

## I. Szállodai és Éttermi Szakmai Találkozó (SzÉSzt), szeptember 26., Szilvásvárad

# Heten hatékonyan

Három különböző helyszínen három egymást követő hónapban hét hazai Horeca beszállítói cég szakmai konferenciasorozatot szervezett, hogy tájékoztassák a szállodai és éttermi szakembereket a legújabb technológiákról, módszerekről, szakmai információkról, amelyek hatékonyan segíthetik partnereik mindennapi munkáját.

A nap folyamán három szekcióban (Management, Housekeeping, F&B/ vendéglátás) párhuzamosan zajlottak az előadások, a szünetekben a vendégek megtekinthették a kiállítók standjait, kóstolóban is részük lehetett. A széles körű termék- és szolgáltatásválasztékot felvonultató szervezők igyekeztek minden lehetőséget megragadni, hogy testközelből bemutatkozzanak a vendégeknek: a szünetekben felszolgált üdítők hűtőit, a kávé és kávéfőző gépeket a kiállítók biztosították, az ebéd is a kiállítók alapanyagainak és táplálékkiegészítőinek felhasználásával készült, és még az asztalterítést is felhasználták a szemléltető bemutatóhoz.

A Management szekcióban a szervező cégek bemutatkozása mellett képet kaptak a résztvevők a következő ciklus pályázati lehetőségeiről és azok megvalósításáról (MAPI Zrt.). A Housekeeping szekcióban előadást tartott többek között *Kardos György (Miele Kft.)* a szállodai házi

mosoda előnyeiről, az *Assist-Trend Kft.* a szállodakarítás múltjáról, jelenéről és jövőjéről, a *T-MIX 2003 Kft.* a megfelelő textilválasztás szempontjairól. Az F&B/ vendéglátás szekcióban a konyhahigiénia fontosságáról tájékoztató *Assist-Trend Kft.* mellett *Gál Sándortól (Assur Kft.)* meghallgathattuk, hogyan válasszunk konyhatechnológiai beszállítót. Az *Omega Bázis Kft. (ABY)* a csíraalapú élelmiszerek vendéglátásban történő felhasználásáról tartott tájékoztatást a szakmának. A *Prokast Kft.* jóvoltából *Harmath Csaba* gasztronómiai tanácsadó kóstolóval egybekötött interaktív előadásán vehettek részt a vendégek a bor és ételek párosításával kapcsolatban, amelynek keretén belül kitért a borválaszték összeállítására is.

A szünetekben a *Mirbesz Kft.* kényeztette a vendégeket a különböző kóstolókkal, az ebéd is az általuk szállított alapanyagokból, valamint az *Omega Bázis Kft.* táplálékkiegészítőinek felhasználásával készült.

A nap második felében egy összevont előadás keretében a *NÉBIH* képviselője tartott előadást *A jó higiéniai gyakorlat* témakörében, amely már nyomtatott kiadvány formájában is elérhető. A nap a vendéglátó szálloda házbejárásával zárult.

Ha valaki a szilvásvárad La Contessa Kastélyhotelben szeptember 26-án tartott első rendezvényről lemaradt, még részt vehet október 10-én a gárdonyi Vital Hotel Nautisban vagy november 6-án a kecskeméti Four Points by Sheratonban megrendezésre kerülő rendezvényen. A rendezvényekről bővebb tájékoztatást a [konferencia@szeszt.hu](mailto:konferencia@szeszt.hu) e-mail címen kérhet.



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

*A szakértő partnerség*