

„...és minden a helyére kerül!”



# LADALAS

*magazin*

BATÁTÁS PALACSINTA

MEGGYES MÁKOS PAPUCSOK

SAJÁT ERJESZTÉSŰ UBORKA

ÉRTÉK ÉS TELJESÍTMÉNY

OCCO – A FŐZŐRENDSZER

# Pechtöl Patrik

„...a vadfeldolgozó...”

# 06

13. Évfolyam szám

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

# FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

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

# A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

**B**atátás palacsinta

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

**G**asztronauta - Ocoo – Az intelligens főzőrendszer

20.  
oldal

OBJEKTIV

**I**nterjú Pechtol Patrikkal a Fi-Wi Hűt Kft ügyvezetőjével, ez az ország legnagyobb magánkézben lévő vadfeldolgozója

45.  
oldal



**L**ehet-e a fine dining-tól elhatárolódni? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.  
oldal

COACH

**É**rték és teljesítmény

59.  
oldal

Minek az új?

**S**aját erjesztésű ecettel készült uborka

58.  
oldal

Turizmus

**B**KIK: a piaci szereplők fejlesztenék a duális szakképzést

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Csak most kezdődött az év, most meg már megnyitottak a strandok, a fürdők és megkezdődött a turistaszezon, amely újabb terhet ró a vendéglátós szektor vállára, hiszen vélhetően a munkaerőgondokat tovább nehezíti majd. Mégis mindenkinek azt javaslom, hogy hagyjon időt a pihenésre, kikapcsolódásra is, de persze ne felejtse el az Oldalás magazint sem követni!

Asztalos István  
Főszerkesztő



Impresszum:

**HU ISSN 2062-9826**

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

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

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;  
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

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

Kapcsolat:  
Kérdések: info@oldalasmagazin.hu  
Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:  
www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:  
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

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

# HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA  
EGYSZERŰEN BOKSZÍND...



**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](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR MOST FELTUDJÁK!

# Játék

# NYERD MEG

BKK vonaljegy vásárlása során érvényesíthető a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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

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



## BATÁTÁS PALACSINTA

Azt hiszem ez a palacsinta a diétás palacsinták királynője. Nincs benne cukor, mégis édes, nincs benne liszt mégis jó állaga van, tejtermék sem került bele, mégis krémes...

### **Hozzávalók:**

4 személyre

20 dkg

párolt

édesburgonya,

2 tojás,

1 teáskanál

útifűmaghév,

kókuszolaj

a sütéshez

Pároló betétbe tettem a meghámozott, felkockázott édesburgonyát és 15 perc alatt puhára pároltam. Kevésbé lesz vizes, mintha főzném, ezért ez a módszer nekem nagyon bevált. Robotgéppel felvertem a tojásokat, hozzáadtam az édesburgonyát, végül az útifűmaghéjat és jól kikevertem.

Tapadásmentes tepsibe egy késhegynyi kókuszolajat tettem és kis halmokat csurgattam bele a masszából. Mindkét oldalát aranybarnára sütöttem.

Magában is finom, de lekvárral, fahéjas édesítővel, mézzel vagy épp almapürével is meg lehet bolondítani.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# Gasztronauta:

## Ocoo – Az intelligens főzőrendszer

“Az új kulináris forradalom a sous-vide konyha után”

Ha 100°C feletti főzési programot használunk, akkor a külső edényben keletkező nyomás hatására az edényben lévő folyadék vagy az ételben lévő víz soha nem forr fel. Mivel a forralás során sem buborékok, sem a folyadék klasszikus mozgása nem keletkezik, a termék a hosszán tartó főzés ellenére sem veszíti el formáját, és a gőzöléshez hasonlóan nem is törik.

Például egy kockára vágott burgonya 3 óra főzés után tökéletesen megtartja eredeti formáját, vagy olyan állagúra főzhetjük meg a mandulát, mintha vaj lenne.

Ezzel a finom főzési rendszerrel olyan textúrákkal készíthet, amelyeket más technikával nem lehet elérni, fantasztikus eredményeket érhet el hüvelyesekkel, rosttartalmú zöldségekkel, például spárgával, gumóval stb.

Az OCOO kettős nyomást használ, hogy szuperfinom textúrát kapjon anélkül, hogy meg kellene kevernie vagy aggódnia kellene az étel törése miatt.

A magas hőmérséklet ellenére az étel nem ég meg, mivel mindig párás környezetben, párolgás nélkül készül. Ez a rendszer lehetővé teszi a főzést anélkül, hogy Ön jelen lenne.

Erjesztések, savanyúságok és befőttek



Az OCOO lehetővé teszi a gyors pácolást, a konzervkészítés és az erjesztés technikáit. Az elérni kívánt végeredménytől függően az OCOO különböző programokat javasol minden célra.

Másfél óra alatt készíthet gyors savanyúságot, fermentált fekete fokhagymát, erjeszthet joghurtot vagy krémekeket, mindössze 4 óra alatt tésztákat, zöldségeket és gyümölcsöket. A hagyományos, hosszan erjesztett pasztákat, például a koreai Gochujang-ot, Kimchit, vagy a szójababkrémet hónapok helyett órák alatt készítse el. Az erjedés ellenőrzött környezetben kezdődik a precíz, szabályos és rendkívül biztonságos élelmiszer-eredmény érdekében.

Az OCOO-t edények és tégelyek pasztörözésére is használhatja, mivel működése, többek között, hasonló egy kis autokláv sütőhöz.

Az OCOO szabályozza Maillard reakciót, és világos, aranyszínű vagy sötét alaplevet főz.

Az OCOO nyomású dupla kazán belsejében elért magas hőmérséklet az időhöz hozzáadva lehetővé teszi, hogy az étel elszíneződjön, és még folyadékba merítve is elnyerje a pirított barna tónusát.

Ezzel a technikával az ételt hosszú ideig, például 5 órán át főzzük, és még a termék belsejében is elérhető az étel részleges megfeketedése.

Az eljárás azt is lehetővé teszi, hogy az ételben lévő cukrot (fruktóz, méz, laktóz stb.) karamellizálják, hogy intenzív színt adjon az ételnek anélkül, hogy megégne.

***Íz folyékony alapon: macerációk, infúziók, főzetek, kivonatok.***

Tegye folyadékba vagy zsíradékba, és készítsen savanyúságot és befőtteket.

Pörkölt és párolt, hagyományos konyhai fogásokra is kiválóan alkalmazható.

Kelesztett tésztákat vagy joghurtokat, zöldségeket, gyümölcsöket, alkoholt.

Főzzön folyékony vagy nehéz tésztát, és készítsen elő hüvelyeseket előzetes áztatás nélkül.

Főzzük nyomás alatt, folyadékban vagy gőzzel szabályozott hőmérsékleten és időn belül.

A párolt bain-marie tökéletesen elkészíti a fésűt, a royales-t, a pástétomokat és a tölteléseket forralás nélkül.

***Készítsen lekvárokat, zseléket és szirupokat.***

Tisztított húsleveseket és consommékat készítünk. A befőtteket és készítményeket üvegekbe vagy zacskókba pasztörizálja. Készítse elő a fekete fokhagymát és más zöldségek, szintén mézben kandírozva.

A gyümölcsleveket redukálás nélkül karamellizálja.

Azért hozták létre, hogy élvezze a főzést.

Főzzön húst, zöldséget, desszerteket, pörkölteket, úgy hogy közben hódoljon a legfejlettebb kulináris technikáknak.

### *Hagyja, hogy az OCOO inspirálja Önt!*

Kettős hatásmechanizmus: külső szintje egy nagynyomású kukta, amelynek belsejében egy germánium kerámiaedényben történik a főzés. Végtelen lehetőségek a kifinomult ételkészítésre. Dél-koreai ételkészítési tradíciókon alapuló csúcstechnológia.

Koreában elsősorban a gyógyászatban használják, Európában és az USA-ban pedig a csúcsgasztronómiában. Felhasználási lehető-

ségei rendkívül szélesek: levesek, raguk, eszenciák, száznapos tojás, fekete fokhagyma, paszták (rákpaszta, babpaszta, stb.), redukciók nagy változatossággal készíthetők benne.

Már beszerezhető a [sousvide.hu](http://sousvide.hu) webáruházban. [www.sousvide.hu](http://www.sousvide.hu)

Csidei Tamás  
Az új konyhatechnológiák  
szakoktatója  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)  
[info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)

Nagyker: [www.vakumtasak.hu](http://www.vakumtasak.hu)  
Megrendelés:  
Webáruházakban 0-24  
Emailben 0-24 [rendeles@vakumtasak.hu](mailto:rendeles@vakumtasak.hu)  
Telefonon H-Cs 8:00-16:00 +3630 8857535



SOUS-VIDE CHEF  
ÉLVEZD AZ ÍZEKET!



EXTRA TEXTÚRÁK,  
FÖLDÖNTÜLI ÍZEK  
-SZIFONOK

SOUS-VIDE CHEF



# GARANTÁLT MAGAS SZÍNVONALÚ SZÓRAKOZÁS ZENÉS SZÍNHÁZ ÉS EGY TÖBB FOGÁSOS VACSORA

A magyar szépirodalom számtalan alkotásban ír a magyar gasztronómiáról. Jókai, Krúdy, Petőfi és még nagyon sokan mások. Ezeket összegezve ebből egy színmű született, amit kifejezetten VACSORASZÍNHÁZBAN láttunk érdemesnek megvalósítani. Brestyánszki Rozi írta, Kálló Béla Játszai Mari-díjas színművész rendezte, melynek februárban lesz az ősbemutatója.

A mű tájolható, elvihető, bemutatható. VACSORASZÍNHÁZ - gazdag vacsorával, cigányzenével és egy három felvonásos színművel a fogások között A vacsora mellé Lakatos Miklós prímás és a Kurináék húzzák a jókedvhez a magyar nótát.

Ezzel kapcsolatos információ, a VACSORASZÍNHÁZ producere Paskó Csaba (Paskó atya konyhája)

Minden vendéglátással foglalkozó, vendéglő tulajdonos, vendéglő Manager és újdonságokra nyitott embernek

ajánljuk az előadást, aki tematikus vacsora esteket szervez!

A VACSORASZÍNHÁZAT ajánljuk, tematikus vacsoraest, borvacsora keretében is. Megbeszélés szerint a Kárpát-medence bármely pontjára áthelyezhető/elvihető!

A VACSORASZÍNHÁZHOZ első és alapcsomagban 4 színész tartozik, három zenész.

Paskó atya konyhája menüsor, de ez megbeszélés szerint kihagyható, a helyi séf munkája kiválthatja, de a menüt, annak tematikus beillesztését megbeszélés szerint az est tematikájához, ütemezéséhez a vacsoraszínház producerével egyeztetve lehet beilleszteni.

A vacsoraszínház kamara jellegénél fogva 50 – 60 személyre van kitalálva.

Paskó Csaba

paskocs75@gmail.com

00381600975425

24000 Szabadka, Szent Teréz tér 3.

Brestyánszki B. Rozi

# BABRA MEGY A JÁTEK

VACSORASZÍNHÁZI ELŐADÁS HÁROM RÉSZBEN



A szövegek könyv Bara Margit, Blaha Lujza, Darvas Iván, Deák Ferenc, Déryné Széppataki Róza, Gobby Hilda, Jókai Mór, Juhász Gyula, Kosztolányi Dezső, Krúdy Gyula, Márai Sándor, Molnár Ferenc, Móricz Zsigmond, Nagy Lajos, Szántó Piroska, Tömörkény István, Újházi Ede valamint sok más művész és közéleti személyiség szövegeinek és anekdotáinak felhasználásával készült.

Szereplők:

EDE, a színész **KÁLLÓ BÉLA**

LUJZA, a színésznő **POVÁZSÁNSZKI-KÖMÖVES NOÉMI**

ISTVÁN, a mecénás **HAJVERT ÁKOS**

POLDI, a primás **JUHÁSZ GÁBOR**

Rendezte: Kálló Béla Jászai Mari-díjas

**Február 17-én 19h**

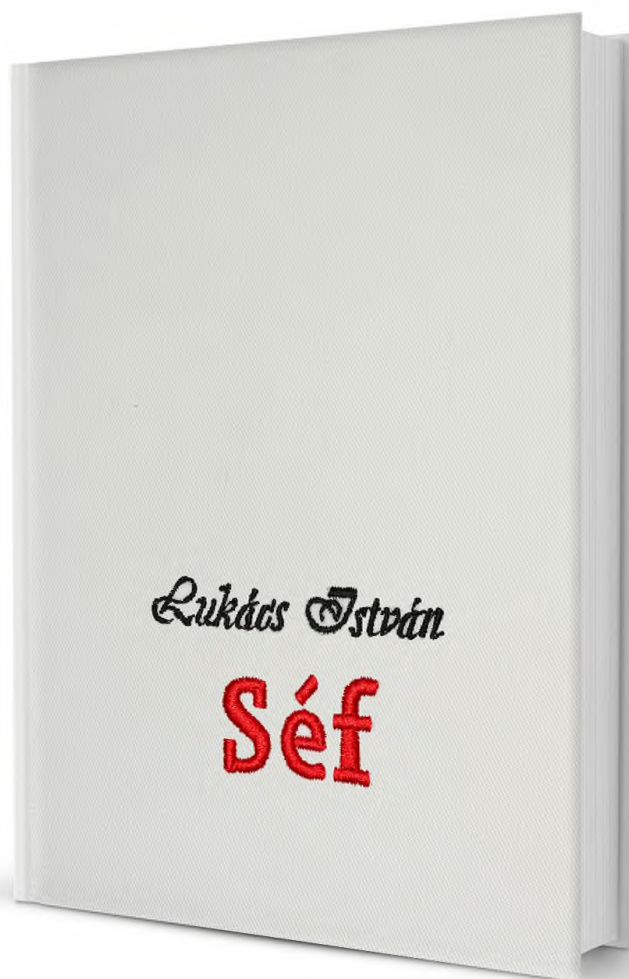
**Február 18-án 19h**

**Márton Áron Községi ház Kelebia**

A vacsora mellé Lakatos Miklós primás és a Kurinák húzzák a jókedyhez a magyar nótát!

Asztalfoglalás 064 16 16 229 / 4000,- din

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



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

RENDELD MEG A KÖNYVET A:  
[WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP](http://WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP)  
CÍMEN!

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR



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 ÁTTEKINTÉSEL 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!

## EHHEZ KÖVETKEZETESSÉGRE LENNE SZÜKSÉG

A minap került megrendezésre a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarában az „Ágazati kerekasztal” című rendezvény, melyre meghívást kaptak a különböző iparágak szereplői, valamint az Ágazati Készségtanácsok vezetői.

A rendezvény a szokásos megnyitóbeszédekkel kezdődött, majd területekre bontott munkacsoportokra osztódva

iparági szinten tematikus beszélgetések kezdődtek.

A tagságot illetően volt ott több üzlet tulajdonló nagyvállalkozó, oktató, szakmai szervezeti vezető, valamint szakmai igazgatóhelyettes is.

Abban nagyjából konszenzus alakult ki, hogy a jelenlegi képzés nem hozta meg azt az eredményt, melyet a bevezetése-



kor elvártak tőle. Az első diákok, akik kikerülnek ebből a módszerből, nagyjából most végeznek, így már látható/tapasztalható, hogy a diákok tudása hiányos, hozzáállása nem megfelelő és komoly energiát igényel az is, hogy valamilyen módon mégis átverjék őket a vizsgáztatás folyamatán. Nem jó dolog ez, de sajnos ez van, ezt hozta az új modell...

A megbeszélésen abban is nagyjából egyetértés alakult ki, hogy a turizmust és a vendéglátást külön-külön iparágként kellene kezelni, mivel vannak komoly érdekkülönbségek, melyek megakadályozzák azt, hogy teljes konszenzus és hatékony gondolkodás alakulhasson ki. De az oktatáshoz visszatérve újra megfogalmazódott az, immáron sokadszorra,

hogy az ágazati alapozó képzésnek nincs létjogosultsága, hiszen az csak rabolja a gyerekek – és a felnőttképzésben résztvevők- idejét. Valamint értékes időt éget el, amit a szakmai fejlesztésre is lehetne fordítani. Ezzel szemben pedig egy éven keresztül négy szakmát erőltetünk rájuk, hogy majd eldönthessék melyik szakma lesz számukra a megfelelő...

A legtöbb diák és a felnőttképzésben résztvevők főleg tudják, hogy melyik szakmát szeretnék a jövőben művelni, ami miatt arra kellene koncentrálni, hogy abban teljesebben ki.

Az is felmerült, hogy a diákok nem a megfelelő tudás birtokában jönnek ki az iskolákból, a tudásuk legtöbbször már akkor elavult, így a szakoktatók felkészí-



tése és a munkaerőpiacra való bekapcsolása elengedhetetlen. Aztán volt olyan is, aki azt a véleményt osztotta, hogy az iskoláknak nem dolga a Michelin csillagos tudás elérése, éppen elég, ha olyan alapokat (alapanyag és technológiai ismeretet) ad a diákoknak, ami alapján ők majd a szakmájukba kiteljesedve elérhetik azt a szintet.

Bevallom nagyon örültem annak, hogy ez a fórum a Budapesti kamara gondozásában megvalósulhatott, de azt viszont látnunk kell, hogy néhány évvel ezelőtt



**FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!**

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

a Magyar Kereskedelmi és Iparkamarán belül működtetett Ágazati Készségtanácsból mi az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének tagjai azért álltunk fel, mert egyedül maradtunk a nézetünkkel, hiszen mi már akkor megmondtuk, hogy ez a modell nem lehet más, mint próbálkozás, azaz zsákutca.

Az akkori többség épp ugyanazokból állt, akik most a jelenlegi modell ellen kardoskodnak. Mondhatnánk, hogy nincs új a nap alatt, hiszen megszokhattuk már, hogy sajnos nálunkj

a rossz döntéseknek nem igazán van olyan következménye, ami miatt valakit elmozdítanának a pozíciójából, nehogy még egyszer valami galibát okozzon.

***Ehhez következetességre lenne szükség...***

Asztalos István  
Étrend Magyar Konyhafőnökök  
Egyesülete, Elnök



# SZÍNESÍTSE GASZTRONÓMIAI KÍNÁLATÁT PRÉMIUM MAGYAR VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEKKEL!

SZARVASGERINC



SZARVAS GULYÁSHÚS



SZARVAS COMB



SZARVAS  
HAMBURGERHÚS



A vadhús gazdaságos és fenntartható alternatívája lehet a marha- és egyéb vörös húsoknak. A kizárólag hazai erdőkből származó, beltartalmilag értékes és ízvilágban egyedülálló vadhúsokkal a Fiwi-Hút Kft. tatai vadfeldolgozó üzeme, már több, mint 25 éve van jelen a hazai és nyugat-európai piacon. A vadfeldolgozónk IFS Food és HACCP akkreditált, míg portfóliónkat többszörösen díjazott szarvas, vaddisznó és őz vadhús termékek alkotják. Legyen Ön is a partnerünk, dolgozzunk együtt a hazai vadgasztronómia sikereiért!

Kapcsolat:  
[info@fiwi.hu](mailto:info@fiwi.hu)  
[www.vadkonyha.hu](http://www.vadkonyha.hu)

## MIÉRT VAN SZÜKSÉG A KITERJESZTETT GYÁRTÓI FELELŐSSÉG BEVEZETÉSÉRE?

Korunk egyik legnagyobb problémája a nem megfelelően kezelt hulladék kérdése. Az elmúlt évtizedekben ugyanis megsokszorozódott a háztartások, intézmények és az ipar által együttesen termelt hulladék mennyisége. Mind az ipari, mind pedig a háztartási hulladék jelentős része azonban sajnos még mindig nem kerül vissza az anyag körforgásba, újrahasználat vagy újrafeldolgozás, esetleg energetikai hasznosítás hiányában viszont jelentős terhelést jelent a természetnek, ezzel veszélyeztetve mindannyiunk jövőjét.

Az Európai Unió szigorú irányelvekben határozta meg, hogy a tagállamokban keletkezett hulladéknak minél nagyobb részét hasznosítsák újra, hogy így kerüljön be a körforgásos gazdaságba. A MOHU ennek a folyamatnak a megvalósításában vesz részt, újragondolva a hulladék szerepét - kö-

zösen azokkal, akik termelik, illetve kezelik vagy hasznosítják azt.

A körforgásos gazdasági modellben minden nem megújuló anyag zárt körben kering. A körforgásos gazdaságban ideális esetben a keletkező hulladék több mint a fele hasznosul, másodlagos nyersanyagként visszakerül az ipari termelésbe.

Mi a gyártók felelőssége a körforgásos gazdaságban?

Az európai uniós hulladékgazdálkodási irányelveknek megfelelően 2023 júliusától Magyarországon is egyes termékek körforgásos hulladékkezelésének költségeiért a gyártók, termelők lesznek felelősek. Ezt hívjuk kiterjesztett gyártói felelősségnek (EPR, azaz extended producers responsibility).



Az EPR alapvetése, hogy a termékek életciklusa végén szükséges hulladékkezelés – tehát a gyűjtés, a kezelés, az újrahasznosítás és az ártalmatlanítás – mind a gyártók, vagy első belföldi forgalomba hozók felelőssége és fizetési kötelezettségük kell, hogy legyen. Alapelv szinten a gyártó felelős a hulladék kezelésének megszervezéséért és finanszírozásáért, melyből az első tevékenységet kollektív módon más is teljesítheti helyette. Ennek megfelelően Magyarországon a MOHU szervezi meg az EPR alá tartozó gyártói kötelezettségeket a gyártók finanszírozásából.

2023 július 1-től a következő körforgásos termékek gyártóira vonatkozik regisztrációs és díjfizetési kötelezettség:

- csomagolóanyagok,
- egyes egyszer használatos műanyag termékek,
- elektromos és elektronikus berendezések,
- elemek és akkumulátorok,
- gépjárművek és alkatrészeik,
- gumiabroncs,
- reklámhordozó és irodai papír,
- használt sütóolaj,
- textil termékek,
- fából készült bútorok.

Mi a teendője az EPR gyártóknak?

A gyártónak április 1-től regisztrálnia kell a MOHU Partner Portálján abból a célból, hogy létrejöjjön a közvetlen kapcsolattartási felület a gyártói kötelezettségeket a gyártó nevében teljesítő koncessziós társasággal. Egyéni teljesítők – a megengedett termékörökben – itt tudják kezdeményezni az egyéni teljesítésre vonatkozó egyedi szerződések megkötését is.

Fontos azonban, hogy a gyártó - vagy a meghatalmazott képviselő - a körforgásos termékkel végzett tevékenységének megkezdését megelőzően, kérelmezni köteles az országos hulladékgazdálkodási hatóságnál a nyilvántartásba vételét. Egyéni teljesítő esetén ehhez szükség lesz a MOHU-val kötött egyéni teljesítési szerződés bemutatására is.

A későbbiek során a hatóság felé kell megtenni az előző negyedéves kibocsátásra vonatkozó mennyiségi adatszolgáltatást a jogszabály(tervezet)ben megadott körforgásos termékkód logika szerint, mely mennyiségi adatokat a koncessziós társaság a hatóságtól kapja meg (tehát nem a MOHU felé lesz negyedéves jelentési kötelezettsége). Az első adatszolgáltatás 2023 3. negyedévére 2023. október 15-ig esedékes a jogszabálytervezet szerint, majd minden negyedévet követő 20. napig.

A hatóság felé megadott mennyiségi adatszolgáltatást a MOHU a hatóságtól kapja meg. Figyelembe véve a miniszteri rendeletben az adott évre kihirdetett EPR díjakat, a MOHU kiállítja az adott gyártó részére az általa forgalomba hozott körforgásos termék kategóriákra és mennyiségekre vonatkozóan a számlát a negyedéves gyártói felelősségi díjról, melynek összegét a gyártó a számla kézhezvételétől számított 15 napon belül fizeti meg a koncessziós társaság részére. A gyártótól a kiterjesztett gyártói felelősségi díjat tehát a koncessziós társaság szedi be, és kezeli a kiterjesztett gyártói felelősségi díjjal kapcsolatban felmerülő kintlévőségeket.

A gyártó a Partner Portálon keresztül tudja nyomon követni a koncessziós társasággal szemben fennálló kötelezettségeit, egyenlegeit és egyéb folyamatban lévő ügyeit.

A MOHU Partner Portálon történő partner regisztrációval többféle szerepkörben is el tud járni egy gazdasági szereplő, a meglévő partner regisztrációja alatt többféle szerepkört is felvehet. (pl: Kiterjesztett gyártói felelősség rendszer (EPR), hulladékbirtokos gazdálkodó szervezet)

Regisztráció:  
<https://mohu.hu/>

# P

## echtol Patrik

„a vadfeldolgozó”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni, aki a vadászat és a biciklizés szeretete mellett a legnagyobb magánkézben lévő vadfeldolgozó üzem ügyvezetőjeként tevékenykedik. Ő nem más, mint Pechtol Patrik, aki közel maradt a családjukban generációs hagyományokra épülő vadászathoz. Íme, a vele készült beszélgetésem:



Képünkön: Pechtol Patrik

#### ■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Székesfehérváron születtem, a Velenicei tó déli részén fekvő Agárdon nőtem fel, így a tavi életérzés, a sportok és a halászlé-főzés már egészen kiskoromtól része volt az életemnek. Az iskoláimat is itt kezdtem, valamint a nyarakat is rendszerint itt dolgoztam végig. Szemben velünk volt egy kis domb, ott kezdtük a bringasportot is. Egyszóval fantasztikus környéke ez a tónak, nagyon sok szép emléket adott részemre. Kiegyensúlyozott és jó világ volt az, szeretettel gondolok vissza rá.

#### ■ AZ ISKOLÁK TÖRTÉK KERESZTBE MINDEZT?

Igen. Én is agrármérnök szerettem volna lenni, mint családban mindenki, de mondta Édesanyám, hogy több „diplomás paraszt” nem kell ebbe a családba, így megkért rá, hogy valami más pályát válasszak. Az élelmiszermérnöki pálya talált meg, így kerültem egy évre Ausztriába egyetemre, ahol élelmiszer és biotechnológiát tanultam ösztöndíjjal, majd a maradék időt már Pesten fejeztem be, mint élelmiszermérnök.

## ■ AZ EGYETEM UTÁN MERRE?

A külső konzulensem mellé kerültem Karcagra egy állattelepre. Ott volt egy húsüzem, amiért szintén ő volt felelős, mint élelmiszer higiénikus. Sok mindent láttam ott, de a környezet számomra túl üres volt, hiányoztak ugyanis a hegyek, völgyek, így kis idő múlva váltottam, mégpedig Édesapám vadgazdálkodással foglalkozó családi cégére. De innen is tovább léptem, mégpedig a Lidl-höz, ahol az asszisztensi pozíciótól indulva két év alatt jutottam el a junior beszerzői posztig. Ezt nagyon élveztem, nagyon jó munka volt. Sokat dolgoztunk ugyan, a tízen órák pörögtek, de valahogy nem tűnt fel, és sosem éltem meg nyomásként, kizsákmányolásként, egyszerűen élveztük, amit csinálunk. A Lidl akkoriban 600 -most 1200- milliárdos éves bevételt produkált és büszkeséggel töltött el, hogy ebben a bődületesen nagy eredményben részes vagyok. Ezt a vezetőkkel sikerként éltük meg, akiktől mindemellett nagyon sok mindent lehetett tanulni. Legtöbbjünkkel a mai napig jó a kapcsolatunk.



*Képünkön: Pechtol Patrik*

## ■ AZTÁN MÉGIS VÁLTOTTÁL.

Így van, mert az egyik vadászat alkalmával megtalált a német tulajdonos, hogy szeretné fiatalítani a vezetőséget a cégen belül, ezért pedig felkért ügyvezetőnek. Ez már csak azért is csiklandozta az egomat, mert családi ágon is állandó kapcsolatban voltam a vadhússal, sőt, az egyetemen is ebből írtam a szakdolgozatomat, valamint TDK kutatást is folytattam,

ami nagyon sok tapasztalatot adott és ösztönző volt, ugyanis a saját magunk által lőtt vadat vizsgáltuk, és szó szerint a szántóföldtől az asztalig mindent megtudtunk így vizsgálni vele kapcsolatban.

A Fiwi-Hűt Kft. 1994-ben alakult és az én szüleim cégének partnere 1995 óta, a vadfeldolgozó üzem átadója 2013-ban volt, amin már ott voltam a szülemmel, így mondhatjuk már korábban is beleláttam a cég működésébe, ezért is örültem neki, mikor a tulajdonos felkért az ügyvezetésre. Egyik közös vadászatunk alkalmával elmondta, hogy szeretne egy ambiciózus fiatalot, aki modernizálja a folyamatokat és hosszútávon is lehet építeni rá, ezért rám gondolt. Élelmiszergyártás és a kereskedelmi oldalról nézve is komoly rálátásom volt,

amit a „multis” lét biztosított, így ezt az ajánlatot 2019-ben elfogadtam.

#### ■ MIVEL KEZDTED A MUNKÁT?

Nagyon nehéz lenne felsorolni mindent. Ma már nagyon komoly eredményekkel a



„...„LE KELL ÜLNI EGY KOCKÁS PAPÍR-  
RAL ÉS CSINÁLNI KELL. ANNAK MIN-  
DIG MEG LESZ AZ EREDMÉNYE” ..”

hátunk mögött látjuk, hogy micsoda infrastrukturális és szervezeti változásokat hajtottunk végre. A kereskedelmi politikánkat jól jellemzi, mikor idekerültem akkor az itthoni forgalom nem érte el a 10%-ot sem, ma pedig arányaiban olyan 45% körül mozog. Így a kapacitásunk viszonylag le van terhelve, ezért nehezen szolgálunk ki a meglévő ügyfeleinken kívül másokat.

#### ■ A CÉGEN BELÜLI ÁTSZERVEZÉS MENNYIRE MENT NEHEZEN?

Az idősebbekkel nem volt egyszerű, de nagyon sok mindenben szerencsém volt. Pé-

dául az első héten, amikor lettem egy 14 oldalas prezentációt, hogy ezekről kell beszélnünk a cég működésével kapcsolatban, akkor az mindenkit lesokkolt. Ilyet szerintem ők még korábban nem láttak. Ezzel szemben én annak vagyok a híve, ha valamit csinálunk, akkor azt csináljuk teljes gőzzel.

Szerencsére szinte mindent át tudtam vinni és nem kellett a felesleges köröket futnunk. Ma már az idő minket igazol, olyannyira, hogy szinte teljes szabad kezem van. A tulajdonos szinte alig szól bele az operatív működésbe.

#### ■ TERMÉKEKRE VONATKOZÓAN MIKET ÁLLÍTOTOK ELŐ?

A Vadkonyha az én szerelem gyermekem, igazából az arra kellett, hogy a nehezen megjegyezhető Fiwi-Hűt Kft. nevet



(ami a Fisch und Wild-ből lett megalkotva) emészthetőbbé tegyem a fogyasztóknak. Ezek a vadból készülő ételek elsősorban a lakossági kiskereskedelmi piacra készülnek.

Ezen felül van még a Fiwi-Hűt Kft.-s előhűtött vadhúsok, azon belül is a hazai és nemzetközi piacra is értékesítünk, utóbbiaknak kizárólag megrendelésre. Valamint a nagy ellátóláncokon keresztül is megtalálhatók a termékeink, mint például a Matusz Vad, vagy a Bahamas-on keresztül. Tapasztalatunk, hogy a Fiwi-Hűt Kft.-s zacskókat jobban keresik a magas minőségük miatt.

#### ■ MILYEN EGY EKKORA FORGALMAT BONYOLÍTÓ CÉGET VEZETNI?

Amikor 28 évesen megkaptam ennek a cégnek az ügyvezetését, az azért húzós volt. De, amikor felocsúdsz, hogy az ego simogatásán túl itt felelősséggel is tartozol másokért, akkor azért az nagy nyomást tud okozni. Nem is a pénzügyi felelősség a rémisztő, hiszen a Lidl-nél





sokszor egy telefonhívással nagyobb számokról egyeztünk meg, mint itt a teljes árbevétel. Inkább a 45 foglalkoztatott ember megélhetésének biztosítása ad némi nyomást.

#### ■ MENNYIRE FOGYASZTJÁK SZERINTE SZÍVESEN A VADHÚST AZ EMBEREK?

Régebben úgy tartották, hogy a magyarok egy tányér vadat esznek meg évente. Ez azonban ma már nem igaz. Nekünk ma már olyan értékesítési számadataink vannak, ami ezt meg is cáfolja. Ma már egyre népszerűbb a vadhús. Ma már korábban luxusnak tekintett alapanyagot tudunk széles körben terjeszteni. Ehhez persze kellett főleg a Lidl, de a munka eredménye ma már egyértelműen meglátszik. Gondoljunk csak a millió és millió receptúrára, a bor-, vagy fűszerajánlókra, amelyek elengedhetetlenül fontosak ahhoz, hogy a kiváló alapanyagokból, valami élvezhető készíthessen egy átlagos felhasználó is, akár még komolyabb szaktudás nélkül is.

## ■ MEKKORA A PIACI VERSENY A VADFELDOLGOZÁSBAN?

Komolyabb feldolgozó üzem jelenleg az országban három olyan van, ami méretéből adódóan is képes lehet előhűtött termék értékesítésére nagy frekvenciával. Ebből a háromból kettő állami, és vagyunk mi. Ezáltal a lehetőségeink is sokkal rugalmasabbak, ha például szükségünk van egy új csomagológépre, akkor ezt pár óra alatt eldöntjük és jöhet a következő kérdés. Ehhez persze kell a fiatalos lendületű csapat, akik nélkül nem tudnánk mindezt megalkotni. Nagyon örülök, hogy az operatív csapat már olyan lehetőséget biztosít, amire támaszkodva lehet innovatívan működni.

## ■ EGY ÚJ TERMÉKET MEGALKOTNI MENNYIRE NEHÉZ FELADAT?

Új terméket megalkotni a világ legegyszerűbb dolga. Az viszont már, hogy egy terméket megalkotni és azt a sorozatgyártásban is elérhetővé tenni, ráadásul állandó minőségben



tömegeknek, na az már nem egyszerű feladat. Az elmúlt három évben nagyon sokat dolgoztunk, rengeteg új terméket alkottunk meg a maga bürokratikus részét is beleértve, így most a tervezett lassulási folyamatban vagyunk. Jelenleg megnézzük, hogy jól dolgoztunk-e az előző években. Nem jó, ha nem vizsgáljuk meg mi az amin dolgoztunk. A termék értékét az organikus elérés mutatja ki leginkább.

## ■ VALAMI HOBBI BELEFÉR?

A biciklizés folyamatosan jelen van az életemben. Korábban versenyeken is indultam, de ma már elég az, ha jó bicajjal, szép tájakon, esetleg jó társasággal tekerhetek. Nekem gyermekkorom óta ez a természetközelséget adja. Emellett persze technikai sport is, ami nagy állóképességet ad, így nem volt kérdés, hogy ezt választom. Imádom a biciklimet takarítani, szerelni, egyszerűen maximálisan kikapcsol.

A másik hobbi, ami részben munka is, az a vadászat. Ez családi ágon jött az életembe, hiszen már dédnagypapám az Esterházy-aknál és nagypapám pedig a csákvári Eszterházy-aknál



volt fővadász. Ugye ők egy család, de több felé voltak birtokaik. Édesapám pedig a Fejér vármegyei fővadász, valamint üzemeltet egy vadászterülete is, nagybátyám pedig az Országos vadászati védegylet ügyvezetője, valamint korábban húsz éven át volt a Vadász kamarának a főtitkára, úgyhogy láttunk már ezt-azt, így mi is ebbe nőtünk bele.



#### ■ MIT SZERETSZ A VADÁSZATBAN?

Az elejétől a végéig mindent. Szeretem a készülődést, a becserkészést, a természetközelséget, valamint a kamrába beakasztást és a kizsigerezést is. Talán utóbbi adja számomra a legtöbbet, amikor megadom a végtisztességet a terítékre hozott állatnak. A vadászat számomra inkább szól a természettel való harmóniáról.

Korábban, mikor a terítékre hozott vadat kezeltük és vákuum csomagoltuk, nekem a tudományos munka valahol itt kezdődött, ugyanis megfigyeltem, miként viselkedik a hús, hogy marad a legfrissebb, vagy hogy lehet az eltartha-

tóságát növelni? Ezért is gondolom azt, hogy az élelmiszeripar inkább a hivatásom, ami a vadászathoz kapcsolódik, de ez nem munka számomra. Én amolyan mellékága vagyok a vadászatnak, ami a termőföldtől az asztalig tart.

## ■ MIKÉNT LEHET A VADHÚS FOGYASZTÁSÁT NÉPSZERŰSÍTENI?

Nyitottsággal. Sokan azt mondják, hogy a vadhús drága, nem elérhető és nem tudjuk jól elkészíteni. Ezt mindháromat cáfolom, mert nem drága, hiszen olcsóbb, mint a marhahús, elérhető, mert a fogyasztókig visszük és el tudjuk készíteni, mert receptek ezrei elérhetők az interneten. Innentől már csak a nyitottságunkon múlik, hogy fogyasztjuk-e ezeket a kiváló minőségű termékeket.

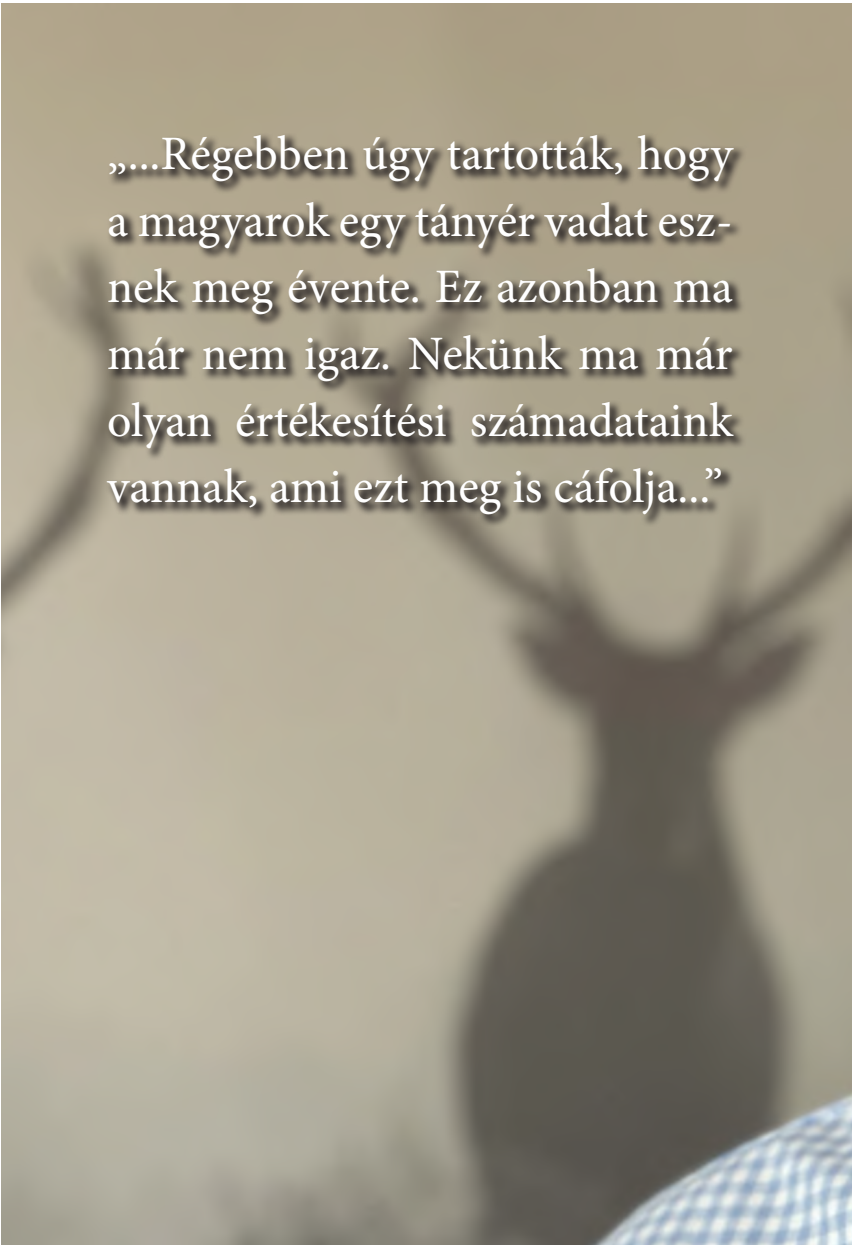
Népszerűsítés? Papíron az Agrárkamarához tartozunk, de az is igaz, hogy az Agrárkamara olyan íratlanul áthelyezi a vadhúsok népszerű-

sítését a Vadászkamarához, amit pedig leköt a napi munkája, így ez a téma szinte mindig a senki földjén ragad. Sok emberrel beszélgettem már én is erről, mindenki imádja a vadat, egyet is ért annak népszerűsítésével, de az érdemi lépések szinte mindig elmaradnak.

## ■ MI A KÜLÖNBSÉG AZ AGRÁR- ÉS A VADÁSZ KAMARA KÖZÖTT?

Az Vadászkamara alapjába véve a vadászattal foglalkozó érdekvédelmi szerv, amely a hivatásos és a sport vadászokat tömöríti. Ők a vizsgáztatást, a vadászjegy kiadást, szakmai képzéseket, programokat csinálják.

Mi pedig feldolgozó üzemként jogszabály szerint az Agrárkamarához tartozunk.



„...Régebben úgy tartották, hogy a magyarok egy tányér vadat esznek meg évente. Ez azonban ma már nem igaz. Nekünk ma már olyan értékesítési számadataink vannak, ami ezt meg is cáfolja...”



Hogy ez miért van így azt nem tudom, de valószínűleg az, hogy mi üzemként épp vadat dolgozunk fel, az csak részletkérdés, itt a hangsúly az üzemszerű működésen van.

#### ■ MENNYRE NÉPSZERŰ SPORT A VADÁSZAT MAGYARORSZÁGON?

Azt szokták mondani, hogy „a vad az életét adja, a mi szórakozásunkért”, ezt pedig meg lehet élni emberként is, a legnagyobb tiszteletet megadva a vadnak.

Sokan űzik ezt, van, aki életformaként, mint mondjuk én, és vannak, akik sportként tekintenek a vadászatra. Talán ma már sajnos ők vannak többen, ezért sem jó fel-

tétlenül mindig a vadászok megítélése. A társadalmi megfelelés kényszere miatt sokan fognak puskát, ami még nem is lenne baj, hiszen mondjuk ki a vadász az öl. Ezzel semmi baj szerintem, mert ugyan elveszük az állat életét, de lehet, hogy ezzel a fajfenntartásra gyakorolnunk hatást.

Hajlamosak is vagyunk a nagy magyar írókat, mint Szécsényi Zsigmondot, vagy Kittenberger Kálmánt az egekig magasztalni, akik épp úgy a vadászok hősei, mint mondjuk a gyermekeké Amerika kapitány. Ők is lőttek mindent, ami mozgott, csak éppen mindezt szép szavakkal, olvasmányosan, élvezhető módon leírták könyvekben. Ez az ő Istenadta tehetségük, hogy a vadászatot el tudták fogadtatni.

## ■ MI VOLT AZ ELSŐ ÁLLAT, AMIT ELEJTETTÉL?

Egy őzbak volt. Az, hogy hány éves voltam, azt nem szabadna megmondanom, de tizenkettő voltam. Az, hogy milyen érzés először elvenni egy állat életét, az egy nagyon jó kérdés még akkor is, ha te nem azért ölsz, mert mindenképpen ölni akarsz, hanem mert mondjuk követed a szüleid életformaként választott példáját. A természet szeretete az állat tisztelete és a vadászat, ha azt komolyan veszik belenevelődik az emberbe, és részévé válik a mindennapoknak.

Amikor Édesapám lőtt, akkor gyerekként ott voltam mellette, amikor pedig később én lőttem, akkor ő volt mellettem, így én is szeretném majd a gyermekeimet magammal vinni a vadászatokra, mert ez a személyiséget formálja, tartást ad és jellemet.



## ■ MIT ÜZEN SZ A JÖVŐBE?

A Lidl-ben eltöltött két évem az felér egy hármasszorzóval. Amit ott megéltem, amit ott teljesítettünk, vagy amiket ott átéltünk, az másutt hat év alatt történik csak meg és ott volt a mondásunk, hogy „le kell ülni egy kockás papírral és csinálni kell. Annak mindig meg lesz az eredménye”. Ha lébecolunk annak nem lesz eredménye, de ha valamit csinálunk és szorgalommal, kitartással tesszük azt, akkor annak mindig meg lesz az eredménye.

Mindenki élje a saját életét és próbálja megvalósítani az álmait. De találja meg a vágyai és a valóság közötti egyensúlyt és mindenki azzal foglalkozzon, amit szeret.

## ■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Nyugalmat. Valamint azt, hogy a következő harminc évem ugyanolyan sikereket tartogasson, mint amit az elmúlt öt évben felvonultattunk. Nem kívánok nagy gazdagságot vagy díjakat, csupán azt, hogy a munkánk arányában kapjuk meg az elismerést. Ezért is vagyok nagyon büszke, hogy az Érték és minőség nagydíjat már második évben kapjuk meg a Parlamentben. Ez nagyon jó érzés, hogy elismerik a munkánkat.

*A magam nevében köszönöm a kiváló beszélgetést és kívánom, maradj meg mindig ilyen őszinte, egyenes vezetőnek, hiszen az élelmiszeriparban ez rendkívül ritka. Jó biciklizést és sok-sok sikeres vadászatot, valamint a vágyott nyugalmat kívánom neked.*

AI



# Szallas.hu: a belföldi utazók főként az akciós árakat és a SZÉP-kártyás fizetési lehetőséget keresik

A belföldi utazók elsősorban az akciós árakat, csomagajánlatokat, az előleg fizetése nélküli foglalást és a SZÉP-kártyás fizetési lehetőséget keresik - közölte legfrissebb felmérése alapján a Szallas.hu kedden az MTI-vel.

Mint írták, mindezek mellett komoly előnyt jelent, ha a szállásközvetítő oldal rendelkezik mindennap hívható, magyar nyelvű ügyfélszolgálattal is. Hozzá tették: az utazást tervezők elsődlegesen az online szállásközvetítő platformokon tervezik meg nyaralásukat, mert

ezekon a felületeken a szállástípusok mellett az árak terén is szélesebb merítésből tudnak válogatni.

A Szallas.hu idén májusban, 970 ember bevonásával végzett online felmérést a hírlevél-feliratkozói körében. A mintavétel nem reprezentatív Magyarország lakosságára nézve, de a válaszok alkalmasak a belföldi utazók főbb utazási trendjeinek és attitűdjeinek szemléltetésére - írta a szállásfoglaló portál közleményében.

A Szallas.hu és a BLS-CEE ügyvédi iroda





## MUNKAERŐT VAGY MUNKÁT KERESSEL A VENDÉGLÁTÁSBAN?

[vendeglatosmunkak.hu](https://vendeglatosmunkak.hu)



*Ami összeköt  
benniünket*

szakértői szerint az elmúlt években számos olyan jogszabály (például GDPR, fogyasztóvédelmi törvény módosítása) született, amelyek még biztonságosabbá teszik az online vásárlást és szolgáltatásigénylést, valamint az ebből eredő esetleges viták rendezését. Az új rendelkezéseknek hála a hatóságok és a közvetítő platformok a szolgáltatókat több eszközzel és hatékonyabban tudják ellenőrizni - fejtette ki a szállásfoglaló portál közleményében Surinya Balázs, a BLS-CEE szakértője.

A Szallas.hu felméréséből az is kiderült, hogy a vendégeknél kiemelten fontos az online fizetési lehetőség, amely növeli a foglalók bizalmát, az utazási kedvet. A vendégek az azonnali, online fizetési lehetőségeket részesítik előnyben: a 2023-as adatok alapján az online fizetések csaknem 45 százaléka bankkártyával, 34 százaléka SZÉP-kártyával és 21 százaléka átutalással történt.

A Szallas.hu szerint a szállás online lefoglalásánál fontos a korábbi vendégek tapasztalata is, nagy jelentőséggel bír a pozitív értékelés. Jelezték, szállásfoglaláskor annak is érdemes utánajárni, milyen feltételek mellett és meddig lehet lemondani a tervezett utazást, illetve kell-e előleget fizetni és van-e kötbér.

Hozzáadték, hogy a szállásfoglaló platformokon egyértelműen láthatók a foglalás feltételei, amelyet a szerződéses feltételek segítségével be is tartatnak a partnereikkel.

A kezdetektől 2019-ig Szallas.hu Kft.-ként működő cég 2019 márciusától Zrt.-ként folytatja tevékenységét, 6 leányvállalatát összefogva. Szallas Group márkanév alatt 16 terméket működtet 5 országban, 6 irodában. Tavaly ősszel bejelentették a Szallas Group eladását, a tranzakció zárultával a lengyel Wirtualna Polska lett a cégcsoport tulajdonosa.

MTI/Pixabay

# Érték és teljesítmény

- Danyi Gábor írása -

Volt egy időszaka a vendéglátásnak, amikor a kimerült dolgozókat, egyszerűen elküldték, és vettek fel helyette újakat. Az elküldött szakemberek úgy érezték, hogy értékük nem lehet megoldani.

Jelenleg szakemberhiánnyal küzd a vendéglátóipar, így új munkavállalókkal való pótlására nincs sok lehetőség. Vajon változott-e a szakemberek megbecsülése? Mit tehet egy

addig van, ameddig teljesítenek. Pedig a munkateljesítmény csökkenés mögött sokszor nem a fizikai fáradtság, hanem a mentális kimerülés áll a háttérben, amit passzív pihenéssel vállalkozás, ha a dolgozójának csökken a munkájának a teljesítménye?

Vajon a vendéglátó szakemberek akkor értékesek, ha jól teljesítenek, vagy akkor teljesítenek jól, ha értékelik őket?

*Danyi Gábor*  
*Coach*





Kezdetben a vendéglátás csupán az alapvető szükségleteket elégítette ki, később az idő múlásával a vendéglátás gazdaságilag egyre meghatározóbb szektorrá vált, kialakult a vendéglátóipar és ennek következtében megjelent a vállalkozói szemlélet is.

Mint minden vállalkozás fő célja a profit maximalizálása, és a költségek minimalizálása.

A folyamatosan bővülő keresletet iránti igény kielégítése magával hozta a termelés, teljesítmény fogalmát is. A teljesítmény: egy egységnyi idő alatt megtett munka. Ezért a vendéglátásra jellemzőek lettek a hosszú munkaórák. Korábban jellemző volt, hogy a költséghatékonyság miatt a vállalkozások

a bérjellegű költségeket igyekeztek alacsony szinten tartani és kevesebb szakembert alkalmazni, így több munkateher hárult a dolgozókra.

A monoton munkavégzés, folyamatos fizikai terhelés, a folyamatos inger és stresszfaktorok azok, amelyek megviselik a dolgozót, először fizikailag, később mentálisan. Kezdetben csökken a teherbírása, a munkájának minősége, motiváltalan lesz, csökken a lelkesedése, ezért nem lesz sikerélménye.

Ilyenkor jön a bizonyítási vágy, megjelenik a munkamánia, önfeláldozó életmód, önértékelési problémák, közömbösség, stressz érzékenység, cinizmus, végül kiég. Aki idáig értékesnek tartotta magát, mert jól teljesített, azt ezek

után torz önértékelés fogja üldözni. Minden szakmára és munkára igaz ez az ok-okozati összefüggés, nem csak a vendéglátásra.

Azonban a vendéglátásban ez annyira természetessé vált, hogy a mai napig együtt emlegetik a vendéglátói szakmát olyan mentális problémákkal, mint kiégés, stressz okozta ingerlékenység, dührohamok, alvászavar.

Ez a szakmával járó megalkuvás, elriasztotta a fiatalabb munkaerőt és lassan tömeges pályaelhagyást eredményezett.

Mára már több vendéglátó vállalkozás kénytelen volt bezárni vagy csökkenteni tevékenységét, mert nem tudtak

megbízható és tapasztalt szakembereket találni.

Bár sokat javult a vállalkozói attitűd és egyre többen keresik a kialakult probléma orvosságát, azonban a vállalkozásoknak még mindig van több vakfoltja, amelyek negatívan befolyásolják a munkavállalói légkört.

Az egyik ilyen dolog az, hogy a vállalkozások még mindig csak termelő eszközként tekint az alkalmazottakra és nem, mint a vállalkozás értékeire. A teljesítmény emberi oldalát figyelmen kívül hagyják, vagy nincs kapacitás ezzel foglalkozni.



A mindennapi munka során nem csak a vendégekkel alakítunk ki kapcsolatot, hanem a személyzettel is és a munkatársak egymás között is.

Ezek az emberi kapcsolatok és viszonyok határozzák meg a kölcsönös bizalmat, lojalitást, teljesítményt.

A vendéglátásban a hosszúmunkaóra miatt kilakul egy belső életvitel is.

Az üzlet működésének alapját a dolgozók élete és munkája adja. Az egyén hangulata, munkatársak közti viszony és a vállalkozás vezetőihez kapcsolódó gondolatok és érzések befolyásolják a munka eredményét.

Ezért nagyon fontos, hogy a vendéglátóipari vállalkozások vezetői néha befelé is figyeljenek, és értsék

meg, hogy mi történik az alkalmazottak életében és munkájában.

Ráadásul a napi gyakorlaton alapuló tapasztalatok és megoldások értékes megoldások lehetnek problémákra, és fontos adatok a fejlődéshez.

A dolgozók motivációját nem csak anyagi javakkal lehet elősegíteni. Minden emberben megvan az összetartozás igénye, és szeretne minőségi emberi kapcsolatokat kialakítani, még a munkahelyén is. Fontos számára az elismerés, ahol igyekeznek elfogadtatni magát, elismertetni egyéniségét, képességét és rátermettségét. Emellett az önmegvalósítás iránti szükséglet is létezik, amelynek során az emberek erős késztetést éreznek arra, hogy maximálisan kihasználják képességeiket és tehetségüket.

Ahogy az autónkba új olajat teszünk, ahogy a késünket megköszörültetjük, ahogy az elromlott hűtőhöz szerelőt hívunk, a személyzetre is oda kell figyelni és karban kell tartani.

Ha olyan környezetet alakítunk ki, amelyben a munkavállalók úgy érzik, hogy látják és meghallgatják őket, tudják, hogy számít a hangjuk, és hogy saját sikerükben van részük, akkor lehetőségük nyílik arra, hogy reflektáljanak erősségeikre és a fejlesztendő területekre, miközben elérhető célokat tűznek ki, amelyek jobb munkára ösztönzik őket.



A személyzetre való odafigyelés, befektetés pedig több problémát is megoldhat, ami hosszútávon kifizetődő lehet:

**Csökkenti a fluktuációt:** Amikor a dolgozók elégedettek a munkahelyükkel és az ottani körülményekkel, kevésbé valószínű, hogy elhagyják a vállalkozást. Az odafigyelés és az igények kielégítése segít megtartani a tehetséges munkaerőt, és csökkenti a cserélődést, amely jelentős költségeket és idővesztést okozhat a vállalkozásnak.

- **Növeli a munkavégzés hatékonyságát:** Amikor a dolgozók érzik, hogy támogatják őket, és figyelembe veszik az igényeiket, magasabb motivációval és elkötelezettséggel dolgoznak. Ezáltal nő a termelékenység és hatékonyság, amely pozitív hatást gyakorol a vállalkozás eredményességére.

- **Javítja a munkahelyi légkört:** Az odafigyelés és az igények kielégítése erősíti a munkahelyi kapcsolatokat és csökkenti a konfliktusokat. Amikor a dolgozók érzik, hogy a véleményük számít, és figyelembe veszik az igényeiket, pozitív munkakörnyezet alakul ki, amelyben könnyebb és hatékonyabb a kommunikáció, valamint a csapatszellem kialakítása.

- **Vonzza a tehetséges munkaerőt:** A vállalkozás hírneve és jó híre terjed,

ha odafigyel a dolgozókra és értékeli az igényeiket. Ez vonzóvá teszi a tehetséges munkavállalók számára, akik szeretnének olyan helyen dolgozni, ahol törődnek velük és lehetőségük van szakmai fejlődésre. A tehetséges munkaerő megszerzése versenyképesé teszi a vállalkozást a piacon.

- **Csökkenti a stresszt és a kiégést:** Az odafigyelés és az igények kielégítése segít csökkenteni a stresszt és a kiégést a munkahelyen. Amikor a dolgozók érzik, hogy számítanak, és megfelelő támogatást kapnak, kevésbé vannak kiélezett helyzetben, és jobban tudnak kezelni a munkával járó nyomást.

Az értékes munkahely, ahol odafigyelnek a dolgozók igényeire, tehát sok problémát képes kiküszöbölni és elősegíti a vállalkozás sikeres működését. Az elégedett és motivált munkatársak hozzájárulnak a hatékony munkavégzéshez, a jobb munkahelyi légkörhöz és a tehetséges munkaerő megtartásához. Ezáltal a vállalkozás versenyképesebbé válik és hosszú távon sikeres lehet a piacon.

Danyi Gábor  
Coach  
+36205392570



## ÚJ, MENETREND SZERINTI MAGÁNHAJÓJÁRAT A BALATONON

Új, menetrend szerinti, hétfvégéken közlekedő magánhajójárat indult Balatonfenyves és Szigliget között szombaton.

A járatindító sajtótájékoztatón Lombár Gábor, Balatonfenyves (független) polgármestere felidézte, 1997-ben született meg a terv, hogy legyen a településnek kikötője a helyi vitorlás egyesület és menetrend szerinti hajójárat számára is helyet biztosítva, ami mára valósult meg teljes körűen. Az új járatral igazgá vált az is, hogy a Balaton nem elválaszt, hanem összeköt - tette hozzá. Kitért arra is, hogy a fenyvesi kisvasút, a Nagyberek és a csisztai termálfürdő miatt is érdemes lesz az északi partról Balatonfenyvesre hajózni.

Móring József Attila, a Dél-Dunántúl régió fejlődéséért felelős kormánybiztos arról beszélt, hogy egyre többször hangzik el kormányzati szinten is, a Balatonnál már nem a turisták számát kell növelni, hiszen nincs hova, hanem az attrakciókét. Méltatta, hogy az állami többségi tulajdonú Balatoni Hajózási Zrt.-n kívül egy magánvállalkozás is menetrend szerinti hajójáratot indított.

Szabó Tibor András, Szigliget önkormányzati képviselője közölte: az új járat turisztikai és közlekedési szempontból is jelentős. Két olyan település vált szomszédossá általa, új lehetőségeket teremtve, amelyeknek egyedi balatoni attrakciói vannak - tette hozzá, Szigliget kínálatából a várat, a strandot és a történelmi emlékeket megemlítve.

Deák Gábor, a fenyvesi kikötőt üzemeltető Balaton Dock Kft. tulajdonos-vezetője az MTI kérdéseire válaszolva elmondta, cége egy közel 40 éves hajót vásárolt meg, és hozott rendbe két év alatt, amely mostantól Szent Benedek néven közlekedik a két part között. Az új járatot a társaság szervezte és finanszírozza, és lehetőségei szerint a két érintett település is támogat - mondta. Az idei kísérleti év lesz, a folytatás ennek eredményességétől függ majd - jegyezte meg.

A 45 személyes sétahajó szombaton és vasárnap naponta kétszer közlekedik oda-vissza a két település között. Akad helyi turisztikai vállalkozás, amely az új járatokhoz igazodó programokat is kínál.

MTI





## MEGGYES MÁKOS PAPUCSOK

Ha valami gyors és egyszerű mákosra vágyom akkor gyakran készítem az ilyen típusú édességeket, gyorsak, egyszerűek és a végeredmény mindig finom. Én különösen szeretem, amikor a máktöltelék megsül...

### **Hozzávalók:** 4 személyre

Tészta: receptje itt található

Töltelék: 15 dkg darált mák,

4 dkg édes, 1,5 dl víz, egy

marék fagyasztott meggy

Tálaláshoz: 2 evőkanál

porXukor, 1 evőkanál fahéjjal

összekeverve

lék megsül...

Glutén-, tej-, cukormentes recept, a tészta a jól bevált paleo Keltes élmény lisztkeverékből készült, ez volt tésztája a szilvás batyumnak is

A töltelék hozzávalóit összekevertem és alacsony hőfokon összefőztem. Érdekes a forrástól számítva érdemes folyamatosan kevergetni még 2 percig.

Az elkészült tésztát 2-3 mm vékonyra nyújtottam, négyzet alakúra vágtam a közepére halmoztam egy-egy adag mákot, 3-3 szem meggyet és két szemben lévő csücsköt egymásra hajtottam.

Előmelegített 180 fokos sütőben, légkeveréssel 15 perc alatt megsült.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG: A STRANDOK KÉTHARMADA MEGÚJULVA VÁRJA A VENDÉGEKET

A szinte egész évben üzemelő fürdők mellett a vakáció kezdetére országszerte fokozatosan megnyitnak a strandok is, az elmúlt évek fejlesztéseinek köszönhetően ezek kétharmada kínál minőségibb vendégélményt a pihenéshez - közölte a Magyar Turisztikai Ügy-nökség (MTÜ) csütörtökön.

A közleményben felhívták a figyelmet arra, hogy mindez azért is fontos, mert a főváros után azokon a hazai településeken valósul meg a legtöbb vendégéjszaka, amelyek vízi élményeket kínálnak.

Az elmúlt években jelentősen megszépültek, családbarát- és akadálymentes szolgáltatásokkal, változatos sport- és szabadidős lehetőségekkel gazdagodtak a strandok. A közlemény szerint országszerte összesen 73 település 140 szabadvízi fürdőhelyének megújulását tette lehetővé a kormány hazai forrásból. Csak a Balatonnál több mint 100 strand közül választhatnak a fürdőzők, ezek közel kétharmada - partszakaszhozhoz szerint vizsgálva - teljesen ingyenes szabadstrand.

A fürdők turisztikai fontosságát jól mutatja, hogy Magyarország vidéki szálláshelyi vendégforgalmának közel egyharmada a jelentős fürdővárosokban valósul meg. A vendégéjszakák száma szerint a 10 legnépszerűbb vidéki településből 8 fürdőváros, a fennmaradó kettő pedig Balaton-parti. A májustól szeptemberig tartó strandszezonban a legmagasabb vendégéjszakaszámot mutató fürdővárosok mellé felzárkózik Balatonlelle, Zamárdi és Zánka is - közölte az MTÜ.

Juhász Szabolcs, az MTÜ turizmusszakmai igazgatója jelezte: az ügynökség szolgáltatói ajánlatokat is kínál, nyári forgalomösztönző kampánnyal támogatja, hogy a vízparti települések és fürdővárosok idén is erős főszezon zárhassanak. Magyarországon és a legígéretesebb küldő országokban nyári vízparti feltöltődésre buzdítják a turistákat, a Balatonon túl a Bük-Sárvár, Debrecen és környéke, Tokaj és Nyíregyháza, Győr-Pannonhalma, Gyula és térsége, illetve a Mátra-Bükk térségekre irányítva a figyelmet.

Az MTÜ által működtetett Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) szálláshelyi adatai szerint a vendégéjszakákban mért kereslet 70 százaléka tavaly olyan településekre volt köthető a fővároson kívül, ahol valamilyen népszerű fürdő működik. Nem csak a belföldi turizmusban számít kiemelkedő mozgatórugónak a fürdőélmény. Az NTAK adatokból az is jól látszik, hogy 10-ből 8 külföldi vendég szintén olyan vidéki településre látogat, amely fürdővel is rendelkezik - közölte az MTÜ.

## LEHET-E A FINE DINING-TÓL ELHATÁROLÓDNI?

Manapság egyre több cikk jelenik meg olyan felütéssel, melyben az éttermek igyekeznek magukról lemosni a „fine dining” kifejezést. Ez annak ismeretében egészen meglepő, hogy ugyanezen jól beazonosítható éttermek nem is olyan régen még az ellenkezőjét szerették volna, azaz arról cikkeztek, ők bizony magas minőségű fine dining helyek. Már alapból a kifejezés sem teljesen világos, hogy mit szerettek volna ezzel üzeni, de most, hogy jól láthatóan ettől elhatárolódnak érdemes erre némi figyelmet fordítani.

A fine dining éttermeiről az átlagember azt gondolja, hogy a gazdag elit helyei. Talán ez lehetett az eredeti cél, mégpedig az ezzel elérhető tőkeerős célközönség megszólítása.

Ilyen helyekre járni, kell egy jövedelmi szint, még akkor is, ha egy-egy középosztály béli már meg tudja engedni magának. Mégis, a folyamat megkérdőjelezhetetlenül tart és egyre többen igyekeznek ezt lekommunikálni, hogy ők nem fine dining helyek.

Ez pedig felveti annak a kérdését, vajon mi változtatta meg a kommunikációt? Talán csak

nem lerágtak arról a csontoról mindent és a többség számára egy úri huncutsággá vált, mely ár/értékben nem biztos, hogy hozta azt, amit az ember a számla végösszegét meglátva ezt elvárta volna?

Ami biztos, a fogyasztó vendégek szeretik, ha nem csak elvarázsolják őket, hanem ár/érték arányosan is jó éttermet választhatnak. Ráadásul a varázslásra sincs szüksége/igénye az embernek a mindennapokban, az bőven elég kivételes alkalmakkor.

Akármi is az ok, a kommunikáció észrevehetően megváltozott, így ebben a hónapban arra kerestük a választ, hogy szakértőink ebből mit vesznek észre? Mit gondolnak, miért válik egyre kevésbé használatos kifejezéssé a fine dining szó?

Egyáltalán lehet-e ily módon a látogatás előtt üzeni a fogyasztó közönségnek, melyből kiolvashatják: mit, vagy milyen stílust képviselünk?

Éppen ezért ebben a hónapban azt kérdeztük a szakértőinktől, hogy:

Mi okozza az egyre gyakoribb, fine-dining-tól való elhatárolódást?





## Kiss Krisztián

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

Több oka is lehet. Magas rezsi árak, a kiforduló csendestársak, vagy épp lehet, hogy kevesebb az ilyen irányú fogyasztói kereslet. De azt be kell látni, hogy szükséges az ilyen vendéglátó hely. Nem kell elhatárolódni az ilyen helyektől, mert fontos részét képezi a gasztronómiai palettának. De tegyük azt is hozzá, hogy nem lehet magasabban pozicionálni, mert a sarki lángosos is ugyanolyan fontos!



## Déryné Ly. Zsuzsa

*Mesterszakács, A Larus Étterem konyhafőnöke. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.*

Lehet nekem kicsit eltér a véleményem a témával kapcsolatban. Szerintem a fine-diningnek ugyanolyan helye van a vendéglátás palettáján, mint a bisztrónak vagy a gyors büfének. Mindegyiknek megvan a saját vendégköre, mindegyikre van kereslet, és nagyon jól megférnek egymás mellett. Egy fine dining étterem nem a mindennapi fogyasztásra van kitalálva, ha megnézzük, a legtöbb ilyen étterem nem is tart nyitva a hét minden napján. Nem igazán tapasztaltam a fine diningtől való elhatárolódást, főleg, hogy ennyi új csillagos hely lett most Magyarországon, nálam az abszolút etalon a tatai Platán, fel is jegyeztem bakancslistára.

# XXV. SÉFBÁL

2023. NOVEMBER 25. 18:00 - BUDAPEST BENCZÚR HOTEL  
JEGYVÁSÁRLÁS HAMAROSAN!



## Dömők Zsolt

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

Új seprű jól seper, szokták mondani... Azt gondolom az üzletek mind-egyike folyton azon dolgozik, hogy a lehető legjobbat nyújtsa a vendég számára, legyen az konyha vagy felszolgálatás...

Mindenki szeretné megmutatni, hogy „mit tudunk”?! „Mi jobbak vagyunk”... Ez viszont nagyon sokba kerül, mind marketing ügyileg, mind állandó kimagaslóan jó minőségű alapanyagok terén... Ezt viszont a jelenlegi árak, és gazdasági helyzet mellett tartani borzasztó nehéz, hogy rentábilis tudjon maradni egy üzlet...

Szerintem az elhatárolódás egyik fő oka ez lehet,” inkább leszünk szegényebbek, de „életben maradunk”.



## Simon Gábor

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

Valóban az adott étterem besorolását jelzi a különböző jelzők használata. A fine dining is ilyen. A vendég ezen a szinten esetlegesen mást várhat el, mint amivel a tányéron szembesül. Oka lehet a csalódottságának, ha az étel köszönőviszonyban sincs küllemét, vagy ízét tekintve az elvárttól. Szokták mondani, hogy a papír -azaz jelen esetben az étlap- mindent elbír. A mindenkori piacot a kereslet-kínálat határozza meg, ezért kell vigyázni, milyen besorolást adunk az éttermünknek, hogy aztán az ne okozzon csalódást a vendégek oldaláról.



## Endrédi Zsolt

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

Ahogy eddig is és ezek után is a vendéglátás széles palettáján helye van, hogy személy szerint szeretem e, vagy sem, az most mellékes. Ahhoz, hogy valaki egy fine dining vagy Michelin csillagos helyet nyitva tartson, bevezessen, megtartsa a piacon, rettentő sok pénz, pénz és pénz, na meg kitartás szükséges, az e mögött lévő dolgokat senki sem irigyli, csak a mindig látható csillogást...



## Szappanyos Viktor

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

Úgy gondolom, aki a fine dining -ra építette fel a konyháját és most visszatáncol az kénytelen volt rájönni, hogy ahhoz olyan csapat is kell. Hangzatos stílus jegyek nélkül is lehet minőséget adni és folyamatában eljutni egy magasabb szintre, de ehhez érteni és ismerni kell a vendéglátás csínját-bínját. Sokan csak a csillogást látják az odavezető utat kevésbé! Tehát nem a csillagokban kell elképzelni a kezdést, oda alázattal és kitartással kell eljutni! Szerintem!

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU**

*Kérdezd Te is szakértőinket!*

*Amennyiben kérdést tennél fel,  
vagy valamilyen témát dobnál a közbeszédbe,  
akkor nincs más dolgod, mint elküldeni részünkre,  
a javaslatodat, melyet pozitív elbírálás esetén  
továbbítunk a szakértőink felé.*

*Címünk:  
info@oldalasmagazin.hu*



## *Rácz Túrkevei Lajos*

*Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétvégeente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az M5Tv főzőműsorából is.*

Vissza a gyökerekhez... Ha kiakarok tűnni a tömegből, akkor nekem kell lenni az egyetlennek!

Most pedig már, mindenki egyforma. Pedig azt hittem, hogy „én” vagyok az egyetlen...

Lehetséges, a megfizethetősége, vagy az ízek nem megfelelően alakultak, netán ennek a kombinációja, de, azt vettem észre, egyre többen keresik a régi ízeket.

Ahol beülhetsz egy kis vendéglő kockás asztalterítés asztalához és azt rendelsz, amit szeretnél, ott nincs olyan etikett - protokoll, mint a fine-dining stílusú éttermekben.

Lazább lehet a vendég és ennek még valamivel olcsóbbak az árai is. Megfizethetőbb, és ebben a bolond világban ez is egy szempont!

Régi történet, valamikor régen körülbelül 30 éve volt egy, egyszerű parasztember, nyitott egy éttermet, az volt a neve az étteremnek, hogy: Todos 200, vagyis minden 200... 200 volt a kávé, 200 volt steak, a sült krumpli, a szelet kenyér.... Szóval minden 200-ba került!

Mivel analfabéta volt az öreg tulaj, kinevette mindenki!

Csak, hogy mindenki hozzá járt enni, az adagok rendesek voltak, mindig tudtad, hogy mennyit kell fizetned érte. Kérdezte mindenki, hogy miként tud visszaadni, ha számkat nem ismeri?

Erre az. volt a válasz: Tudom melyik színű, vagy formájú pénzhez melyiket kell visszaadni.

Szóval lehet az emberek, vissza szeretnének térni a „kályhához” Megtalálni a régi, jól bevált ízeket. Mert sok ember nem biztos hogy még tudja fizetni, a fine-dining árait!



# MAGYARORSZÁG ÉTELE 2023.

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

A

# HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

*Bemutatta*



## HOLLÓKŐ



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



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

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

Tippek...

**Basic**

## Kis nógrádi körút

2 felnőtt / 2 nap / 1 éjszaka\*

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

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

**5.000 Ft**

HungaryCard  
csomagokkal

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



# VI. Szakács- és Cukrászfelvonulás: Fehérbe borult Budapest belvárosa

A MH Budapest Helyőrség zenekar részvételével a tegnapi napon hatodik alkalommal is sikerrel valósult meg a Szakács- és Cukrászfelvonulás, melyet az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete szervezett.

A menet célja volt az öt ország részvételével megrendezett és hatalmas sikerrel zárult Magyarország étele 2023. szakácsverseny és

a Szamos Tányérdesszert verseny döntőjében született új magyar receptúra díszfelvonulás keretében történő eljuttatása a Parlamentbe. A kulturális célzatú díszfelvonulás célja pedig a szakma népszerűsítése mellett, a két új magyar receptúra születésének méltó megünneplése, annak méltó átadása, melyet a magyar gasztronómia folyamatos fejlődése és jövője érdekében alkottak meg.



A díszfelvonulás élén a szokásoknak megfelelően a versenyek győztesei sé-táltak Magyarország étele 2023 szakács-verseny, a fülöpszállási Kígyósi csárdá-ból érkező győztesei: Balog Martin és Pottondi Nándor, a Kiskunsági Préselt malacarc nevű ételükkel, valamint a Castellum Hotel Hollókőből érkező és a Szamos Tányérdesszert verseny győz-tesének számító: Kubinyi Dániel, Pilvax nevű tányérdesszertjével kezükben az új magyar receptúrákkal.

Az örömet fokozta, hogy a menet hi-vatalosan is magyar rekord lett, a több,

mint százötven fő közül az első lépéstől az utolsóig, végül hatvanhárom fő teljesítette sikerrel a teljes útvonalat.

A Kossuth téri beszédekben elhangzott: A Magyarország étele program ma már egy olyan kezdeményezés, melyet a hat-éves története ellenére a nemzetközi fő-sodor hívei még mind a mai napig nem tekintenek legitimnek.

A patrióta Program ennek ellenére év-ről-évre „ad” az országnak, „ad” a sza-kácsok, cukrászoknak, „ad” a vendéglá-tóhelyeknek, „ad” a helyi termelőknek,



valamint bekapcsolja a határon túli magyarságot a nemzeti identitás ápolásába/fenntartásába, ennek pedig csak egy oka lehet: ezt a versenyt nem valaki, hanem egy szakmai közösség szervezi, ápolja, gondozza. Ezért sem számít az, ha valaki ma nem ért vele egyet. Hiszen ennek a munkának a jelentősége 10-20-50 években keresendő. A magyar gasztronómia jövőjét felépíteni ugyanis csak nagyon erős alapokra és önzetlen gondolkodással lehet. Ehhez kiváló támasz a Magyarország étele program, melynek módszerén keresztül a ma szakemberei alkotják meg a jövő magyar konyháját.

Asztalos István elnök elmondta:

az elmúlt hat évben a programunk sok mindent megélt már. Számos alkalommal figyelmeztettek minket arra, hogy bizonyos érdekkörök a nemzetközi főszódon híveiként nem szeretnék, ha valaki Magyarországon patrióta gondolkodást folytatna. De mi ezzel sosem törődtünk, mert elődeink kiváló példával jártak elő, melyből megismerhettük, alázatos szakmai munkával bármi elérhető. Azt ma

már látjuk, hogy ehhez a hosszútávú gondolkodásra is szüksége van annak, aki szeretne valami emlékezetes, maradandót alkotni. A mi munkánk épp erre épül. Mi ezt a filozófiát épp úgy ösztönből tesszük, ahogy például Kassai Lajosból előtört a lovasíjászat, mely miatt Őt lehet, hogy kezdetben kissé bolondnak tartották, mert „hátrafele nyilaz”, de módszerét ma már számos ország iskolaként jegyzi. Úgy érzem a mi utunk a gasztronómia és az abban felvonultatott sikerek, melyek ma már öt ország állampolgáira, de egy nemzetre hatnak. Nincs olyan ország a világon, amelyik fenntarthatta volna a nemzeti gasztronómiáját anélkül, hogy ápolná, gondozná, megújítaná azt. Amelyik pedig felcserélte saját kultúráját egy másikra, az idővel mindig a másikkal vált azonossá. Ezért is hiszünk benne, hogy a jövő ma kezdődik. Ha pedig a ma ismert tudást megfelelően használjuk fel, akkor azzal mindannyiunk közös örömére megtarthatjuk, vagy, ha úgy tetszik jövőt építhetünk a konyhakultúránknak. Ez pedig „Gasztrohonvédelem”.



## NTAK MÓDOSÍTÁS 4.0

Elfogadta a kormány a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) javaslatát, így a vendéglátó üzletek és jegyvel látogatható turisztikai attrakciók adatszolgáltatási kötelezettsége szakaszosan indul el a Nemzeti Turisztikai Adatszolgáltató Központ (NTAK) felé - közölte az MTÜ hétfőn az MTI-vel.

A turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló 2016. évi CLVI. törvény veszélyhelyzet ideje alatti eltérő szabályairól szóló 255/2023. (VI. 26.) kormányrendelet értelmében a 100 millió forint nettó árbevétel felett teljesítő vendéglátó üzletek és turisztikai attrakciók számára lesz kötelező az NTAK adatszolgáltatás 2023. július 1-től, a 12 millió forint nettó árbevételt el nem érő szolgáltatók pedig mentesülnek a kötelezettség alól - olvasható az MTÜ közleményében.

Mint írják, július 1-jétől az NTAK-ba kizárólag azok a törvényben jelzett vendéglátó üzletek és turisztikai attrakciók üzemeltetői kötelesek a forgalmi statisztikai adatok továbbítására, amelyek vendéglátásból, illetve jegyeladásból származó 2022. évi nettó árbevétele meghaladta a 100 millió forintot. Fontos, hogy az árbevétel megállapításakor az azonos szolgáltatóhoz tartozó üzletek bevételeit nem kell egybeszámítani. A kötelezettségnek a turisztikai vállalkozások saját, NTAK adatszolgáltatásra hitelesített vendéglátó vagy jegykezelő szoftverükön keresztül tehetnek eleget.

„Ezek a vállalkozások többségükben ma is használnak az értékesítéshez vendéglátó vagy jegykezelő szoftvereket. Számukra tehát a július 1-jén induló kötelező adatszolgáltatás nem

jelent változást a napi üzletmenetben. Az NTAK adatszolgáltatási folyamat automatikusan zajlik, így a szolgáltatók számára nem okoz többletmunkát. A halasztásnak köszönhetően több tízezer turisztikai vállalkozás számára további fél év áll rendelkezésre a megfelelő felkészülésre. A szakaszos bevezetés korábban a szálláshelyek esetében is eredményesnek bizonyult” - idézi a közlemény Suhajda-Molnár Anikót, az MTÜ turizmus stratégiai megvalósításért felelős vezérigazgató-helyettesét.

A rendelet értelmében a 12 millió forintot elérő, viszont a 100 millió forintot meg nem haladó 2022. évi nettó árbevétellel rendelkező vendéglátó üzletek és turisztikai attrakciók üzemeltetői az eredetinel későbbi időpontban, 2024. január 1-jétől lesznek kötelesek az NTAK adatszolgáltatásra - teszik hozzá a közleményben.

Hangsúlyozzák, hogy azoknak a vendéglátó üzleteknek és turisztikai attrakcióknak, amelyeknek vendéglátásból, illetve jegyeladásból származó nettó árbevételeük 2022-ben nem érte el a 12 millió forintot, nem kell adatot szolgáltatniuk az NTAK-ba a rendelet szerint.

Nem módosulnak viszont az NTAK regisztrációra vonatkozó szabályok, így továbbra is minden vendéglátó üzlet és turisztikai attrakció számára kötelező a regisztráció - mutatnak rá, megjegyezve, hogy az MTÜ adatai szerint idáig már több mint 25 000 adatszolgáltató regisztrált az NTAK-ba.

MTI



**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  
forgalmát!*

AGÁRDI



Körte pálinka



Friss, gyümölcsös, többségében Vilmos körtéből álló körtepálinka Cuvée. Illatában és ízében magában hordozza a nyár és a lédús, érett körték zamatát.

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

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

## BKIK: A PIACI SZEREPLŐK FEJLESZTENÉK A DUÁLIS SZAKKÉPZÉST

A piaci szereplők fejleszténék a duális szakképzést, elengedhetetlennek tartják a szorosabb együttműködést az iskolák és a képzőhelyet működtető vállalatok között - közölte a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara (BKIK) kedden az MTI-vel, miután a kamara szervezésében öt ágazat képviselői vitatták meg tapasztalataikat a duális szakképzésről.

A tájékoztatás szerint az elektronika és elektrotechnika, építőipar, kereskedelem, speciális gép- és járműgyártás, valamint a turizmus-vendéglátás számára szervezett szakmai fórumon jelen voltak a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara által koordinált ágazati készségtanácsok képviselői, a budapesti duális képzőhelyek vezetői, a releváns szakmai szervezetek, szakképző iskolák vezetői, valamint a téma iránt érdeklődő budapesti vállalatok.

A közleményben részletezik, a konzultatív fórumon felmerült az iskolák és a duális képzőhelyek közötti szorosabb együttműködés igénye annak érdekében, hogy a képzési gyakorlat minél inkább megfeleljen a vállalatok igényeinek.

A piaci szereplők felvetették, hogy

a szakmatanulás még mindig nem elég népszerű a fiatalok körében, ezen segíthetne az életpálya modell bemutatása, az interaktív, élményalapú foglalkozások számának növelése - tájékoztatott a kamara.

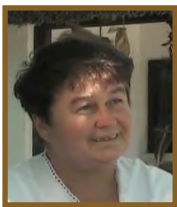
A BKIK a Szakmázz! Egyesülettel nemrégiben megkötött stratégiai együttműködése is a szakmatanulás népszerűsítését, a pályaválasztás előtt állók megnyerését célozza. Elengedhetetlen emellett az oktatási infrastruktúra fejlesztése, a tanulók bemeneti kompetenciaszintjének emelése, vagy a tanulói mobilitás növelése, de felmerült az oktatók szakmai fejlesztése is - írják a közleményben.

A fórumon résztvevők fontosnak tartották a duális képzőhelyek számának növelését is a képzés jelenlegi minőségének fenntartása, illetve fejlesztése mellett - közölte a kamara.

Csókay Ákos, a BKIK főtitkára a közleményben rámutatott arra, hogy a kamara kiemelten fontosnak tartja a szakmatanulás népszerűsítését, a duális képzés minőségének további javítását. A kamara vállalta, hogy a rendezvényen megfogalmazott javaslatokat továbbítja a jogalkotókhoz.

MTI





# 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, vörshagymát, 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!

Rendekné Olgi  
Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Nyári versek,  
rigmusok:*

*Drégely László:  
Nyári tánc*

*Tarka réten,  
Fák alatt,  
Fiúk- lányok  
Játszanak.  
Körbe állva,  
Táncot járva,  
Mindenkinek  
Víg a párja-  
Velük mulat  
Tündér lánya,  
Napsugár a  
Koronája.*

\*\*\*

*Kányádi Sándor:  
Zivatar*

*Hát ez a szél  
mit akar?  
Mindent kiföd,  
kitakar.  
Ajajaj,  
hajajaj,  
nyakunkon a  
zivatar.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

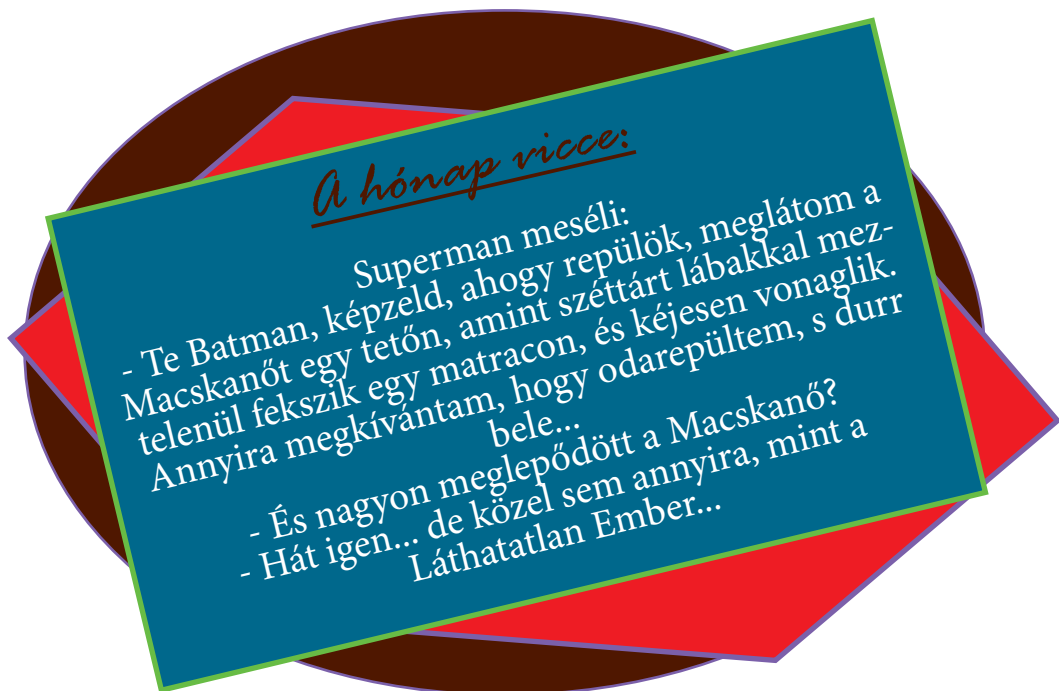
[www.jovonek.hu](http://www.jovonek.hu)

- Hogy van az anyósod?
- ÁÁá... Megmarta egy kígyó.
- És? Belehalt?
- Igen. A KÍGYÓ!!!

A tanító néni megkérdezi Móríckát:

- Móricka, mi a hajlékony ellentéte?
- Hajléktalan.

- Kivel beszélgetsz?
- Csak magamban beszéltem.
- Mondtam már, hogy ne állj szóba minden hülyével!



# Ne vess 1-et!

Az új teremőr első munkanapja után rövid jelentést tesz a galéria

igazgatójának:

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

- Miért nem tud a férfiak több mint ötven százaléka szex után egyből elaludni?
- ???
- Mert még előtte haza kell menniük.

A férfi felvételre jelentkezik a hadiflottához, hát megkérdezik tőle:

- Úszni tud?
- Úszni? Azt minek? Hajó nincs?

- Jean, mit tárcsáz a telefonon?
- Semmit uram, csak a figyelmét akarom felhívni.

Nem értettem mint mondott a doktor úr, elmehetek, vagy elmebeteg?

- Rendőr bácsi, tessék gyorsan jönni! A papa meg a zöldséges már fél órája verekszik!

- Fél órája? És miért csak most szólsz?
- Azért, mert eddig a papa volt fölényben!

Két autó összeütközik. A tűzoltók hamarosan a helyszínre érkeznek, és megkezdik az autókba szorultak mentését.

- Uram, súlyos a sérülése? - kérdi az egyik tűzoltó a sofőrtől.
- Nem tudom, még nem beszéltem az ügyvédemmel - válaszolja a sofőr.

Pátzay

*Prémium  
Pinot Noir Rosé  
2018*



Kristálytisza halvány rózsaszínű és magas viszkozitása eleganciát és nagy beltartalmat sejtet. Kóstolva a száraz korty, málnával és eperrel nyit, melyhez friss barack és virágosság társul.

[www.villapatzayhotel.com](http://www.villapatzayhotel.com)

*Ki képviseli hazánkat a Bocuse d'Or következő európai válogatóján*

# SIRH/+ BOCUSE D'OR

## EUROPE 2024 TRONDHEIM NORWAY

Ki képviseli hazánkat a Bocuse d'Or következő európai válogatóján a norvégiai Trondheimben? Íme 8 név, akik továbbjutottak a Magyar Bocuse d'Or Akadémia pályázatán, és részt vesznek a magyar selejtezőn szeptember első felében.

- Adamek Balázs
- Balog Szabolcs
- Hack Barnabás
- Kasuba László
- Kelemen Roland
- Kocsis Patrik
- Molnár Bence
- Várnai Péter

Gratulálunk a résztvevőknek, sikeres felkészülést kívánunk, találkozunk szeptemberben a Bocuse d'Or Akadémia tankonyháján!

Magyar Bocuse d'Or Akadémia

WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU

+36 20 572 0601

2040 BUDAÖRS IFJUSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2023.08. 01.  
LAPZÁRTA: 2023. 07. 15.



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

