

„...és minden a helyére kerül!”



VADALÁS

magazin

FENYŐRÜGY SZIRUP

NEMZETI ÖSSZETARTOZÁS

KAKAÓS, SZILVÁS PISKÓTA

SÉFEK A COVID-RÓL

A FOGYASZTÓI SZOKÁSOKRÓL

Vajdas László

„...a szolgáltató...”

06.

11. Évfolyam .szám

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJÁKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Fenyőruygy szirup, szörp, méz

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Séfek a COVID-ról

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Vajas Lászlóval, aki a Ni-ka Cafe és az OzonCleaning.hu tulajdonosa

43.
oldal



Miként változnak a fogyasztói szokások? - erről a témáról kérdeztük szakértőnket

36.
oldal

MINDENMENTES

Étterembe járunk, vagy megtanulunk főzni?

57.
oldal

Minek az új?

Saját erjesztésű ecettel készült uborka

56.
oldal

Vélemény

Vajon mitől jó séf, a séf?

+1
oldal



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

Köszöntő:

Végre kinyithatnak az éttermek, lassan minden visszaáll a régi kerékvágásba. Újra minden az építkezésről szól majd. Hatalmas kihívás ez a kollégáknak, hiszen vissza kell valahogy építeni azt, ami elvesztett. Reméljük, hogy hamar túl leszünk ezen az egészen! Bármilyen történjen, mi veletek leszünk! A magunk részéről ehhez a munkához kitartást és sok sikert kívánunk, de ne felejtsetek el közben minket is követni.

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalas magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

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

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2020

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

Információ:

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



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST FELTÖLTÖD! IS!

Játék

NYERD MEG



Állatkerti belépőjegy vásárlásakor érvényesíthető a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



FENYŐRÜGY SZIRUP, SZÖRP, MÉZ

Tudjátok, hogy az erdeifenyő is tulajdonképp gyógynövény? Már az ókorban is használták, fertőtlenítésre: sebeket kezeltek vele, gyantájával helyiségeket füstöléssel fertőtlenítettek. Manapság a friss, fiatal hajtásokat ajánlják köhögésre, torok fájására.

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg fenyőrügy,

1,25 liter víz,

1/2 citrom

30 dkg méz

A tűlevél tartalmaz gyantát, cserzőanyagokat, ásványi anyagokat, C-, B2-, K-vitamint, karotinoidokat, illóolajokat.

A tűlevélben 6x több C-vitamin van, mint a pl. a citromban.

Fenyőrügy szirup cukorral: (esetemben nád cukorral) rétegeztem a fenyőrügyet, cukor-fenyőrügy-cukor sorrendben, a tetejére cukor kerül. Szintén a napos teraszon érlelődik, úgy 1 hónapot, aztán a szirupot leszűröm és megy a sötét kamra polcra. Akinek nincs gondja a cukorral, majd ebből kanalaz, ha fáj a torka.

Fenyőrügy szirup mézből: Az üveget bő félig megtöltöttem a fenyőrüggyel, majd felöntöttem mézzel, és jól elkevertem. Elméletileg bármilyen méz jó hozzá, de mi meghűlésre, köhögésre hársfavirág mézet eszünk, így ezt is azzal készítettem. Az üvegeket lezártam és már két hete a napon fürdőznek, így tesznek még úgy egy hónapig, amikor is a rügyeket kiszedem belőle és a mézet teszem el a sötét kamra polcra.

Jó egészséget kívánok hozzá!

Gasztronauta: Séfek a COVID-ról

Gasztronauta- Séfek a válságról, mert a gasztronómiában a válság, ha úgy tűnik, ha nem, van és még inkább lesz, de rendesen....

A vendéglátás újraindítása nem lesz egyszerű feladat, és ahogy márciusban jószoltam ez az év már kuka. Mi a sor végén kullogunk, mi, akik a vendéglátás háttérét biztosítjuk technológiai oldalról, a gépek, az oktatás, szerviz és kellékanyag sem kelendő mostanában a zárt kapus éttermek kulisszái mögé.

Mégis, bízunk valamiben, egy kormányrendeletben, egy zöld lámpában, egy...talán egy csodában, hogy mégis megtörténik az, ami másokkal is megesett. Megvertük Portugáliát, főtáblára kerültünk, nagy ívű sporteseményeket rendeztünk, Európa legjobb kézcsoportja is a mienk, megérkeztek a Michelin csillagok, kint voltunk a Bocuse d'or-on, a vákuumgépeink meg ott dübörögnek a konyháitokban...

Most csend van, üres asztalok a kinyitott éttermek előtt, nem húz kondenzcsíkot az égen a nagy madár. Csend van, jóleső csend, de vészjósló....

Egyazon kérdést tettem fel Séfeknek és ki-ki a maga megítélése szerint, nevével vállaltan vagy

anonim válaszaival segít tájékozódni a jelenlegi helyzetről és a meglátása szerinti jövőről.

-Először is szeretném megkérdezni, hogy vagy?

- Mi történt Veled mióta a vírus miatt bezártak az éttermek, sikerült-e megtartani a munkahelyedet?

- Hogy látod, mikor tudnak visszatérni az éttermek a normál üzletmenetbe és véleményed szerint mennyi időbe telik, amíg visszatérnek a vendégek is?

1. EGY BUDAPESTI TEMATIKUS TOP ÉTTEREM SÉFJE:

- Helló, jól vagyok, még nem kezdtük el a megfelelő ütemben dolgozni, mert csak háztól házig kiszállítással dolgozunk. Remélem, hogy júniusra sikerül megnyitni az éttermet, de ami történik, sajnos nem látom egyértelműen, mikor még mindig nincs rögzített szabály a viselkedésről.

Rendszeres vásárlóink, akik több mint 25 éve járnak az étterembe, biztosan jönnek majd, ezért továbbra is gond nélkül dolgozunk, ezért az üzleti életben várunk kell egy ideig, hogy



SOUS-VIDE OKTATÁS

Kitartó munkánkunk köszönhetően ma már egyre több étteremben alkalmazzák a sous-vidé-ot, ami ma már teljesen bekerült a konyhai munkafolyamatokba, így egyre nagyobb igény van az oktatására is.

Oktatási formáink:

- Intézményi elméleti oktatás/előadás
- Személyre szabott helyszíni elméleti, vagy gyakorlati képzés
- Távközlés

VÁKUUMGÉPEK

Széles körű igényeknek megfelelő külső és kamrás vákuumgépeinket ajánljuk otthoni vagy ipari felhasználásra egyaránt. vakumgep.hu

VÁKUUMTASAKOK

Vákuumtasakok, vákuumtekersek, vákuumsomagoló anyagok minden vákuumsomagoló berendezéshez, nagykereskedelmi áron. vakumtasak.hu



HŰTŐK / SOKKOLÓK

A Sous-Vide hőkezelés utáni gyorshűtés és hűve tárolás PROFESZIONÁLIS eszközeit a Gasztronauta kft.-nél találja!

HŰSÉRLELŐK

Megbízható, hatékony, könnyen telepíthető és könnyen használható professzionális beépíthető vagy szabadon álló hűsérlelők. sousvidechef.hu



SMOKEREK / FÜSTÖLŐK
Hideg és meleg füstölésre alkalmas Bradley, Kamado, Pit Box füstölők és kiegészítőik.

**SOUS-VIDE
CHEF**
sousvidechef.hu

SOUS-VIDE GÉPEK / RONEREK / HŐSZIGETELT KÁDAK
Szállodákba, nagyobb éttermi konyhákba a tökéletes megoldás.

PROFESSZIONÁLIS NYUGAT-EURÓPAI VÁKUUMTECHNOLÓGIA

GONDOLKODJ HOSSZÚ TÁVON,
VÁLASZD A MINŐSÉGET MEGBÍZHATÓ HELYRŐL,
INGYENES EXTRA SZOLGÁLTATÁSOKKAL!

30/5574470

WWW.VAKUMGEP.HU

RENDELES@VAKUMGEP.HU



visszatérhessünk a normál munkához. Remélem ugyanakkor, hogy munkáltatónk helyesen fog viselkedni, mert nem biztos abban, hogy munkánkat megfelelő módon fizeti-e.

Köszönöm és maradj egészséges!

Zengedeztetek az Úrnak, ti hívei! Dicsőítsétek szent emlékezetét. Mert csak pillanatig tart haragja, de élethossziglan tart jóakarata. Este bánat száll be hozzánk, reggelre öröm. (Salmi 30:5 NR06)

2. SZABÓ VIKTOR SÉF ÉS TULAJDONOS, BUDAPEST:

Gazdaság:

Nyilvánvalóvá vált, hogy az éttermek nem csupán étkező helyek hanem a társadalmunk fontos alap pillérei - társadalmi csomópont, gazdasági alapkő, az ellátási lánc meghatározó szereplője és a független mezőgazdasági szereplők támogatója -

Közvetlenül ötszázezren dolgoznak a turizmus vendéglátásban. Az ellátási lánc miatt ez a szám sokkal nagyobb.

<http://mvi.hu/doc/Helyzetjelentes2018.pdf>

Éttermek:

Nem az a legfontosabb, hogy mikor nyitnak az

éttermek, hanem az, hogy mikor érzik biztonságban magukat a vendégek.

A belvárosi éttermeknek kockázatos a nyárra kinyitni, mert nem lesz turista és a belföldi kereslet is csak lassan tér vissza. Ha kinyitnak a belvárosi éttermek, akkor pár hónap múlva érkezik a második vírus hullám a második bezárási hullámmal együtt. A kereslet és a kínálat nem azonos dinamikával tér vissza.

Csak a tőkeerős cégek élnek majd túl. Minden étteremnek fontolóra kell vennie, hogy komoly pénzügyi szakembereket alkalmazzon, akik az üzlet pénzügyi részét tudják tervezni és menedzselni. Nem elég a könyvelő.

Szerintem exit/ krízis stratégiát sem készítenek az étterem tulajdonosok, hacsak nem az a szofisztikált terv, hogy ha baj van, akkor mindenkit elküldenek, bezárnak és elpakolnak a mélyhűtőkbe.

A vendéglátás természetéből fakad, hogy nagyon kockázatos, munkaiigényes tevékenység és alacsony haszonnal lehet üzemeltetni egy átlagos éttermet.

Így könnyen érthető a működési elv, aminek a következménye, hogy átlagosan 2-3 hónap tartalék van egy üzletben.

Supply chain:

Az ellátási láncban fel kell készülni a feszelebb fizetési határidőkre mert a likviditás most különösen fontos lesz.

A fő veszély a kis mezőgazdasági termelők eltűnése . Ha ezek a termelők nincsenek, akkor mi különbözteti meg a fine dining éttermeket a masszív ,tömegterméket használó éttermektől? Példa: az őstermelő nem tudja eladni pl a tejet, mert nincs étterem, aki megvegye, ezért kidobja, miközben emberek veszítették el az állásukat és sorban állnak ingyen ételért.

Sajtot lehetne csinálni a felhalmozódott tejből - ha van speciális szakértelem és infrastruktúra-, de akkor annak hosszú érlelésűnek kell lennie, hogy még el lehessen adni később.

A nagy farmok, nagy húsfeldolgozók tevékenységüket koncentrálják a hatékonyság érdekében, ami nagyon sérülékeny teszi őket - és az ellátási láncot-, ha kitör egy járvány.

A tönkrement gyárak konszolidálását ismét az adófizetők rendezik majd.

Sokkal ellenállóbbak lennének ha diverzifikált, regionális rendszerű termelés zajlana egészséges versenykörnyezetben.

Konyha:

A következő időszakban nem a kreativitás lesz a legfontosabb hanem, hogy egyáltalán biztonságosan tudjunk ételeket előállítani.

Séfek:

Kiderült, hogy alapvető érték, ha egy konyhafőnök-és a többi konyhai beosztott is - elemi gazdasági és számviteli ismeretekkel rendelkezik. Pénzügyi terveket tudjon készíteni, értse az alapvető összefüggéseket, amiben a tulajdonosok segítenek a transzparens üzemeltetéssel.

Az üzlet cash-flow ja élet halál kérdése lesz.

Az óvodai digitális kompetenciák már nem elegendők a hétköznapi menedzselésben.

A digitalizált konyha egyre hangsúlyosabb és ezt tudni kell kezelni.

Közétkeztetés:

Ezeknek a vállalatoknak a szerepe gyorsan felértékelődik a közeljövőben.

Az ételmszer higiéniaiban szerzett tapasztalataik, ismereteik alapvető fontosságúak lesznek.

Szerintem augusztus előtt nagyon nehéz lesz a turizmust beindítani, mert mindenki az újjáépítésen dolgozik, a határok még zárva vannak egy ideig és nem mennek szabadságra más országokban sem -vagy nem ésszerű- és próbálják az emberek összeszedni magukat, ami nem az étterembe járásról szól. Most pedig még csak május közepe van.

Szerintem a vállalkozások inkább azzal foglalkozzanak, hogy visszatérnek-e a régi működési modelljeikhez -üzleti/ pénzügyi modell- vagy új forgatókönyveket készítenek.(pl :előfoglalási , ticket, rendszer kialakítása a tömeg elkerülése érdekében- ez segíteni fogja a jól ütemezett minőségi termelést a konyhán és mindeközben a betérő vendégeknek is lehet szabad kapacitás fenntartva, klasszikus összefogdosott étlapok helyett virtuális étlapok, stb)

A digitalizációnak egyre fontosabb szerepe van a szakmában és a lényeg, hogy a jó folyamatokat erősítsük fel a technika bevezetésével. Ennek az ellenkezője a gyors katasztrófa lesz:-)

Szuper hogy ki lehet nyitni a helyeket csak az adott feltételek mellett képzelj el egy 100 négyzetméteres vendégteret, ami a social distance jegyében van berendezve. Az félig üres.

Ha egy étterem nem tud 70% os kihasználtsággal működni akkor az veszteséges és be fog zárni. A Delivery műfaj nagyon gazdaságtalan csak kiegészítésnek ajánlom, mert elviszi a profit nagy részét és így megfojtja az üzletet.

Azok a vendéglátóhelyek, pedig amiket eddig is jól üzemeltettek azok továbbra is jól működnek majd az új feltételek mellett is.

a margóra: A NOMA borbárként nyit újra.....

Más.

- Érdekes, hogy egyetlen főzőiskola sem „tanít” gazdasági összefüggéseket a „tanulóinak”, vagy azt hogy miként lehet maradékokból jó ételt főzni. Ez valamiért nem érdekelt senkit, talán azért mert a mai vendéglátókból, de inkább a vendéglátó tanulókból hiányzik a fejlődés vagy erőfeszítés kultúrája.

Most mindenki nagyon nehéz helyzetben van, senki sem tudja mi lesz.

Ami még érdekes jelenség lesz a közeljövőben -nem csak az új üzleteknél -az a Concorde effektus.

<https://hu.wikipedia.org/wiki/Concorde-effektus>

ÉLELMISZERIPARI VÁKUUMCSOMAGOLÓ ANYAGAINK VERHETETLEN ÁRAKON

6-Ft-tól!

Főzhető vákuumtasakok kamrás és külső gépekhez: Csomagolós, Gáz, Sous-Vide, főzhető, forrázható, 121 fokon sterilizáló, mikrózható vákuumtasakok. Transzparens és Légcsatornás vákuumtasakok azonnal raktárról kínáljuk nagy felhasználóknak és viszonteladó partnereinknek.

Válaszd a legjobbat megbízható helyről!

Vákuumtasakjaink rendelkeznek minden dokumentációval, amire a HACCP-hez szükség lehet: Kioldódási igazolás, mikrobiológiai kimutatás, méreganyag mentességről szóló tanúsítványok, minőségi bizonyítványok.



www.vakumtasak.hu

rendeles@vakumtasak.hu

Egy ilyen megváltozott környezetben nem szégyen bezárni a boltot.

A jövő turizmusát kell kitalálni, ami fenntarthatóbb, alkalmazkodóbb és klíma semlegesebb.

3. *Bozsányi Krisztián Séf, tulajdonos*

Mivel nekem nincsen teraszom ezért kicsit még hátráltatva vagyok!

Próbálok kitartani!

Értelemszerűen mindig kell jövőkép, de 3 hónapja a megélhetésért küzdök!

Tőszavakban ennyi....

4. *Csalló Gábor étteremtulajdonos, Mosonmagyaróvár*

Véleményem?

Ez a szakma lett az utolsók közötti a gazdaságunkban.

Több javaslatot is írtam a kamarán keresztül a döntéshozók felé, de nem jartam sikerrel.

A támogatásnak nevezett rendszer nem a hazánkban életszerűen működő rendszerre van kitalálva.

Ez valami agyament ötlet révén született meg és nyilvánvalóan olyanoktól, akiknek fogalmuk sincs az ágazat működéséről.

A jelenlegi helyzet szerencsései között a borzók, kocsmák vannak és azok a vendéglátóhelyek, amelyek zárt terasszal rendelkeznek. Ott van már bevétel. A többenél csak napos időben...

A mi vállalkozásunk is lassan elfogy és a végtelenségig nem tudjuk, nem fogjuk tartani magunkat.

Igyekszem találni egyéb megoldásokat, amelyek sikere sok változótól függ.

Az egész „történet” szerintem eltúlzott, de a nemzetközi helyzethez is kötelező igazodnunk...

Ezt éljük most és fogalmunk sincs, hogy lesz-e ennek folytatása...

A normális helyzet a teljes újranyitástól kezdődően, biztosan csak több hónap után realizálódhat – szerintem.

Köszö az érdeklődést! Mi is jó egészséget és kitartást kívánunk!

5. Kiss Zsolt Séf, Budapest

Szerencsére az egészségem és a környezetben élők/dolgozók egészsége is rendben van, mindenki nagy felelősséggel él és teszi a dolgát!

A koronavírusnak szerencsére nem sikerült beférkőzni az életembe és mindent megteszek, hogy ne is sikerüljön neki! A munkahelyem/munkahelyünk megmaradt, a tulajdonosaink szerencsére nagyon elővigyázatosak és emellett kimagasló empátiát mutattak a csapat és a munkahelyünk megóvása érdekében! A vendéglátással kapcsolatos korlátozások meghozatala előtt, úgy döntöttünk, hogy áttérünk az elvitel és a kiszállítás vonalára. Jelezték, hogy céljuk a teljes csapat megélhetésének, egészségének és a magas törzsvendég szám teljes megtartásának a megóvása! Kérdőívekkel felmértük az igényeket és a válaszok alapján elkezdtük az ebédek menü jellegű elkészítését és kiszállítását. Teljesen átalakítottuk a csapaton belüli felállást és a munkaköröket! A felszolgálók futárként is kimagasló precizitással dolgoznak! Az én feladatomban az volt, hogy beszerezsem záros határidőn belül a védelmi eszközöket (maszkok, gumikesztyűk, virucid tartalmú fertőtlenítő szereket) mint emberre, mint pedig az eszközökre! 3 nap leforgása alatt mindent sikerült beszerezni és azóta is kapunk ellátmányt ezekből az eszközökből!

Sikere van az átalakult szolgáltatásunknak és emellett a budaörsi önkormányzaton keresztül támogatjuk a kialakult helyzet miatt rászoruló budaörsi időseket, egy folyamatos ebéd csomag keretében!

A munkaidőket átalakítottuk, egy számomra soha nem tapasztalt időintervallumba.

A 10-22ig egy műszak helyett, 6-14 és 10-18ig két műszakos rendszerben dolgozunk!

A 6-14ig műszakban dolgozók (séf és helyettese, heti beosztás alapján) 11 óráig frissen elkészítik az előre leadott kiszállításra szánt déli fogásokat és a budaörsi nehéz helyzetben élő időseink menüit!

11 óra után, előkészítjük a másnapi alapanyagokat és emellett folyamatosan kontaktálunk a szállítóinkkal, az alapanyag ellátásáról és az árakról!

A 10-18 óráig dolgozók (szakácsaink) a szűkített étlapról rendelt alacarte fogásokkal és a másnapi előkészületekkel foglalkoznak!

A teljes csapat nagyon igyekszik, és kiugró óvatosságról, alaposágról tesz tanúbizonyságot!

Ez az időszak kétélű... Nehéz az emberiségnek, nehéz sok-sok szakágnak, rengeteg lemondással és kompromisszummal jár. Kiderül az otthonokban, a magán szféránkban, és a napi megszokott rutin átalakításában ki hogyan teljesít! Ebben az időszakban, a munkánkban sajnos el kellett engednem a high end gasztronómiai elemeket (virágok, színes és intenzív ízvilággal rendelkező reduktív elemek), viszont nem engedek el mindent, a covid vírus ránk mért hatásai miatt.

Beépítem a klasszikus fogások közé a modern technológiákat és bebizonyítják számomra, hogy ezen a területen is hasznos szerepük van! Rengeteg pozitív visszajelzést, dicséretet és gratulációt kapunk a megrendelőinktől. Ettől függetlenül ki vagyunk éhezve a sousvide és a thermo mixer használatára. Ha visszanyitunk és minden visszaáll a normális kerékvágásba, mindenki jobban fogja értékelni és becsülni a munkáját és a munkahelyét, mint valaha az életben!

Véleményem szerint a vendéglátásra és a gasztronómiai szakemberekre ráfért ez a kaotikus állapot, hiszen nagy volt a vendéglátásban a nem szakirányú képzéssel rendelkezők beszivárgása a mi kis varázslatos világunkban, ami miatt kezdte elveszteni a lényegét és a varázsát! Most kiderül majd ki az igazi született vendéglátós, sokan szakmát váltanak, mert megtapasztalják a normál 8 munkaóra varázsát, kifejezetten azokra gondolok, akiknek családja van! Közös délutánok, vacsorák és hétvégék a családdal!

Rengeteg újonnan érkező, szintén más szakágból érkező munkaerő lesz a vendéglátásban, de váltig állítom, hogy erre a szakágra születni kell ahhoz, hogy „a hobbid legyen a szakmád” érzetet adja és emiatt életed jó része legyen, különben felfal és kiköp, úgyhogy lemorzsolódnak hamar!

Hogy mikor tudnak visszatérni az éttermek a normál üzletmenetbe?

Tamás! Ez nagyon nehéz kérdés, ennyire mélyen nem vagyok benne a politikában és nem is szeretnék bele menni, a GDP igényei nagyúrként kezelendők, úgyhogy a vendéglátás újraindításának ideje is a fentiek döntése lesz, én elengedném a nyarat, a turizmus sem fog elindulni, a kellő felelősséggel és elővigyázattal élő emberek bizalmatlanok a vírus miatt! Sokunk szülei élnek még és éljenek is minél tovább! Jelenleg nincs helye és nincs itt az ideje számunkra idegenekkel, egy közegben eltöltött közös étkezésnek és más

egyéb vendéglátás nyújtotta gasztronóm szolgáltatásnak! A vakcina előállításáig, felvételéig és a tartós biztonságának teszteléséig a vendéglátás és az idegenforgalom vegetatív és csendes időszakot kell hogy éljen... Kiszállítás, mivel étkezni kell!

6. Kovácsné Viki, étterem tulajdonos Baja

Kedves vagy, hogy érdeklődsz!

Jól vagyunk! Sajnos az újra nyitás borzalmas! Vendég alig...Nem gondoltam volna, hogy így lesz.

Bizakodok, de már látom nehéz lesz az idei év!

7. Lénárt Gábor, konyhafőnök, Szentendre

Jól vagyunk, köszönjük szépen kérdésed.

Hát igen nagyon nehéz és súlyos döntéseket kellett meg hozni az étterem tulajdonosoknak, mi egy teljesen átlagos napon 8-10 főnek biztosítottunk munkát. A jelenlegi helyzetben sajnos meg kellett válnunk 3 főtől, akik teljes munkaidőt töltöttek és 2 fő diáktól. Próbálunk túl élni, igyekszünk kiszállítással és elvitelre kiszolgálni. De így is a forgalmunk 90% kiesett. Napi mínuszokkal küzdünk. Bérleti díj, rezsi költség, alkalmazott fizetések, egy sóval nehéz megmaradni. A tulajdonosok igyekeznek és értünk és a vendékért kitartanak.

Minden nap várjuk a bejelentés hogy újranyitás hírért halljuk.

Az újranyitás is nehezen fog menni. De ha csak ezek a nehézségek állnának előttünk, örömteli szívvel állnánk előtte. Rengetek üzenetet kaptunk régi és új vendégektől és várják, hogy nyissunk. Sajnos nehéz szívvel mondjuk, hogy sajnos még nem lehet.

Igyekszünk túl élni és túllátni a jelenlegi helyzeten. Bízunk és mindent meg teszünk a vendégek kiszolgálásáért és igyekszünk megfelelni a higiéniai feltételek pontos betartásáért.

Nagyon szépen köszönöm a megkeresést. Természetesen hozzá járulok a nevem megjelenéséhez.

8. Mile Attila Séf, Budapest

Június 2-án nyitunk. Nem tudom, hogy fognak jönni a vendégek. Bizstró konyhát akarunk csinálni remélem lesz rá igény és pénze is az embereknek.

A tulajdonos a teljes személyzetet megtartotta rendelkezésre állási díjjal

Köszí az érdeklődést, jó munkát kívánok!

9. Bánhidy Attila, étteremtulajdonos, Balaton

Kérdésedre válaszom jól vagyok, a vírus remélem nem talál meg.

Üzletet múlt hét pénteken nyitottuk, de csak a büfét.

Éttermem csak július –augusztus hónapban lesz nyitva, ha minden jól megy. Gondolom, ha a határok szabadok lesznek, onnét várhatjuk a lendületet a turizmusra. A hazai vendégek is nagyon fontosak, de nem elég.

Bízom a fellendülésben eddig még sose ette meg a kutya telet, de a nyarat sem. Nem gondolok a nyugdíjba menetelre.....

10. Bozsányi Krisztián, Séf, étteremtulajdonos, Szolnok

Mivel nekem nincsen teraszom ezért kicsit még hátráltatva vagyok!

Próbálok kitartani! Értelemszerűen mindig kell jövőkép.

3 hónapja a megélhetésért küzdök! Tőszavakban ennyi!

11. Kárász Andor, Séf, Budapest

Akkor kezdjük az elsővel... :D

Mondhatjuk, hogy jól vagyok :D Amit a magyar vendéglátásban ritkán tesz az ember, az a pihenés. Ebben most volt részem hála a vírusnak.

6 hét intenzív pihenőn voltam a családomnál vidéken. Egészen pontosan édesanyámék tanyáján Sándorfalván. Mivel elég sokan vagyunk, és a helyzet következtében mindenki "hazatért", így gyakorlatilag személyzetit főztem minden nap. :D

Erdő, csend, tanya és bográcsos paprikás krumpli 12 főre. Istennek és az őseim jó döntésének hála, nem a négy fal között töltöttem a karantén időszakot.

Az elmúlt 3 hétben pedig Tóth Attila barátomnak segítettem egy kicsit Csopakon a vidéki kiszállítás és ébredés világában.

Hogy sikerült-e megtartanom a munkahelyemet?!....Ezt több oldalról lehet nézni. A valamikori újranyitás bizonytalan gondolatával búcsúztunk a bezáráskor, ami nem terjedt ki semmiféle jövőbeni konkrétumra. Kíváncsian várom a kondíciókat a dologgal kapcsolatban. Mivel sok negatív storyt hallottam a témában

ezért erre a kérdésre térjünk vissza miután újra beballagok a Pavillon de Paris konyhájára... amennyiben ez megtörténik.

Attól függ, hogy mit nevezünk "normál" üzletmenetnek... Szerintem ez étteremtípusonként nagyon eltérő lesz. Azok a helyek akik kizárólag a külföldi vásárlóerőre építettek jóval nehezebb helyzetben lesznek, mint akik rendelkeznek stabil magyar vendégkörrel. Cserébe, mivel sokan nem is fognak újraindulni, vagy nem rendelkeznek mondjuk tágas terasszal, ahol az új szabályozások könnyebben kontrollálhatóak, ott nehéz lesz a helyzet. Akiknél viszont ez megvan, talán a kezükbe veszik a magyar vendégkör megkövácslásának a kalapácsát tanulva a korábbi hibákból. Amennyiben nem így lesz, akkor szerintem még hosszú hónapok szenvedése jöhet. A turizmus helyreállása azt gondolom sokkal nehezebb folyamat lesz.

A másik fontos dolog pedig, hogy mennyi igazán jó szakember marad itthon, vagy egyáltalán a szakmában. Ha a tulajdonosok köre ismét azon akar majd profitálni, hogy jóval alacsonyabb bérek ígéretével próbálja kihasználni a dolgozók kiszolgáltatottságát, akkor ismét sötét és fuldokló időszak köszönt a szakmára. Mondom ezt a minőség és a fejlődés üteme viszonylatában egyaránt. Őszintén mondom, hogy jómagam inkább csomagolok és visszatérek külföldre, minthogy olyan bérekért és kondíciókért tegyem tönkre magam amikről most hallani. Félreértés ne essék, ezzel én nem indulatokat szeretnék kiváltani de azt gondolom hogy két hónap alatt a konyhai munka se könnyebb nem lett, sem nem igényel keve-

sebb hozzáértést és áldozatkésztséget. Mi pedig ugyanennek elvégzésére szerződünk. Lehet racionálisan vezetni egy éttermet, de a racionalitás ne a kiszolgáltatott munkaerő kihasználására épüljön. Amikor több tízmilliót termeltünk a tulajdonosoknak akkor sem hetente mentünk tárgyalni, hogy ossza meg velünk a hasznát... (Biztos örültek volna, ha így lett volna...) Akkor ennek kapcsán szakemberek ezreinek miért kötelessége végighallgatni, hogy "Csak ennyit tudok adni!" ??? A csak ennyi pedig szignifikánsan kevesebb, sőt néha felháborító... Annyi amennyiért nem éri meg fizikailag és mentálisan tönkremenni. Ezekre a dolgokra pedig azt gondolom, hogy önmagát tisztelő embernek nemet kell mondani. Bármennyire is nehéz a szituáció... És amennyiben ezek a "Nem"-ek megszületnek, és valaki végleg kiszáll vagy elmegy, visszamegy, külföldre azzal szép lassan újra elveszíthetjük a versenyképességünket a minőség piacán! Ezen, pedig nem ártana elgondolkodnia az illetékeseknek.

Remélem kielégítő voltam. Persze a téma még kiállt némi feszegetésért, de talán ahhoz más fórum kell. Természetesen mehet névvel ellátva amennyiben megjelenik bárhol.

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



GASZTRONAUTA KFT.
Az új konyhatechnológiák szakértője

Remélhetőleg a 100 évvel ezelőtti eseményeknél nem okozhat nagyobb károkat a Magyar gasztronómiának a világiárvány. Egy biztos, hogy most újra egységre van szükségünk!



Gasztronauta Kft.
info@gasztronautakft.hu
+36 30 885 7535

Komplett konyha kivitelezés
Vákuumtasak nagykereskedés
Vákuumgépek | Szuvid gépek

gasztronautakft.hu | sousvidechef.hu
vakumtasak.hu | vakumgep.hu | szuvid.hu

Mivel élhetjük túl a recesszió okozta válságot?

- Minőségi gasztronómiával
- Kiváló konyhai gazdálkodással
- Technológiai korszerűsítéssel

Hogyan tudunk ebben segíteni?

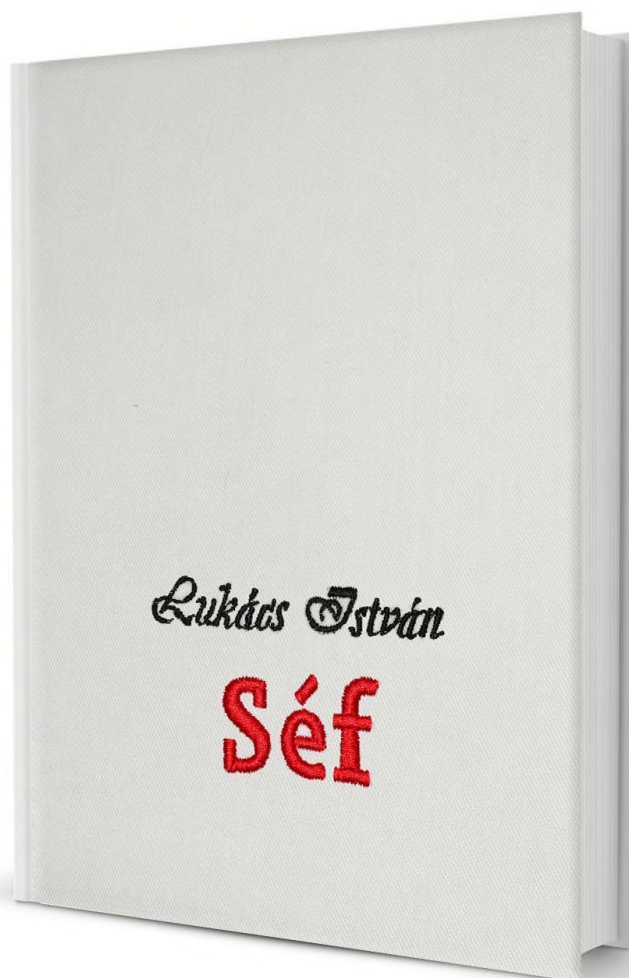
- Halasztott fizetési konstrukcióval
- Tartósbérléssel
- Távoktatással

Gasztronauta Kft.

Az új konyhatechnológiák szakértője
Az egyetlen komplex Sous-Vide szolgáltatást nyújtó cég, már 10 éve.

"mások gépeket árulnak, mi segítő kezét nyújtunk"

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



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

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

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR

MEGNYITHATTAK AZ ÉTTERMEK, DE MERRE TÖVÁBB?

Végre! Végre! és Végre! Újra megnyithattak az éttermek az egész országban, ami nem azt jelenti, hogy mostantól minden úgy megy majd tovább, mint ahogy azt március elejéig megszoktuk. Bár a korlátozások nagy részét a napokban feloldották, mégis turizmus nélkül és a fogyasztói szokások megváltozása okán komoly bajban vannak a vendéglátóhelyek.

A történelem során talán még soha nem szembesültek a kollégák akkora kihívásokkal, mint az elmúlt hónapokban, azonban a helyzet tovább fokozódik. Ugyanis hiába nyitottak meg az üzletek, illetve csak azok egy része, fizetőképes kereslet nem igen van, vagy, ha van, az pedig eloszlik az egységek között. Persze gyorsan megjegyzem az ellenkező példa is adott, amikor a vendégek alig várták, hogy a kulcs elforduljon a zárban és megnyisson szeretett helyük, ami így azonnal vissza tudott állni az előző évek forgalmára, komoly forgalmat generálva az elhivatott tulajdonosának, hiszen van mit behoznia az elmúlt hónapok kiesése után.

Kérdezhetjük, hogy mindez hová vezet? Vagy milyen következményeket vonhatunk le belőle? Az biztos, hogy a krízis idején felértékelődött a megbízhatóság, a kiszámíthatóság és egyre inkább háttérbe szorult az a bizonyos illúzió, amire az eddigiekben nagyon sok üzlet és étterem hatni próbált. Egyre inkább fontossá vált a személyes kapcsolat az üzlet és a fogyasztó vendégek között, hiszen józanésszel gondolkodva nem lehet jövője egy elszemélytelenedő világnak.





MEGJELENT VARGA KÁROLY TÖBBSZÖRÖS
OLIMPIAI- ÉS VILÁGBAJNOK,
VILÁGKUPA-GYŐZTES MESTERSZAKÁCS
2 KÖTETES KIADVÁNYA
KREATÍV SZAKÁCSMŰVÉSZET CÍMMEL.

AZ I., „ZÖLDSÉGFARAGÁS“ ÉS A
II., „GYÜMÖLCSFARAGÁS“ CÍMŰ KÖTET LÉPÉSRŐL
LÉPÉSRE MUTATJA BE A KÜLÖNFÉLE ZÖLDSÉGEK
KREATÍV FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT ÉS A
GYÜMÖLCSÖK CSODÁLATOS SOKSZÍNŰSÉGÉT.

MINDEZT TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉSSSEL ÉS
HASZNOS INFORMÁCIÓKKAL EGÉSZÍTETTE
KI A SZERZŐ.

A GYÖNYÖRŰ FOTÓKKAL GAZDAGON
ILLUSZTRÁLT MAGYAR ÉS ANGOL NYELVŰ
SZAKMAI, MŰVÉSZETI KIADVÁNYOK NEM CSUPÁN
A SZAKEMBEREK SZÁMÁRA NÉLKÜLÖZHETETLEN
OLVASMÁNY, AZ A LAIKUSOK SZÁMÁRA IS
RENDKÍVÜL ÉLVEZETES LEHET.



VARGA KÁROLY

A KÉT KÖNYV 16000.-FT+POSTA ÁRON MEGRENDELHETŐ A:
KOFU@FREEMAIL.HU E-MAIL CÍMEN!

Az embernek társas lényként szüksége van időnként arra, hogy kérdezni tudjanak, hogy üdvözljék, hogy ismerjék szokásait, stb. Azok a helyek, akik emberként is kezelik a vendégeiket, azok a helyek bizony most előnyben vannak. Sajnos sokan <az utóbbi időben főleg> csak számokat láttak bennük, gazdasági terveket követtek és ennek megfelelően hangzatos szlogenekkel, vagy akár lózungokkal reklámozták a helyeiket, hogy aztán az ár/érték arány figyelembe vétele nélkül, vagy a valós érték



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

torzításával minél többeket megtévesszenek, készpénzre váltva ezzel szakmai céljaikat. Mivel üzletről beszélünk, a gazdasági haszon ebben az esetben nem bűn, azonban a szakmaiság, gazdasági érdekek mentén való torzítása már nem megbocsátható. Így <furcsa ilyet mondani, de> ehhez az utolsó pillanatban, és éppen kapóra jött az elmúlt hetek válsága. Ez bizony felnyitotta a szemeket. Kényszerből ugyan, de mindenki felismerhette saját jó és rossz tulajdonságait, majd megismerhette újra a családját, és elkezdhetett alapanyagokat, technológiákat megismerni, vagy visszatérhetett a tűzhely mellé főzni. Rájöhetett arra, hogy mikkel foglalkozott, amik miatt eddig éppen arra nem volt ideje, amik igazán fontosak az életben, vagy egyáltalán mérleget vonhatott, az eddigi élete és az előtte álló évek céljai között. Bizony sokan változtatni fognak, ugyanis ez most mindenkire keményen rányomta a bélyegét.

Ennek hatására pedig úgy érzem át fognak alakulni a vendégek igényei, ennek hatására átalakulnak a céges meetingek, a konferenciák, a rendezvények. Egyre inkább elindulunk a virtuális világba. Sokkal kevesebb lesz ezáltal a személyes találkozó, a kontaktus, ami megint csak a családi egységek malmára hajthatja a vizet, hiszen a mi generációinknak még igénye van erre. Mi emlékszünk, hogy milyenek azok a rendezvények, vagy nagy asztaltársaságok, amik során jókat lehet enni, inni, akár ugratni egymást és sokat nevetni. A mi generációnk még megélte azt, hogy a személyes kapcsolatnak varázsa van, az sokkal több, mint egy virtuális világ, hiszen annak során a másikat megtiszteljük azzal is, hogy direktben találkozunk vele. Ezt nem válthatja ki semmi más.

Ezért is fontos, hogy az egységek sokkal inkább a valós képet mutassák magukról és valóban barátként, családtagként kezeljék az őket bizalmukkal kitüntetett vendégeiket, hiszen miről is szól a vendéglátás? Benne van a nevében... gondoskodni a másokról, megismerni őt, odafigyelni rá, és ami a legfontosabb mindezt éreztetni vele.

Így válik majd egy napi fogyasztószámból vendég, egy vendégből pedig törzsvendég. A törzsvendégi kör kialakulása pedig segíteni fog abban, hogy a nehéz időszakokat ne hamis sajtó hírekkel és magunkról mutatott torzított képpel tudjuk csak átélni, hanem éppen rájuk támaszkodva, őszintén és családi hangulatban.

Úgy gondolom, hogy a korábbi magyar vendéglátás legnagyobb sikerének jelentősége abban volt keresendő <ahogy bizonyára ez minden országra és annak lakóira igaz lehet>, hogy komoly törzsvendégi körrel bírtak az üzletek, egészen a rendszerváltás környékéig, amikor is aztán a vendéglátást szépen lassan felváltotta az elszemélytelenődést okozó befektetői helyek garmadájának megjelenése.

Na, ezt üzente most meg nekünk ez a vírus, hogy kapjunk a fejünkhöz, nézzünk magunkba és kezdjünk el azon gondolkodni, hogy merre is akarunk tartani. Vajon fontos-e még számunkra, hogy a valakit, vagy valakiket vendégül lássunk? Vagy elég az, ha nekünk adja a pénzét valami olyan szolgáltatásért cserébe, amiben még lehet, hogy nem is csalódik, de messze nem neki szól? A maximum pedig annyi, hogy figyelmet kaphat ugyan a pénzéért, de mindig is csak egy szám lesz a gazdasági kimutatásokon.

Szerintem nagyon nem mindegy, hogy egy üzlet a vendégért tevékenykedik, amiből természetesen üzletként megél, vagy saját magáért, saját gazdasági céljaiért van, amiben a vendég <és az ő tőkéje> pusztán egy elengedhetetlen kellék. Nyugodt lelkiismerettel ki merem jelenteni, hogy a kettő irány sosem lesz ugyanaz.

Mivel az elmúlt hetek történései mindenkit érintettek, így itt az alkalom, amikor mindenki eldöntheti, hogy üzletfilozófia terén, vajon:

Merre tovább?

Asztalos István
Főszerkesztő





Vajas László

„a szolgáltató”

Ebben a hónapban egy olyan kollégát szeretnék bemutatni, aki korábbi vendéglátós múltját hátrahagyva a kereskedelmi-, majd a szolgáltatói szektorban is megtalálta a helyét. Ennek ellenére mindig a vendéglátás közelében maradt, sőt legújabb szolgáltatását is éppen oda szánja. Ő nem más, mint Vajas László, a NI-KA CAFE Bt. és az OzoneCleaning.hu tulajdonosa. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Vajas László

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1977-ben Mátészalkán születtem, 1999-óta élek a feleségemmel, akivel 2005-ben házasodtunk össze. 2009. augusztusában született a kislányom Jázmin és 2013. márciusában a kisfiam Vencel. Hál'Istennek komoly háttérrel kapok a családomtól, akikkel boldog családban élek.

■ MIKÉNT KERÜLTÉL A VENDÉGLÁTÁSBA?

11 éves koromban a szüleim válásának köszönhetően egy másik életbe csöppentem. Ugyanis Édesanyám nevelt fel minket az öcsémmel, ami egyben azt is jelentette, hogy hamar talpra kellett állnom. Így történt, hogy 14 éves koromban, az általános iskolát követő nyáron, már egy fagyizóban fagyaltot árusítottam, ami nagyon megtetszett, mert a fagyizó egy nagyon neves kávézó

része volt, így volt rálátásom a vendéglátás területére is. Idő közben a tulajdonossal is kiváló lett a kapcsolat, így ennek köszönhetően a vendéglátós, felszolgáló pályát választottam, amiben tízen egynehány évet töltöttem el. Több területen is megfordultam. Szezonális helyeken, éttermekben, szállodákban, panziókban.

■ MILYEN ISKOLÁKAT VÉGEZTÉL?

Mezőgazdasági szakközépbe jelentkeztem, de egy komolyabb betegséget követően már nem mentem vissza az iskolába, hanem Nyíregyházán a Sipkay Barna Vendéglátóipari Szakközép és Szakmunkás képzőben végeztem felszolgálóként, amit egy vendéglátó, üzletvezető tanfolyam kísért, ugyanis akkoriban még saját hely nyitásán gondolkodtam.

■ AZTÁN MÉGIS BIZTOSÍTÁSI ÜGYNÖK LETTÉL.

Igen, Édesanyám egy biztosító társaságnál dolgozott és csábított a cégükhöz, hogy ott megtaníttatnak értékesíteni, komoly képzéseket biztosítanak, illetve, hogy nagyobb jövedelemre és több sikerre számíthatok kevesebb idő ráfordítással, mint korábban. Így tizenöt év után elmentem életbiztosításokat értékesíteni, ami nagyon jól megtanított arra, hogy miként kell eladni. Ez nagyon jól ment, sikeres voltam, jó volt a jövedelemem, de sajnos 2001-ben egy autóbalesetben elveszítettem öcsémet. Ez a családunkat nagyon megviselte, így a biztosítási szakmát, a lelki nehézségek neheze miatt kereskedelemre cseréltem. Úgy gondoltam, hogy termékértékesítésben kell a jövőben gondolkodni, így előbb fodrászcikk értékesítés, majd egy nagyobb szépségipari cég-, később a City bank ügynökeként dolgoztam. Végül 2004-ben kerültem a Nestléhez.

■ INNENTŐL MEGINT VALAHOL KAPCSOLÓDTÁL A VENDÉGLÁTÁS TERÜLETÉHEZ.

Igen. A Nestlé Food Service <ma már Professional> vending üzletágához kerültem, ahol a kávéautomaták és a kávé rész hozzám tartozott. Üzemeltetés és minőség-ellenőrzés volt a feladat. Aztán 2007-ben sales-es lettem, ahol a kávégépek kihelyezése volt a feladat. Később aztán megalapítottam a NI-KA CAFE Bt.-t, és mi lettünk a Nestlé legnagyobb operatív partnere a vending üzletágban. Tizenöt emberrel és hat autóval jártuk a területet, országos lefedettségű szervízhálózatot építettünk, akkoriban már olyan nyolcszázötven gépünk volt kihelyezve, ami a maga szegmensében egy közepes méretű cégnek felelt meg az országban.

Képünkön: Vajas László

„...TELJES ELIDEGENÜLÉST ÉRZEK A VENDÉGLÁTÓHELYEKEN, AZAZ NEM IS PRÓBÁLJÁK BARÁTKÉNT, HAVERKÉNT, VAGY CSAK ISMERŐSKÉNT KEZELNI A VENDÉGET ÉS EZ HATALMAS HIBA...”

■ MI MIATT LETT ENNEK AZ IDŐSZAKNAK VÉGE?

A cégünk fő profilja a professzionális kávégépek bérbeadása, üzemeltetése, szervizelése és töltőanyaggal való ellátása. A forgalmaink csökkenését első körben a cafeteria adóztatásának köszönhattük. Nagyon sok partnerünk felbontotta velünk a szerződést és vissza adta a kávégépet, mert közel 42% plusz adót kellett volna fizetniük a kávéfogyasztás után. Majd később a pénzbedobós kávéautomaták online adagszolgáltatásának bevezetése nehezítette meg a dolgunkat, amely ugyan csak sok plusz költséggel járt, ami már nem fért bele a büdzsénkbe. Úgy döntöttünk, hogy ezt részben elengedjük. Maradtunk ugyan a Nestlé mellett,



de az instant kávézás átalakulása miatt, ami a szemes kávé felé való elfordulást jelentette, leszerződünk a Tchibo-val, így ma már ezzel a két neves kávé céggel dolgozunk. Sőt, van már saját pörkölésű szemes kávénk is, egy olasz gyártóval kötött szerződésünknek köszönhetően. A piaci átrendeződésekhez cégünk mindig igyekezett a legjobban alkalmazkodni.

■ MOST MÉGIS ÚJ VÁLLALKOZÁSBA FOGTÁL.

Igen. Éppen ennek a kiszámíthatatlanságnak köszönhetően éreztem úgy, hogy kell egy másik láb is, egy másik alternatíva. Azt tudtam, hogy a szolgáltatói szektorban szeretnék maradni, mert nagyon jó a kapcsolatrendszerem hozzá, illetve ezt a részét ismerem a piacnak. Így tavaly szeptembertől elkezdtük felépíteni az OzoneCleaning.hu hátterét. A szakmai részt, a gépeket és a web-

oldalt is felépítettük/megszereztük, majd egy neves szakmabeli céggel sikerült együtt gondolkodni, ami által nagyon komoly szakmai tapasztalatokkal gazdagodtunk.

■ NEM TUDOM KIHAGYNI ÉS PERSZE CSAK UGRATÁSBÓL NE MEGKÉRDEZNI, HOGY VAN VALAMI KÖZÖD A JELENLEGI KRÍZISHELYZETHEZ?

Persze, sokan mondták már, hogy én okoztam az egész Covid-19-et. De persze ez nem igaz, pusztán csak jókor indítottam egy ilyen vállalkozást, aminek most kedvez a kialakult helyzet. Azt szokták mondani, mindenkinek jár az életben egyszer a szerencse. Lehet, hogy nekem ez most van. Külön érdekesség, hogy a kávé cégem az irodaházak, üzletek bezárásával, hiába a háromszázötven gép, szinte teljesen leállt, ami lehet csak átmeneti, de éppen ezért jó ötlet volt egy másik vállalkozást is indítani. Persze mindkét vállalkozást meg szeretnénk a jövőben tartani, de azt látni kell, hogy egyre jobban beigazolódik a több lábbon állás jelentősége.

■ VISSZATÉRVE A HIGIÉNIAI CÉGEDHEZ, AKKOR EZ MIRŐL IS SZÓL?

Röviden, tömören, vegyszer mentesen ózonnal fertőtlenítünk helyiségeket. Irodaházakat, éttermeket, szállodákat, most éppen egy mindenki számára ismert osztrák bankkal

kötöttünk hosszú távú megállapodást, aminek keretében mi fertőtlenítjük a bankfiókok területeit, ezzel megelőzve a vírus terjedését.

Talán a különlegessége a dolognak, hogy szolgáltatóként, korrekt, havi-, vagy negyedéves átalányban gondolkodunk, ami megfizethető a megrendelőnek, ugyanakkor ezzel azt is szeretnénk, hogy mindenkinek elérhető legyen ez a fajta fertőtlenítés. A vírus hatására ez még nagyobb teret nyert így.

■ EZ MENNYIRE KÖRNYEZETBARÁT TECHNOLÓGIA?

Nézd, az ózon (O₃) egy három oxigénatomból álló instabil molekula. Az ózon az egyik legerősebb oxidáló és fertőtlenítő anyag, ami a vízben lévő mikroorganizmusoktól függően 600-3000-szer hatékonyabb fertőtlenítő hatású, mint a klór. Ebből következik, hogy az ózonos tisztítás egy környezetbarát, vegyszermentes fertőtlenítési eljárás, amit sikeresen alkalmazunk



lakossági és ipari megrendelőink részére fertőtlenítési, szagtalanítási és penészmentesítési céllal. Tudni kell róla, hogy káros vegyszerek használata nélkül pusztít el minden fertőzést vagy megbetegedés okozó mikroorganizmust. De az ózonos légtisztítás jelenleg a leghatékonyabb és legkíméletesebb módja annak is, hogy megszabaduljunk az összes allergén forrástól egy bármilyen zárt térben.

■ EBBEN LÁTOD A JÖVŐT?

Ebben is. Én ezt nagyon komolyan veszem és nem csak a jelenleg kialakult helyzetre építkezek, hisz nem is ez volt a cél amikor ezt az egészet kitaláltam. De ezt Te is tudod jól, hogy már korábban említettem ezt a szolgáltatást Neked, még mielőtt a COVID-19 megjelent volna. Én az az ember vagyok, hogyha csinálok valamit, akkor azt maximalista módon csinálom. Mint mondtam a kávé cégét is megtartjuk, de igen ezzel is komolyabban elkezdünk foglalkozni. Már eddig is komoly gépekbe ruháztunk be, de most még nagyobb befektetéssel, még nagyobb teljesítményű gépeket vásárolunk, amivel a hatékonyságunk fokozódni fog.

■ EGYRE TÖBB ILYEN HIRDETÉSSEL TALÁLKOZOM ÉN IS.

Igen a vírus okozta krízishelyzet okán, nagyon sokan és főleg nagyon gyorsan ráálltak erre a szolgáltatásra. Azonban úgy érzem, hogy ezek a cégek éppen olyan gyorsan fognak eltűnni a piacról, mint ahogy megjelentek. Az ózonos fertőtlenítés nem egyenlő az ózonos illatosítással, márpedig a nagy teljesítmény számokkal tupírozott, valójában kisteljesítményű, olcsón elérhető készülékek csak erre elegendőek.





„ÜGY GONDOLOM, HOGY A MAI HIGIÉNYIA NEM AZONOS A RÉGI KÖJÁL ÁLTAL ELVÁRT KONYHAI HIGIÉNYIÁVAL, MA MÁR EZT AZ ÜZLETI ÉRDEK FELÜLÍRJA.”

Rövidtávon még lehet a felfokozott figyelem miatt ezekkel is megrendeléseket szerezni, de sajnos ezekkel a készülékekkel csak illúziót, megtévesztő biztonságot érzetet nyújtanak az embereknek. Az a gond, hogy nagyon kevesen ismerik ezt a technológiát és ez miatt meg is tudják őket tévesztetni. Ez pont ugyan olyan, mint a 3000 Wattos hangszóró a műszaki áruházban. Értem én, hogy 3000 Wattos és, hogy a tenyeremben is elfér, de még is honnan jön ki az a 3000 Watt. Ezek mind vevő megtévesztések. 3000 Watt névleges teljesítmény nem ugyan az, mint az 1500 Watt valós zenei teljesítmény. Sok cipős doboz nagyságú ózongenerátorra rá írják, hogy óránként 30 gr ózont termel, ugye a nagy számos vakítás megint. Aki ért hozzá szakmailag tudja nagyon jól, hogy nem csak az ózon előállítás fontos, hanem a termelt ózon légszállítása is. Egy cipős dobozba nem lehet nagy légszállítású ventilátort és nagyteljesítményű ózonlapokat elhelyezni. A másik dolog, hogy nagyon sokan nem tudják, hogy egy mérgező szúrós szagú gázzal játszadoznak, amelynek nagyon komoly egészségkárosító hatása, vagy súlyosabb végkimenete is lehet. Az ózongenerátornak mondott eszközön kívül semmilyen műszert nem használnak, amellyel tudnak esetleg ózonszintet mérni, vagy alátámasztani a munkájuk eredményét. Találkoztam olyan banki dolgozóval a munkánk során, aki elmondta, hogy a korábban előttünk fertőtlenítést végző cégnek semmilyen műszere nem volt és őt gázmaszk nélkül beküldte az ózonnal töltött helyiségbe bankfiókot zárni. A hölgy jó pár napi rosszul volt ennek következte képen. Alig tudtuk meggyőzni, hogy mi

műszerrel vizsgáljuk az ózonszintet és csak akkor engedünk vissza bárki is az adott helyszínre, ha az ózonszint az egészségügyi határérték alatt van. Magyarán mi csak 0 ózonszintnél engedünk bárkit is vissza az fertőtlenített helyiségbe.

■ MIVEL VAGYTOTK TI TÖBBEK?

Mi nem csak névlegesen nagy teljesítményű készülékekkel dolgozunk, hanem valós teljesítményű igen is professzionális teljesítményű gépekkel. Nem is 100.000.-Ft-ba kerültek. Mi használunk műszereket, amellyel ózonszintet mérünk, illetve használunk olyan biológiai teszt gépet, amellyel a biológia tisztaságot tudjuk alátámasztani, hogy mennyire volt mikroorganizmusokkal teli az adott hely a munkánk előtt és milyen lett a munkánk végétével. Ezek elég drága készülékek. Ilyen készüléket használnak az élelmiszerbiztonsági cégek is. Éppen emiatt hiszek abban, hogy van fejlődési lehetőség és potenciál a cégünkben. Ezért pedig az egyik legjobbakká akarunk válni, így a fejlesztéseink is ebbe az irányba mutatnak. Meglátjuk, hogy mit hoz a jövő, de bízok a sikerünkben.

Mind ezeken felül, egy olyan rendszer kialakításán dolgozunk, amelyben ellenőrizhető a munkánk, illetve a szolgáltatásunkat folyamatosan igénybe vevő partnereink hitelessége. Szerintem, aki ezt a szolgáltatást használja, és kommunikálja a vendégei felé, komoly versenyelőnyre tehet szert az induláskor és a jövőben.

Ma a vendégek-ügyfelek felé a legnagyobb üzenet az, ha jelzed, hogy egy



tiszta, fertőtlenített és fertőtlenítést folyamatosan fent tartott környezetbe érkezik. Gondolj csak bele, ahol nagyon nagy az átmenő forgalom, mint például egy színházakban, vagy mozikban, vagy akár egy szállodában, éttermekben ott egyre fontosabbá válik majd a fertőtlenítés.

Mivel az ózon gáz halmazállapotú így a legkisebb résekbe is megtalálja, és azt fertőtleníti, majd bármiféle vegyszermaradék nélkül eltűnik.

■ EZ EGYÉBKÉNT RÁGCSÁLÓKRA, BOGARAKRA IS HASZNOS?


Részlegesen. Fontos azonban hangsúlyozni, hogy ugyan fertőtleníti, szagtalanít, de a takarítást, rovarirtást nem helyettesíti.

■ A VENDÉGLÁTÁSBA NEM IS VÁGYSZ VISSZA?

Nem, abból én teljesen kiszálltam. Bár van rálátásom és sok felé kapcsolatam is, de ma már más lett az életem, mások a prioritások. A kereskedelem teljesen más, ebbe is bele kellett tanulnom, de ma már ezen a területen érzem otthon magam. Ami jó benne, hogy épp úgy emberekkel foglalkozom, mint a pincérek, csak itt valahogy másabb, színesebb, változatosabb az élet.

■ MIT HOZTÁL A VENDÉGLÁTÁSBÓL?

A vendég-ügyfél iránti tiszteletet, az alázatot, hogy a megrendelő, vagy a vendég maximális kiszolgálása, ezt mind a vendéglátásban tanultam és úgy érzem használni is tudom a mai napig. Ráadásul kezdő vendéglátós korszakomban bele-



„...a rengeteg fantáziánév nem tetszik, amikből sokszor azt sem tudom, hogy az étel valójában mit takar. Ezért is gondolom, hogy hibás csak az illúzióra építeni...”

csöppentem egy olyan milióbe, ami akkor talán túl úri is volt egy kamasznak, mégis valahol adott egy tartást és megváltoztatta a világnézetemet. Lehet, hogy ez el is vette a fiatalságomat, viszont jól jön a mostani időkben.

■ MIBEN VOLT MÁS AKKORIBAN A SZAKMA?

Akkor még sokkal nagyobb tisztelet volt a vendéglátás iránt. Ma egy nagyon felhígult szakmáról beszélhetünk. Nagyon sokan kényszerből csinálják, mert egyszerűen nem értenek

máshoz, vagy nem akarnak váltani, beállnak, mert muszáj valamit csinálniuk, de már régen nem azt csinálják, amit szeretnek benne.

Az én időmben még abszolút más volt a szakma. Én maximalista ember vagyok, egy idő után éppen ezért is adtam fel, mert nem tudtam elviselni, hogy mindössze arról szól a szakma: fogd meg a tányért és vidd oda. Ez nem a vendéglátás. Aztán jöttek az egyetemisták, akiket mi tanítottunk be a szezonális helyken, majd ugyanazt a bért kapták, mint mi és semmi különbség nem volt szakember és betanított munkás között, pusztán csak a szükséges létszám volt fontos. Ebből már nem kértem.

■ MI LENNE A MEGOLDÁS?

Amikor mi találkoztunk egymással, és lett némi rálátásom a Séfklubra, akkor nagyon megörültem, mert végre megint szakmai képviselettel és elhivatott szakemberekkel találkozhattam. Sokkal többeknek kellene az ilyen lehetőségeket keresni és hozzá hasonló emberekkel egy közösséget alkotni. Ez mindenre kihatna a későbbi életünkben.

Sőt, nagyon jó lenne egyszer, ha a vendéglátósoknak is valami hasonló módon lenne képviseletük, ami épp úgy a szakma képviseletéről szólna, mint a tiétek.



Ez ma nagyon hiányzik a vendéglátásból és nagy szükség lenne a megmentéséhez. Jó lenne visszahozni a szakmát.


■ A MOSTANI HELYZET VAJON ELINDÍT VALAMI VÁLTOZÁST?

Most biztos, hogy nagyot fog változni a vendéglátóipar. Például a korábbi unottképű pincérek, akik eddig azt éreztették veled, hogy ők tettek szíveséget, hogy kiszolgáltak, nem pedig te azzal, hogy odamész, na, most nekik kell majd a vendéget fogni. Nem szabad elfelejteni, hogy mi vagyunk a vendégért, nem pedig fordítva. Ezért sem értek egyet a kötelező szervízdíjjal sem, mert azt mire kérik? Mi is annak idején azáért kaptuk a borraivalót, mert odafigyeltünk a vendégre, ha megette az ételt, megkérdeztük, hogy ízlett-e, ha valami probléma adódott, akkor egyből megoldottuk, vagy figyelmesek voltunk, tudtuk, hogyan

issza a kávéját, stb. Én nagyon szívesen adok borraivalót, ha úgy látom megdolgoztak érte, de miért köteleznek engem rá, ha nem vagyok megelégedve?

■ VOLTAK, AKIK AZT MONDTÁK, HOGY A PINCÉRKÉPZÉS FELESLEGES, MAJD HÁROM HÓNAP ALATT BETANÍTANAK RÁ. EZ MENNYIRE ÁLLJA MEG A HELYÉT?

Aki ilyet mond, az dilettáns. Az „A” pontból „B” pontba közlekedő „pincéreket” meg



„Az utóbbi időben egyre többen fogják fel üzletként a vendéglátást, mintsem megélhetésként. Régen, ha valaki ezt választotta, akkor tudta, hogy ebből kényelmesen megélni és apró lépésenként, de folyamatosan fejlődni fog. Ma már mindenki egy év után jachtot, luxus lakást és jó kocsit szeretne. A befektetés már üzletté vált és nincs idő a megtérülésre várni.”



lehet ennyi idő alatt tanítani arra, hogy ellássák a feladatukat, de a pincér szakmára senkit nem lehet ennyi idő alatt megtanítani. Oda kell emberismeret, problémamegoldó képesség, szakmai tudás. A jó pincér mozdulatain meglátod a különbséget, ő él a pályán.

■ EZ A NEGATÍV VÁLTOZÁS A KOMPLETT SZAKMÁRA IGAZ?

Teljes elidegenülést érzek a vendéglátóhelyeken, azaz nem is próbálják barátként, haverként, vagy csak ismerősként kezelni a vendéget és ez hatalmas hiba. Hiszen hogyan érezné nálunk valaki jól magát, ha teljesen idegenek vagyunk egymástól. Sajnos nagyon sok vállalkozónál, és kollégánál ez a pálya kényszer. Mivel nem tud magával mit kezdeni, akkor majd vendéglátással foglalkozik.

■ A KÍNÁLAT NAGYOT VÁLTOZOTT AZ UTÓBBI ÉVEKBEN. EHHEZ MIT SZÓLSZ?

Ez a része, a sokszínűség tetszik. Színes lett, sokszínű, de sajnos az utóbbi időben az új termékek általában a sznobizmusra hatnak, mintha csak nem is lenne más járható út előttünk. Sokszor még az adalékok sem számítanak,

csak a PR hivatkozás. Nekem ezek az új, elvarázsló dolgok már sokak. Ahogy a rengeteg fantázianév sem tetszik, amikből sokszor azt sem tudom, hogy az étel valójában mit takar. Ezért is gondolom, hogy hibás csak az illúzióra építeni.

■ A TULAJDONOSI FELFOGÁS MENNYIRE TÁPTALAJA ENNEK?

Az utóbbi időben egyre többen fogják fel üzletként a vendéglátást, mintsem megélhe-

tésként. Régen, ha valaki ezt választotta, akkor tudta, hogy ebből kényelmesen megélni és apró lépésenként, de folyamatosan fejlődni fog. Ma már mindenki egy év után jachtot, luxus lakást és jó kocsit szeretne. A befektetés már üzletté vált és nincs idő a megtérülésre várni. Ezért pedig sokszor gátlástalanná és igénytelenné váltak a szereplők. Úgy gondolom, hogy a mai higiénia nem azonos a régi Köjál által elvárt konyhai higiénéjével, ma már ezt az üzleti érdek felülírja.

■ 14 ÉV KERESKEDELMI TAPASZTALATÁVAL A HÁTAD MÖGÖTT, MIBEN VÁLTOZOTT A KÁVÉZÁSI SZOKÁSUNK?

Nagyon megváltozott. Elment a sznobizmus irányába. Tapasztaltuk a saját példán is, hogy a mi instant gépeink is korábban hiába teljesítettek jól egy szállodában, egy rendezvényhelyszínen, egy irodaházban, tehát olyan helyeken, ahol nagy létszámot kellett gyorsan, szinte azonnal kiszolgálni, ha később a piac alakulását lekövetve szinte már csak a szemes gépek lettek a „menők”. Ebből is látszik, hogy nagyon átalakultak a szokásaink. Nagyon sok féle és olyan kávé van, amiről soha korábban nem hallottunk, mindenki próbál valami egyediséget piacra dobni, amivel újabb fogyasztókat foghat. Azonban a kiszámíthatóság, az állandóság és minőség már másodlagossá vált, ma már a különlegesség a fontos.

Na meg a hozzáállás változott nagyon sokat. Sajnos ma már, pillanatok alatt lecserélik a beszállítókat, még akkor is, ha évekig jól működött a kapcsolat, vagy, ha ünnepnap, hétfvégén





is számíthattak rájuk. Ma már ezek nem releváns dolgok, pillanatok alatt mondanak fel sok évnyi együttműködést akár nem számottevő gazdasági előnyökért is. Ilyenkor nem szoktam érteni, hogy először miért nem kérdeznek?

■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK ÉS A JÖVŐBE?

Sok sikert és kitartást az újrakezdéshez, amihez sok vendéget kívánok. Kívánom, hogy minél előbb álljon vissza a régi szintre a bevételük. A jövőbe pedig azt üzenném, hogy tanuljunk a jelenlegi helyzetből és gondoljunk többet a jövőnkre, mert bármikor beüthet újra egy ilyen krach. Értékeljük át magunkban, hogy nagyon fontos a tartalékképzés és kevésbé fontosak a külsőségek.

Ezen felül nagyon zavar, hogy iszonyatos mennyiségű szemetet termelünk, ezen jó lenne változtatni.

■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Egészséget, békességet, szeretet. Valamint azt, hogy a kávé cégem mellett a fertőtlenítéssel is elérjem, hogy komoly céggé váljunk.

Kívánom, hogy mindezt megadja neked a Jóisten és elérd, amit csak akarsz.

AI

Idén is lesz virágkarnevál Debrecenben

Az idén is megrendezik Debrecenben a virágkarnevált augusztus 20-án, csak másképpen, mint az elmúlt fél évszázadban - közölte a város kulturális alpolgármestere csütörtökön az MTI érdeklődésére.

Puskás István azt mondta, nem lesz karneváli menet, nem lesznek külföldi művészeti csoportok, nem lesz stadion-show, nem lesz tűzijáték, de lesznek virágkocsik, és sok-sok meglepetésprogram. Arról még nem döntöttek, hány virágkocsi-kompozíció készül az idén, de a magyar koronát, a koronázási jelképeket és a Debrecen címerét bemutató kompozíciókkal biztosan találkozhat majd a közönség - fűzte hozzá.

„Az óvatosság, a fegyelem és az elővigyázatosság” jegyében, lépésről lépésre, a helyi értékekre és a helyi kreativitásra támaszkodva építik újra

Debrecen kulturális életét a járvány után - mondta Puskás István, kiemelve, hogy a megszokott városi nagyrendezvények helyett „kis történetek sokaságát” kínálják majd „időben és térben szét-húzva” a városban.

Augusztus 20-án adják át Debrecen belvárosában a teljesen felújított és átalakított Dósa Nádor teret, ahol felavatják Szent István király teljes alakos szobrát - jelezte a város kulturális alpolgármestere.

A Nagyerdő különböző helyszínein pedig - a korábbi hagyományos karneváli hét programjait megidézve - számos rendezvénnyel, fényfestéssel, gasztronómiai meglepetésekkel, zenei és táncos produkciókkal várják majd az érdeklődőket Debrecenben - mondta Puskás István.

OPH/Fotó:viragkarneval.hu



Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

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



- kedvező árak ✓
- egyszerű rendelés ✓
- segítőkész ügyfélszolgálat ✓
- magyar szolgáltatás ✓
- 24 órás ügyelet ✓

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

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*

Tenger helyett vidékre vágynak a magyarok

egy elemzés szerint

Az idén nyáron inkább vidékre, mint a tengerhez utaznának a magyarok: a veszélyhelyzet elmúltát követő három hónapon belül a megkérdezettek 36 százaléka tervez belföldre utazni, és 15 százalék látogatna külföldre - derül ki Lounge Group elemzéséből, amelyet a Magyar Turisztikai Ügynekség (MTÜ) megbízásából készített.

Az MTI-nek küldött közleményben kiemelik: a pandémiás időszak a turizmust is fenekestül felforgatta. Az áprilisi adatok szerint a tavalyihoz képest kevesebb mint felére esett vissza az emberek internetes érdeklődése az utazásokkal kapcsolatban. Egy négyezer felnőtt megkérdezésével készített reprezentatív közvéleménykutatásból kiderült: a koronavírus járvány miatt a lakosság 43 százalékának hiúsult meg az idei évre tervezett belföldi vagy külföldi utazása.

Azok közül, akik lemondták a korábban tervezett útjukat, egyharmadnyian a járvánnyal kapcsolatos félelmek miatt dobták sutba a terveiket, újabb harmaduk pedig az úti cél megközelíthetlensége miatt.

A kimaradt utakat részben pótolni fogják az emberek, aminek a belföldi turizmus lehet a nyertese, a megkérdezettek nagy többsége ugyanis a hazai utakat részesíti majd előnyben a járvány után - mutat rá az elemzés.

A kutatás szerint aki útra kel, a korábbiakhoz hasonló módon aktív szabadidős tevékenységet tervez, illetve gyógyfürdő és wellness szolgáltatásokra vágynak. Az utazást tervezők harmada a szállodákat, ötöde az apartmanokat, további hatoda a magán szállásokat részesíti előnyben. A válaszadók a nyár végére, ősz elejére teszik a járvány lecsengését, így az utazásokat az ezt követő időszakra tervezik.

A felmérésből az is kiderült, hogy a vírus okozta bizonytalanság félelmet szül az utazókban, a lakosság fele aggodalommal gondol a járvány utáni utazásokra. A megkérdezettek 40 százaléka attól is tart, hogy a közelgő utazásukat is le kell majd mondaniuk.

A korlátozások részleges feloldásával fokozatosan újraindul az élet, így a szabadidős tevékenységek iránt is fokozódik az érdeklődés. A Neticle intelligens közösségi médiafigyelési módszerével készült felmérés szerint a magyarok többsége elsősorban a rövidebb időtartamú belföldi utazások és szabadidős tevékenységek iránt érdeklődött az elmúlt hónapban.





BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

A járvány okozta rendkívüli helyzetben népszerűbbé váltak olyan belföldi desztinációk, mint a Dunakanyar, Tokaj és Sárospatak. A Balaton első helye kikezdhetetlen ebben az összehasonlításban, noha a nevére április hónapban 20 százalékkal kevesebben kerestek rá, mint márciusban, vagy éppen 2019 hasonló időszakában.

A korlátozások lassú enyhülésével, a pünködsdi hétvége közeledtével a Balatonparti helyek és a szállásfoglalás témája is egyre jobban foglalkoztatja a netezőket. Az étterem téma rögtön első helyre került a sorban, a hirdetések is gyakran együtt említik a hotelek és éttermek újra nyitását, a lazító intézkedések bevezetését.

Az elemzést az MTÜ-nek küldött heti jelentésekből állították össze, amit a Századvég Alapítvány és a Neticle együttműködésével készítettek.

MTI/Pixabay



Étterembe járunk, vagy megtanulunk főzni?

Örök kérdés marad, ami mind a mai napig megosztja nem csak a fogyasztó társadalmat, de a szakmát is. Jelen helyzetben, (ami állítólag javulni látszik) többen étkeznek otthon, mint valaha. A jelenleg nyitva tartó vendéglá-

tó egységek számát nézve, ami nagyon kevés, talán azok tudtak valamicskét termelni, akik ha kényszerűségből is, de a kiszállítás mellett döntöttek. Persze, mindenki hajt, keresi a helyét, gondolkodik hogyan tovább.

Hát éppen ez a nagy kérdés, hogyan tovább? Nem tisztem a nagyok döntéseit felülbírálni és nem is vagyok jövőbe látó, de talán nem is kell annak lenni. Amiben én hiszek, az a tudás, a képzés, a jó szakember. Ha ebben tudok segíteni már nyugodt vagyok, hogy tettem valamit a jövőért.

Az ONLINE képzésre „kényszerülve” belefogtam, az egész eddigi életem felborításába. Ma nyolc hét (heti 4 nap gyakorlati képzés) élő bemutató főzései után látom, erre nagyobb szükség van, mint képzeltük.





Minden nehézsége ellenére tökéletesen működik, ám a legnagyobb gondom, hogy nincsenek illatok, ízek, így nem tudom visszakóstolni a tanulók főztjét. Az én szakterületem az egészséges és allergénmentes ételek készítése, ami egyénre szabott, így a fókuszot inkább az alapanyagismeretre teszem, hisz ott nagyobb a hiányosság.

Feladatomnak érzem, szeretem, ugyanakkor látom egyre nagyobb az igény is de nem állíthat le minket egy ilyen fránya dolog. Dolgozzunk ki mindannyian egy új lehetőségeket, új ötletekkel célba érhetünk.

Én a Mindenmentes Főzősuliban biztosan megtartom az ONLINE foglalkozást és tovább építem az oktató videókat is. Ezen az ötleten felbuzdulva az Ételszobrász Sultit is új oktatási mederbe tereltem, feltöltöttem videókkal, mely segíti a résztvevők fejlődését.

Hogy mit hoz a jövő nem tudjuk, kár még ezen gondolkodni, inkább nem szabad feladni!

Örömmel látom, hogy rengetegen tesznek azért, hogy jobb legyen. Örölt nagy összefogások vannak a vendéglátóegységekben, kollégáknál. Sajnos a munkahelyek elvesztését is látni, de mindig van remény. A következő néhány hónap is még hatalmas erőfeszítéseket igényel tőlünk, de



kívánom, hogy tartsunk ki, mert ehhez értünk, ezt szeretjük, mindig is ezt csináltuk. Én is teszem a dolgom, várom továbbra is a tanulni vágyó embereket, kollégákat, és ha kamerán keresztül is, de átadni azt a keveset, amit tudok.

Továbbra sem tudok választ adni, hogy otthon főzünk, vagy étterembe járunk, de MOST biztosan az otthoni ételkészítés a győztes.

Kívánok mindenkinek jó egészséget és sikeres vissza zárkózást.

Várom mindenkit a monitorok elé, nagy szeretettel!

Tanács Attila
www.mindenmentesfozosuli.hu



mindenmentes
főzősuli **ONLINE**

A MAGYAR TERMÉKEK VÁSÁRLÁSA A MAGYAR GAZDASÁGOT ERŐSÍTI

A magyar termékek vásárlása a magyar gazdaságot erősíti, magyar munkahelyeket véd meg, és sok ezer magyar család megélhetését biztosítja - jelentette ki az agrárminiszter hétfőn Lajosmizsén, a *termeloikosar.hu* weboldal elindulása kapcsán.

Nagy István egy epertermesztő családi kertészetbe látogatva hangsúlyozta, aki magyar terméket vesz biztonságot és kiváló gasztronómiai élményt vásárol. Az agrárminiszter szerint a koronavírus-járványból kifelé tartva levonható az a következtetés, hogy a mezőgazdaság és a termelők helyt tudtak állni. A nehézségek közepette is sikerült megoldani, hogy a termék és a vásárló egymásra találjon - tette hozzá.

Továbbá szükség volt új utakat is keresni a vásárlókhöz a piacok és élelmiszerüzletek helyett, ezért létrehozták azt az online kereskedelmi platformot, amely Termelői kosár címszóval néhány napja indult el - fogalmazott.

MTI/kép:pixabay





KAKAÓS, SZILVÁS PISKÓTA, TOJÁSFEHÉRJÉBŐL

Ez a kakaós szilvás piskóta igazán finomra sikerült, kellemes napfényes vasárnapi délutánunkon remekül megkoronázta a teraszon elfogyasztott kávézás élményét. Készült már tojásfehérjéből több minden, rántotta muffin vagy épp

totu, de most megmutatom, hogy remek glutén- és tejmentes piskóta is készíthető.

A tojásfehérjéket kemény habbá vertem a robotgéppel, majd beleadagoltam az édesítőt, kanalaként, úgy hogy folyamatosan ment a gép, után ezzel a módszerrel a lisztet, majd a keményítőt, végül a kakaóport. A fagyos szilvákat meghempergettem fahéjban. A masszát szilikon kalács formába öntöttem, a közepére belenyomkodtam a fagyos szilva felét egy sorban, majd következő sorban a tetejére is tettem, közvetlen a szilvák felé a második sort.

180 fokok előmelegített sütőben 25 perc alatt sült meg, de túpróbával ellenőrizhető hogy tökéletes-e!

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók: 4 személyre

6 tojásfehérje, 5 evőkanál barna rizsliszt, 1 púpos evőkanál cukrozatlan kakaópor, 1 evőkanál tapióka keményítő (lehet kukorica vagy burgonya keményítő is), 4 evőkanál 5x édesítő, 6-8 szem magozott szilva, fahéj

FELÉRE ESETT A NÉMETORSZÁGI VENDÉGLÁTÓIPARI FORGALOM MÁRCIUSBAN

Márciusban a járványügyi korlátozások miatt a felére csökkent a németországi vendéglátóipari forgalom mind a februárhoz, mind az előző évihez képest a német szövetségi statisztikai hivatal, a Destatis szerdai jelentése szerint.

Márciusban az előző havhoz képest ár, naptári és szezonális kiigazítással 44,6 százalékkal csökkent a vendéglátóipari vállalatok forgalma, az egy évvel korábbihoz képest pedig árkiigazítással 45,4 százalékkal.

A szállodai tartózkodást és az éttermek működését korlátozó járványvédelmi intézkedések március 18-án léptek élete Németországban. A szállodák forgalma márciusban 51,0 százalékkal csökkent az egy évvel korábbihoz képest, az éttermek és más vendéglátóipari egységeké pedig 42,4 százalékkal. A gasztronómiai szolgáltatásokon belül a catering cégek forgalma 28,8 százalékkal csökkent éves bázison.

https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2020/05/PD20_175_45213.html

MTI/PIXABAY/

MIKÉNT VÁLTOZNAK A FOGYASZTÓI SZOKÁSOK?

Számtalan cikk született a témában, melyre szakemberek adták meg a válaszukat, hogy szerintük miként fog folytatódni a koronavírus utáni élet a vendéglátás területén. Azonban arról már kevesebbet hallottunk, hogy a vendégek oldaláról milyen elvárások születhetnek? Vajon ők hogyan élik meg a krízist? Lesz kedvük, vagy akartuk esetleg pénzük étterembe járni, ha már erre lesz lehetőségük? Milyen új igények fogalmazódhatnak meg bennük? Vajon milyen új

réseket nyithat meg a fogyasztói szokások át-

alakulása a vendéglátás területén? Egyáltalán lehet-e, vagy lesz-e olyan, aki valami

új megközelítéssel, a fogyasztók elvárására reagálva piaci előnyökhöz juthat?

Ha pedig igen, akkor vajon mi lehet az? De visszatérve a fogyasztókhoz.

Vajon átalakulást hoz-e a jelen helyzet és annak következményei a fogyasztók szokásaiban? Mi lesz számukra a fontos?

Mi alapján választanak majd éttermet?

Milyen időközönként járnak éttermekbe?

Vajon a felsőbb szintű éttermek piacával mi

lesz? Vagy lehet, hogy meg sem érzik a vírus hatá-

sát? Lehet, hogy a vendégek az alacsonyabb szintű, de jó éttermeket fogják inkább keresni? Egyáltalán befolyásolja-e majd az étteremválasztási szokásokat az ár? Végül pedig mit gondolhatnak a vendégek az éttermek kínálatáról?

Mivel ezek a kérdések érdekelték a legjobban, és mivel a szakértőink is étterembe járó vendégek, így ebben a hónapban erről kérdeztük őket. Íme:

Vajon változni fog az éttermekkel szembeni elvárás?





Kiss Krisztián

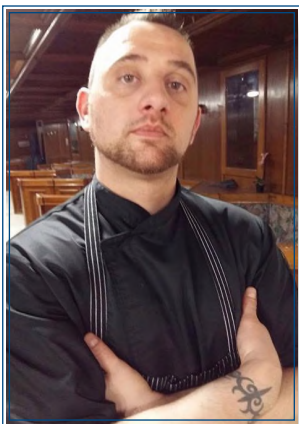
Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképz a hazai termékek piacának javításában.

Vendég gondolataim?

A vendégeket is lehet több típusba sorolni, mint az éttermeket. Ugye éttermeket általában kínálatuk alapján atmoszférájuk alapján is lehet különböző típusúaknak látni. Ha belülről szemléljük kifelé A vendégek között is látunk eltéréseket.

Vannak vendégek, akik a csúcs Gasztronómia iránt érdeklődnek, fogékonnyak. Ők pontosan tisztában vannak azzal, hogy nagyjából milyen konyhai kultúra rejtőzködik a lengő ajtó mögött melyben a higiénia ugyanolyan csúcs szereplő. Vannak olyan vendégek is, aki csak a hasukat tömik. Őket abszolút nem érdekli, hogy egy adott vendéglátóhely milyen plusz higiénias törekvéseket tesz értük.

Egy másik vendég csoport, akik törekednek az egészséges táplálkozásra, talán ők a legfogékonyabbak a higiéniára. Őket érdekli a leginkább, hogy milyen apró plusz dolgokat tesz meg egy vendéglátóhely.



Danyi Gábor

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

Úgy gondolom, mindenki visszavárja a karantén előtti életet, úgyhogy a kereslet az éttermek iránt megmarad, előfordulhat, hogy kedvenc éttermünk végleg bezárni kényszerült, vagy kicsit átalakult. Változásokkal mindenképp számolnunk kell.

Szerintem jobban odafigyelnek majd az ár/érték arányra, higiéniára. Remélhetőleg megnő majd az igény a magyar alapanyagokra is.

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL
MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:
INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



Simon Gábor

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

Szerintem az emberek mindig is szeretni fogják az étterem atmoszféráját. Hiszen ki ne szeretné, amikor finom, olykor újdonsággal teli- ételekből választhat, miközben lesik minden kívánságát!? Inkább remélem, végre a fejekben letisztul ez a mizéria és végre mindenki elfoglalhatja helyét ebben a szövevényes világban, amit úgy hívunk vendéglátás! Aki főzni szeret, az főzön, aki a vendégek kiszolgálását szereti, az tegye azt és nem utolsó sorban, aki vendég szeret, lenni az bátran üljön be, élvezze a választás szabadságát! Egy a lényeg, mindenki tisztelje a másik szerepét, mert csak együtt valósulhat meg, amit úgy hívunk Vendéglátás!



Péntek Tamás

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

Ez a szép színes paletta mindenki számára lehetőséget biztosít a saját ízlés és felfedezés kifejezésére. A „vászon” maradt, de van, aki újra festi, de van, aki csak felújítja. A lényeg a LÉLEK, mert az egyedi!



Gyetvai György

A Gasztró Corner Király 100 étterem konyhafőnöke. Fontos számára a hagyomány, de úgy gondolja, hogy tudni kell megújulni, azaz haladni kell a korral.

Egy biztos, az újranyitott éttermeknél nagy szerepet fog játszani a kínálat. Fontos dolog lesz az alapanyagok minősége, a hely hangulata, és az árképzés. Fontos lesz, hogy újra vonzóvá tegyük a magyar vendégek számára a kínálatot. A törzsvendégek biztos, hogy visszatérnek a kedvelt helyükre, de hatalmas forgalommal nem lehet számolni. Talán a kulturált kifőzdék lesznek látogatottabbak, de a csúcs kategóriás éttermekre is van igény. Egy dolog biztos, a vendég meg fogja válogatni, hogy mit, milyet, mennyiért?



Szappanyos Viktor

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

Úgy gondolom, hogy nagyjából minden szépen visszarendeződik 2-3 hónapon belül. Nyilván lesznek új protokollok, de a fogyasztási trendek nem fognak sokat változni.

A változás talán abban lesz mérhető, hogy kevesebb étterem fog újra nyitni.

Mivel nem mindenkit érintett egyformán ez a vírus krízis, ezért az újraindítás után szépen, érezhetően jönnek majd vissza a régi és új vendégek. Nálunk szinte telházal debütált az újraindítás.



MAGYARORSZÁG
ÉTELE 2020.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



1276



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



Rác Túrkevei Lajos

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

A járvány után, sok mindent újra kell gondolni! Mind a vállalkozóknak, mind a munkavállalóknak, mind a vendégkörnek. De az, hogy mennyire lesz hatékony az újra tervezett és gondolt élet, azt nem lehet előre megjósolni, pedig most egy üveggömb lehet, hogy jól jönne.

Biztos, az élet újra fog indulni, de milyen gyorsasággal, az kérdéses. Van-e tartalék, amelyből meg lehet indítani a vállalkozást, lesz-e megfelelő munkavállaló, akikkel indulhat a munka? Ki és milyen formában veszítette el a dolgozóit? A bezzeg országból hazajött munkások vissza mennek, vagy itthon kezdenek el dolgozni? Ami még nagyon fontos megemlíteni, mennyire ürítette ki az emberek pénztárcáját az elmúlt időszak? Milyen mértékű megtakarítások maradtak a családoknál! Szóval, most csak reménykedni tudok, lassan de újra indul az élet.

Lehet ez a legjobb éttermek világának fog kedvezni? Mivel azok a családok, akik ezt megtudták fizetni, azokat nem érintette a válság. Így, hát ezeknek az éttermeknek, van nagy esélyük, minél kisebb veszteséggel megélt válság után, indítani a munkát!

Minden kedves kollégának, tisztelem, és kívánok neki kitartást! Sikeres újra kezdést, sok jó vendéget, és kellő forgalmat, rengeteg pénzt!

Erre a kérdésre térjünk vissza egy év múlva!



A

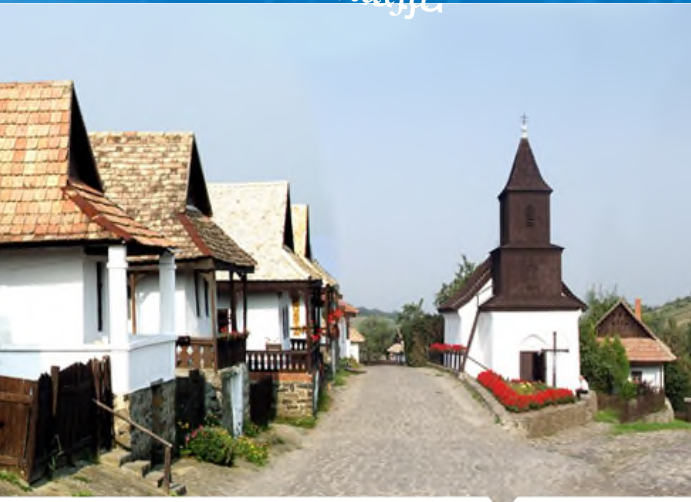
HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

Bemutatja



HOLLÓKŐ



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

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

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

Tippek...

Basic

Kis nógrádi körút

2 felnőtt / 2 nap / 1 éjszaka*

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

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

5.000 Ft

HungaryCard
csomagokkal

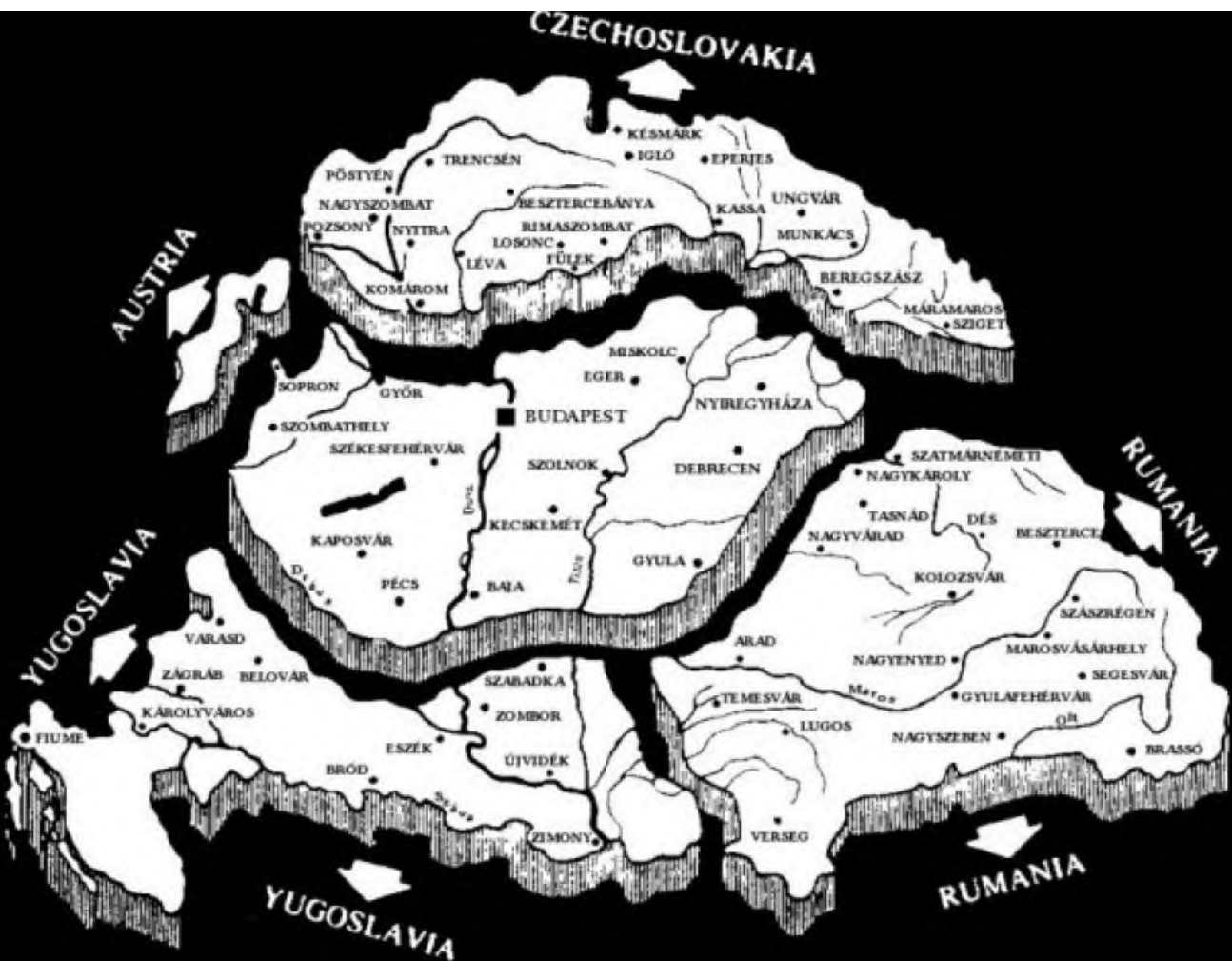
*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





Sokkolta a magyar társadalmat a trianoni döntés 1920. június 4.

Az Országgyűlés 2010. május 31-én a nemzeti összetartozás napjává nyilvánította az első világháborút lezáró trianoni békediktátum aláírásának napját, június 4-ét. Az erről szóló, 2010. évi XLV. törvény kimondta: „a több állam fennhatósága alá vetett magyarság minden tagja és közössége része az egységes magyar nemzetnek, melynek államhatárok feletti összetartozása valóság, és egyúttal a magyarok személyes és közösségi önazonosságának meghatározó eleme”.



A trianoni béke feltételeit a magyarok részvétele nélkül határozták meg az 1919-20-as párizsi békekonferencián, amelyen a győztes nagyhatalmak Európa új rendjéről döntöttek. Apponyi Albert, a magyar küldöttség vezetője csak 1920. január 16-án fejthette ki a magyar álláspontot, dokumentumok és térképek segítségével mutatva be a népességföldrajzi helyzetet, történelmi és jogi érveket is hangoztatva – teljesen hatástalanul. A békefeltételeket 1920 májusában adták át a magyar delegációnak, amely ezeket elolvastva lemondott.

A diktátumot ezután Benárd Ágost népjóléti és munkaügyi miniszter, valamint Draschel Lázár Alfréd rendkívüli követ és meghatalmazott miniszter 1920. június 4-én, délután látta el kézjeggyével a versailles-i Nagy Trianon kastélyban, a tiltakozás gesztusaként Benárd ezt állva tette meg.



Megkondultak a harangok

Délelőtt 10 órakor – az aláírás kitűzött időpontjában – Magyarországon megkondultak a harangok, megszólaltak a gyárak szirénái, az iskolákban, hivatalokban gyászszünetet rendeltek el, a zászlókat félárbócra eresztették, tíz percre leállt a közlekedés, bezártak az üzletek.

A 14 részből, 364 cikkből és több függelékből álló szerződés első része a Nemzetek Szövetségének (Népszövetség) Egyezségokmányát tartalmazta, amely minden békeegyezményben helyet kapott. A békediktátum kimondta az ország függetlenségét, meghatározta határait, és megtiltotta, hogy a Népszövetség engedélye nélkül bárkivel államszövetségre lépjen. A magyar haderő létszámát 35 ezer főben maximálták, megtiltották az általános hadkötelezettséget és a nehézfegyverzet tartását, korlátozták a fegyvergyártást.

Az országnak 1921. május 1-jétől 30 éven át jóvátételt kellett fizetnie az általa okozott háborús károkért (ennek összegét később határozták meg), zálogul lekötötték az állam minden vagyonát és bevételét. A nemzetközi kereskedelemben Magyarországnak meg kellett adnia a győztes hatalmak számára a legnagyobb kedvezményt. A békeszerződés betartását nemzetközi katonai ellenőrző bizottság felügyelte.





Elveszett az ország területének kétharmada

A szerződés kimondta, hogy az Osztrák–magyar Monarchia felbomlott, és ennek következményeként Magyarország (Horvátország nélküli) területét 283 ezer négyzetkilométerről 93 ezerre, lakosságát 18,2 millióról 7,6 millióra csökkentették.

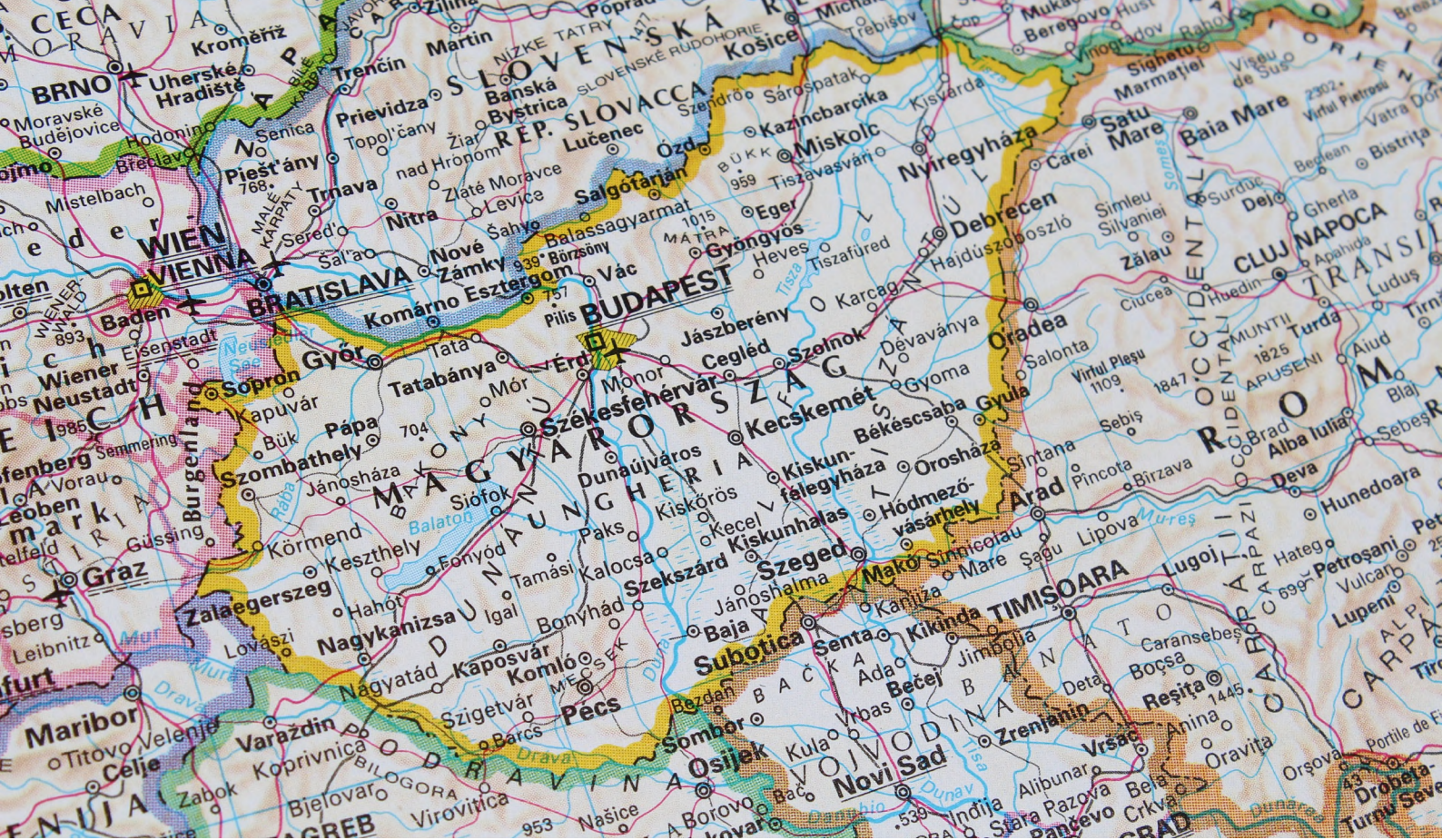
A Felvidék, a Kisalföld északi fele és a Kárpátalja Csehszlovákiához, Erdély, az Alföld keleti pereme és Kelet-Bánát Romániához, Horvátország, Bácska, Nyugat-Bánát, Zala vármegye nyugati pereme, a Muraköz és baranyai háromszög a Szerb–horvát–Szlovén Királysághoz, Nyugat-Magyarország egy sávja Ausztriához került, Lengyelország pedig északon Szepes és Árva vármegyéből kapott területeket.

Végeredményben a magyar állam elvesztette területének mintegy kétharmadát, iparának 38, nemzeti jövedelmének 67 százalékát. A trianoni szerződés az etnikai állapotokat, az 1910. évi népszámlálási adatokat sem vette figyelembe, így mintegy 3,2 millió magyar, a magyarság harmada került az új határokon túlra, felük összefüggő tömbben, a határok mentén. A békeszerződés a kisebbségek jogaira vonatkozóan is tartalmazott előírásokat: ezek szerint az ország lakosait egyenlő jogok illetik meg nemzetiségi, faji, vallási hovatartozásuktól függetlenül, a törvény előtt egyenlő bánásmódban kell részesíteni őket, és biztosítani kell kulturális, vallási életük zavartalanosságát.

Sokkolta a társadalmat

A magyar nemzetgyűlés 1920. november 15-én ratifikálta, és 1921. július 26-án, a XXXIII. törvénycikkkel hirdette ki a békeszerződést. A törvény első paragrafusa így kezdődött: „Tekintettel a kényszerhelyzetre, mely Magyarországra nézve a világháború szerencsétlen kimenetele folytán előállott” Az 1921. december 14-16-i népszavazás nyomán Sopron és környéke az ország része maradt, északon pedig Somoskő és környéke (kivéve a somoskőújfalui várat) 1923-ban tért vissza.





A trianoni döntés sokkolta a magyar társadalmat, a két világháború közötti években az ország meghatározó külpolitikai célja lett Trianon revíziója. Magyarország az első bécsi döntéssel 1938-ban visszakapta Szlovákia csaknem kizárólag magyarok lakta déli részét, 1939-ben Kárpátalját, 1940-ben a második bécsi döntés révén Észak-Erdélyt és a Székelyföldet, Jugoszlávia 1941-es német megszállása után visszakerült a Délvidék is. A területgyarapodások nyomán Magyarország Trianonban megállapított területe csaknem kétszeresére nőtt, a Kárpát-medencében élő magyarság túlnyomó része ismét a határok közé került, ám ennek ára a háborúban való részvétel volt a náci Németország oldalán. A második világháború után, 1947. február 10-én aláírt újabb párizsi béke lényegében a trianoni határokat állította vissza, semmisnek nyilvánítva a két világháború közötti területi változásokat, sőt Csehszlovákia megkapott még három Pozsony környéki falut a Duna jobb partján.

Nemzeti összetartozás

A századik évforduló, azaz 2020 az erős magyar nemzeti közösségek éve, melynek keretében kerül megrendezésre a Magyarország étele 2020 szakácsverseny is, melyről bővebben hamarosan.

PANYOLAI ELIXÍR

Irsai Olivér
Szőlő pálinka

Az Elixír az alkímiában egyetemes orvosságot jelent. Ez a titokzatos anyag mindenre képes, az aranycsinálástól a bajok elhárításán át egészen az örök fiatalság elnyeréséig.

www.panyolai.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a mesterképzés vizsgabizottsági elnökeinek előadást tartott a hiteles mesteri címről.

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

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

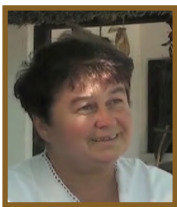
www.oldalasmagazin.hu

VAJON MITŐL JÓ SÉF, A SÉF?

A napokban beszélgettem egy általam nagyra tartott budapesti séffel, aki soha nem kérkedik az elért eredményeivel, mégis jó húsz éve sikeresen vezet neves szállodák konyháját. A beszélgetésben kitért arra, hogy az utóbbi időben feltűnt neki, hogy mennyi neves séf neve alatt nyitnak egy helyet, ami aztán a hatalmas „hájp” ellenére fél-, egy év után bezár. Ez elmondása szerint nem jó trend, mert egy séfnek hosszú távon kell gondolkodnia, gazdálkodnia, terveznie, az egy év pedig ehhez semmi esetre sem elegendő. Ezért sem ért egyet azzal, hogy ilyen trendekkel találkozik, ugyanis az a tényleges szakmaisággal áll szemben.

Ezek után belegondoltam, hogy valóban egy szakmailag jó séf, aki évek óta sikeresen vezet konyhákat, az miért nem kap akkora „rivaldafényt”, mint néhányak. Nem elegáns, ha ködösítés zajlik, márpedig ha valaki nem tud sikeresen működtetni, gazdasági szempontból is egy konyhát, akkor az hiába közismert személy, attól még nem jó szakember. Ez a gondolatiság pedig nem valaki minősítésére, pusztán a tényszerű megállapításra alkalmas. Jobb lenne, ha a jövőben tisztán látnánk azt, hogy mitől jó séf, egy valóban jó séf! Higygyétek el, sokkal előrébb járnánk!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

SAJÁT ERJESZTÉSŰ ECETTEL KÉSZÜLT UBORKA



Saját uborkából, saját erjesztésű ecettel készült uborkát szeret a családom és a barátaink. Érdemes dolgozni vele, mert ettől az ecetes uborkától nem fáj senkinek a gyomra és a feje, mivel teljesen vegyszermentes, tiszta alapanyagok vannak benne.

Az uborkát mindig frissen leszedve, jól megmosva teszem az üvegbe. Közé helyezek kaprot, vöröshagymát, fokhagymát vagy éppen ami van még a kertben. Teljesen kreatívan lehet eltenni és minden üveg is lehet más, mivel folyamatosan érik, s más-más kiegészítők-

kel díszíthetjük. Az lényeges, hogy a kicsit sós, cukros, fűszeres lével, amit ráöntünk, ne legyen dugig azaz teljesen tele csak a nyakáig az üvegnek. Jól zárjuk le az üveget.

Ha mindennel készen vagyunk akkor kezdjük a dunsztolást, ami azt jelent, hogy 80 Celsius fokon tartjuk 30 percig, majd tegyük szárazdunsztba. Másnap már tehetjük a végleges helyére egész télen eláll. NEM KELL BELE SEMMI TARTÓSÍTÓSZER!

Rendezné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Nyári rigmusok:

*Őri István:
Nyári reggel*

*Csip-csip, kismadár
éledezik a határ*

*Csip-csip, kismadár
szemét nyitja napsugár*

*Csip-csip, kismadár
messze hangzó ének száll*

*Csip-csip, kismadár
felébredt a napsugár*

*Csip-csip, kismadár
erdő, mező táncot jár*

*Csip-csip, kismadár
mosolyog a napsugár*

*Tornóczi Köles Ildikó:
Nyári dal*

*Fű, fű, zsenge fű,
szól a tücsökhegedű!*

*Selymes pázsit, puha rét,
dolgos, szorgos hangyanép,*

*pillangó és pacsirta
csalogat a határba.*

*Hívogató napsugár:
Ó, de szép is ez a nyár!*

*Fű, fű, zsenge fű,
szól a tücsökhegedű!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi az? Csip, csip, csip, bumm?
- ???
- Csirke az aknamezón.

- Ki az abszolút sovány?
- ???
- Aki a hasát mossa és a háta habzik.

- Mi van a hipochonder sírkövére írva?
- ???
- Na ugye, megmondtam...



- Áron bátyám!
Asztán tud-e még?
- Hát hogyné tudnék, fiam! Csak...
már nem bírok...

- Mi a tej?
- Macskabenzin!
- És mi a tehén?
- Macskabenzinkút.

- Hogy hívják a beteg habléányt?
- ???
- Hablehány.

- Mi az? Elöl, hátul vérzik, és 4 lába van?
- ???
- Boci, boci tarka, se füle, se farka...

- Mi az abszolút semmi?
- ???
- A hámozott lufi!

A rendőr találkozik a jótündérrel, aki teljesíti 2 kívánságát.
Az első kívánságom, hogy kérek egy olyan söröskorsót, amiből soha nem fogy ki a sör. A tündér teljesíti, erre a rendőr:
- Hú, ez nagyon jó! Ebből kérek még egyet!

Az ifjú házasok megérkeznek a szállodába.
- Egész hétre szeretném kivenni a szobát. - mondja az ifjú férj.
- Magának szerencséje van, hölgyem - mondja a szálloda-portás - az úr máskor mindig csak egy éjszakára szokott megszállni...

Sándor Zsolt

Sanfranszikszo
2017



Érett, gyümölcsös, a hordóból és az érlelésből származó toast-os jegyekkel gazdagított, fajtajelleges bor egy csipetnyi ásványossággal fűszerezve.

www.sandezsolt.com

Jól alakulhat a most induló turisztikai szezon - mondta Hoffmann Henrik, a Balatoni Turisztikai Szövetség (BTSZ) elnöke

Az idei szezon más lesz, mint a korábbiak, ugyanakkor a korábbinál is több vendéget vonzhat a Balatonhoz az, hogy sokan biztonsági megfontolásból a belföldi nyaralást választják a külföldi utazás helyett - hangzott el a Tihanyi Piac placcon megrendezett szezonnyitó sajtóeseményen, amelyet a BTSZ, a helyi önkormányzat és turisztikai szervezet, a Balaton-felvidéki Fejlesztési Egyesület, a Nubu és a Pannon Gasztro Akadémia közösen rendezett.

Hoffmann Henrik elmondta sikerült a járványgörbét laposan tartani Magyarországon, ennek köszönhető, hogy a Balaton is megnyithat. Hangsúlyozta, a védekezés szabályait továbbra is be kell tartani.

Zsidai Roy, a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA) alapító-elnökségi tagja arról beszélt a szezonnyitón, hogy Magyarország a járványhelyzet kezelésében legsikeresebbnek számító országok közé tartozik. Eddig a visszanyitások során sem történt sehol tragédia - tette hozzá. Hangsúlyozta, mindenki tehet azért, hogy ez így is maradjon. Ameddig nem lesz védőoltás, vagy gyógymód a koronavírusra, az éttermeknek, vendéglátóknak extra takarítással, tisztítással, fertőtlenítéssel kell dolgozniuk maszkokat viselve „a biztonságos világ fenntartásáért” - mondta. Véleménye szerint ugyan a nemzetközi turizmus visszatérése még pár hónapot várhat magára, a körülmények ellenére a belföldi turizmusban egészen optimista lehetőségek rejlenek.

(MTI)

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 07. 01.
LAPZÁRTA: 2020. 06. 15.

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

