szakember. Mit tehet? Minden olyat felülmúlva, kezében az Ász lappal, ami a korábbi negatív tendenciáknak a gyökerein új hajtásokat hoz! Megtehet minden olyat, ami az ágazatok szerteágazó szakmai szervezeteinek bevonásával a magyar turizmus és vendéglátás ágazatának felfelé ívelését hozhatja! A közös gondolkodás végre már ne legyen kikerülhetetlen! Maradjunk lapunknál. Befeződött a szüret, hozunk jó példákat erről is, hiszen bár kevesebb a termés, de a minőség biztató. Foglalkozunk regionális témákkal, egyebek mellett Észak-Magyarországgal, Vas-, Tolna-, Bács-Kiskun megyével és még valamivel: a fagylalt fétiséval. A jeges ízcsoda népszerűségi mutatója évről-évre növekszik. Lehet, hogy a meleg az oka? Ám meleg – ha nem is ekkora – volt 20-25, sőt ezer évvel ezelőtt is, ugyanúgy népszerű volt az akkori korosztályok számára. Van itt más eredő is: a cukrász szakmán belül a fagylalt már különleges figyelmet, szaktudást igényel, ezért egy jó példával is szolgálunk ezzel kapcsolatosan Dunaföldvárról. A kártyacsaták folytatódnak, a gazdasági szereplők kezében lévő alsó, felső, király vagy éppen ász forgása döntő lesz.

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Krivács András, Koczor Kálmán, Gombás András, Horváth Dezső, Pinczés Károly, Tóth Imre, Csali János • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159, e-mail: kdp@t-online.hu • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • Terjesztés: VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:
A VakVarjú Étterem
Mangalica tomahawkja a Béres Szőlőbirtok és Pincészet Béres Tokaj borával!
www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA TÁMOGATÁSÁVAL

3 BELEVÁGTUNK A SŰRŰJÉBE!

Milyennek ítéli meg a vendéglátó vállalkozások helyzetét? Mi a jellemző a vendéglátóhelyek kapcsolatára: konkurenciaharc vagy békés együttélés? Melyek az árképzést befolyásoló főbb tényezők?

A BKIK ÁLTAL AZ IDÉN ELSŐ ALKALOMMAL ÁTADOTT "DUÁLIS KÉPZŐHELYEK KIVÁLÓSÁGAI" – DÍJÁT KIÉRDEMLŐ VENDÉGLÁTÓHELYEK ELISMERT SZAKEMBEREINEK ÚJABB NYILATKOZATCSOKRÁT TÁRJUK OLVASÓINK ELÉ. HÁROMRÉSZES SOROZATUNK KÖZÉPPONTJÁBAN A FŐVÁROS MINŐSÉGI HELYSZÍNEI JELENÍTŐDTEK MEG.

MÁKVIRÁG ÉTTEREM

(NAGY RICHARD, ÉRTÉKESÍTÉSI IGAZGATÓ)



- A vendéglátó szektor a Covid-járvány óta gyakorlatilag folyamatos kihívásokkal szembesül: az energiaárak drasztikus emelkedése után az élelmiszer-infláció, a csökkenő vendégszám és a munkaerőhiány is komoly terhet jelentett az éttermek számára – idézi vissza a sok szempontból mérföldkőnek számító időszakot. - Több vendéglátóhely kénytelen volt bezárni, miközben azoknak, akik talpon maradtak, egyre tudatosabban és precízebben kell működniük. Az alapanyagárak kiszámíthatatlan változása, a rezsiköltségek és a folyamatos bérnyomás miatt jelentősen csökkent a profit, ezért ma már szinte minden területen nagyon tudatos gazdálkodásra van szükség. Ugyanakkor hisszük, hogy hosszú távon azok a vállalkozások maradhatnak sikeresek, amelyek nem engednek a megszokott minőségből, kiemelt figyelmet fordítanak a vendégélményre, és a nehézségek ellenére is energiát fordítanak a fiatal szakemberek képzésére és az utánpótlás biztosítására. A **Semsei Gastronomy cégcsoport** összes egységénél, így a Mákvirág étteremnél is, ezért különösen fontosnak tartjuk az oktatást, a szakma szeretetének átadását és a következő generáció támogatását. A vendéglátóhelyek közötti kapcsolatot illetően egyszerre van jelen a verseny és az együttműködés. Azokon a helyeken, ahol elsősorban tömegkiszolgálás zajlik, valóban erős árverseny figyelhető meg a vendégekért. A minőségi vendéglátásban azonban más a szemlélet. Mi abban hiszünk, hogy a jó éttermek nem egymás ellen dolgoznak, hanem együtt tesznek egy környéket vonzóvá és izgalmassá. **A hosszú távon sikeresen működő vendéglátóhelyek között inkább a békés együttélés és a szakmai együttműködés a jellemző, nem az ellenséges konkurenciaharc.** A szakmai szervezeteken belül folyamatos a párbeszéd, a koordináció és a jó gyakorlatok megosztása. A vendéglátás szereplői sokat tanulnak egymástól, ami végső soron a vendégek számára is előnyös, hiszen ez emeli a szolgáltatások színvonalát és a teljes szakma minőségét.

Az árképzés szintén rendkívül összetett kérdés a vendéglátásban. **Az egyik legfontosabb tényező továbbra is a kereslet és a vendégek fizetőképessége, hiszen hiába emelkednek a költségek, ha a vendég egy bizonyos árszintet már nem tud vagy nem akar megfizetni, akkor egyszerűen elmarad.** Emellett természetesen az alapanyagárak folyamatos változása, a munkaerőköltségek, az energiaárak és a bérleti díjak is jelentősen befolyásolják az árakat. Az sem mindegy, hogy egy étterem milyen lokációban működik, milyen vendégkörre épít, illetve milyen szakmai megítéléssel rendelkezik. Ugyanakkor a vendéglátásban az árképzés nem kizárólag számokról szól. Legalább ennyire fontos a vendégélmény, hiszen a cél az, hogy a vendég elégedetten távozzon, és újra visszatérjen. A figyelmesség, a kedves kiszolgálás és a jó hangulat sokszor ugyanolyan fontos része az értéknek, mint maga az étel – és ahogy mi mondjuk: a kedves mosoly nem feláras, mégis nagyon sokat jelent.

SÉF ASZTALA ÉTTEREM

(VONA BALÁZS, ÜGYVEZETŐ)

- A vendéglátó szektor az elmúlt években rendkívül sok kihívással szembesült, ugyanakkor azt látom, hogy a szakma alkalmazkodóképessége továbbra is erős – fogalmazza meg első következtetését a kitűnő szakember. - Az energiaárak, az alapanyagköltségek növekedése, a munkaerőhiány és a fogyasztói szoká-



sok változása minden szereplőt érint, különösen Budapesten és a turisztikailag frekventált helyszíneken működő vállalkozásokat. Emellett **a vendégek ma már tudatosabban választanak: fontos számukra a minőség, az élmény, a stabil kiszolgálás, illetve az ár-érték arány.** A munkaerőhiányt látom jelenleg az egyik legnagyobb kihívásnak a szakmában, amelyre hosszú távon a duális képzés jelenthet valódi megoldást. **A Séf Asztala étterem duális képzőhelyként igyekszik aktívan hozzájárulni ahhoz, hogy megfelelő szakmai tudással rendelkező, elhivatott fiatalok kerüljenek a vendéglátásba**, és hogy a szakmát vonzó életpályaként tudjuk megmutatni a következő generáció számára. A nehezebb gazdasági környezet ugyanakkor pozitív irányba is formálja a piacot. Hosszú távon azok a vállalkozások maradhatnak versenyképesek, amelyek nyitottak a folyamatos megújulásra, fejlesztik szolgáltatásaikat, és tudatosan építik a vendégélményt. Egyre nagyobb szerepet kapnak a technológiai innovációk, az automatizált megoldások és a mesterséges intelligencia alkalmazási lehetőségei is, legyen szó működési hatékonyságról, készlettervezésről, értékesítési elemzésekről vagy akár a vendégkapcsolatok fejlesztéséről. Azt tapasztaljuk, hogy azok a szereplők tudnak előnyt szerezni, akik ezeket az eszközöket képesek a napi működés részévé tenni. Mi a Séf Asztalánál is azt tapasztaljuk, hogy a minőségre és a következetes működésre továbbra is van igény, akár a magyar, akár a külföldi vendégek részéről. Úgy gondolom, hogy a mai vendéglátásban inkább az egészséges verseny és az együttélés jellemző. Természetesen minden vállalkozás szeretne sikeres lenni, ugyanakkor **a szakmán belül sokkal inkább tapasztalható egyfajta kölcsönös tisztelet és együttműködés, mint korábban**. Különösen igaz ez Budapesten, ahol a turizmus és a város gasztronómiai fejlődése közös érdeke az éttermeknek, kávézóknak és bároknak. Tapasztalataink szerint egy adott lokációban a vendéglátóhelyek magas száma kifejezetten pozitív hatással lehet a vendégforgalomra. **Jó példa erre Budapesten a Ráday utca, a Liszt Ferenc tér, a Gozsdu udvar, amelyek mára önálló gasztronómiai célponttá váltak**. Hasonló folyamat figyelhető meg a Kossuth Lajos téren is: tíz évvel ezelőtt szinte egyáltalán nem működött ott étterem, ma pedig több étterem és kávézó üzemel egymás mellett, ami jelentősen növeli a tér vonzerejét mind a turisták, mind a hazai vendégek számára. A jó vendéglátóhelyek nem egymástól veszik el a vendégeket, hanem együtt emelik a város színvonalát és vonzerejét. Emellett szakmai szinten is sok az informális kapcsolat, tapasztalatcsere és támogatás, hiszen sok esetben hasonló kihívásokkal szembesülünk. Az árképzést ma már rendkívül sok tényező befolyásolja. Többek között **az alapanyagárak folyamatos változása, az energia- és üzemeltetési költségek alakulása, a bérleti díjak, valamint az adott lokáció sajátosságai is**. Turisztikai helyszíneken például más vendégigényeknek és elvárásoknak kell megfelelni, ami szintén hatással van az árakra. A vendéglátásban az árképzésre jelentős hatással van a napi vendégforgalom ingadozása és a szezonalitás is. Egy étterem működéséhez a kevésbé forgalmas időszakokban is biztosítani kell a megfelelő dolgozói létszámot és szolgáltatási színvonalat, ezért az ilyenkor jelentkező – elsősorban bér- és rezsi jellegű – költségeket a frekventáltabb időszakokban lehet kitermelni. Ez különösen igaz a turisztikai lokációkban működő vendéglátóhelyekre, ahol a napi és szezonális forgalmi különbségek nagyon jelentősek lehetnek. Ugyanakkor ma már nem kizárólag az ár a döntő szempont. A vendégek egyre inkább **azt vizsgálják, hogy milyen élményt, minőséget és kiszolgálást kapnak a pénzükért.** Ezért egy jól működő vendéglátóhely számára az árképzés nemcsak gazdasági kérdés, hanem a márka és a vendégélmény része is.

ZILA KÁVÉHÁZ

(IFJ. ZILA LÁSZLÓ, ÜGYVEZETŐ)

- A vendéglátó szektorban az emelkedő költségek és a munkaerőhiány okoz kihívásokat, miközben a vendégek tudatosabbak és árérzékenyek – fogalmazza meg válaszát a Zila családi vállalkozás új nemzedékét képviselő szakember. - Ugyanakkor nálunk, a Zila Kávéházban a lokális vendégkör és a cukrászdai részünk stabilitást ad ebben a változó környezetben. **Munkaerő tekintetében pedig nagymértékben támaszkodunk saját tanulóinkra.** Büszkék vagyunk rá, hogy mind a pincér, mind a cukrász és szakács szakmákban minden évben több végzős tanuló is



folytatja nálunk a pályáját, akár hosszú éveken keresztül, és emiatt a szakképzett munkatársaink között minimális a fluktuáció. Nálunk a 18. kerületben alapvetően sincs nagy versengés. De szerintem a vendéglátóhelyek kapcsolatában jellemzőbb a békés együttélés, sőt, egymás segítése is. **A cukrászok különösen támogatóak, de járok több szakmai találkozóra is, ahol jellemzően éttermek, rendezvényszervezők vannak, és megosztják egymás tapasztalatait, kihívásait, építő tanácsokkal látjuk el egymást.** Mindenki szereti a szakmáját, hivatását, ez közös bennünk és ezért könnyen tudunk kapcsolódni is egymáshoz. Az árképzést az alapanyag- és bérköltség, a rezsi, a versenytársak árai, a minőség, a kereslet és a piaci pozíció befolyásolja. Bár az infláció lassult, a rezsiköltségek újra jelentősek lesznek. Az elmúlt két évben volt egy példátlan, több mint 100%-os áremelkedés, de ez elkerülhetetlen volt. Viszont **úgy vélem, elértük a plafont, a fizetőképes kereslet csökken, az árakat már nem emelhetjük tovább.** A szervizdíj rendbetétele azonban azt gondolom, éppen időben érkezett, ezáltal úgy élhetünk a szervizdíj előnyeivel, hogy nem kell feltüntetnünk az étlapon, hogy az árak szervizdíjat tartalmaznak, a vendég a tényleges szolgáltatásért, ételért fizet, és ha elégedett volt, **a felszolgáló munkáját borravalóval jutalmazhatja.**

MBÉ magazin riport

BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Folytonosság vagy megújulás?

MERRE TOVÁBB, MAGYAR TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS 2027-TŐL?


Schnitta Egyesület – MNGSZ együttműködés

A folytonosság stabilitást adhat, a megújulás pedig alkalmazkodóképességet. A kettő együtt teremthet valódi versenyelőnyt.

A következő évtized egyik legfontosabb kérdése nem az, hogy szükség van-e változásra a magyar turizmusban és vendéglátásban, hanem az, hogy milyen rendszer képes biztosítani az ágazat hosszú távú versenyképességét, jövedelmezőségét és fenntartható fejlődését.

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség kész a párbeszédre!

A magyar turizmus és vendéglátás fordulóponthoz érkezett. A technológiai fejlődés, a demográfiai változások, a munkaerőhiány, az emelkedő működési költségek, az átalakuló fogyasztói szokások és a nemzetközi verseny egyaránt új válaszokat követelnek. A következő tíz évben már nem feltétlenül azok lesznek sikeresek, akik több vendéget tudnak fogadni, hanem azok, akik nagyobb értéket képesek teremteni, hatékonyabban működnek, és gyorsabban alkalmazkodnak.

A jelenlegi turizmusirányítás kommunikációjában már megjelent az új irányítási rendszer, az adatvezérelt és transzparens működés, a digitális innováció, valamint a szakmai szervezetekkel folytatott párbeszéd igénye. Mindez lehetőséget kínál arra, hogy 2027-től ne csupán fejlesztési programokban, hanem átfogó működési modellben gondolkodjunk.

Három lehetséges út áll előttünk, mondta el lapunknak Kriváccs András a szövetség elnöke.

Az első a folytonosság, a már meghirdetett stratégiai célok végrehajtása és szükség szerinti korrekciója. A budapesti szálláshelyfejlesztések, a dunai turizmus, a fürdők, a konferenciaturizmus, a közlekedési infrastruktúra, a képzés, a finanszírozás, a digitalizáció és a vendéglátás reformja továbbra is meghatározó feladatok. Ezeket nem szükséges újrakezdeni, de eredményességüket következetesen mérni kell.

A második lehetőség egy teljesen új rendszer kialakítása, amelynek középpontjában nem az egyes támogatások és beruházások, hanem a vállalkozások versenyképessége, a termelékenység, a tudás, az innováció és az országos desztinációs együttműködés áll.

A harmadik, talán leginkább előremutató megoldás a két szemlélet ötvözése: megtartani mindazt, ami működik, és új alapokra helyezni azt, ami már nem felel meg a következő évtized kihívásainak.

A VENDÉGLÁTÁS NEM CSUPÁN A TURIZMUS KISZOLGÁLÓJA

A jövő turizmuspolitikájának egyik alapvető kérdése a vendéglátás „térbeli" helyének újragondolása.

A vendéglátás önálló gazdasági ágazat, amely munkahelyeket teremt, helyi termelőket és beszállítókat kapcsol be a gazdaságba, közösségeket tart fenn, és meghatározó szerepet játszik Magyarország turisztikai vonzerejében.

Ezt a jó gyakorlatot adjuk és adtuk át az ERASMUS mobilitásaink alatt megélt , megtanult módszertant, majd egy partnerségi pályázat keretében a módszertant, elméletből a gyakorlatba ültettük. Láss csodát, működik!

- ***Egyszerre, kéz a kézben egy síkon, ráadásul jól működik: termelő-vendéglátó-szakképző.***
- ***Másik megközelítésben: Agrárium-Turizmus-Vendéglátás iskola.***
- ***Különböző síkok egymásért!***

Egy jó alapanyag ami helyi, szezonális, erősíti a helyi párbeszédet, termelő és étterem között, étterem erősíti a szállodát, egy jó szálloda vendéget hoz az étteremnek, egy sikeres attrakció pedig mindkettő számára forgalmat generál. Ezért a turizmust és a vendéglátást nem egymástól elszigetelten, hanem egymást erősítő gazdasági rendszerként kell kezelni.

Mi ezt hívjuk, ágazati párbeszédnek, ez a módszer a „HAND in HAND" kooperáció, amely több EU országban, diákok és valóságos vállalkozások teszteltek.


MTÜ – folyamatos szakmai párbeszéd

A vendéglátás reformjának ugyanakkor nem újabb adminisztratív kötelezettségekkel kell kezdődnie. Először olyan gazdasági és szabályozási környezetre van szükség, amelyben a tisztességesen, jogszerűen működő vállalkozások nincsenek versenyhátrányban.

Az is kérdés lehet, hogy a minősítés kell vagy nem kell az éttermeknek?

- ***Véleményünk szerin.: Először tisztességes piac, utána minősítés.***

A minőségfejlesztés, az éttermi minősítés és a szakmai standardok erősítése csak akkor lehet igazán eredményes, ha azonos szabályok vonatkoznak valamennyi piaci szereplőre.

A 2026-ban elindított vendéglátóipari intézkedések fontos kiindulópontot jelenthetnek, de hosszú távon átfogó versenyképességi programra van szükség. Ennek része kell legyen a kiszámítható adózási környezet, az adminisztráció csökkentése, a fejlesztési forrásokhoz való hozzáférés, az energiahatékonyság és a vidéki vállalkozások megerősítése.


TDM-ek jövőjéről...

TUDÁS, TECHNOLÓGIA ÉS TERMELÉKENYSÉG

A következő évtized egyik legnagyobb kihívása a munkaerőhelyzet lesz. Egyre kevesebb rendelkezésre álló munkavállaló mellett kell egyre magasabb szolgáltatási színvonalat biztosítani.

Erre nem lehet kizárólag létszámbővítéssel válaszolni. A megoldás a korszerű képzés, a magasabb termelékenység, valamint a technológia tudatos alkalmazása.

A mesterséges intelligencia, az automatizáció és a robotizáció nem távoli jövő, hanem már ma is a versenyképesség eszközei. Nem az emberi figyelmet, a vendégszeretetet vagy a szakmai kreativitást kell kiváltaniuk, hanem támogatniuk kell a munkavállalókat, és hatékonyabbá kell tenniük a működést.

A jövő szakácsának, felszolgálójának, szállodai szakemberének és vezetőjének a hagyományos szakmai ismeretek mellett digitális, pénzügyi, kommunikációs és technológiai kompetenciákra is szüksége lesz.

Ehhez az oktatás, a vállalkozások és a szakmai szervezetek közötti valódi együttműködés elengedhetetlen.

A magyar turizmus teljesítményét hosszú időn keresztül elsősorban vendégszámban és vendégéjszakában értékeltük. Ezek továbbra is fontos mutatók, de önmagukban nem mutatják meg egy ágazat gazdasági eredményességét.

A következő időszakban a vendégköltés, a vállalkozások jövedelmezősége, a beruházások megtérülése, a termelékenység, a bérek, a tartózkodási idő, a szezonalitás és a vidéki térségek gazdasági részesedése legalább ilyen jelentőséggel bír.

Az adatvezérelt működésnek azonban nem önmagáért kell léteznie.

A vendég, amikor belép egy étterembe vagy szállodába, nem statisztikákat keres. Élményt, figyelmet, minőséget és biztonságot szeretne.

Nekünk viszont, akik az ágazatot működtetjük, tudnunk kell, mi eredményes, mi térül meg, hol vannak a tartalékaink, és milyen fejlesztésekre van valóban szükség.

- ***Az adat akkor érték, ha jobb döntés, eredményesebb vállalkozás és elégedettebb vendég születik belőle.***

MAGYARORSZÁG TÖBB, MINT ÖNÁLLÓ TURISZTIKAI ATTRAKCIÓK ÖSSZESSÉGE

Budapest nemzetközi versenyképessége nélkülözhetetlen, de a magyar turizmus jövője nem korlátozódhat a fővárosra.

A Balaton, a borvidékek, a gyógyvizek, a gasztronómia, a kulturális örökség és az aktív turizmus akkor teremthet nagyobb gazdasági értéket, ha egymáshoz kapcsolódó, egész évben működő desztinációkká szerveződnek.

A turista ugyanis nem közigazgatási határokban gondolkodik.

Élményeket keres.

A következő évtized fejlesztéspolitikájának ezért nem csupán új attrakciókat kell létrehoznia, hanem a meglévő értékek összekapcsolására, a tartózkodási idő növelésére és a helyi gazdaság erősítésére is törekednie kell.

MILYEN TURIZMUST AKARUNK 2036-RA?

A legfontosabb feladat most egy világos, közösen elfogadott jövőkép kialakítása.

Ehhez valódi, rendszeres és intézményesített párbeszéd szükséges a turizmusirányítás, a vállalkozások, a szakmai szervezetek, az oktatás és a területi szereplők között.

Nem egymás konkurenciáiként, hanem egymás partnereiként kell gondolkodnunk.

A következő évtizedben nem pusztán több vendégre, hanem nagyobb gazdasági értékre; nem több szabályra, hanem jobb működésre; nem támogatásfüggőségre, hanem beruházásra képes vállalkozásokra; nem öncélú digitalizációra, hanem magasabb termelékenységre van szükség.

A stratégia nem lehet tíz évre változatlanul rögzített dokumentum. Hosszú távú célokra, de folyamatosan alkalmazkodó működésre van szükség.

A magyar turizmus és vendéglátás jövője nem azon múlik, hogy a korábbi elképzeléseket folytatjuk-e, vagy teljesen új rendszert építünk.

Hanem azon, hogy képesek vagyunk-e felismerni, mi működik, mit kell megváltoztatni, és hol van szükség valódi szemléletváltásra.

- ***Mert 2036-ban nem az lesz a legfontosabb kérdés, hány fejlesztési programot hirdettünk meg, hanem az, hogy erősebbek lettek-e a vállalkozásaink, jobb lett-e a vendégélmény, és versenyképesebb lett-e Magyarország.***

Krivács András
Magyar Nemzeti
Gasztronómiai Szövetség

EMBER A TISZA-PARTRÓL

TÓGYER GYULA TISZAÚJVÁROSI HALAS VILÁGÍTÓTORNYA

VALÓJÁBAN SZIGET CSÁRDA A NEVE, DE TÖBB, MINT EGY VENDÉGLÁTÓHELY! FOGALOM, A MAGYAR HALFŐZÉSI KULTÚRA, SZÍVESLÁTÁS KÉZMŰVESSÉGÉNEK IMMÁRON HARMINC ÉVES ÉLŐ SZIMBÓLUMA.

Ahhoz, hogy mindez a valósággá váljon, Tógyer Gyula rendíthetetlen elkötelezettsége kellett! Látogatóba jöttünk, őszi verőfényben az ő szigetére Tóth Imrével az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagjával, az MBÉ magazin szerkesztőbizottsági tagjával, hogy rendtársa hogyanléte felől érdeklődjünk – tisztelgő kézfogás és ölelés kíséretében.

- Való igaz, régen találkoztunk, és amikor jeleztétek a látogatást, sok minden felidéződött bennem – mondja őszintén a most hetvenhat éves, aktivitását és agyforgását alig lankadni hagyó vendéglős etalon. – Tiszai ember vagyok, Tiszadadán születtem, általános iskolai éveimet pedig Ózdon töltöttem. De hisz ezt már számos alkalommal elmondtam, Ti is tudjátok, ám valahogy az idő múlásával visszatekintve ,megerősíthetlek benneteket abban, hogy nagy adomány volt az, hogy előbb a felszolgálást tanulhattam ki, majd a szakács és üzletvezetői képesítést megszerezve ráléphettem a vendéglátás szerteágazó útjára. Egyéniség és hívatás szimbiózisa ez!



Egyesületi tabló


Középen Tógyer Gyula, balra Tóth Imre, jobbra Sass László Sándor


Szépérzék, szakmaiság

Közben érkezik is délidőhöz közeledvén a frissen kisütött haltepertő, mellé országosan sokak kedvence a füstölt hal, egyéb finomságok, hogy a beszélgetésnek mindjárt meglegyen a megfelelő gasztronómiai díszlete. Kitekintve lenyűgöző a Tiszasziget látványa, innen a Tisza híd lábától pásztázva tisztítja a lelket. Az ilyen zöld környezet egyszerre biztosít itt többféle szabadtéri programot is, például horgászatot, vízisíelést, ám **a Csárda mindig „kéznél van”.** Erre a szolgálatra hozta létre Gyula, akinek igen gazdag pályafutását nehéz lenne teljes részletességgel felsorolni, de azért még mielőtt belemelegednénk a jelen taglalásába érdemes pár momentumot felvillantani. Már 1983-ban elnyerte a Magyar Felszolgálók Bajnoki címét, és jó sorsa rá két esztendőre a leninvárosi Hotel Olefinbe vezette, ahol egészen a csárda megalakításáig teremfőnöki beosztásban dolgozott. Ezzel kapcsolatosan mondja is: **„Mindenkinek ajánlani tudom, hogy mielőtt saját fába vágja fejszéjét, önálló vállalkozásba fog, ismerjen meg több műfajú szakmai helyszíneket.** És még valamit tudok javasolni! Aki csak teheti, próbálkozzon külföldi élményeket is szerezni, ami arra is alapo-


Stílus és szenvedély



kat ad, hogy szélesebb látókört élesítsen magában." Esetében is így volt ez: dolgozott Afrikában és Amerikában is, de a Mindenható hazavezette, hogy hozzáfogjon a Sziget Csárda megépítéséhez, annak sajátos karaktert adva mind a mai napig öröm legyen ide betérni az embereknek. A Világítótorony fénye lankadatlan villog…

- A víziókat gyakorlatba ültetni izgalmas szakmai feladat – utal az alkotás időszakára. – Évről-évre bővültünk, először elkészült a Matyó- terem, majd huszonnégy évvel ezelőtt a Kalocsa- termünk, Grill teraszunk. Aki most rátekint a Sziget Csárda külső és belső enteriőrjére vegytisztán a magyar értékek visszatükrözésével szembesül. Próbáltuk a tárgyi kultúrát is ezekhez igazítani, legyen az a terítéshez szükséges minden eszköz és díszítő elem, a fali díszek, de ha felhívhatom a figyelmeteket egy picinyke momentumra: a bejárat mellett felsorakozó cserepekbe ültetett virágok is, színüket tekintve, a Matyó és a Kalocsa motívumokat vezetik fel.

Nincs helye nosztalgiázásnak- állapítjuk meg közösen-, de bizonyos folyamatokról való véleményét nem tudja véka alá rejteni. Volt itt olyan időszak, amikor százötven féle ételt ajánlott, de aztán ezek folyamatosan csökkentek, jelenleg az étlapon ötven féle étel rendelhető. Korábban a séfek száma is nagyobb volt a mostaninál, jelenleg két szakács kollega mellett **Tógyer Gyula is naponta részese az aktív munkának.** Azt mondja, ama békeidőkben hat halász látta el a csárdát. Ők nemcsak a friss halat biztosították, hanem karbantartói voltak a folyónak. Aztán olyan intézkedések jöttek, hogy már nem volt szükség halászokra, és már innen a közvetlenül szomszédomból sem biztosíthatom magam számára a halat. Nem csodálkozik ezen sem a riporter, sem pedig a lovagtárs és barát Tóth Imre, hiszen mindnyájan emlékszünk azokra az intézkedésekre, amelyek nyomán már csak nagy áruházakból, központi szállító cégektől lehet halakat rendelni.

- Tizenhét féle halat dolgoztunk fel a megfelelő ételeinkhez, különböző elkészítési módokkal – kapjuk a tájékoztatást. – Most csak annyit mondok, hogy Kazahsztánból kapjuk a süllőt, rendelünk afrikai harcsát, vörös szárnyú keszeget, pontyot, sügért. Azért **a jó halat érdemes eredeti helyszínről megszerezni,** ezért volt olyan időszak, amikor a Duna Deltába mentem halért.

Nagyon fontos momentum, hogy a csárdamester mögött ott a családja, felesége, anyósa. Lányuk Debrecenben él, jogászként dolgozik. Azt mondja, hogy az elmúlt időszakban megélt egy-két olyan egészségügyi krízis szakaszt, amiből sikerült kijönnie és igazából továbbra is a munka, a szervezés és a családjuk által létrehozott értékek megőrzése jelenti a fő célt. **A hétvégék rendkívül dinamikusak forgalmat illetően,** jönnek nemcsak a közeli megyékből, de távolabbról is, mert már újabb és újabb nemzedékek fedezték fel a tiszaújvárosi halas szigetet.

Arra is kíváncsiak vagyunk, hogy számos elismerés, díj mellett mi jelenti számára a legnagyobb visszaigazolást. Nem csalatkozunk a válaszát hallgatva, ugyanis véleménye szerint minden, szakmáját imádó pályatárs attól a legboldogabb, ha a vendége visszatér és megerősítően meg is fogalmazza pozitív élményét. **Ez gyógyszerként hat.** Persze jóleső, ha munkája nyomán kiérdemli az államtól kapott Köztársasági Érdemkeresztet vagy éppenséggel a Magyar Királyi Szakácsok Kamarása adománylevelét, hogy ki ne felejtsük a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségtől kapott Év Vendéglátósa elismerését. A lokálpatrióta számára igencsak fényes a Tiszaújvárosért végzett odaadó munkájáért megítélt Pro Urbe Életműdíj.

Hosszú anekdotázásba fogunk arról is, hogy milyen jelenleg a honi vendéglátás munkaerőhelyzete, utánpótlása. **Gyula szurkol a tehetséges fiataloknak, a konkrét jövőt tekintve a jó megoldások keresése és annak megtalálása az egyes szakmai szervezeteken múlik**. Sajnos azonban a széthúzás a minőség kárára megy, talán sok is az a közösség, amelyik hangosan sokfélét üzen a döntéshozóknak. A legbizonyosabb megoldás, ha olyanok kerülnek a pályára, vendégek közelébe, akik belső meggyőződésből választják ezt a gyönyörű, egyben pedig szerteágazó, a társadalom minden rétegére hatással lévő szolgálatot. Vendéglátónk – miközben már előttünk gőzölög a forró halászlé, kétféle változatban is – **a természetességre hívja fel a figyelmünket**. Maga a kifejezés kettős értelmű: tartalmazza a természet fogalmát, a környező világunkat és azt a különleges belső erőt, ami a természetességből sugárzik. Sommázata példaértékű: **„Ezt a szigetet, ameddig csak erőmből telik megőrzöm, életben tartom! Kollegáimért,a takarítóért, mosogatóért, felszolgálóért, szakácsért, családomért és A VENDÉGÉRT!**

MBÉ magazin riport


Szembenézni a valósággal


Díjak sűrűje


Motívum 1.


Motívum 2.



Attila, Tamás – szövetségben

KÉT SZAKÁCS –

A DEBRECENI ALTIN BISZTRÓ KONYHÁJÁBAN – CSALÁDTAGOKKAL KARÖLTVE BENDE ÉS A BOLONYAI…



Olaszországi kötődések



NEM ÁRT – SŐT, JÓT TESZ – HA A LAPSZERKESZTŐ KÖZVETLEN OLVASÓI REAKCIÓKRA ÉLESÍTI A TOLLÁT! BALATONAKARATTYÁN ÉLŐ – DEBRECENBŐL ODA ELSZÁRMAZÓ – HUNYADI SÁNDOR TELEFONON AJÁNLOTTA FIGYELMÜNKBE A DEBRECENI ALTIN BISZTRÓ CSAPATÁT, ÉLÜKÖN LENTE TAMÁS – GYURKÓ ATTILA SZAKÁCSPÁROST. GYERMEKKORI BARÁTSÁG KÖTI ÖSSZE A HARMINCAS ÉVEIK ELEJÉNÉL JÁRÓ SZAKEMBEREKET. NEM KELLETT KÉTSZER MONDANI, HOGY LÁTOGASSUK MEG ŐKET A MEGYESZÉKHELY KIS TEMPLOMA MELLETT TALÁLHATÓ OLASZ ÉTTERMÜKBEN.

Fel kell tárnunk még egy fontos szálat! A témát javasló protektor lányának, **Fanninak** az egy éves kisfia **Bende** „protekciós” vendég. Hogy-hogy? A válasz nagyon is egyszerű és emberi. Keresztpapája **Tamás**, keresztmamája pedig felesége, **Renáta.**



Bende öröme

Megrendezni sem lehetett volna jobban, ha már Bendénél tartunk, édesanyjával meglepetéssel is szolgál riportunk indításához. Premier pillanatoknak lehettünk tanúi, ugyanis már a keresztszülők többször is küldtek haza bolognai spagettit, amit hipp-hopp azon nyomban magáévá tett a kisfiú:

- Valójában ez az étterem számunkra amolyan családi kötelék jelent – veszi át mindjárt a szót Fanni. – Évek óta összejárunk barátokként Tamás és Attila közvetlen családtagjaival, nővérével, és valahogy végig tudtuk követni az ő szakmai útjukat, közvetlen közelről nézve. Na és a bolognai? Mivel már ismerte a szoptatás után kisfiúnk adott ún. „kivezető ételek” közül, most úgy gondoltuk, hogy nyilvánosan is legyen része ennek a találkozónak. Premierben kóstolja a „bolognait…

Köszönjük Fanninak és édesapjának ezt a nagyon is szívből jövő emberi ajánlatot és felvezetést, de ideje, hogy Tamás és Attila történetét kibontsuk. Névelemzéssel kezdünk, **ugyanis az Altin Bisztró névadója az előző tulajdonos, aki elindította ezt a stílust és formát, olasz vonalat, de jelenleg Spanyolországban folytatja vendéglátós küldetését.** Adódik a kérdés, hogyan kerültek ide a barátok – olaszul amici -, de sokkal többről van szó:

- A mi utunk alapjait a **gyermekkori barátság adja** és érdekes módon az, hogy mindketten a szakács hivatást választottuk – kezdi Tamás, a már bemutatott keresztapa. – Keresztezte pályafutásunkat több állomás is, volt, amikor külön dolgoztunk, de a debreceni Viktória Étteremben volt olyan szakasz is, amikor én voltam a szakács és Attila a tanulóm. **Éveken át a Chili Cafében már kollegák voltunk.**

Mosolyogva hallgatja barátja mondatait Attila, és úgy folytatja, hogy pályaszakaszaik eddigi különböző helyszínei után közösen létrehozott csomópontot sikerült megteremteniük. A történet nem szokványos, ám nagyon is emberi. A már említett előző tulajdonos Spanyolországba kitelepülni készülődvén, az egykor nála dolgozó Attilának felajánlotta, hogy vegyék át az üzletet, építsék a maguk képére tovább!

- Sokat gondolkodtunk, ugyanis külön-külön is megfogalmazódott bennünk, hogy valami egymást erősítő, önálló vállalkozásba fogjunk – fonja tovább gondolatait Tamás. – Elemezve azt a helyszínt, ahol most vagyunk, a város szívében található vendéglős, gasztronómiai övezetnek is mondható. **A Halköz-Péterfia utca körében tizenöt-húsz, több stílusú éterem is fogad vendégeket.** Az olasz konyha képviselete, meggyőződésünk, nagy felelősséget jelent! Amikor átvettük meghatározóbb volt a pizza karakter, ám átgondolva, úgy döntöttünk, az olasz tészták hatalmas kincses tárát vendégeink elé kell tárjuk! Az eredmény: ma már fele-fele arányban választanak a vendégek pizza és tészta arzenálunkból. Lényeges, hogy **pizzáink ötféle liszt keverékéből készülnek** és a nagyon fontos tészták is, olyan olasz beszállítótól érkeznek, akik száz százalékosan tudják garantálni az eredeti minőséget. A Baromfiudvar 2000 Kft. koordinálja a beszerzéseket, közöttük a borkínálat tételeit is. A partneri viszony része például, hogy éttermünk Borlapjának tartalmát a cég sommelier szakembere állította össze, jól szerkesztett füzetben. Kitűnő olasz és magyar borokat felvonultatva.



Csapatban

ELTÉPHETETLEN BARÁTSÁGBAN

A csapat, akik nélkül nem boldogulnának…

Elérkeztünk a másik fontos ponthoz, miként állt össze a csapat? Hamarosan kiderül, hogy Tamás felesége Renáta pultos, felszolgáló, Attila nővére Judit pultos, felszolgáló azon nyomban melléjük állt, sikerült olyan szakács kollegát, Norbit találni, aki értette, mit akarnak és a mindennapok valóságában meg is valósítja.Brigitta szintén szakács, Benedek pultos, felszolgáló,Timi kézilány. És ami a talán legfontosabb, hogy nemcsak a jelenben próbálnak gondolkodni, hanem a további jövőt is tervezik.

A pályájuk kibontásáról őszintén beszélgető barátok erről is elmondják, miként vélekednek minderről. Tamás a feleségével most családalapításon gondolkodik, ugyanis a további célok megvalósításához ez nagyon fontos háttér. Amíg a feleség a gyermek nevelésével foglalkozik, nagyobb feladat hárul az édesapára, de egy bizonyos: még jobban erősíti jövőépítésüket. Attila a közös munka részleteiről is beszél. Mindketten jelen vannak a folyamatokban, beszerzéstől kezdve, akár naponta a konyhai munkálatokban is részt vesznek. Tudják, hogy ez most lendületes időszakuk, de az idő haladtával a logisztikai a rendszert is szeretnék Hatékonyabbá alakítani. Ugyanakkor előbb-utóbb egy olyan kollegát keresnek, aki bizalmi alapon számos feladatot el tud látni.


Magyar-olasz borok


Bőséges választék...

Az étlap önmagában is egy utazás a csodálatos itáliai konyha tartományai által kínált sokféleségből! A pizzák és tészták mellett és a további kiegészítő kínálatokat tekintve, olyan alkotó kedv szakaszt jelölnek, hogy akár megháromszorozni is tudnák az étlapjukat. Ez természetesen lehetetlen, de mindig egy-egy újabb meglepetést megjeleníteni, a vendégkör felé önmagában biztató üzenet. A vendégkörről azt mondják, egyre meghatározóbb a törzsvendégi jelenlét, és nagy figyelmet fordítanak a kommunikációra azzal, hogy jelen vannak minden fontosabb informális csatornán. A fiatalok, akik már az ide érkező vendégek közel felét adják, pillanatok alatt tájékozódnak a Facebook, Tik-Tok vagy Instagram üzenetei között.



A „történelmi" pillanathoz is elérkeztünk, amikor Bende megkapja és lelkes mosoly és gesztikuláció közepette kóstolásba fogna ama bolognait illetően. Fotózzuk is hevesen, a nagyszülőknek is meg kell küldeni, hogy az Altin Bisztró következő generációja már megjelent piciny vendégként…

A barátságról még azért szívesen beszélget a szerkesztő. A hosszantartó, nem rokoni szövetség – véleményük szerint – fontos fundamentum, **tudják oda-vissza tisztelni egymást, ehhez megvan a megfelelő humor és azon nyomban a komolyság is.** Életük egyharmadát együtt töltik, ha pedig már a kezdeteket nézzük, az ő útjuk egy irányba vezet. Mivel is? A fejlesztésre vonatkozóan például. Lefordítva: **másik étterem nyitása, amit jelenleg még online formában működtetnek.** Érdekes, mindketten a motorozás szerelmesei, ebben is megvan az egyetértés. Most még egyikük olasz típust lovagol, másikuk japán motor nyergébe száll.

A zárás nem lehet más, hogy az MBÉ magazin az Altin Bisztró csapatára továbbra is figyelemmel lesz. Legfőbbképpen azért, mert **tudatosan építkező szakemberekről van szó, akik a minőség elkötelezettjei** és nyugodtan megelőlegezhetjük, barátságuk eltéphetetlen. Ha pedig így van, a következő esztendőkben szolgálhatnak újabb és újabb kellemes meglepetésekkel. Hogy mondjuk Bende, kamasz legényként mesél az éppen aktuális étlap örömeiről

Kiss Dezső Péter

Miért repült át Óbudára a VakVarjú?

EGYÜTTMŰKÖDIK A BÉRES ÉS A SEMSEI CSALÁD – BELVÁROSBÓL A HEGYEKBE, ONNAN AZ EGEKBE…

Így őszre csendesedőn el kell gondolkodni: mi mögött és mi előtt vagyunk? Ez természetes, hiszen a vendéglátás, mint talán a legérzékenyebb üzletág, minden rezdülést megérez! Életben maradásáért egyértelműen reagál a pozitív és negatív folyamatokra. Mert vállalkozó emberek működtetik, ki rendszerben gondolkodva, ki ötletszerűen, megrögzötten. A főváros önmagában is lakmuszpapír. A legfrissebb adatok szerint az idei június, július, augusztus hónapban hét százalékkal csökkent Budapest belvárosának vendéglátós forgalma, benne a külhoniak jelenlétével! Sárga jelzés ez, de a válaszokat- a piros lámpa villanása előtt- nyomban meg kell adni azoknak, akik lépéselőnyben lehetnek. A Semsei Gastromy Group nem tétlenkedik!


Közös koccintás: Béres és a Semsei család

Címünkben feltettük a kérdést: miért repült át Óbudára a VakVarjú brendet működtető vállalkozás? Erre adandó választ megkaptuk, nem sokkal az MBÉ magazin friss számának zárása előtt, amikor is **meghívót kaptunk a sorrendben nyolcadik VakVarjú Étterem megnyitására.** Mindjárt mondjuk is ki, hogy hová: **Óbudára, a Kiscelli Múzeum mellett.** Így evidens, hogy az átadandó vendéglátóhely a VakVarjú Kiscelli nevet kapta. Nagy volt az érdeklődés, főként azért, mert a legelső VakVarjú éppen most lett „nagykorú": Újbudán nyílt a 11. kerületi Érem utcában – pontosan 18 évvel előtt.

Fontos megjelölni azt a helyszínt, ahová lerakta fészkét ez a folyton kutató, ugyan fekete, de szíve szerint fehéren jóságos madár. Ki gondolná, de **a Béres Zrt. székházának földszintjén található, egy korábban más néven működő, de bezárásra kényszerült étterem helyszínén**. Itt talált egymásra két olyan vállalkozó család, amelyik csak látszólag mozog különböző pályán a gazdaságban. Ám maradjunk a részleteknél, még inkább a történések folyamatánál.

Rendhagyó módon az éttermet bemutató sajtótájékoztatón **pódiumbeszélgetésekre** is sor került. Most az egyiket emeljük ki, mert üzenete nagyon fontos. Ez pedig a miértekről szólt. **Semsei Rudolf, a VakVarjú étteremcsalád tulajdonosa** nemcsak a szakmában próbál mindig újabb és újabb




Huszti Zoltán atya áldása

ötletekkel megjelenni, hanem a mögöttességre is figyel csapatával. Arra a kérdésre, hogy miért kapirgál Óbudán a VakVarjú, összefogottan reagált. Csak néhány gondolat. A mindenkori tendenciákkal áttételesen fogalmazva, **forgalommal, érdemes-e szembe menni?** Hangzott a kérdés és nyomban jött is a válasz! Először is ne legyen középszerűség és figyelni kell mindig minden rezdülésre, a forgalmi változásokra. A cégcsoport a belváros mellett a Duna pesti partján több


Gyereksarok


Stílusos belső terek



éttermet is működtet, megfelelő varjús karakterekkel. **Ha pedig a belvárosban csökken a forgalom, szét kell nézni.** Ezért sem volt kérdés, hogy a nyolcadik étteremnek Óbudán van a helye. Annak ellenére sem, hogy a Duna túloldalán, Újlipótvárosban már működik VakVarjú, ahová korábban sok óbudai vendég is eljárt, és hogy közben már a következő, pesthidegkúti étterem nyitását is bejelentették. Ugyanis **nem az éttermek száma, hanem az egyes helyek saját közönsége és kötődése a legfontosabb.** És a Béres család? Megértették egymást abban, hogy a cégközpontban eddig működtetett és most új gazdát kapó éttermi helyszín


Vendégek a megnyitón

egy másik dimenziót tárjon fel! Ez pedig az összefogásból adódó, kölcsönös üzleti tisztelet, annak elfogadása, hogy közösen építhetnek fel egy olyan találkozóhelyet, ahol az étel, a kellemes budai hangulat, nyugalom, szeretet, hit kezet fog.

Ezek után gördüljön fel a függöny, nézzünk körbe a Kiscelli vendégszerető madarának fészekben!

Mindehhez a szerkesztőnek hozzá kell tennie a személyes élményét is! Ez pedig családi vonatkozású… A sajtótájékoztató utáni napon, a budai Szépvölgyi útról átszaladt unokáimhoz, akik a Ferenc-hegyen laknak. Mindenre figyelő nyolcéves kisfiú, **Jónás, ahogy leült, észrevette, hogy a zoknija olyan érdekes. Gyorsan meg is nézte és megkérdezte: „Ez VakVarjú zokni?** Ahol a nyáron voltunk a pesti Vigadóban?" Felvilágosítottam: a napokban VakVarjú Éttermet adtak át nem messze innen a Ferenc-hegytől, a Kiscelli Múzeum mellett, ahová gyakran szoktatok elmenni játszani a hegyoldalban. **Legközelebb itt is ebédelhetünk…**

Szó szerinti beszélgetésünk megerősített abban, hogy jó úton jár a VakVarjú étteremcsalád, aminek alaptételeit, főbb motivációit riportunk nyitó szakaszában már igyekeztünk kibontani. Mégis az merül fel a meghívott gasztronómiai lapszerkesztőben, mennyi minden szükséges ahhoz, hogy úgy teremtsen értéket egy vendéglátós vállalkozás, hogy egyszerre tudja megmutatni az alapokat éppúgy, mint az újdonságra való hajlamát? Erre a meglehetősen komplex és nagyon nem egyszerű kihívásra sokféle választ kaptunk Semsei Rudolftól. A pódiumbeszélgetés kitűnő moderátora – **Kürti Tom** – jó érzékkel tapintott a lényegre kérdéseivel. Kiszűrve a gondolatgazdag üzenetcsomagból most azért idézzünk külön is, mert egy szemléletmódot tükröz. **„Egy jó étterem szerintünk már nem attól jó, hogy van egy jó étlapja és egy ügyes szakácsa. Ez ma az alap.** Az igazi különbséget az jelenti, hogy **mit visz magával a vendég, amikor kilép az ajtón**. Azért dolgozunk mindennap, hogy vendégeink boldogabbak legyenek nálunk, mint amikor megérkeztek".

Izgalmas kérdés a már többször is emlegetett karakter megtalálása. Mit találhat itt a vendég és mit kap a Kiscelliben? **Ide mindent elhozott az étteremcsalád, amit csak át tud adni a vendégeinek.** Kedvenc fogásokat, a szezon legjobb alapanyagait, varjús furfangot és azt a könnyed otthonos hangulatot, amitől náluk egy családi ebéd egy baráti találkozó vagy egy hosszúra nyúló vacsora is ünneppé válhat. **A gyerekeket saját gyereksarok várja** és a jövő tavaszi szezontól kitárulkozó teraszukon biztosan sok olyan délután és este születik majd, amikor senkinek sem akaródzik elsőként felállni az asztaltól.

A mívesen és stílusosan kialakított Étlap és Borlap ezerféle impulzust ad az ide betérőknek. De nézzünk azért mögé, miként is figyel a VakVajú a nagyon is fontos hátterekre. Akárcsak a többi családtagban, itt is fontos szerepet kap a **VarjúGazda program**, amelyet két éve indítottak el, hogy minél több magyar termelő portékája megjelenhessen a tányérjaikon. Itt sem csupán a gazda művessége a generáló erő, hanem az az ember, aki a termék mögött van. Egy gazdaság, egy év munkája, a természet minden kiszámíthatatlanságával együtt.

Megyünk tovább esszenciális megközelítések felé, amit a Kiscelli képvisel. Erre is kapunk választ Semsei Rudolftól: **„Ez az első olyan VakVarjú Éttermünk, ahol a chef ajánlat minden egyes fogásban szerepel legalább egy VarjúGazda alapanyag".** Lefordítva: a fenti szemlélet itt most a maga teljességében vizsgázhat!


Címlapételünk borral


Császármorzsa Béres borral

A sajtótájékoztató kötetlenné válik, amikor kóstolnak a meghívottak, akik között külön is meg kell említenünk a VakVarjú Kiscellinek helyt adó Béres Gyógyszergyár Zrt. budapesti központjának képviseletében megjelent **Béres Marcell elnököt, dr. Béres Józsefet, Béres Klára kommunikációs tanácsadót, a Béres Alapítvány elnökét, Regéczi-Béres Melinda kommunikációs igazgatót.** Utaltunk már rá, hogy felérkezett a VakVarjú a hegyre és hogy onnan még fentebbre gondolkodhatunk: az égiekre… A megnyitó az étterem megszentelésével ért véget, **Huszti Zoltán atya**, az Albertfalvai Szent Mihály Plébánia káplánja részvételével. Beszédében arra utalt, **hogy minden itteni együttlét a békesség, a szeretet perceit hozza,** a közös élményekhez hozzájáruló éttermi munkatársak nemes szolgálatát pedig a Mindenható segítse. Az étlap gazdagsága felfedezésre serkentő, a borkínálatot pedig cizellált szemléletmóddal állította össze az erre hivatott szakmai csapat. A kínálatok között **örömmel fedeztünk fel három bort is, amelyik a Béres Borbirtok kvalitásos alkotása**. Végezetül pedig, mintegy záró gondolati üzenetként közöljük **Szabó Attila** lakberendező őszinte gondolatait – aki a VakVarjú étteremcsalád „házi" belsőépítésze – arról, **mi inspirálta a belső enteriőr kialakításánál és milyen a közös alkotó munka a „megrendelő" és közötte?**

– Semsei Rudival immár tizenöt éve dolgozunk együtt és ez idő alatt olyan kölcsönös bizalom alakult ki közöttünk, amelynek köszönhetően egy új VakVarjú étterem tervezésekor már félszavakból is értjük egymást – fogalmaz a munka kapcsolat személyes motívumáról – Közös célunk minden alkalommal, hogy olyan otthonos, barátságos és karakteres enteriör szülessen, ahová a külfödi vendégek éppúgy örömmel térnek be, mint a helyi törzsvendégek, akik szinte hazajárnak. **A VakVarjú éttermeknek egyik köszös sajátossága, hogy a belső tér minden szegletében történik valami érdekes.** Egy-egy részlet felfedezésre hív, a színek, minták párbeszédbe lépnek egymással, a különböző anyagok és formák pedig egyetlen harmonikus egésszé állnak össze. **Ezt a szemléletet leginkább egy jól összeállított VakVarjú-tányérhoz tudnám hasonlítani.** Az étel minden összetevője a saját karakterét képviseli, mégis tökéletes összhangban vannak egymással! A legújabb étterem tervezésénél a Kiscelli parkerdő és budai erdők közelsége, a természet színei, növényvilága inspirált. Eközben viszont nekem számos adottsághoz és kötöttséghez kellett alkalmazkodnom. Ennél a tervezésnél az időzítés különösen komoly kihívást jelentett. Augusztusban induló kivitelezést októberre, a nyitásra be kellett fejezni. Ez is nemes kihívás volt számomra! Hiszek abban, hogy **a jó design nem csupán látvány, hanem érzés is**: olyan atmoszféra, amelyhez az emberek idővel kötődni kezdenek. Bízom benne, hogy az új VakVarjú is sokak kedvenc helyévé, igazi törzshelyévé válik…

MBÉ magazin riport

TERÁPIÁS SZÜRETI MULATSÁG A **POMÁZI SARA OTTHONBAN**

HAGYOMÁNYTISZTELET, GYÓGYÍTÓ FORGATAG, ELKÖTELEZETT SZERVEZŐK

A MÉG OLY TAPASZTALT SZERKESZTŐT IS ÉRHETIK MEGLEPETÉSEK, ÍGY A SZÜRET TÁJÁN ! HAGYOMÁNYOSAN ÖSSZEÁLLÍTÁST KÖZLÜNK BORVIDÉKEINKRŐL AZ EGYES ÉVJÁRATOK VÉGKIFEJLETÉRŐL, A BORÁSZOK KILÁTÁSAIRÓL. SZOKATLAN HELYSZÍNRE KAPTUNK MEGHÍVÓT: A POMÁZI SARA OTTHON VEZETŐSÉGÉTŐL, HOGY „SZÜRET NEM SZALAD EL" CÍMŰ MINI SZÍNDARABJUKAT ÉS AZ EHHEZ KAPCSOLÓDÓ SZÜRETI PROGRAMOT ÉLŐBEN TEKINTHESSÜK MEG. ELŐZETESEN ANNYIT: EZ A TERÁPIA MEGMUTATTA, HOGY A GONDOZÁSNAK, ÁPOLÁSNAK, A GYÓGYÍTÓ SZOLGÁLATNAK NINCSENEK HATÁRAI.


Szüreti díszlet

A délelőtti verőfényben megmozdult mindenki, akik tenni akartak egy szokatlannak gondolt rendezvény sikeres megszervezéséért. Ebben az intézményben minden esztendőben szerveznek nyílt nappal egybekötött ünnepi rendezvényt. Ilyenkor az ellátottak hozzátartozóit is meghívják, hogy megmutathassák: egy közösség mire képes. A jelenlévőket dr. Bujdosóné Spóner Mónika intézményvezető köszöntötte. Az idei program tematikája kapcsolódott a szüret évadjához, műfajokat tekintve volt itt mulatság, éneklés, tánc és keretjátékként a már említett „Szüret nem szalad el" című mini színdarab bemutatása. A hangulathoz sikerült olyan díszletet teremteni, ami még autentikusabbá tette ezt az egész napos kavalkádot! Őszi gyümölcsök, szőlő, szilva, alma kosarakban, kisebb szénabálák, az öltözékről nem is beszélve, hiszen az autentikusság a rendezők számára minden alkalommal kiemelkedően fontos. A mostani közösségi programot is nagy várakozás kísérte az ellátottak részéről, hogy előadják a közös műsorukat. Ennek összeállítását Bariczné Kóta Beáta foglalkoztatás vezető állította össze, nagy elkötelezettséggel. A szereplőket a műsorra közösen a gyógy foglalkoztatókkal – **Bócsik Ágnes** és **Maczaveini-Katóc Noémi, Kretzné Tyroler Beatrix** esetmenedzser – készítették fel. És kapjanak rivaldát – mert megérdemlik – a szereplők is, akik mindvégig lelkesen, a szüret hangulatát igazi átéléssel jelenítették meg! Így **Lakatos Bence, Kovács Alexandra, Imrei-Katona Mihály** és **Rentz Gyula**. A műsort gazdagította a „Lipem-lopom a szőlőt" című népi játék felelevenítése, amelyben **Puskás András** vállalta a csősz szerepét. A gazdag tartalmat a versmondók – többen is saját verssel – produkciója tette teljessé: **Pálffy Judit, Boros Lászlóné Erzsike, Albert György, Tóthpál Zsuzsa, Frenyó Bernadett, Végh Edit, Lakatos Bence** és **Kovács Elektra Alexandra**. A táncprodukció is emlékezetes perceket hozott! Előadók: **Ezer Lilla, Orosz Sándorné Rózsa, Gelegonya Zoltán és Liptai Lajosné Marika**. A meghívottak is táncra perdültek a szereplők felkérésére, a **Fonó Zenekar** "széki csárdás" muzsikájára rophattuk együtt a táncot. Közben a kert sarkában szabad tűzön hatalmas bográcsban rotyogott a babgulyás, amit vendégek, ellátottak egyaránt örömmel fogyasztottak el. Ezzel azonban még nem ért végett a szüreti program! A délután folyamán a **PMZ Pátyi Máltai Zenekar** értelmi fogyatékossággal élő fiatal zenészei gondoskodtak a jó hangulatról. Az MBÉ magazint külön is tájékoztatta **Bariczné Kóta Beáta** foglalkoztatás vezető:


Elkötelezett szervezők


Hangulat...


Dokumentálás


Főzés a szabadban


Táncöröm

- Különösen fontos számunkra, hogy az ilyen rendezvényeken az intézmény falai között élő ellátottaink is megtapasztalhatják a közösséghez tartozás, az alkotás, a szereplés és közös ünneplés örömét – fogalmazott. – Egy-egy ilyen alkalom lehetőséget jelent számukra arra, hogy megmutassák értékeiket, képességeiket, sikerélményhez jussanak és olyan pozitív visszajelzéseket kapjanak, amelyek erősíthetik önbizalmukat és önértékelésüket. Az ilyen programok, együttlétek oldják a mindennapok egyhangúságát, erősítik a társas kapcsolatokat. A bentlakásos pszichiátriai ellátásban különösen nagy jelentősége van az ilyen közös élményeknek.

A tudósító számára bebizonyosodott, hogy a szürethez kapcsolódó – eddig szokványosnak mondható témák kibontásán túl, azok aktuális megjelenítése mellett, keresni kell a még emberibb megközelítéseket. Ezért adunk jó szívvel hírt erről a pomázi programról. Azt is megígérhetjük, ha jövőre meghívást kapunk, ismét ott leszünk!

MBÉ tudósítás

JÓ ÉS ROSSZ = EMLÉKEZETES ÉVJÁRAT

A szekszárdi Mészáros Pincészet és Borház munkatársainak értékelése



ÖRÖK TUSAKODÁS EMBERBEN, TERMÉSZETBEN A JÓ ÉS ROSSZ! IGAZ MINDEZ A MOSTANI SZÜRETI HELYZETRE IS. A SZEKSZÁRDI MÉSZÁROS PINCÉSZET ÉS BORHÁZ SZŰKEBB SZAKMAI CSAPATA ÉS ALAPÍTÓ BORÁSZA ÉRTÉKEL AZ MBÉ MAGAZIN FELKÉRÉSÉRE

RENDVAI ZOLTÁN */BORÁSZ/* – 3 ÉVE



- Az idei évben korán kezdődött a szüret - erősíti meg kollegáinak országos értékelését - A nagy forróság a szőlőt is megviselte, így a termés is kevesebb lett. Kevés volt a lé mennyiség a bogyókban, viszont a kevés lé miatt az extrakt tartalom növekedett. **Átlagosan 19 és 23 mustfok közötti szőlők érkeztek megfelelő savtartalommal**. Ami kihívást jelentett, az a meleg miatti kényszerérés, mert megborult a glükóz-fruktóz egyensúly. Összességében idén **szép borok** fognak készülni, viszont a **mennyiségük a tavalyi évekhez képest elmarad.**

RUDOLF ZSOLT */GÉPCSOPORT VEZETŐ/* – 23 ÉVE



- Az idei évben azt lehetett megfigyelni, hogy a szüret lefolyását nem akadályozta az eső, így gyorsan lement - ad gyors helyzetjelentést. - **Az idősebb Cabernet szőlő termése jobb volt, mint a fiatal ültetvényeké**. A Kékfrankos szőlőnél átlagos termés volt. **A fehéreknél a lé mennyiség elmaradt a szárazság miatt**, de ez minden szőlőfajtánál észlelhető volt. Összességében az idei év jó szüretnek mondható, egyedüli problémát a **kissé töppedt szemek okozták** a kevés csapadék végett.

BÓLI ZOLTÁN */TELEPVEZETŐ/* – 16 ÉVE



- Az idei évben reduktív boraink nál szép, élénk savak tapasztalhatóak, melyeket többségében minimális redukáló cukorral kísérünk. Ezáltal boraink **szép, harmonikus egyensúlyban vannak. Rendkívül intenzív íz- és illatvilággal, zamatos és hosszú utóízzel – értékelt a szakember**

Vörösboraink gyönyörű, mély színtónusúak lesznek, kiemelkedő extrakt tartalommal, gyümölcsös ízvilággal. 2024-hez hasonlóan az idei év is kritikusan száraz volt, ennek ellenére nem tapasztalhatók kritikusan magas alkohol tartalmak.

Első reduktív palackozásaink, melyekkel a Szekszárdi Szüreti Fesztiválon megjelentünk a nagy közönség előtt, **nem igényeltek szén-dioxiddal való dúsítást, mert jelentősebb szén-dioxid tartalom maradt a borokban az erjedést követően.**

MÉSZÁROS PÁL */TULAJDONOS-ALAPÍTÓ/* – 52 ÉVE

- Ilyen korai, száraz szüretünk nem volt – összegez történelmi távlatokban –, a szüretet nem akadályozta az eső „sajnos”. Szekszárdon, ha voltak is száraz időszakok **az utolsó pillanatban mindig megjött az eső. Megfelelő mennyiségű és kiváló minőségű szőlőket tudtunk szüretelni.**



Apa és fia

2026-os évben jóval kevesebb termés volt. Rosszabb a lé kinyerés, viszont a bor minősége kiváló, így a 2026. év emlékezetesen **jó évjárat lesz.** Több szempontból is…

MBÉ magazin tudósítás



JÖVŐÉPÍTŐK SZOMBATHELYRŐL

VENDÉGLÁTÁSNAK ÉL A DRAGOVICS CSALÁD – VENDÉGEK KÖRÜL, NAGYSZÜLŐTŐL AZ UNOKÁIG
DRAGOVICS LUCA SZAKÁCS-SZAKTECHNIKUS IDÉN A SZAKMA SZTÁR ORSZÁGOS VERSENYEN ARANYÉRMET SZERZETT!


Innen indult minden

MAGAZINUNK TÖBB, MINT KÉT ÉVTIZEDE RENDÜLETLENÜL ÉS VISSZA-VISSZATÉRŐEN FOGLALKOZIK A CSALÁDI VENDÉGLÁTÁS, HA ÚGY TETSZIK, CSALÁDI VÁLLALKOZÁSOK SOKSZÍNŰSÉGÉVEL. ÓRIÁSI „HANGYABOLY" EZ, SOK-SOK SZORGALMAS, ELKÖTELEZETT ÉRTÉKTEREMTŐVEL. EZÚTTAL SZOMBATHELYRŐL SZOLGÁLUNK SZÉP, EMBERI ÜZENETTEL.

Vas megyéről több írásunk is megjelent az elmúlt hónapokban. Ám kiderült, van még mibe merítenünk témakereső „kanalunkat". Hírét vettük, hogy az **Alvég Panziót és Éttermet működtető Dragovics család idei tavasza országra szóló sikerrel aranyozódott be. Szakács-szaktechnikus lányuk, Luca a Szakma Sztár idei versenyén első helyezést szerzett.** Kíváncsiak voltunk, valójában honnan, milyen háttérrel jutott el idáig. A történet vaskos, inkább kerek, mint az a bizonyos szép, ropogós, friss cipó.

fiatalon cseppentem bele a vendéglátás világába, magam is megszerezve Szombathely emblematikus iskolájában, az egykori „Orlayban", most Vas Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Kollégium, a megfelelő vendéglátós képesítést. Régen kicsit lassabb volt a világ, több idő jutott mindenre. Sokszor emlegetjük a férjemmel – aki szintén Jenő, akárcsak apósom és nagyfiúnk - milyen jó lenne 15-20 évet visszarepülni az időben, és akár a gyerekeinknek is megmutatni, milyen volt az élet akkortájt.

dánkból merítkezve **szintén a vendéglátós pályát választotta**, a szép hivatás nehézségeivel együtt. És bár vannak nehézségek, szemléletünk szerint szeretnénk észre venni a jó dolgokat magunk körül. Ahogy a vendégekről próbálunk gondoskodni, figyelni rájuk, a pozitív visszajelzés nagy erő. Mindjárt egy példával is szolgálok. Egy esküvői vacsorát nem úgy kezelünk, mint egy csoportot, a többi közül, hanem arra gondolunk, hogy ez az "Ő nagy napjuk", és a családjuké, ami nekik az életük egy fontos napja, ünnepe. Ezért **amit a mi részünkről**


Luca Ámon Csaba felkészítő tanárral


Harmónia, szépség, szeretet


A nyagyszülőkkel a lányunokák

– Mindjárt Dragovicsné Udvardi Zsanettel, Luca édesanyjával sikerült kommunikációs kapcsolatot teremteni, hogy segítsen kibogozni a részleteket. Mindjárt bele is vágunk a közepébe:

- Több, mint 45 éve a férjem szülei – Dragovics Jenő és felesége Dragovicsné Hegedüs Mária – álmodtak egy nagyot, azzal, hogy "vállalkoznak", és nyitnak egy kis presszót, tekézőt, majd bővültek kis étteremmé, illetve panzióvá. Szakaszosan felépítve huszonöt szobát. Apósom építészként így alapozta meg a családi vállalkozást. Folyamatos, mindennapi küzdelemmel és egyben örömökkel. Soha, semmilyen támogatást, pályázatot nem igényeltek, a szorgosmunka eredményét forgatták mindig vissza. Mindez a mai napig sem változott. Jelenleg is aktívan részt vesznek a panzió éltében. Például a virágok mind anyósom keze munkáját dicsérik. Én 31 éve ismerkedtem meg a férjemmel (én 15, ő 18 éves volt) és nagyon

- Az alapozás és elindulás után merre-felé kanyarították életüket?

- Szerencsésnek mondhatjuk magunkat, mivel **mindhárom gyermekünk** felnövekedve, minden bizonnyal a mi pél-


Luca verseny közben

megtehetünk, azt megtesszük. Nem vagyunk nagy étterem, de ha rendezvényt szervezünk, úgy szoktam fogalmazni: sok jó ember, kis helyen is elfér. Örülök, hogy gyermekeink munkába álltak. Látom rajtuk a lelkesedést, rengeteg visszajelzést kapok, hogy ügyesek, mondják sokan, hogy a **"vérükben van a vendéglátás".** Igyekeznek újítani. Támogatjuk Őket, jó ötleteik vannak, bár nem egyszerű néha, nekik sem, egy háromgenerációs üzletet vinni. De van kitartásuk, ahogy nekünk is.

Érdemes azonban tovább taglalni és belemerülni még jobban a folyamatok sűrűjébe. Ezzel kapcsolatosan is őszinte információkat, egyben pedig nyitottságot tapasztalunk Zsanett részéről.

- **Családi vállalkozás vagyunk, a szó legszorosabb értelmében** – mondja. Kevés alkalmazottal. Minden kollégát igyekszünk megbecsülni, szívesen megemlítem külön is szakácsunkat **Oszit, aki harmincöt éve dolgozik nálunk,** azt gondolom, ez





Gondosan ápolt virágok, ünnepi terített asztalok



is ritka "jelenség" a mai világban. Mindig mondjuk a vendégeknek, ismerősöknek, hogy nekünk ő is családtag! Sok hagyományos ételünk van, alkalomszerűen is készítünk pejslit, télen kocsonyát, de sokan jönnek egy jó pacalt, vagy babgulyást, cigánypecsenyét enni, sokszor hallja Oszi a dicséretet, hogy **"világbajnok" ételeket készít.**

- Na és hogyan hoznak gondolati és stílusbeli vérpezsdülést a húszéves ikerlányok?

- Bizony ez is nagyon fontos, jövőépítésünket tekintve! – reagál. - Ebbe a hagyományos ételeket készítő konyhába kell becsatlakozniuk úgy, hogy az iskolában és a gyakorlati helyükön is sok újdonsággal találkozhattak és ismerkedhettek meg. Mondanom sem kell **mindketten a szombathelyi Vas Vármegyei Kereskedelmi Vendéglátó és Kollégiumban végeztek.** Komoly feladat, frissíteni, megőrizve a közkedvelt "régi" ételeket, amik közben újra kezdenek ritkaság számban megjelenni az éttermekben. Tehát igény van erre is, arra is.

SZABADNAP HELYETT:
vasárnapi kávézás, süteményekkel…

Luca szakács-szaktechnikusként végzett, novemberben kezdődik a cukrászat tanulása. Ő segít a konyhán, ha kell beáll a panziónál és májustól a vasárnapi napokon a barátjával közösen (Alvég Caffé LuBen néven, vagyis Luca és Bence) sütivel, finom, minőségi olasz kávékkal várják a vendégeket. Bence ugyanis megszerezte a barista képesítést. Mindketten csupa szívvel, lelkesedéssel végzik ezt a missziójukat, ami egyben színesíti az „Alvég stílust". **Dorka, vendégtéri szaktechnikusként végzett**, pincérkedik, a recepción segít. Dicsérik sokan, a vendégek visszajelzése szerint kedves, udvarias, figyelmes a szolgálatának minden percében. Jól áll neki! Próbálja a vendég helyébe képzelni magát, és azt adja, amit ő is szeretne kapni. Életszemléletnek is jó felfogás. . . Tovább haladva a III. Jenő következik. Két évvel idősebb a lányoknál, szakácsként végzett, ő is az egykori „Orlayban" tanult. Szeret a maga ura lenni, bontogatja szárnyait, tervezi jövőjét. A középgenerációt képviselő családfő, Jenő rendezi a bevásárlást, sok-sok kisebb, nagyobb munkát az épület körül. Nagyon gyakorlatias, ezermesterként megoldó képes és persze büszke apa gyermekeire, feleségére és arra, hogy így egyben tudott maradni a család egy cél érdekében. **Ez nem más, mint a vendéglátás három generációra terjedő képviselete!**



Vasárnaponként: sütik és kávék

Szerényen kevesebbet beszél magáról Zsanett, pedig érdemes az ő összefogó szerepére is utalnunk. Önmagában nyitottságot jelent, hogy ruhaipari technikusi alapvégzettséggel a kezében, látva, hogy milyen családba cseppent, ahogy már utaltunk rá, megszerezte a vendéglátó **üzletvezetői képesítést, később a szakács szakmát.** Ha pedig egyszer lendületet vesz az ember, nehéz abbahagyni! Újságolja, hogy Lucával novemberben – hol másutt – mint családjuk egyetlen alma materében belekezdenek egy cukrászképzési kurzusba.

Mielőtt a Szakma Sztár országos verseny eredményét is taglalnánk, az alapozókról nyomatékkal kell szólnunk. A **nagyszülők, após, anyós** álmának megvalósítását csodálatos adománynak tartja mindenegyes újabb és újabb családtag! Ezt őszintén érzik és mindennapi cselekedeteikkel próbálják bizonyítani is. **Az egykori kis presszóból képesek voltak kibontani egy valós jövőt.** A vízióból valóság lett! Sok-sok munkával!



Csillogó arany

SZAKMA SZTÁR ORSZÁGOS VERSENY GYŐZTESE: DRAGOVICS LUCA – SZAKÁCS-SZAKTECHNIKUS

Az MBÉ magazin érdeklődésére a szombathelyi Vas Vármegyei Kereskedelmi Vendéglátó és Kollégium szakmai igazgatóhelyettese, **dr. Molnárné Módra** Nelli a következő információkkal szolgált:

- Egy ilyen nagyszabású megmérettetés mindig nagy figyelmet kap, mert az utánpótlásképzés számára olyan bizonyítási fórum, ami a jövőre utaló – mondja. – Iskolánkat **Dragovics Luca és Lázár Ákos vendégtéri szaktechnikus képviselhette az országos döntőn.** Ő országos **harmadik helyezést ért el!** Ezt megelőzően iskolai háziversenyeket bonyolítunk, majd onnan a területi előválogatóra küldjük a győzteseket, ezt követően pedig a központi területi válogatón szerezhették meg az országos döntőbejutás lehetőségét. **A döntőt az idei esztendőben március végén rendezték meg a Budapesti Kongreszszusi Központban.** Lucára térve, a feladatai a következők voltak: kacsamell sütése, tálalása a versenybizottság által meghatározott módon, Magyaros kelt tészta készítése (öt adag) zsűri utasításai alapján. „Street Food" étel készítése a zsűri által helyszínen bemutatott kínálatban szereplő félkész és nyersanyagokból két adagot elkészítve és tálalva. Továbbá pohár-desszert készítése nyersanyag kosárból. Kulisszaként még megjegyzem: **a döntőre való felkészülésre igencsak rövid idő állt rendelkezésére.** Mindennap jött az iskolába és a felkészítő tanárral – **Ámon Csabával** – a tankonyhán gyakoroltak, találták ki a lehetséges elkészítési módokat és nem mellesleg időre kellett végrehajtani a feladatokat. Nagyon kemény időszak volt Luca számára. Rövid konklúzió részemről: **a Dragovics család iskolánkhoz való hűsége, akár védjegyünk is lehetne!**

MBÉ magazin riport



KIVÁLÓ BEFEKTETÉS!

Tamási Termálfürdő közelében 8 apartmanos ingatlan ELADÓ!





Bővebb információ:
https://ingatlan.com/30988495
06-20-9467-111



Eladó Tolna Megyében, Tamási városközpontjában, főút mellett 8 apartmanos ingatlan. Az épület 8 teljes körűen berendezett, konyhával, fürdőszobával, WC-vel ellátott apartmanból áll. Összesen 16 szoba, akár 40 férőhellyel. Az udvarban 8 autó számára parkolási lehetőség. Az utcán a parkolás ingyenes, busznak is. Ezenkívül található még az ingatlanban: recepció, iroda, reggeliző, konyha, és egyéb kiszolgáló helységek.

Az ingatlan 440 négyzetméter, a telek 760 négyzetméter, fűtése gázkazánnal megoldott.

Tamási Budapesttől 140 km-re Balatontól 35 km-re fekszik. Termálfürdője, vadászati és horgászati lehetőségei hazai és külföldi vendégeket egyaránt vonzanak. Az ingatlan többféle hasznosításra is alkalmas lehet: idősek otthona, orvosi centrum, munkásszállás, társasházi lakások és gyógyhotel is könnyűszerrel kialakítható. Pályázati lehetőségek igénybe vehetőek többféle célra.

Hogyan segíthet az informatika A BORMARKETINGBEN?

Az nem újság, hogy a borágazat nehéz helyzetben van, az viszont igen, hogy létezik egy magyar fejlesztésű szoftver, ami innovatív módon, költséghatékonyan tudja segíteni a bortermelőket, a pincészeteket termékeik népszerűsítésében, legyen szó borról, pálinkáról, de akár élelmiszerekről is.



A borfogyasztás drasztikusan csökken, viszont megfigyelhető, hogy nő az igényes fogyasztók, a tudatos vásárlók száma, - különösen az új generáció körében - akik mind több információt szeretnének begyűjteni az adott termékről. Ezt a növekvő igényt hivatott kielégíteni az a digitális megoldás, amivel augusztus hónapban a Füredi Bornapokon és a Sziget Fesztiválon is találkozhattunk, de a Noéhegyi Szent István Borrend borrendi vacsorán is szerepet kapott.

Füreden a Dobosi, a Feind, a Gyetvai és a Koczor Pincészet standjainál lehetett úgy kóstolni, hogy a vendégek a borlapon lévő QR kódra kattintva a Product Broker közreműködésével azonnal megtudhattak sok mindent az éppen kóstolt borról is és a pincészetről is. Nagy segítség ez, különösen, amikor a pult mögött nem a borász vagy képzett szakember állt, de a vendég mégis együtt olthatja szomját és tudásvágyát. Ilyenkor persze nem csak a fogyasztó okosodhat, a borász is információkat kap; melyik termékéről mikor, hányszor és milyen nyelvre fordítva kértek információt. Ez itt tíznél több nyelvet jelentett, és a népszerűbbek mellett a Finn és a Görög is többször előfordult.



Ugyanez mondható el a Sziget Fesztiválon kínált borok kóstolásakor. Ebben azt évben a Hilltop Neszmély Borászat gondoskodott a Fesztivál borellátásáról, itt kapott szerepet - segítve a marketinget - a digitális borbemutató lap.

Ez a digitális megoldás azonnali, széleskörű tájékoztatással sokat segít a fogyasztóknak a tájékozódásban, a borászatoknak pedig lehetőséget biztosít, hogy ne költséges prospektusokon mutassák be pincészetüket, szőlőbirtokukat, sőt, online visszajelzéseket kapjanak, kész statisztikákat a fogyasztók számáról, összetételéről (hazai / külföldi).

A megoldás az októberi Móri bornapokon is szerepet kapott, illetve Székesfehérváron az MBOSZ novemberi nemzetközi bálján is segíti a vendégek tájékozódását.

HORVÁTH GERGŐ

A szombathelyi Sabi Sushi Bár repülőstartja

ELŐZ,NYÁR VÉGÉN MEGJELENŐ MAGAZINUNK EGYIK ÖSSZEÁLLÍTÁSÁBAN VAS VÁRMEGYEI HELYZETKÉPET ADTUNK A VENDÉGLÁTÁS AKTUALITÁSAIRÓL. JÓ PÉLDÁK MELLETT A VÁRMEGYEI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ELNÖKE, CSERI JÓZSEF KEDVEZŐTLEN FOLYAMATOKRÓL, AZOK OKAIRÓL IS NYILATKOZOTT ŐSZINTÉN. ÍME, FRISS LAPUNKBAN-CSATTANÓS VÁLASZKÉNT- EGY FIATAL SZAKÁCS PORTRÉJÁT VILLANTHATJUK FEL. A 32 ÉVES HORVÁTH GERGŐ ALIG HÁROM HÓNAPJA NYITOTTA MEG A STÚDIÓ KONYHAKÉNT MŰKÖDŐ SABI SUSHI BÁRT. SZINTE AZ ELSŐ PERCEKTŐL NAGY ÉRDEKLŐDÉST KIVÁLTVA AZ ÚJRA NYITOTT SZOMBATHELYIEKBŐL. AZ MBÉ MAGAZIN KÍVÁNCSIAN ÉRDEKLŐDÖTT A HÁTTEREKRŐL, ELSŐKÉNT PÁLYAVÁLASZTÁSÁNAK MOTIVÁCIÓIRÓL:



- Őszintén szólva már nagyon fiatalon is közel állt hozzám a főzés és az, hogy valamit a saját kezemmel hozzak létre – pergeti vissza az időt. - Mindig tetszett, hogy a vendéglátásban az embernek van lehetősége alkotni, új dolgokat kipróbálni, és a munkája eredményét rögtön látja a vendég reakcióján. Ezért döntöttem úgy, hogy vendéglátós iskolába jelentkezem, azon belül pedig a szakács szakmát választottam. Az elmúlt 14 év alatt többféle konyhán és különböző munkakörnyezetben dolgozhattam, ami rengeteget adott szakmailag. Megtanultam, hogy nemcsak az számít, hogy valaki jól tud főzni, hanem az is, hogyan dolgozik csapatban, hogyan kezeli a stresszes helyzeteket, mennyire figyel a részletekre és hogyan bánik a vendéggel. A szakács szakmában szerintem az a szép, hogy az ember soha nem mondhatja azt, hogy már mindent tud. Minden konyhán, minden kollégától lehet valami újat tanulni. Mindig is szerettem azokat a konyhákat, ahol fontos az alapanyag, a technológia és a tálalás, de közben nincs túlbonyolítva minden.

- Miként jött az ötlet a stúdió- konyha kialakításához?

- Talán az elöbbiek miatt is áll hozzám közel a sushi világa! - Látszólag egyszerű étel, hiszen néhány alapanyagból készül, de éppen emiatt nagyon sok múlik a minőségen, a pontosságon és az elkészítésen. Engem ez a fajta letisztultság nagyon megfogott. Sok embertől tanultam az elmúlt években. Volt, akitől szakmailag kaptam rengeteget, mástól pedig inkább azt, hogyan kell hozzáállni a munkához és az emberekhez. A vendéglátás szerintem nagyon jól megmutatja az ember karakterét. Egy nagy forgalmú este alatt gyorsan kiderül, ki hogyan reagál a nyomásra, hogyan bánik a kollégáival és hogyan áll hozzá a vendégekhez.

- Akkor mélyedjünk bele jobban abba: milyen további szempontok voltak ahhoz, hogy pályafutásod élesfordulatát meghozd?

- Egyre erősebben éreztem, hogy szeretnék valamit a saját elképzeléseim szerint létrehozni – nyitja ki a részletekhez kapcsolódó gondolatsorát. - Szerettem volna megtapasztalni, milyen az, amikor nemcsak egy konyha része vagyok, hanem én döntök a koncepcióról, a kínálatról, a minőségről és arról is, hogy milyen élményt kapjon a vendég. A sushi már korábban is közel állt hozzám. Otthon, magamnak is készítettem, sokat gyakoroltam, és egy idő után azt éreztem, hogy ebben sokkal több van. Innen jött a gondolat, hogy miért ne lehetne ezt egy saját helyen, a saját elképzeléseim szerint megvalósítani. Egy barátom erősített meg abban, hogy itt az ideje, hogy megmutassam az eddig szerzett tudásomat az embereknek. Így született meg a Sabi Sushi Bar.



- Hogyan alakítottad a kínálatát?

- A kínálat kialakításánál az volt a célom, hogy ne legyen túlzsúfolt az étlap - mondja. - Inkább kevesebb, de átgondolt és megbízható minőségű terméket szerettem volna. Fontos volt az is, hogy legyenek olyan klaszszikusabb ízek, amelyeket azok is szívesen kipróbálnak, akik még csak ismerkednek a sushival, de legyenek izgalmasabb kombinációk is a tapasztaltabb sushi-kedvelőknek. A Sabi kínálatában ezért megtalálhatók a makik, uramakik, nigirik és különböző sushi boxok is.

- És a miliő, a hangulat?








- Szerettem volna egy olyan helyet létrehozni, ahol a vendég nem egy klasszikus éttermi konyhától elválasztva kapja meg az ételt, hanem részese lehet az elkészítés folyamatának – utal a közösségi élmények fontosságára riportalanyunk. - A sushi készítésének van egy látványos része is. A vendég látja, ahogy készül az étel, látja az alapanyagokat, a mozdulatokat, a tálalást. Ez szerintem sokkal személyesebbé teszi az egészet. Tulajdonképpen ezért is nevezem stúdiókonyhának: nemcsak ételt szeretnék adni, hanem egy kis betekintést is abba, hogyan készül a sushi.

- Előre átgondolt forgatókönyv szerint zajlanak ezek a találkozások?

- Nálam nincs szigorú koreográfia, inkább arra törekszem, hogy minden vendéggel legyen egy személyes kapcsolat – válaszol őszintén. - Ha valaki először jár nálam, általában megkérdezem, hogy mennyire ismeri a sushit, mit szeret, illetve van-e olyan alapanyag, amit nem fogyaszt? Ez alapján próbálok ajánlani. Fontosnak tartom, hogy aki bizonytalan vagy még nem evett sok sushit, az se érezze magát kellemetlenül. Szeretném megmutatni, hogy nem valami távoli, különleges világ, hanem egy olyan étel, amit jó hangulatban, élvezettel lehet felfedezni.

- A talán nem várt nagy érdeklődés azt bizonyítja, hogy eduktív módszeredre fogékonyak...

- Igen, nagyon sok pozitív visszajelzést kaptam és kapok jelenleg is. Már a nyitás környékén is sokan érdeklődtek, és remek érzés volt látni, hogy vannak, akik visszatérnek, ajánlják a helyet másoknak, vagy egyszerűen csak elmondják, hogy ízlett nekik. Persze az elején minden nap tanul az ember. Figyelem, mire van nagyobb igény, melyik termékek működnek jobban, és azt is, hogyan tudom, még gördülékenyebbé tenni a kiszolgálást.

- Nagy konyhai közösségekből hirtelen a „one man show” piciny világát teremtetted meg...

- Nagyon hálás vagyok azoknak, akik már az első időszakban bizalmat szavaztak a Sabinak. Mindkettő. Egyedül dolgozni hatalmas felelősség, mert nincs mögöttem egy csapat, akivel meg lehet osztani a feladatokat. Ha én nem készülök el, annak azonnal van következménye. Ugyanakkor szakmailag a fejlődésemet csiszolja. Minden tányér, minden sushi az én munkám, így pontosan látom, hol kell fejlődnöm. Nincs kire hárítani semmit, viszont a pozitív visszajelzés is közvetlenül hozzám érkezik.

- Három hónap után mi a következő ütemezés?

- Egyelőre a jövőn nem gondolkodtam, szeretném ezt a szintet tartani, és minden vendégemnek egy jó élményt adni, jelenleg viszont szerettem volna bebizonyítani magamnak, hogy egyedül is képes vagyok felépíteni és működtetni egy ilyen helyet. Nagyon vegyes szakmailag, emberileg ez az új korszakom, és pont ezt szeretem benne. Vannak, akik rendszeresen fogyasztanak sushit és pontosan tudják, mit szeretnének, de olyan vendégek is érkeznek, akik korábban csak néhányszor próbálták, vagy most ismerkednek vele. Fiatalok, párok, baráti társaságok, családok és olyan vendégek is megfordulnak nálam, akik egyszerűen egy kicsit másfajta étkezési élményre vágynak. Jó látni, amikor valaki úgy érkezik, hogy „én nem szeretem a sushit”, aztán talál magának olyat, ami mégis ízlik neki.Ez érthetően engem is „feldob”…

- Térjünk vissza az alapanyagok kérdésére...

- Számomra a megbízható minőség az egyik legfontosabb szempont – szögezi le. - A sushi esetében különösen nincs lehetőség arra, hogy gyengébb minőségű alapanyagokat elrejtsünk különböző erős szószokkal vagy technikákkal. A rizs, a halak, a zöldségek, a nori és minden egyes alapanyag minősége számít. Igyekszem olyan beszállítókkal dolgozni, akiknél folyamatosan biztosítható az a minőség, amit a Sabi nevéhez szeretnék társítani. Minden reggel friss árukat szerzek be. Korán indulnak a napjaim.

- A megjelenésed, stílus korrekciód a szombathelyi gasztronómiában is elindíthat egy új utat?

- Egyre többféle hely és koncepció jelenik meg, és azt látom, hogy a vendégek is nyitottabbak az új dolgokra. Én is ebben szeretnék egy kis pluszt adni a városnak. Nem feltétlenül az a célom, hogy mindenkinek megfeleljek, hanem hogy legyen Szombathelyen egy olyan hely, ahol a sushi köré épül az egész élmény, és ahová jó érzéssel térnek vissza az emberek. A Sabi még nagyon fiatal, de szeretném, ha idővel a szombathelyi gasztronómiai élet egy kis, stabil és szerethető része lenne.

- Milyen a családi háttered, ami fontos döntéseknél komoly erőforrást jelenthet számodra?

- Napok kérdése és megszületik a kislányom – értesülhettünk az örömhírről. – A feleségem mindenben támogatott és segít, amiben csak tud. A családom is büszke rám. Bevallom, élvezem, hogy látom az emberek arcán az örömöt. hogy élményt tudok azzal adni, amit igazán szeretek. Egyáltalán nem megterhelő így dolgozni.

MBÉ magazin riport





Csordultig Cserke

GYÓGYÍTÓ VÍZ – GYÓGYÍTÓ EMBEREK – ÜDÍTŐ PROGRAMOK – A CSERKESZŐLŐI BORKOCSONYA TITKAI

CSERKESZŐLŐRE VISSZAJÁRNI – NEKEM ORSZÁGOS BARANGOLÓ SZERKESZTŐNEK – MINDIG IS ÉLMÉNY, HISZEN EGYSZERRE LEHET TALÁLKOZNI A TERMÉSZET AJÁNDÉKÁVAL, A MINDENHATÓ ÁLTAL MEGTEREMTETT EMBEREK KEDVESSÉGÉVEL, NEM MELLÉKESEN ÜDÍTŐ PROGRAMOKKAL ÉS MEGLEPŐ, MÉGINKÁBB SZOKATLANNAK TŰNŐEN, BOROS ÜZENETEKKEL…


Kézműves finomságok

Nem sokkal a letaglózó kánikula után, szeptember első pár napját tölthettem élményekkel telin Cserkeszőlőn, élvezve – nem először – a település ismert két szálloda tulajdonosának, Szabó Róbertnek a vendégszeretetét. Az Aqua Lux Wellness Hotel közvetlenül a fürdő szomszédságában, inkább szorosan mellette, immáron huszonöt esztendeje fogad vendégeket.A Fürdő utcával szemközti területen pedig felépítette másik vendégfogadó bázisát, az Aqua Spa Konferencia- és Wellness és Konferencia Központot elnevezésű, stílusát tekintve egy másik vendégkör számára, négycsillagos minősítéssel.


Gulyás Gábor úszómester, fogatos is

Akárhogy is, a gyújtópont a település önkormányzatának tulajdonában lévő, immár több, mint hét évtizedes fürdőkomplexum, amely hatalmas ívet tett meg, már ami a fejlődését illeti. Az ország első tíz legkedveltebb fürdője, folyamatosan felfelé kúszó pozitív statisztikai adatokkal. Az első napi megmártózás után – átsétálva az Aqua Lux szálloda összekötő folyosóján – a gyógyító víz első hatásaira voltam kíváncsi, főképpen azért, mert ízületi fájdalmaimra szerettem volna mihamarabb pozitív „vizes” válaszokat kapni… Ahogy másnap felébredtem, első utam vezetett Gazsi József fürdővezetőhöz, arra kérve, tiszteljen meg néhány aktuális, friss statisztikai adattal a nyári hónapok látogatottságára vonatkozóan. Naprakész ember – aki 2007. nyarán kezdett itt dolgozni, akkor még asszisztensként, majd gyógyászatvezetőként, hogy eljuthasson az intézmény jelenlegi megbízott vezetői pozíciójáig.

- Szinte megegyezik a tavalyi év forgalmával, ami a nyári hónapokra vonatkozóan közel kétszázezer vendéget jelent – válaszol. – A célcsoportunk korábban a gyógyvíz miatt elsősorban a gyógyulni vágyók voltak. A gyógyászati kezeléseknek is köszönhetően négy évszakos a fürdőnk. Ez a trend kezd megváltozni, mivel nagyon sok családos, kisgyermekes vendéget fogadunk évről-évre. A meghatározó számú hazai vendégek mellett, a korábbi német és holland desztinációk kissé elmaradtak és mostanában a cseh és lengyel vendégek vannak többségben. Fürdőkomplexumunkban lényegében minden élményelem megtalálható, amely egy wellness szállodában vagy élményfürdőben igénybe vehető. Nyakzuhanyok, döngölők, buzgárok, ülőpados masszázselemek, kisebbeknek és nagyobbaknak való csúszdák. Említhetem az egyik medencénket, ahol a vízben lubickoló vendégek a medence szélére kialakított hatalmas óriás vödröt láthatják, ahogy megtelve csordultig, a fizika törvényei szerint kiömlik. Ez talán egyfajta üzenet is


Deák Zoltán elkötelezettsége


Andrea kedves mosolya


Úszómesterek


Síppal a rendért

lehet arra, hogy nemcsak a fürdő, hanem a település is fő üzenetnek tartja, hogy a vendégeinket csordultig lássuk el élményekkel, és közben újítani is képesek legyünk!

A vendéglátásra térve, azt is megtudjuk a tájékoztatásból, hogy a fürdő területéhez kapcsolódó büfé és üzletsor nemcsak a benti vendégek számára nyitott, hanem az utcai rész felől is megközelíthető. Ez is arra utal, hogy szimbiózisban van a vendéglátás többféle formája, egyetlen cél érdekében: mindenki részesedhessen az itt felkínált gasztronómiai élményekből. Jó gazda módjára a fürdőben egy saját üzemeltetésű önkiszolgáló étterem is működik, amelynek a beltere száz vendég egyidejű fogadására alkalmas, a kerthelyiségben ugyanennyien tudnak leülni.

Menjünk a Baghy-Színyei Kúriába és Látogatóközpontba…

A nyughatatlan szerkesztő örömmel fedezte fel, hogy Cserkeszőlőn egy történelmi utazáson vehet részt, amelyben érintheti a térségi gazdálkodási kultúra múltját, a szőlőtermelés és borkészítés korabeli folyamatait, méginkább borászati kul-





Szép kínálat a Baghy-Színyei Kúriában

túra múlt századi stílusjegyeit. A település központtól alig húsz perces sétára található a 2022-ben felújított látogatóközpont. Szakácsné Ipacs Andrea és Szilák Erika elkötelezetten képviseli az itteni hagyományok, és kultúra bemutatását. Egyszerre vendéglátók, kulturális rendezvények szervezői, és tárlatvezetők. A kúriában több állandó- és időszaki kiállítás is megtekinthető. Andrea így fogalmaz: „Innovatív borászati élmény és látogatóközpontként egyszerre próbáljuk megmutatni Cserkeszőlő XIX. századi gazdálkodási és szőlészeti kultúráját, ami sokak számára felfedezés értékű. Előzmény: 1870-es években a kengyeli Baghy család megvásárolta a Cserkeszőlő területén lévő földbirtokot, és egy intézői épületet építtetett. 1913-ban Baghy Béla, és felesége Kandó Irén kibővítette a meglévő épületet, egy nyári rezidenciát álmodtak meg maguknak. Így alakult ki a mai nagyságában és elrendezésében a kúria épülete. Baghy Béla halála után az özvegy grófnő 1922-ben összeházasodott Szinyei Merse Félixszel, a híres festő fiával. Innen indul a birtok virágkora, hiszen itt a baromfitartástól egészen a különleges, ürmös borok készítéséig a mezőgazdaság több ágazatával is foglalkoztak. Egyik különleges terméke volt a „Legfinomabb Csemege Ürmös Szinyei-Merse Félix terméséből", amit budapesti éttermekben luxus italként, vagyis a vermuth elődjeként kínáltak a 30- 40-es években."

Mi is ez az Ürmös?

Fűszerezett likőrbor, a vermut magyar elődje és a karakterét a fehér üröm fűszer adja, továbbá fahéj, vanília, narancs, szegfűszeg, citromhéj. Tizenkét térfogatszázalékos alapborból készítik, ami lehet fehér vagy vörös . A környéknek nagy hírvivője volt ez az exkluzív finomság, úri körök kóstolták. Kár, hogy most a térségi borászatok egyike sem vállalja „feltámasztását".

De még ennél is érdekesebb és aktuális lehetőség **az ideérkezőknek: lehet szervezni borkóstolásokat**, és a többszörös felújításnak köszönhetően esküvők lebonyolítására is alkalmas, mi több, a Színyei Présház és Borpince száznegyven fő befogadására alkalmas rendezvényteremként is kitűnő, autentikus helyszín. Kóstolható borokat, pl. a



Szakácshármas

DAMAX Borszat borait kínálja! És a ráadás! A kedves háziasszonyok különleges borkocsonyákkal lepik meg vendégeiket. Ezek helyi borokból, gyümölcsökből készülő ínyencségek, kis üvegekben is megvásárolhatók, de desszertként helyben is elfogyaszthatók. Az önkormányzat tulajdonában lévő objektum – véleményünk szerint – még nagyobb marketing támogatást élvezhetne, régiós léptékekben is egyedülálló turisztikai attrakció!

Visszatérve a fürdő negyedbe, ezúttal az Aqua-Spa Konferencia és Wellness Hotel vendégszeretetét élvezhettük, ezúttal kulináris megközelítésben. Deák Zoltán kiváló vendéglátós szakember, felszolgáló csoportvezető dédelgetését elfogadva, előbb pár információt rögzíthettünk: „Fontosnak tartjuk, hogy négycsillagos szállodánk konyhája nemcsak a szálloda vendégek számára legyen nyitott, hanem a'la carte étlapunknak köszönhetően, az exkluzív kulináriára fogékony, utcáról betérő vendégeknek is." Való igaz, itt minden egyben van: a magyar konyha alapjaitól a különböző korosztályok számára kínált ételeken át, a gyerekekig! A borkínálat is szerteágazó. Vacsoránk befejeztével sikerült néhány szót váltanunk a szálloda konyhafőnökével, Misurda Jánossal arról: miként látja Cserkeszőlő vendégfogadó kultúráját. „Eléggé érdekes az én „szemüvegem", mert huszonhárom évig a szálloda tulajdonosának szarvasi Halászcsárdájában dolgoztam, így előbb a kedves vízi város vendégfogadását követhettem. Volt egy pillanat, amikor úgy döntöttem, hogy a csárdastílus mellé tapasztalatokat szerzek a szintén szarvasi Liget szálloda és Wellness Központ konyháján. Nem volt rossz döntés, hiszen négy év után, eme ismeretekkel tarsolyomban újra kopogtattam a főnöknél. Szívesen fogadott és így kerültem konyhafőnöknek, egy kiváló csapathoz, ide a cser-



Misurda János séf

keszőlői szállodába. Örököltem a kollegákat, négyen vagyunk szakácsok, pontosan tudjuk, kinek mi a reszortja, megosztjuk a feladatokat, de nekem mindenre kell ügyelni. A nemzetközi konyha mellett az új trendeket is meg kell jeleníteni étlapunkon. Elkészítéséért elsőszámú felelős vagyok. De azért is, hogy minden munkatársam megfelelő módon, szellemileg és fizikálisan felkészülten jöjjön dolgozni. Az emberi erőforrás nagyon fontos.

Nincs vége ennek a „csordultig" létnek! Szombat lévén, a 46. alkalommal megrendezett Szüreti Felvonulás és Mulatság programkavalkádjába keveredik az élményvadász! Hosszú fogatos sor, népviseletbe öltözött felvonulók ünneplik a szüretet, a munka beteljesülésének záró mozzanatát. Énekelve, táncolva, bemutatva a helyi néptánc együttes és óvodások tánccsoportjának produkcióit. Zenével kísérten, az utcára kisereglett nézőknek emlékezetes órákat szerezve. Itt futottunk össze Gulyás Gábor fogatossal, akit már a fürdőben ismerhettünk meg. Úszómester közel két évtizede és vigyáz a vendégek biztonságára, beosztása szerint számos fontos higiéniai, medencék körüli, protokoll szerint előírt folyamatokra. Az ostor is jó kezekben van, de arról is beszélt, hogy örül a huszonnyolc évvel fiatalabb Szabó Bence úszómester szép előmenetelének is. Kiskora óta ismeri, nagyon szeretett a fürdőbe járni szüleivel. Most pedig egymás mellett teljesítenek szolgálatot. Amúgy a fürdő munkatársi köteléke egy nagy család! Felesége is itt dolgozik...

Zárókép! De hol van a polgármester? – kérdezzük Gábortól –„Ott, jobbra kalapban, csizmában, feleségével. Végig táncolták a felvonulást!"



Polgármester, kedves feleségével táncruhában

Illett kezet fogni **Trabach Tiborral** – akivel korábban külön interjút is készíthetett lapunk –, igaz kicsit lihegett, de méginkább mosolygott. Ezt mondta:" Cserekeszőlő nem nagy lélekszámú település, ám sorozatban vannak olyan heteink, amikor az itt élőknél nagyobb létszámban ideérkező vendégekről kell gondoskodnunk. Ez közös felelősség – polgármestertől az úszómesterig! Erre szövetkezünk."

MBÉ magazin riport

NŐK A SZAKÁCS- ÉS CUKRÁSZKÖNYV-BIRODALOMBAN

V. rész

A „főzőasszonyok” szakácsnők és egyéb főzésben és sütésben jeleskedő hölgyekből még mindig a 20. század első harmadából mutatunk be szakácskönyv írókat. Lesz közöttük ismert, ünnepelt színésznő, híres író felesége és természetesen nem maradnak ki a felsorolásból a Trianon előtti Nagymagyarországon élt szakácskönyv írók sem.

Az Országos Nőképző Egyesület 1897-ben nyitotta meg főzőiskoláját, aminek vezetője és felvirágoztatója Malatinszky Fanny volt 1907-ben bekövetkezett haláláig. Ez idő alatt rengeteg receptet írt és gyűjtött, amiket – kissé megkésve – emlékére adott ki 1912-ben a Nőegylet „Malatinszky Fanny Szakácskönyve” címen, ami 1929-ig nyolc kiadást ért meg, mindegyik teljesen azonos tartalommal és könyvborítóval. A Nőegylet valószínűleg emlékére való tekintettel nem változtatta meg a tartalmát se bővítéssel, se javítással.



Vízvári Mariska (1877-1954) régi színészdinasztia tagjaként született, már gyermekként is többször színpadra lépett. 1896-ban elvégezte a Színművészeti Akadémiát és rögtön a Nemzeti Színházhoz szerződött, amelynek haláláig tagja maradt, utolsó szerepében 1953-ban láthatták a színházkedvelők. 1928-ban lett a Nemzeti Színház örökös tagja. Rendkívül sokoldalú művész volt, angolul, franciául, németül és olaszul is beszélt, 1902-ben még egy drámát is írt „Szalmaláng” címmel. Mivel szeretett főzni, a színészet és drámaírás mellett még arra is szakított időt, hogy 1914 és 1944 között három különböző szakácskönyvet is írjon. 1914-ben jelent meg a „Száz specialitás” című, 1931-ben, A konyha művészete” ami még két kiadást ért meg, 1944-ben pedig az „1000 recept” – a háborús időszakban tízezer(!) példányban, amit még egy ötezer példányos követett ugyanebben az évben. „A konyha művészete” című kötetének előszavában ezt írta: „Milyen legyen a jó gazdaasszony? – kérdezik tőlem. Nehéz kérdés ez nagyon, erről bajos disszertációt írni. Ez csak úgy „jön”. Már akinek. Akinek viszont nem „jön”, annak hiába magyarázzák! Aki jó gazdaasszonynak születik, az éppen úgy van a háztartás vezetésével, mint pacsirta az énekléssel. Tudja, anélkül, hogy tanulná. Aki pedig nem születik rá, azt éppen olyan hiábavaló tanítani erre, mint ludat a trillázásra”.



Simon Elemérné Bolemány Ibolya „Eredeti kunsági szakácskönyv” című főzőkönyve 1917-ben jelent meg Budapesten. Annak ellenére, hogy több egyszerű olcsó hadiétel receptet is közöl, előszavában azt írja, hogy feleslegesnek tartja az egészen egyszerű ételek készítését leírni, mert azt mindenki tudja, aki főzéssel foglalkozik. A receptek besorolása is furcsa, az előételek közé teszi többek között a töltött paprikát, a kolozsvári káposztát, a ráchalat és a sajtos rizskását borjúpaprikással. A húsételek között mindössze nyolc található: két marha, két liba, egy fogoly és három nyúl recept – csirke, sertés egy sem! a leves kínálat mindössze ennyi: Barna leves és egyszerűbb barna leves, vágott leves, savanyú tojást leves, borleves Ez utóbbi receptje:

Egy liter melegvízhez önts annyi bort, hogy kellemes, gyenge borízű legyen, darabokba fahéjat s 2-3 kávéskanál cukrot tégy bele, 2 tojássárgát 2 kanál tejfellel dörzsölj el és folyton keverve öntsd reá az elkészített borosvizet, forrald fel, mint a sodót. Apró kockára vágott pirítóst tégy bele tálaláskor.

Fentiek ellenére 1950-ig négy kiadást ért meg, az első kiadása ritka, mint a fehér holló. Simon Mariska „Debreczeni magyar konyha Szakácskönyve” 1922-ben jelent meg Törökszentmiklóson. Címe alapján tájjellegűnek gondolhatjuk, de Debrecenhez csak annyi köze lehet, hogy esetleg főztek belőle a háziasszonyok.

A Nagymagyarország területén élt hölgyek is jeleskedtek cukrász és szakácskönyvek írásában. Krbekné Liber Etelka „Házi cukrászat és egyszerűbb házi tészták kézikönyve” olyan keresett lett a háziasszonyok körében, hogy 1918 és 1929 között



hat kiadást is megért a „Brassói Lapok" kiadásában. Szintén ennél a lapnál jelent meg 1923-ban Barta Béláné Parizsa Borbála „Biri néni Szakácskönyve" is, amit gyors egymásutánban még három kiadás követte 1926-ig. Az Interneten az olvasható róla, hogy ez a legteljesebb összefoglalója az erdélyi ételeknek, valamint azt, hogy az alcíme szerint ez az első ismert erdélyi szakácskönyv. Az még hagyján, hogy sem a címe, sem a tartalma nem utal erdélyi ételekre, de az alcímeiben sem szerepel „első ismert erdélyi szakácskönyv". Az első két kiadásban (1923, 1924) nincs alcím, a harmadikban „A magyar konyha legjobban összeállított kézikönyve" alcím szerepel. Nesze neked, erdélyi konyha! Ami az elsőbbséget illeti: „Erdélyi szakács-könyv" címen Vásárhelyi Sándorné jelentetett meg először főzőkönyvet 1886-ban Marosvásárhelyen. (Lásd sorozatunk második részét) Ha már ennyit „elmélkedtem" az erdélyi – nem erdélyi? kérdésen, jöjjön belőlük egy valódi. A Bihar vármegyei Székelyhíd könyvnyomdájából került a „piacra" Fabriciusné Bónyi Elsa „Erdélyi szakácskönyve". Előszavában hosszan méltatja a nők mai helyzetét – orvosi, ügyvédi pályára mennek, friss frizurát viselnek, dohányoznak, autót vezetnek, síelnek a havasokon és az olimpiákon is megjelentek. Hozzá teszi azonban: „Annál érdekesebb, hogy mindezeken a jelenségeken túl a nő szoros és örök kapcsolata a konyhához végeredményben nem gyöngült és nem szakadt meg". Egy recept a kötetből:





ERDÉLYI VETRECZE

Egy kilónyi szép felsált vagy fehérpecsenyét szokásos módon két óráig párolunk. Forró zsírban három jó fej vöröshagymát laskára vágva, megsózva dinsztelünk, bőven adunk reá piros rózsapaprikát. A kész húst teljesen kihűtjük, ujjnyi széles és hosszú szeletekre metéljük, hagymás zsírba tesszük bele, jól megforgatjuk, a pecsenyéstál közepébe halmozzuk, panírozott burgonyával tálaljuk.

A 20. század első harmadának legaktívabb erdélyi szerzője Czelnai Eszter volt. Kötetei közül a „Konyhaművészeti receptek" Nagyszebenben jelentek meg 1926-ban, a „Cukrászat és hideg büffé" Aradon 1929-ben, második kiadása Kolozsváron 1930-ban, „Dietás szakácskönyve„ Aradon 1931-ben, a „Szendvicsek és sós teasütemények" valamint t a „Főzelékek. A francia és a keleti konyha különlegességei 1932-ben Brassóban. A Felvidék konyháját Rudnyánszky Olga képviselte, 1926 és 1935 között négy „Lévai Szakácskönyv" című kötete jelent meg, természetesen Léván. Először 50, majd 120, 124 és 164 legjobb magyar háziasszony receptjét ismertette bennük. Kárpátalján Fái Jenőné „1927 szakácskönyve" című kötete 1926-ban Uzsgorodon (Ungvár) került kiadásra közel ezer recepttel.

Móra Ferencné Walleshauzen Ilona (1880-1953) a híres író felesége óvónőképzőt végzett Hódmezővásárhelyen. Imádott főzni, az 1910-es évek végén, a 20-as évek elején még kosztosokat is tartott. Főzőtudományát ráhagyta az utókorra is. A Délmagyarország napilap nyomdájából került ki 1922-ben a „Mit főzzünk? Mindenkinek nélkülözhetetlen szegedi szakácskönyv" című kötete, majd 1928-ban a „Móra Ferencné szakácskönyve", ami 1949-ig hat kiadást ért meg. A Magyar Hírlap így ismertette a főzőkönyvet: „Móra Ferencné az a szakácsművészetben, mint Móra Ferenc az irodalomban: magyarabb és egyúttal európaibb, modernebb a pestieknél". Az író férj nem fogadta nagy lelkesedéssel felesége kérését, hogy írjon előszót szakácskönyvéhez. Egy levelében ezt írta: „…Mindez nem okoz annyi gondot, mint az előszó, amit feleségem követel tőlem saját alkotása elé. Meg irigyelte t.i. irodalmi sikereimet, s most ő is ír. Természetesen szakácskönyvet. Állítólag több haszon lesz rajta, mint az én összes irodalmi remekeimen". Az előszót Móra végül nem írta meg, de a szakácskönyv így is sikeres lett.

Búcsúzóul egy alföldi ritkaság Trézsi néni 1925-ben jelentett meg „Csongrádi magyar szakácskönyv„ című főzőkönyvét, ami mindössze egyszer került könyv aukcióra.



Horváth Dezső

TÖRETLEN A NÉPSZERŰSÉGE – AKÁRCSAK A DUNAFÖLDVÁRI TÓTH CUKRÁSZDÁÉ

TÖBBSZÖRÖSEN DÍJAZOTT NORBI ÉS ISTVÁN – KÖZEL HÁROMSZÁZ FÉLE ÍZVARIÁCIÓ

A RIPORTER ÖNMAGÁNAK KREÁLT FELTÉTELEZÉSSEL ÉRKEZIK EGY ŐSZBE TOPPANÓ, VERŐFÉNYES KORA DÉLUTÁN A DUNAFÖLDVÁRI TÓTH CUKRÁSZDA TERASZÁRA. MEG IS KÉRDEZI A KÉZFOGÁS UTÁN **TÓTH ISTVÁN CÉGET ALAPÍTÓ MESTERCUKRÁSZT:** „A NAGY KÁNIKULÁBAN UGYE ÖZÖNLENEK A FAGYI-IMÁDÓK?" LEHŰTÖTTE A VÁLASZA: „TÉVEDÉS, MEGVÁRJÁK A HŰSEBB ÓRÁKAT..." IGEN, A FAGYLALT FÉTISE TÖRETLEN! MINDENEK FELETT ÁLLÓ IMÁDOTT DOLOG, AMI TÚLZOTT FIGYELMET KAP. MIÓTA IS?


Középen: Tóth István, balra Norbert, jobbra István

Meghökkentő történet!

Felöleli az ókori hűsítőktől, a mai modern kézműves és funkcionális édességekig a töretlen népszerűségi diadala! Nagyon röviden! A gyökerek ókoriak, akkoriban ízesített hó vagy jég formájában kóstolták. Kínában, Egyiptomban és a Római Birodalomban. Már Kínában is megjelent a fagylaltnak a fontos alapanyaga, például a tej és a rizs. Európába a nagy utazó, Marco Polo hozta be ezt a nyalánkságot, mégpedig Olaszországba. Megjegyezzük: mind a mai napig Itália a fagylalt európai, de talán azt is mondhatjuk világ fővárosa. Ám Párizsban 1689-ben nyílt meg az első fagylaltot is árusító kávézó. Később pedig, 1904-ben az St. Louis-i Világkiállításon mutatkozott be a fagylalttölcsér.

A messzi múltból visszarepülünk Dunaföldvárra, mégpedig immáron a Tóth család képviseletében, beszélgető partnerként megjelent, a következő nemzedéket képviselő **Tóth Norbert** és **Tóth István** testvéri párosával. Ismerős mindkettő, hiszen lapunk elmúlt húszéves történetében különböző szakmai diadalokról tudósíthattunk, amelyeket elértek. **Birtokosai az Év Tortája, az Év Fagylaltja címnek**, de szinte minden egyes meghirdetett versenyen az első tíz aspiráns között jelölte a szakmai zsűri a dunafödvári ízvarázslókat! István negyvennyolc, Norbert pedig negyvenöt éves. Nemcsak szakmai pályafutásuk példaértékű, hanem az a család is, amelyik körbe veszi őket, nagyszülőktől kedves feleségeiken át, **a két családban összesen öt unokával.** Nem nehéz feltételezni, az unokáknak fagylaltért nem sokat kellett könyörögni, ám az is kiderül, hogy a szülők, nagyszülők a féktelenségre is ügyeltek és ügyelnek jelenleg is.

Rögtönzött, saját példájukból kiinduló fagylalt elemzésünk legelején, arra utalóan, hogy mennyire fontos egy cukrászatban e jeges készítmény, kifejező összehasonlítással élnek. A sütemény éves volumenéhez képest a fagylalt szezonálisan tudja produkálni ugyanazt. **Intenzív, rendkívüli odafigyelést végző, kreatív , meleg évszakokhoz párosított műfaj** ez. Itt is cáfolat érkezik:


Hívogató fagylaltkehely


István a fagylaltgépnél

- Való igaz, hogy vannak kiemelkedő hónapok, május, június, de még ősz táján is, ám az érdeklődés télen sem lankad – mondja István, aki bár cukrászként ő is mindenes akár testvére Norbi, de a fagylalt még mélyebben érinti és meghatározza a mindennapi munkáját. – Ha a felfutásról beszélünk, **az elmúlt húsz év alatt az alapanyagokat tekintve óriási a minőségi változás és ez a dinamika a jelen pillanatban is érvényes**. A gépi technikára éppúgy, mint az alapanyagokra. A keverés, ízek meghatározása már a cukrász dolga. Két, csúcstechnikának számító géppel dolgozunk, ez ama legendás **Carpigiani**, amiről annyit kell tudni, hogy negyven évvel ezelőtt már egy ilyen gép négyszázötvenezer forintot ért. Most, öt perc alatt lefagyaszt hét kilogramm fagylaltot.


Szép hivatást választottak

Megyünk tovább a fagylalt fétisét meghatározó hátterek felfedésében. Ha jó, még inkább csúcs a technológia, miért kell ennyiféle ízesítés? A három kiváló szakember egyöntetűen azt mondja, itt is **dominálnak a hagyományos ízesítések és persze a gyümölcsök, közöttük az egzotikusak is**. A kreativitás azonban mindig jó lecke, ugyanis a vásárlók nyitottak a felfedezés örömére. A Tóth Cukrászdában az elmúlt húsz esztendőben közel háromszáz féle ízt kreáltak a mesterek.


Négy íz...

- Ha már itt tartunk, a fagylalt a maga szerteágazó és szinte végtelen ízvilágával mindig csábító marad, ugyanakkor olyan élvezeti forma, ami köthető egy fagylaltozóhoz, cukrászdához, kávéházhoz, a vendéglátás helyszíneihez – fogalmaz Tóth István alapító mestercukrász. - Az is csodálatos „képessége" hogy az utcán is fogyasztható. Nagy kérdés mindenkor az ár és a mennyiség aránya. **Mi hat-hét deka közötti adagokkal dolgozunk**, ebben az esztendőben a nagy átlag **hatszáz forintra tehető,** és ez is mindig „össztársadalmi" vitákat gerjeszt. Olyan ez, mint a lángos – kicsit messzebbre szaladva a gondolatban –, amelynek minden szezonkezdetkor árgus szemekkel figyelik az éppen aktuális ellenértékét. Ha mindkettőt – bár nem azonos – összehasonlítom, nézni kell a technikai hátteret, azt a különleges figyelmet, ami elkészítésekor a szakember számára mindenkori alapfeladat. Lehet beszélni rutinról, de arról is, hogy az előkészítés, a korán kelés, és a jó elkészítési ütemezése a fogyasztáshoz. Ez a süteményeknél is így van!


Szervánszky László etelon-cukrász

Megint Istváné a szó, aki elmondja, hogy naponta, így a meghatározó időszakokban harminchat tégelyben kínálnak, negyven-negyvenöt féle fagylaltot. És télen is, ahogy már utaltunk rá, közel húsz félére fogékony a vendég.

A délutáni diskurzus egy emblematikus, már elhuny, országos cukrászra való visszaemlékezést is előhozza. **Szervánszky Lászlóról van szó, aki a soltvadkerti cukrászdájában fogadta tanuló éveikben gyakorlati munkára a Tóth fiúkat.** Alapiskolánk mondják, főként azt tanulhatták meg, hogyan épül fel a maga valóságában egy cukrászda menete, élete – közelről nézve egy kiemelkedő szakmai tekintélyt. Mennyire tartja fontosnak a fagylaltot az etalon szakember.

- Amikor ezekkel a tapasztalatokkal megkezdhettük munkánkat saját családi vállalkozásunknál, ez fontos startot jelentett, de őszintén szólva legnagyobb adomány számunkra az, hogy saját szakmai „fészkünkben" tudtuk folyamatosan gyarapítani tudásunkat – mondja nagyon őszintén és egybehangzóan Norbert és István. – Emlékszünk egy olyan nyilatkozatára, amikor a mi munkánkra is utalt Szervánszky László. Így fogalmazott: *„Számosan mentek műhelyünkből nemzetközi versenyekre és voltak tehetséges tanulóink. Említhetem például Tóth Norbertet, testvérét Istvánt. Kreatív, gondolkodó emberek. Törjenek élre, bizonyítsák, hogy lehet feszegetni az önkiteljesedés határait."* Mondhatjuk: ezen dolgoznak…

Elbúcsúzunk Istvántól és Norberttől, mennek tovább, egyikük a műhelybe, másikuk pedig perceken belül beül a cég autójába, hogy szállítmányt vigyen egy szomszédos településre. Édesapjuk búcsúzóul annyit mond: „Érdemes volt azon dolgozni feleségemmel, hogy ezt a gyönyörű családot így egybe tarthassuk."

Kiss Dezső Péter

NAGY ÉRTÉK A HŰSÉG!

JÓ PÉLDÁK – JÓ EMBEREK A DUNAFÖLDVÁRI KELE CSÁRDÁBÓL ÉS AZ ARANYFÁCÁN ÉTTEREMBŐL


Egy cél érdekében!!!

HUMÁNPOLITIKA (HR) VALÓJÁBAN AZ A FOLYAMAT, AMIKOR NAGY VAGY ÉPPENSÉGGEL KISEBB VÁLLALKOZÁS NEMCSAK MEGTALÁLJA, HANEM MEGTARTANI IS TUDJA MUNKATÁRSAIT. TÖBB ISMERETLENES EGYENLETRŐL VAN ITT SZÓ ÉS AHÁNY HÁZ, ANNYI MEGOLDÁS. NEM ELŐSZÖR ÍRUNK A DÁVID ISTVÁN VENDÉGLŐS ÉS FELESÉGE ÁLTAL MŰKÖDTETETT KÉT ÉTTEREM MINŐSÉGI HÁTTEREIRŐL.

A Duna parti kisvárosban István harminckét éve teljesíti szolgálatát, 2023-ban átvette az „Év Vállalkozója” címet Tolna vármegyében. Kétségkívül nagy respektje van a szakmában, de ennél még fontosabb, hogy párjával képesek egybe tartani csapatukat. A hagyományos, idei szüreti mulatság hétvégéjén látogattuk meg újra, kifejezetten azzal a szándékkal, hogy a csapat összetartásához nagyon fontos hűségről beszélgessünk két munkatársával. Maradjunk a fogalomnál. Mi is a hűség? Tudatos döntés, valaki vagy valami mellett. Ígéretek betartása és a bizalom megőrzése nehéz helyzetekben is. Csapatban gondolkodva pedig a közös érdekek és értékek képviselete. Szikrázó, kellemes hőmérsékletet hozó ősz kezdeti két nap volt ez a vendégek számára.A vendéglátók számára pedig szolgálat. Az MBÉ magazin két olyan kollegával beszélgethetett, akik ebben a kötelékben találták meg önmaguk boldogulását. Ez pedig nemcsak saját magukról szól, hanem családtagjukról és arról, hogy abban a közegben ahol eltöltik mindennapjaikat, jól érezhessék magukat.

FEHÉR ISTVÁN, A MINDENES…

Sűrű felépítésű, jó fizikumú, mosolygós, nyitott ember. Tudja, hogy a mostani szüreti rendezvényen a kitelepüléshez kapcsolódóan sok a dolga, de szívesen válaszol kérdéseinkre. Először is arra, honnan indult?

- Faddi születésű vagyok, ha, most hatvannyolc évesen visszagondolok, a megszerzett mezőgazdasági gépészi oklevelem mellett elég színes világot élhettem a munka frontján – fogalmaz visszapergetve az időt. – Voltam teherautó és buszsofőr, nagy szállító cégeknél, majd biztonsági őrként teljesítettem szolgálatot. Ezt az időszakot úgy foglalnám össze, hogy önmagam kipróbálása bármely fronton is azt jelentette, hogy képességeim legjavát mutathassam meg. Ilyen fából faragtak! Ha már itt tartunk, nyomban említenem kell Dávid Istvánt, akivel harminc éve, hogy összehozott jó sorsunk. Végeztem a magam dolgát az említett területeken, de emellett mindig mellette tudtam maradni- segítve, támogatva elképzeléseit. Alkotó teremtő ember, és nagy adomány, hogy az első pillanatoktól kezdve tudunk egymásra számítani. E kanyargós folyamatok után, az elmúlt nyolc évben immár az ő vendéglátós kötelékében lehetek a jobb keze.


Szakács is, felszolgáló is...

István nem egy reszortot visz ebben a munkaközösségben, hanem a megoldások embere. A vendéglátás világa számára azt jelenti, hogy ez olyan munkakör,


Virág Miklós séf Katával és Istvánnal

ami egyszerre szól a sokrétűségről, megoldó képességről, a hátterek biztosításáról, a kiszolgálás és konyha háttér megteremtéséről, összefoglalóan, a logisztikáról szakács és felszolgáló képesítéssel. Ebbe a nagy egészbe látja a maga olajozó szerepét, úgy, hogy István, a „Főnök” hasonló gondolkodású ember. Tudják egymást is inspirálni:

- Nagyon fontosnak tartom a családi hátteret, hiszen a Dunaföldváron gimnáziumi igazgatóként dolgozó tanár feleségemmel felneveltük lányunkat, és most két unokánk növekedését követhetjük boldog figyelemmel – fogalmaz.- Kölcsönösen szövetkeztünk arra, hogy értéket teremtsünk. Ki-ki a maga frontján. Ahhoz pedig, hogy az ember a munkahelyén értékadó tudjon lenni, szélesebb körben is harmóniára van szükség. A mi kisvárosunkban működik egy klub, hosszú-hosszú évek óta, összefogva barátokat, nem beosztásukat, pozíciójukat nézve, hanem az együttlét örömét megélve. Én is ehhez a körhöz tartozhatok jelenleg is, volt olyan időszak, amikor hetente jöttünk össze és mindig mást főztem barátaimnak. Most is összejövünk, és még szorosabb ez az összetartozás. Azt látom, hogy nagyon oda kell figyelni a fiatalokra, hogy a jövő utánpótlását biztosítani tudjuk a mi vállalkozásunkban. Szeretek tanulókkal foglalkozni, sajnos ritkán találunk értéket, de azt megbecsüljük. Most például két ilyen kitűnő fiatallal dolgozhatok, figyelve

pozitív hozzáállásukat, óvatosan csiszolni próbálom őket. Nincs hangos szó, olyan, ami persze a mi felnőtt közösségünkben nem mindig kikerülhető, de azt próbálom megértetni: célozzuk meg a száz százalékot, ami persze szinte sohasem sikerül, de ha már elérjük a nyolcvan százalékot, hatalmas siker. Azokat a kollegákat becsülöm, - örömünkre meghatározóan képviselik közösségünket – akik akarnak is.

István huszonhét éves koráig focizott, tudja mi a csapatszellem és azt is, hogy mindenkinek megvan a csapaton belül a maga posztja. És az életben fontosak a nagy találkozások! Ilyennek tartja a feleségével történt egymásra találást. Már óvodáskoruk óta hűségesek, becsületesek egymáshoz. „Nehezen tudom elfogadni az ezen kívüli egyebet…" mondja ezzel kapcsolatban. Dávid Istvánnal ez a szimbiózis, véleménye szerint eltéphetetlen, hiszen kiállta a próbát. Abban is biztos, ösztönös pszichológusként, hogy az egy közösségben dolgozó kollegák számára ezek a jó példák inspirálóan hatnak. Még azt kérdezzük a nagyapától, az örökös és számára nem fárasztó készenlét közepette, mi jelneti számára a kikapcsolódást. Gyorsan jön a válasz: „Szinte havonta kikapcsolódunk két-három napra az ország különböző pontjain található wellness szállodákban a feleségemmel, és amikor alkalom van rá, visszük az unokákat is. Ez a feltöltődés azért fontos, mert kiegyensúlyozottan, visszatérve a napi munkába újra és újra próbálkozhatunk ama elérhetetlen száz százalékos produkcióval. .. A feleségem jelenleg is óraadó, így ő is tréningben tartja magát…


Fehér István kiszolgál




Együtt, hűségben


Kitelepülésen: Kata és Miklós

VIRÁG MIKLÓS SÉF, MESTERSZAKÁCS

Az Aranyfácán Étterem ebéd utáni rövid csendességében tudunk leülni, beszélgetni a szálfa egyenes, jó kiállású, negyvennyolc éves séffel, aki a dunaújvárosi szakmai iskolában szerezte meg a szakács képesítését. Sommásan: életpályája, ha úgy tetszik életrajza igencsak rövid, hiszen a szakmai képesítés megszerzése után hét évig dolgozott szakácsként Dunaújvárosban, és ezt követően, mind a mai napig, immáron huszonhárom éves távot megtéve, Dávid István mellett dolgozik, tagadhatatlanul frontemberként.

- Feleségemmel két gyermeket nevelünk, egyikük huszonkét éves, másikuk tizenkilenc – mondja. – Előszállásról járok be naponta dolgozni, tíz kilométerre van és az, hogy lassan megközelítem az itt eltöltött negyedszázadot, arra utal, sikerült kialakítanunk egy nyugodt, biztos hátteret, légkört. Családban, munkában egyaránt. Az ilyen összecsiszolódás napról-napra nemesedik. Megismertük egymást oda-vissza, és ha egy hullámhosszra kerülünk, még egy esetleges „bukkanót" is át tudunk ugrani. Lehetőséget kaptam arra, hogy eljussak az Aranyfácán Étterem vezető séf pozíciójáig és ezt a bizalmat nem szeretném elveszíteni, hiszen kölcsönösen tudjuk, mi kell ahhoz, hogy meg is tartsuk.

Miklós egyik kedves kollegája elkerült külföldre dolgozni és mivel jó emlékek kötötték össze őket, jó pár esztendővel ezelőtt megpróbálta külhonba csábítani, hogy ismét együtt dolgozhassanak . Kicsik voltak a gyerekek, átgondolta ezt a helyzetet édesapa , férjként, és munkavállalóként egyaránt. Bölcs döntést hozott, amikor a maradás mellett döntött.

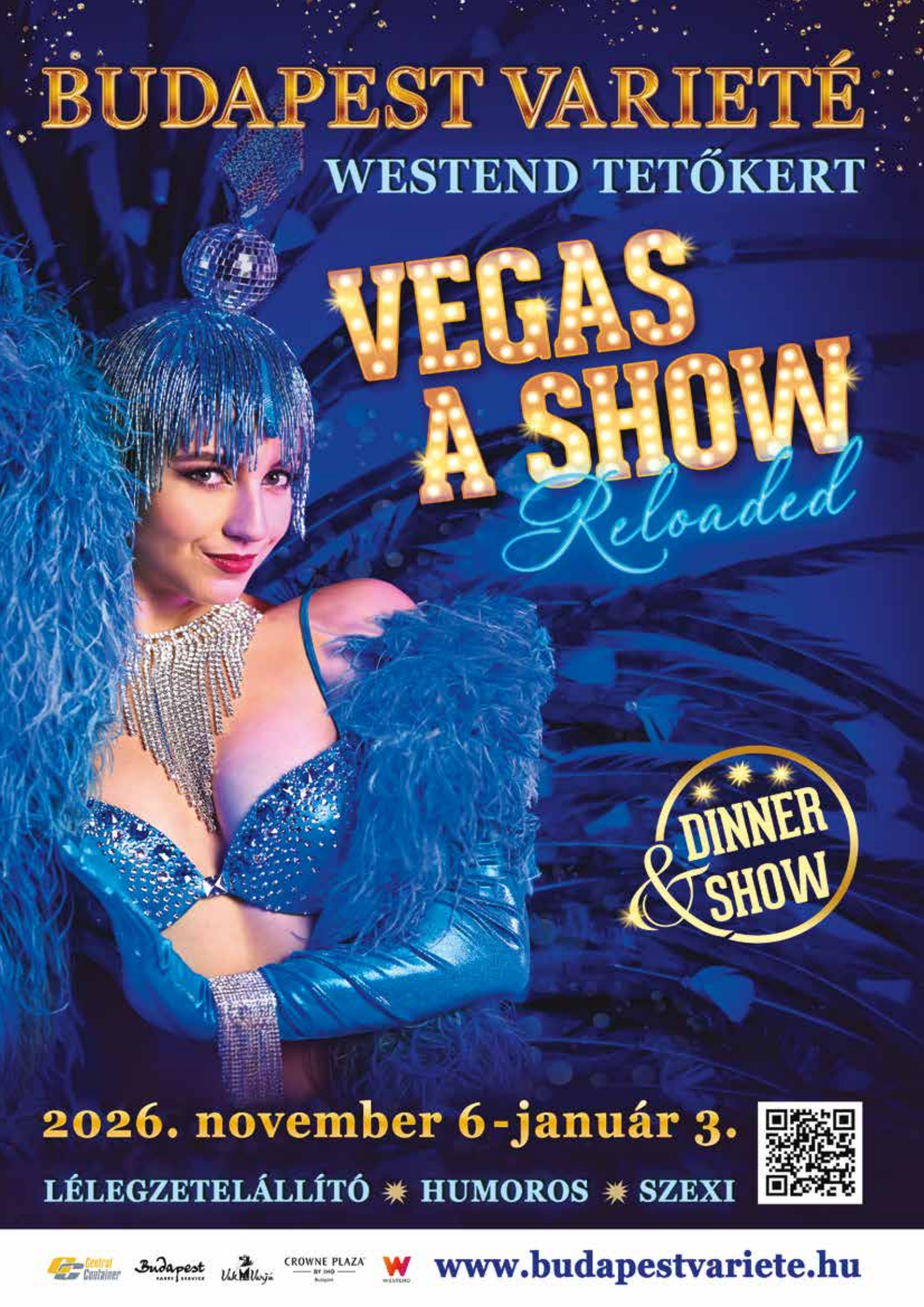
- Divat mostanság, hogy az ember, éppenséggel a vendéglátás területén kipróbálja magát másutt – fogalmaz ezzel a témával kapcsolatosan, még távolabbi kitekintésben.- Ismereteket szerezni, világot látni nagy lehetőség, de hajlam és habitus kérdése is. Számomra a biztonság mindennél többet ért és ér jelenleg is. Feleségem Előszálláson fogorvosi asszisztens, nyugalomban, egyetértésben tartjuk össze családunkat. Ebben az én munkahelyi hátterem alappillér, de mindjárt hozzá kell tennem: a hűségem, a csapathoz való tartozásom töretlen erejű. Az étterem stílusjegyeit közösen alakítjuk Istvánnal és feleségével, Katával. Az étlapot, annak szezonalitását szintén Katával szerkesztjük meg, izgalmas szakmai kihívásokat átélve. Amikor pedig kitelepülések vannak, szintén szükség van a munkámra, de jó logisztika alapján, megoldható, hogy zavartalanul működjön éttermünk megszokott rendje. A mostani Szüreti Felvonulás alkalmával is ott voltam a Duna parton, jólesett találkozni ebben a kellemes hangulatban helyiekkel és máshonnan ideérkezőkkel**.**

Épp ennek apropóján kérdezzük Miklóst arról, mennyire ismerik őt Dunaföldváron?

- A számomra is jóleső és meglepő üzenetet a fiamtól kaptam erre vonatkozóan kedvező választ avat be .- Amikor a nyolcadik általános elvégzése után beiratkozott a gimnáziumba és bemutatkozott osztálytársainak, sokan megjegyezték, hogy ismerik az édesapját. Akár valamilyen családi rendezvény apropóján, vagy éppenséggel megrendeléseknél, kiszállításoknál, főztjéről nem is beszélve…

Dávid István a Szüreti Mulatság másnapján érdeklődött tapasztalataimról. Válaszaimat, hűséges munkatársairól írt villám portrékkal adtam meg. Maradjanak ezen az úton!

MBÉ magazin riport


BUDAPEST VARIETÉ
WESTEND TETŐKERT
VEGAS A SHOW
Reloaded
DINNER & SHOW
2026. november 6-január 3.
LÉLEGZETELÁLLÍTÓ ✷ HUMOROS ✷ SZEXI
Central Container
Budapest
CROWNE PLAZA BY IHG
www.budapestvariete.hu