

CAMERA NEWS



Mostanában történt

Üzleti kapcsolatépítő ebéd



2015. május 6-án rendezték meg a budapesti InterContinental Hotel egyik impozáns termében az első üzleti kapcsolatépítő ebédet az Olasz Kereskedelmi Kamara és a Holland Kereskedelmi Kamara szervezésében.

Az eseményen résztvevőknek a büféasztalok mellett módja volt megismerni a két Kamara képviselőit, illetve rajtuk keresztül kapcsolatba kerülhettek a különböző ágazatok cégeinek küldötteivel is.

A kapcsolatépítő ebéd tehát remek alkalmat szolgáltatott a jelenlévőknek, hogy üzleti kapcsolataikat kellemes környezetben, kötetlen módon és idő szempontjából is igen hatékonyan bővíthessék.

Az esemény során a 2015-ös Expo-ról is szó esett. Egy rövid ismertető videó levetítése után bemutatták az Olasz Kereskedelmi Kamara által nyújtott csomagokat is.

Amennyiben szeretnének részt venni következő kapcsolatépítő eseményeinken, vagy csak többet megtudni ezekről, írjanak nekünk az eventi@cciu.com címre.

Az Olasz Kereskedelmi Kamara Közgyűlése

2015. május 29-én Martignago Elnök Úr, az Olasz Kultúrintézet Federico Fellini termében megrendezett Közgyűlésen bemutatta az Olasz Kereskedelmi Kamara stratégiai célkitűzéseit.

Obiettivi strategici 2015/2016

- Ricostruire una struttura in grado di erogare servizi in modo continuativo
- Ricostruire l'immagine e la credibilità
- Aumentare la base sociale territoriale in tutta l'Ungheria e l'Italia
- Solidità finanziaria: circolo virtuoso per investire
- Futuro e continuità alla CCIU

A a tagok az összefogóan elfogadták a Kamara 2014. évi költségvetését és az éves jelentést, illetve jóváhagyták a 2015-ös évre tervezett költségvetést és stratégiát.



Olaszország Magyarországon: a Fausto's Étterem



Az Olasz Kereskedelmi Kamara nagy érdeklődéssel vett részt Fausto Di Vora séf előadásán, melyet az Olasz Kultúrintézet által szervezett "Olaszország Magyarországon: főszerepben a magyarországi olasz vállalkozások" című szemle keretében tartott. Fausto – egyazon konyháról kiszolgált egymás melletti éttermével és vendéglőjével – a mai napig példaként áll az összes magyarországi olasz étteremvezető előtt.

Igazán érdekes volt belelátni az előadás során abba, hogy mi mindenből tevődik össze a siker egy olyan szakmában, mint a vendéglátás, ahol egyre nehezebb összebékíteni a *Made in Italy*-t, a "Belpaese" kulináris hagyományait a költségvetési mérleggel, kiváltképp nemzetközi környezetben.

Fausto séf sikerének fordulatos története igencsak távolról indult, kezdve az első olasz éttermektől Friuli tartományban, amiket a külföldi tapasztalatszerzés évei követtek szerte Európában, hogy megérkezzen végül Budapestre, ahol ételei és az általa nyújtott szolgáltatás minősége immár kivívták a szakma egyöntetű elismerését.

A kiválóság azonban egyáltalán nem a véletlen műve, hanem állhatatos munka gyümölcse, mely egészen az alapanyagok gondos kiválasztásától az éttermi személyzet számára tartott folyamatos képzésen át rajzolódik ki. Ennek során mind a konyhai, mind a felszolgáló személyzetet új kihívások, vadonatúj receptek elé állítva ösztönzi a séf, hogy a folyamat végén elsőrangú ételt és szolgáltatást nyújthassanak a vendégeknek.

Az étterem sikeréhez azonban nagyban hozzájárul még – a séf és a csapat vitathatatlan rátermettségén túl – Fausto menedzseri képessége, mellyel képes volt összetartó csapatot kovácsolni, és megteremteni egyfajta cinkos, baráti légkört a személyzet és a vendégek között is.

A Fausto's Étterem lenyűgöző példája követendő modellként áll minden külföldre származott olasz vállalkozás előtt, illetve mindazok előtt, akik a vendéglátásban dolgoznak akár itt Magyarországon, akár Olaszországban.

Június 30-ig lehet belépni az „Olasz Vendégszeretet” nevű projektbe

Az „Olasz Vendégszeretet”, a "Marchio Ospitalità Italiana", Olasz Éttermek a Világban kezdeményezés, az Olaszországi Kereskedelmi Kamarák Szövetségének, és a Vendéglátóhelyek Olasz Szövetségének (FIPE) együttműködésével jött létre. Az ötlet operatív támogatója a Turisztikai Kutatások Nemzeti Intézete (ISNART). A program célja a hagyományos olasz mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek fejlesztése és népszerűsítése valamint az olasz borgasztrónómia értékének növelése külföldön, a világ olasz éttermeinek minősítő rendszerén keresztül, mely garantálja a kimagasló minőségi színvonalat.

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara komoly figyelemmel kíséri ezt a kezdeményezést, mivel célja a magyarországi olasz éttermek támogatása hazánkon belül és kívül egyaránt.

A programban való részvétel díjmentes.

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara, mint a program felelőse, ellátogat a résztvevő éttermekbe, hogy összegyűjtse a jelentkezéshez és részvételhez szükséges dokumentációt (regisztrációs adatlap, étlap, borlap, fényképek az étteremről és a termékekről stb.), melyet feltölt a Turisztikai Kutatások Nemzeti Intézetének (ISNART) online felületére. A program lezárását követően kerülnek átadásra a minőségi garanciát jelentő "Marchio Ospitalità Italiana", „Olasz Vendégszeretet” márkajelzések.

További információért forduljon a projektfelelőshöz, Alexa Mariannához, az alábbi e-mail címen: sportello.europa@cciu.com

Interjú Alberto Tibaldival, az Olasz Főzőakadémia magyarországi megbízottjával

Alberto Tibaldi, aki 26 éve tagja az Olasz Konyha Akadémiájának és 2010-től az Akadémia magyarországi küldötte, Kamaránk kérdéseire válaszolva volt olyan szíves és bemutatta az olasz és a magyar kultúra közötti fő különbségeket, főként a kulináris témakörben.

K: *Mivel foglalkozik az Olasz Főzőakadémia? Mi az Ön feladata?*

V: Az Olasz Főzőakadémia az Olasz Köztársaság Elnökségének egy kulturális intézménye. Egyre inkább elfogadott, hogy a főzés, és főleg a gasztronómia a kultúra részét képezi. minden történelmi és tradicionális vonatkozásával, a társadalmora kifejtett jelentős hatásával. Az Akadémia főszerepet vállal ebben a kiemelt fontosságú kulturális helyreállítási folyamatban. A mai világban egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek a környezet értékeinek megőrzésére, ezért az Akadémia magára vállalta azt a felelősséget, hogy megvédi és támogatja az egyes régiók konyháit, melyeket a hagyományok és a helyi termékek tesznek sajátossá. Az Akadémia külföldi küldöttein keresztül nagy figyelmet fordít erre a jelenségre, megjutalmava a az arra érdemes éttermeket és feltüntetve azokat az általa szállított éttermi kalauzokban. Ezzel párhuzamosan az Akadémia részt vesz egy olyan kezdeményezésben, amely külföldön népszerűsíti a minőségi olasz konyhát.

K: *Milyen típusú rendezvényeket szervez a magyar delegáció? Melyek a következő programok?*

V: A küldöttség havonta egyszer meglátogat egy éttermet, melynek olasz főszakácsa van, közösen összeállítanak egy menüt és a kóstolás után kitöltik az értékelőlapot. Az összegyűjtött véleményeket a megbízott egy jelentésben írásba foglalja, amely az „Étkezési Kultúra” című magazinban jelenik meg. Ha az étterem nagyon magas színvonalúnak bizonyul az Akadémia milánói központja kiállít egy oklevelet (Diploma di Buona Cucina), amely egy nagyon magas szintű elismerést jelent a külföldön működő olasz éttermek számára.

2015. szeptember 8-án kerül megrendezésre a 2015-ös Milánói Kiállítás keretében a „Nemzetközi Találkozó az Ételekről és a Zöld Gazdaságról a Bolygó Táplálásáért” nevű esemény, amelyen kiváló magyar és olasz előadók fognak felszólalni.

K: *Ön szerint mi a különbség a magyar és az olasz konyha között?*

V: Alapvető különbségek vannak, melyek már az alapanyagoknál, ízeknél fellelhetők. De szeretném egyből megjegyezni, hogy egységes olasz konyháról nem beszélhetünk, csak helyi sajátosságokról, ezzel szemben a magyar konyha meglehetősen homogén területi szempontból. A konyha egy nép történelmét tükrözi, így amíg a magyar ételek a paraszti és a nomád életmódra utalnak, addig az olasz konyha a területi szétszórtságot mutatja és erőteljesen a helyi sajátosságokra és szokásokra épül. Az olasz receptek sokszínűsége annak is köszönhető, hogy a középkor óta rengeteg zarándok érkezett Rómába, akik magukkal vitték a saját főzési szokásaikat, és beolvadtak az egyébként is kreatív és sokszínű olasz konyhába.

K: *Ön szerint mit tanulhatnának a magyarok az olaszok asztali kultúrájából?*

V: Az „olaszok az asztalnál” jelenség legfontosabb eleme az, hogy **képesek és szeretik megosztani az asztal örömeit másokkal**. Az asztalhoz ülés egyáltalán nem csak az étkezésről szól, hanem egy alkalom arra, hogy együtt legyenek, megosszák egymással a gondolataikat, örömeiket és a boldogságot, hogy összegyűlt a társaság. Soha nem eszünk sietősen, hiszen „az asztalnál nem öregsünk”.

K: *Összefoglalva, szakértőként melyik tipikus magyar és olasz ételt javasolná olvasóinknak.*

V: Az olasz és a magyar ízek különbözősége és emészthetősége miatt nehéz a választás, de én a **töltött paprikát** és a **krumplis tésztát** szeretem. A magyaroknak az olasz ételek közül a **parmezános padlizsánt** ajánlom és a tipikus déli tészta ételünket az **amatrici módra elkészített olíva olajas, csípős paprikás igazi carbonara spagettit!**

„EU-s források és adókedvezmények. Milyen előnyökkel járhatnak a vállalkozások számára?”

2015. június 3-án került megrendezésre az „EU-s források és adókedvezmények. Milyen előnyökkel járhatnak a vállalkozások számára?” című szeminárium a budapesti Trattoria Toscana étteremben, mely évek óta büszke tulajdonosa a “Marchio Ospitalità Italiana” Olasz Vendégszeretet Márkajelzésnek.

A konferencián felszólalt **Ferdinando Martignago**, a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara elnöke, **Milos Katalin**, a Nemzetgazdasági Minisztérium Gazdasági Programokért Felelős Helyettes Államtitkárságának főosztályvezetője, **Baldauf Csaba**, senior manager, a WTS Klient Kft. munkatársa, és **Gyányi Tamás**, a WTS Klient Adótanácsadó Kft. partnere.



A konferencián a kis- és középvállalkozások számára igénybe vehető forrásokkal, adócsökkentési módszerekkel kapcsolatos előadások hangzottak el. Milos Katalin a 2014-2020-as időszak gazdaságfejlesztési terveiről, lehetőségeiről, a kis- és középvállalkozások versenyképesebbé tételéről, kutatásfejlesztésről és pályázási lehetőségekről adott tájékoztatást. A WTS Klient Adótanácsadó Kft munkatársai az adóterhek csökkentési lehetőségeivel, és az uniós pályázatokkal kapcsolatos információkat adták át a résztvevőknek.

A rendezvény egy bőséges toszkán fogadással zárult.

Minden további rendezvénnyel és információval kapcsolatban bármikor kereshetnek minket az eventi@cciu.com címen!



TRATTORIA TOSCANA

Június 16-17-18: Olasz napok a Vásárcsarnokban

Mint minden nyáron, Kamaránk idén is megrendezte az Olasz Nemzeti Napokat a budapesti Vásárcsarnokban (1093 Budapest, Vámház körút 1-3.), mely épp ezen a héten zajlik.

Ez az esemény bekerült az Olasz Fesztivál programsorozatba, melyet az ICE (Olasz Kereskedelmi Ügynökség) szervezett, az Olasz Nagykövetség pártfogásában a Budapesti Olasz Kultúrintézettel együttműködve. A május 20-án kezdődő és több mint egy hónapon át tartó események célja, hogy bemutassák a magyar közönségnek Itália sokszínűségét és az olasz életstílust. Elsősorban saját Tagvállalatinkat szeretnénk volna bevonni, mivel ennek a rendezvénynek köszönhetően a résztvevő cégek, a Kamara tagjai, lehetőséget kaptak arra, hogy reklámozzák cégeiket és szolgáltatásaikat a nagyközönség előtt. Ez egy remek lehetőség, hiszen minden nap 20 és 30 ezer között mozog a látogatók száma a csarnokban. Ezen a rendezvényen azok a főbb termékcsoportok jelentek meg, melyek legjobban képviselik a Made in Italy kiválóságát, mint a bor, kávé, tészta, olívaolaj, felvágottak melyeket a kiállítók meg is kóstoltattak a közönséggel.



Azoknak, akik esetleg nem tudtak részt venni a rendezvényen, lehetőségük volt szórólapokat és tájékoztató anyagokat elhelyezni cégükről az Olasz Kereskedelmi Kamara standjánál.

Reméljük, hogy örömmel fogadják e kezdeményezésünket, hisz mi nagyon hiszünk benne és bízunk abban, hogy minél többen fognak élni ezzel a lehetőséggel, mely nagy tömegek előtt történő megjelenést biztosít.

Ha további információhoz szeretne jutni, az alábbi e-mail címen érdeklődhet: eventi@cciu.com.



Az Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara az alábbi helyeken volt jelen

IIC Expo 2015:

Az alábbi fesztiválra került sor a Budapesti Olasz Kultúrintézet szervezésében: Olaszok az asztalnál történelme. A találkozó az olasz ételeknek volt szentelve. Hála az olyan vendégeknek, mint Alberto Tibaldi, az Olasz Főzőakadémiától, és Szabó Győző a téma szakértője, érdekes anekdotákat tudtunk meghallgatni a témával kapcsolatban, továbbá a világ többi étkezési szokásait és a magyarok nézőpontját is megismerhettük. Ezekon kívül hála Graziano Cattaneo séf saját receptjeinek, a vendégek megkóstolhattak néhány ízletes olasz fogást.

Budapest INC Launch Party:

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara részt vett a Budapest INC Launch Party-n, aminek keretein belül bemutattak egy multimédiás platformot, az úgynevezett „Budapest Inc-t”. Ez a platform rengeteg különböző eseménnyel foglalkozik, úgy, mint gazdasági projektek és művészeti tevékenységek, amelyek érdekes, hasznos információkkal rendelkeznek és egyben kellemes időtöltést nyújtanak. Ezeknek a programoknak Budapest ad helyet.

Hibajegyzék: North Plastik Hungary Kft.

Előző „CameraNews” hírlevelünkben sajnós helytelen információt jelentettünk meg a North Plastik Hungary Kft-ről. Helyreigazításképpen korrigáljuk hibánkat és szeretnénk közölni a valós adatokat.

North Plastik Hungary Kft. (+36 30 514 6165 office-hu@northplastik.com). A cég, melyet 2011 januárjában alapítottak, termoplasztikus alkatrészekhez öntőformák gyártásával, műanyag alkatrészek fröccsöntésével, összeszerelésével foglalkozik.

North Plastik Hungary Kft. az alábbi szektorokban van jelen: autóipar, elektronikai ipar, háztartási gépek, elektromechanika, takarítás, fűtéstechnika, légkondicionálás, víz- és levegő tisztítás, amely egy olyan hivatkozási ponttá szeretne válni ipari vállalkozásoknak, akik olyan partnert keresnek, aki a termék előállításának minden fázisában részt vesz.



Kedves tagok, Örömmel értesítjük Önöket, hogy a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamarának létrejött az új Facebook oldala! Megkérjük Önöket, hogy “Lájkolják” és kövessék új oldalunkat (<https://www.facebook.com/cciu.molk?fref=ts>), amelyen folyamatosan megosztjuk friss híreinket és az érdekes eseményeket.



Emlékeztetjük Önöket, hogy tagjaink ingyenesen jeleníthetnek meg hirdetést a hírlevelünkben.

Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara

1056 Budapest - Váci Utca Center, Váci utca 81.
