



SAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRSZTAL LOVAGREND
ÉS A MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE



A SZAKMA LAPJA

MMBE

2020 TAVASZ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

MÉRGEZETT TAVASZ • DOKUMENTUMNAPLÓ



BAKATOR
A TÚLÉLŐ BOR

A KARANTÉN SZABADSÁGA



Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Agrárminisztérium

Gombás Étterem

Kemencés Csárda

Fehértói Halászcserda Szeged
Szegedi Halászcserda Budapest

Palace Hotel Hévíz

Pikk Dáma

Sport Bisztró

Fék Üzletközpont Balatonakali

Horváth Cukrászda

Tanyacsárda Lajosmizse

Mészáros Borház

Pálinkás Pincészet Abasár

Borháló

Koczor Pincészet

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Gabi-Hami Strandbisztró Hajdúszoboszló

Tóth Cukrászda Dunaföldvár

Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége

Tóth Kálmán budapesti nagyvendéglős

Kapornai Attila szakmári vállalkozó

Tóth Imre budapesti vállalkozó



A karantén szabadsága

A szerkesztő bizottság előszava

Tanuljunk, nagyon is tanuljunk a karantén fogalmat a magunk fájdalmas valóságában! Mivel évszázadokon át a szabadságért harcolt az emberiség, sokan életüket is vesztették ezért, amíg ember az ember, a szabadság örökös érték marad. Megint csak a történelemre hivatkozva, sokszor elvették ezt a szabadságot az embertől, mert ilyen a világ: a becseset is el tudjuk herdálni, veszejteni. Háborúk utáni fogolytáborok, mindenféle módon büntetve a valós vagy vélt bűnösöket, minimum szabadságának elvonásával, letiprásával büntették. A szabadságért való küzdelem mindig újra és újra fellángolt, izmusok foglalkoznak magával a gondolat- tal és annak cselekvésszerű megélésével. **Az ember nem változik, de most valahogy ezt a szabadságot is másképpen kell értelmezni.** Egy olyan tényező szőtt közbe, amelyik – bár nem először a történelemben – villámcsapásként érte az emberiséget.

Dokumentumnaplónk egyik alcíme a **”Karantén szabadsága”**. Igen, a karantén bezártságot, lokalizációt, elkülönülést jelent, de egy sajátos életformát most, ahogy megéljük, **nagyon is pozitív formában erősít fel.** A karanténban azért lehet szabad az ember – kisebb vagy nagyobb közösségben –, mert van egy sokat szidott, közben el is átkozott eszközrendszere, ez pedig az egyik legmagasabb emberi kommunikációs technika. Az ember megalkotta számítógép, a világháló, ezzel együtt pedig egyfajta – már-már túlontúl is – mindennapjainkat befolyásoló kommunikáció. Információk, gondolatok áramlanak és ez valóban a virtuális szabadság.

Egyértelműen **megsokszorozódott a telefonálásal eltöltött percek száma**, ami érvényes kis és nagy közösségekre és minden más egyéb, a szolgáltatással kapcsolatos üzenetváltásokra, információk átadására és átvételére. Forr a világháló! A kocsik leálltak, az emberek kevesebbet mozognak egyik helyről a másikra. Bevásárolni, árut beszerezni a magunk fizikális, eddig megszokott, beidegződött módszereivel

egyre kevésbé tudunk élni. A digitalizált társadalom – most a karanténban – **talált egy kitörési pontot, amit most nevezünk inkább egy olyan ablaknyitásnak, ami ebben a zártságban az átmenetileg elvesztett szabadságot, a bilincsbe zárt ember cselekvőképességét segíti.** /Tegyük hozzá: ezáltal még **„függőbbé” teszi.**/

Tapasztalható, hogy a karantén zártságában a beszélgetés, a digitális kommunikáció határtalan távlatokat nyitott. Siettünk, semmire sem volt időnk, mert azt hittük, valamiről mindig lemaradunk. **Ez a reflex most letompult, merőben más formát öltött.** Kényszerű lelassultságunkban **többet gondolkodunk magunkról, szeretteinkről, közvetlen és tágabb környezetünkről.** Ha pedig gondolkodunk, ezt nemcsak magunkban daráljuk át, hanem másoknak is el szeretnénk mondani. Olyan emberek találják meg egymást, akik régi barátságokat mondhatnak a magukénak, **de a rohanó világban elfeledkeztek egymásról.**

Aztán a karantén szabadsága abban is megnyilvánul, hogy a földre tepert gazdaság különböző szolgáltató ágazatai épp a csúcs kommunikációnak köszönhetik, hogy az ügyfél, vendég, vásárló gyorsan igényt tarthat ügyeleti rendszerére! Nem véletlen, hogy a mérgezett tavasz számos, sajnos nagyságrendjét tekintve nem kevés százaléku vesztese mellett vannak olyan szolgáltatók, akik – még ha éjjel-nappali munkával is – de nyertesei a vírustámadásnak. Említhetjük például az ételszállító vállalkozásokat, folytathatjuk a sort a különböző áruházláncok házhoz szállító akcióik meredek felívelésével, a létükért küzdő éttermek, kis és nagy munkahelyi étkeztetéssel foglalkozó cégek piaci jelentésével.

Most itt tartunk a karantén szabadságáról picit elmélkedve. Nem nehéz megjósolni, hogy e tekintetben is sokat fog még változni a helyzet, akár heteken, hónapokon belül is...

Kelt: 2020. április 20.



A karantén szabadsága – a szerkesztő bizottság előszava	3
Mérgzett tavasz – Dokumentumnapló 2020.:	
• Őszinte látélet, ahogy Frank Sándor Venesz-díjas vendéglős éli meg a vírushelyzetet.....	6-7
• Lassú fékezés – Tóth Béla balatoni vendéglős üzemmód váltása.....	8
• Borász talpra állások nehézségei, módozatai.....	9
• A cukrászok elnöke vállalkozóként is figyeli a folyamatokat	10
• A dunaföldvári Tóth Cukrászda bezárt és kivár.....	11
• Hévízi látélet – Pasaréti optimizmus.....	12
• Bezártan is nyitottan: Tóth Kálmán Szakmárról.....	13
• Kapornai Attila szabadságvágya	14
• Mit csinál a borrendi elnök?	15
• Aki a nyugdíjasokon segít – Németh Norbert a szépvölgyi Borhálóból	16
• Az MNGSZ elnökének naplójából: Krivács András kérdései és válaszai.....	17-18
• A lajosmizsei Tanyacsárda nem adja fel!.....	19
• Hajdúszoboszlói helyzetjelentés.....	20
• Első vesztesek: Gombás András gyors elemzése	21
Gulay István jegyzetei a vírusjárvány sajátos hatásairól	22-23
Megújult tagozatvezetés az Első Magyar Fehérszital Lovagrendnél	24-25
Horváth Dezső múltidézése.....	26-27
Szigillum: a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete.....	28-29
Vendégektől kapott lelkierő – 30 éves a budapesti Gombás Étterem.....	30-31



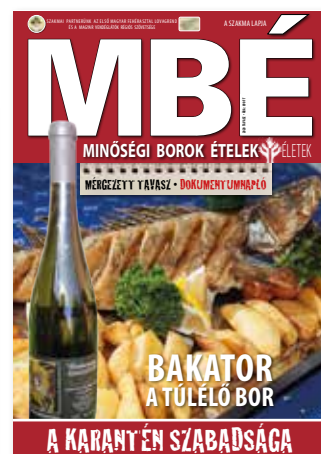


Bakator – a túlélő bor

Budavári Szent György Borrend zászlós bora – Málik Pincészet

A túlélés boráról és a szőlőfajta hazai megjelenésével kapcsolatos legrégebbi írásos emlékekről dr. Balázs Géza nyelvész, néprajzkutató, egyetemi tanár adott összefoglalót egyik elemzésében. Túlélő bor? Annál is több! Szikszai Fabricius Balázs XVI. századi latin-magyar szótárában már szerepel a szó. Olasz eredetű, a kifejezés azonban „aranybogyót” jelent. A Bakator – bár fehérbor – piros gyümölcsű. Itthon a legnagyobb elismertsége az igazi magyar ősi fajtának a XIX. században volt. Mostanra – hála néhány elkötelezett hazai borásznak, mint Málik Zoltán badacsonyi értékmérőnek – egyre népszerűbb és értékesebb, főként az inyenckek számára kedvelt bor. A Budavári Szent György Borrend zászlós bora üzen: a Budavári St. George Residence Hotel szép belső udvarán 300 éve virul ki minden tavaszkezdtkor egy mindent túlélő tőke! Ebben a műemlék szállodában található még egy 600 éves pince, ahol a kitűnő borszerető emberekből álló borrendi közösség szervezi szakmai programjait. A túlélő bor szinte magához édesgeti a budapesti Szegei Halászcsergő halas étel remekét.

A bort is ételt is üzenetnek szánjuk: az értékek maradandóak!



Magyar! Bizakodj! Élj!

Húsvét hétfőn írom soraimat, lapunk által megnyitott Dokumentumnaplónk részeként. A felbolydult, négy sarkából kifordult világ e mérgezett tavasz napjaiban fájdalmas kiáltásokat hallat. Küzdelmünk történelmi, húsvétunk fájdalmasan csendes:

a türelem, hit, önmérséklet és a szeretet a legfőbb energiaforrásunk maradt. Mióta az eszemet tudom – kislány koromtól egészen így mostanra, 70 felé érve – locsolás, vendéglátás, tojásgyújtás, virágszálak, szépen terített asztalok, mosoly, derű távolabbi és közelebbi családi együttlétek kísérték e nap óráit. Most megállt az idő, ám a vírus rendületlenül támad! Eszembe juthat ugyan, hogy meglocsolnám felnőtt lányaimat, lányunokáimat, de a karantén zártágából most nincs kitörés! (Feleségem kapott is többszörös adag illatos kölnit!) A koronavírus világ uralkodóként leigázta az emberiséget – az emberre eltorzult biológia koronázta meg! Keressük a gyógyírt. Ki-ki a maga túlélő stratégiáját. És egyre többet elgondolkodunk azon, hogyan éljük meg az utóbbi 50-60 évet. Öldöklő verseny pályán haladva, anyagi javakat hajszolva, hagyva magunkat a mindenható technikától leigázva (sokan a Mindenhatótól is eltávoladva, vagy oda sem érve). Munkákból hazatérve, lihegve székre rogyva keresni, miként fokozhatjuk még a tempót...

Megállt a világ, benne az ember, aki felnézve, félve kérdezi: ez így marad? Bizonyosan nem. Sokáig „dolgoztunk” azon, hogy értékválságba kerüljünk, s abba

szédült tudatlanul beletaszítsuk önmagunkat. Ne keressünk hibásokat, izmusokat, összeesküvés elméleteket. A pohár betelt és abba tiszta vizet önteni, a túlélés egyik lehetséges receptje. Kérdezem: a verseny meddig fokozható? 50. événél tartó vendéglátós vállalkozó barátom meséli, hogy az egyik felkapott fürdőváros – amúgy 25 ezres lakosú – ugyanannyi vendéglátóhellyel rendelkezik, mint a 250 ezres megyeszékhely. Négycsillagos szállodából 5 is van erre felé! Eddig ömlött a vendég, a gyógyvízzel sincs gond, jött és jön a forrásból. Sikerült is biztos alapokon álló családi vendéglátós vállalkozást működtetniük. Úgy, hogy az utószezonban tudták, eleve veszteségesen dolgozni. Mégis, folyamatosan fejlesztettek, mert „dübörgött” a főszezon! Barátom töpreng: talán nem kellett volna befektetni, fejleszteni? Ki rendelkezik látnoki képességekkel? A folytatás útja lehetséges, az lesz: kevesebb alkalmazottal, több önerős munkával – újraépíti magát a család.

Végezetül önvallomással zárom karanténban írt jegyzetemet. Az MBÉ magazin tavaly decemberi ünnepi számának egyik pezsgős hirdetését, optimista ember lévén, ezzel a címmel vezettem fel: „2020. a jókedv éve!” Elborzasztó történelmi tévedésekre – mivel a kiutakat az örökké küzdő ember keresi és meg is találja – három szóban válaszolnék, szerény üzenetként:

/M/agyar!/ B/izakodj!/ Élj!

2020. április 13.

Kiss Dezső Péter
főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 • **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Garacsi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Korrektúra, hirdetésszerzés:** Kiss Dezső Péter • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F

Tel/Fax/Üz.: (1)359-2317 • **E-mail:** kdp@t-online.hu • **Mobil:** 06/20/458-3002, 06/20/542-4159 • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők. • **Előfizető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:
Bakator
a budapesti
Szegei Halászcsergő
időtálló ételével
ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu



Őszinte láttelep



Tiszaparti ember

Frank Sándor szegedi vendéglős helyzetelemzése

Elismert szakember, több évtizedes szegedi vendéglői tevékenységét nemcsak a szakma teljes társadalma ismeri, hanem hatalmas vendégköre is. Mondatai egy tapasztalt vendéglátós őszinte helyzet-elemzése.



Amikor kóstol...

Pályafutása alatt átélt már sok-sok váratlan helyzetet, nehezebb gazdasági körülmények, 2008-as világválság és következményei, a vendéglátást sújtó különböző elhibázott intézkedések, rendeletek kivédése – a talpraesettség és megoldóképesség mind a mai napig jellemzi! Bevezetőül mintegy alap hangütésként kijelenti: ő maga, mint vállalkozó, illetve mint a vendéglátás elkötelezett szolgáltatója **még ilyen nehéz helyzetben nem volt.** Nyomban megjegyzi, mindig is tartózkodott a túlzástól, a felesleges, tettezett sajnálatkeltéstől. Ám szembe kell nézi a tényekkel! Családi vállalkozása jelenleg öt üzletet működtet, hármat Szegeden, egyet Budapesten, egyet pedig Győrött. Összeszámolta: e pillanatban – március 25-ét írunk – **160 munkatárs tartozik a kötelékükhöz,** ebbe beleértendő természetesen a zenekari tagok is. Felelős tulajdonosként úgy véli, uralja a helyzetet:

– **Működtetési, humánpolitikai és gazdasági stratégiaaváltásra került sor,** hiszen az ilyen helyzetekben ez elkerülhetetlen, még akkor is, ha csak nagyon is rövidtávra lehet előre tervezni – mondotta. – A meghozott rendeletekhez igazodva az 5 üzletből kettőt 3-ig tartunk nyitva – **Fehértói Halászcárdá** és a budapesti rakparton található **Szegedi Halászcárdá** –, 11 órától 9 óráig elvitelre, illetve a NET pincér kiszolgáló hálózattal kötött szerződés értelmében a házhoz szállítást is megoldottuk. A budapesti üzletünk kiszállítói kapacitását és lehetőségeit ezekben a napokban mérjük fel. Győrben már sikerült az elmúlt két esztendő során szépen kialakítani hadállásainkat, a mostani körülmények között azonban – akárcsak a rendezvényházként működő szegedi **Kékcseresznye éttermünket és a Roosevelttéri halászcárdánkat** – **be kellett zárni.**

Frank Sándor tehát először a mostani alaphelyzetet, alapállást vázolta fel, de ennél még fontosabbról, a következményekről is kifejtette a véleményét. **Születtek állami intézkedések, könnyítések,** a vendéglátóiparban foglalkoztatottakra vonatkozóan, de **hatékonyasága nagyon is helyzet- és állapotfüggő.** Ugyanis ha nincs vendég, akkor eleve ezzel arányosan csökkenteni kell a felszolgálók, konyhai dolgozók számát. Ha nincs vendég és kevesebb a pincér vagy szakács, **amúgy sem kell fizetni járulékokat.** Aztán itt van egy másik csapdahelyzet, ez pedig az ő nagyságrendjében – az említett 160 dolgozó esetében – **meghatározni a létszámcsökkentés mértékét és módjait.** 20-tól 100 főig foglalkoztató egységeknél a munkáltató 9 embernek mondhat fel, a továbbiaknak pedig fel kell kínálni – a bevételek erős apadása ellenére is – munkájának ellentételezésének mértékét. **Akik maradnak, számukra minimum a minimálbért ki kell fizetni, de több kvalifikált munkatársnak az éppen meghatározott fizetését.** Itt egy nagyon fontos állami

segítség lehetőségét vetette fel! Külföldi példát hoz. Óriási könnyítés lenne, ha az állam a nehéz időszakra átvállalná a minimálbérek kifizetését. Az így megkapott alapjuttatást is elkölte né mindennapi alapellátásának biztosítására, az összeget visszaáramoltatná a gazdaságba. ○

Terasznyitások előtt...

Nézzük egy tavaszi, aktuális vendéglátós alapszolgáltatást, a teraszok működtetését. Ezeknek bérleti díját az adott önkormányzatok határozzák meg. Most, hogy a várhatóan bekövetkező jó idő, a nyári időjárás következtében sem fog kiülni a vendég a teraszokra, következésképpen miért kellene bérleti díjat fizetni. Vagyis apróságoknak tűnő dolgok pillanatokon belül óriásivá válnak!

Igy szállítják ki...



Nyilvánvaló, hogy bármit is tesz a vendéglős, a helyzet átmeneti kilátástalansága miatt a vendégért

nem futnak versenyt. A meglévő és engedélyezett szolgáltatásokat beindítja, közben persze figyeli a folyamatokat, és minden tapasztalatával, gondolatával a következő lépésekre adható reakciókat mérlegeli. Jó gazda, de még inkább jól gazdálkodó vendéglősként Frank Sándor felhívja a figyelmet a vírusválság vendéglátós ágazatra történő egy-két olyan negatív következményre, melyekről eddig talán keveset beszéltünk:

- A mi nagyságrendünket figyelembe véve, nem nehéz feltételezni, hogy árukészletünk jelentősnek mondható részét előzetesen beszereztük, mert csakis így biztosított a nyersanyag utánpótlás – közelít a témához. – Gondoljunk bele, hogy – persze üzletnagyságoktól függően – mekkora tételben kell számítani a lejárt szavatossággal. Nálunk ez eleve több milliós készlet, amelyet nagyon is figyelemmel kell kísélnünk. Ha csak egy doboz lejárt szavatosságú tejföl marad a hűtőben, 50 ezer forint bírságot kell fizetni, mondjuk, ezt szorozzuk be 10 pohárnál, már félmilliós összegnél tartunk! Folytatva a témát: a lejárt szavatosságú árut ki kell dobni, ami szintén nem egyszerű művelet, ha úgy tetszik egy könnyed mozdulat. El kell szállíttatni vagy szállítani, az arra kijelölt helyre, netán elajándékozni egy állatkertnek felhasználásra. Az előírások azt is megengedik, hogy kivesszük az adott tételt a hűtőből, külön helyen tároljuk, ráírva „forgalomból kivonva”.

Humán szempontokról is beszéltünk, ami egy olyan vállalkozó esetében, mint Frank Sándor nagyon is fontos tényező. Kinevelt számos ven-

déglátós szakmában kitűnő kollegákat, nagyon is tisztában van azzal, hogy a vendéglátás több szakmát képviselve közösen nyújtott szolgáltatási forma. Ilyenkor – létszámcsökkenés, eltanácsolás – a szívnek és az észnek valahogy együtt kellene

Dunai látkép Budapesten



Gyors döntés: 30 %-os kedvezmény elvitelre

Egy Dokumentumnapló követi az eseményeket, ahogy az a műfajához illő! A szegedi Frank Sándor vendéglőssel előző beszélgetésünk óta változtak az események, amit ezúton meg is osztunk olvasóinkkal. Március 26-án az RTL Club képernyőjén bejelentette a jeles vendéglős, hogy az elvitelre hozzájuk érkező vagy ételt megrendelő vendégeknek 30 %-os kedvezményt ajánl fel. Nem tagadottan azért, hogy nemcsak a forgalmát generálja, hanem munkatársait is aktívan foglalkoztassa és a külön riportunkban említett árukészlet minél gyorsabb felhasználását tudja biztosítani. A helyzet nemcsak egészségügyileg érzékeny, hanem gazdaságilag is. A gyors reagálás óriási képesség, ilyenkor a döntéseknél a „pakliban” benne van, a jó vagy rossz következmény. A szegedi vendéglős lapunk újabb érdeklődésére elmondta, hogy rendkívül érzékeny a piac, a folyamatokat nemcsak figyelemmel kell kísélni, hanem a válaszokat is meg kell tudni adni azokra!

működni,

de ez nem mindig sikerül... Telefonos beszélgetésünk végén megkérdeztem, hogyan telnek napjai? Válaszát sejtettem, mert 30 esztendeje ismerem: „Meglehetősen szokatlan, eddig még át nem élt helyzetben vagyok! Nyugdíjas korúként magam is házhoz szállított ebédet kapok a kollegáktól, hiszen a lakást én sem hagyhatom el. Egy örök izgó-mozgó, a folyamatokat a saját személyes tapasztalata által megélt embernek a bezártság és bizony a természet okozta gúzsba kötöttség több mint embertpróbáló. Igyekszem túljutni a helyzeten, abban reménykedve, hogy súlyos veszteségek nélkül túléljük a válságot.” ○

Kelt: 2020. március 21.



Lassú fékezés üzemmód váltás

Amikor Tóth Bélát, a Balatonakaliban hosszú évek óta vendégeket fogadó Fék Üzletközpont – Étterem – Cukrászda (CBA) tulajdonosát hívtam, azt mondta, az üzlet épületblokkjának **emeleti részén található szobából beszél**. Hogy-hogy? A válasz egyszerű és egészségügyi. Lábműtéten esett át és még erőt kell gyűjtenie ahhoz, hogy újra a teljes frontvonalba állhasson. Ahhoz viszont, hogy a mindennapi üzletmenetet, az ehhez szükséges nem kis létszámú csapatot bárki is irányítani tudja, arra maga az élet adta meg a választ. Fia és lánya mindent visz, a legapróbb részletekig, arról nem is beszélve, hogy édesapjukat tájékoztatják a legkisebb rezdülésekről is.

Mert a mostani helyzetben a vendéglátás is szinte naponta változik, mint ahogy a vírus támadása. Lehet szöni terveket, de inkább a rövidtávúak a döntőek! **Április 9-én, Nagypéntek előtt mindenki várta az országban, hogy bejelentés történik arról, hogyan lehet egy országnak a húsvéti ünnepeket minél kisebb veszteséggel átvészelni?** Valójában a miniszterelnöki döntést figyelték, ami meg is született: a 12 nappal ezelőtti veszélyhelyzet alapján meghozott törvények maradnak életben.

Tóth Béla régi kereskedő – vendéglátós, és nem mellékesen emberismerő léte erre ezt még a bejelentés előtt „borítékoltta”. Nagyon is egyszerű az ő látásmódja: a mindennapok valóságát figyeli, eszerint pedig már a Húsvét előtti csütörtökön, de

már szerdán is megindultak az üdülőtulajdonosok a Balaton partjára. Hozzáteesszük nyilván nemcsak oda, hanem másfelé is – /a szerk. megjegyzése/. De térjünk csak rá élesen a valóság ismertetésére: milyen stratégiát dolgozott ki a Tóth család Balatonakaliban?

Egy nagyon fontos tény, a szezonális vendéglátásra utaló momentumot kell előjáróban le- szögezni. Tóth Béla nyíltan elmondta, hogy a Fék központ (CBA áruház, vendéglő, cukrászda, piac) **októbertől Húsvétig veszteséges**. Minden egyes szezon így indul, és ezzel a ténnyel kell szembenézni. Most viszont gyökerestől rángatta ki a vírus az alapnormákat, üzleti elképzeléseket. Át kellett alakítani az üzletmenetet, olyan üzemmódra, ami egyszerre biztosítja a munkatársi gárda megmaradását, üzletileg pedig az anyagi túlélést. Már a veszélyhelyzet kihirdetése után eldöntötték, hogy a vendéglő technikai kapacitására alapozva, elvitelre, külön megrendelésekre is elkészítenek ételeket, menüsorokat. Kiviszik például nemcsak a közvetlen térségbe, hanem távolabbra is, az amúgy is mobil képességeikről ismert pincérek mindazoknak, akik ezt a szolgáltatást kérik. Gyors döntésük szerint 24 órás rendelés felvétel van! Tóth Béla csak az érdekesség kedvéért mesélte, hogy volt olyan rendelés, amit este 22 óra után vettek fel – természetesen teljesítették! Vasárnap, szinte a déli harangszóval egy időben csörgött a telefon. Együtt ült a családjával vendéglősünk – sokáig voltak talpon ezt megelőző napon – és a megrendelő azt kérte, hogy szállítsanak ki egy bizonyos ételt. A falatot lenyelve – ilyen egy jó vendéglős – azonnal visszajelezte, hogy bár vasárnap van, de első a vendég... **A hölgy zavarában bevallotta, nem is tudja milyen nap van...**

Tóth Béla abban is biztos, hogy ez a mostani helyzet egyszer elmúlik, de valahogy a vírussal együtt befészkelődött a közösségi kultúránkba a visszafogottság, félelem. A vendéglátós szakmának, az elkötelezett vendéglátósoknak és a mellettük, mögöttük álló szakmai csapatoknak az lesz a dolga, hogy **vissza tudják adni a vendégekben a hitet**. Legelőször azért, hogy – a vendéglátás szó fogalmából kiindulva – **vendégül látni a jövőben is élmény lesz**. Közösség forma, élmény forrás!

Ui: Tóth Béla nagyon is hisz a közösségekben, a vendéglátás szépségében és nagyszerűségében. Néha azonban csalódik, mint most legutóbb is, beszélgetésünk előtti napon. A Fék Bevásárlóközpont felső emeletében lévő karantén szobájából kitekintve azt látta, hogy a parkolóba sok-sok felöltetlen üdülőtulajdonos vagy átutazó a szemetes szatyrokat, csomagokat kidobálja.

Tóth Béla, fia, lánya a szemetet eltakarították, de sajnos – el kellett dönteniük –, a további napok üzletzárásai után a parkolót – lezárják!

Kelt: 2020. április 09.

Szőlőoltványok vevőre várva

Régi partnere az MBÉ – asztali örömök magazinnak az abasári Pálinkás Pincészet, annak ügyvezetője Pálinkás Jánosné. Katika elmondta, hogy a határok lezárásával, a beutazó forgalom szinte teljes lecsökkenésével a romániai, felvidéki, de még lengyelországi partnerek is az országon kívül rekedtek. Hosszú évtizedek óta működtetett szőlőoltvány ágazatuk most – remélhetően átmenetileg – válsághelyzetbe került. A borkóstolásokra sem jönnek kisebb és nagyobb csoportok, ezt a szolgáltatást is szüneteltetniük kell. Palackos értékesítésük szinte csak a szerény életben maradást teremtheti meg.

Kelt: 2020. március 21.



Jobbhorog, mélygyomros után... A talpra állás módozatai

Telefonhívásunkra mindjárt első reakcióképpen azt mondta **Mészáros Pál az "Év Borásza"** cím szekszárdi elismertje, hogy a borértékesítést tekintve sem az üzletében, sem más értékesítési csatornákon nem tapasztalta, hogy visszaesés lenne. A bort isszák az emberek, különösen így a bezártság közepette. Hozzá-tette: azért a válság átvészélése

nem lesz könnyű. Legnagyobb figyelmet megkeresésünk napjaiban arra fordítja, hogy a szőlővel kapcsolatos aktuális és elengedhetetlen munkálatokhoz az **emberi erőforrást biztosítani** tudja. Egyszerre van benne a kollegák iránti **aggódás**, a vírus miatt és persze gazdálkodó-üzletemberként **fél**ti az **idei évjáratot**, ami minden egyes borásznál a következő időszakokat alapozza tovább.



Apa és fia – Péter



Mészáros Pál – Szekszárd – Év Borásza (2017)

A vírust még senki nem kapta el, de a Mészáros Családi Borászatnál valóban **az ember az első**. Meggyőződése, hogy a bornak, különösen **a vörösnek védőhatása** is van a vírus ellen! Nála – ezt teljes komolysággal mondja – védőitalnak számít ez utóbbi. Naponta

2 dl bor mindenegyes szőlőmunkásnak jár, a traktorosnak is, ha letette a járművet... A közelebbi és távolabbi jövőről beszélgetésünk napján csak annyit mondott: abban bízunk, hogy mihamarabb túljutunk a krízisen és folytatódhat megszokott medrében az élet.

Kelt: 2020. március 24.

A cukrászok elnöke vállalkozóként is figyeli a folyamatokat



Horváth Ferenc a Magyar Cukrász Iparosok elnökeként, a Magyar Nemzeti Gasztro-nómiai Szövetség cukrász alelnökeként választott tisztségeiből adódóan eleve széles látókörben tudja figyelni a folyamatos változásokat. Mivel a Horváth Cukrászda tulajdonosaként a vállalkozói látásmódot is képviseli, az események miatt bekövetkezett változásokat és az arra

adott reakciókat, válaszokat a mindennapokban éli meg. Közismerten olyan családi cukrászda egyik tulajdonosa, aki – bár már erősen nyugdíjas korú – **a napi 6-8 órát ledolgozta.** A vírus támadása után azonban szobafogságra van ítélve, amit saját bevallása szerint csakis azért tart be, mert ez szükséges. Előbb az újszerű cukrászatuknál szerzett tapasztalatokról beszélt. Ahogy megszületett a rendelkezés – naponta 15 órákor be kell zárni – átalakították a belső munkarendet és a foglalkoztatást is. A munkatársakkal közösen

beszélték át, milyen stratégia mentén dolgoznak tovább. Senkit nem küldtek el, egyes kollegákat 4 órás munkára jelentettek be, ők látják el a napi munkát, többen úgy döntöttek, hogy elmennek szabadságra, felfüggesztik a munkát, de amint pozitív fordulatot tapasztalnak, fokozatosan visszaáll a rend. Már a vírus megjelenésének első időszakában tapasztalták: folyamatosan mondják le az előrendeléseket, március 15-re például mintegy 80 %-ban! Lehetőség van arra, hogy 15 órától 18 óráig felvegyék a rendeléseket, de beszélgetésünk napján azt mondta, markánsan visszazuhanok – a helyzethez való igazodás az egyetlen elfogadható reakció a részükről. Országosan a helyzet szinte hasonló, tapasztalata szerint, **egyetért azokkal, akik szerint nem szabad bezárni, mert az árt a kialakított vásárlói kapcsolatoknak.** Nem tudni mit hoz a jövő, véleménye szerint időben reagáltak az éppen aktuális kormányzati intézkedésekkel az éppen adott helyzetre. A munkatársi gárdával – azokkal is akik most ideiglenesen felfüggesztették a munkát – tartják a kapcsolatot, hogy érezhessék, **egy családhoz tartoznak.**

Kelt: 2020. március 25.



A család egy része



Zsűrizés közben (középen)

A Tóth család bezárt és kivár



Lehet újra győztes



Az alapító két fiával, egyik unokájával

A dunaföldvári Tóth Cukrászda igazi családi vállalkozás, az alapító Tóth István és felesége szerencsésnek mondható, mert mindkét fiú kitűnő cukrász lett. (Országos versenyeken bizonyítják tudásukat, kreativitásukat, a tavalyi „Év Tortája” díjat Tóth Norbert érdemelte ki remek alkotásával.) Többször írtunk már erről a dolgozó családról, hiszen nemcsak Dunaföldváron népszerűek, hanem a jelentős dunántúli átmenő forgalom miatt nyugodtan mondhatjuk, országosan kedvelt cukrászdát visznek. A Dokumentumnapló április legelején rögzítette az éppen aktuális helyzetképet a dunaföldvári cukrászdában. Telefonon hívtuk Tóth Istvánt, aki éppen halászlét főzött, mert ezt az egész család imádja! (Ha mindenki a családi asztalnál ül, unokákkal együtt 11-en vannak!) Nyomban tájékoztatott is:

– Mi a megfelelő hatósági döntések után **úgy döntöttünk, hogy bezárunk** – mondotta. – Több okból is. Először is az alkalmazottakkal együtt is egy nagy családot alkotunk, **nem tudnám elviselni, ha bárki is megbetegedne a mi szűkebb kötelékünkéből. Alaposan körbenéztem, miképpen reagáltak a kollegák.** Számosan a nyitva maradás mellett döntöttek, szórt a kép arra vonatkozóan, ki-ki milyen nagyságrendeket képvisel e tekintetben. Létszámra, üzlet nagyságra gondolok. Vannak olyan nagyobb forgalmú üzletek,

ahol a 10 %-ra csökkent bevételt is tudomásul vesznek, csak legyen folyamatosság. A magam részéről talán optimista vagyok, ha azt mondom, **júliusra talán „kidughatjuk a fejünket”.** Tudom, semmi sem biztos. Abban viszont biztos vagyok, ha a nyarat is elsepri a koronavírus, akkor a cukrász szakmának, ahogy a miniszterelnök fogalmazott, „kampó”...

Azt is elmondta még Tóth István, hogy fiaival, munkatársaival erősen gondolkodnak azon, hogy a húsvéti ünnepekre kinyissanak-e vagy sem?

Telefonbeszélgetésünket be kellett fejezni, mert a halászlé rotyogni kezdett, István indult a paprikát beleszórni... De újra csörgött a telefon lapzártánk időszakában. Hogyan teltek a napok és milyen friss gondolatai vannak? – kérdeztük. – Húsvétra nem nyitottunk ki, így beszéltük meg a családdal – választott. Ha júniusra lehetőséget kapunk fokozatos újra kezdésre – talán derülátóbb lesznek! Nagy kérdés, hogy milyen anyagi és humán erőtartalékokkal rendelkezünk! Nem sajnálom, hogy beruháztunk a közeli időszakban, mert stabilizáltunk, a hosszabb jövőt építettük. Bárhogy is lesz, a minőséget következőzetesen képviselő cukrász vállalkozókhöz visszatérnek a vendégek.

Kelt: 2020. április 03.



Lukács István séffel

Pémer Edina Hévízi láttelelet: Palace Hotel

Ez amolyan csepp a tengerben, hiszen a **több mint ezer szálloda bezárása után erre az iparágra nehéz hónapok várnak.** Pémer Edina igazgató hévízi gyökerekkel rendelkezik, gyermekkora óta ismeri a város minden

rezdülését. A szálloda szakmát választotta élethivatásul és szépen lépegetett előbbre az előmeneteli grádicson: ötödik éve vezeti a város szívében található népszerű szállodát. Egyáltalán **nem optimista a jövőt illetően**, hiszen a szállodai szakmában egy adott vendéglátó bázis elismertségéhez hosszú, átgondolt piaci munka szükséges. Tagadhatatlanul már-már szárnyaló volt a szálloda foglalási rátája az elmúlt esztendőben. Ebből következően joggal bízhattak abban, hogy a 2020-as év sem lesz rosszabb, mint a tavalyi sőt... A vírushelyzet az egész magyar szállodai part „padlóra” vitte, nagyon is fenyeget annak veszélye, hogy mindent új alapokról kell kezdeni. A Palace munkatársi gárdájából – 80 fő – a veszélyhelyzet kirobbanása után **húszan azonnal úgy döntöttek, hogy nincs türelmük kivárni az esetleges pozitív folyamatokat.** Felmondtak és elindultak új munkahely keresésre. A csapdahelyzet azon nyomban adódott:

a munkaerő piacon azonban szinte alig van kínálat. Akik pedig maradtak, számukra is bizonytalan az elkövetkezendő minimum két-három hónap, ugyanis a kilátástalan helyzet miatt nincs bevétel, és eleve nehezen kigazdálkodható a kötelékben maradt munkatársak csökkentett bérének a kifizetése. Érdeklődésünk napján hirdette meg a kormány a gazdasági felemelkedési programot, amelyben a turizmust is kiemelt ágazatként jelölte. Járulékokat nem kell fizetni három hónapig, ám Pémer Edina szerint a **csökkentett bérek kifizetése nem egy szállodánál így is gondot jelent majd.** Véleménye szerint követni kellene más országok példáját, ahol a minimálbéreket is átvállalta az állam. Az igazgató jó példát mutatva, saját fizetésének 90 százalékáról lemondott, hogy ezzel is hozzájáruljon munkatársai csökkentett bérének kifizetéséhez. Ez azonban csak **tüneti kezelés**, Hévíz városára vonatkoztatva a többi szálloda – bár tűrőképességüket tekintve változó képet mutatnak – mértékletes optimizmussal is, legalább egy esztendő felkapaszkodás nyomán tud csak ismét lábra állni. A lemondások után, a piaci értékesítés új szakasza kezdődik meg. A Hotel Palace kialakította ugyan a hazai és nemzetközi vendégkörét, de csak **nagyon-nagyon lassan kezd majd újra fellendülni a rendelések iránti érdeklődés.** Hévízen is új időszámítás kezdődik.

Kelt: 2020. április 09.

Született optimista: Tóth Ágnes Pasarétről



Ági (balról) kolléganőjével, Rékával

Egymástól talán még kétezer méterre sincs Pasaréten Tóth Ágnes két üzlete: A Vasas pályával szemközti Sport Bisztró és a Pasaréti tértől pár lépésnyire található Pikk Dáma. Két stílus egy üzleti kézben és gondolkodásmóddal. Mindjárt a legelején el kell mondani Ágiról, hogy fiatal vállalkozóként már számos helyen bizonyította, hogy **rátermetten, szakmaszeretettel felvértezten végzi mindennapi hivatását.**

De azt is el kell mondani, hogy **született optimista!** Először is azt

mondja, korosztálya számára ez az első olyan krízishelyzet, amit nemcsak átélni kell, hanem túlélni is. Gyorsan meghozta a döntést, a munkatársakat, igaz csökkentett bérrel, de megtartotta, tudomásul vette, hogy **most ilyen idők jönnek.**

– Szerintem a krízis elmúltával a mi általunk képviselt vendéglátós stílus, amelynek a teraszos szolgáltatás is része, ismét erőre kap – mondja. – Örülnék, ha legalább a nyár második felében fogadhatnám törzsvendégeinket, akik szép számmal verbuválódtak az elmúlt években. Pasarét amolyan kisváros Buda szívében és azt látom, hogy

a melegkonyhás éttermek szinte mindegyike áttért az ételek házhoz szállítására. Még reggelizetőkörül is tudok, akik kiszállítják, jobbára ehhez a stílusirányzathoz tartozó készítményeiket. Nincs mit tenni, **el kell fogadni a helyzetet!** Bizonyos kormányzati intézkedések nyomán könnyítéseket kaphattak a vendéglátóiparban dolgozók. Én is osztottam, szoroztam, amit a járulékok csökkentéséből megspórolok ezekre a hónapokra, abból kifizetem a folytatást jelentő **kollegákat!**

A kisgyermekes családjában, aki most átalakította a mindennapjait, egyáltalán nem érzi, hogy tétlenségre lenne ítélve. Mindkét üzletét kulcsra zárta, de hetente egyszer-kétszer visszamegy virágot locsolni, a postáért, ránézni...Hozzáfog most, ebben a szép tavaszi időszakban az üzleteknél éppúgy, mint otthon a nagytakarításhoz. **Nincs pánik érzése!** Tisztában van azzal, hogy **szülei, nagyszülei súlyos időket éltek meg.** Még mindig jobb így, hogy nem bombáznak rommá egy várost, országot. Bezárkózva, felfogva a helyzet komolyságát, összefog egy nemzet. **A türelem, és az abban való meggyőződés, hit, hogy a rosszabbra mindig jobb jön, átsegíthet a nehézségeken.** Bölcsesség egy szép, törekvő fiatal hölgytől!

Egészséges, egyben életigenlő, őszinte üzenet Tóth Ágnes példája. Abban bizonyos, hogy a nagy fesztivál időszakoknak bizonytalan időre búcsút inthetünk. Az olyan kis vendégközösségekre alkalmas vendéglátó helyszínekre, mint például a **Sport Bisztróba vagy a Pikk Dámába újra visszatalálnak, visszatérnek a vendégek.** Ez a vendégkör pedig azt fogja érezni, hogy egyenként, külön-külön is családtagként fogadja őket vendéglátójuk.

Kelt: 2020. április 06.



Font Sándor (balra) országgyűlési képviselővel



Szeretik, tisztelik

Bezártan is nyitottan: Tóth Kálmán vendéglős

Gondolkodásra, egyben pedig a világra való figyelemre készíti ez a mostani vírustámadás **Tóth Kálmán vendéglőst is**. 70 évén túljutva nem eretnokség azt mondani róla, hogy gazdag vendéglősi pályafutása során, az ehhez kapcsolódó sikerekkel, küzdelmekkel együtt megérelődött benne, de még inkább **kiérelődött a bölcsesség képessége**. Korábbi budapesti nagyvendéglős-ként jó pár éve a Kalocsa melletti Szakmáron éli mindennapjait kicsiny családi birtokán és vitathatatlanul történelminek nevezi ezt a fájdalmas világfordulatot, de **menthetetlenül optimista**. Azt mondja világjárványokat élt már túl az emberiség, a veszteséget bekalkulálta ez a világot mozgató, forgató különleges mechanizmus – sajnos, akit bármilyen formában is érint a tragédia, ezt a fájdalmat sohasem tudja feldolgozni. **Halad előre a világ**, most az egész emberiséget darálja a mérreg, a küzdelem nem ember feletti, hanem – mivel bölcs ember –, véleménye szerint nagyon is emberi. Több mint érdekesnek tartja azt a helyzetet, amibe ő maga, mint az emberek sűrűjében, kapcsolatok tengerében hosszú évtizedekig dolgozó vendéglátós, ezekben a hónapokba került. Jól gondolkodott rovatcímünkről – **a karantén szabadsága** –, amikor úgy értelmezi fogságát: itt van **kis faluja házában egyik szobájában a számítógép, a televízió, kezében az okos telefon**. Ezzel pedig kitágul világ látása! Ezerszer szidjuk ezeket az eszközöket, de ezt is az ember alkotta meg és most segítenek! Nővére a vírus által **szintén letaglózott USA-ban él, naponta tartják a kapcsolatot a világhálón**. Meséli, hogy drága testvére beszámolt arról, hogy a magyarok közvetlen környezetükben, de az említett technikának köszönhetően egyre szélesebb körben tanítják meg ismerőseiket, barátait – kenyérsütésre. A

túlélés képessége ez, amellyel mindig is rendelkeztek a magyarok! Visszatérve kis hazánk helyzetére, nagyon sajnálja, hogy **vannak olyan kereskedők, akik nem ismerik a mértéket**. Nagyon nagy tévedésben vannak, ha azt hiszik, az **irreális árakkal meg tudják tartani vásárlóköriüket**. A vihar elmúltával emlékezni fognak az emberek arra, hogy **a veszélyhelyzet vámszedői voltak**. A büntetésük az lesz, hogy elkerülik őket... Aztán tisztelettel, jó szívvel említi azokat a kollegákat, akik most a vendéglős, éttermi szakma frontvonalában helytállnak. **Az igazi vendéglős először is erkölcsi és anyagi muníciókkal rendelkezik**. Ez a fundamentum, amire lehet alapozni – veszély helyzetben is. Amikor pedig hív a haza, a kötelesség, akkor erő felett is dolgozni kell. A vendéglátás ősidők óta valójában **szolgálat**, egyben **nemes küldetés!** Közvetlen családi vonatkozásokat tekintve is közelről érinti ez a mérgezés Tóth Kálmánt, hiszen mindkét fiát a vendéglátós szakma irányába terelte. Meg is találták hivatásukat, helyüket, ám a mostani elkerülhetetlen kormányzati döntések értelmében munkahelyeik átmenetileg szüneteltetik a szolgáltatásaikat. Aztán reméli, hogy az **Első Magyar Fehérszta Lovagrend nemes közössége is folytatni tudja a vendéglátós szakma becsületének, jó hírének képviselőjét!** Nagy szükség lesz az összefogásra, egységes demonstrációkra! Mégis, a már fellevezésünkben említett optimista gondolatmenettel zárja telefonbeszélgetésünket. Jönnek-mennek tájfunok, árvizek, sokféle természeti csapások, de valahogy **az ember hihetetlen képessége folytán az erő, a feltápaszkodásra való hajlam utat tör magának**. Ezért lehet az emberiségnek ilyen hatalmas nagy múltra visszatekintő története!

Kelt: 2020. április 05.

Kapornai Attila szabadságvágya...



Így könnyű a jövőbe nézni...

Nem kell különösebb magyarázat ahhoz, hogy a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin hűségese előfizetőjéről, **Kapornai Attiláról** elmondjuk: a szabadság embere! Ez többszörösen is igaz, hiszen mindig is vállalkozó volt, aki **kereste a boldogulás módzatait és útjait**. Az elmúlt közel 30 esztendő során sok-sok objektumot, családi házat épített, különböző beruházások lebonyolítója volt és kivitelezője jelenleg is. Most szűkültek a lehetőségek, ahogy mondja, nem is a megbízatással van a baj a vírustámadás időszakában, hanem az **egyes alapanyagok utánpótlásával**. Gyárak zárnak be, bizonyos alapanyagokat tekintve az import a meghatározó. Ha pedig a **behozatal elapad, a vállalkozó sem tud dolgozni**, Optimistaként azonban felidézi, hogy mennyire is fontosnak tartja a közösségi életformát! Szakmár Kalocsa mellett található kis, de élhető település, ahol szorgalmas emberek élnek. A munka közben nagy hagyománya van erre felé, hogy lazítsanak, kikapcsolódjanak közösségi rendezvényeken. Ezek közül **Kapornai Attila rendszeresen jelen van a már hagyományossá váló szak-**

mári Rétecsütő Fesztiválon, ahol legutóbb elnyerték a fődíjat. Közösségteremtő hajlamai is vitathatatlanok, remek főzőcsapatot verbuvált egy nemzetközi rendező szervezet országos főzőbajnokságára, amit Kalocsán rendeztek meg. Ott sem adta alább csapatával, **kiérdemelték a legfőbb elismerést**. Azt mondja, az MBÉ magazin azért is fontos kommunikációs csatorna számára, mert a benne kibontott témák hobbiához kötődnek. Nem profi vendéglátós, de **szereti megismerni az elhivatott szakemberek gondolatvilágát, elképzeléseiket**. A maga részéről, ahol csak tud, jelen van térségi vagy országos gasztronómiai fesztiválokon. Így a Kalocsai Paprika Napokon, de ha teheti, felkerekedik akár egy országos fesztiválra is. Most bezáródott a világ, ez a közösségi forma sajnálatos módon – ki tudja meddig – szünetelni kényszerül. Meggyőződése, ahogy **kitisztult az égbolt**, elmennek a viharfelhők, a közösségek újra és újra teremtdőnek, minden bizonnyal **egyre jobban meg tudjuk becsülni ezt a nagyon is emberi együttléti formát**.

Kelt: 2020. április 06.

Mit csinál a borrendi elnök?



A magyar bor sorsa is foglalkoztatja

Március utolsó napján találtunk rá telefonon Koczor Kálmánra, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökére. Borász-vállalkozóként bizony valamiből meg kell élni. Érdeklődésünkre nyomban mondta is: „Vidéki emberként, az időjárás adta lehetőséget kihasználva a szabadban, szőlőmunkálatokkal töltöm napjaimat”. Figyeli az eseményeket és elsősorban arra hívta fel a figyelmet, hogy erősen átértékelődik a világ, a 2020-as esztendő az emberiség történetében is kiemelkedő, de az ember, ember marad. Közösségre termett, a mostani veszélyhelyzetben mindenképpen meg kellett hozni az MBOSZ több ezres közösségére vonatkozóan olyan intézkedéseket, amelyek a vírus csitulásáig újfajta gondolkodásmódot igényel. Az egyes közösségek, sejtek nyilván át fogják alakítani az ideai esztendőre tervezett programjaik időpontjait, akárcsak a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége is korrigálja a 2020-as esztendőre szóló kiemelt programjainak megszervezését. Abban bizakodó, hogy a közösségek újrateremtődnek, a borrendi mozgalom esetében ehhez pedig megvan minden alap. A 30 éves múlt, az utóbbi időben tapasztalt újabb és újabb közösségek létrejötte. A napi életritmusát a helyzet alakította: **dolgozik, tervezi a következő szőlészeti, borászati munkálatokat, kétségkívül éles fordult a maga életvezetése is tavasztól.** Országos elnökként folyamatosan úton volt, Balatonfüredről szerte az országba különböző meghívásoknak eleget téve. **Gépkocsijának kilométerórája rendszeresen pörgött, mostanra azonban lelassult...** A szakmára, a gazdaságra, vele együtt a politikára is érzékenyen figyel, azonnali reflexiói vannak. Szigorúan a szakte-

rületénél, a borászatnál maradván azt mondja, hogy a „kis” Magyarországnak nem kell félni a „nagyoktól”. Ez bebizonyosodott, most a vírustámadás idején, amikor is a magyar diplomáciának köszönhetően és a kormányzat gazdaságpolitikájának visszaigazolásként Kína, mint nagyhatalom, elsőként töltötte meg vírus elleni eszközökkel, védőanyagokkal repülőgépek egész sorát - hazánkba

Borrendi erőgyűjtés

*Büszke a magyar borrendi mozgalom a maga több mint 30 éves történetére, mert három évtized alatt közel tízezres országos közösséget verbuvált! Az alapcélok adottak: a magyar borkultúrát méltó módon képviselni, szerte az országban, Kárpát-medencében, de bárhol a világban. Ezek alaptételek e mozgalom mindennapjaiban, ám itt is megállt az idő. Néhány nappal a veszélyhelyzet következtében hozott kormányzati intézkedések nyomán Koczor Kálmán MBOSZ elnök levelet fogalmazott meg 43 hazai és 8 határainkon túli borrend közösségének arról, hogy minden, 2020-ra tervezett borrendi rendezvényt, eseményt, programot- **HATÁROZATLAN IDŐRE** -fel kell függeszteni. Nagyívű tervet fogadott el az elnökség Trianon fájdalmas évfordulójára időzítve, ezen túlmenően pedig minden egyes borrend erre az évre gazdag, sokszínű program tervezetet készült megvalósítani...*

Kelt: 2020. február 15- 2020. március 27.

küldve. **Hogyan fordítható ez le például a magyar bor nemzetközi piaci lehetőségeire?** Évek óta hangoztatja Koczor Kálmán, hogy az orosz piacot vissza kell „élesíteni”! Ha csak a moszkvai szállodahálózáttal sikerül kedvező kondíciókat kialakítani a magyar borok exportjára, fejünk se fájna.

Amolyan záró poénként mondja, hogy az ő feje sem fáj, már ami a fizikális állapotát illeti, mert munkával és optimista érzésekkel tartja magát karban...

Kelt: 2020. április 1.



A naplóíró lapszerkesztő 2019-ben egy tehetséges borkereskedő fiatalembert fedezett fel, akiről egy emberi-szakmai portrét jelentettünk meg hasábjainkon. **Németh Norbi** a II-III. kerület határára eső **Szép völgyi úti** kis üzletében teljesíti

mindennapi szolgálatát. Két éve építkezik, vevőkörét figyeli, lehetőségei szerint gyarapítja. Közöségi ember, tudja, hogy ez a havarია a legapróbb eresztékekbe is kifejtí romboló hatásait. Amikor március közepén, az éppen aktuális helyzetben rákérdeztünk, miképpen látja jelenét és jövőjét, korosztályára jellemző optimizmussal, mosoly kíséretében annyit mondott: a magam részéről

mindent megteszek azért, hogy kereskedőként el-láthassam szolgálatomat.

Ez azt jelenti, hogy **Norbi is átalakította a kereskedési eszközrendszerét**, boltjára vonatkozó marketing programját. Elvitelre a megfelelő korosztály megjelenik ugyan egyre kisebb számban boltjában, de a **65 év feletti vásárlók már jobbra karanténban vannak**. Ezért úgy döntött, hogy az információs technika

adta előnyöket kihasználva, egyre szélesebb körben hirdeti: **a megrendeléseket házhoz szállítja** - saját maga. Amikor a veszélyeztetett korosztály képviselője bejött borért, azt mondta, összeköti a vásárlást a szomszédos ABC áruházban egy gyors vásárlással, csirkemell, tejtermékek, gyümölcsök beszerzésével. Köszönettel vettük tőle.

Kelt: 2020. március 24.

Viber Sáhý Jóskától...



Csipogott a viberem és láttam a kiírást: **Sáhý József**. Pillanatok alatt visszapörgött az idő kereke bennem, nem kevesebbet, mint 50 évet. Hajdúszoboszlón együtt érettségiztünk 1970-ben és az elmúlt fél évtizedben néhány alkalommal találkoztunk is, egy ideig figyelemmel kísértem pályafutását, életépítését. **Két felnőtt gyermeke van, négy unokája**, akárcsak e sorok írójának. Mérnöki végzettséget szerzett, de aztán az élet más irányba re-

pítette - **vállalkozóként vendég-látós lett**. Nem is akármilyen, kitűnő éttermet működtetett hosszú éveken át, **Pilisvörösváron a Pázmány Péter Katolikus Egyetemen**. Prosperáló időszakokról mesélt, óriási szakmai igyekezettel és alázattal szolgálta ki a menzán étkező egyetemistákat, emellett pedig nyitotta tette éttermét külső vendégek számára is. Közben arról is híradást kaptam, hogy vállalkozásképpen egy másik vonalat is elindított, mégpedig **Horvátországban apartmanokat vásárolva ezt az üzleti formát is műveli**.

Most hogy- köszönhetően a karantén szabadságának- **újra egymásra találtunk**. Mesélte, hogy a horvátországi apart-

manok még tavaly is szépen, prosperálóan üzemeltek, most **elképzelnem nem tudja, mikorra tisztul ki az ég**. Az a szép Adria feletti ég... Sok mindenről beszélgettünk, családi dolgokról is, de a diskurzus fonala visszakanyarodott a gazdaságra. Közvetlenül azt megelőzően váltottunk mindezekről gondolatokat, hogy április 6-ára, 7-ére jelezte Orbán Viktor miniszterelnök a történelmileg is egyedülálló gazdaságélénkítő programjának kihirdetését. **50 év, ezernyi történet, fordulat az életünkben**. Nem kellett egyikünknek sem megfogalmazni, hogy így hetvenfele most éljük életünk történelmi pillanatait...

Kelt: 2020. április 04.



Az Adria vendégre vár





A dokumentáló elnök-javaslatokkal



Napló a naplóban: az MNGSZ elnökének, Krivács Andrásnak feljegyzéseiből

A Magyar Nemzeti Válogatott, Katonai Válogatott, Regionális csapatok és egyéni versenyzők részvételével elindult a stuttgarti IKA/Culinary Olympics. Előzetesen tájékoztunk a nemzetközi COVID-19 helyzetről. Figyelemmel kísértük a WHO nemzetközi ajánlásait, a világ több részén (Ázsia nagy része) több gócpont alakult ki a vírus következményeként, ezért kiemelt fontosságú volt a tájékoztatás a versenyzők részére. Utolsó másodpercig vártunk az indulással, vártuk a szervezők kialakult helyzet miatt hozott döntéseit. Kihangsúlyoztuk a távolságtartás fontosságát, a rendszeres kéz és felületfertőtlenítést, mivel az ázsiai országokból is rengetegen részt vettek a versenyen. Ez a tájékoztatás és a versenyzők, résztvevők magatartása sikert tanúsított, hiszen szerencsére senki nem betegedett meg.

Kelt: 2020. február 02.- február 21.

Európában is egyre több helyen nőtt a vírus általi megbetegedések száma, így a tanulmányi utakat, amelyen az Erasmus + keretén belül, 2*22 fő szakoktató vett volna részt egy egy-hetes tanulmányi úton Gradóban, Olaszországban, a kiala-

kult helyzetre való tekintettel a Szövetség vezetősége az út későbbi időpontra történő elhalasztás mellett döntött.

Kelt: 2020. február.28.

A Magyar Turisztikai Ügynökség szakmai egyeztetésén a szakmai szervezetek vezetői egyenként elmondhatták javaslataikat, ötleteiket, arra, hogy hogyan lehetne kezelni rövid és hosszú távon a kialakult helyzetet a szektorra nézve. A Szövetség elnökeként a negatív árspirál elkerülését javasoltam, valamint a sajtó korrekt, de nem szenzációhajhász támogatását kérve, mivel ez negatívan hat a szektor munkavállalóira, munkaadóira, valamint a teljes magyar lakosságra. Az indokaim az alacsony ár minőségileg sokkal gyengébb szolgáltatás, még kisebb vásárlóerőt generál majd a szektorban.

Először a budapesti szállodákat és vendéglátóhelyeket érintette a visszaesés, de bő 1 hét leforgása után a vidéki helyzet is egyre csak romlott. Ezért fontos volt, hogy a szállodák, vendéglátó egységek ne csökkentsék áraikat, más eszközökhöz nyúljanak, más eszközöket használjanak.

Kelt: 2020.március.02.

Felhívtam a figyelmet a beszállítói hálózatok, az agrárium kis- és nagy termelőinek segítségére, hogy akik még nyitva vannak, használják a hazait, s arra ösztönöztük és ösztönözzük kollégáinkat, saját vállalkozásainkon keresztül, mint jó példa bemutatva, hogy a „vírusválság”, amely egy másfajta gazdasági válság egyelőre, mint a 2008/2009-es gazdasági válság volt, ne küldjék el munkavállalóikat, várjanak a kormányzati intézkedésekre, és használjanak ki minden lehetőséget arra, hogy a humán erőforrásaikat, addigi lekötött tartalékait racionalizálják, de lehetőség szerint senki ne kerüljön utcára.

A Szövetség elnökségi tagjaitól visszajelzést kértünk, hogy a saját megyéjükben, hogyan hatott a vírushelyzet, mennyi lemondás történt mind étterem mind pedig szálloda terén.



MTÜ által szervezett szakmai egyeztetés és a veszélyhelyzet kihirdetése után és az új rendelet alapján, miszerint a beltéren 100 fő feletti és kültéren 500 fő feletti rendezvények nem megengedettek, az alelnökökkel folytatott megbeszélés során a minden évben megrendezett, régmúlta visszatekintő és rengeteg érdeklődőt vonzó Mesterek Vacsoráját elhalasztottuk. Ezzel egyidejűleg a megyék elnökeit tájékoztattuk, hogy semmilyen programot nem szervezünk és nem rendezünk, ezen felül pedig nem védnökölünk.

Kelt: 2020. március.10.

Folyamatos kérdőívekkel várjuk a vállalkozók visszajelzéseit, hogy miként érintette őket a vírushelyzet. Hogyan változott vállalkozásuk nyitva tartása, munkavállalói rétege. Véleményükre és javaslataikra is kíváncsiak vagyunk, ezért ezekből és a saját javaslatainkból a Minisztérium és a Magyar Turisztikai Ügynökség felé egy javaslatcsomagot továbbítottunk 2020. március 17-én.

- **Munkabérek kifizetése ellehetetlenül, több tízezer család megélhetése kerül veszélybe.**
 - bértámogatás a bruttó bér 60 %-áig, minimum 60 nap időtartamra
 - továbbá munkahelymegtartó támogatások bevezetése minden régióba 6 hónap időintervallumra

- **Munkabérek adó és járulékai befizetése veszélybe kerülhet, amely további intézkedéseket kíván a kormány részéről.**
 - adó- és járulékfizetési moratórium a veszélyhelyzet végéig
 - az adó- és járulékfizetési moratórium ideje minimum a veszélyhelyzet végéig tartson, de az állam legyen partner a meghosszabbítás lehetőségének felülvizsgálatában
- **Azonnali likviditási problémák léphetnek fel a szektorban.**
 - a hitel visszafizetési moratórium a kihirdetett veszélyhelyzet végéig
- **Működési támogatás/kompenzáció a szektornak.**
 - az online pénztárgépek által kiadott bevételi statisztika alapján - bázis a tavalyi év hasonló időszaka
 - az önkormányzatok töröljék el az évi kivetett iparüzési adót, amennyiben ezek már kifizetésre kerültek, utalják vissza.
 - az építményadó vagy a telekadó visszatérítését javasoljuk a bajba jutott vállalkozások számára
- **Decentralizált támogatások visszavezetése a szektorba.**
 - (Természetesen nagyon komoly feltételrendszer alapján, - elmúlt évek adózása, bevétel növekedés, foglalkoztatottak számának alakulása)
- **A veszélyhelyzet kihirdetése és a veszélyhelyzetben eltöltött idő alatt egy új támogatási pályázati rendszer kialakítása a vendéglátás számára, a Kisfaludy szálláshelyek fejlesztését segítő pályázatok elve alapján.**
- **További javaslatunk, hogy a közüzemi szolgáltatók a válság ideje alatt tekintsenek el az alap és készenléti díjak megfizetésétől.**

Válság utáni javaslataink:

- **A tárgyi évre vonatkozóan a SZÉP kártyák adóterhének csökkentése, SZÉP kártya juttatások növelése, ezzel olyan költségek támogatása születhet meg, amit a magyar turisztikai szektorba irányítanak.**
- **A bajba jutott vállalkozások számára az ÁFA és a turisztikai hozzájárulás ideiglenes csökkentése legalább 6 hónapon keresztül. A reprezentációs adó átmeneti eltörlése.**

Kelt: 2020. március 10.-április.01.



A remek csapat együtt marad!



A lajosmizsei Tanyacsárda nem adja fel!

Több okból is bírnia kell a mintegy 80 fős munkatársi gárdának a veszélyhelyzet okozta megpróbáltatásokat! Először is 46 éves múltra tekint vissza az országosan is jól ismert, a hagyományos magyar gasztronómiai kultúrát töretlenül képviselő üzleti vállalkozás. Az alapítók mindegyike elkötelezett, szakmáját tekintve becsülendő ismeretekkel, tapasztalatokkal rendelkező vendéglátósok. Egyikük Garaczi János ügyvezető-séf, aki a mostani helyzetben a munkatársakkal közösen stratégiai, a helyzetet őszintén elemző, feltáró munkamegbeszélésre hívta össze kollegáit. Közvetlenül a bezárással kapcsolatos kormányzati döntések nyomán. Először is tulajdonostársai nevében határozottan kijelentette: számít minden munkatársra, közösen meg kell találni, kinek-kinek munkaköre, reszortja szerint, miképpen tud hasznosan dolgozni, együttműködni a néhány hónapot jelentő nehéz helyzet közepette. Garaczi János számára a gazdasági nehézségek mellett emberi szempontból is tanulságos ez a vészterhes időszak. Korát tekintve otthonról kell irányítania a csapatot, de a jó alapozó munkának köszönhetően kitűnő frontemberek végzik naponként felelősen munkájukat, így mindenről naprakészen tájékozódhat. Közvetlenül Húsvét ünnepe előtt beszélgettünk a kitűnő séffel arról, hogy még azt megelőzően úgy döntöttek, hogy megrendelésre, elvitelre, illetve házhoz szállításra összeállítanak egy szűkített étlapot. Az ünnepre pedig külön húsvéti menüsorokat ajánlanak, megkönnyítve a nagyszámú törzsvendégkör ünnepekre való készülődését, a zökkenőmentes ünneplést. Mitagadás, nagyobb vendégjárás a vírusveszély miatt és

az azok nyomán bevezetett rendelkezések következtében nem lehet, de méltó módon mindenki szereti megélni ezt a négy napos tavaszi ünnepet. Az egyes szakmai frontvonalak – konyha, felszolgálás, marketing munka, lovas ágazat – külön-külön is kidolgozta a maga stratégiai tervét. Körlevelek, hírlevelek, internetes tájékoztatók formájában értesítették a szép számú vendégkörüket arról, hogy élnek, dolgoznak, munkával készülnek arra, hogy előbb vagy utóbb jobb idők következnek!

A sokat megélt vendéglős szerint az ilyen veszélyhelyzet alkalmával az is megmutatkozik, hogy a munkatársi csapat mennyire összetartó és mennyire kötődik egy adott munkahelyhez. Óriási a Tanyacsárda tulajdonosainak a felelőssége a tekintetben, hogy itt a csaknem fél évszázad során generációk nőttek fel, a kollegák meghatározó többsége 30, 20, 15, 10 éves hűségéről tett tanúbizonyságot. Gondoljunk csak bele, ha most nincs kitartás a kenyéradó gazdáknak a megtartásuk érdekében, hogyan is tudnának újra ilyen kitűnő embereket maguk mellé toborozni! Arról is döntöttek a vezetők, különböző területeken dolgozó kollegák, hogy ha szakaszosan, kisebb létszámú csoportokban is, de mindenki valami hasznosat cselekszik ezekben a hetekben, hónapokban. A kiszállítási miatt ugyan csökkentett létszámban, de fontos és értékes munkát végez a konyhai gárda, a felszolgálók közül számosan az elvitelnél, kiszállításkor segítik a gépezet működőképességét. Van, aki szeret kertészkedni, hajlama van kisebb technikai feladatok megoldására, hát talál magának munkát. Palántáznak, festenek, Húsvét után elvégzik a tavaszi nagytakarítást. A nyugdíjasok otthon várják, hogy ismét szükség legyen rájuk. Szinte egytől-egyig átérzik, hogy az eddig biztos munkahelyüket mentik át jobb időkre. Amikor buzdítani kellett a csapatot, Garaczi János saját házuk tájáról történelmi példát említett. 1976-ban a Tanyacsárda krízisválságot élt meg. Tűzvész pusztított és szinte mindent az alapokról kellett újra elkezdni. Ha akkor sikerült, most is sikerülni kell, mert az emberek közösen, összefogva, a biztosabb jövőt remélve csodákra képesek...

Kelt: 2020. április 09.

Pinczés Károly

Kertészkedő vendéglős



Apa

Sértő lenne, ha azt mondanánk vendéglősi „kenyere javát” már megette a hajdúszoboszlói Pinczés Károly, aki az országosan is jól ismert Kemencés Csárda alapítója. De ami igaz az igaz, a maga „70-esén” túljutva nyugdíjba vonult és **felnőtt fiainak adta át a stafétabotot.** Jól ismerhetik olvasóink, hiszen az elmúlt 10-15 évben az MBÉ

magazin figyelemmel kísérte e vendéglátós család előmenetelét. Annyit még elárulhatunk, hogy az alapító csárdagazda a vírustámadást megelőzően, mint a fia által felkért üzletvezető, **naponta bejárt dolgozni.** Vigyázó tekintetével és segítő szándékával **mindig a jobbítást szolgálta.** Tenné ezt most is, de az ember féltő védelmi intézkedések miatt szép kertés otthonában kell töltenie a mindennapokat. Megfelelő rendszerint éli így is az életét. Reggelente, felkelés után tornázik, Marika feleségével minden rezdülést tekintve tartják a kapcsolatot fiaikkal (Károly, Csaba, Róbert), a szép számú unokákkal, mert elszakadni nehéz (Karcsi fiával mindenről



és egyik fia

egyeztet). Meséli, hogy kapják ugyan naponta a friss ebédet az étteremből, de **Marika mindig is szeretett főzni,** most a bezártságban miért ne tehetné... Hús pánirozása előtt vették észre, hogy nincs otthon zsemlemorzsa. Gyorsan jött is az utánpótlás, nem nehéz kitalálnunk, hogy a kisütött finomságból viszont elvitelre jutott a családtagoknak

is. Amúgy kertészkedésre is futja idejéből – elmondása szerint –Pinczés Károlynak, aki egyben a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin szerkesztőbizottságának is tagja. Gondolkodik rendszeren arról, hogyan folytathatja majd a vendéglátós, idegenforgalmi, szállodaipari szakma mindennapi hivatását. **Hajdúszoboszló Európa szerte ismert népszerű üdülőváros.** Az itt élők meghatározóan az idegenforgalomból élnek. Ha kiderül az ég, remélhetően visszaáll az eddig megszokott rend és ritmus. Bár – mert bölcs ember vendéglősünk – abban nem biztos, hogy minden úgy lesz, mint régen...

Kelt: 2020. április 01.

Jákob Gábor

hajdúszoboszlói strand-vendéglős:

Telefonos kapcsolatfelvételünk délelőttjén épp arról számolt be, hogy a hajdúszoboszlói strand-fürdő területén 30 éve működtetett vendéglátós komplexumánál az éppen soros tavaszi munkálatok közül az előző nap egy lakatos vállalkozó **dolgozott** – éppen a kifizetéséhez készíti elő a munkadíjat. Megkeresésünk napjára ütemezte a burkolási munkálatokat, várhatóan ez több napos lesz. **Nem érzi, hogy stresszes lenne** a helyzet miatt, ugyanis arról beszélgetett családjával és hajdúszoboszlói vendéglátós kollegákkal, barátokkal, hogy a keletkezett baj a természetnek köszönhető, úgy gondolja



Erika és Gábor együtt küzd...

megpróbált mindent eddig is úgy elvégezni, megcsinálni, ahogy az részéről **maximálisan megtehető.** Bölcsen igazodik a helyzethez, nem tudja, hogy mikor nyithat ki, és ha ki is nyit, május helyett mondjuk júniusban vagy a hónap végén, megjósolhatatlan, **lesz-e vendég? Ha pedig lesz, honnan érkeznek?** Mindenesetre a családi vállalkozás másik üzletét, a **Clock Pizzériát** az új rendelkezések szerint 12-től este 22-ig úgy működteti, hogy megrendelésre az ételeket kiszállítja.

Kelt: 2020. március 23.

Gombás: Első vesztesek



Összefoglal, elemez...

A vendéglátóhelyek – országos méreteket tekintve – az első gazdasági vesztesek közé léptek elő! Ám megint csak az élni akarás, a talpon maradás ösztönétől vezérelve pillanatok alatt óriási lendületet vett azon vendéglátóhelyek, kifőzdék, gyorséttermek, amelyek a hazaszállítás korlátlan lehetőségét jelölték meg szolgáltatásuk legfőbb céljaként. Nagyon érdekes reakcióról beszélt ezzel kapcsolatosan Gombás András, a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének elnöke, immáron több mint fél évszázada a vendéglősi pályáján tevékenykedő szakember. „A Gombás Étterem adottságainál fogva nem alkalmas erre a gyors profilváltásra, de számos olyan egység van, amelyik képes erre. A kiszállítási szolgáltatással foglalkozó vendéglátós szegmens eddig a veszélyhelyzetig jelentős területet képviselt a vendéglátás égiszén belül.

Egyik percről a másikra megváltozott a helyzete, mert feldúsult a versenypálya! Ezért, a korábban szolgáltatásaikkal már ismertséget szerzett vállalkozásoknak is fel kellett ébredniük nyugalmi állapotukból. Ez tehát – még ha a körülmények szülte is – megfordított bizonyos folyamatokat. A bezárásokról pedig sommásan csak annyit szeretnék mondani, hogy még nem tudni a teljes végkifejeletet, de amíg a rolók le lesznek húzva a vendéglőknél, nagyon nehéz jövőt jósolni. A kormány gyorsan reagált gazdasági akciótervével erre a helyzetre. A vendéglátós vállalkozásoknál foglalkoztatottak után június végéig nem kell fizetni járulékot, a devizahiteles vállalkozók számára felfüggesztik a törlesztést (sok étterem, szálloda, idegenforgalmi, vendéglátós vállalkozás mind a mai napig nyögi ezt a terhet)! Az idegenforgalom területére vonatkozóan pedig szintén felfüggesztették az idegenforgalmi adót. Kérdezem én, ha egy bezárt étterem elküldi a munkatársát eleve a helyzet kilátástalansága miatt, hogyan is fizetne járulékokat? Ha a szállodai és fizető vendégszobai szolgáltatást nem veszik igénybe, mert nincs vendég, miképpen fizetnék idegenforgalmi adót? A Szép Kártya új felhasználási koncepciója lehet tünet kezelő, de teljesen gyógyító aligha. Talán a későbbiekben is fenn kellene tartani ezt a konstrukciót.

Kelt: 2020. március 20.



Szép idők...

Innováció vírusválság idején A talpraállás módozatai

Forr a fejem a korona vírus miatt barátunk. – Embert kellett szereznünk a metszéshez, vigyázni rájuk, nehogy beléjük egye magát a vírus. Ezt meg is úsztuk. Aztán pár napig esezetett az eső.

A pincegádorban ültünk, hogy szárazon maradjunk. A belsejünket borral bekítettük, visszaemlékezve a tavalyi esős tavaszra, amikor a meztelen csiga ellepte a szőlőt. A komám, akivel vártuk az eső elütét, elővette az okos telefonját.

– Várj csak! Olvastam valamit a **futókacsákról** – mondta. Ráment az internetre, és olvasta: – Indiai futókacsa! Tavasszal, rügyfakadaskor tömegesen jelennek meg a meztelen csigák a szőlőben. A Daily Mail című angol lap arról számol be, hogy **egy szőlész 1600 futókacsát állított be a 16 hektáros szőlőjébe, és azok tökéletesen megtisztították a területet.** Még a csigapetét is felzabálták, a földben kitelelő pajorokat is kitérték, kiettek... Mindehhez csak öt pár méteres vizesgödört kellett létrehozni a számukra.

– Mibe kerül egy futókacsa? – kérdeztem.

A komám babrált valamit a telefonján.

– Nem is drága – olvasta. – A tojás 100–200 forintba, a napos kacsa 300–500 forintba, a kifejlett kacsa 1000–3500 forintba kerül darabonként. Azt írják, Ázsiában sok helyütt díszállatként is tartják...

Ilyen vírusverte időkben innovatívnak kell lenni, mondtam, kilesve a tisztulni kezdő égre, és kértem, rendeljen meg nekem 100 darab napos futókacsát. Újítok! Se a vírusnak, se a meztelen csigáknak nem adom meg magam!”

Önkormányzati kezdeményezések

Március 31-én már érzékelhető volt a pusztítás mértéke, amit az új koronavírus (Covid 19) okoz Magyarországon. Tízezrek váltak munkanélkülivé, tömegesen álltak le üzemek, gyárak, szolgáltató vállalkozások. Sok ezren kerültek önkéntes vagy hatósági karanténba, vagyis kényszerültek semmittevésre, vagy szorultak támogatásra. Viszont eddigre kibontakozott **a magyarok ismert képessége a bajban történő összefogásra.**

Ebből egy kis ízelítő (a teljesség igénye nélkül): Gyulán az önkormányzat június 31-ig csökkentett bérleti díjjal **segíti a bajba jutott cégeket. 25 %-kal, ha üzemelnek, 50 %-kal, ha szüneteltetik a működésüket.** Ugyanilyen arányban csökken a közterület-használati díj is. További kedvezmény, hogy a díjak július 1-től december 31-ig részletekben fizethetők ki. **Orosházán** a vállalkozásokat, illetve a munkahelyek megtartását azzal segíti az önkormányzat, hogy **jelképes, 100 Ft+Áfa bérleti díjat** számít fel, az egészségügyi dolgozóknak pedig ingyenes lakáshasználatot biztosít. **Salgótarjánban** a képviselő-testület úgy döntött, hogy **nyolc berendezett lakást ingyen adnak át** a megyei kórház azon dolgozóinak, akik a koronavírus elleni védekezésben vesznek részt, és ingyen parkírozhatnak.

A tétlenségre kárhozott munkanélküliek számára a **Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara** ingyenes on-line képzéseket biztosít (például nyelvtanítást), remélve, hogy a tanultak segítségével a járvány múltával könnyebben találhatnak állást maguknak.

A gazdaság járvány utáni újraindítását segítő az ország legnagyobb diák-foglalkoztató cége, a **„Meló-Diák Iskolászövetkezet” Életerő Program** néven mozgalmat indít fiatal önkéntesek toborzására. **140 ezer egészséges, erős immunrendszerű, nagykorú diákhöz juttatják el 38 vidéki irodájukon keresztül azokat a lehetőségeket, ahol önkéntesként segíthetik a nehéz helyzetbe került cégeket.** Ezek a fiatalok kiváltképp hasznos, eredményes munkát végezhetnek számítógépezési és idegen nyelv ismeretük miatt az internetes értékesítés megszervezése, vagy újraszervezése, az anyagbeszerzés, a honlapkészítés, illetve –frissítés, az elektronikus marketing és a nemzetközi kapcsolatok építése vagy kiépítése területén.

– gulya –



Etesd a dokit!

Büszkék lehetünk a vendéglátós társadalmunkra: a címben említett játékos, könnyed, görcsmentes néven, a világ legtermészetesebb módján merült fel az ötlet a veszélyhelyzet kihirdetésekor egy vendéglátós csapat tagjaiban, hogy éttermük bezárásával munka nélkül maradván, főzzenek ettől fogva az embermentő kórházi dolgozóknak. **Keve Márton séf (Easy Wine Budapest)**, és három vendéglátós kolleganője, akiket elneveztek „Marci angyalai”-nak (**Serfőző Márta (Gluten Free Bakery)**, **Drégelyi Xenia (Borganika)**, **Pancsovay Rita (Easy Wine Budapest)**) megemlézték tervüket szakmai ismerőseik körében. Az elképzelés napok alatt mozgalommá terebélyesedett. Az „Etesd a dokit!” ötletét a bezárt üzletek tulajdonosai, azok beszállítói, kis és nagyobb, sőt nagyvállalatok felkarolták, és április 7-én a sajtóban már az jelent meg: „jelenleg a kezdeményezésnek már 3763 tagja van”.

Ekkor már 30 kórháznak, 10 mentőállomásnak 130–150 adag ételt főztek le és szállítottak ki (ingyen) naponta a dokiknak, ápolónőknek és mindazoknak, akik áldozatos munkával mentik, gyógyítják honfitársaikat. Emellett már **eljuttattak a gyógyítóknak 10400 adag meleg és hideg ételt, több tonna gyümölcsöt, amelyet beszállítóik ajánlottak fel a mozgalmukhoz csatlakozva.** Kisebb és nagyobb cégek, amelyek szintén bajba kerültek, részesei lettek a híres magyar összefogásnak. Így az Első Pesti Rétesház, a Hallja kend? lekvár és szörp manufaktúra, a Vászolyi Sajtmanufaktúra, a Spar, a Hungarocontrol, a Doremi, a Saliverzum, a Pataki Cukrászda, a Szarvasi Mozzarella, az Artizán Pékség, Szappanos Gábor családi almatermelő vállalkozása, Herczku László és Ottília gabonatermelők, Keresztúri Zoltán és Papp László, a West Trade Market Kft. tulajdonosai (burgonya, vöröshagyma), taxisok, önkéntesek, akik saját autóikkal a kiszállításban segítkeznek (a „saját” benzinjükkel), és sorolhatnánk tovább hosszan, hosszan!

Mi lesz ezzel a rengeteg segítőkész emberrel a járvány után? Pancsovay Rita szerint erről az új gondolkodásmódról, ami az Etesd a dokit! mozgalomban megmutatkozott, nem lehet leszokni, segítségre pedig mindig szükség lesz.

Jótekonysági járvány

Évtizedekkel ezelőtt a lángossütőt, a vendéglőst, a pizza sütőt a közvélemény a pénzhajhászó kalandorokkal azonosította. A rendszerváltás után, amikor tömegesen vállalkoztak ezeken a területeken is az emberek, igencsak megváltozott ez az addig általánosnak mondható vélemény. A vállalkozókról kialakult képhez az társult, hogy ezeknek az embereknek nincs se éjjelük, se nappaluk, se hétvégéjük, se ünnepnapjuk, látástól vakulásig dolgoznak, fizetik a bérleti díjakat, a területfoglalási díjakat, az adókat, küzdenek a beszállítókkal... Már-már sajnáltuk őket. De azért hozzátettük: valamit valamiért. Ami azt jelentette (bár nem mondtuk ki): annyi pénzért biztos megéri nekik! Vagyis maradt a megítélés: „**pénzhajhászok**”.

A vírusválás kevés pozitív hatása közé fogjuk sorolni, hogy éppen napjainkban talán örökre eltörlődik az említett negatív megítélésük. Ugyanis szerte az országban sok-sok bajba jutott (bezárt, vagy a működését szüneteltető) vendéglátós – szakácsok, hentesek, cukrászok, beszállítók, étterem tulajdonosok, ételszállítók – **jótekonysági főzésre szövetkezett.** Többek közt a buvosszakacs@gmail.com-on szerveződtek meg a nemes feladatra: ingyen főznek orvosoknak, ápolóknak, bajba jutottaknak, és ingyen ki is szállítják számukra az ételt.

Szerencsére a sajtó nem csak a pártok vívódásáról, hanem erről is tudósít. Innen tudjuk, hogy például **Magyarosi Gábor**, a nagy múltú budapesti Alabárdos étterem séfje **naponta 100 adag ebédet főzött munkatársaival a rászorulóknak.** Március 30-án a jótekonysági ebéd ez volt: **bajor csülök blansírozott boros káposztával, sült burgonyával és sült oldalassal.**

A magyar vendéglátósok sosem váltottak ki anynyi őszinte tiszteletet, megértést, „köszönöm”-öt, mint mostanában, a vírusjárvány idején!

– g. i. –





Szövetség a veszélyhelyzetben

Régi vízióm, amely persze mind a mai napig is érvényes: szeretett szakmánk szerteágazó szakmai képviselői minden egyes munkálkodásunkkal, felvértezetttségükkel közösséget formálva, egy cél érdekében dolgozik: ez pedig a vendég. Sűrű, eseményeken vagyok túl személyesen és szakmailag is, hiszen alig fél esztendő telt el azóta, hogy az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend nagymestereként végezhetem ebben a formában is mindennapi missziómat. Korábbi megnyilatkozásaimban még nem mondtam, hogy amikor a jeles közösség felkérésére igent mondtam arra, hogy Benke László alapító nagymester utódja legyek, ez a nagyon is régi, dédelgetett vízióm irányt mutatott! Együtt, szövetségben dolgozni egy ügy érdekében- ami valójában egy nagyon régi, még inkább ősi szolgáltató kultúra-, hatalmas megtisztetés az élettől. Beszélhetnék arról, hogy kisebb és nagyobb szakmai közösségekben miképpen tudja egymást segíteni szakács, felszolgáló, cukrász, borász, kitűnő kávészakértő és még mások, akik a mindennapi munka frontján a munkapultoknál vannak. Ez számomra nyilvánvaló! A közös cél érdekében! Ám hosszas évtizedek után még jobban megérlelődött bennem annak a gondolata, hogy különböző szakmai és civil szerveződések tarkítják a vendéglátós minden-

napjainkat. Ez rendjén van, hiszen saját területüket képviselve tömörülnek szövetségekbe. Valahogy az elmúlt tíz esztendőben azt kellett látnom, hogy minden egyes szakmai szervezet aktívan, lendületesen, hovatöbb már-már túlfokozottan is képviseli önmaga ügyét! Megadatott gazdag és munkával teli pályafutásom során, hogy több szervezet is tagjai sorába választott, ezt követően pedig – a tagság bizalmából – vezető tisztségeket is kiérdemelhettem. Teljesebbé teszi mindez az életemet, de mégis lényegi közelítésnek tartom, hogy saját munka frontján tegye a dolgát mindenki! A szövetség, ami együttgondolkodást, közös fellépést, pro és kontra érveket jelent, a szakma hétköznapjait teszi pezsdültebbé. **A korona vírus okozta károkat csakis hosszas újra építkezéssel tudjuk pótolni.** Nem láthatom – még a legfelkészültebb szakértők sem tudhatják pontosan- milyen nagyságrendről van szó. Magunk területeit nézve, **a vendéglátás, túrizmus mély sebet kap!** A gyógyításhoz pedig nemcsak kormányzati, gazdasági intézkedésre van és lesz szükség, hanem az összefogó erőre. Mint egy falat kenyérré, úgy van igény erre, és remélem, akarat az összefogásra, átgondolt szakmai képviseletre! Ágazatunknak most történelmi időket kell átélni és átvészelni! A túlélés „technikája” mindenütt és mindenkinél más és más. Egy merőben más fejezetet kezd írni az emberiség!

**Garaczi János
nagymester**

SZOBORFESTÉS, ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS A RÓZSA RENDEZVÉNYCSÁRDÁBAN A teljes család összefog a munkában

Rózsa Róbert hódmezővásárhelyi vendéglős soha nem ismerte a tétlenséget, amolyan „pörgős” ember, aki a vendéglátás frontvonalában elsősorban a rendezvény gasztronómia műfajában ért el sikereket. Törekvő szakember, aki mindig is kereste az előbbre jutás lehetőségeit. **A mérgezett tavasz az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend „harcosát” is megpróbálja letaglózni, de lovagunkat nem olyan fából faragták, hogy csak úgy feladná... Ha már a faragásnál tartunk, telefonérdeklődésünkre elmondta, hogy a csárda udvarán található faragott kopjaféjeket az elmúlt hetekben – nem kis munkával – egytől-egyig átcsiszolták, majd lefestették. Szép családja**



van Robinak, így felnőtt gyermekei mellett kamaszodó kislánya és kisfia is beállt a sorba, hogy **mindenki hozzátegye a maga erejét, akaratát, segítségét.**

A csárdagazda nem éppen derűlátó a végkifejletet illetően. Meséli,

hogy a városban tervezett nyárvégi, **augusztusi rendezvények nagy részét lemondja az önkormányzat,** takarékosági okok miatt. Saját maga ezt a helyzetet – ahogy már jeleztük – **fejlesztésekkel, átalakításokkal** tölti, arra készül, hogy előbb vagy utóbb ismét startvonalhoz kell állni. Leila nevű lánya úgy tervezi, hogy július hónapban szíve választottjával egybekelnek, szeretnének szép, méltó esküvőt szervezni, mondják bizakodva.

Rózsa Róbert – a lovagrend tagjaként – abban reménykedik, hogy az augusztusra, szeptemberre tervezett rendi programokat sikerül megszervezni. Szükség van a közösségi erőre, a közös bizakodásra, kiútkeresésre.

Kelt: 2020. április 14.



Megújult tagozatvezetés

Szakmaiság – együttműködés – fiatalok bevonása

Folytatjuk a Első Magyar Fehérszta Lovagrend megújult vezetésének bemutatását!

Idei első lapszámunkban a kancellária, egészen pontosan a megválasztott felsőbb vezetés képviselői nyilatkoztak elképzeléseikről, a folytatás lehetséges útjairól. Ezúttal három új tagozatvezetőt mutatunk be, tolmácsolva gondolataikat, miképpen is gondolják a jövőépítést nehéz helyzetben, de optimistán



Ferenczi István – szakács tagozat

Országosan elismert szaktekin-tély, aki a magyar vendéglátás különböző területein mutathatta meg, hogy a magyar és nemzetközi gasztronómia képviselőjében – ahol csak dolgozott – a **felsőfok volt számára a legfontosabb cél**. Szakács tagozatvezetőként így foglalta össze gondolatait:

Véleménye szerint számos területen van lehetőség arra, hogy az értékre növelni tudja a Lovagend. Szeretné felvenni a kapcsolatot a már régen nyugdíjban lévő lovagársakkal. Fontosnak tartja, hogy figyeljünk rájuk, de hallgassuk meg a véleményeket is. Egyszerű gyakorlati példa: segíteni kell abban, hogy az egyes közgyűlésekre el is jussanak. Nemes gondolat, ami arra utal, hogy **nemzedékekben gondolkodó** tagozatvezetőről van szó. Továbbá a ma is aktívan dolgozó szakácsokat szeretné bevonni ebbe a közösségbe, akik tenni is tudnak a lovagrend jövőjéért. (Már négy olyan szakácskollegát említ, még ha nem is név szerint, aki örömmel állna a rend soraiba!) Nem kétséges, hogy a lovagrend jelszavát – Hazám, szakmám, becsületem – messzemenőig a maga részéről az egyik legfontosabb értékrendnek tartja. A megújult lovagrendi vezetés része, a gasztronómiai főkanclerári tisztség, ez azt jelenti, hogy nagyon fontos a szervezetben belüli szakács szakmaiság. (Egyetlen pillanatra sem lebecsülni a többi szakmát!) A főkanclerári tisztelet betöltő **Bene Sándor** munkáját teljes odaadással szeretné segíteni. Azt reméli, hogy egyre több nívós főzőverseny szakmai háttérrel tudja felvonultatni az Első Magyar Fehérszta Lovagend.

Fontos területet érintve, az MBÉ

magazin felkérésére megfogalmazott összefoglalójában nem titkolja, hogy nagyon szeretné, ha a Szabadtúzi Lovagend és az Első Magyar Fehérszta Lovagend egymást segítve, közösen építené a jövőt. A Fehérszta Lovagend tagsága profi szakemberekből áll. A Szabadtúzi Lovagend nagyon sok, s egyben nagyon lelkes amatőr, sütni, főzni szerető és tudó tagságból áll. Együttessel és értékrenddel a magyar gasztronómia élharcosai lehetünk. Számos Venesz- és Schnitta-díjas kollegát tisztelhet a civil szervezet soraiba. Megjelenésük életet vihet az egyes rendezvények mindennapjaiba és örömmel teheti az együttléteket. **Az elkötelezett és magas fokon felkészült lovagárság tudásukkal segíthetik a lelkes amatőr versenyzőket egy-egy közös zsűrizés alkalmával.** Azt reméli, hogy amikor a két nagymester leül a tárgyalóasztalhoz, mindkét lovagrend számára gyümölcsöző együttműködés ratifikálható!



Punk Ferenc – vendéglőstagozat

A tihanyi kötődésű, s egyben országosan is elismert új lovagrendi tagozatvezető először is azokat az értékeket tartja megmásíthatatlannak fontosnak, amit a hosszú évszázadokra nyúló magyar vendéglős társadalom alapként letett és képvisel! Büszke arra, hogy az Első Magyar Fehérszta Lovagend megújult tagozatvezetésében segítheti a jövőépítést! Ez azért is fontos, mert maga a lovagrend olyan közösséget tudott maga köré verbuválni, amely a honi gasztronómia élcsapatát jelenti. Igazi vendéglősi gondolkodásmódban arra utalt az MBÉ magazin kérdésére, hogy a vendéglátás valójában közös szakmai alkotó munka. Számos szakma jeleníti meg a vendég előtt

a végeredményt: az átélt gasztronómiai élményt. Ebben a sajátos közösségi munkában a vendéglős olyan összefogó szakmai erőt képvisel, ami az integrálást, szel- eskürű rálátást igényel a mindennapi munkára. A maga részéről megpróbálja a különböző szakmai területeket ötvözni az elmúlt közel 50 éves szakmai múltjában, de az is beismeri, hogy mindig meg kell újulni. Véleménye szerint a vendéglősi tagozat tagjainak erősen **fel kell újítani a tájékoztatási kultúráját**, az egymás közötti párbeszédet. Ez érvényes az egyes szakmai programok megbeszélésére is, hogy kiket delegál az elnökséggel való egyeztetés nyomán az egyes szakmai versenyek zsűrijeibe. Határozottan véleményt nyilvánított arról, hogy az **Első Magyar Fehérszta Lovagend tagjának lenni megtiszteltetés, egyben felelősség**. Megjelenni bárhol is, azt jelenti, hogy egy jeles civil szervezet figyelmet kiváltó képviselője. **Szeretné, ha minél több rangos gasztronómiai rendezvényen jelenne meg a lovagend képviseletében legjelesebb kollegák.** A magyar vendéglátás hagyományos értékeinek megőrzése lovagrendi küldetés, mindenekelőtt való. A megújult kanclerári vezetés képviselőivel napi kapcsolatot szeretne kialakítani, annak érdekében, hogy bárhol is megjelenik a lovagend képviseletében egy-egy kollega, mindig felkészült, autentikus legyen szakmailag, díszes öltözetében pedig azt hirdesse: küldetésük mélygyökerű, egyben jövőépítő.

Végh Endre – felügyelőbizottsági elnök

2016-ban avatták fel Kecskeméten a történelmi Városháza csodálatos dísztermében, amire mind a mai napig jó szívvel



emlékezik. 2019-ben a Lovagend vezetése megújítása az ismert helyzetre való tekintettel szükségessé vált. A közgyűlés felelős döntése értelmében a korábbi felügyelő bizottsági elnök újabb fontos tisztsége miatt más kellett jelölni: **Végh Endrét többségi döntés alapján alkalmasnak találta a poszt betöltésére a civil szervezet közössége.** Nem ismeretlen számára a vendéglátás, gasztronómia, turizmus, a borászat, hiszen borászként is **hosszú évtizedek óta teszi a dolgát Balatonfüreden.** Szintén hosszú évek óta kapcsolatban van a borturizmussal, hiszen a balatonfüredi Borút Egyesület elnöke. De legyünk még pontosabbak rátermettségére való indokok feltárásával! A **Balatonfüredi Horgászegyesület felügyelőbizottsági elnökeként** szintén társadalmi munkát vállal, hasonló módon szép múltra visszatekintően.

Az Első Magyar Fehérszta Lovagend elmúlt évi változásait, a vezetés megújítását, munkamódszerét üdvözlendőnek és nagyon hasznosnak tartja. Borászként avatását követően a boros tagozat oszlopos tagja lehetett, de a vendéglátással, idegenforgalommal, turizmussal való napi munkakapcsolata arra is predesztinálja, hogy a különböző szakmai ágazatokat, területeket is átláthassa. Munkakörét tekintve több évtizede a **balatonfüredi üdülte- tés frontján dolgozik.** Üdültevezetőként egyesíti ezeket a szakterületeket, ráadásul érzékenyen tud reagálni a térségi gazdasági folyamatokra is. **Szeretné felügyelőbizottsági elnökeként a pénzügyi szabályok maximális betartását, az egyes kifizetések szabályszerűségét nemcsak biztosítani, hanem megfelelő módon kontrollálni is.** A korszerűsített vezetési gyakorlat erre kiválóan alkalmas, az egyes szakterületeket felügyelő **főkanclerárok, kanclerár, ceremóniamester pontosan körülhatárolt feladatrendet képvisel.** Azt sem rejti véka alá összefoglaló nyilatkozatában, hogy a **tagdíj befizetések felelősségére felhívja a figyelmet.** A rend teljes tagságának ezt elsőszámúan meg kell értenie! Nagyon fontosnak tartja, hogy a Lovagend tagsága minél szélesebb körben képviseltesse fontos, minőségi, kiemelt szakmai rendezvényeken a rend eszméiségét. A maga részéről **azzal is tisztában van, hogy ez az esztendő nem az építkezés, hanem inkább a türelem, kivárási időszak, miközben átgondol- tan lehet tervezni a közeli és távolabbi jövőt.** Optimista ember lévén, az idei esztendő őszétől arra számít, hogy a Lovagend új tagokat tud avatni és ezzel már a fontosabb rendezvényekre is sor kerülhet.

-mbé-



A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK KÖNYVÁRVERÉSEKEN II. RÉSZ



Recept a Hofbauer féle szakácskönyvből

A XIX. század első harmadában kezdődött szakácskönyv kultúrárnak az új fejezete. 1816-ban és 1819-ben Cz.I. monogrammal jelent meg a „Legújabb magyar szakács könyv”, ami a harmadik kiadásától (1829) már Czifrai, a továbbiakban Czifray István nevével fémjelezve „Magyar nemzeti Szakács Könyv” címmel jelent meg, annyi változtatással, hogy a hatodik kiadásától (1840) a címlapon az szerepel, hogy „Újra kiadta Vasváry Gyula szakács mester”. A Czifray szerzői név valószínűleg örökké marad a bibliográfiákban és az árverési katalógusokban, annak ellenére, hogy már 1818-ban, a második kiadás megjelenése előtt kiderült a Tudományos gyűjtemény 1818 évi második kötetének ajánló jegyzékéből, hogy a valóságos szerző, illetve fordító Czövek István teológus, műfordító, jogi író, aki több, németből fordított munkáját a saját nevével jelentette meg. Itt a fordító szónak komoly jelentősége van, ugyanis a Czifray szakácskönyvvel kezdődtek a „Nemzeti Szakácskönyv” jelzővel megjelent főzőkönyvek sorozatai, amik többségében német és francia receptek gyűjteményei. A Czifray kötetek közül az 1819-es második kiadás debütált először aukción, 1973-ban potom 400 forintnál már koppant is a kalapács. 2010-ben már 120 ezer, 2019-ben pedig már 160 ezer forint lett a licit vége. Az első és legritkább 1816-os kiadására 1984-ig kellett várni, amit akkor védetté nyilvánítottak és címképmetszet hiánnyal 9 ezer 500 forintért vették meg. Második előfordulására 30 évet kellett várni, 2014-ben vevője „baráti” áron 230 ezer forintért jutott hozzá. Az ár azért volt baráti mert az árveréseken leggyakrabban, tízszer előforduló harmadik, 1829-es kiadása 2008-ban 130 ezer, 2016-ban 160 ezer, 2017-ben 380 ezer, 2018-ban 300 ezer forintos leütésig jutott, sőt, volt egy ajánlójegyzék 2017-ben, amiben 500 ezer forintért kínálták. A további kiadások leütései 2009 és 2019 között 110 és 180 ezer forintot értek el. A Czifraynak a nyolc „hivatalos” kiadása mellett azonban volt két,

ugynevezett „kalózkidítása” is 1860-ban és 1875-ben. Ezekben az 1845-os hetedik kiadás krúdában maradt példányait dobták piacra új címlappal. A kilencedik kiadásnak jelölt, 1875-ben megjelent kötet 2019-ben 300 ezer forintot is megért valakinek. Itt kell megcáfolnom egy, a Czifray szakácskönyvről régóta terjedő tévhitet is. Több, önjelölt gasztronómiai szakíró is azt állította, hogy ez a főzőkönyv volt az első, névvel megjelent szakácskönyv, ami többszörösen nem igaz. A szakácskönyv első két kiadása (1816, 1819) Cz.I.monogrammal került a címlapra és nem névvel. Az 1829-es, harmadik kiadás jelent meg Czifrai István nevével a címlapon, ami – mint kiderült – Czövek István németből való fordítása. Az első névvel megjelent szakácskönyv Rác Zsuzsanna „Búza szükségben felsegítő jegyzék, melyekben a földi – almának, vagy krumplinak, ezen istenáldásának hasznait az ínségbe, szükségbe estekkel bővebben megismertetvén, hogy azokkal helyesebben élést megtanulják” című (1816-1818) munkája volt, ami Miskolcon három füzetben látott napvilágot. A füzetek ritkaságáról csak annyit, hogy az 1969-óta tartó újkori árveréseken még egyszer sem került kalapács alá...

A második, névvel megjelent főzőkönyv Hofbauer Anna „Minden Háznál használható Közönséges és legújabb Nemzeti Szakács-Könyv”-e lett, ami 1826-ban egy kassai nyomdából került a könyvesboltokba. Ez is árverési ritkaság, 1969 óta mindössze kétszer került terítékre. 1982-ben „bagóért”, 3700 forintért vitték el, de 2018-ban egy laphiányos példánya már 90 ezer forintot ért. A második (1830), harmadik (1846) és negyedik (1861) kiadás már Zelena Ferenc nevével jelent meg először kiadóként, majd kidolgozóként. Tartalmuk teljesen azonos a Hofbauer féle kötettel, azzal a különbséggel, hogy a negyedik kiadásának van „Egy magyar gazdaasszony felügyelete alatt újra kidolgozott és meg bővített” függeléke. Második kiadása még nem került aukcióra, a harmadik kiadását 2017-ben 80 ezer, 2019-ben 120 ezer forintnál ütötték le. A negyedik 2002-ben ért 60 ezer forintot.





„Egy a’ szakácságban különösen jártas Magyar Gazdaasszony” jelentette meg 1834-ben a „Legújabb legbővebb és leghasznosabb Pesti Szakácskönyv” című kötetet, ami 1870-ig még hat kiadást ért meg, de már „Valódi szakácság vagy: legújabb alapos és teljes Pesti Szakácskönyv” címmel. Ezekben a szakácskönyvekben már elvéve találunk magyar és erdélyi recepteket is. Az első kiadása 1994-ben 50 ezer, 2018-ban 90 ezer forintért kel el. A további kiadásokat 30 és 45 ezer forint között ütötték le.

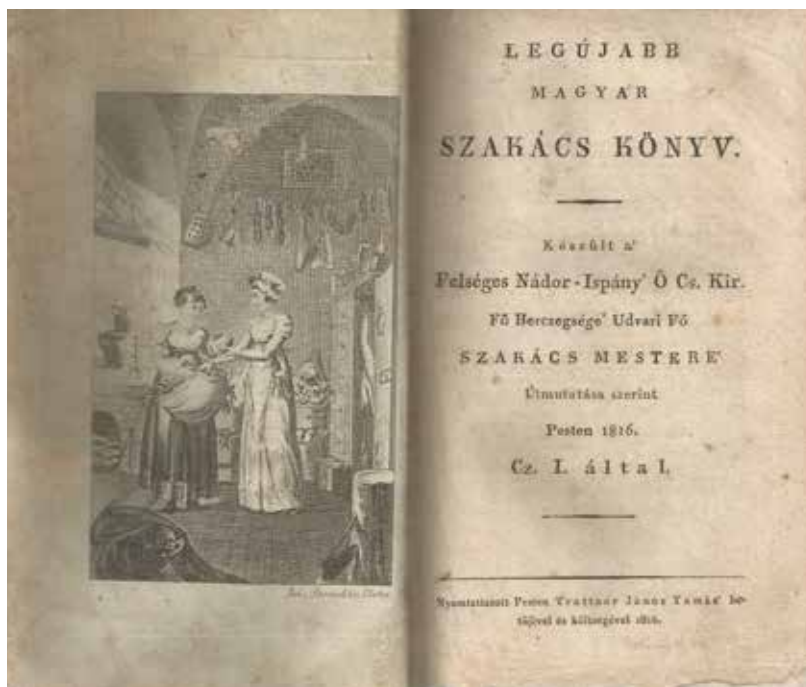
A titokzatos „magyar gazdaasszony” első kiadása után egy évvel, 1835-ben kezdődött a magyar nyelvű gasztronómiai könyvkiadás második leghosszabb sorozata. Németh Zsuzsanna „Nemzeti szakácsné” című receptkönyvét – a negyedik kiadástól „A legújabb és megpróbált magyar szakácskönyv” címmel – 1835 és 1919 között tizenháromszor dobták piacra, ugyanis az 1898-as tizenkettedik kiadás megmaradt példányait a nyomda neve alá „biggyesztett” 1919-es évszámmal újra forgalmazták. Természetesen ez is német receptkönyv, német források szerint az igazi szerző Susanne Wigand, a három (György, Károly, Ottó) nyomdatulajdonos és kiadó Wigand testvér családjának egyik hölgytagja. Az első kiadását 2008-ban 110 ezer, 2017-ben egy laphiányos példányát 95 ezer forintért vették meg. Második kiadása (1836) még nem volt aukción, a harmadik (1841) is csak egyszer, 2016-ban százezer forintot ért. További kiadásai 25 és 70 ezer forint között mozogtak.

Szintén a nagyon ritka kötetek közé sorolható Hüppmann Antal „Szakács-művészet” című főzőkönyve. Első kiadása 1842-ben látott napvilágot, további négy kiadása 1875-ig már „A valódi sza-

kácművészet”... címmel jelent meg. Gyűjtők számára érdekes adat, hogy a negyedik kiadása kétszer (1871, 1875) is megjelent, teljesen azonos tartalommal. A szerző becsületére válik, hogy nem próbálkozik „Nemzeti” jelzővel, a címlapon jelzi, hogy „Német és Francia mód szerint szerzi”. Kiadásai rendkívül ritkák, 50 év alatt mindössze három példányra került terítékre. Az 1842-es első kiadás 1995-ben 20 ezer, az 1857-es második 1990-ben 1990-ben 7500, az 1864-ben megjelent harmadik pedig 2009-ben 110 ezer forintot ért.

A „Képes Pesti” és „Képes Budapesti” szakácskönyvek áradatát az 1864-es első kiadást követően még hét követte 1909-ig. A legtöbb kötetben összeállítóként vagy szerkesztőként Zemplényi Antónia, vagy Zemplényi Szabó Antónia szerepel, aki Szinyei József életrajzi lexikonja szerint Szabó Antal újságíróval azonos, aki több mint húsz német nyelvű kötetet fordított magyarra. Csak az első kiadása ritka, amiért 2019-ben 70 ezer forintot adtak. A további kiadások 15-36 ezer forint között cseréltek gazdát. A Zemplényi kötet második kiadásával (1870) egy időben kezdődött meg a „Pesti Szakácskönyv”-ek újabb sorozata, ami komoly kavarodást okoz, a gyűjtők körében. A „Pesther Kochbuch” című, német nyelvű szakácskönyvet St. Hilaire Josephine jegyezte, aminek 1820-tól 1914-ig 31(!) kiadása jelent meg Pesten magyar nyelven. Ennek a huszonkettedik kiadását (1865) „magyarítá” át Vörös Mari, aminek szintén 1909-ig még hat kiadása volt. Kiadásaiért nem nagyon kapkodnak a gyűjtők, eddig 20 és 42 ezer forint közötti összegeket adtak értük.

Bár a kiadásokat tekintve a németből fordított szakácskönyvek megérték a XX. századot, de a Zemplényi – St. Hilaire kötetekkel befejeződött a németből fordított főzőkönyvek dömpingje. 1864-ben látott napvilágot egy ma már könyvritkaságnak számító kiadvány Medve Imre szerkesztésében Pesten. A „Magyar Gazdaasszony teendői a közeletben, házban és konyhában. Kézi segédkönyv és hajadonok számára” címmel megjelent kötetért 2003-ban 75 ezer forintot adtak. A sikerre való tekintettel 1872-



ben megjelent egy második kiadása is, ami 2009-ben 60 ezer forintért cserélt gazdát. A bemutatott időszak könyvészetileg talán legkritikább kiadványa Rántásy Janka „Mariska a kis pesti Baba-szakácsnő” című gyermek főzőkönyve lett. Mindössze kétszer került aukcióra. 2001-ben 60 ezer, 2008-ban 75 ezer forintot adtak érte.

Horváth Dezső



Siker ágazatot segítő, erős civil szerveződés

Kecskeméten rendezték a II. Kárpát-medencei Borrendek Találkozóját –
Az Országgyűlés elnökének méltató szavai

A HAZAI BORRENDI MOZGALOM AZON SZAKASZÁHOZ ÉRKEZETT, HOGY A MEGALKULÁSÁNAK TAVALY ÜNNEPELT 30. ÉVFORDULÓJA UTÁN, AZ IDEI ESZTENDŐRE IS KIEMELKEDŐ PROGRAMOKRA, TALÁLKOZÓKRA KERÜL SOR. KÖZÜLÜK ELSŐ, KIEMELKEDŐ ESEMÉNY A KECSKEMÉTI. LAPUNK NYOMDÁBA ADÁSAKOR A VILÁG TELJESEN ÚJ KORSZAKOT KEZD ÍRNI.

Nyugodtan állíthatjuk, hogy a Magyarországon működő 48 borrendből 10 határainkon túl szerveződött az elmúlt évtizedekben. Számos beszédes adat üzenheti, hogy erős, biztos alapokon működő civil szerveződések együtteséről van szó. / **Rendes és tiszteletbeli tagok létszáma közelít a tízezerhez!** / A II. Kárpát-medencei Borrendek Találkozóján bebizonyosodott, hogy a bor előtt való demonstratív tisztelgés valójában egy sikeres gazdasági ágazatnak szól, egyben pedig a kulturált borfogyasztás jelentőségét, fontosságát hirdeti. Az eseményt jelenlétével megtisztelte **Kövér László**, az Országgyűlés elnöke, továbbá **Rideg László**, a Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés elnöke, **Gaál József Kecskemét alpolgármestere**.

A Három Gúnár Rendezvényház nagytermében méltó háttér díszletet vonultatott fel az MBOSZ elnöksége. A megjelent 24 magyarországi és két határon túli borrend – Szerbia, Szlovákia képviseletében – borrendi zászlóit farönkökbe helyezve vonultatták fel – látványa lenyűgöző hatást váltott ki, és a sokszínűsége utalt. **Koczor Kálmán**, a Magyarországi Borren-



Még mindenki örül...



Két elnöki beszéd



dek Országos Szövetségének elnöke házigazdaként elsőként köszöntötte a megjelenteket, közvetlenül a Magyar és a Székely Himnusz elhangzása után. Összefoglalójában alapvetésként jelölte, hogy a magyarországi borrendek azért alakultak, hogy kifejezésre juttassák összetartozásukat. Ez érvényes a siker ágazatnak nevezhető borász szakmára éppúgy, mint magára a nemzetre. **A bor pedig – jól tudjuk – nemcsak élvezeti cikk, hanem összetartja, építi a barátságot, nemesíti a közösséget, kulturáltan történő fogyasztása pedig számúzi a búslakodást, pesszimizmust.** Az est fővéd-



Óhegyi János kitüntetése



Volt mire koccintani



Találkozó



Borkirálynők csokra

nőke, Kövér László átfogó összefoglalóját adta az elmúlt 15-20 esztendő borágazati fejlődés vonalának. Vitathatatlanul olyan sikeres gazdasági erőről van szó, amely fontos nemzeti értéknek nevezhető. Szemléletes felvezetésképpen jelzőkkel illette a borokat. Beszélhetünk henyélő borról, kacér borról, mesélő borról, tragikus borról. Mivel a nagy borfilozófus, Hamvas Béla gondolatait idézte meg, mindjárt hozzá is tette, a legnagyobb érzékletlenségre vall nem az alkalomhoz illő bort inni.

A jelenre és a Kárpát-medencei borrendi találkozóra rátérve feltette a szónoki kérdést: milyen, alkalomhoz illő bort tegyünk az asztalra az Úr 2020. esztendejében? A válasza előtt áttekintette történelmi viharainkat, nemzetünk többszöri talpra állását, a filoxéra pusztító járványa után történő újrakezdést. Kimondva tehát, a feltámadás bora lehet leginkább alkalomhoz illő. A magyar borászok megújították erejüket, szakmai felkészültségüket, elkötelezetten képviselik a minőséget,

ezzel pedig nemcsak megőrizték, hanem újjá teremtették a borkultúrát a Kárpát-medencében. Rideg László a Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés elnöke a vendéglátó megye képviselőjében utalt arra, hogy a megye az ország legnagyobb bortermő területe.

A Duna Borrégió borászatai készítik a legtöbb bort. Könnyű, finom, illatos, üdítő jellegűeket. A bor mellé pedig nagyon fontos az azt kínáló ember vendégszeretete. Bács-Kiskunban szerte a különböző bors települések pincesorainál jelen vannak a vendégszerető emberek. Tovább bő-

vítette, árnyalta a rendezvénynek otthont adó megye további értékeit Gaál József kecskeméti alpolgármester. A megyeszékhelyet ma nem a szőlészet és a borászat jellemzi meghatározóan, de kecskeméti szakemberek, szőlőnemesítők értékteremtő szellemi munkájának köszönhetően a mai termelés és borkultúra él és virágzik. Fontosnak tartotta megemlíteni, hogy a borkészítés összetett, olykor verejtékes munkával járó folyamat. Hosszú út vezet ahhoz, hogy a csillogó nedűk a poharakba kerüljenek. A jó minőségű bor elfogyasztása viszont boldoggá teszi fogyasztóját éppúgy, mint készítőit. ■

Kitüntetés

Koczor Kálmán elnök a köszöntő szavak után a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége nevében Óhegyi Jánosnak Életmű díjat adott át. Az MBOSZ megalakulásának 30. évfordulója alkalmából szervezett ünnepi gálaprogramon a kitüntetést egészségügyi alkalomból nem vehette át a kitűnő borász szakember, de a borrendi mozgalom és tagság nagy sörömére ezúttal jó érzésekkel, mosoly kíséretében köszönhette meg az elismerést. Hosszú időn át tevékenykedett nemcsak, mint a Custodes Vinorum Villányi Borrend alapító tagja, hanem több szakmai országos szervezet képviselőjeként is. A magyar borrendi mozgalomban számos eltöltött évtizedek alatt hosszú, aktív éveket tudhat a maga mögött, az országos civil szerveződést legjobb tudása, képességei szerint segítette..



Páros

A megjelent vendégsereglet ezt követően gazdag ünnepi kulináris és kulturális vendéglátás részesei lehettek. Meghallgatták a Fruzsikás Együttes színvonalas előadását, a Gemini Együttes szolgáltatta a táncpartizhoz szóló zenét.

Menüsor:

Előétel:

Baconba süített, libamájjal mozaikkal jércegalatin, áfonyás ribizli zselés körtésalátával.

Leves:

Dupla ökörfarok erőleves, füstölt marhanyelvel, fafül gombával, koriander frissítéssel

Főétel:

Mangalica szűzsült fűszerkéregben, kakukkfűves vargánygomba-mártással, hercegnő burgonyával

Desszert:

Mákos palacsinta, narancsos-almás töltelemmel, fehér rumos vaníliamártással

Éjféle büfé:

Mini töltött káposzta, vegyes sajtparádé, sült és főtt debreceni, virsli, vegyes gyümölcstál – svédasztalos kínálattal

Felszolgált borok:

Tolcsva Bor Kft: száraz Szamorodni

Trió Pince: Rózsakő – 2017 (Badacsony, Hajagoshegy)

Koczor Pincészet: Olaszrizling – 2017,

Olaszrizling-Sevillon-Furmint 2017- késői szüretelés

MBÉ tudósítást

Kelt: 2020. február 16.



Kecskeméti vezetők



Bizakodás...



LELKI ERŐT ADÓK!

Kiket hívott meg Gombás András vendéglős?



Elgondolkodóban

MIKOR IS? ENNEK KOMOLY DOKUMENTUMÉRTÉKE VAN, HISZEN GOMBÁS ANDRÁS – LAPUNKBÓL JÓL ISMERT VENDÉGLŐS, AKI EGYBEN A MAGAZINUNK SZERKESZTŐBIZOTTSÁGÁNAK A TAGJA – CSALÁDI VENDÉGLŐJÜNKNEK 30 ÉVES ÉVFORDULÓJÁT PONTOSAN A NAPTÁRHOZ IGAZÍTOTTA. 1990. MÁRCIUS 12-ÉN TÁRTÁK KI KAPUIKAT A VENDÉGEK ELŐTT...

30 év önmagában is történelem, de maga a pillanat, dátum is az! A megalakuláshoz kötődő szerény ünnepség vendégségét – érthetően - a házigazda 2020 március 12-ére ütemezte. Másnap a koronavírus támadása miatt szerte a világban és itthon is kihirdettek sok-sok korlátozó intézkedést. Étterem nyitvatartási korlátozások, bezárások - világ fordító rendelkezések.. Hihetetlen, de egyetlen momentumban sűrűsödik bele maga a világ

és annak rendjének kiszámíthatatlansága! Mindezek előestéjén együtt ülhattünk a 30 esztendő megélt vendéglő legnagyobb termében, ahol - csúcs időkben - akár 120 vendég is leülhet. **Most azonban közel ötvenen lehetünk az asztalok körül.** A Gombás család elindult, mert amikor a csillagok járása úgy alakult, hogy valami fontosat, maradandót hozzanak létre, megtették. 30 évet lehetetlenség egy rövid tudósításban felidézni, de a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin igazán szerencsés abban a tekintetben, hogy az elmúlt 10-15 évben riport sorozatok generátoraként az alapító pontosan tudja: ez egy olyan hivatás, amit egy életre szólóan kell művelni. A házigazda nemcsak jó vendéglős, hanem közösségi ember is. Fiatalok számára is követendő pályafutása során a közösségi munkából mindig is kivette a részét. **A Magyar Vendéglátók Ipartestületének** sokáig meghatározó – sokszor naponta képernyőn szereplő – alelnöke volt. Tette a dolgát! Miért is? A tudósító azt gondolja, hogy egyetlen szakmai és lelki motívum munkált, de még munkál is jelenleg benne: a vendéglősi gondolkodási mód, észjárás! De még több: **egy szakmáért való aggodás.** ■

Kik jöttek el?

Az alkalom, hogy megemlékezzen a Gombás család arról, hogy elindultak, végigjárták a maguk útját és beérkeztek a jelenbe, talán sok-sok embernek lehet érdekes és fontos. A Gombás család azonban úgy gondolta, hogy nem világra szóló esemény keretezi jubileumukat, hanem egy nagyon fontos érzelmi háttér. Erről Gombás András és felesége, Zsuzsa így beszélt:



Vendégeskedés

– Számunkra mindig is a nagybetűs vendég jelentette az életünket és talán nehezen elhíhető, de az ebből fakadó megélhető forrás mindig a folytatást jelentette – mondta a bensőséges találkozó alkalmával Gombás András. – Hihetetlen értéket jelent a mi pályafutásunkban az, hogy voltak nagyon is felfelé futó szakaszok, kivárá, tétova időszakok és természetesen nehezebb időtávok. **Kitartani vendéglősnek és vendégnek egyaránt óriási nagy kihívás!** Mindig is abban gondolkodtunk, hogy ez a hivatás egyben az emberszeretet megnyilvánulása. Egyben megélhető is! Ez természetes reakció, de **valamiből mindig építkezni kell.** A mostani találkozó legfőbb üzenete az, hogy **magunk körül láthatunk olyan remek embereket, akik – ki tudja hány ezer és hány tízezer vendég közül – hitet adtak nekünk a folytatáshoz.**

Jöttek is a barátok, törzsvendégek, nem volt ültetési rend, de annál inkább pörgött a szó és a gondolat. Visszaidézve a közösen eltöltött 30 évet, megejtő volt hallgatni a sztorikat! Itt voltak az induláskor, majd a későbbi folytatáskor frontvonalba állók és egy nagyon fontos vendégmag, a **Pestszentlőrinci Kaszinó Egyesület** jeles tagjai. Miért is? Mert pontosan ez a közösség adta meg és adja meg jelenleg is – a már említett hatalmas számú törzsvendégek mellett – a továbbvitelhez szükséges lelki erőt. ■



A Kaszinó Egyesület vezérkara



29 éveséfi: Fucsár Zoltán



Balásfalvi András beszéde



Ifjabb András szépérféke...



Zsuzsa, mindenekeelőtt



Köteleky László

Értéktörző – remek csapat!

Az egyik szépen terített asztalnál ülnek a Pestszentlőrinci Kaszinó Egyesület alapító tagjainak képviselői: Balásfalvi András elnök, Tasnádi Gábor alelnök, Köteleky László alelnök, Kári János és még sokan mások. „Messziről” jöttek, hiszen az egyesületet 1912-ben alapították és számos meghatározott cél között szerepel, hogy a kerület társasági életének élénkítését, közös szórakozási és művelődési lehetőségek megteremtését, a kerület értékeinek megővését és gyarapítását fontosnak tartják. Köteleky László alelnök ezzel kapcsolatosan a következőket mondotta:

Sajnálatos módon a Pestszentlőrinci Kaszinó épületét fel kellene újítanunk, ennek folyamatáról most nemigen beszélnek! – Azonban keresnünk kellett egy olyan helyszínt, ahol jól érezzük magunkat. A Gombás Étterem otthonunkká vált. Havonta,

visszatérően eljövünk Andrásához, mert remek a konyhája, a környezet és a milió számunkra tetsző, András pedig – nagy örömünkre – elfogadta az egyesületi tagsági felkérésünket. Nehéz időket élünk, főként a társasági létformát tekintve! A koronavírus világfertőzése miatt az emberiség is kénytelen átértékelni önmaga közösségi szokásait! Mi, amint elvonul felőlünk a vihar, újra szeretnénk rendszeresen Gombás András vendégei lenni.

Együtt, mind a mai napig

Zsuzsa, András felesége az asztalnál ülve arra kérte drága urát, hogy a Fucsár Zoltán séf /29 éve dolgozik itt / által elkészített menüsorból néhány kedvenc falatot hozzon asztalához. (Férje szeretetből, gondoskodásból táplálva indult az ételekért...) Ifjabb Gombás András kedves párjával érkezett – csinos, törekvő, önkormányzati hivatalnokként a vendéglátást szabad idejében cselekvően művelő – ifjú hölgyről van szó. Jó volt látni együttlétüket és egymás iránt megnyilvánuló szeretetüket. Mayer István kedves feleségével volt jelen, ő 21 esztendőn át, mint Gombás András „hivatalos” sógora a frontvonalban dolgozott főpincésként. (Remek humorú, utánozhatatlan egyéniség.) Jöttek még sokan a régi barátok közül, olyan kollegák, akikkel András hihetetlenül gazdag pályafutása során együtt dolgozott. A Kaszinó Egyesület dokumentátori adottságú tagja, Veszteg József meglepetésként egy csaknem félórás pergős, fotós, videós bemutatót tartott arról, hogyan éltek meg az elmúlt 30 esztendőt. Egy másik, többszres dokumentáció arról szólhatna, a Gombás vendéglőben vajon mekkora számban és kik élvezhetnék a Gombás vendégszeretetet? Lehetetlen feladat, ám maga a tény...

Kiss Dezső Péter



Ajándékokkal keretezve