



MI KELL AHHOZ, HOGY EGY JÓ HANGULATÚ, ÉTKEKBEN, ITALOKBAN ÉS GONDOLATOKBAN IS GAZDAG KÖZEL EGYNAPOS VENDÉGLÁTÓS PROGRAM KEREKEDJÉK KI? EGY SZÍVES INVITÁLÁS A KÖRÖSTETÉLNI POLGÁRMESTERTŐL AZ IMMÁR HETEDIK ALKALOMMAL MEGRENDEZETT HELYI BŐLLÉRFESZTIVÁLRA.

## MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE SZAKMÁZÁS-ZSŪRIZÉS KÖZBEN

**F**elélős szakmai felkérés a zsűrizésre Mészáros István abonyi vendéglős zsűri elnök részéről, a zsűri munkájában való részvételre szikrázó februári napsütés, sok kedves, mosolygós jó hangulatú társaság. És persze nyitottság arra, hogy vágjunk a dolgok sűrűjébe.

Így volt ezzel **Gombás András**, a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége alapítója, amikor immáron visszatérően örömmel elfogadta a felkérést a körösetétleni rendezvényen való részvételre. Egy korábbi alkalommal már kellemes órákat töltött itt, az ugyancsak vendéglátós pályán, a családi vállalkozásukban dolgozó fia, **ifjabb Gombás András** kíséretében. Most is párban érkezett apa és fia, hogy ezen a gasztronómiai erőpróban munkájukkal hozzájárulhassanak a zsűrizés felelős szakmai munkájához. Hosszú évek óta jól ismerve Gombás Andrást, abban is biztosak vagyunk, hogy más is munkált az agyában, amikor a programra készült. Nem csalatkoztunk, mert már az indulás után elismerte: spontán



egyben kötetlen piciny szakmai „konferencia” lesz ebből a találkozásból, ugyanis a zsűri listáját látva több olyan kedves barátja, kollegája is érkezik Körösetétlenre, akit hosszú évtizedek óta ismer és bizony az oly

sokat emlegetett szakmai körzertet avatott tolmácsolói lehetnek.

Ne csodálkozzunk, hogy megérkezve a település névősnak mondható Barna-Bár Étterembe, csupa ismerős arc fogadja

Gombás Andrásékat. A köszönés után jópofa megjegyzések következnek, mindenki érdeklődik a másik személyes, szakmai előmeneteléről, aktuális sikereiről, netán kudarcairól. A „konferencia” máris összejejt, de előbb **Mészáros István** zsűri elnök eligazító szavai következnek arról, hogy 15 csapat készít majd verseny munkákat, egy-egy böllértár összeállítását kell kóstolni, vizsgálni, minősíteni. Kávé, üdítő, néhány előfalat kerül az asztalra és persze sorba érkeznek a régi kollegák, cimborák:

– Örülök, hogy itt üdvözölhetem egyebek mellett **Opczky István** séf urat, aki több nagykövetségen is szolgálta hazánk gasztronómiáját, nívós éttermekben dolgozott. **Csányi Sándor**, a szolnoki Gulyásfesztivál létrehozója nemcsak gyakorlati, hanem elméleti szakember is, aki az oktatás ügyével mindig is komolyan foglalkozott. **Pál Szabó Mihály** szolnoki vendéglátós kollega szintén olyan pályatársam, akivel kölcsönösen figyeljük a magyar vendéglátás ügyes-bajos dolgait, a változásokat, a jogszabályi környezetet, mindent, ami a mi vállalkozói életünkre hatással lehet.

További diskurzusra azonban most nincs idő, mert irány az 1848-as emlékmű alatti versenyterület, ahol már kora hajnalától serénykednek a tüzek, üstök, lábasok körül a versengő csapatok tagjai. **Pásztor Imre** polgármester a zsűri tagjait ismerősként köszönti, ami arra utal, hogy erre a gasztronómiai programra szívesen jönnek visszatérően a magyar vendéglátás ismert személyiségei közül. Itt van „munkaruhában” (köténnyel fedett bekecsbe) **Földes László**, a térség országgyűlési képviselője, aki több cikluson át Cegléd város polgármesteri tisztét is betöltötte. Ringbe szállt ő is, a járási hivatal csapatát erősítve. A zsűrizés első fázisa mindig a versenyző csapatok helyszínen való felkeresése. A kóstolás



13 órától kezdődik, addig a profi gasztronómusok személyes benyomásokat szereznek a csapatok megjelenéséről, az együttműködés módjáról, a különböző főzési fázisokról, mesterfogásokról. Ez utóbbi apropóján – látva, hogy az egyik üst körül ügyes kezű fiatalember dolgozik – Gombás András gyors asszociációval a vendéglátós szakma oktatási helyzetére utal néhány gondolattal:

– Figyelem az elmúlt években, hogyan változnak a szakács, felszolgáló képzés és az ezzel kapcsolatos különböző szabályok, törvények és miképpen hat ez ránk, vendéglátós vállalkozókra. Most a mesterképzés fő téma a Magyar Vendéglátók Ipartestületébe éppúgy, mint a mi Régiós Szövetségünkben. Az oktatás ügye elsikkad a szabályrengetegben, a gyakorlati valóság pedig az, hogy aki tanulót foglalkoztat, az felkészülhet arra, hogy nem mindig elhivatott ifjak jelennek meg az asztalok és a főzőalkalmosságok mellett. Gyakran hiányoznak, keresik a kibúvókat, egy statisztika szerint a képesítést átvett fiatalok mintegy 70 százaléka pályaelhagyott

lesz. Németországban például olyan törvény van, hogy aki nem igazolja hitelesen a gyakorlati óráról való távolmaradását, súlyos büntetést fizet, illetve fizettetnek a szülőkkel. Azért persze örülök, ha tehetősebb gyerekekkel találkozunk, mert ezt a szép szakmát tovább kell vinni a következő nemzedékeknek.

Csányi Sándor örömmel újságolja Gombás Andrásnak, hogy hamarosan könyvet jelentet meg a magyar gasztronómia történetéről, illetve szeretné feldolgozni a szolnoki Gulyásfesztivál elmúlt közel két évtizedét. Azt is hozzáfűzi mondandójához, hogy nagyobb szükség lenne a szakmai összefogásra a vendéglátós ágazatban. Erre így reagál a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége képviselőjeként:

– Régi betegségéről van szó, hivatásból az a dolgunk, hogy naponta különböző rendű-rangú, típusú, személyiségű vendéget egy asztal köré ültessünk. Úgy látszik, mi magunk erre nem vagyunk képesek. Sok a fékező erő, visszahúzó szándék és érdek. A mi Régiós Szövetségünk abban szeretne példát mutatni, hogy elmondjuk ugyan a véleményünket mindazon szakmai szervezetnek, amelyek kérdezik, de nem kívánunk szigorú értelemben vett szakmai szervezet lenni. Szövetségünk laza, egymást segítjük marketing, kommunikációs munkában, tájékoztatjuk az újdonságokról, a készülő jogszabályokról, de a higgadságra, mértéktartásra törekszünk. Jólesően látom, hogy – bár léptek ki a kötelékünkéből néhányan – folyamatosan gyarapodik közösségünk. Egyébként hosszasan lehetne arról polemizálni, hogy a tanulóképzéshez kötelezően előírt mesteri cím mennyire létező és helytálló. Újabb német példát említve, a mesteri címet nem a vállalkozó vagy éppenséggel az azon résztvevő szakács, vagy felszolgáló fizeti, hanem az állam, a megfelelő szakmai kamara. E tekintetben is más nálunk a helyzet.

Tovább azonban nincs idő „szakmázní”, mert a kóstolás nagyon is felelős jó két órája leköti a zsűri tagjainak figyelmét, minősíteni kell a produktumokat, hiszen ezért vállalták ezt a szép feladatot. Annak rendje-módja szerint ennek a versenynek is voltak győztesei, különdíjasai. A közép-Tisza vidékre, Alföldre jellemző ízvilág nagyon is közel áll Gombás Andráséhoz, hiszen fegyverneki születésű. Innen indulva próbált szerencsét, s jutott el az „Év Vendéglőse” címig. De tudja mik a gyökerei: „Visszaköszönt néhány hazai fűszer, ízesítés, a feltálat hurkák kifejezetten gyermekkoromat idézték. Az ízelvények mellett azonban jó hatással volt rám ez a pár óra szakmai közéletemet illetően is.” – összegez.

**Kiss Dezső Péter**

