CAMERA NEWS

RIVISTA ITALIANA DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA PER L'UNGHERIA

Aprile 2018

Momento d'intervento del Presidente CCIU Francesco Mari
al Master in International Hotel Management

ANNI 1992 25 ÉVE 2017

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara
Insieme per Crescere - Együtt a Sikerért

www.cciu.com

INDICE:

Conferenza Stampa di Kométa
al Bálna Budapest Pag. 1

Firmato l'accordo storico con la Camera di Commercio
della provincia di Pest Pag. 3

L'intervento del Presidente Francesco Mari
al Master in International Hotel Management Pag. 5

Incontro con l'Istituto Alberghiero
Tor Carbone Pag. 6

Via al rilancio di Ospitalità Italiana Pag. 7

Italian Sunset Aperitime
al Bárkert Bistro Pag. 9

La CCIU nella settimana italiana
a Kossuth Radio Pag. 12

Conferenza Stampa di Kométa al Bálna Budapest

Apr 10, 2018

Il 10 aprile si è tenuta presso il Bálna Budapest la conferenza stampa di Kométa 99 Zrt., orgoglio italiano nel settore agralimentare specializzato nel trattamento di carne suina e presente in Ungheria dal 1994. Tema della conferenza è stato l'introduzione di un'importante novità all'interno dell'azienda: la pre-

Da sinistra a destra: Giacomo Pedranzini (CEO Kométa), Erdélyi-Sipos Alíz (Dietologa), Károly Szita (Sindaco di Kaposvár), Bódi Krisztina (Marketing and PR Director Kométa), S.E. Massimo Rustico (Ambasciatore d'Italia a Budapest), Luigino Ruffini (Membro Consiglio d'Amministrazione Kométa)

senza del 25% in meno di sale nella propria linea di prodotti, senza alterarne il sapore e la qualità. Kométa ha iniziato la sua attività come business di famiglia nella città di Kaposvár, e oggi conta 700 dipendenti. La mission dell'azienda è quella di creare una produzione di alta qualità, a supporto di uno stile di vita sano: di qui lo slogan dell'azienda *"Buoni sapori e responsabilità per le nuove generazioni!"* I relatori presenti sono stati: Giacomo Pedranzini (CEO Kométa), l'Ambasciatore S.E. Massimo Rustico (Ambasciatore d'Italia a Budapest), Károly Szita (Sindaco di Kaposvár), Luigino Ruffini (Membro Consiglio d'Amministrazione Kométa), Bódi Krisztina (Marketing and PR Director Kométa), Erdélyi-Sipos Alíz (Dietologa). Giacomo Pedranzini ha sottolineato come Kométa stia facendo un altro passo significativo verso un'alimentazione più sana: fattore chiave del processo di sviluppo è stata la semplificazione degli ingredienti del prodotto: "abbiamo tolto ciò che non era necessario, ciò che non è naturale". Il lavoro è stato lungo e faticoso, ma il traguardo è stato infine raggiunto! L' Ambasciatore S.E. Massimo Rustico ha ringraziato tutti i collaboratori di Kométa, il cui operato rappresenta un gran successo per l'Ungheria: "la qualità, la salute, il gusto e tutto quello che riuscite a fare per noi è una bandiera del successo italiano in Ungheria". L'interscambio tra Italia e Ungheria ha raggiunto quasi 10 miliardi di euro, crescen

do di quasi 1 miliardo tra 2016 e 2017. In Ungheria l'agricoltura è un settore straordinario, ma è importante riuscire ad investire nel settore della trasformazione. Kométa, con la stua storia, rappresenta così una storia di successo proprio in questo settore.

Il Presidente CCIU Francesco Mari ha partecipato all'evento, congratulandosi con Pedranzini per l'impegno nel raggiungere questo importante traguardo: *insieme per crescere!*

Per ulteriori informazioni:

KOMETA 99 Élelmiszeripari Zrt.
Székhely: 7400 Kaposvár, Pécsi u. 67-69., Levelezési cím: 7401 Kaposvár, Pf. 58
Telefon: +36(82)502400, Fax: +36(82)502415

BANNER SQUARED

La CCIU lancia un nuovo **servizio pubblicitario** per i propri Soci e lettori: ti offriamo la possibilità di promuovere la tua società o la tua azienda sulla nostra rivista per trovare nuovi clienti e ritrovare quelli persi grazie alla visibilità di Camera News.

Per maggiori informazioni contattare:
info@cciu.com
Tel. (+36-1) 485 0200 | Tel. (+36-1) 486 1286

BANNER STANDARD

Per maggiori informazioni contattare:
info@cciu.com | Tel. (+36-1) 485 0200 | Tel. (+36-1) 486 1286

La CCIU lancia un nuovo **servizio pubblicitario** per i propri Soci e lettori: ti offriamo la possibilità di promuovere la tua società o la tua azienda sulla nostra rivista per trovare nuovi clienti e ritrovare quelli persi grazie alla visibilità di Camera News.

Firmato l'accordo storico con la Camera di Commercio della provincia di Pest

Apr 12, 2018

La CCIU ha avuto l'onore di essere stata invitata all'Assemblea generale della Camera di Commercio della Provincia di Pest (PMKIK) che si é tenuta a Gödöllő, nella prestigiosa sede dell'Universitá Szent István (SZIE) in occasione della firma ufficiale dell'accordo PMKIK/CCIU.

Momento della firma tra Francesco Mari (Presidente CCIU) e Zoltán Vereczkey (Camera di Commercio di Pest)

Una sede significativa per questo importante evento in quanto l'Universitá ha la piú grande facoltá di economia in Ungheria, dove studiano oltre 4000 studenti, tra cui 400 stranieri provenienti da 55 Paesi 60 come ricordato dal Decano della SZIE, il dottor Józesf Káposzta nel suo intervento. Nel successivo intervento il dottor István Szabó, Presidente dell'Assemblea della Provincia di Pest ha sottolineato che il motore dell'economia deve basarsi maggiormente sull'industria e il commercio a livello locale (non solo nazionale) ed ha esaltato l'importanza dell'innovazione. Il "padrone di casa" Dottor Zoltán Vereczkey Presidente della PMKIK ha poi invitato a parlare i Rappresentanti degli Enti ed Associazioni con i quali sono stati avviati accordi di collaborazione (Club Economico Tedesco, l'Alleanza degli Imprenditori e Associazioni della Transilvania, e la Camera di Commercio Italiana in Ungheria) dando particolare enfasi agli ottimi rapporti con la nostra Camera di Commercio. L'accordo di collaborazione tra CCIU e PMKIK é infatti di enorme importanza e rappresenta il frutto di un lungo e meticoloso lavoro durato quasi 2 anni; le due Camere collaboreranno soprattutto nel migliorare il flusso delle informazioni, perché – come ha sottolineato il presidente Mari – oggi la velocità di circolazione dell'informazione è

più importante per le imprese della loro dimensione. Fare impresa oggi significa agire tempestivamente e adeguarsi nell'immediato al costante alterarsi delle circostanze. Il principale obiettivo della collaborazione si focalizza nella problematica legata allo "job shortage". L'accordo stipulato tra le Parti è sicuramente un atto concreto quanto simbolico. Il gesto significa chiaramente lasciare alle spalle un vecchio stereotipo sbagliato, la mentalità errata di considerare periferico tutto ciò che accade fuori Budapest, ed era ora constatare che molti connazionali italiani residenti in Ungheria, di conseguenza anche le loro imprese, sono giá andati oltre ai confini della capitale da tempo.

L'ospitalità del Presidente Vereskey e' stata come di consueto esemplare organizzando tra l'altro,a chiusura dei lavori, una visita guidata nel famoso Castello di Gödöllő, dove soggiornó 2500 notti la regina Sissy;un fiore all'occhiello dell'architettura barocca ungherese, dove nel 2011 si sono svolti gli eventi piú importanti della presidenza europea di turno in Ungheria e quindo coerente con l'accordo siglato in questa bella giornata.

Rammentiamo con l'occasione che questo è il secondo accordo con una camera di commercio ungherese dopo quello con la Camera di Commercio di Debrecen/Hajdu Bihar County e al quale seguiranno presto almeno alter due rilevanti collaborazioni

In CCIU crediamo davvero che l'unione faccia la forza: *insieme per crescere!*

STEFANO COBINO

Interprete italiano-ungherese

E-mail: icobino@yahoo.it
Tel. +36.20.984.2888

LAWYER

SZILAGYI EDINA

Intervento del Presidente Francesco Mari al Master in International Hotel Management

Apr 19, 2018

Un'opportunità di formazione e di avviamento alla carriera lavorativa in ambito alberghiero viene segnalata dalla Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito, che ha organizzato lo scorso aprile a Budapest la terza edizione del Master in International Hotel Management.

La capitale ungherese sta diventando una delle cittá più attraenti d'europa, con un'impressionante crescita nel settore turistico.

Un momento d'intervento del Presidente CCIU Francesco Mari con gli studenti del Master

Durante l'arco di tre settimane, uno staff di professionisti senior del settore hospitality a livello manageriale ha tenuto lezioni coordinate da un tutor accademico.

Il Master comprende la visita guidata di alcuni hotel partner sul territorio, laboratori su specifici case studies, lavoro di gruppo e testimonianze (anche del nostro Presidente della Camera di Commercio Italiana in Ungheria, Dr. Mari). Il Master include un tirocinio di 6 mesi presso hotel partners di lusso di categorie internazionali (4 o 5 stelle) di Budapest.

Scopri i principali vantaggi del programma cliccando QUI.

Incontro con l'Istituto Alberghiero Tor Carbone

Apr 20, 2018

Nella giornata di venerdì 20 aprile la CCIU ha avuto il piacere di ospitare una delegazione di studenti proveniente dall'I.P.S.E.O.A. Tor Carbone, Istituto Alberghiero d'eccellenza. La CCIU supporta l'Istituto nella programmazione tecnico-logistica del progetto Alternanza scuola lavoro: si tratta di una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica mira a consolidare le conoscenze acquisite a scuola. L'incontro si è articolato nella presentazione delle attività e della struttura camerale, in una breve storico-economico-culturale del Paese Ungheria e in focus specifici sui servizi camerali d'interesse, tra cui il progetto Ospitalità Italiana.

Il Presidente CCIU Francesco Mari son gli studenti dell'Istituto Tor Carbone

Al termine dell'incontro gli studenti e i tutor sono stati accolti nel suggestivo New York Café dell'Hotel Boscolo per una breve lezione tematica tenuta da Oliver Hutten (General manager Hotel Boscolo Budapest). L'incontro ha suscitato l'entusiasmo dei partecipanti, che per dieci giorni svolgono uno stage a Budapest, in quattro strutture italiane d'eccellenza nel campo della ristorazione. Il feedback positivo e la soddisfazione degli studenti coinvolti in questo progetto pilota lascia senz'altro ben sperare a collaborazioni future con altri istituti: *insieme per crescere!*

Via al rilancio di Ospitalità Italiana

Apr 21, 2018

La CCIU è lieta di annunciare il rilancio della certificazione Ospitalità Italiana. Si tratta di un processo di certificazione gratuito, volontario e rinnovabile annualmente che enfatizza la qualità del servizio nel settore turistico e della ristorazione. Il progetto nasce in Italia nel 1997 per certificare i servizi turistici degli alberghi, e nel corso degli anni viene esteso ad altri servizi turistici (ristoranti, agriturismo, stabilimenti balneari, camping ecc.). Dal 2009 la Certificazione è stata estesa ai Ristoranti Italiani nel Mondo con lo sviluppo di un apposito disciplinare. Gli obiettivi principali sono riconoscere e sviluppare la qualità del servizio e della gestione italiana nei servizi turistici, creare nuove opportunità di promozione e fornire ai clienti indicazioni concrete. Aderire a questo progetto porterà senz'altro dei grandi vantaggi, come l'accesso al network di ristoranti che promuovono il Made in Italy all'estero e *advertising* su riviste specializzate.

OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED

Le strutture con la certificazione Ospitalità Italiana potranno usufruire di un profilo *premium* gratuito su www.prontohotel.com, sito di intermediazione che consente di rendere visibili i dati della struttura (telefono, sito ecc) e di pubblicizzare iniziative e offerte speciale.

Per ulteriori informazioni contattare:

servizi@cciu.com

BANNER GOLD

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

La CCIU lancia un nuovo **servizio pubblicitario** per i propri Soci e lettori: ti offriamo la possibilità di promuovere la tua società o la tua azienda sulla nostra rivista per trovare nuovi clienti e ritrovare quelli persi grazie alla visibilità di Camera News.

Per maggiori informazioni contattare:

info@cciu.com
Tel. (+36-1) 485 0200
Tel. (+36-1) 486 1286

Italian Sunset Aperitime al Bárkert Bistro

Apr 26, 2018

Durante la serata del 26 Aprile, la suggestiva location del Bárkert Bistro ha ospitato l'Italian Sunset Aperitime; l'evento, curato dalla Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, ha fornito l'ennesima opportunità ai presenti di condividere un networking di elevato profilo ma all'insegna dell'informalità. Tra i presenti infatti rappresentanti della diplomazia, ma anche i loro familiari, così come simpatici e giovani colleghi. Gli ospiti hanno potuto degustare fantastiche eccellenze culinarie, tra cui: l'innovativa linea di prodotti Kométa 99 Zrt, presentati solo pochi giorni fa; i prodotti caseari offerti da La Fattoria di Mezőtúr, noto ed unico produttore di mozzarella di bufala totalmente prodotta in Ungheria, ed appositamente distribuita per l'evento; un trionfo di salumi e formaggi artigianali proposti da All Made in Italy, nuovo distributore da poco presente in Ungheria. A rendere speciale la serata la presenza di un team giovanissimo di sommelier, provenienti dall'Istituto Alberghiero di Tor Carbone, col quale si è attivata una proficua collaborazione. I ragazzi hanno intrattenuto il pubblico con una degustazione di vini provenienti da differenti cantine italiane: Castel de Paolis, Cantine Pepe, Gotto d'oro, Cantine San Marco, Cantine Pileum, Cantine Cincinnato. Tra i momenti di intrattenimento ha riscosso particolare successo il giovane Simone, studente dell'Istituto alberghiero Tor Carbone che ha dimostrato non solo grande simpatia ma un'eccezionale abilità da barman acrobatico.

Da sinistra verso destra: Andrea Bettini (La Fattoria di Mezőtúr), Francesco Mari (Presidente CCIU), Maurizio Borella (Istituto Tor Carbone), Marco Sisti (CIB Bank) e Gianni Annoni (Bárkert Bistro).

La serata ha visto la partecipazione anche della casa di produzione Umbrella.tv per la realizzazione di un filmato promozionale per le attività della Camera. Il Presidente Francesco Mari ha fatto un breve intervento, presentando dato il padrone di casa Gianni Annoni,

figura di rilievo nel settore della ristorazione italiana in Ungheria, che presto vedremo collaborare con la CCIU per lo sviluppo dei servizi offerti dal canale HORECA. Annoni si è detto onorato di ospitare la Camera di Commercio, testimoniando un grande apprezzamento per le numerose iniziative attivate dalla CCIU, , ribadendo l'importanza del progetto che vede coinvolti i sommelier provenienti dall'Istituto Tor Carbone. Un grazie speciale va al contributo di CIB Bank, rappresentata dal Dott. Marco Sisti, il quale non ha mancato di trasmettere entusiasmo attraverso il suo intervento ai partecipanti dell'Aperitime.

Insieme per crescere!

Per ulteriori informazioni:

eventi@cciu.com

Foto di gruppo con gli studenti di Tor Carbone

Per vedere il video promozionale dell' evento clicca QUI.

mobil
Kiadó és Grafikai Stúdió

EME HUNGARY
Electric Motors Europe

BANNER SQUARED

La CCIU lancia un nuovo **servizio pubblicitario** per i propri Soci e lettori: ti offriamo la possibilità di promuovere la tua società o la tua azienda sulla nostra rivista per trovare nuovi clienti e ritrovare quelli persi grazie alla visibilità di Camera News.

Per maggiori informazioni contattare:
info@cciu.com
Tel. (+36-1) 485 0200 | Tel. (+36-1) 486 1286

La CCIU nella settimana italiana a Kossuth Radio

Apr 27, 2018

Nella settimana tra il 23 e il 29 Aprile Radio Kossuth ha dato vita alla "Settimana italiana": una serie di interviste aventi come tema comune le relazioni tra Ungheria e Italia in diversi ambiti (culturale-religioso, economico-commerciali, sport e/o musica). Tra queste si inserisce l'Intervista con la Responsabile per marketing ed eventi presso la Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria, Katalin Csillag, svoltasi il giorno 27 Aprile. Katalin ha parlato dell'andamento positivo del turismo commerciale negli ultimi anni, basandosi su statistiche fornite da KSH, che mostrano l'incremento del numero di turisti italiani in Ungheria con scopo commerciale. Secondo il Ministero per il Commercio e gli Affari Esteri, l'Italia è passata dalla quinta alla terza posizione nella lista dei Paesi meta dell'export ungherese. La Germania rappresenta tutt'ora il partner principale per gli scambi commerciali per l'Ungheria; tuttavia la salita sul podio dell'Italia segnala un consolidamento nei rapporti economici e commerciali fra i due Paesi. Questo è particolarmente favorito ed incoraggiato da fiere professionali e commerciali. Per quanto riguarda il turismo commerciale ungherese verso l'Italia, vengono favorite le Regioni del Nord, poiché piu facilmente raggiungibili tramite i propri mezzi, ad esempio con l'automobile. Quando questi turisti fanno ritorno, ricercano i prodotti di alta qualitá italiana, del brand „Made in Italy", nel proprio Paese. La Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria si occupa di promuovere i prodotti e servizi italiani,

Katalin Csillag (Responsabile Eventi CCIU)

ad esempio rilasciando un certificato denominato "Ospitalitá Italiana" che costituisce una prova concreta dell'italianitá dei ristoranti a cui questo viene conferito. La Camera collabora con le istituzioni italiane e ungheresi nell'organizzazone delle proprie attivitá, infatti il suo motto é „Insieme per crescere!"

Per ulteriori informazioni:
eventi@cciu.com

BANNER GOLD

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

La CCIU lancia un nuovo **servizio pubblicitario** per i propri Soci e lettori: ti offriamo la possibilità di promuovere la tua società o la tua azienda sulla nostra rivista per trovare nuovi clienti e ritrovare quelli persi grazie alla visibilità di Camera News.

Per maggiori informazioni contattare:

info@cciu.com
Tel. (+36-1) 485 0200
Tel. (+36-1) 486 1286

Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

Camera di Commercio Italiana per l'U eria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi amara

1056 Budapest – Váci Utca Center, Váci utca 81

Tel. | (+36) 1 485 0200 **Fax** | (+36) 1 486 1286 **www.cciu.com**
Amministrazione | amministrazione.soci@cciu.com **Info** | info@cciu.com
Servizi e Assistenza | servizi@cciu.com **Marketing** | marketing@cciu.com
Eventi | eventi@cciu.com **Sviluppo e Vendite** | sviluppoevendite@cciu.com