

Jakab Rudolf Richárd Beszámoló

Mobilitás típusa: munkatársak külföldi képzése

Időtartama: 2018.10.28 – 2018.11.3

Helyszín: Olaszország, Grado és környéke

Küldő szervezet

Név: „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány

Székhelye: Magyarország, Szekszárd

Fogadó szervezet

Név: MARCO POLO G.E.I.E

Székhelye: Olaszország, Treviso

Gradoba érkezésünk első napján részletes tájékoztatást kaptunk a szervezőktől az előttünk álló öt nap programjáról. Kaptunk hat támpontot, ami alapján érdemes lenne megfigyelnünk a meglátogatandó vállalkozások működését, amiket összevethetünk a magyarországi viszonyokkal.

Természetesen, saját támpontokkal is kiegészíthettük az olasz és magyar vállalkozások összehasonlítását.

A támpontjaik a következők voltak:

- **Életstílus**
- **Ételkultúra**
- **Alapanyagok**
- **Terület**
- **Kis családi vállalkozások**
- **Szakmaiság**

Első nap

A Cocambo cukrászdát látogattuk meg. Nagyon színpatikus volt a számomra, hogy a vállalkozás tulajdonosa tartott nekünk oktatást elméleti síkon,- és mind gyakorlatban is. A helyi szokásnak megfelelő süteményeket készíthettünk el, saját kezűleg. - A tulajdonos segítségével, mentorálásával. Megnézhettük a Cocambo cukrászüzemét is, ahol minden egyes gép funkcióját és azok működési elvét is elmagyarázták a csoportnak.

Nagyon tetszett, hogy ez a kis családi vállalkozás úgy kinőhette magát a környék egyik, hanem a legjobb cukrászdájává, hogy az nem ment a minőség romlására és megtartotta családi hangulatát. Öröm volt látni, hogy az ott dolgozók magukénak érezték a Cocambot, ugyanolyan elánnal és szeretettel dolgoztak, mint a tulajdonos.

A nap második felében meglátogattunk a Nonino grappa üzemét, ahol egy üzemlátogatáson vettünk részt. Majd, elmentünk a vállalat bemutatóhelyére. Itt kaptunk részletes beszámolót a vállalkozás múltjáról, jelenéről, jövőjéről. Megkóstolhattuk a különböző eljárásokkal készült grappákat.

A Nonino vállalat az a cég, aminek a története megmutatja számomra, hogy lehet egy családi vállalkozásból megkerülhetetlen globális szereplővé válni.

Második nap

Egy sonka gyárat látogattunk meg. Itt számomra az volt a legérdekesebb, hogy milyen odafigyeléssel és precízióval dolgozzák fel a nyers sonkát a tányérunkba kerüléséig. Van olyan sonka, amit tizennyolc hónapig is érlelnek. Talán ennek a türelemnek köszönhetik, hogy nem csak a környék, de a régió meghatározó szereplővé nőtte ki magát a családi vállalkozás.

A nap második felében újra ellátogattunk a Cocambo cukrászdában, ahol újra remek dolgokat tanítottak nekünk. Minden pillanatát élveztem.

Harmadik nap

A nap első felében egy családi bio-sajtgyárat és tehenészetet látogattunk meg. Részletes tájékoztatást kaptunk a sajt és joghurt készítés rejtelmeiről. Nagy élmény volt számomra, de azt gondolom a csoport többi tagjának is, hogy saját kézzel készíthettünk mi is joghurtot.

Valamint, beható ismereteket kaptunk a tehenek tartásáról is.

Nagyon jó volt látni, hogy nem csak a nagyüzemi tejtermék gyártók üzemelnek, hanem ez a kis családi vállalkozás is, úgy, hogy a környékben ők készítik a legjobb tejtermékeket, nem ipari mennyiségben. Számomra ennél a kis vállalkozásnál az volt viszont a legszimpatikusabb, hogy bizonyos törvényi előírásokkal is szembe tudtak menni, amik rontanak a tejtermékek minőségén és ez a kis vállalkozás ebbe nem nyugodott bele és kiállt az igazáért.

Délután ismét a Cocambo cukrászdában kaptunk recepteket és főzési technikákat.

Negyedik nap

A Cocambo cukrászdában befejeztük, majd megettük az előző nap előkészített ételeket. Nagy megtiszteltetés volt a számomra, hogy egy két Michelin csillagos szakács tanított nekünk sütés,-főzés technikai praktikákat.

Ötödik nap

Átvehettük az okleveleinket, illetve megbeszéltük, hogy milyen tanulságokkal térünk vissza Magyarországra az elmúlt 4-5 nap tükrében.

A nap további részében Grado városában meglátogattunk egy szállodát, majd a szlovén határhoz közel egy családi bio borászatnál voltunk, ahol nagyon részletes tájékoztatást és természetesen kóstolót kaptunk a vállalkozás boraiból.

Köszönöm a program szervezőinek, hogy részt vehettem az Erasmus+ Mobilitás programjában, egy kicsit más emberként jöttem haza, Magyarországra. A jövőben biztos fogom tudni hasznosítani az Olaszországban hallottakat, látottakat.



Jakab Rudolf Richárd