

„...és minden a helyére kerül!”



FAHALAS

magazin



SÜTŐTÖKÖS KIFLI

CSICSERI CURRY

A KERTI FÜSTÖLÉSRŐL

NESZE SÁNTA, ITT EGY PÚP!

NEMZETKÖZI BACON-NAP

**Fekete
János**

„...a fogékony...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

09

FOGJÁKI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Sütőtökös kifli

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta - Az új konyhatechnológiák és eszközei: A konyhai és kerti füstölésről

20.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Fekete Jánossal, a Budapest Music Center Séfhegyettesével.

45.
oldal



Mit gondoltok a vendéglátás jövőjéről? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

40.
oldal

MINDENMENTES

A hőbontás lehet a megoldás a vegyes Amúnyaghulladék kezelésére egy tanulmány szerint

59.
oldal

Minek az új?

Disznótor: A terített asztal jelentősége

58.
oldal

Vélemény

A nehezé helyzetben előre menekülni?

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elmúlt a nyár és kezdődik az ősz, ami talán az egyik legszebb évszak, mely a szivárvány összes árnyalatát képes felvonultatni. A nyári szezon elmúltával ez az időszak kiváló lehetőség lehet arra, hogy feltöltődjünk és felkészüljünk az előttünk álló és közelgő télre. A magunk módján mindent megteszünk, hogy érdekes és tartalmas cikkekkel segítsük ezt. Ti pedig kövessetek minket, kövessétek az Oldalás magazint!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbórá Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalás magazin,
pixabay.com

Kapcsolat: info@oldalasmagazin.hu
Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

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

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA
EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2022

- 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

Mozijegy vásárlása során 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!



SÜTŐTÖKÖS KIFLI

Bedugtam a sütőbe egy adag sü-
tőtököt és megsütöttem. Aztán
készült belőle egy sü-
tőtökös kifli,
glutén-, tej-, cukormentes válto-
zatban, a már jól bevált Keltes él-
mény paleo lisztkeverékből.

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg Éléskamra – keltes
élmény lisztkeverék, 20 dkg
pürésített sü-
tőtök,
3 tojás + 1 tojás
a ke-
negetéshez,
80 ml víz, 40 ml friss
citromlé, egy citrom reszelt
héja, 50 g kókuszolaj, csipet
só, 1 mokkáskanál sütőpor,
pirított tökmag

A 3 tojást felvertem, majd hozzáadtam a citromlét, a vizet, a folyékony állagú kókuszolajat, végül belekevertem az ösz-
szetört sü-
tőtököt. A sütőport, a lisztkeveréket, a sót és a cit-
romhéjat elkevertem és összedolgoztam a sü-
tőtökös péppel.
1 órára félre tettem, utána kicsit átgyúrtam és kör alakúra ki-
nyújtottam.

A kört cikkekre vágtam és feltekertem. Lekentem tojással és
megszórtam a pirított, majd összetört tökmaggal.

200 fokos sütőbe tettem, 10 percig így sütöttem, utána vissza-
vettem 170 fokra és még 15 percet sütöttem.

Finom, puha, se nem sós, se nem édes, épp ideális az én szá-
momra, remek reggeli egy bögre kávéval, de akár lekvárral is
megkenhető...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Az új konyhatechnológiák és eszközei : A konyhai és kerti füstölésről

A füstölés sous vide technológia ideális kiegészítője oly módon, hogy a szalmonellahordozó szárnyashúsokat vákuumfőzés előtt sterilizálni tudja a melegfüstölés funkcióval. Egyedi ízek is elérhetők vele, a füstölés utáni zárt tasakban. A Sous Vide ételek tálalás előtti, füstöléssel egybekötött melegentartására is alkalmas.

Ezen kívül szárításra, aszalásra is alkalmas. Sütve is füstölhetünk vele, ami azt jelenti, hogy ételkészítésre is alkalmas, miközben a sütőt, vagy a Sous-Vide Chef gépeket már másra használjuk. A Sous Vide ételek tálalás előtti, füstöléssel egybekötött melegen tartására is alkalmas.

Ezen kívül szárításra, aszalásra is alkalmas. Sütve is füstölhetünk vele, ami azt jelenti, hogy ételké-

szítésre is alkalmas, miközben a sütőt, vagy a Sous-Vide Chef gépeket már másra használjuk. A Sous Vide ételek tálalás előtti, füstöléssel egybekötött melegen tartására is alkalmas.

Sokkal több mindenre ki lehet használni tehát, mind azt funkciója engedi. Elviekben helyettesíthető vele a melegentartásra nélkülözhetetlen Holdomat eszköz. Mindezek ismeretében szinte kötelezőnek tartom egy modern konyhában, mert elegendő kreativitással határtalan lehetőségeket rejthet.

A füstölés múltja olyan messzire nyúlik vissza, hogy feltalálójának nevét hiába is keresnénk a lexikonokban. Régészet, ásatások igazolják, hogy a füstölés – a szárítás és a sózás mellett – a legősibb tartósítási eljárás. Más szavakkal,

**SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA
ORSZÁGOS SZERVIZ
15 ÉVES TAPASZTALAT**

SOUS-VIDE CHEF

SOUS-VIDE CHEF



GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

Professzionális vákuumsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva



vakumgep.hu



gasztronautakft.hu



NEW!

THE LATEST INNOVATION

MEET THE NEWEST MEMBER OF PACOJET

PACOJET JUNIOR

Streamlining your mise en place – success guaranteed.

[CHECK OUT PACOJET JUNIOR >>](#)



SOUSVIDE

CHEF

A sous-vide technológia hazai gyártású és import berendezései

Gasztronauta Kft.

Vákuumsomagoló berendezések

Vákuumgép Doktor
szerviz@gasztronautakft.hu

Vákuumtasak Rendelés
rendeles@vakumtasak.hu

+36 30 885 7535

amióta az emberiség a tüzet ismeri, füstjét hússok és halak konzerválására is használja. Magyarországon nagy hagyománya van a füstölésnek, régebben szinte minden falusi portán volt füstölő vagy úgynevezett szabadkémény. A füstölésnek három alapvető feladata van. A füstölni való kezelése hővel, melynek célja, hogy a nedvességtartalom lehetőleg egyenletesen csökkenjen, miközben a termék megfüstölődik. A hús ízletesebbé, étvágygerjesztőbbé tétele, valamint a konzerválás. A füstöléssel oly módon gátoljuk meg a baktériumok szaporodását, hogy közben a hús ízesebbé válik és nem veszít tápértékéből sem.

Van egy olyan tévhit, hogy a füstölt hús káros az egészségre. Tudnunk kell, hogy ebben a kérdésben a hogyan a döntő. Ugyanis, ha túl magas a hőmérséklet, vagy alkalmatlan füstölőanyagokkal dolgoznak, valóban olyan anyagok keletkezhetnek, amelyeknek egészségkárosító hatásuk van. Gyakorlati szabály, hogy az égési hőfok, ill. az izzási hőmérséklet semmiképpen

sem haladhatja meg az 500 °C-ot. A füstölés célja szín és íz kialakítása, valamint tartósítás.

A füstölés minőségét befolyásoló tényezők:

A felhasznált fa fajtájának a gyakorlatban nagy jelentőséget tulajdonítanak. Általában a keményfákat részesítik előnyben. Az általános füstölésre használt fafajták a tölgyfa, a cserfa, a bükkfa, az akácfa, a cseresznyefa, a juhar, és bármely gyümölcsfa.

A fa égése alkotórészeinek szén-dioxiddá és vízzé való oxidációját jelenti. Ehhez elegendő mennyiségű oxigén és a fa meghatározott hőmérsékletre való izzítása szükséges. Oxigén nélküli égés esetében a fa termikus bomlása, pirolízise következik be, aminek eredményeként szén, gázok, víz és illó szerves anyagok keletkeznek. Az izzítás kezdetén a fából elpárolog a víz. A továbbiakban alkotórészeinek termikus bomlása következik be. Az illóanyagok képződése 160 °C körül kezdődik. Füstölésre alkalmas füst előállítás érdekében a fa



SOUS-VIDE CHEF

SOUS-VIDE TECHNOLÓGIA **ORSZÁGOS SZERVIZ** **15 ÉVES TAPASZTALAT**

GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

Professzionális vákuumsomagoló berendezések az Ön igényeire szabva



vakumgep.hu



gasztronautakft.hu

Hazai gyártású és import konyhatechnológia



sousvidechef.hu



Professzionális vákuumsomagoló anyagok kis és nagykereskedelme



vakumtasak.hu



A magas füstképződési hőmérséklet hátrányosan befolyásolja a füstminőségét, mivel kevesebb illó- és szerves anyag található benne, mert a magasabb hőfok hatására ezek oxidálódnak (elégnek). Füst a füstölőtérben: a füstölőtérben már nem mennek végbe reakciók, számottevő változásokkal nem kell számolni a füst minőségét tekintve. Azonban a füstölőtérhez érkező füstöt úgy kell kezelnünk, hogy a füstölés szempontjából, illetve a füstölendő árut tekintve kedvező legyen.

Füstölési módok

Az alkalmazott füst hőfokának függvényében megkülönböztetünk hideg, meleg és forró füstöt. Hideg füsttel, melynek hőfoka általában 20 °C alatt van, a nyers pácolt hústermékeket, száraz és nyers kolbászokat, nyers sonkákat és egyéb szalonnaféléket, halakat, tojást, belsőségeket (pl libamáj) füstölik.

A melegfüstölés 65 – 70 °C fokig terjedő hőfokon megy végbe. Leginkább főtt töltelékes készítményeknél és egyes szalonnaféléknél alkalmazzák, valamint bizonyos halfajtáknál. Forrón füstölik elsősorban azokat a terméke-

ket, amelyek a füst hatására viszonylag rövid idő alatt jellegzetes füstölt színűek és ízűek lesznek, a folyamat alatt ezek átpirosodása is végbemegy. A forró füstölés hőfoka 74 – 85 °C között van. A lángolás tulajdonképpen hosszú ideig tartó forró füstölés és szárítás kombinációja, amikor is főzés nélkül megtörténik a termék hőkezelése (69 – 70 °C maghőmérséklet elérése). Természetesen a füstölésnél is elengedhetetlenül fontos a megfelelő hőmérsékletű kímélő hőkezelés.

A Kerti kerámia füstölő és grillkemence

Nagyon gyorsan felmelegszik a sütési hőmérsékletre. A kerámiafalak pontos hőfokszabályozást biztosítva tartják a meleget.

A Használata során nincs szükség a faszén pótlására: egy adag faszén 4-6 órányi sütésre elég.

Füstölő, grillező és sütő egyben! Emellett a legnagyobb lassú főző alkalmatosság.

80-400 fok között szabályozható hőmérsékleti tartomány

A kerámiafelület nehezen forrosodik át, ezért kevés hőt ad le környezetének.

-30°C-tól +400°C-ig ellenáll a szélsőséges hőmérsékleteknek. A szél- és időjárásálló kerámia nem rozsdásodik.

Kertipartikra grillezésre, ropogós csülöksütésre, barbecue oldalashoz, pizzakemencének, vagy kenyérsütéshez is használható. Akár szellet pirító, vagy egy nagydarab saftos hús lassú sütéséhez is használható, de ha esetleg csak házi füstölés a cél, tökéletes megoldást nyújt a

Kamado Joe.

Hihetetlen, de 1 kg faszénnel hosszú órákig süt-

het alacsony hőmérsékleten, vagy extrém forró térben, pont, mint egy kemence. Nem igényel felügyeletet, kicsi a helyigénye, akár egy lakás erkélyén is kényelmes megoldás.

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák

szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

info@gasztronautakft.hu



GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

GASZTRONAUTA KFT.

Hazai gyártású és import
konyhatechnológia

sousvidechef.hu



**SOUS VIDE
CHEF**

Ismerje meg a molekuláris gasztronómia legexkluzívabb eszközeit, berendezéseit

Antifriddle - Készítsen fagyasztott desszerteket és előételeket
hűvös külsővel folyékony belsővel

Spherificator - Zselégyöngykészítő készlet akár napi 10 kg
kapacitással

Rotaval micro - szilárd anyagok alacsony hőmérsékletű
desztillációjának technikája

Gastrovac - Innovatív vákuumos kukta hideg hőkezelésekre

Dehidrator - Szárítsa, aszalja alapanyagait házilag

Liofilizátor - Fagyasztva szárítás

Smoking Gun - Borítsa füstbe tányérra tált fogásait

Control ° Freak - precíziós maghőmérős indukciós berendezése



WWW.SOUSVIDECHEF.HU



KÖZELEG A NEMZETKÖZI BACON-NAP!

Íme, néhány érdekesség a baconról, amit eddig valószínűleg nem tudtál

Olyan sok jeles nap van – miért pont a kedvenc ételünk, a bacon maradna ki a listából? Idén szeptember 3-án szombaton ünnepli a világ a kedvenc szalonnaszeletét. Cikkünkben nemcsak az derül ki, hogy minek, pontosabban kiknek is köszönhetjük a nemzetközi baconnapot, hanem az is, hogy ez a húsfajta az egyik legrégebbi, több ezer éves húskedvencünk!

A nemzetközi baconnap az Egyesült Államokból ered, ahol egy nyolc évvel ezelőtti felmérés szerint a megkérdezettek hatvanöt százaléka gondolta úgy, hogy a bacont nyugodtan hívhatják a nemzeti

ételüknek. (Ez nem is annyira meglepő, tekintve, hogy egy átlagos amerikai évi 8,1 kiló bacont eszik meg.) A nemzetközi baconnapot szeptember első szombatján ünneplik meg, ami idén szeptember 3-ra, jövőre pedig szeptember 2-ra fog esni. Az első ilyen napot 2014-ben tartották meg, hála a coloradói egyetem lelkes hallgatóinak, akik „húsfejnek” (Meathead) hívták magukat, annyira imádták a bacont. Az amerikaiaknak saját, nemzeti baconnapjuk is van, 1997 óta. Azt december 30-án ünneplik, bezsúfolva az év végére, a karácsonyi lakoma után és az újévi buli elé. Sőt, nemcsak a baconért, hanem a sertésért is rajonganak: a malacoknak is szenteltek egy nemzeti napot, ez március 1-re esik. De nemcsak a tengerentúlon rajonganak annyira a baconért, hogy



nemzeti napot kiáltottak ki neki. Angliában a manchesteri egyetemisták találták ki, hogy a baconnek is jár egy saját nap az évben. A hallgatók január 14-re, az év eleji vizsgaidőszak előttre tűzték ki az időpontját, hogy ezzel is eltereljék a figyelmüket az előttük álló vizsgaözönről.

Bacon világhódító úton

A sertésnek azt a húsos részét, amit ma baconként ismerünk, először a kínaiak kezdték el fogyasztani, időszámításunk előtt 1500 körül. Innen a kereskedők által jutott el a Római Birodalomig, onnan pedig a későbbi évszázadokban Franciaországba és Angliába. Amerikába, pontosabban Kubába először Kolumbusz Kristóf vitt sertést, a mai Egyesült Államok területére pedig egy spanyol utazó, Hernando de Soto utaztatott 13 sertést az 1500-as évek első felében. Az állatok olyan szaporák voltak, hogy három év múlva már hétszázra nőtt a számuk. Nem csoda, hogy Sotót tartják az amerikai sertésipar atyjának. Az állatok szaporodása azért is történt ilyen gyorsan, mert az Európából érkező gyarmatosítók előszeretettel ajándékoztak a bennszülött amerikaiaknak sertést, akik ezt a béke jeleként értékelték, és féltve nevelték, szaporították tovább az állatokat.

A gyarmatosítás után minden állam eltérő módon készítette el a bacont. A „szabványosítás” legfontosabb fordulópontja 1924-ben történt, amikor Oscar Meyer olyan vékonyra szeletelt formában dobta piacra a bacont, ahogy azt ma is ismerjük. Hozzá kell tenni, Angliában korábban „betört” a bacon: a szigetországban 1770-ben John Harris Wiltshire-ben nyitotta meg az első gyárat, ahol nagyüzembe készítettek bacont. A huszadik század első felében a hús népszerűsége folyamatosan nőtt, mígnem a '80-as évek az egyik legnépszerűbb diétája, az Atkins-diéta hadat üzent a magas zsírtartalmú ételeknek, mint amilyen a bacon is. A húst az egyik amerikai gyorsétterem-lánc, a Hardee's hozta vissza a köztudatba, ami-

kor a '90-es évek első felében megalkotta a világ első baconös hamburgerét, ami akkora népszerűségnek örvendett, hogy hamarosan a konkurencia is lemásolta az ötletet.

Magyarországon is egyre népszerűbb a bacon

Nemcsak Amerikában, hanem idehaza is a legkedveltebb ételek közé tartozik a bacon. Ezt egyrészt fantasztikus ízének, másrészt pedig a sokoldalú felhasználhatóságának köszönheti (leves- vagy főzelékfeltétől kezdve reggelink, szendvicsünk, pizzánk része lehet).

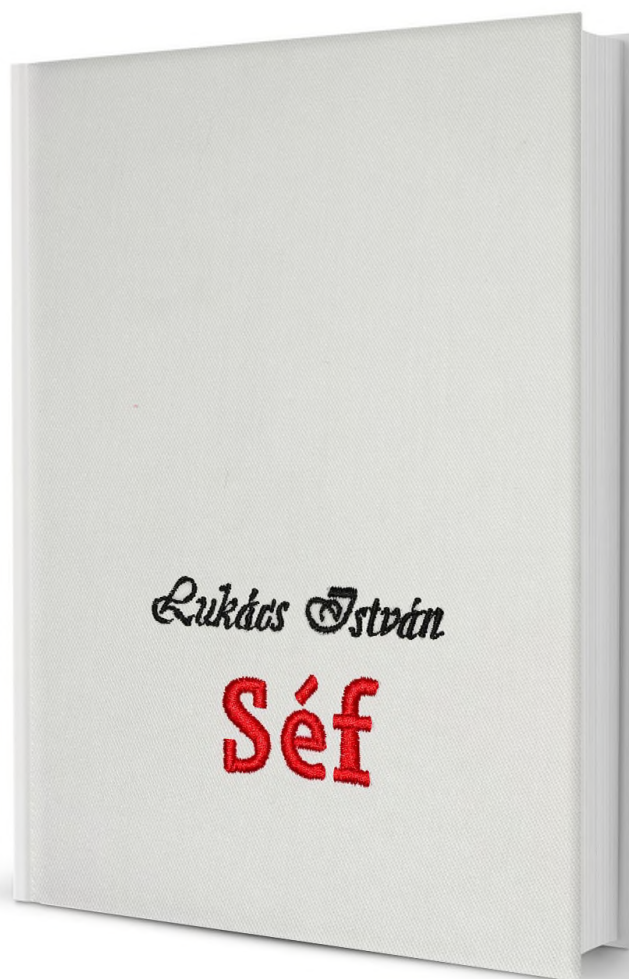
„A trendekből egyértelműen kitűnik, hogy a magyarok egyre többször vásárolnak bacont. Míg régebben inkább a reggeli részeként fogyasztottuk idehaza, ma már rengeteg ételhez felhasználjuk, a pizzák, hamburgerek közkedvelt hozzávalója. Nemcsak a szeletelt változata, hanem az apróra kockázott kiszerelése is népszerű.” - tudtuk meg Kovács Pétertől, a Gierlinger termékeket is készítő Tamási-Hús Kft. kereskedelmi igazgatójától.

Mit kell csinálni a nemzetközi bacon-napon?

Természetesen bacont enni! Ez a nap egy remek alkalom arra, hogy kísérletezz a konyhába, és olyan ételekbe is belecsempézd a bacont, amibe eddig nem tetted. A hús mindenhez passzol, még a Bloody Mary koktélt is fel lehet dobni pirított baconkockákkal, ahogy juharszirupos baconös palacsinta vagy cupcake is létezik, az interneten könnyen találhatsz ilyen recepteket. És hogy nem hiába fáradozz a tűzhely mellett, hívd át a barátaidat is, hogy együtt fogyasszatok (vagy igyátok) meg a gasztronómiai remekeket, de mielőtt mind elfogy, posztolj róla Instagramra, és ne feledkezz meg az #InternationalBaconDay hashtagról sem.

Pixabay

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



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!

NESE SÁNTA, ITT EGY PÚP!

Alig hagytuk magunk mögött a pandémia hatásait, már amennyiben magunk mögött hagytuk, és máris itt egy talán attól is sokkal nagyobb probléma, mégpedig a gazdasági válság, melybe még csak most sodródnak az egységek.

Ki ne szembesült volna az elmúlt évek negatív hatásaival, mikor kezdetben csak elkezdett csökkeni a forgalom a vendéglátóipari üzletekben, majd aztán kötelezően zárva kellett tartaniuk az ajtókat. Persze a házhozszállítással enyhíteni

lehetett a helyzetet, de komoly átalakulás söpört végig az iparágon. Tízezrek kerültek utcára és további tízezreknek esett vissza a bére.

Az üzleteknek sem volt jobb, hiszen több hónapnyi forgalomtól estek el, majd mikor újra megnyithatták az ajtajaikat, akkor bődületes munkaerőhiánnyal szembesültek. Ez persze rögtön magával hozta a bértömeg növekedést. Ha pedig mindez nem lett volna elegendő, akkor jött a következő hatás, mellyel szembesülni kellett



az iparágnak, mégpedig az alapanyagok beszerzésének akadozása, és az alapanyagárak drasztikus növekedése. Nem ritka, hogy az alapanyagok ára több száz százalékkal nőtt meg egy adott éven belül, de az általános alapanyagár növekedés is jóval 35-40 százalék felett tart. Ki az, aki így tervezni tud? Hiszen olyan mértékű árváltozással néz szembe a szakma, amely már-már leküzdhetetlen. Szinte lehetetlen ugyanazon termékeket két egymást követő szállításnál egyforma áron vásárolni. Ráadásul az árak növekedése csak nagyon nehezen háríthatók át a fogyasztókra, mivel egy bizonyos tűrőhatár felett valószínűsíthetően elfordulnak a fogyasztástól és nem veszik igénybe a különféle szolgáltatásokat.

Ha pedig mindez nem foglalná össze jól, hogy mennyi problémát kapott az iparágunk a röpke két év alatt a nyakába, akkor érdemes egy pillantást vetni a mostani rezsizámlákra. Önmagáért fog beszélni.

A vendéglátóipar köztudottan szerződéses partnerként vásárolja az energiát. Ez annyiból jó, hogy kiszámítható költséget jelenthet. Ezeket a szerződéseket leg-

többször évekre előre kötik a felek és a megkötés pillanatában legtöbbször nem tűnik a legkedvezőbbnek a szerződésben szereplő összeg. Ma azonban minden vendéglátós szívesen meghosszabbítaná a jelen szerződését, ugyanis az energiaárak teljesen elszabadultak. Látja ezt a kormány is, de egyelőre csak a lakosság irányába történt beavatkozás, igaz a gáz esetében ott is hétszeres az emelkedés.

Itt esedékes a kérdés, hogy mi lesz most? Mekkora, vagy egyáltalán van-e akkora tartalék az iparágban, hogy ezt az időszakot az előzmények ismeretében átvészelje? Vagy miként éli túl?

Néhány államilag extrém módon támogatott üzlet tulajdonosát leszámítva abban nagyjából mindenki egyetért, hogy a vendéglátó- és szállodaipar ekkora bajban talán még soha nem volt, soha nem látott problémákkal kénytelen szembe-sülni.

Éppen ezért a józanabb eszűkre lesz szüksége a döntéshozóknak, hogy a segélykiáltást meghallják, majd mérlegeljék, hogy mit okoz egy közel négyszázezer embert adó iparág megfélemlődése. Az üzletek félelem bezárásával, a kollégák tízezreinek

utcára kerülésével nem csak adóbevételek csökkennek, hanem a munkanélküliség is óriási problémává válhat.

Első körben érdemi segítség lehetne a Magyar Turisztikai Ügynökségnek

utalandó forgalom után számítandó 4%-os adó eltörlése és visszatérítése január 1-jéig visszamenőleg. Ez lélegzetvételnél esélyt adna az üzleteknek. Továbbá az energiaárak maximalizá-



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU



lása is szükséges lenne, mivel a mostani helyzet előkészíti az iparág visszafordíthatatlan összeomlását.

Nincs az az üzlet, amely kibír egy sokszoros áremelkedést büntetlenül. Márpedig az üzletek megpróbálnak túlélni, ezért első körben -ismerve a vendéglátás magas élőkönkigényét- a személyi béreken spórolva alkalmazottakat fognak szélnek eresztetni. Na, nem azért, mert ahhoz kedvük van, hanem mert így valamennyi esélyt

adnak a túlélésnek. Sajnos megint a munkavállaló jár ezzel rosszul. Az a munkavállaló, amelyik a pandémia utáni nehézségek után még mindig kitartott szeretett szakmája mellett. Nekik most újra azt üzeni az élet:

Nesze sánta, itt egy púp!

Asztalos István, Étrend Magyar Konyhafőnökök
Egyesülete, Elnök

OPUS
JAZZ CLUB

Fekete János
„a fogékony”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék nektek bemutatni, aki a szakmájához alázattal áll és ez nem csak valami közhelyes dolog, hanem a munka végét is megfogja. Ő nem más, mint Fekete János, aki a Budapest Music Center séfhelyettese. Íme, a vele készített beszélgetésem, fogadjátok szeretettel:



Képünkön: Fekete János

■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

1987-ben születtem Debrecenben. Pocsaj településen nevelkedtem, ide is jártam általános iskolába. Van egy öcsém és egy húgom, Édesanyám szociális ápolóként, Édesapám pedig szakácsként dolgozik. Jelenleg a barátnőmmel élek, akivel a fővárosban tervezzük a közös életünket kialakítani.

■ AKKOR INNEN JÖTT AZ ÖTLET, HOGY EZT A PÁLYÁT VÁLASZD?

Megmondom őszintén, úgy érzem, ez velem született dolog lehet, mert már gyermekkorom óta tudtam, hogy szakács akarok lenni. Mindig is vonzott a konyha. Nálunk a vasárnapi ebédek a közös családi ebédrel voltak azonosak, így a délelőtti főzések során mindig ott sűrögtem-forogtam a konyhában. Volt, amikor csak ellestem a fortélyokat, de legtöbbször be is segítettem a szüleimnek.

Ezen felül Apuék nagyon sok lakodalmat vállaltak, azt az igazi nagy vidéki lagzikat főzték, én pedig, ha tehettem mindig elmentem velük oda is. Gyerekként is, ha csak nézhettem őket, vagy csak hagymát vághattam, panírozhattam, de akkor is ott voltam velük reggeltől-hajnalig. Magával ragadott a hangulat és az által tudatosult bennem, hogy a későbbiekben ezt szeretném csinálni. Mindig is érdekelt, hogy minek mi a menete, mi, hogy épül fel?

■ AZ ISKOLAI TANULMÁNYAIDAT MERRE FOLYTATTAD?

Berettyóújfaluban jártam középiskolába, az Eötvös József Szakképző Iskolába, ott érettségiztem és szereztem három szakmát: hús- és hentesáru eladó, hentes és pénztárgépkezelő,

valamint szakács. Kilenc évig jártam abba az iskolába, míg mindegyik szakmámat megszerkeztem és roppant mód hálás vagyok a szüleimnek, akik mindezt lehetővé tették számomra. Igyekszem is meghálálni nekik.

■ A SZAKÁCS SZAKMA MELLETT MIÉRT PONT A HÚS- ÉS HENTESÁRU ELADÓ, HENTES ÉS PÉNZTÁRGÉPKEZELŐ?

Mivel rokonszakma, így adta magát a dolog, hogy kicsit jobban elmélyülök benne. A mi időnkben biztos emlékszel rá, hogy még felvételizni kellett és én pont lecsúsztam a szakács szakmáról, de a pontszámaim alapján volt lehetőségem, hogy egy másik szakmára mehessek. Pontosán tudtam akkor is, hogy szakács szeretnék lenni, de mivel oda nem vettek egyből fel, így ezt választottam, mert ezt tartottam a leginkább közel ahhoz, és azt is sejtettem, hogy ez segítség lehet a későbbiekben a szakács szakma gyakorlása során.

■ MELYIK SZAKMÁDAT SZERETED A LEGJOBBAN?

Egyértelműen a szakácsot. Ez nem is kérdés. Egy nagy vágyam teljesült aznap, amikor átvettem a bizonyítványom.

■ MERRE MENTÉL TOVÁBB?

Debrecenben több kisebb étteremben is megfordultam, de a Hotel Lyciumban 4 évig dolgoztam Balogh Károly Séf alatt. Ebben az időben ismertem meg Boros Laci bácsit, vagy Várhelyi Miklóst, akinek a segítségével sikeres Mestervizsgát tettem.

Ezt követően változásra vágytam és Budapestre költöztem. Ennek oka, hogy a Lyciumban töltött időszakomra bármennyire szeretettel gondolok vissza, mégis valami másra, egy merőben új környezetre vágytam. Így kerültem a Váci utcába, a Gulyás étterembe, ahol újabb



Képünkön: Fekete János

három évet dolgoztam, mégis egy idő után rá kellett jönnöm, hogy akármennyire szerettem azt a helyet, abból a Váci utcai feelingből, a Paprikás csirke, Gulyás leves, Borjú bécsi háromszögéből én sem fogok tudni kitörni. Persze megpróbáltam mindent és igyekeztem új ételeket az étlapra tenni, de három év után be kellett lássam, hogy ez sajnos nem fog ott sikerülni. Ezt követően újra váltottam és a Budapest Music Centerben dolgozok, mint Séf-helyettes.

■ HOGY KERÜLTÉL ODA?



„...VALAHOL AZ EMBER AZT GONDOLNÁ, HOGY A KIALAKÍTOTT NÉPSZERŰSÉGET A SZAKMA JAVÁRA IS FELHASZNÁLJÁK, DE SAJNOS LEGTÖBBSZÖR NEM ÍGY VAN. VOLT MÁR OLYAN, AKI ÚGY CSINÁLT, MINTHA NEM IS HALLANÁ AZT, AMIT KÉRDEZEK....”

Egy volt kolléga ajánlotta nekem, hogy nézzem meg ezt az éttermet. Nagyon jó döntés volt, hogy váltottam, itt valóban úgy érzem, hogy szakmai értelemben kiélhetem a kreativitásomat, szabad szellemben dolgozhatok. Itt tavasszal és ősszel nagyjából kétszázötven főt menüztetünk, ezen felül vannak rendezvényeink és persze a la carte fogyasztásunk, mely legtöbbször az esti élő, hazai és külföldi jazz koncertek ideje alatt realizálódik. Elég szép számmal van vendégünk.

Maga a helynek van több koncerthelyszíne is, ezen felül üzleti-, vagy egyéb külsős rendezvényhelyszínként is szolgálunk.

■ MILYEN ÉTLAPPAL MENTEK?

Nemzetközi konyhát csinálunk, és figyelünk arra, hogy lehetőség szerint mindenki találjon magának a kínálatban valamit, amit megkóstolna.

■ HONNAN INSPIRÁLÓDSZ?

Legtöbbször kollégáktól. Néhány éve aktív tagja lettem az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének, ahol

rengeteget tanulok. Ha a havi workshopokat vesszük, akkor ott a kollégákkal átbeszéljük, melyik alapanyagból mit lehet kihozni, ha pedig a versenyekre megyek el, akkor azt is látni, hogy hol tart a szakma. Ráadásul utóbbin rengeteget tanulok abból is, hogy látom a versenyzőket munkálkodni, látom milyen lelkesek, miket készítenek. Hihetetlenül komoly

újításokat és technológiákat látni ilyenkor. Ezeket rendre megpróbálom átültetni a mindennapok munkavégzésébe és bizony sokszor ezek inspirálnak. Örülök, hogy mindennek részese lehetek.

■ KONYHAI ZSÚRIKÉNT TUDSZ ÖTLETEKET ELLESNI, AMIT AZTÁN BEÜLTETSZ A MINDENNAPOK MUNKAVÉGZÉSÉBE, VAGY HOGY KÉPZELJÜK EZT EL?

Így van, látok jó ötleteket, amiket aztán vagy úgy beültetek a mindennapokba, ahogy láttam, vagy elképezelem, hogy én miként valósítanám azt meg. Mindkettő egy járható út, de van, hogy mindkettőt kipróbálom és rájövök, hogy miért volt az egyik, vagy a másik jobb úgy.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK, VAGY AKÁR ÚGY IS KÉRDEZHETNÉM, HOGY KITŐL TANULTAD A LEGTÖBBET?



Egyértelműen Édesapámtól. Az alapokat ő tette le. Amit átadott a gyermekkori főzések során, úgy érzem, azok a meghatározóak az életemben. A szakmai pályám során többször dolgoztam már vele közösen, a szakmai gyakorlatomat is nála végeztem. Szerintem mindent meg is tanított, ami a munkavégzéshez szükséges.

Balogh Károlyt nevezném még meg, aki a Lyciumban volt a Séfem, tőle még nagyon sokat tudtam tanulni. A természete ugyan nyers volt, de szakmailag nagyon sokat tudott. Bevallom nehéz volt egy ilyen nagy természet mellett, de én kitarítottam és így nagyon-nagyon sok tudást kaptam tőle.

■ A SZAKMÁDNAK MELYIK RÉSZE TETSZIK A LEGJOBBAN?

Főzni szeretek a legjobban, állni a tűzhely mellett és összetevőkből létrehozni valami egészen különlegeset, finomat. Ez az én világom. Ezen felül szeretek díszíteni, tálalni is, mert szeretem a finom ételt még szebben prezentálni, hiszen az

ember a szemével eszik elsőként. Gyakorlatilag létrehozni szeretek és ehhez jó táptalaj a szakácskodás.

■ **KÜLFÖLDI MUNKA, VAGY A SZAKMÁD FELFÜGGESZTÉSE NEM JUTOTT ESZEDBE?**

Nem, mert véleményem szerint, aki szereti szakmáját, az nem is tud annak hátat fordítani, felfüggeszteni. Külföldi munka pedig azért nem érdekel, mert itt nőttem fel, itthon is akarok élni. Persze lehet, hogy a külföldi munkavégzés tanulásban valami pluszt adna, de én hiszek abban, hogy az internet mindezt kereshetővé teszi.

Volt olyan időszakom nekem is, amikor szerettem volna hajószakács lenni, végül nem lett belőle semmi, de ezt ma már nem bánom.

■ **TE NEM VAGY OLYAN UGRÁLÓS SZAKÁCS, AKI TÚL GYAKRAN VÁLTJA A MUNKAHELYEIT.**

Így igaz, ha érzem a megbecsülést és szakmailag ki tudom magam élni, akkor nem váltom gyakran a munkahelyeimet. Inkább az állandóság híve vagyok.

■ **A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL MIT GONDOLSZ?**

Túl sokat nem tudok velük kapcsolatban elmondani, mert nem nagyon látom a köz





érdekében kifejtett munkájukat, sok a félrebeszéd, kevés a valóságtartalom. Egy szervezetnek vagyok a tagja, mégpedig azért, mert Kántor Ferenc ajánlotta az Étrendet, ő is vitt el az első alkalommal és egyből láttam, hogy nekem erre szükségem van, hiszen itt hozzám hasonlókkal alkothatok egy klubbot.

Ami nagyon tetszik benne, hogy nagyon sokszínű az egyesületünk, még sincs lenézés, piszkálódás Itt tényleg mindenki közvetlen, nyitott és segítőkész a szakmai párbeszédre. Ezekből lehet szerintem a legtöbbet tanulni.

■ MENNYIRE HIÁNYOZNAK AZ AKTÍV SZAKMAI SZERVEZETEK?

Minél több szakmai szervezet van, annál inkább megosztottá válik a szakma. Ezért én abban hiszek -amit az Étrend is vall-, hogy a jövőbe mutató összefogással lehetne méltón egy iparágat képviselni. Amíg ez nem valósul meg, addig sajnos az iparág folyamatosan válszokra vár majd.

■ MELYEK A NAPI FELADATAID?

A napi menüfőzéstől, a pálya feltöltésén át, az árurendeléseken keresztül szinte minden. Gyakorlatilag a Séf munkáját támogatom a háttérből, és ha kell helyettesítem őt. Három és fél éve vagyok itt és nagyon szeretek itt dolgozni. Ritka az olyan hely, mint a BMC, ahol ennyire megbecsülik a dolgozóikat, fizetett szabadság és normális bejelentés van, minden ünnepnap és minden vasárnap zárva vagyunk, így otthon lehetünk a családdunkkal. Szombaton

is csak az esti koncertre nyitunk ki. Nagyon jó ilyen körülmények között munkálkodni. Bárcsak több ilyen hely lenne az országban!

■ KI OTT A SÉF?

Szalai László a konyhafőnökünk és nagyon jóban vagyunk vele.

■ MIT TAPASZTALSZ, A SZAKÁCSOK SZAKMAILAG MENNYIRE FELKÉSZÜLTEK?

Mint mindenki, így mi is emberhiánnyal is küzdünk. A nyáron több hirdetésünk is futott, amiben leírtunk minden feltételt, mégsem jelentkeztek sokan. Az pedig csak nagyon ritka esetben valósult meg, hogy be is jöjjenek. Aki bejött, annak legtöbbször sajnós a szakmai alaptudásával is komoly gondok voltak, cserébe a bérkövetelése irreálisan magas volt. Nagyon magas béreket követelnek, legtöbbször valós tudás nélkül.

■ EZT MI OKOZHATJA SZERINTE AZ OKTATÁS, VAGY MÁS?

Nem tudom az oktatást okolni, hiszen aki akarja az megtanulja ezt a szakmát akkor is, ha nagyon nehezek a feltételek. Ő egy jó munkaerő lesz, mert, ha benne lesz is valami kis hiányosság az akarattal kompenzálható. Aki viszont nem akarja ezt mégis megragad abban, az továbbra is csak irreális béreket fog követelni valós szakmai tudás nélkül.

Én az embereket tartom hibásnak, aki tanulni akar, az tanulni is fog.

■ A MUNKAHELYEK MENNYIRE TESZNEK MEG MINDENT, HOGY JÓ PÉLDAKÉNT MOTIVÁLÓAN HASSANAK A VENDÉGLÁTÁSBAN TEVÉKENYKEDŐKRE?

Az előbb elmondtam, hogy a BMC miben más, mint az átlag



magyar étterem, így csak annyit mondanék vannak még leküzdendő hiányosságok.

■ A SZAKÁCSOK HELYZETÉN KELL-E ÉS LEHETNE-E JAVÍTANI?

Véleményem szerint itt mindkét félre szükség lenne, mert amíg az egyik partner lenne, lehet, hogy a másik pont rossz ütemben lemarad. Tehát hiába akar a munkaadó korrektebb lenni, ha a munkavállaló előítéletes és emiatt nem megfelelően áll hozzá. De ugyanez fordítva is igaz, ha a szakács lenne abban partner, hogy valami nagyot alakítson, és ezt a munkadó nem megfelelő hozzáállással, vagy a támogatás hiányával tolerálja. Egyik esetben sem lehet sikeres együttműködésről beszélni. Ezért jó lenne, ha lehetne találni egy mindkét félnek elfogadható köztes megoldást, ami jövőt teremthetne az iparági szereplők részére. Szerintem ez a kompromisszumos párbeszéd előbb-utóbb elkerülhetetlenné válik, jó lenne azt mielőbb összehozni. A szakácsok kiégése hatalmas probléma, ezért jó lenne mielőbb tenni ellene.

■ KI VAN MOST LÉPÉSELŐNYBEN SZERINTE?

Egyértelműen a szakács, mivel most mindenhol hiány van belőle. Így ez a tömb az, amelyik diktál. Bár az is igaz, hogy nem igazán tudom milyen jövő felé tartunk... Folyamatosak az áremelkedések, a rezsi is sokszorosára nőtt, a rendezvényszektor és az éttermek forgalma is egyre jobban csökken, és legtöbbször még az emberanyag sem professzionális, így nem tudom mi felé tartunk.

■ MENNYIRE NEHÉZ KALIBRÁLNI AZ ÁRAKAT, ÚGY, HOGY SOK TERMÉK NAPI ÁRAS. HOGY KALKULÁLSZ VELÜK?

Majdhogynem sehogy nem lehet, hiszen, ha reggel érkezik az áru, és az abból készülő déli menü árát már jó előre megszabtuk, akkor sejthető, hogy maximum csak feltételezhetjük, jól dolgozunk-e. Az éttermek profitorientáltak, de ehhez egyre nehezebb igazodni



„...Mindenkit megvisel, ha van munka, hogy elveszíti, ha pedig nincs akkor gazdaságilag. Ráadásul azt sem tudja, hogy az iparág jövője, lesz-e újra bejárni a drasztikusan növekvő terheket?.

és az árakat kitalálni. Az őszi rendezvényekre árat kalkulálni pedig majdhogynem lehetetlen küldetés. Csak körülbelüli árat tudunk mondani a mostani árak figyelembevételével. De hogy abba beleférünk majd, vagy ott is emelni kell csak később derülhet ki.

■ ÁRAKAT EMELTETEK?

Igen, mi is emeltünk árakat, de tudjuk, hogy ezt a végtelenségig nem lehet áthárítani a fogyasztóra. Ezért igyekszünk a kínálat átalakításával forgalmat realizálni, ezen felül szezonaritást figyelembe vesszük. Ha például szezonjában olcsóbb egy zöldség a piacon, akkor abból

készítjük az ételeinket. Éppen ezért az étlapokat is negyedévente változtatjuk. Sokan sajnos elkezdtek nézni az árakat is az étlapokon, mindenki egy kicsit óvatosabban költi a pénzét.

■ A RENDEZVÉNYSZERVEZŐK MENYNYIRE ÓVATOSAK?

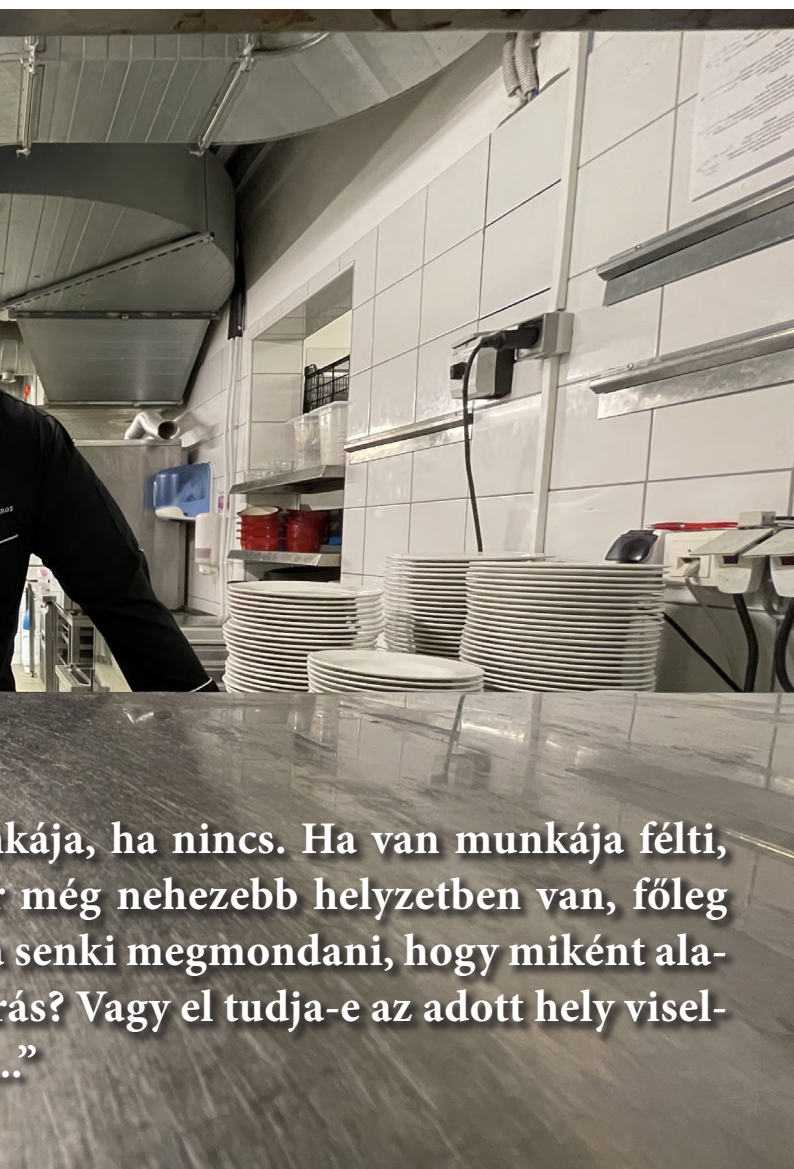
Egyre inkább. Sajnos mi is egyre jobban észrevesszük, hogy kezd mindenki óvatosabbá válni. Ugyan vannak, akik épp mostanában térnek vissza, de sokan már jelezték, hogy nem tudják megtartani a rendezvényüket. Mindenki óvatos a vírus miatt és az elszabaduló árak miatt is. Ez majd igazából szeptembertől realizálódik, talán akkor látunk majd tisztábban, ha a cégvezetők visszatérnek a nyári szabadságolásról.

■ SZÁMÍTASZ ÜZLETBEZÁRÁSOKRA ÉS PANDÉMIA MIATTI BEZÁRÁSRA?

Sajnos igen. Azok az éttermek, melyek az igazi családi-, vagy kisvállalkozások és az eddigiekben nem tudtak

tartalékot felhalmozni, vagy akár már felélték azt, azok komoly bajban lehetnek. Magas a bérköltség, a rezszi, a nyersanyagár, ennek köszönhetően a vendéglátásból nagyon sokan megélnék, de annyi tartalék már nincs az iparágban, hogy ezek a helyek tartalékot is képezzenek. Főleg most vannak nehéz helyzetben, ezért biztosan lesznek még bezárások.

■ A SZAKÁCSOKAT MENNYIRE VISELI MINDEZ MEG?



kája, ha nincs. Ha van munkája félti,
még nehezebb helyzetben van, főleg
senki megmondani, hogy miként ala-
rás? Vagy el tudja-e az adott hely visel-
..”

Mindenkit megvisel, ha van munkája, ha nincs. Ha van munkája félti, hogy elveszíti, ha pedig nincs akkor még nehezebb helyzetben van, főleg gazdaságilag. Ráadásul azt sem tudja senki megmondani, hogy miként alakul az iparág jövője, lesz-e újra bezárás? Vagy el tudja-e az adott hely viselni a drasztikusan növekvő terheket? Ez a félelem, vagy talán jobb szó a bizonytalanság mindenki életében jelen van és sajnos legtöbbször épp emiatt váltottak pályát. Sokan csak egy időre gondolkodnak úgy, hogy felfüggesztik a tevékenységüket, de talán még többen örökre hozták meg ezt a döntésüket. Sajnos nem látom a kiutat ebből a nem kívánt helyzetből. Jó lenne egy varázsütésre visszaalakítani szeretett szakmánkat a néhány évvel ezelőttiekhez.

■ A SZAKMAI PÁRBESZÉD JELLEMZŐ A SZAKMÁBAN?

Szerintem nem igazán zajlik ma szakmai párbeszéd mert mindenki magára zárta az ajtót. Ha akarnának, persze tudnának folyni szakmai viták, tanácskozások, de sajnos nem ez a jellemző.

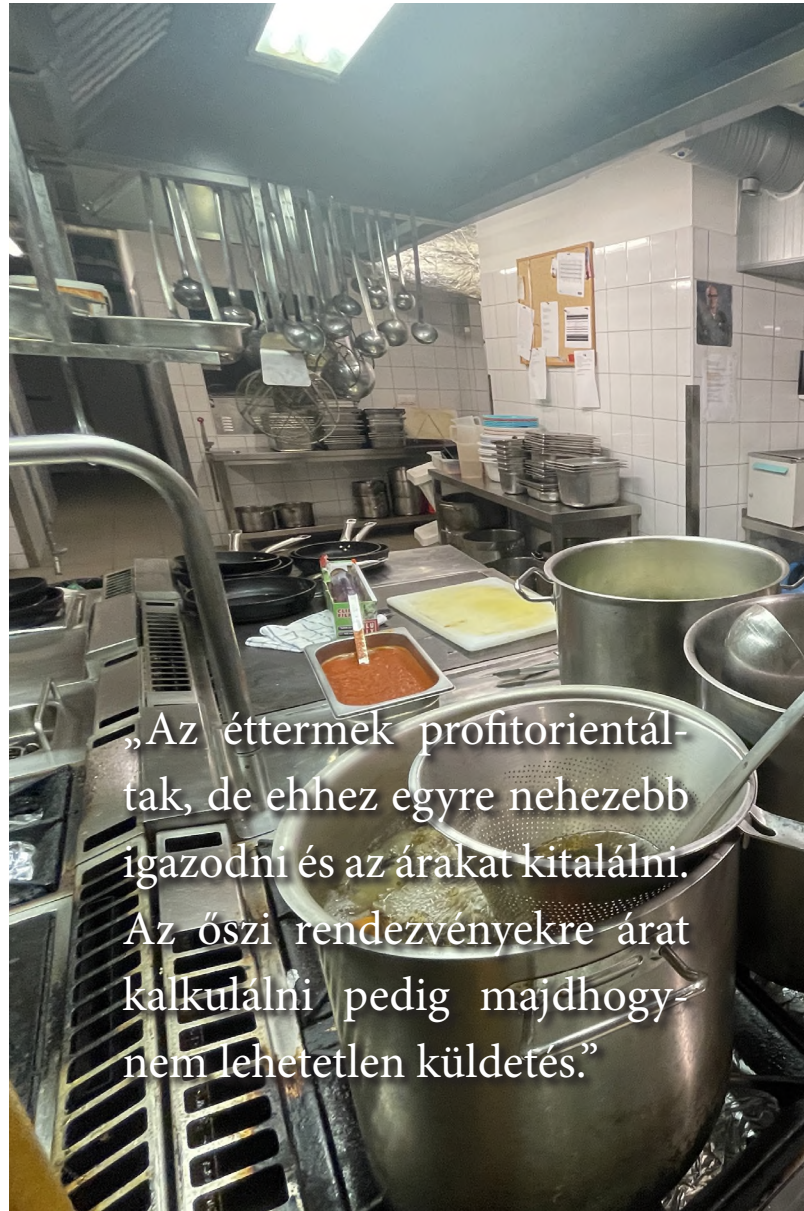
Ott vannak példának a szakmai csoportok a közösségi oldalon, van amelyikkel tudok azonosulni, de sok olyan is van, amelyikkel egyáltalán nem.

■ MIT GONDOLSZ A TOPSÉFEKRŐL, VANNAK?

Persze vannak. Csak valahol az ember azt gondolná, hogy a kialakított népszerűséget a szakma javára is felhasználják, de sajnos legtöbbször nem így van. Volt már olyan, aki úgy csinált, mintha nem is hallaná azt, amit kérdezek. Az Étrendben pont ez tetszik, hogy ott mindenki a másik javára gondolkodik és nem féltékeny a tudásra. Szerintem ez a példaértékű.

■ A VIDÉKI, VAGY A NAGYVÁROSI MUNKAVÉGZÉS MIBEN MÁS?

A napi munkavégzésben nem látok különbséget, mindkét helyen reggel kezdesz és este



„Az éttermek profitorientáltak, de ehhez egyre nehezebb igazodni és az árakat kitalálni. Az őszi rendezvényekre árat kalkulálni pedig majdhogyan nem lehetetlen küldetés.”



fejezed be, valamint a maximumot kell nyújtanod. Ugyanakkor a nagyvárosban több adag ételt, nagyobb nyomás alatt készítesz. Persze vidéken is vannak olyan helyek, amelyek nagy adagszámmal mennek, így ott is vannak komoly terhelést adó helyek, de Pesten ez teljesen másképp van. Itt a legtöbb helyen nagy adagszám van, sokszor a terhelés is nagyobb.

■ VÁGYSZ-E VISSZA VIDÉKRE?

Nem vágyok már. Megszoktam a fővárost, sokkal több mindennel szembeülhetek itt, több mindent látok, és ez tölt. Persze olyan értelemben vágyok vissza vidékre, hogy ott van a családom, akikkel nagyon szívesen találkozom, amikor az időm engedi, de ma már tudom azt, hogy a munkám a fővárosban van.

■ Az alapanyagok mennyire beszerezhetők?

Voltak idők, amikor bizonyos termékek csak nehezen voltak beszerezhetők, de úgy gondolom ez mára már rendeződni látszik. Még az étolaj esetében is. A hússal volt még néha kisebb csúszás, de talán ma már azok is egyre inkább beszerezhetők. Inkább a nem kiszámítható árak azok, melyek problémaforrásnak számítanak.

A helyzet hozadéka, hogy a nagybeszállítók roppant rugalmasak lettek. Biztos, ők is érzik, hogy nem lesz több vendéglátóipari egység ezért akit csak lehet meg kell tartani partnerüként, így azt érezzük nagyon rugalmasak lettek. Ha például véletlenül lemaradna is valami a rendelésről, azt egy szó nélkül azonnal orvosolják. Ha pedig olyat rendelünk, amit addig nem és nincs is a kínálatukban, azt beszerzik. Meg vagyunk velük elégedve.

■ MIK A JÖVŐBELI TERVEID?

Szeretnék a jövőben versenyzés világával is megismerkedni, ezért édesapámmal egy csapatban valószínűleg indulni fogunk különféle megmérettetéseken. Ki tudja, talán családi csapat nem volt mostanában.

Munkahelyet, vagy szakmát váltani biztosan nem fogok, de tanulni annál többet szeretnék a jövőben.

■ VAN VALAMI HOBBID?

Nekem a szakmám a hobbi. Ha nem dolgozom, akkor is mindennap főzök. Így könnyebb számomra, hiszen a hobbi a munkám és fordítva.

■ MIT ÜZEN SZ A KOLLÉGÁKNAK?

Kitartást kívánok nekik, mert most mindenkinek szüksége lesz rá.

■ VÉGÜL PEDIG MIT KÍVÁNSZ MAGADNAK?

Jó egészséget. Ha az megvan, akkor már nagy baj nem lehet. Szakmailag pedig annyit, hogy csak előre menjek.

Ezúton is köszönöm a jóízű beszélgetést és kívánom, hogy minden jövőbeli terved sikerüljön megvalósítanod, valamint, hogy a magánéletben boldog légy.

AI



Vissza az iskolába!

Szerintünk az iskolai menza nem csak az étkezésekre kijelölt helyszín kellene, hogy legyen, hanem a hely, ahol gyermekeink tudatos és hasznos étkezési szokásokról tanulhatnak.

Készüljön fel a sulikezdesre az Upfield Professional termékeivel, kövesse az Upfield Facebook oldalát egyszerű tippekért és nagyszerű termékekért.

 facebook.com/uprohu

 instagram.com/upfieldpro_hu

 upfieldprofessional.com/hu-hu



Véghajrájába ért a Nyári diákmunka program

Véghajrájába ért a Nyári diákmunka program, a teljes keretösszeg a fiatalok szja-mentes foglalkoztatásában hasznosul - közölte a Technológiai és Ipari Minisztérium (TIM) a Facebook-oldalán pénteken.

A célegyenesbe fordult programban a kormány a nappali tagozaton tanuló 16-25 évesek szünidei munkavállalását támogatja. A diákok júliusban és augusztusban dolgozhatnak önkormányzatoknál, a turizmus-vendéglátásban vagy a mezőgazdaságban. Mivel keresetük után január óta nem kell személyi jövedelemadót fizetni, még több pénzt fordíthatnak saját céljaikra - írták a bejegyzésben.

A minisztérium az eredetileg kétmilliárd forintos keretösszeget július elején csaknem másfélszeresére emelte. A rendelkezésre álló forrásmennyiséget csaknem 4500 munkaadó mostanra szinte az utolsó fillérig lekötötte mintegy 26 500 fiatal foglalkoztatásához.

A helyhatóságok számára legfeljebb két hónap időtartamra teljes egészében megtérítik a legfeljebb napi 6 órás foglalkoztatás után fizetett bért. A cégeknél legfeljebb napi 8 órás foglalkoztatás támogatható, a program a munkabér összegének háromnegyedét vállalja át.

Arra is kitértek, hogy az idei résztvevők átlagéletkora 18,2 év, majdnem 95 százalékuk középiskolás. A támogatott fiatalok átlagosan csaknem másfél hónapot dolgoznak a Nyári diákmunka programban. Négyötödük hivatalokban segít be a szabadságolások idején. Már majdnem ötezren állják az idegenforgalmi főszezonban megélénkülő rohamot éttermekben, szállodákban, fagylatzóknak és lángossütőkben.

A kormány a Nyári diákmunka programmal mostanáig mintegy 270 ezer fiatal hasznos és kifizetődő vakációs időtöltéséhez járult hozzá összesen 27 milliárd forinttal - olvasható a minisztérium közösségi oldalán.

MTI





**MUNKAERŐT VAGY
MUNKÁT KERESSEL
A VENDÉGLÁTÁSBAN?**

vendeglatosmunkak.hu



*Ami összeköt
benniünket*



CA
CORALL
www.corallhungary.hu

A VERSENYBOXOKAT A 100%-BAN MAGYAR
FEJLESZTÉSŰ CORALL SÜTŐK GYÁRTÓJA,
A CORALL HUNGARY KFT ÉPÍTI!



Jóval többet netezünk

Öt év alatt kilencszer több gigabájtot használtunk el internetezésre: egyre többet böngészünk, videocsetelünk és nagyobb felbontásban élvezzük a streamelt médiát – közölte a Nemzeti Média- és Hírközlési Hatóság (NMHH) kommunikációs igazgatósága.

A hatóság szerint ha egy jelentős technológiai fejlődést kell megemlíteni a 2000-es évekből, akkor az internetezésre is alkalmas okostelefonok megjelenése mindenképp ide sorolható.

A telefonjainkat többé már nem csak hanghívásra és SMS küldésre használhattuk. A nagyméretű érintőképernyők lehetővé tették, hogy a nehézkes asztali gépektől, laptopoktól elszakadva élvezzük az internet nyújtotta lehetőségeket. A mobilitás élménye a mobilinternet-szolgáltatás egyre gyorsuló elterjedésével teljesséhetett ki – fűzték hozzá.

Azt írták, hogy a mobiltelefonon való internetezés ma már a mindennapi rutinunk része. Népszerűsége folyamatosan növekszik. Ez tükröződik vissza a Nemzeti Média- és Hírközlési Hatóság (NMHH) által a mobilszolgáltatóktól gyűjtött forgalmi adatok elemzésében is.





A hangszolgáltatásra használt (lakossági és nem lakossági) mobiltelefon-előfizetések száma az elmúlt hat évben alig változott, csaknem eléri a tízmillió darabot.

Ezen SIM-kártyák közül viszont évről évre több csatlakozott a mobilinternetre. Míg 2016-ban csaknem ötmillió SIM-kártya generált online adatforgalmat, 2021-re számuk 7 millió felé emelkedett, ami már a kártyák háromnegyedét tette ki.

Ennél is meredekebben emelkedett az egy SIM-kártyára eső forgalmazott mobiladat-mennyiség: ez a

2016-os 0,8 gigabájtról 2021-re több mint a kilencszeresére, 7,5 gigabájtra ugrott. Ennek oka, hogy nemcsak egyre többen használják a mobilinternetet, hanem egyre intenzívebben is, azaz több ideig böngésznek, streamelt médiát fogyasztanak, nagyobb felbontásban élvezik a tartalmakat vagy épp videocsetelnek – áll a közleményben.

A szolgáltatók által jelentett 7 millió, mobilinternetre csatlakozó SIM-kártya nem egyenlő 7 millió lakossági felhasználóval, hiszen ez tartalmazza a nem lakossági előfizetéseket, és egy ember akár több SIM-kártyát is használhat.

Az NMHH-felmérés szerint a mobilinternetet használók aránya – a szolgáltatók által közölt előfizetési adatokhoz hasonlóan – meredeken emelkedett. 2016-ban a 14 éves vagy idősebb lakosság 38 százaléka használt csak mobilinternetet, 2021-re viszont arányuk már 67 százalék volt, ami mintegy 5,6 millió embert jelentett az országban.

Ha mobiltelefon – folytatták –, akkor pedig nemcsak mobilinternet létezik, hanem a helyhez kötött szolgáltatásra kapcsolódó wifihálózatot is igénybe lehet venni. A mobilinternettel nem, de wifivel internetezők

aránya 4 és 8 százalék között ingadozott a vizsgált időszakban.

Összességében pedig elmondható, hogy 2021-ben körülbelül 6,3 millió 14 éves vagy idősebb ember internetezett a mobiltelefonján. Ez idő alatt mintegy harmadára, azaz 28 százalékról 9 százalékra esett vissza azok száma, akik a mobiltelefonjukon nem interneteznek, de helyhez kötött internetet használnak. Ők 2021-ben körülbelül 800 ezren voltak – írták.

Az NMHH szerint arra a kérdésre, hogy miért nem interneteznek a



mobiltelefonjukon, a legtöbben (40 százalék) azt válaszolták, hogy elég nekik a vezetékes internet. 37 százalékuk mondta azt, hogy nincs rá szüksége, 21 százalékuk pedig azt, hogy a mobilkészüléke nem alkalmas az internetezésre. Ez alapján azt várhatjuk, hogy a készülékek megújulásával még tovább fog bővülni a mobilon internetezők táborára.

Talán a mobilinterneten nem, de wifin internetezőket lehetne a legkönnyebben rávenni a mobilinternet használatára. A mobilinternetezők csoportjától leginkább a pre paid mobiltelefon-előfizetés különbözteti meg őket. A pre paid csomagoknál a mobilinternet fajlagosan drágább lehet, illetve a költ-

sége nyilvánvaló, és alkalmanként igényelni szükséges, ami inkább spórolásra készíti a felhasználót – tették hozzá.

További jellemzője ennek a csoportnak, hogy tagjai főleg nyugdíjasok, akik valószínűleg kevesebbet utaznak, így csökken a bárhol elérhető internet iránti igényük.

A mobilon nem, de asztali gépen vagy laptopon internetezők számára valószínűleg a technológia, illetve a kis képernyő jelent kihívást. Ők nagyobb arányban szintén nyugdíjasok, akik gyakorlatlanabbnak gondolják magukat az internethasználatban, mint a mobiltelefonon (mobilinternettenel vagy wifivel) internetezők – közölte az NMHH.



A HŐBONTÁS LEHET A MEGOLDÁS A VEGYES MŰANYAGHULLADÉK KEZELÉSÉRE EGY TANULMÁNY SZERINT

A pirolízis (hőbontás) lehet a megoldás a vegyes műanyag hulladék kezelésére, mert kiválthatja a hulladéklerakást és az égetést – közölte a Roland Berger a vegyi alapú újrahasznosítást vizsgáló tanulmánya alapján az MTI-vel.

A probléma súlyát mutatja, hogy miközben az elmúlt öt évben az Európai Unió lakossága mintegy 33 millió tonna műanyag hulladékot termelt, ennek kevesebb, mint 40 százalékát hasznosítják újra, a maradék hulladéklerakókban vagy égetőkben végzi.

Magyarországon – az Eurostat 2019-es adatai szerint – a műanyag hulladék 33 százalékát hasznosították újra.

A tanácsadó cég közleménye szerint a pirolízis régóta ismert kémiai technológia, amely bármilyen szerves hulladékanyagot hevítéssel többféle termékre bont. A műanyag hulladékok kezelésében a technológia felhasználása még viszonylag új, de a vegyes műanyagok bontásánál olyan termékek előállítására is alkalmas, mint a benzin, a különböző párlatok vagy a viasz. Mivel ezek a termékek például a finomítóknak értékesíthetők, ezért a tanácsadó cég úgy látja, hogy a pirolízis kiválthatja a hulladéklerakást és az égetést.



A Roland Berger előrejelzése alapján a következő öt évben megjelenhetnek a nagyobb teljesítményű, több mint 200 kilotonna műanyag hulladék feldolgozására alkalmas létesítmények is.

A közleményben Schannen Frigyes, a Roland Berger magyarországi partnere elmondta a pirolízis műanyagiparban használt elterjedése potenciálisan több milliárd eurós piacot jelenthet.

Hozzáadték, a pirolízis alkalmazása megszünteti a mezők, folyók és óceánok közvetlen szennyezésének kockázatát is, illetve azt is, hogy a vegyes műanyag hulladék mikroműanyagként kerüljön az emberek és az állatok szervezetébe.

Ugyanakkor jelezték, ahhoz, hogy a pirolízissel kiaknázhassák a benne rejlő lehetőségeket, megfelelő szabályozásra és jogi keretrendszerre van szükség. Példaként említették, hogy a pirolízisnek és más kémiai újrahasznosítási technológiáknak is bele kellene számítaniuk az uniós jogszabályok szerinti újrahasznosítási kvótákba.

A Roland Berger európai eredetű stratégiai tanácsadó cég. Független céggént, amely kizárólag partnereink tulajdonában van, 50 irodával rendelkezik és 2400 alkalmazottat foglalkoztat.

MTI



Jelvénykészítés!
...már 10 db-tól!

KIKNEK AJÁNLJUK?

Bárminek, aki szeretné saját logóját reklámként, reklámajándékként felhasználni.

Például: szóróajándékként, konferenciákra, egyetemi köröknek, iskoláknak, szalagavatóra, céges rendezvényekre, kiállításokra, versenyekre, egyesületeknek, szponzoroknak.

Akár emléktárgyként, divat-kiegészítőként, vagy egy gyűjtemény részeként is jól mutatnak a színes kitűzők.

Ha kitűző készítésen gondolkodik, keressen minket, szívesen segítünk!

www.jelvenystudio.hu

The advertisement features a grid of seven examples of custom-made badges. The examples include: 1. A circular badge with 'Sörrent VOLT 1454 IVÁNY' text. 2. A circular badge with 'Pálos ARATÓ ÜNNEP' text and a wheat stalk illustration. 3. A circular badge with '10. csolnoki sörfőzde 2010. X.' text and a beer glass illustration. 4. A circular badge with 'ÉLŐLÁNC' text and a green plant illustration. 5. A rectangular badge with 'A holnap barátja vagyok. Szeretek fát ültetni!' text and a tree illustration. 6. A circular badge with 'SZEMERE PÁL ISKOLA PÉCEL' text and a logo. 7. A rectangular badge with '96.4 rádió 1' text and a radio icon.

VÁLSÁGÁLLÓVÁ KELL TENNI AZ ÉLELMISZERIPAR MINDEN TERÜLETÉT

A hazai élelmiszerlánc az eltelt hónapok nehézségei ellenére, a világjárvány alatt is bizonyította felkészültségét, teljesítő képességét és biztonságos működését, ami a hazai vállalkozások és a Nébih példás együttműködésének is köszönhető – jelentette ki Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára a 8. Agóra Szakmai Konferencia megnyitóján, Esztergomban.

Az államtitkár arra hívta fel a figyelmet, hogy a kormánynak továbbra is az élelmiszer- és energiaellátás biztonságának garantálása jelenti az egyik legfontosabb feladatot. Továbbá amennyiben az elmúlt évek élelmiszeripari növekedését nemcsak megtartani, de gyorsítani is szeretnék, akkor válságállóvá kell tenni az ágazat minden területét. Az eddigi adatok szerint a teljes ágazati árbevétel meghaladja a 4 ezer milliárd forintot, az élelmiszeripar nyeresége pedig többszörösére növekedett.

A szakmai konferencián megjelent, mintegy 150 Magyar Termék védjegyhasználó cég tulajdonosát tájékoztatta arról az államtitkár, hogy a fejlesztési irányok tervezése során több körben egyeztettek az ipari szereplőkkel, érdekképviseletekkel. A 2021-2027-es forrás tervezésénél a kettős cél a hazai piacok visszaszerzése és az exportképesség fokozása volt. Ezen időszak európai uniós fejlesztési forrásokhoz biztosított 80 százalékos hazai társfinanszírozás történelmi

léptékű fejlesztési lehetőséghez juttatja a magyar mezőgazdaságot.

Kifejtette, míg a 2014-2020-as támogatási időszakban az ágazat számára több mint 468 milliárd forint megítélésére került sor hazai és EU-s forrásból, a mostani (2021-2027-es) időszak még ennél is nagyobb forrással tervez. Csak a Vidékfejlesztési Programból 750 milliárd forintot különítettek el az élelmiszeripari fejlesztésekre. Ennek célja a magasabb hozzáadott értékű termékek előállításának ösztönzése, melyre a külpiaci kereslet is magasabb, így a pályázati felhívásokban az innovációt, a fejlesztési komplexitást kiemelt szempontként veszik figyelembe – tette hozzá Nobilis Márton.

MTI Kép:Pixabay





CSICSERI CURRY

Mostanában teljesen rákaptam a curry készítésre. Részben, mert nagyon változatos és szeretjük ezt az ízvilágot, másrészt viszont megfelelő alapanyagokból nagyon gyorsan elkészíthető!

A fűszereket (só kivételével) 2 evőkanálnyi olajon átpirítottam,

amikor már illatosak voltak, akkor hozzáadtam a másik két evőkanál olajat és a cikkekre vágott hagymát, az apróra vágott gyömbérrel. Itt visszább vettem a hőt, a hagyma ne piruljon, csak párolódjon. Apró kockákra vágtam a cukkinit és lereszeltem a répát, amikor a hagyma már puha, beletettem ezeket is a serpenyőbe, átforgattam, majd belekerült a leszűrt csicseriborsó és felöntöttem a kókusztejjel. Ekkor sóztam és nagyobbra véve a hőfokot ismét átforraltam. 5 percig hagytam gyöngyözve forni, ekkor hozzáadtam a fagyasztott medvehagymát, elkevertem benne, meglocsoltam fél citrom levével és elzártam a tűzhelyet.

20 perc alatt tálalható vacsora, aki szereti a fűszeres, különleges ételeket, ezt is nagyon fogja szeretni. Az már csak hab a tortán, hogy glutén- és tejmentes.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

1 üveg csicseriborsó konzerv,
2 db lila hagyma, 1 sárgarépa,
1 csokor medvehagyma – jelen
esetben egy csokornyit medve-
hagyma darálva, fagyasztva, 1
kisebb (20 dkg körüli) hámo-
zott cukkini, 1 doboz (400 ml)
kókusztej, 4 evőkanál extra
szűz olívaolaj, 1 db hüvelyk-
ujjnyi gyömbér, 1 teáskanál
mustármag, 1 evőkanál római
kömény, 1 evőkanál kurkuma,
1 evőkanál őrölt koriander, 1
teáskanál cayenne bors, só,
bors, fél citrom leve.

A RECEPT SASS ERIKA TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.TEPSZI.HU HONLAPON IS.

NEM VÁLTOZTAK JELENTŐSEN AZ UNIÓS SZÁLLÁSHELYEK ÉRTÉKESÍTÉSÉNEK FELTÉTELEI AZ ELMÚLT ÖT ÉVBEN

Nem volt jelentős változás az uniós szálláshely-értékesítés versenyfeltételeiben a 2016 és a 2021-es időszak között - derült ki az uniós szálláshelyek értékesítésével kapcsolatos, az Európai Bizottság által pénteken közzétett tanulmányból.

A tanulmány megállapításai szerint jelenleg az online szállásközvetítők a független szálláshely-szolgáltatók értékesítéseinek 44 százalékát teszik ki, ami 2016-hoz képest enyhe növekedés. A szálláshely-foglalásoknál továbbra is a Booking.com és az Expedia a vezető online szállásközvetítők, és nincs jele annak, hogy a piacon jelenleg működők piaci részesedése jelentősen változna, vagy hogy új online szállásközvetítők lépnének be a piacra. A szálláshely-szolgáltatók által az online szállásközvetítőknek fizetett jutalékok stabilak maradtak vagy kissé csökkentek - írták.

Kevésbé elterjedt az ár és a rendelkezésre állás differenciálásának gyakorlata, melyet a szálláshely-szolgáltatók alkalmaznak a különböző online szállásközvetítők függvényében, illetve attól függően, hogy a szálláshelyet közvetlenül vagy online szállásközvetítőn keresztül kínálják. Egyes online szállásközvetítők kereskedelmi intézkedésekkel, például a láthatóság növelésével vagy csökkentésével a portáljukon, ösztönzik a szálláshely-szolgáltatókat arra, hogy a lehető legjobb árakat és feltételeket biztosítsák számukra. A szálláshely-értékesítési online illetve offline csatornák jelentősége szempontjából van némi eltérés a különböző tagállamok között, de nincs nagy különbség az online szállásközvetítők versenyfeltételei terén - írták.

Az online szállásközvetítők által alkalmazott teljes körű és szűkített paritási záradékokat tiltó osztrák és belga jogszabályok nem idéztek elő lényeges változást a szálláshely-értékesítés terén a tanulmány által vizsgált többi tagállamhoz képest - közölték.

A 2021-ben végzett, 2017 és 2021 közötti időszakot felölelő piacelemzés hat tagállamból (Ausztria, Belgium, Ciprus, Lengyelország, Spanyolország és Svédország) származó reprezentatív mintán alapul - tették hozzá.

MI LESZ A VENDÉGLÁTÁS JÖVŐJE?

A nyáriszünetet követően folytassuk onnan, ahol az azt megelőző időszakot abba hagytuk. Szeptemberi számunkban arra keressük a választ, hogy szakértőink miként tekintenek a vendéglátásra, és annak jövőjére?

Amiért így döntöttünk, annak oka a köztudott tény, hogy a pandémiát különösen megsemmisítette az iparág, de az ukrajnai háború is rosszul érintette a szektort. Betettek a vendéglátósoknak egyebek mellett a szigorú járványvédelmi előírások (mint például a

kijárási korlátozások), vagy éppen a beszállítói késések is. Az orosz-ukrán konfliktus pedig az alapanyag- és rezsiárak emelkedését és a turisták számának visszaesését hozta magával.

Mindezt tetézi a motiválatlan a munkaerő.

Persze mondhatjuk, hogy már korábban is nehéz volt képzett, motivált és megbízható munkaerőt találni, a pandémia után azonban erőteljesebben jelentkezett ez a probléma. Ennek oka, hogy a fiatalok jellemzően nem tekintenek úgy a vendéglátós szakmára, mint amire fel lehetne építeniük az életpályájukat, ezért is hiányzik a motivációjuk a munkához.

Mindezek után pedig – az emberek jövőt illető óvatossága miatt - újra csökkenő forgalommal szembesül az iparág. Adja tehát maga a kérdés, hogy ezekből mit olvas ki a vendéglátós? Vajon mire számíthat? Lesz-e újabb korlátozás? Mennyire háríthatja át és milyen árakat képes még letolni a vendégei torkán? Az alapanyag- és rezsiárak emelkedésének követően hány egység lesz kénytelen bezárni? Mindez mit okoz majd a vendéglátásban?

Mivel érdekelt, hogy szakértőink miként látják saját és vendéglátós kollégáik jövőjét, így ebben a hónapban azt kérdeztük:

Mit gondoltok a vendéglátás jövőjéről?





Kiss Krisztián

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

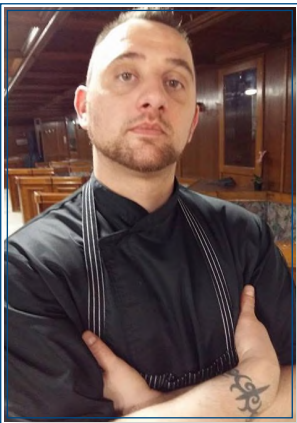
Én köszönöm, jóban vagyok a vendéglátással. Szeretem csinálni és van is mit csinálni! A rezsterhekkal nem értek egyet!

Ebben a szituációban ismét az fog bekövetkezni, hogy az erősek és az okosak maradnak talpon.

A személyzet oldaláról kicsit nehezebb. Ha emelkednek az árak, azt biztosan nem tudja összedolgozni egy munkahelyről. Készíthetne a

kormány egy olyan elemzést, hogy a nemzeti összterméket megcsináló szektorokat hogyan segítse. Mind a vállalkozót, mind az alkalmazottat egyaránt.

A vendéglátás jövője kicsit szolidabb lesz, mint húsz éve, de mint én is, még mindig vannak lelkes emberek, akik tolják ezt a szekeret!!!



Danyi Gábor

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

Jelenleg annak vagyunk szemtanúi, hogy a világban átrendeződnek - az idáig megszokott - gazdasági és piaci viszonyok. Egy-két évig biztos érezni fogjuk az újrafelosztást, de ez nem azt jelenti, hogy nem lehet túlélni, vagy együtt élni a nehézségekkel. A vendéglátásnak van jelene és lesz virágzó jövője is, csak nem biztos, hogy ugyanazokkal, főszereplőkkel.

Ne csapjuk be magunkat hergelő, heves érzelmet kiváltó szalagcímekkel, hogy ez már a vég kezdete.

Lehet egyes helyek bezárnak, de mindig lesz, aki nyitni fog. Az, hogy a vendéglátó egység milyen sorsra jut, sokkal több mindentől függ, de fontosnak tartom, hogy külön kezeljük magát a gyakorlati szakmaiságot és a vállalkozói képességet. Nem mindig látunk bele az adott egység vállalati kultúrájába, matematikájába, hogy minenkire vonatkozó egységes konzekvenciát és összefüggést tudjunk levonni. Ne általánosítsunk! Vannak helyek most is, ahol árat emeltek, ember hiány van, mégis stabil, vagy esetenként erősebb a forgalom, és ugyanúgy vannak még motivált, szenvedélyes szakemberek, akik többek akarnak lenni holmi bérrabszolgánál. (Találkozzunk a szakácsfelvonuláson, aki magára ismert!)

Röviden, az újrarendeződés a vendéglátó piacot is érinti, aki képes lesz megújulni, alkalmazkodni a változáshoz, annak mindig lesz jövője.



Dömők Zsolt

Kreatív séf, FlyBy Steakhouse. Specialitása a modern konyhaművészet. Szereti az étel készítése és a tálalása során alkalmazni a mai modern technológiákat.

A vendéglátás jövőjét, jelen esetben egy jó minőségű thrillerhez lehetne hasonlítani...

Kiszámíthatatlan, fordulatokkal teli, hátborzongató...

Mint szakmában dolgozó, és privát emberként is mondhatjuk azt, hogy fogalmunk sincs mi fog történni, már mi is fontolgatjuk a külföldi élet lehetőségét, mert ennyire bizonytalannak még sosem éreztük ezt a szektort. Egyre többen hagyják el a szakmát, az az egy-egy „fecske”, aki pedig marad, nem csinál nyarat...

A válság mindenkit érint, munkáltatót, munkavállalót egyaránt. Kicsit olyan mintha szándékosan „folytogatnák” az embereket...

Dolgozz, dolgozz még többet, mert emeljük a rezsit, az alapanyagokat, de közben kivesszünk egy főt a család keresőiből, mert home office lesz a gyerekeknek, mert Covid van, vagy nincs fűtés az iskolában... 22es csapdája... „Old meg...

Fel kell kötni a gatyát... Kitartást mindenkinek...



Simon Gábor

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

A mai helyzetben azok a vendéglátó egységek maradhatnak talpon, akik rugalmasan tudják kezelni az étlap változtatásokat, ugyanis nem lehet a folyamatos áremelkedéseket a vendégekre hárítani. Figyelni kell különösen a rezszi fogyasztásokra is, valamint az étlap összetételére. Valószínű kisebb boltok be fognak zárni, mert nem fogja a büdzséjük elbírní az energiaárak drasztikus emelkedését.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Endrédi Zsolt

Az art'Otel Budapest konyhafőnöke, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének alelnöke

Tapasztalataimról a szálloda nyitását követően fellendülő keresletet tapasztaltunk még itt Budapesten is, de ez inkább a külföldi vendégekre vonatkozik. Viszont nagyon nehéz ezt személyzettel győzni, hosszabb ideig a felújított éttermet és bárnt megnyitni sem tudtuk, mert nincs munkaerő.

A nem sok jelentkező kérdései közt folyamatosan ott szerepel az a kérdés és mi lesz ősszel? Na mi lehet ősszel?

Vendég oldalról egy nagyon erős keresletet tapasztalunk, kevesebb vendég érkezik repülővel, nagyon sokan (még a brit szigetekről is) kocsival érkeznek. Sajnos ezt munkaerővel nagyon nehezen bírjuk, szűkített, de viszont biztos kínálatot adunk, amiben a „hülyebiztos“ elvet követve próbáljuk kizárni a hibázást. (ez nem mirelit és elkészített termékeket tartalmaz) annak sose voltam igazán híve bizonyos szint felett.

Nagyon sok pénzt kell költeni beugrós személyzetre, amit viszont próbálunk állandóvá tenni és ugyan azokkal dolgozni.

Nagyon sok termék, ami eddig standard volt a hospitality szektor számára kivezettek, megszűnt és csak nehezen, lassan vezetik vissza.

Az árak mind beszerzési oldalon mind eladási oldalon az ingerküszöböt nyaldossa, ezen felül nagyon már nem lehet menni, mert nem lesz fizetőképes kereslet, ami kifizesse. A béreket sem lehet az egekig tolni, mert az elszabadult energia árak mellett az üzemelés rovására megy, ami már a kérdésben felvetődött: hány egység fogja így túlélni ezt az őszi időszakot?



Szappanyos Viktor

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

Rengeteg gondolatot felvet a kérdés. Például sokan azt hittük, hogy majd a pandémia valahogy jó irányba tereli a vendéglátást, a nehézségek ellenére. Bár sokan elhagyták a szakmát és más területen próbáltak szerencsét. Arra gondoltam, hogy új-ranyitáskor majd a munkaadók, a megmaradt, túlélő egységekben fel tudják tölteni elég emberrel az üzleteket, de sajnos nem ez történt. Mivel a vendéglátáson kívül szinte csak jobb időbeosztás van, ezért nem tértek vissza a

kollégák, tehát nem vonzó a napi tízenóra, szürke bejelentés, kevés szabadidő, rossz munkakörülmények, stb. mellett. Így nem is lesz a fiataloknak hosszútávon élelcél, ami azért valljuk be, hogy érthető. Szerintem!



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.

Netán, ha ezt a hét szűk esztendőt túléljük, akkor be fog következni az aranykor. De, most nem látjuk a holnapot, jelenleg csak találgatjuk, mi lesz a következő időben!

Nehéz idők jönnek, keressük mennyire lesz egál a kereslet és kínálat kapcsolata? Kik tudnak majd étterembe enni és mekkora vendégsereg lesz?

Van egy csomó kérdés, ami hozzá fog jönni a túlélés kérdéséhez. Lesz-e alapanyag, mindaz milyen minőségben? Lesznek-e igazán jó szakemberek, akik szívből akarják csinálni a szakmát?

Lesz-e megfelelő tőke, amely biztonságot nyújt a munkavégzéshez? A kormány tud-e vagy fog-e segíteni az ágazatnak?

Csak remélni tudom, hogy az észszerűség fog dönteni, a nagyhatalmak között és mielőbb véget fognak vetni az orosz-ukrán háborúnak.

Az én környezetemben a vendéglátósok kivárára tartanak, volt aki kijelentette, hogy befejezi, de volt aki tovább folytatja. Nem tudok okos lenni ebben a helyzetben...

Bízom a jövő okos gondolatainak végrehajtásában!



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2023.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



EGER

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



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

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

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

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Egerben és környékén

2 felnőtt / 3 nap / 2 éjszaka*

HungaryCard csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (2. oszt.) Budapestről, 2 főre	50% %	5.040 Ft
Szállás a Romantik Hotelben	10% HC	4.300 Ft
A Farsang Pince meglátogatása	10% HC	450 Ft
Város a város alatt – érseki pincerendszer	20% HC	200 Ft
Vacsora a Kulacs Csárdában	10% HC	850 Ft
Dobó István Vármúzeum, Gárdonyi Géza Emlékmúzeum	100% P	2.400 Ft
Kirándulás autóbusszal Egerszalókra	50% %	400 Ft
Barlanglakások megtekintése	50% HC	200 Ft
Thermal Park Egerszalók Fürdőház, 2 főre	10% HC	300 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

14.140 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: ITTHON SZAKMAGYARORSZAGON

Szállodaszövetség: dinamikus a beutazó turizmus visszaépülése a járvány után

A járványügyi korlátozások megszűnésének köszönhetően egyre dinamikusabban épül vissza a beutazó turizmus Magyarországon, annak ellenére is, hogy a háború miatt elmaradnak az ukrán és az orosz turisták, a szigorú kínai covid-szabályok miatt pedig a kínai utazók is - közölte a Magyar

Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ)

A Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) adatai alapján készített júniusi Trendriport szerint júniusban a szállodákban 1,7 millió vendégéjszaka realizálódott, melynek már 42,5 százalékát külföldi vendégek ad-





ták. Ez 64,8 százalékkal több, mint a 2021. júniusi, viszont 2019-hez képest még 19,3 százalékos elmaradást jelent. 2022 első fél évében a szállodai vendégéjszakák száma 2021 hasonló időszakához képest országos szinten 315,8 százalékkal nőtt.

Júniusban országos szinten a szállodák szobafoglaltsága 52,6 százalékos volt, ez 21,1 százalékponttal nagyobb a 2021. júniusnál, de 13 százalékponttal elmarad a 2019 hatodik havitól.

Júniusban a bruttó átlag szobaár 28 880 forint volt, ez 2019-hez képest országos szinten 21,4 százalékkal, Budapesten 6,9 százalékkal, a Balatoni régióban 62,4 százalékkal magasabb volt. A jelentésben kiemelték: 2022. június 18. - július 3. között rendezték Budapesten, Szegeden, Debrecenben és Sopronban a FINA Világbajnokságot, ami „extra lökést jelentett” a külföldi vendégforgalomnak.

A Balaton régióban júniusban 444 ezer éjszakát töltöttek a vendégek a szállodákban.

A balatoni szállodák átlagos szobafoglaltsága 53,8 százalékos volt, bruttó 27 324 forint volt az átlagár. A Balaton régió idei teljesítményét nehéz összehasonlítani a korábbi adatokkal, ugyanis a KSH és az NTAK területi felosztása eltérő, és 2022. júniusra vonatkozóan már csak NTAK adatok állnak rendelkezésre.

Jelezték, hogy júniusban a vártnál lassabban indult el a belföldi vendégforgalom többek között a külföldi utazások visszaépülése és a növekvő infláció miatt. A belföldi forgalom egyik fontos motorja továbbra is a SZÉP-kártya, melynek beváltott értéke közel 2,6 milliárd forint, ez a 2021 júniusitól 28,6 százalékkal elmarad, de még így is





a belföldi szállásdíjbevétel közel 22 százalékát adta.

A szállodák összes bruttó árbevétele az év hatodik hónapjában országos szinten 37,5 milliárd forint volt, melyből Budapesten 13,3 milliárd forint, a Balatonnál 8,9 milliárd forint realizálódott. A bevételek növekedése ellenére az eredmények még messze elmaradnak a covid előtti időszaktól, köszönhetően a folyamatosan emelkedő költségeknek.

A jelentésben közölt előrejelzés szerint augusztusra 77-86 százalékos a foglaltság a Balatoni régió szállodáiban, míg Budapesten 67-76 százalékos, a Dél-Alföldi és a Keleti

régióban egyformán 71-80 százalékos.

Idén az első fél évben Magyarországon 9 új szálloda nyílt meg: Eurostars Ambassador, Budapest 92 szobával, Aqua Hotel, Kecskemét 41 szobával, Emerald Hotel & Suites, Budapest 99 szobával, Dormero Hotel Budapest 134 szobával, Mercure Hotel Tokaj, 55 szobával, LUA Resort Balatonfüred 78 szobával, Hotel Oktogon, Budapest 121 szobával, Grand Hotel Savoy - JK19 100 szobával és az Áurea Ana Palace Hotel 107 szobával.



HALAK ÉS TENGERI TERMÉKEK - CHEF WORKSHOP

A Séfklub soron következő taggyűlését újra a budaörsi Friedmann házban rendezzük. A taggyűlésünkön bemutatkoznak a Rozmár, az Upfield Professional és a McCain Foodservice termékei, melyekről Molnár Dániel, Blendea Károly és Nyíri Erik beszél majd a jelenlévők számára. Egyben kóstolóval is készülnek.

Időpont: 2022. szeptember 5. 15:30 óra

Hely: Friedmann ház

(2040 Budaörs, Ifjúság útja 22.)

Ha felkeltettük a kíváncsiságod és ennél többet szeretnél megtudni a Séfklubról, akkor nincs más dolgod, mint eljönni a gyűlésre. Rendezvényünkön garantáltan jól érzed majd magad.

A rendezvény mindenki számára nyitott, de regisztrációhoz kötött! Regisztrálni a 06-70-394-8771-es telefonszámon, vagy az info(kukac)oldalasmagazin(pont)hu e-mail címen lehet.





1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



*Kerülj a térképre
és
generáld magadnak
a forgalmat!*

VILLÁNYI



Olaszrizling Szőlőpálinka



A napsütötte villányi olaszrizling szőlő jellegzetes ízéből, vidám, könnyed, gyümölcsös pálinka készült.

www.villanyi-palinka.hu

ELKÖTELEZETEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFogyasztás iránt. KÉRJÜK
KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFogyasz-
tást Te is!

A NEHÉZ HELYZETBEN ELŐRE MENEKÜLNI?

A vendéglátóipar és a szállodaipar időzített bombán ülve várja, hogy az mikor fog felrobbanni. Rezszi-, és alapanyagárak, bérköltségek, valamint a munkaerőhiány okozta leterheltség csak a főbb nehézségek melyekkel a szakma szembesülni kénytelen. Ennek köszönhetően pedig a vállalkozókedv egyértelműen megcsappanhat és a mentális egészség is veszélybe kerülhet, hiszen ilyenkor könnyen sötétben látjuk a helyzetünket.

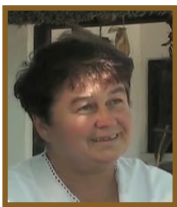
Ezért is jó ilyenkor rákapcsolni és nem esztelenül, de bizony előre menekülni. Kitűnni ugyanis csak az ilyen nehéz helyzetekben lehet, amikor békeidő van akkor nehéz „a zavarosban halászni”. Ilyenkor érdemes a szakmát egy más szűrőn keresztül nézni,

ilyenkor ugyanis legtöbbször meglátunk olyan lehetőségeket is, amelyek később nagy segítségünkre lehetnek. Ne féljünk tehát az újtól, érdeklődéssel, figyelemmel legyünk és akkor a nehézkes is egyre könnyebbé válnak. A lényeg, hogy a motivációnkat fent tudjuk tartani! Nehéz helyzet mindig volt, ahogy lesz is, mi pedig ne csak túléljük azt, hanem megerősödve jöjjünk ki a kényes helyzetekből.

Mindenkinek ezt kívánom!

/AI/





MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

DISZNÓTOR: A TERÍTETT ASZTAL JELENTŐSÉGE



Másképp lehet megbeszélni a szakmai munkához szükséges feladatokat a terített asztalnál és természetesen az azt megelőző munkálatokban is, ahol éppen az a lényeg, hogy mi hogyan készül. Mindenkinek megadott, hogy saját emlékei, tudása szerint kapcsolódott be akár a bélmosási folyamatba vagy már a kolbász, hurka töltésébe.

Pontosan az ehhez hasonló hagyományok átadására, tovább vitelére van és lenne szükség minden szakmában. Mire a cikket írom addigra a Piacigazgatóság munkatársai a külső filmes szakértő segítségével éppen a huszadik riporton

vannak túl. Ezekkel az elkészült filmekkel is segítjük majd a felnövekvő generációk munkáját. Láthatják, hogy mennyi munka kell ahhoz, hogy egy-egy vállalkozást végig tudjanak vinni. Fontos a munka szeretete, amelyben mindenki megtalálja sokszor egy életre az örömét.

A munka öröme, haszna nem csak anyagi segítség számunkra, hanem egészségünk alapja is. Minden olvasónak kívánok hasonló örömeket, melyben nekem már néhány évtizede részem van.

Rendeckné Olgi
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Őszi rigmusok:

*Elmúlt a nyár, itt az ősz,
Szőlőt őriz már a csősz.
Kipattant a búza szeme
vajon a babám szeret-e?
Ha nem szeret, megbánja,
leszek a más babája.*

*Kemény dió, mogyoró,
kis mókusnak ez való.
Odújába elrakja,
Télen elpogtatja.*

*Sötétben is fúj a szél,
hosszú lába földig ér.
Eresz alatt kopogtat,
ne hajolj ki, megfoghat!*

*Sötétben is fúj a szél,
hosszú lába földig ér.
Eresz alatt kopogtat,
ne hajolj ki, megfoghat!*

*Esik eső, csepereg,
sárga levél leperereg.
Feri, Teri felszedi,
kosárába begyűjti.*

*Piros alma, de kerek,
kóstoljuk meg, gyerekek!
Ugye édes, ugye jó?
Nekünk hozta Ősz-anyó!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi a közös a terhes nőben és egy átlagos diákban?
- A 9 hónapig tartó, rendszeres reggeli rosszullét.

- Miről lehet felismerni az internetes kalózt?
 - ???
- Webhely van az arcán.

- Képzeld el, végre sokkal olcsóbb lett a benzin!
 - Tényleg?
 - Nem, de képzeld el!



Ne vess 1-et!

- Hogy hívják a sokat szidalmazott labdarúgó játékvezetőt?
- ???
- Strapa-bíró.

Asszony a férjéhez:

- Drágám, mondd meg őszintén: megcsaltál?
- Mikor?

A lakodalomban odafordul a menyasszony a vőlegényhez:

- Te, Józsi, ez a hús olyan rágós, hogy alig bírom megenni!
- Talán hajtsd fel a fátylad, kicsim!

Józan ész:

- Végre valahára a férjemnek megjött a józan esze.
- Beadta a válópert!

- Mi a távcsöves?
- ???

- Messziről jött hajléktalan.

Hosszú vándorlás után a sivatagban szomjazó ember végre meglát egy kutat és utolsó erejével felkiált:

- Víz!

Mire egy hang a kútból:

- Hol?

Megy egy ember a sivatagban egy-egy téglával a hóna alatt.

Találkozik egy másikkal, aki megkérdezi:

- Minek neked azok a téglák?
- Te nem érted? Ha jön az oroszlán eldobom, és akkor gyorsabban tudok futni.

Sebestyén

Kadarka

2018



Cseresznyepiros színű vidám kadarka. Légiesen könnyed, vibráló savakkal. Ízében málnacukorkás, ribizlis jegyekkel.

www.sebestyen-szekszard.hu

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

Szeptember 25-ig látogatható az Art deco Budapest kiállítás

A nagy érdeklődésre való tekintettel az Art deco Budapest kiállítás egy hónappal tovább, szeptember 25-ig látogatható.

Eddig mintegy hetvenezer látogatót vonzott a Magyar Nemzeti Galéria Art deco Budapest. Plakátok, tárgyak, terek (1925-1938) című kiállítása. A tárlat különleges plakátokat, bútorokat, öltözékeket, filmeket, városi tereket bemutatva nyújt átfogó képet a két világháború közötti korszak jellegzetes vizuális kultúrájáról.

A kiállítás középpontjában a magyar art deco művészet, kiemelten a plakátművészet és a modern nagyvárosi élet áll. A több mint 250 kiállított műtárgy zöme nagyon ritkán szerepel kiállításon, vagy olyan, amelyett még soha nem láthatott közönség.

A témáról eddig még nem született átfogó kiállítás, amely ennyire komplex módon mutatná be a két háború közötti, metropolisszá nőtt Budapest világát. A plakátok mellett folyóiratok, reklámok, könyvek, képes magazinok illusztrációi, valamint iparművészeti tárgyak, egyebek között bútorok, kerámia- és üvegművek, ruhák, kiegészítők, valamint jelmeztervek is szerepelnek a tárlaton.

A tárlaton több mint 130 plakát, valamint számtalan plakátterv szerepel a kor legfontosabb tervezőitől, mint Berény Róbert, Bottlik József, Irsai István, Lukáts Kató, valamint Mallász Gitta. A luxuscikkeket, a moziban vetített filmeket, a pesti kávéházakat és mulatókat egyaránt az ő art deco plakátjaik hirdették.

Szeptemberben több programmal is várja a közönséget a Magyar Nemzeti Galéria. A kiállításokban rendszeresen tartanak tárlatvezetéseket, szeptember 21-én pedig, az őszi Borszerda esten, a tárlatok 22 óráig látogathatók.

MTI

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2022.10. 01.
LAPZÁRTA: 2022. 09. 15.

ŐSZELŐ, SZENT MIHÁLY HAVA

SZEPTEMBER 1.
A II. VILÁGHÁBORÚ KITÖRÉSÉNEK EMLÉKNAPJA

SZEPTEMBER 7.
KASSAI VÉRTANÚK

SZEPTEMBER 8.
AZ ÍRNI-OLVASNI TUDÁS NEMZETKÖZI NAPJA

SZEPTEMBER 14.
A KERESZTÉNY EGYSÉG NAPJA

SZEPTEMBER 15.
A MOZDONYVEZETŐK NAPJA

SZEPTEMBER 22.
AUTÓMENTES VILÁGNAP

SZEPTEMBER 23.
ŐSZI NAPÉJEGYENLŐSÉG

Havi szállóige:

„Ubi dubium, ibi libertas - Ahol kételkedek, ott szabadság van.”

(latin mondás)

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

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

