

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



www.cciu.com

TARTALOM:

A Kométa sajtókonferenciája a budapesti Bálna rendezvényközpontban	1.o.
Mérföldkőnek tekinthető megegyezés született a MOKK és a PMKIK között	3.o.
Francesco Mari a MOKK elnökének felszólalása a Master in International Hotel Management programon	5.o.
Találkozó az Istituto Alberghiero Tor Carbone vendéglátóipari iskola hallgatóival	6.o.
Útjának indult Ospitalità Italiana program	7.o.
Italian Sunset Aperitime a Bärkert Bistróban	9.o.
Az „Olasz hét” keretében a Kossuth Rádió interjúalánya volt a MOLK	12.o.

A Kométa sajtókonferenciája a budapesti Bálna rendezvényközpontban

Ápr 10, 2018

Április 10-én a Kométa 99 Zrt. Sajtótájékoztatója került megrendezésre a Bálna Budapestben, olasz büszkeség 1994 óta Magyarországon jelen lévő sertésfeldolgozásra szakosodott és agrár-élelmiszeripari ágazat. A konferencia témája egy fontos újdonság volt a cégen belül: 25%-kal kevesebb só jelenléte a termékcsaládban,

tagja), Bódi Krisztina (Kométa Marketing és PR Igazgató), Erdélyi-Sipos Alíz (Diétológus).

Giacomo Pedranzini hangsúlyozta, hogy a Kométa újabb jelentős lépést tesz az egészségesebb étrend felé: a fejlesztési folyamat kulcsfontosságú tényezője a termék összetevőinek egyszerűsítése volt: "eltávolítottuk



Balról jobbra: Giacomo Pedranzini (Kométa vezérigazgató), Erdélyi-Sipos Alíz (Diétológus), Szita Károly (Kaposvár polgármestere), Bódi Krisztina (Marketing és PR Kométa igazgató), S.E. Massimo Rustico (Magyarországi Olasz Nagykövet), Luigino Ruffini (a Kométa Igazgatóságának tagja).

anélkül, hogy megváltoztatta volna ízét és minőségét. A Kométa családi vállalkozásként kezdte üzleti tevékenységét Kaposvár városában, ma 700 alkalmazottal rendelkezik. A vállalat feladata az hogy, magas színvonalú termelést hozzon létre így ennek köszönhetően támogathatja az egészséges életmódot ezáltal a cég szlogenje "Jó ízlés és felelősség az új generációk számára". A jelen felszólalók: Giacomo Pedranzini (Kométa vezérigazgató), S.E. Massimo Rustico (a Magyarországi Olasz nagykövet), Szita Károly (Kaposvár polgármestere), Luigino Ruffini (a Kométa Igazgatóság

az ami nem szükséges, ami nem természetes". A munka hosszú volt és fárasztó, de végül elérte a célt! S.E. Nagykövet Massimo Rustico megköszönte a Kométa összes munkatársát, akiknek munkája nagy sikert aratott Magyarország számára: "a minőség, az egészség, az ízlés, és mindaz, amit értünk tettetek, az az Olasz zászló sikere jelképezi Magyarországon". Az Olaszország és Magyarország közötti cserre közel 10 milliárd eurót ért el, mely 2016 és 2017 között közel 1 milliárddal nőtt. A mezőgazdaság rendkívüli ágazat Magyarországon, de fontos,

hogy képes legyen befektetni a feldolgozóiparba. Kométa történetével ezért sikertörténet ebben az ágazatban.

A CCIU elnöke, Francesco Mari részt vett az eseményen, gratulálva Pedranzininek az elkötelezettségéért, hogy elérje ezt a fontos célt: együtt a sikerért!

További információ elérhető az alábbi címen:

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.

Mérföldkönek tekinthető megegyezés született a MOKK és a PMKIK között

Ápr 12, 2018

A MOKK-nak abban a megtiszteltetésben volt része, hogy meghívást kapott a Pest Megyei Ipari és Kereskedelmi Kamara Általános Közgyűlésére, amelyet a patinás Szent István Egyetem (SZIE) gödöllői központi kampuszán tartottak a PMKIK és a MOKK között létrejött együttműködés alkalmából.

kérte fel a közttestületek és társaságok képviselőit, akikkel együttműködési megállapodások születtek (Német Gazdasági Klub, Erdélyi Vállalkozók és Befektetők Szövetsége, a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara) kiemelve a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamarával meglévő kiváló kapcsolatokat.



Francesco Mari (MOKK elnök) és Zoltán Vereczkey (PMKIK elnök)

A helyszín kiemelt jelentőséggel bír, hiszen, ahogy Káposzta József a SZIE dékánja is kiemelte, Magyarország legnagyobb gazdasági karán több mint 4000 hallgató tanul, közülük 400 külföldi, akik nem kevesebb mint 60 különböző országból érkeztek. Felszólalásában Dr. Szabó István, a Pest Megyei Közgyűlés elnöke hangsúlyozta, hogy a gazdaság mozgatórugójának az iparra és a helyi szintű lokális kereskedelemre kell támaszkodnia, kiemelt figyelmet fordítva az innovatív szektorokra. “Vendéglátónk” Dr. Vereczkey Zoltán, a PMKIK elnöke ezt követően beszédre

A MOKK és a PMKIK között létrejött együttműködési megállapodás hatalmas eredményt jelent, hiszen 2 évig tartó fáradtságos és kitartó munka eredményeként született meg; a két kereskedelmi kamara együttműködése elsősorban a jobb információáramlást mozditja előre, amely Dr. Mari a MOKK elnöke szerint kiemelt jelentőséggel bír a vállalkozások számára. Vállalkozást létrehozni napjainkban nem jelent mást, mint rendkívüli gyorsasággal reagálni és azonnal alkalmazkodni a folyamatosan változó körülmények

adta lehetőségekhez.

Az együttműködés alapvető célja, hogy a munkaerőhiány problémájára megoldást találjon.

A felek között létrejött megegyezés mind szimbolikus mind konkrét értelemben nagy jelentőséggel bír. A közös együttműködés gesztusa annak a rossz sztereotípiának és mentalitásnak vet véget, amely szerint minden ami Budapesten kívül történik vagy helyezkedik el perifériának számít, mindemelett tudásítja, hogy számos Magyarországon élő olasz állampolgár, egyúttal vállalataik is, Budapest határain túl működnek.

A munka végeztével Vereskey Úr a tőle megszokott vendégszeretet újabb bizonyítékeként sétát szervezett a Gödöllői Kastélyban, a magyar barokk építészet ékkövében, ahol Sissy magyar királynő 2500 éjszakát töltött, és amely 2011-ben az EU magyar soros elnökség legfontosabb eseményeinek adott otthont. A helyszín presztízse így összhangban volt a gyönyörű napon aláírt egyezmény fontosságával.

Egyúttal emlékeztetünk arra, hogy a hajdú-bihar megyei Debreceni Kereskedelmi Kamarával történő megegyezés után immár második alkalommal sikerült együttműködést kötni egy magyar kereskedelmi kamarával, melyet hamarosan legalább két további, közös munkán alapuló megegyezés fog követni.

A MOKK-nál valóban hiszünk abban, hogy az egységben az erő: Együtt a sikerért!

STEFANO COBINO

Interprete italiano-ungherese

E-mail: icobino@yahoo.it

Tel. +36.20.984.2888

T. LAWYER

ADVOCATI

SZILAGYI EDINA

Francesco Mari a MOKK elnökének felszólalása a Master in International Hotel Management programon

Ápr 19, 2018

Az Egyesült Királyság Olasz Kereskedelmi Kamarája, amely áprilisban immár harmadik alkalommal rendezte meg a Master in International Hotel Management programot, egy, a vendéglátóipar szakterületén belüli kiváló képzési és karrierindulási lehetőségről számol be.

Budapest, a turisztikai ágazaton belül tapasztalható dinamikus növekedésével, Európa egyik legvonzóbb városává vált.

partnerszállodáinál, továbbá ösztöndíj lehetőséget, 40%-os kedvezményt, illetve a részvételi díjban tartalmazza a szállás és étkezés költségeit.

A program fő előnyei:

A Master honlapjának eléréséhez kattintson [ide](#).



Francesco Mari a MOKK elnökének felszólalása

Három hét leforgása alatt, a vendéglátóipari szektorban kiemelt szerepet játszó vezető szakemberek tartottak egyetemi tutorok által koordinált előadásokat

A Master magában foglalja a területen jelen lévő partnerszállodákban tett idegenvezetést, tematikus esettanulmányok készítését, csoportmunkát és a személyes tapasztalatok megosztását (köztük Dr. Mari a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara elnöke). A Master egy 6 hónapos szakmai gyakorlatot foglal magában Budapest nemzetközi luxus (4 vagy 5 csillagos)

Találkozó az I'Istituto Alberghiero Tor Carbone vendéglátóipari iskola hallgatóival

Ápr 20, 2018

Április 20-án a MOKK-nak abban az örömben volt része, hogy az I.P.S.E.O.A. Tor Carbone kiemelt vendéglátóipari intézményből érkező diákok delegációját fogadhatta. A MOKK az "Alternanza scuola lavoro" szakmai gyakorlati program technikai-logisztikai megvalósításában támogatja az intézményt: egy olyan újszerű oktatási módszerről van szó, amely a gyakor-

gyelem összpontosult a kamarai szolgáltatásokra, beleértve az Ospitalità Italiana projektet is (a programról a MOKK honlapján találhat bővebb információkat). A találkozó zárásaképpen a diákokat és a tutoraikat Oliver Hutten (a Boscolo Hotel ügyvezető igazgatója) fogadta egy rövid tematikus bemutató keretén belül a Boscolo Hotel patinás New York Café kávéházban.



A MOKK elnöke Francesco Mari az Istituti Tor Carbone tanulóival

lati ismeretek átadásán keresztül szeretné megalapozni az iskolában szerzett elméleti tanulmányokat. A diákok ilyen módon próbára tehetik saját képességeiket és új ismeretekkel gazdagíthatják képzésüket.

A találkozó programja a Kamara szervezetének és tevékenységének bemutatójára, továbbá Magyarország történelmi-gazdasági-kulturális tradícióinak rövid összefoglalójára tagolódott, amely során kiemelt fi-

A találkozó nagy sikert aratott a tanulók körében, akik 10 napon keresztül Budapest 4 különböző, a vendéglátóipar területén kiemelkedő olasz éttermében folytatták szakmai gyakorlatukat.

A pozitív visszajelzések és a programba bevont diákok elégedettsége minden kétséget kizárólag nagy reményekkel kecsegtet a további intézményi együttműködések területén: Együtt a sikerért!

Útjának indult Ospitalità Italiana program

Ápr 21, 2018

A MOKK-nak nagy öröme szolgálni bejelenteni az Ospitalità Italiana minőségigazolási program elindulását. Egy olyan ingyenes, megújítható és önkéntességen alapuló igazolási eljárásról van szó, amelynek fő célja, hogy kiemelt színvonalat garantáljon a turisztika és vendéglátóipar területén.

A fő cél, hogy az idegenforgalmi szektorokban elismerjék és fejlesszék az étkezőszolgáltatásokat és a vezetési minőségét, új promóciós lehetőséget teremtsenek és pontos információkat nyújtsanak a vendégek számára. A programhoz való csatlakozás minden kétséget kizárólag nagyszerű előnyöket hordoz magában,



A program 1997-ben Olaszországban született azért, hogy a szállodák idegenforgalmi szolgáltatásairól minőségigazolást nyújtson, az évek során azonban más turisztikai szolgáltatásokra is kiterjesztették (éttermek, agroturizmus, fürdőhelyek, kemping stb.). 2009-től az igazolást egy kifejezetten ebből a célból létrehozott szabályozással a világ összes olasz éttermére alkalmazzák.

hiszen elérhetőséget teremt a Made in Italy külföldi promóciójában résztvevő éttermek hálózatához való csatlakozásra és szakfolyóiratokban történő reklámlehetőségekre is. Az Ospitalità Italiana minősítéssel rendelkező vendéglátóhelyek használni tudják a www.prontohotel.com honlapján ingyenes elérhető Premium profilt, ami egy olyan közvetítő oldal, amely lehetővé teszi az adott vendéglátóhely legfon-

tosabb adatainak megtekintését (telefon, honlap stb.), továbbá lehetőséget teremt új kezdeményezések és különleges ajánlatok promóciójára is.

További információkért a következő címeiken tájékozódhat:

servizi@cciu.com

BANNER GOLD



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 a Bárkert Bistróban

Ápr 26, 2018

Április 26-a estéjén a lenyűgöző Bárkert Bistro (inserirre link) volt a házigazdája a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara által szervezett l'Italian Sunset Aperitime rendezvénynek; amely a kötetlen kapcsolat-teremtés jegyében immár sokadik alkalommal nyújtott lehetőséget a legmagasabb színvonalú networking-re. A résztvevők között a diplomácia képviselőit,

gazdagkínálatát. (avállalatbemutatójához kattintson ide). Az estét egy fiatal tanulókból álló sommelier csapat tette igazán különlegessé, amelynek tagjai a Kamarával gyümölcsöző kapcsolatot kialakító Istituto Alberghiero di TorCarbone, vendéglátóipari intézményből érkeztek. A diákok borkóstolóval szereztek élvezetes pillanatokat a vendégek számára, amely során a legkülönbözőbb olasz borvidékek különlegességeit kínálták:



Balról jobbra: Andrea Bettini (La Fattoria di Mezőtúr), Francesco Mari (a MOKK elnöke), Maurizio Borella (Istituto Tor Carbone), Marco Sisti (CIB Bank) e Gianni Annoni (Bárkert Bistro).

családtagjaikat ugyanúgy megtalálhattuk, mint fiatal és szimpatikus kollégákat. A vendégek fantasztikus gasztronómiai különlegességeket kóstolhattak meg, többek között: a Kométa néhány napja bemutatott termékeit; a La Fattoria di Mezőtúr, az első Magyarországon gyártott bivaly mozzarella forgalmazója által kínált sajtokat, amelyek kifejezetten az eseményen történő bemutatásra készültek; továbbá a Magyarországon nem régóta jelen lévő All Made in Italy által kínált kézműves sajtok és szalámik

Castel de Paolis, Cantine Pepe, Gotto d'oro, Cantine San Marco, Cantine Pileum, Cantine Cincinnato. A nagyszerű pillanatok között kiemelkedő sikert aratott az Istituto Alberghiero Tor Carbone fiatal tanulója Simone, aki nemcsak a vendégek szimpátiáját nyerte el, de bemutatta kiváló akrobatikus képességeit is egy barman előadás keretében (a videó megtekintéséhez kattintson ide). Az eseményen részt vett a Kamara tevékenységéről promóciós filmet forgató Umbrella.tv is. Francesco Mari Elnök Úr felszólalásában megragadta

az alkalmat, hogy bemutassa a Bistro tulajdonosát Gianni Annonit, az olasz vendéglátóipar kiemelkedő személyiségét Magyarországon, aki a HORECA csatornái által nyújtott szolgáltatások fejlesztése érdekében hamarosan ismét együtt fog működni a Kamarával. Annoni Úr megtisztelve érezte magát, hogy a Kereskedelmi Kamarát fogadhatta, nagy elismerést tanúsított a MOKK

További információkért, kérjük keresse a következő elérhetőséget:

eventi@cciu.com



által útjának indított új kezdeményezések iránt kiemelve Istituto Tor Carbonéból érkező sommelier-ek bevonásával megvalósuló program jelentőségét. Külön köszönet illeti a Dr. Marco Sisti által képviselt CIB Bank-ot, Sisti Úr nem mulasztotta el az alkalmat, hogy az Aperitime résztvevőihez intézett felszólalásában kifejezze elragadtatását.

A promóciós videó megtekintéséhez kérjük kattintson [IDE](#).

Együtt a sikerért!



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

Az „Olasz hét” keretében a Kossuth Rádió interjúalánya volt a MOLK

Ápr 27, 2018

Április 23. és 29. között a Kossuth Rádió elindította „Olasz hét” elnevezésű interjúsorozatát, amelynek keretében az Olaszország és Magyarország közötti kapcsolatrendszerrel mutatták be. A programon belül helyet kaptak a kultúra, a vallás, a kereskedelem, a gazdaság, a sport és a zene terén kiépült kapcsolatok is. helyről a harmadikra ugrott. Németország továbbra is elsődleges kereskedelmi partner maradt Magyarország számára, mindazonáltal az olasz-magyar kereskedelmi kapcsolatok felfelé ívelő pályán haladnak. Ez a folyamat ösztönzőleg hat a szakmai és a kereskedelmi kapcsolatok elmélyítésére.



Katalin Csillag

A sorozat részeként a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara marketingért és programokért felelős referense, Csillag Katalin is [interjút](#) adott április 27-én. Csillag Katalin kiemelte a turizmus terén elért előrelépéseket, amelyeket a KSH adatai is alátámasztanak: megnőtt a kereskedelmi céllal Magyarországra látogató olaszok száma. A külgazdasági és külügyminiszter szerint a magyar export célországainak listáján Olaszország az ötödik

Ha kereskedelmi szempontból vizsgáljuk a magyarok olaszországi látogatásait, jellemzően az északi régiókba utaznak, így magán közlekedési eszközöket használhatják, legtöbbször autóval közelítik meg úticéljukat. Amikor ezek a turisták visszatérnek, hazájukban is elkezdik keresni a magas minőségű, Made in Italy brand égisze alá tartozó termékeket. Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara pontosan ezen termékek promotálásával foglalkozik,

így például az Ospitalità Italiana elismerés kialakításával az olasz éttermek eredeti olaszságát hivatott alátámasztani. A Kamara együttműködik több olasz és magyar intézménnyel saját programjaiban, híven mottójához: „együtt a növekedésért”!

További információ elérhető az alábbi elérhetőségeken:

eventi@cciu.com

BANNER GOLD



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



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** | sviluppoeventi@cciu.com