

## Beszámoló

Nagy Andrea vagyok és az Erasmus program keretében vettem az oktatási és képzési munkatársi mobilitás programban, Grado-ban.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás dátuma: 24/03/2018-30/03/2018

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet/intézmény:

Név: „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet/intézmény:

Név: MARCO POLO G.E.I.E.

Ország: Olaszország

Település: Treviso

A program 5+2 napos volt. 2 nap utazás és 5 nap szakmai programok. A program célja a szakmai ismeretek bővítése és a szakmai kompetenciák fejlesztése volt.

A szakmai programot az érkezés estéjén már elkezdtek, ahol a szervezők elmondták azt a 6 pontot, amit az elkövetkezendő programok alatt figyeljünk meg az egyes vállalkozásoknál. Ez a 6 pont a következők voltak:

1. életstílus
2. terület
3. életkultúra
4. alapanyagok
5. kis családi vállalkozás
6. szakmaiság

A vállalkozások meglátogatása mellett, még 2 cukrász- és 2 főzőleckénk is volt a programban COCAMBO-ban Piero Zerbin-nel és Elisabetta Fontana-val.

1 nap programjai:

Első nap az utazás, szállás elfoglalása és tájékoztatás, megbeszélés volt az Erasmus heti programjával, céljaival és elvárásaival kapcsolatosan.

2. nap programjai:

Dél előtt elutaztunk Aquileia-ba, ahol a COCAMBO multifunkcionális konyhájában kaptuk az első cukrász leckénket.

A COCAMBO története összekapcsolódik a családi cukrászdával a MOZAICO-val. Piero anyukája indította el a cukrászatot. Piero a tanulmányai után csatlakozott a cukrászdához és elkezdett a piaci igényekre reagálva csokoládéval foglalkozni. A mottója „Minden nap a piachoz igazít!” A vállalkozás az évek alatt a magas szintű szakmai tudással és innovatív gondolkodással a környék legnevesebb cukrászdája lett. 2018-ban megnyitott a COCAMBO helyet, mert a MOZAICO már kicsi volt. A COCAMBO-ba kapott helyet a kávé és csokoládé gyára is, valamint az oktatóterme is. A legmagasabb szintű kávé és csokoládét állítja elő és termékei gluténmentes, laktózmentes, adalékmentes, színezékmentes és cukor mentes. Minden alapanyaga a magas minőségi kritériumainak felelnek meg, ugyan úgy, mint minden elkészített terméke is. De minden innováció mellett is meg tudta tartani a családi vállalkozás hangulatát és a tradicionális sütemények és ételek tiszteletét. Emellett fontosnak tartja a tudásának továbbadását is a különböző rendezvényein, főzőleckéin és a gyerekeknek szervezett látogatások alkalmával is. A több lábon állás és innováció, nyitottság és folyamatos tanulás jellemzi őket.

Legfőbbként azt tanultam tőle, hogyan lehet egy gyakorlatias oktatást magas szinten, profi módon szervezve megtartani úgy, hogy hihetetlen sok információt ad át a kultúráról, alapanyagokról, technikákról, a legújabb egészségi trendekről és tradíciókról egyaránt.

Az első cukrászleckénket bemutatta csokoládé művészetét. A kakaóbab megérkezéstől a feldolgozási folyamatokon át a felhasználásának technikai lehetőségein át. A gyakorlati oktatási technikájával és magasszintű tudásával nagyon hatékonyan tudta átadni az ismereteket, amiket célul tűzött ki. Rettentő élvezetes és vidám hangulatú, oldott légkör volt végig az oktatáson.

Délután a La Fattoria di Pavia di Udine egy 0 km-es családi vállalkozás a Listuzzi család tulajdonában. A jelenlegi formájában működő családi vállalkozás 1994-től kezdődött, amikor 4 család összeállt és elindította a farmot ezen az úton. Mára egy innovatív, korszerű 0 km-es vállalkozássá nőtte ki magát. Csodálatos példa a helyi értékek megővésének, a tradíciók folytatásának és a gazdasági innovációnak. A család több lábon áll és mindent, amit fejlesztésült tűztek ki célul, támogatja a gazdaságuk hatékonyabb működését. Mi mindennel foglalkoznak?

- ✓ Falusi túrizmus: saját vendéglátó egységük és boltjuk van, ahol a saját termékeikből készített ételeket italokat szolgálják fel és értékesítik. Egy jól pozicionált helyen vannak, ahol közel vannak egy pár fontos turisztikai útvonalhoz (vasút, kerékpárút).
- ✓ Oktatás: különböző programokban vesznek részt az általános és középiskolás gyerekek fogadásától egészen szakmai programokig.
- ✓ Sörgyártás: maguk termelik meg az alapanyagokat és saját címkés kézműves sört árulnak.
- ✓ Bortermelés: a szőlészetükben a helyi fajtákat termesztik és abból készítenek borokat és egyéb termékeket.
- ✓ hús- és hústermékek árusítása: a saját helyi szarvasmarha fajtát tartják hagyományos módon és dolgozzák fel az éttermükhöz szükséges húsokra és húsárakra.
- ✓ Sajtkészítés: a helyi szarvasmarha tejéből készítenek különböző sajtarukat és friss tejet is árulnak.

A családi vállalkozásra itt is jellemző a magas szakmaiság és a helyi értékek tisztelete. A vállalkozásban mindenki foglalkozik mindennel. Folyamatos terveik vannak az innovatív fejlődésre a helyi hatósági szabályozások betartásával és figyelembe vételével.

### 3. nap programjai:

Dél előtt a Zoff Formaggi Tenyésztő Farm is egy különleges példa az innovatív gondolkodásról. A helyi fajtát tenyésztik ők is és helyi, jellegzetes sajtot készítenek családi vállalkozásban. Amitől nagyon különlegesek az az, hogy már tíz évvel ezelőtt célul tűzték ki az egészséges tej előállítását és saját génállományt tenyésztettek ki a hagyományos takarmányozással együtt. Mára az általuk termelt egészséges tej a laktózérzékenyek egy csoportjának is fogyasztható és jelen vannak más vállalkozásoknál is, mint alapanyag forrás, akik szintén a magas szintű alapanyagokban gondolkodnak és az egészséges, hagyományos étkezést tűzték ki célul, mint például a Cocambo is. Ez a családi gazdaság is több lábon áll. Foglalkoznak agrotúrizmussal, oktatással, értékesítéssel is.

Csodáslatos kostolót kaptunk az általuk készített termékekből és közben bemutatkozott és kostolót is tartott az Azienda Agricola „Cadibon” organikus borokat készítő borászat. Ők is egy családi vállalkozásban működő borászat, akik a magas minőséget és a hagyományokat tűzték ki célul. Minősített bio borokat is készítenek és számos díjnyertes boruk is van.

Délután a második cukrász leckénken inkább a kávék mellé felszolgálható süteményeket tanultuk, mint például, Elisabetta felfűjt, omlós süteményalap, almával készült krém. Itt is ízelítőt kaphattunk a magas minőségű, új, modern alapanyagokból és felhasználási lehetőségeikből. Ezeket az elkészített édességeket, süteményeket Piero fel gyönyörűen tálalta is számunkra.

Este megbeszélés a látott programok alapján.

#### 4. nap programjai:

Délelőtt a Bagatto sonkagyár egy több generáció óta jelen levő családi vállalkozás, ami a San Daniele del Friuli nyers sonkát készíti. A sonkát a több generáció óta folytatott hagyományos, kézműves eljárással készítik, de az új szabályokat is integrálni tudták. A feldolgozás folyamatában a családtagok vannak jelen a mai napig. Ennek a kézműves sonkának az elkészítése hihetetlenül magas szinten ellenőrzött. A sertés fajtája, annak etetése, vágási súlya is meg van határozva. A sonkán nyomon követhető a billogokkal az élőállat tenyésztőtől, a vágóhídon át, egészen az értékesítésig. A sonka nem kerülhet forgalomba addig, amíg a Prosciutto di San Daniele Konzorcium egyik képviselője el nem végezte a minőség ellenőrzést és rá nem nyomta a konzorcium billogját. A családi vállalkozás ezeket a hagyományokat magas szakmaisággal és tisztelettel kezeli és a környék legkisebb, de legmagasabb minőségi sonkagyára, aki éves szinten 6000 sonkát értékesít. Saját éttermük is van és üzletük, ahol a termékeiket értékesítik. Ők is részt vesznek az oktatási rendszerben, hogy a hagyományokat átadják az újabb generációnak.

Délután a Cocambo-ban tartott főzőleckéken is a magas szintű szakmaiság és gyakorlatias, jól tervezett oktatás volt a jellemző, úgy szintén oldott hangulatban. Az első napon a különböző téztaalapokat tanultunk, mint a gnocci és a lasagna. Készítettünk bolognai ragut és szardellás szószot is. Közben folyamatosan tanultunk a pontos technikai eljárásokról és az alapanyagokról, azok beszerzési forrásairól és a jellegzetes helyi szokásokról is.

Este megbeszélés.

#### 5. nap programjai:

Délelőtt második főzőleckén a Cocambo-ban egyrészt összeállítottuk az előző napon elkészített alapokat. Így készítettünk Bolognai lasagna-t, Ruccolás pesto szószos gnocci-t, Ricottas paradicsomszószos sült padlizsánt, Szűzpecsenyét mogyórós, kávé bundában és Spárgás rizotto-t is. A beszerzéstől, a feldolgozáson, elkészítésen át, egészen a tálalásig mindenről kaptunk ismereteket a helyi szokásokkal együtt.

A főzőleckéken át ismerhettük meg igazán a Cocambo üzleti politikáját, hogyan tudja a helyi termelőket bevonni és a helyi termékeket, alapanyagokat használni a napi tevékenységében és az oktatások során is.

A főző programunkat egy ebéddel zártuk, ahol megkóstolhattuk az általunk elkészített ételeket, valamint bemutatkozott a Le Due Torri borászat. Fantasztikus borokat kóstolhattunk meg, melyek a tálalt ételekhez voltak párosítva.

Délután az Acetaia Modolini családi vállalkozás egy nagyon érdekes élmény volt számunkra. A családi vállalkozás története is már egy igazi érdekesség, hogy több mint 30 évig nem is értékesített az alapító az balzsamecetből, csak

készítette és tárolta a helyi fákból készített hordókban. A hordok számát tekintve Guinness rekordot tartanak a több, mint 2300 hordójukkal. Nem csak a hordók készülnek helyi fákból, de a balzsamecet alapját képző szőlő is a helyi Refosco és Friuliano szőlő. A jelenlegi formáját két családtag látja el. Csodálatos fogadótermet, fantasztikus modern és hagyományos világot keverő stílusukkal, különleges magas minőséget sugároznak. Jelenleg online és a saját boltjukban is értékesítik a különböző balzsam eceteiket. Készítenek egészek könnyű édes ecetet gyerek számára is, 1 éves, öt éves, 15 és 30 éves balzsamecet van forgalomba és hamarosan az 50 éves is forgalomba kerül. Különleges élmény volt az ecetek kostolása és megtapasztalása az ízeknek, amit az idősebb ecetek tudnak.

#### 6. nap programjai:

A pénteken két olyan helyszínt látogattunk meg, akik a gyakornokokat fogadják. Az egyik a patinás Grand Hotel Astoria volt. A maga régi korokat idéző hangulatával és 7 emeletnyi magasságával csodás élmény volt. Bemutatták a hotelt, találkozhattunk ott dolgozó gyakornokokkal. Értékes információkat kaptunk, amiket a mi diákjainknak is tovább tudunk adni, mind a szakmaiság terén, mint a további lehetőségeik terén.

A másik helyszín, ahol gyakornokokat fogadnak a Giropizza. Itt is találkozhattunk gyakornokokkal és az étterem tulajdonosával is beszélgettünk a véleményéről és a gyakornokok lehetőségeiről. Csodálatos pizzát és hihetetlenül látványos kiszolgálást is kaptunk.

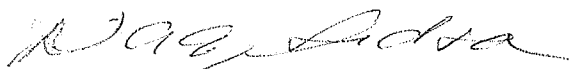
Délután szabadidős program keretében körbejártuk Grado-t.

Este a megbeszélés és beszámoló megírását követően, megkaptuk az okleveleinket a programról.

#### 7. napi program:

##### Hazautazás

Személyes véleményem az, hogy egy nagyon magas szintű programon vehettünk részt. Nagyszerű, magas szakértelemmel dolgozó vállalkozásokat látogathattunk meg és kaphattunk információkat a helyi szokásokról, vállalkozási lehetőségekről. Mindenhol nagyon nagy szertettel fogadtak minket és nagyon magas szintű vendéglátásban részesültünk. A szervezés nagyon pontos volt mind a programok, mind a szállás és utazás terén is. Nagyon sokat tanultunk a program során, amiből lehetőség szerint minél többet át tudunk adni a diákoknak is. Csodálatos időnk volt és remélem még lehetőségem lesz egy újabb programban részt venni. Köszönet és gratuláció mindenért, amit a program során kaptunk.



Nagy Andrea