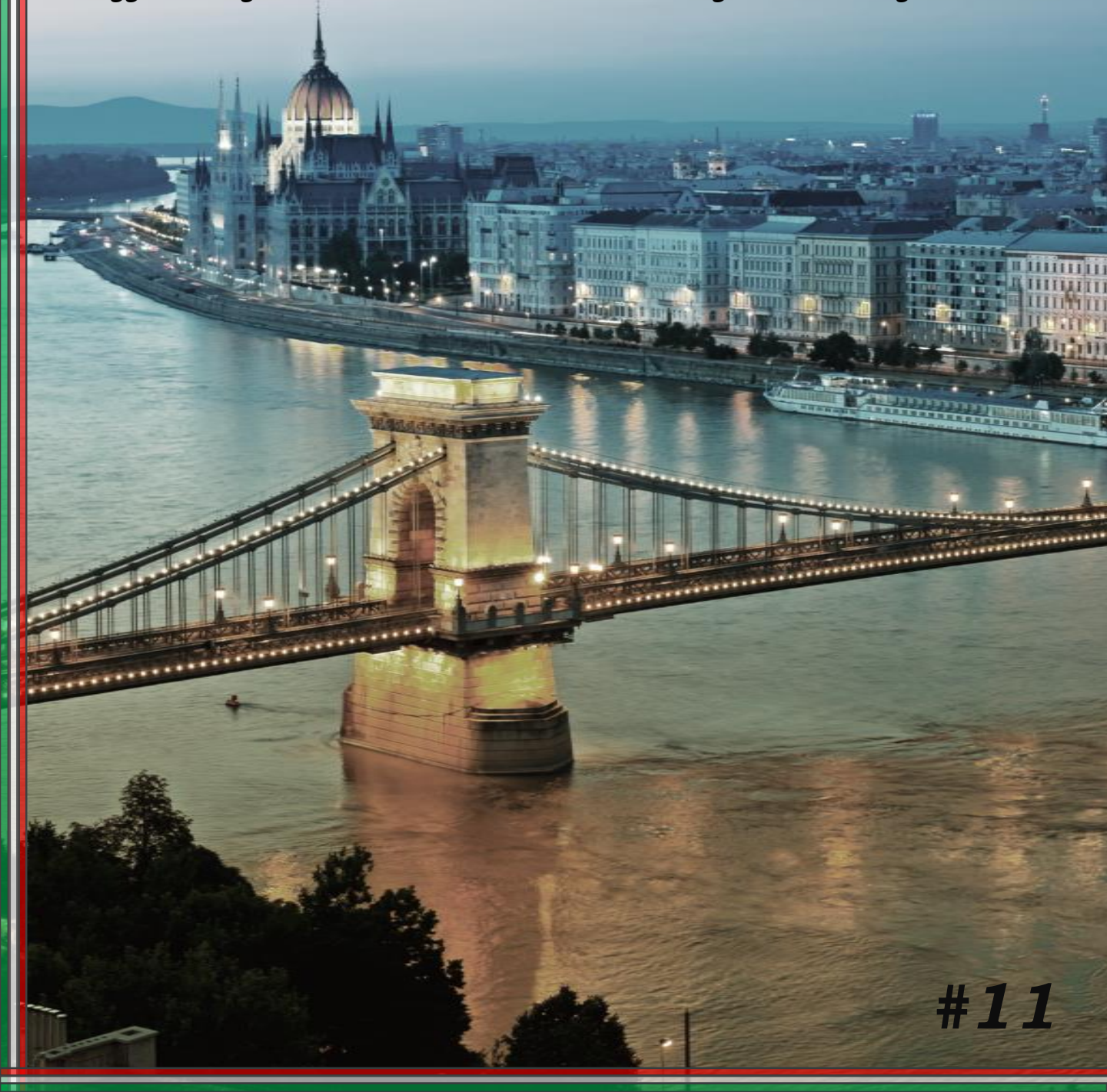
Október – November 2016

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

Insieme per Crescere – Együtt a Sikerért

KAMARAI HÍREK

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara kétnyelvű kiadványa

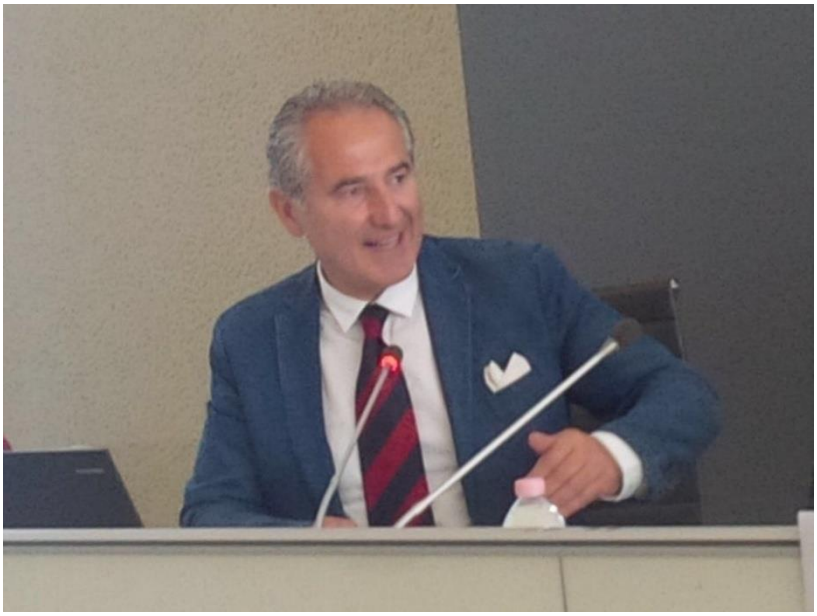


#11

TARTALOM

- *Kamarai hírek* / A MOLK a haladás útján 1.old
- *Kamarai hírek* / Online számlázás ……..3.old
- *Rendezvények* / Szakoktatók képzése szeminárium 4.old
- *Rendezvények* / APERITIME „After Summer” ….....8.old
- *Rendezvények* / A Prysmian kintünteti a legjobb a designt ….....10.old
- *Tagvállalati hírek* / Interjú Alessandro Arenával 12.old
- *Tagvállalati hírek* / Cardinal Film Production 15.old
- *Tagvállalati hírek* / Sziráki Réka: Milano Fashion Week 16.old
- *Tagvállalati hírek* / Alessandro Sparta: European Fashion Union 18.old
- *Tagvállalati hírek* / Maserati ….....20.old
- *Következő Rendezvényeink* / COSMOFOOD és GOLOSITALIA 22.old
- *Következő Rendezvényeink* / Az Olasz Konyha Hete 23.old
- *Következő Rendezvényeink* / Meghívó Aperitime 27.old

Kamarai hírek
A MOLK a haladás útján



A MOLK új Főtitkára, Dr. Francesco Mari

A MOLK Igazagatótanácsában Főtikárnak nevezték ki a nagy tapasztalattal rendelkező Francesco Mari vállalkozót, menedzsert, aki ezidáig a Kamara alelnöki posztját töltötte be.

Az 1992-ben alapított Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara nagy hagyományokkal rendelkezik, és az utóbbi időben dinamikus fejlődést mutatott. Az új kinevezés megerősíti azon ambiciózus célokat, melyeket a Kamara maga elé tűzött.

Francesco Mari jogtudományból diplomázott, majd a milánói Bocconi egyetem üzleti vezetés szakán végezte el a mesterképzést. Több mint 20 éves menedzseri tapasztalatot szerzett, számos állami és nemzetköz cégnél töltött be vezetői szerepet, többek között a Merloni, Saatchi & Saatchi RAS Allianz, Banca Popolare Commercio & Industria, Gruppo Medio Banca cégeknél. Ezen felül 15 éves vállakozói tapasztalattal rendelkezik a szolgáltatások, web és telekommunkáció területén , azon belül is, a start-up cégekre specializálódott.

Turistaként érkezett Magyarországra több mint tíz évvel ezelőtt, majd beleszerelmesedve Budapestbe és felismerve a gazadasági lehetőségeket melyet Magyarország nyújt, véglegesen letelepedett.

Az új Főtitkár nagyon jól ismeri a magyar gazdasági helyzetet és annak működését. Eredményorientált vezetői stílusa a Kamara sikereinek és eredményeinek növelését szolgálja.

A célok, melyeket az Igazgatótanács az új Főtitkár elé tűzött ambíciózusak, de elérhetőek:

- A Tagok közötti üzleti kapcsolatok megvalósulásának elősegítése
- Tagok számának növelése
- Teljes jelenlét mind magyar, mind olasz területen a Területi Információs Pontokon keresztül
- A Tagoknak nyújtott szolgáltatások minőségi és mennyiségi fejlesztése

Francesco Mari szakmai tapasztalata és vállalkozói múltja, valamint a Kamara életében eddig betöltött szerepe és aktív munkája, kiváló alapját képezik egy dinamikusan fejlődő Kamarának és egy sikeres jövőnek.

Az alábbi linkre kattintva elolvashatják Dr. Mari, Xpatloopnak adott interjúját: http://www.xpatloop.com/interview/917

A kinevezésről pedig a Budapest Business Journal oldalán olvashatank: http://bbj.hu/whosnews/italian-chamber-of-commerce-appoints-new-general-secretary_123402

A MOLK új Főtitkára, Dr. Francesco Mari

Gabriella Angelini

Kamarai hírek

Online számlázás (www.szamlazz.hu)

A MOLK 2016-tól áttért az online számlázásra, mely rendszer számos előnnyel jár.

Az elektronikus számlázás minden jogi követelménynek ugyanúgy megfelel mint a hagyományos módon kiállított számlák.

Ezen felül lehetővé teszi a nyomtatási, postázási és archiválási kiadások megszüntetését; nem igényel új softwereket és nincs korlátja a kiállított számlák mennyiségének.

A rendszerben sztornózni is lehet, melyről autómatikus e-mailben értesíti az ügyfeleket.

Az online számlázás nagy segítséget nyújt az adócsalás visszaszorításában és a környezetvédelmében is.

Ez az új számlázási rendszer csak kezdetben tűnik bonyolultnak, de ezek a kezdeti nehézségek háttérbe szorulnak, ha az új rendszer előnyeit vesszük figyelembe.

A MOLK, figyelembe véve a felsorolt előnyöket Tagvállalatainak is bátran ajánlja az átállást.

Gabriella Angelini

Rendezvények
Szakoktatók képzése
SZEMINÁRIUM „A TURISZTIKAI JÓÍZLÉS NAGYKÖVETEI”
(2016. október 09. – 2016. október 15.)

A program résztvevői olasz ételeket kóstolnak

2016. október 15-én végéhez ért az első őszi Ho.Re.Ca. szakképző szeminárium, melyet Gradoban tartottak, 22 résztvevővel; akik friuli enogastronómiai szakemberek, vállalkozók és magyar vendéglátó iskolák tanárai voltak.

A kezdeményezés Ferdinando Martignago nevéhez köthető, aki a MARCO POLO G.E.I.E. igazgatója és több mint 15 éve foglalkozik a nemzetközi mobilitással, a szakképzett fiatalok elhelyezkedésének segítésével.
A szeminárium célja nem csak az új álláslehetőségek megteremtése és felkutatása, de a már meglévők színvonalának javítása is. Ennek érdekében tartják kiemelten fontosnak a szektorban tevékenykedő szakemberek, vállalkozók, tanárok megfelelő képzését, hogy aztán ők, tapasztalataikat, tudásukat átadva megfelelően formálhassák alkalmazottjaikat, diákjaikat.
Ezenkívül kiemelték a friuli térség nyújtotta kiemelkedő adottságokat, minőségi alapanyagokat is.

A szeminárium két fő témája a térség értékei, lehetőségei és az eno gasztronómia, mely témák elsőre távolinak tűnhetnek, mégis nagyon sok ponton kapcsolódnak, hatnak egymásra. A téma tehát rendkívül összetett, magába foglalja a történelmi és gazdasági folyamatokat, hagyományokat, az innovációt, a mikro-gazdaságot, a kultúrát és az egyének közötti stratégiai kölcsönhatásokat, amelyek szorosan kapcsolódnak az ember-állat-környezet egyensúlyához is, melynek megteremtése napjaink egyik kiemelten kezelt témája.

Az étkezés és egészségmegőrzés, az értékes erőforrások megfelelő felhasználása és megóvása rendkívül fontos, szem előtt tartandó szempontok a vendéglátás és turizmus szektorban egyaránt.

A szeminárium reggeli és délutáni programokból állt. Délelőtt látogatásokat tartottak a régió legkiemelkedőbb agráripari cégeinél;

„La Glacere"

PROSCIUTTIFICIO LA GLACERE www.laglacere.it
A legismertebb sonkagyártó konzorcium gyártói: PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE.

LE DUE TORRI www.le2torri.com
Borokat készít és értékesít Collo Friulano szívében. A Volpe család szenvedélye és elkötelezettsége garantálja, hogy mindig lelkiismeretesen gondoskodjanak a termékeikről. A környezet védelme érdekében mindig betartják a bortermelés alapszabályait: tapasztalatokra építenek, figyelembe véve a hagyományokat.

PASTICCERIA MOSAICO www.pasticceriamosaico.com
Friuli igazi kiválósága a Mosaico cukárszda, mely ötvözi a hagyomány tiszteletet az új technikák keresésével, így garantálva a minőséget és megbízhatóságot. Piero Zerbino, a cukrászda tulajdonosa tanfolyamokat is szervez, melyek célja bevezetni az érdeklődőket a cukrászati és csokoládé üzletág rejtelmeibe,megtanulni az alapvető technikákat és megismerni a szakemberek trükkjeit és a szakma féltve őrzött titkait

COOPERATIVA PESCATORI GRADO www.zeromiglia.it
1930-ban alapították, mint a „lagúna halászok egyesületét". A halászati ágazat legfontosabb képviselője a térségben. A halászhajókról érkező halakat közvetlenül a hajóról, árverésken lehet megvásárolni. Ez a **nulla mérföld filozófia**, mely a legnagyobb választékot és a legfrisebb terméket garantálja.

FORMAGGI ZOFF www.borgdaocjs.it

Immár négy generáció óta tenyésztenek olasz tarka teheneket, a **no stressz filozófiá**t követve. Állataikat kizárólag a saját földjeiken termelt növényekkel táplálják, a vegyszerek használatát mellőzik. Giuseppe, a tulajdonosok egyike, személyesen gondozza a mezőket, ahol az állatok szabadon legelésznek. 2015-től átálltak a BIO megoldásokra, a sajtot például a még nyers tejből készítik, melynek így nagyon alacsony marad a koleszterin tartalma.

AZIENDA AGRICOLA BAGOLIN https://www.facebook.com/Flli-Bagolin-Azienda-Agricola-1454693494777717/?ref=br_rs

A farm Fossalon Grado (Gorizia)-ban található és 1968-ban alapították. Hat testvér, akik látni akarták apjuk álmát megvalósulni. Zöldség és gyümölcs termeléssel foglalkoznak. Kiemelkedő a tavaszi szezonban a fehér és zöld spárga termelésük.

IAL ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO www.ialweb.it

Az Europalace tekintélyes struktúra a híres IAL vendéglátói iskolának a helye, amely hároméves programokat kínál (valamint lehetőség van egy kiegészítő negyedik évre is). 1955 óta foglalkoznak a képzéssel, azzal a céllal, hogy megfelelő műszaki-szakmai és kulturális ismereteket adjanak át a diákoknak és hatékonyan vezessék be őket a munka világába.

LATTERIA DI CIVIDALE

Összehozza a kis tehéntej termelőket, akik a gyönyörű Cividale város közelében vannak. Az általuk összefogott termelőknél nem a mennyiséget hanem a minőséget tekintik feltételnek. Nagy sikerük az, hogy össze tudtak kapcsolni több friuli termelőt és 8 eladási pontot létrehozva, képviselik a Cividale tejtermékmárkát.

Emellett gondosan kiválasztott, magas színvonalú olasz élelmiszer-ipari termékeket is árusítanak.

GRAND HOTEL ASTORIA

Délután elméleti és gyakorlati tanítás következett. A gyakorlati részt Alessandro Arena séf tartotta hagyományos receptek elkészítésével.

Alessandro Arena séf a helyi alapanyagok felhasználásával tart látvány főzést

Az elméleti részben pedig szintén Arena séf és docens tartott előadást kulturális kérdésekről, ínyenc, egészség-tudatos, nevelési, oktatási, új foglalkoztatási lehetőségekről és több más kapcsolódó témáról, a reggeli látogatás során megismert vállalkozások példáin keresztül.

Más kulcsfontosságú téma a szeminárium alatt, az oktatók és az iparban dolgozók találkozása volt, ami fontos vitát indított a technikai és szakmai igényekről. Szó esett továbbá a kutatásokról és innovációkról. Az IAL Monfalcone látogatás során szigorú tantermi konfrontációra volt lehetőség, ahol a tanárok elemezni tudták a különbséget az olasz- magyar oktatási és képzési kultúra között. Megtalálták azt a közös pontot is, mely lehetővé teszi a diákoknak a nemzetközi munkalehetőségekre való jelentkezést, nemzetközi képzésekben való részvételt.

A Gradoi Grand Hotel Astoria látogatása során az Erasmus + gyakornokokat is megismerték, akik ebben az egyedülálló környezetben szerzik meg gyakorlati tapasztalatukat.

A program legnagyobb élménye, a közös érdeklődésű emberek megismertetése, a velük történő tapasztalatcsere, a közös élmények voltak.

Ezúton szeretnénk megköszönni minden résztvevőnek és fogadó cégnek a közreműködést!

Gyárlátogatás

Barbara Bandiziol

Rendezvények
APERITIME
„After summer”

2016. szeptember 1-én megrendezésre került a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara Aperitime rendezvénysorozatának legújabb állomása, mely a klasszikus olasz hagyomány, az „aperitivo” keretén belül kínált lehetőséget a kikapcsolódásra, találkozásra és az üzleti kapcsolatok kiépítésére.

Kapcsolatépítés olasz módra

Ezúttal egy különleges olasz étterem, a Hegyvidék Központ földszintjén található, NA’PASTA Bistro adott helyet az eseménynek. A modern bisztró stílus szabályainak megfelelően újragondolt olasz étterem hatalmas választékkal, s elsősorban Dél-Olaszország ízeivel várja vendégeit..

A legfontosabb étel természetesen a tészta, mely minden ízlést kielégítve házi készítésű vagy akár glutén mentes formában is megtalálható. A glutén mentes ételek mindenképp az étterem erősségét jelentik, hiszen nem csupán tésztát, hanem pizzát is készítenek ebben a változatban.

A friss hal a Vörös Homárból, míg a hús a MészárSteak-től érkezik.

Az étlapon többek között hamburgert és mediterrán szendvicseket is találunk, valamint az étterem itallapjáról választva remek borokat is társíthatunk a különböző fogásokhoz.

A hely különlegességét az egyedi design adja, melyet a tulajdonos, Baji Ferenc álmodott meg a legapróbb részletekig.

Baji Ferenc a Na’Pasta Bistro tulajdonosa

Az Aperitime „nyárzáró” állomása, mely ezúttal is nagy sikert aratott, lehetőséget nyújtott a Kamarának, hogy a nyári szünetet követően köszöntése tagjait és partnereit.

A MOLK képviseletében jelen volt Havasi Bence, a Kamara alelnöke, illetve a Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Veszprém és Vas megyei területi információs pontok (PAT) képviselője. A rendezvényen részt vettek még többek között más területi információs pontok képviselői és az Igazgatótanács tagjai is.

Az esemény részét képezi a MOLK azon tervének, melynek célja, hogy ápolja és szorosabbra fűzze a kapcsolatot a kamarán belüli, illetve a kamarával kapcsolatban álló vállalatokkal és partnerekkel..

A rendezvényről további képeket, a Facebook oldalunkon találhatnak: https://www.facebook.com/cciu.molk/photos/?tab=album&album_id=1664337320549861

Karina Zygykalo

Rendezvények

Prysmian kintűnteti a legjobb a designt

Tagvállalatunk a Prysmian MKM magyar kábel művek pályázatot hirdetett fiatal művészek számára, mely során a jelentkezők művészeti alkotást terveztek és készítettek a Prysmian Group által gyártott energia és telekommunikációs kábelekből. A kábelek a cég Közép-Kelet- Európai régióban található gyáraiból kerültek ki: Kistelek, Balassagyarmat (Magyarország), Slatina (Románia). Számos intézmény hozzájárult a versenyhez, többek közt a Magyar Képzőművészeti Egyetem, a Fiatal Képzőművészek Stúdiójának Egyesülete és a Fiatal Iparművészek Stúdiójának Egyesülete.

Versenyfelhívás

Több mint 25 jelentkező közül a szakmai zsűri választotta ki azt a 9 fiatal művészt aki elkészítette a tervezett képző, - vagy iparművészeti alkotását. A döntősök a Budapesti Műszaki- és Gazdaságtudományi Egyetemen tartott kiállítás keretén belül mutatták be alkotásaikat. A zsűri – melyet a támogató intézmények küldöttjei, a Prysmian Group közép–kelet–európai régiójának vezérigazgatója Francesco Fanciulli és a régió HR igazgatója Peter Durante alkottak – kiválasztotta a verseny 3 nyertesét.
A díjátadóval egybekötött kiállítás megnyitóra október 13-án került sor.
Francesco Fanciulli és Maria Assunta Accili olasz Nagykövetasszony köszöntötte a vendégeket, művészeket (Detkovics Anikó, Pál Bella/ Csonka Veronika, Puskás Mária, Szaniszló Anna/ Gyurcsovics Mihály, Barabás Benedek, Ongjerth Bernadett, Szabó Ottó, Rózsa Regina) és a Walk Across CEE vállalati verseny nyerteseit (Jaromir Svoboda, Martin Haban, Michal Kucera).

Több mint 130 érdeklődő – többek közt a Prysmian budapesti irodájának alkalmazottai, a régió menedzserei, a BME munkatársai, ITL csoport és az Olasz Kultúra Intézetének képviselői – ünnepelték a nyerteseket és csodálták meg a kiállított művészeti alkotásokat.
Kamaránkat Dr. Francesco Mari Főtitkár képviselte a rendezvényen.

Egy rövid videó a díjátadóról: https://www.youtube.com/watch?v=e00DHGPJKX0&feature=youtu.be

Prysmian Group

További információk az alábbi linkre kattintva: https://www.youtube.com/watch?v=qNYXk2G8Vrc&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=8

Gabriella Angelini

Tagvállalati hírek
Interjú Alessandro Arenával

Alessandro Arena

Alessandro Arena Feanzaban született 1964 május 2-án. Egészen fiatal kora óta érdekelte a szakácsmesterség, ezért tanulmányait a Pellegrino Artus-i vendéglátó szakiskolában végezte Riolo Termében. Első munkatapasztalatait Olaszországban szerezte, majd 1990-ben Magyarországra költözött, ahol megnyitotta saját olasz éttermét. Azon felül, hogy főszakácsként dolgozik több olasz étteremnél is, szakmai tanácsadóként is tevékenykedik, éttermek indítását, működését segíti. Ezek egyike a híres „Il Faro", melyet Kijev legjobb 5 étterme közé sorolnak. A lista itt még nem ér véget, tanácsadóként a budaörsi METRO csapatát is erősíti, az idei évtől pedig a MARCO POLO G.E.I.E. munkáját is segíti szakoktatási továbbképzéseken és tanulói képzéseken keresztül. 2016 júliusában újra megválasztották a Magyarországi Olasz Szakácsok Szövetségének élére.

Önt júliusban újra kinevezték a Magyarországi APCI elnökének, melyhez ezúttal is gratulálunk. Ismertetné röviden a szövetség tevénységét és az ezzel kapcsolatos tapasztalatait?

Az APCI fő célja, hogy ismertté tegye, bemutassa de egyúttal megőrizze az olasz konyha jellegzetességeit, hagyományait. Tevénységei közé tartozik szervezeti eseményken és szakrendezvényeken való részvétel és olyan események szervezése melyek az olasz gasztronómia népszerűsítését segítik, garantálva a kiváló olasz minőséget.

Immár 10 éve a szövetség tagja vagyok, és ez lesz a második elnöki tapasztalatom, miután 4 évvel ezelőtt otthagytam az előző elnöki beosztásom, azért hogy visszatérjek Olaszországba. Bízom benne, hogy ez a lehetőség és együttműködés mindkét fél számára sikeresnek bizonyul majd.

Hogyan lehet valaki APCI tag?

Az egyik alapfeltétel, hogy a leendő tagnak olasz szakácsnak kell lennie, bár ez a kritérium kicsit lazult az elmúlt években, 6 éve külföldi szakácsoknak is lehetőségük van taggá válni, ha bizonyos feltételeknek megfelelnek. Az éves tagsági díj 80 euro. Tagjaink részére egy speciális kitüntetést adunk, mely egy teljes éven át érvényes, és mely kifejezi a szövetséghez való tartozást, és a magas kritériumrendszernek való feltétlen megfelelését. Magyarországon jelenleg 5 szakács rendelkezik ezzel a kitüntetéssel, de világszerte ennél jóval többen vannak, vagyunk.

Bészélne a szövetség rövid távú terveiről?

Novemberben részt veszünk az „Olasz Konyha Hete" rendezvényen (Settimana della Cucina Italiana nel Mondo) melyet a világ minden országában megrendeznek, és melynek legfőbb célja pontosan egyezik a mi törekvéseinkkel.

Korábban is sikeresen szerveztünk olyan eseményeket melyek a MADE IN ITALY védjegy jelentését és jelentőségét ismertették, kiváló szakácsok közreműködésével, kóstolókkal.

Célunk továbbá, a belső és külső kapcsolatrendszer bővítése, növelve ezzel a szövetség vitalitását, erejét, ismertségét. Szeretném növelni a tagok számát is, természetesen a minőség megóvásával, a belépési kritériumok szigorú betartatásával.

Ön nagyon sok kitüntetést kapott a karrierje során. Mennyire tartja fontosnak ezeket az elismerésket egy séf karrierjében?

Természetesen nagyon fontosnak tartom, főleg Olaszországban, ahol erre a szakmára kiemelt figyelmet fordítanak, jobban mint bárhol máshol a világban. Én kétszer nyertem el a „STELLA DELLA RISTORAZIONE" (A Vendéglátás Csillaga) díjat, és emellet 2010-ben kaptam egy állami kitüntetést is, mint mesterszakács.

Milyen kapcsolatban áll a MOLK-kal?

Martignago elnökkel vannak közös projektjeink. Jelenleg a MARCO POLO-val dolgozom együtt mint tanácsadó a szakoktatási továbbképzésben. Felkészítem a tanulókat és segítem őket az elhelyezkedésben.

Ez az együttműködés várhatóan még szorosabbá válik, miután a Kamara Ho.Re.Ca (Hotel-Restaurant-Catering) szakmai tagozatát segítem.

Ezen felül tagja vagyok a POLO PROJECT-nek Magyarországon, mely egy, a MARCO POLO-hoz hasonló szervezet, az olasz magyar kapcsolatok erősítésére. Különböző projekteken dolgozunk, rendezvényeket szervezünk építve ezzel a két ország közötti kapcsolatot.

Tervezünk továbbá egy magyar eno gasztronómiai hetet, első körben Olaszországban majd pedig Magyarországon.

Miben segíti Önt a MOLK?

Nagyon sokat segít a „láthatóságunk" növelésében, mellyel lehetővé válik hogy szélesebb körben ismertté váljanak az általam vezetett projektek és kezdeményezések. Emellett lehetőséget nyújt arra, hogy részt vehessek fontos intézményi rendezvényeken.

Megosztaná velünk egy konkrét tervét a jövőre nézve?

Szeretnék együttműködni a Szolnoki Kereskedelmi Kamarával a szakoktatók továbbképzésével kapcsolatban.

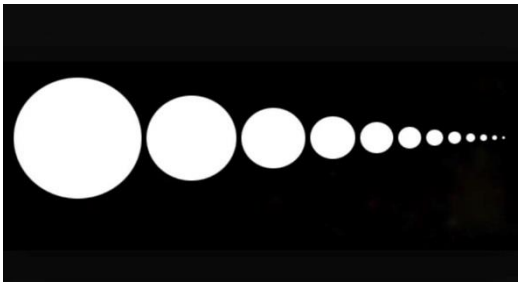
Akik többet szeretnének tudni Arena tevkénységéről tekintsék meg az alábbi videókat:
https://www.youtube.com/watch?v=FXIqgUmJcg0&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=5

https://www.youtube.com/watch?v=qttUEWxBny0&index=6&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei

Gabriella Angelini

Tagvállalati hírek
Cardinal Film

Sem az álom nem lehet túl nagy, sem pedig az álmodó túl kicsi



A Cardinal Film egy londoni székhelyű budapesti produkciós iroda, sok éves nemzetközi tapasztalattal, díjnyertes produkciókkal és egy lelkes csapattal a médiagyártás összes területén de főleg: referencia és reklámfilmek, hírműsorok, nemzetközi filmprodukciók, dokumentumfilmek, videoklipek, élő koncert- és zenei rendezvények gyártásában valamint konzultációban, közvetítőkocsi bérlésben és utómunkában tudunk segíteni.

Miért a Cardinal Film?

- 20 éves tapasztalattal rendelkező összeszokott csapattal dolgozunk.
- Gyártottunk produkciókat alacsony költségvetésből, rövid határidővel.
- Csak szakértő, gyakorlott és angolul beszélő stábbal dolgozunk.
- Ismerjük a magyar adóvisszatérítési rendszert és garantálni tudjuk a minimum 25% adóvisszatérítést az erre jogosult média produkciókban.
- A legmodernebb vágó, VFX és animáció utómunka lehetőségek.
- Az áraink minden költségvetéshez igazíthatóak.

Bővebb információkat a Cardinal Film honlapján olvashatnak.

Itt látható jelenleg gyártott produkciónk, az Akademia Italia gasztromagazin promója, amelyet Olaszországban valamint Budapesten forgattunk és minden vasárnap a Viasat 3 műsorán látható 10.15-től.

Cardinal Film Production

Tagvállalati hírek

Sziráki Réka – Hair Stylist

Élmények a Milano Fashion Weekről

„A hairstylist segít megtalálni a stílusod, megnézi a ruhádat, megpróbálja megismerni a személyiségedet, elemzi a tónusaid, ami fontos a színválasztáshoz, figyelmbe veszi milyen munkát végzel, mik a hobbijaid, mennyire érsz majd rá foglalkozni a számodra megálmodott hajjal."

Őszi divat 2016

Sziráki Réka és kollégái Milanóban

Az alábbi linkre kattintva megtekinthettek velem egy interjút, melyet a Fem3Café készített: https://www.youtube.com/watch?v=JtsqfXQRhp8&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=9

Idén immár második alkalommal volt szerencsém hair stylistként -első és egyetlen magyarként- részt vennem a Milanói Fashion Weeken. Első alkalommal 2011-ben nyílt alkalmam dolgozni a rendezvényen. Ennek feltétele volt a „Made in Italy" hairstyle elsajátítása, mely lehetővé tette hogy a szakma legnagyobbjaival dolgozva részese legyek a La Perla backstage forgatagának. Idén már több mint 3 nagy eseményen, valamint márkánál dolgoztam.

Az olasz divat nem csupán hagyomány, hanem fogalom is egyben, ezért is bír különösen nagy jelentőséggel a divethéten való részvétel. Elsőként értesülhetünk a legújabb trendekről, fazonokról, új trükköket, stílusokat sajátíthatunk el. Bár Magyarországon is megtalálhatóak a szakma legnagyobb márkái, hajstílusban mégis főleg az angol divatot követjük. Én ellenben úgy gondolom, hogy a kifinomult olasz eleganciára hazánkban is nagy igény

mutatkozik. Ennek érdekében tervezzük, hogy a jövő évtől több kurzust is indítunk, ahol rajtam kívül a nemzetközi divatszakma elismert szakemberei mutatják be az új trendeket, eljárásokat, feltárva a backstage izgalmas kulisszatitkait.

Sziráki Réka kreációk -2016

Az érdeklődők belátást nyerhetnek a nemzetközi magazinok divatanyagainak összeállításába, címlapfotózásának munkálatiaba, arról hogy pontosan mit is csinál egy hairstylist vagy éppen make up artist.

További információkért és képekért kövessenek a Facebook oldalamon:
https://www.facebook.com/RekaSziraki/?fref=ts

Sziráki Réka

Tagvállalati hírek

Alessandro Sparta

EFU – European Fashion Union

„A European Fashion Union egy alap a fiatal divattervezők számára a világ minden tájáról. Azzal a céllal lett megalapítva, hogy segítse az együttműködést a divat aspektusokban, a divattervezők és más kreatív személyiségek támogatása céljából, hogy fejleszthessék önmagukat és megtalálják a saját stílusukat a divat világában."

Divatbemutató

Amikor felkértek, hogy szervezőként részt vegyek a rendezvényen, rendkívül megtisztelve éreztem magam hiszen az esemény filozófiája az én személyes célkitűzésem is. Ez a közös cél a tehetséges fiatalok felfedezése, pályájuk elindításának segítése.

A közös elképzelések alapján a rendezvény kreatív producere lettem. A kinevezésről Mayya Krukk (CEO-EFU) Natalia Voldoko (Producer) és Lana Golovko (PR igazgató) döntöttek.

A verseny a Kogart házban került megrendezésre, október 7-8 között.

A versenyben, Orosz, Ukrán, Grúz, Lengyel, Cseh, Spanyol, Olasz, és Magyar versenyzők vettek részt, és munkájukat neves nemzetközi zsűri értékelte. A díjakat Ukrajna szépségkirálynője adta át.

A nemzetközi zsűri tagjai között találjuk; Daniel Luigi Merkaldo-t (marketing igazgató - Alessandro Aston Factory) Oscar Larion-t (Make-Up Artist), Alexander Belov-ot (nemzetközi férfi stílus szakember), Gabriel Torres-t (Igazgató - Fashion Design Egyetem Barcelona) és Liubov Rubenyan-t (kreatív igazgató "Admiral Needle”).

A rendezvény szervezői és a verseny zsűrije

A szakmai zsűri

A rendezvény sikeres és stílusos lebonyolítását a MOLK tagvállalatai is segítették. Külön köszönjük a kiváló olasz prosecco-t a Prosecco Shopnak, és a részvételt a Maserati Wallisnak.

Alessandro Sparta

Bemutató EFU

A rendezvény sikerét tekintve bizakodva várom a jövő évet és remélem a rendezvényt még magasabb szinten, még több napon át, még több résztvevővel és érdeklődővel rendezhetjük meg.

Alessandro Sparta

Tagvállalati hírek
Maserati

Az autóipar egyik kiválósága, a tekintély, elegancia és a luxus megtestesítője. Ez nem más, mint a Maserati. Mind a vállalat, és az autók a sport szellemét, valamint az olasz stílust és exkluzivitást testesítik meg.

Az élményt, amit csak az érthet meg igazán, aki ült már valaha a finom bőrülésekben a szigonyos márka volánja mögött, hallotta már a lúdbőröztető kipufogóhangot és tapasztalta már azt a mérhetetlen erőt, ami a Maseratik motorháza alatt várja az újabb és újabb kihívásokat.

A Wallis csoport autós portfóliójában több mint 20 év eredményeként számos márka megtalálható, melynek palettáján immáron az egyik legrangosabb márka, a Maserati is helyet kapott. Mint hivatalos magyarországi vezérképviselet, a Maserati-Wallis egy igazán exkluzív szalonban a XIII. kerület Váci út 175. szám alatt várja vásárlóit, ahol professzionális és a legkülönlegesebb igények kiszolgálására is felkészült Maserati-csapat áll az érdeklődők rendelkezésére.

2016. nyarán új modellel színesítette a palettáját a Maserati és számára eddig ismeretlen vizekre merészkedett. Az új Maserati Levante, a szigonyos márka első SUV modellje – vagy ahogy Olaszországban hívják „ a SUV-ok Maseratija” - már Magyarországon is elérhető a nagyközönség számára.

A Levante kétféle 3 literes V6-os motorral érhető el, amelyek a Maserati erőforrások legújabb generációját testesítik meg. A Twin Turbo benzines változatot (430 LE) a Ferrari gyártja Maranellóban, a dízel pedig 275 lóerős teljesítménnyel érkezett a piacra. Mindkét motor páratlan és összetévesztethetetlen hangzásával és kiemelkedő teljesítményével tünteti ki magát, és adja át a „Maseratis” élményt. A diesel verzió kicsit több, mint 25 millió forinttól indul, míg a 430 lőerős benzines modell 31 milliótól.

Május 11-én, a Boscoloban került bemutatásra a Maserati új modellje, a Levante.

„Mint a szél, amiről nevét kapta, a Levante történelmünk egyik kulcsmodellje – mondta Giulio Pastore, a Maserati Europe ügyvezető igazgatója –. A SUV kategória a prémium-luxus szektor eladásainak 50%-át teszi ki, ezért a Levante érkezésével jelentős növekedésre számítunk."

A Váci út 175. alatt található szalonban a Levante mellett megtekinthetőek az olasz márka többi modelljei is, így a több mint 50 éves múltra visszatekintő Quattroporte, illetve a néhány éve nagy sikerrel debütáló Ghibli is.

„Fontos, hogy helyén kezeljük a Maseratit, hiszen az autó már nem csak a kiváltságosok játékszere, a 25 millió forintos induló árával, megbízhatóságával, egyedülálló hangjával, motorválasztékával méltán veszi fel a versenyt akár a konkurens német autómárkák csúcsmodelljeivel is." – emelte ki a Maserati Wallis üzletágvezetője.

Maserati Wallis

Következő Rendezvényeink
COSMOFOOD és GOLOSITALIA

Kedves Tagok!

Örömmel értesítjük Önöket, hogy a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara az „Area Fiera” cégcsoporttal együttműködve lehetőséget kínál a COSMOFOOD és GOLOSITALIA szakkiállításokon való részvételre.

A neves szakkiállítás célja, hogy a világ minden részéről egybegyűjtse az élelmiszer- és italgyártás, valamint Ho.Re.Ca szektorárban működő cégeket, akik egy szakkiállítás keretén belül, különböző marketing tevékenységeket folytatva (árusítás, kóstoltatás, prezentáció) mutathatják be termékeiket mind a vásárlók, mind a szakma képviselői számára.

Az idei szakvásár immár ötödik alkalommal kerül megrendezésre, és a folyamatosan bővülő kiállítói kör most hazánk termékeivel gazdagodhat.

A szakkiállítások időpontja:
COSMOFOOD: 2016. november 12-15. (Vicenza)
https://www.youtube.com/watch?v=tLGo-KLmOPA&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=2
https://www.youtube.com/watch?v=mn-scs_-VHQ&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=4

GOLOSITALIA: 2017. február 25-28.
https://www.youtube.com/watch?v=uieyM55VSOY&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=3

A program részletes leírását, illetve a jelentkezési lapot és az ahhoz tartozó kitöltési útmutatót az eventi@cciu.com címre írva igényelhetik.
További kérdés esetén forduljanak hozzánk bizalommal!

Következő Rendezvényeink
Az Olasz Konyha Hete

Az olasz konyha nem csak pizzából áll! Érdemes megismerni az óriási választékot, a minőségi alapanyagokat, a különleges eljárásokat és a fantasztikus ízeket.

2016. november 21-27-ig az egész világon megrendezésre kerül az Olasz Konyha Hete, mely akció kezdeményezői Budapesten: az Olasz Köztársaság Nagykövetsége Budapesten, a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara, a Budapesti Olasz Kultúrintézet, az ICE- Olasz Külkereskedelmi Intézet, valamint az Olasz Konyha Akadémia.

A cél, hogy a világ gasztronómiája jobban megismerje az olasz konyha kínálatának sokszínűségét, Itália identitásának és kultúrájának egyik meghatározó szegmensét.

„Az Olasz Konyha Hetén" mintegy 1300 esemény kerül megrendezésre a világ közel száz országában. Szemináriumokon, kóstolókon, négycsillagos séfekkel való találkozókon, nyelv- és főzőtanfolyamokon, filmbemutatókon hozzák közelebb a vendégekhez az igazi „Cucina Italiana” különleges választékát.

„Az olasz földektől a magyar asztalokig”

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

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

A Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara az esemény keretein belül november 26-án nagyszabású rendezvényt szervez, **„Olasz földektől a magyar asztalokig”** címmel, mellyel az olasz kiválóságokat és magát az olasz gasztronómiát népszerűsítik.

Helyszín és időpont: **Budapesti Olasz Kultúrintézet díszterme**
10:00 – 10:30: **A vendégek érkezése**

10:30 – 10:45: A Nagykövetség és a Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara hivatalos köszöntője

10:45 – 11:45: **Előadás a szakoktatók és a Ho.Re.Ca szektor tanulóinak képzési lehetőségeiről:** Magyar iskolák és cégek szakoktatói mesélik el az Olaszországban szerzett tapasztalataikat az Erasmus + programról, mellyel az olasz gasztronómia és konyhaművészet alapjait sajátították el.

11:45 – 12:30: **Olasz konyhatechnika főzőverseny**
Magyar iskolák Erasmus+ projektben részt vett hallgatói között.

12:30 – 13:30: **„Az vagyok amit megeszem”:** Előadás neves olasz professzoroktól a mediterrán idétáról és annak jótékony hatásairól.

13:30 - 13:45 **Az olasz konyhatechnikai főzőverseny eredmény hirdetése és díjátadás.** A díjakat a MARCO POLO G.E.I.E. adja át a győztesnek.

13:45 - 15:00 **Olasz büfé ebéd** - melyet az Erasmus + programban részt vett diákok állítanak össze. Az ételek kizárólag olasz alapanyagokból készülnek, Alessandro Arena ellenőrzése és segdélete alatt.

18:00 - 19:00 **Aperitivo „Grado bemutatkozik"**
Grado világhíres a vendégszeretetéről, továbbképzéseiről, a jó közérzetről, egészséges életmódjáról. A kimagasló életszínvonalhoz hozzájárulnak elsőosztályú termékei, természeti kincsei és történelmi emlékei.

19:00 - 21:00 **Büfé vacsora** - zártkörű vacsora a szektor vállalkozóinak, magyar és olasz szervek képviselőinek, iskolai rektoroknak, séfeknek, sommeliereknek. A vacsora árából befolyó összeget a Ho.Re.Ca szektorban tevékenykedő magyar iskolák fejlesztésére fordítják.

Az alábbi linkre kattintva megnézhetik, Farnesia, az olasz konyháról készült videóját:
https://www.youtube.com/watch?v=JadPlswHzrw&list=PLnljfDcP9juX0UspM2bLbQUk1JWbku6ei&index=7

Partnereink

Fattoria

ZOFF

Formaggi a latte crudo a Cormòns
Rohmilchkäse in Cormòns
Raw milk cheeses in Cormòns

AMO - GRADO

ASS. MOVIMENTO OPINIONE

MARCO POLO G.E.I.E.

GRUPPO EUROPEO DI INTERESSE ECONOMICO

WINERY

LE DUE TORRI

CORNO DI ROSAZZO

GUSTOLATO

autentico gusto italiano

POLO PROJECT

Nonprofit Kft.

Következő Rendezvényeink

Aperitime november 11

"Az aperitivo egyenlő a divatos és a felkapott helyekkel, ahol egy kellemes estét tölthetünk el barátainkkal jó koktélok, finom falatok és halk zene mellett."
Akik kedvet kaptak egy igazi olasz aperitivóra regisztráljanak a november 11-i "Aperitime" rendezvényünkre!
Érdeklődni és regisztrálni az eventi@cciu.com e-mail címen lehet.
https://www.facebook.com/events/201686666908188/

Kövessenek minket:

www.cciu.com

info@cciu.com

További információk;
eventi@cciu.com
marketing@cciu.com