Gennaio 2017

CAMERA NEWS

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

Insieme per Crescere – Együtt a Sikerért

Rivista italiana bilingue della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria

#12

INDICE

- *Eventi* / Aperitime 11 Novembre „Da Gustolato” .....pag 1
- *Eventi* / „Dalla terra italiana alla tavola ungherese”.....pag 3
- *Eventi* / Vini dal tacco dello stivale italiano.....pag 10
- *Eventi* / Cena di Gala – Natale 2016.....pag 12
- *Spazio ai soci* / MPO Service.....pag 17
- *Spazio ai soci* / Jet Travel.....pag 19
- *News della Camera*/ Le colline del Prosecco candidate all’Unesco...pag 21
- *Prossimi Appuntamenti* / Invito Aperitime 11 novembre.....pag 22

Eventi

Aperitime 11 Novembre „Da Gustolato”

Una foto dice più di mille parole

La location: il ristorante Gustolato, nuovo socio della CCIU

Due stagiste della CCIU attendono l’arrivo degli ospiti

Il Segretario Generale Dott. Francesco Mari con il Dott. Simon Mihàly, avvocato neo socio della CCIU

Chiacchiere tra giornalisti: Barna Judit e la Dott.ssa Elek Lenke

Il Presidente EuCham Michele Orzan premiato con una bottiglia di vino a conclusione della serata per aver vinto il gioco aperitivo.

Varga Támas di Diplomacy & Trade con il Dott. Sólyom Gábor, Presidente del Collegio dei Sindaci CCIU

I cataloghi del socio Present Store hanno attratto l'attenzione degli ospiti

Il giorno 11 novembre 2016 si è svolto il consueto *„Aperitime"* organizzato dalla Camera di Commercio: ringraziamo tutti i partecipanti e il nostro nuovo socio **Gustolato** per aver ospitato l'evento e il nostro sponsor esclusivo per l'occasione **Present Store**.

Potete visualizzare tutte le altre foto dell'Aperitime sulla nostra pagina Facebook: https://www.facebook.com/pg/cciu.molk/photos/?tab=album&album_id=1698667210450205

Per ulteriori informazioni: eventi@cciu.com

Eventi
„Dalla terra italiana alla tavola ungherese”

Dal 21 al 27 novembre si è svolta contemporaneamente in 105 Paesi di tutto il mondo la “***Prima settimana della cucina italiana nel mondo***”, durante la quale si sono tenute molteplici iniziative atte a valorizzare la tradizione della cucina italiana all'estero. Oltre 1300 eventi tra cui: concorsi, conferenze, degustazioni, cene a tema, mostre legate alla cucina e seminari tecnico-scientifici.
Tutto questo è stato voluto dai Ministeri degli Esteri, dell’Istruzione, delle Politiche agricole e forestali che hanno inteso portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015.

A Budapest il 26 novembre presso l’Istituto Italiano di Cultura si è svolto un importante evento promosso dalla **Camera di Commercio Italiana per l’Ungheria** dal titolo: “***dalla terra italiana alla tavola ungherese***”.
Le particolarità messe in evidenza durante questo evento, si possono così riassumere:

- Rafforzare il binomio turismo-ristorazione di qualità per promuovere il territorio
- Chef italiani e stranieri come ambasciatori della cucina italiana nel mondo
- Aggregazione dei vari soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare e nella ristorazione
- Estensione dell’utilizzo dello stage per la ristorazione di qualità
- Percorso formativo per l’utilizzo dei prodotti italiani di qualità all’estero
- Diffusione e valorizzazione delle eccellenze italiane e della dieta mediterranea
- Rilevanza dei protagonisti dell’evento nell’utilizzo e diffusione del vero Made in Italy.
- Promozione della conoscenza delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane, riconosciute dai sistemi di tutela internazionale come i marchi D.o.p., I.g.p., d.o.c.g., d.o.c., i.g.t., ecc.;

L'evento è stato inaugurato con il saluto dal **Presidente della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria: Ferdinando Martignago**, dal **Direttore dell'Istituto Commercio Estero: Marco Bulf**, dal **Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura: Gianluca Borghese**.

Da sinistra: Marco Bulf, direttore ICE, Ferdinando Martignago, Presidente CCIU, Gian Luca Borghese, direttore IIC e Stefania Speziani.

Il programma della giornata ha toccato tutti punti sopraccitati non in forma teorica ma direttamente attraverso le testimonianze ed il lavoro di cucina e sala che ha animato l'evento.

I ragazzi partecipanti ai progetti europei di mobilità ***Erasmus +*** in Italia nel settore Ho.Re.Ca. hanno raccontato la loro esperienza di stage lavorativo in Italia presso ristoranti o hotel di alto livello.
Tale esperienza ha regalato loro competenza, professionalità e maturità ed ha permesso a tutti di ottenere al termine dello stage un posto di lavoro presso ristoranti di prestigio in Ungheria.

Mihalik Viktória, mediatore culturale per Marco Polo G.E.I.E. con due stagisti ungheresi

Antonio Volpe, tra gli sponsor della serata con il Prof. Szabó Győző

Petrezselyem Adrienn di Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség e Barbara Bandiziol di Marco Polo G.E.I.E. e Polo Project no-profit kft.

Assieme ai ragazzi, l'evento ha visto come relatori anche gli insegnanti di scuole alberghiere ed imprenditori che hanno partecipato al programma "***Formazione dei Formatori***" in Italia.

Grazie a quest'altro progetto, i formatori hanno acquisito nuove competenze e professionalità per aiutare i propri allievi durante il loro percorso educativo, hanno scoperto lo stile di vita italiano, le tecniche culinarie e le materie prime che rendono eccellenti i prodotti italiani, acquisendo anche la competenza nello scegliere le giuste materie prime legate al territorio e ai sistemi di tutela internazionale come i marchi D.o.p., I.g.p., d.o.c.g., d.o.c., i.g.t., ecc.;

Da sinistra Tiziano Giuliani, uno studente Erasmus che ha condiviso la sua esperienza, Szalai Zoltán e Tihanyi-Kovács Erika, insegnanti che hanno preso parte al progetto e Stefania Speziani.

Szalai Zoltán e Balázs Péter della Camera di Commercio Győr – Moson – Sopron

La delegazione dell'associazione gastronomica Chaîne des Rôtisseurs

Il Dott. Gianluca Borghese con la Dott.ssa Gina Giannotti

La delegazione Chaîne des Rôtisseurs con Marco Bulf, il Segretario Generale Dott. Mari, Gian Luca Borghese e il Presidente Martignago

Novák Iván Péter, Presidente dell'associazione gastronomica Chaîne des Rôtisseurs con il S.G. Dott. Francesco Mari

Subito dopo si è svolta la gara tecnica di cucina italiana che ha visto come Mentor e giudici due rinomati chef italiani residenti in Ungheria da molti anni: **Sergio Viti** del **ristorante TG Italiano** ed **Alessandro Arena, Delegato dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani per l'Ungheria**.

Gli ospiti osservano i ragazzi durante la gara tecnica di cucina italiana

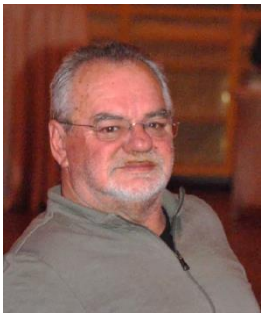
Sergio Viti e Alessandro Arena, giudici della gara tecnica di cucina italiana

A tutti gli allievi concorrenti, è stata consegnata una "***Targa di Partecipazione***" e al vincitore è stato consegnato anche il **premio Marco Polo G.E.I.E.**, e la scuola del vincitore ha ricevuto un buono per l'acquisto di attrezzature atte ad agevolare la preparazione degli studenti.

Alcuni momenti durante la consegna del premio Marco Polo G.E.I.E.e delle targhe di partecipazione

Significativa è stata la successiva testimonianza di **Beppino Zoff** sul tema: "***Sono quello che mangio..***". Il titolare dell'**Azienda Agricola Zoff,** una delle aziende più singolari al mondo, ha esposto la propria scelta con la parola chiave: "*no stress*", in quanto lo scopo principale della sua azienda agricola è assicurare il benessere dell'uomo e degli animali oltre che il rispetto della terra.

Il risultato di questa filosofia è la produzione di latte con la proteina A2, ad alto potere nutrizionale, adatto anche per chi è intollerante ai latticini.
La produzione di questo tipo di latte e la lavorazione del formaggio a latte crudo, porta come risultato finale prodotti Bio, che non solo non alzano il colesterolo, ma al contrario lo diminuiscono.

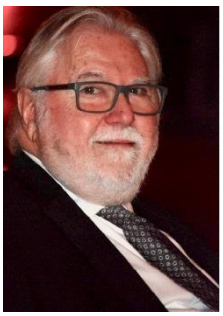


Beppino Zoff

Una testimonianza quella di Beppino Zoff che ha incantato tutti per la sua unicità.
I suoi prodotti, assieme ad altri prodotti originali italiani, sono stati gustati durante il buffet preparato dagli studenti delle scuole alberghiere ungheresi che hanno partecipato al programma di mobilità in Italia con il Programma Erasmus +.

I ragazzi che hanno partecipato al Programma Erasmus + in Italia con il loro mentore Alessandro Arena

Protagonisti della serata durante l'aperitivo "***Grado si racconta***", invece, sono state le molte figure di spicco della città di Grado. A fare le presentazioni e gli onori di casa, il **Presidente di A.M.O. Grado: Sergio Damonte**, Main Sponsor della giornata.



Sergio Damonte, Presidente di A.M.O. Grado

La città di Grado (definita anche "l'Isola del Sole") si è fatta conoscere ed apprezzare in tutto il mondo proprio per le caratteristiche uniche di questa città balneare, simbolo dell'ospitalità, del benessere, dello stile e qualità della vita e della formazione in quanto città ospitante di diversi progetti Erasmus + e Formazione dei Formatori.

Per l'occasione sono intervenuti a portare i rispettivi saluti ed illustrare i svariati aspetti di Grado, il **Sindaco di Grado: Dario Raugna** e il **Consigliere Regionale del Friuli Venezia Giulia: Alessio Gratton**, il quale ha evidenziato l'apprezzamento per "l'Isola del Sole" degli ospiti ungheresi che sempre più numerosi frequentano Grado.

A.M.O. Grado con Dario Raugna, Sindaco di Grado e Alessio Gratton, Consigliere Regionale del Friuli Venezia Giulia.

Il Presidente Martignago con Dario Raugna, Sindaco di Grado e Alessio Gratton, Consigliere Regionale del Friuli Venezia Giulia

Da sinistra Stefania Speziani, Dario Raugna, Sindaco di Grado, Alessio Gratton, Consigliere Regionale del Friuli Venezia Giulia, Claudio Martinis, Presidente del Consorzio Associazione Albergatori Grado, Sergio Damonte, Presidente di A.M.O. Grado e il Presidente Martignago

L'azienda vinicola **di Antonio Volpe "Le Due Torri" di Corno di Rosazzo**, a pochi km da Grado, ha presentato e fatto gustare le proprie eccellenze del territorio del Collio friulano.

Unendo tutti questi fattori, la giornata "***dalla terra italiana alla tavola ungherese***" non poteva che concludersi a tavola per una fantastica degustazione di prodotti e piatti enogastronomici tipici della tradizione italiana preparati e serviti dai ragazzi protagonisti del programma Erasmus e diretti dalla maestria del loro mentore, lo chef **Alessandro Arena** al quale va un ringraziamento particolare per l'eccezionale qualità del risultato raggiunto.

Polo Project, tra gli sponsor della serata e partner della Camera

La tavola d'esposizione dei prodotti di Balzano Food

A fine serata il socio Gustolato ha offerto agli ospiti diverse varietà di praline al cioccolato artigianali

Al positivo risultato di questa importante iniziativa, hanno contribuito gli Sponsor:

- **AMO Grado,**
- **Le Due Torri,**
- **Polo Project no-profit kft,**
- **Marco Polo G.E.I.E.,**
- **Fattoria Zoff,**
- **Gustolato,**
- **Balzano Food,**
- **Ca'Vè Caffe,**
- **San Benedetto,**

Un sentito grazie a tutti ed un arrivederci.

Per ulteriori informazioni: eventi@cciu.com

Eventi

Vini dal tacco dello stivale italiano

Nel vasto panorama di vini italiani di qualità, i vini di Varvaglione occupano un posto particolare. L'azienda vinicola Varvaglione 1921 lavora nel settore da tre generazioni, coniugando esperienza e tradizione con l'utilizzo della più avanzata tecnologia di vinificazione ed una grande attenzione alle esigenze del mercato.

La prestigiosa azienda salentina, presente in oltre 36 nazioni del mondo, finalmente si è presentata anche in Ungheria grazie al nostro socio **Borsuttogó Kft**., distributore esclusivo dei vini Varvaglione all'interno del paese. L'occasione è stata una degustazione esclusiva tenutasi il 29 novembre riservata agli esperti del settore. Durante l'evento l'elevata qualità dei vini è stata accompagnata da una particolare cura nei dettagli: a partire dalla scelta del luogo, il prestigioso ristorante italiano Casa Pomo d'Oro, ai calici in vetro cristallo Riedel.

I calici Riedel hanno contribuito a dare un ulteriore tocco di classe all'evento

Anche gli organizzatori Borsuttogó **Mózsa Áron**, direttore esecutivo e **Parraghy Bea** direttore import-export ed esperta di vini con la loro competenza e professionalità hanno contribuito al successo dell'evento.

Tra i vini della linea 12 e mezzo spiccano in particolar modo la „Malvasia del Salento" e il „Primitivo Puglia IGP Biologico"

Per l'occasione è stato possibile degustare i vini della linea 12 e mezzo e 12 e mezzo bio, caratterizzati da un gusto fruttato, una gradazione alcolica di 12,5° (da cui deriva il nome della collezione) e da un'etichetta design, ideata per catturare l'attenzione.

Fabio Cascione, direttore import-export per l'azienda Varvaglione 1921 con Mózsa Áron, direttore esecutivo di Borsuttogó Kft.

Oltre ai vini 12 e mezzo, gli ospiti hanno potuto apprezzare la qualità e il gusto del *„Negroamaro – Collezione Privata Cosimo Varvaglione"*, con note di frutta rossa, pepe nero, cannella, tabacco e sentori di liquirizia e del *"Papale Linea Oro - Primitivo di Manduria"*, che è risultato il nostro preferito.

Il „Papale Linea Oro – Primitivo di Manduria", vino dal gusto rotondo e morbido, vincitore di numerosi premi e riconoscimenti a livello internazionale.

Per maggiori informazioni riguardo Borsuttogó, consultare i seguenti link:

http://www.borsuttogo.hu/

https://www.facebook.com/borsuttogo/

Per ulteriori informazioni: eventi@cciu.com

Eventi

Cena di Gala – Natale 2016

Il giorno 19 dicembre 2016, nella prestigiosa sede dell'Istituto Italiano di Cultura, in Bródy Sándor u. 8, si è tenuta la tradizionale **Cena di Natale** organizzata dalla **Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria** (CCIU) per riunire i propri soci, partner e amici.

Alcuni ospiti della serata, tra cui la signora Monica Rustico in rappresentanza del marito S.E. Massimo Rustico, assente per un impegno imprevisto

Si è trattato di un incontro essenzialmente conviviale e festivo, nel corso del quale è stato però dato spazio anche a bilanci e progetti, in quanto oltre a rappresentare un importante momento sociale, la Cena è stata anche l'occasione per confermare e sottolineare il ruolo della Camera quale principale **porta d'ingresso per gli imprenditori ungheresi verso il mercato italiano e per gli imprenditori italiani verso il mercato ungherese**.

La CCIU, infatti, grazie al suo radicamento sul territorio e al suo legame con le comunità d'affari e le istituzioni locali, ha una **provata conoscenza del mercato ungherese** e rappresenta pertanto il **luogo privilegiato di incontro, integrazione e sviluppo della comunità imprenditoriale italo-ungherese**.

Questi sono stati alcuni tra i punti toccati nel suo discorso dal **Presidente** della Camera **Ferdinando Martignago** che, oltre a ribadire l'importanza e le finalità della CCIU e fare un bilancio dell'anno appena terminato, ha parlato anche del programma di attività che la CCIU ha sviluppato per l'anno 2017. Si tratta di un programma caratterizzato da numerosi momenti "forti" capaci di mettere in evidenza sempre più la presenza italiana sul territorio. Tra le attività previste, oltre ai tradizionali ***speed meeting*** e agli **incontri "tecnici"** per illustrare le novità fiscali o giuridiche di interesse per la comunità economica, sono previsti con cadenza regolare incontri intorno a un aperitivo all'italiana, ***Aperitime***, che quest'anno saranno ancora più innovativi e coinvolgenti

I Il Presidente Martignago

Inoltre si intende avviare un progetto, ***"QUI si parla italiano"***, che propone un **corso di lingua italiana di 25/30 ore** rivolto a personale e assistenti presso gli esercizi commerciali a marchio italiano, ristoranti italiani e affini, finalizzato a consentire ai partecipanti di essere in grado di **accogliere la clientela italiana usando la lingua italiana**, visto il crescente numero di turisti italiani che scelgono Budapest come meta di destinazione.

C'è anche in programma l'organizzazione di un grande evento – ***OlaszKAmaraFEst****/Sapori e saperi e saper fare dell'Italia in Ungheria* – che consenta di **riunire** in un'unica manifestazione **tutte le realtà socio-economico-culturali italiane** per presentare **l'Italia a Budapest e in Ungheria** nelle **sue diverse declinazioni: culturale, linguistica, economica, turistica, gastronomica**.

Soci e non soci delle Camera di Commercio Italiana saranno invitati a prendere parte alla manifestazione che per tre giorni metterà sotto i riflettori **sapori, saperi e saper fare italiano, cultura e *made in Italy***, grazie all'allestimento di alcune grandi aree espositive.

Per gli ospiti la serata ha rappresentato un'importante occasione di networking

Tra i momenti chiave della serata, c'è stata anche la presentazione dei Responsabili **P.A.T. – Punti di Assistenza Territoriali –** una delle grandi novità nell'ambito del **rinnovo strategico** della CCIU. Oltre al nostro Presidente, responsabile del PAT di Trieste, erano presenti Francesco Alleva, Luigi Piccarozzi, Marco Casanica, Maurizio Bruno, responsabili rispettivamente per i PAT italiani di Bologna, Roma, Rieti, Torino. In rappresentanza dei PAT ungheresi (Györ, Bence Havasi e Nagykanizsa, Stefano Donazzan) era presente Renato Fava, responsabile del PAT di Nagykálló. Attraverso i PAT per la prima volta la Camera si rivolge con determinazione al tessuto economico fuori dell'area metropolitana di Budapest, così come direttamente al mercato italiano, dove tante sono le aziende che guardano all'estero per trovare nuovi clienti e formulare nuovi accordi. Con i PAT si vuole offrire un supporto alle aziende già associate con la Camera che vorranno avere informazioni sul mercato ungherese e assistenza a Soci e imprese ungheresi che vorranno maggiore sostegno e informazioni sul territorio italiano.

Il Segretario Generale Dott. Francesco Mari con i responsabili P.A.T.: da sinistra Francesco Alleva, Luigi Piccarozzi, Marco Casanica e Maurizio Bruno

La Cena di Natale è stata quindi immaginata anche con l'intento di mettere nella dovuta evidenza alcune vivaci e dinamiche presenze italiane in questa città ed alcune realtà economiche ungheresi attente al panorama italiano. Ringraziamo i numerosi sponsor e partner che hanno contribuito alla riuscita dell'incontro e tutti i partecipanti all'evento per la loro presenza. Un ringraziamento particolare va alla Signora Monica Rustico che abbiamo avuto l'onore di accogliere in rappresentanza di SE l'Ambasciatore Massimo Rustico, assente per un impegno imprevisto.

Tra gli sponsor e partner della serata: Balzano Food, Gustolato e B2 Sky

Lo stand espositivo di Prosecco Shop

Un'ospite raccoglie del materiale informativo del socio Altan Beton

Un'ospite assaggia i prodotti offerti da Kométa

PARTNER:

-Altan Beton

-Prysmian Group

-Euromarket

-Kométa

-B2Sky

-Latinum

-Faraglia

-Ferrero

-Marco Polo G.E.I.E.

-Gustolato

-Ca’ve Caffè

-Havasi Ügyvédi Iroda

-Prosecco Shop

- San Benedetto

- TG Italiano

-Torta.Hu

-Balzano Food

Spazio ai soci
MPO Service

MPO Service, acronimo di **Manager Professional Organization**, nasce dal proposito dei fratelli Verona di formare una rete di professionisti, sensibili al valore dell'innovazione, esperti nell'assistere le imprese in una vasta gamma di servizi.

La nostra missione è costruire il successo dei nostri clienti e delle loro imprese. Guidiamo coloro che desiderano avviare una attività imprenditoriale e seguiamo i progetti di sviluppo e ampliamento di business già esistenti. Da anni gestiamo con successo incarichi affidatici da aziende attive in svariati settori.

Grazie ai numerosi risultati conseguiti abbiamo maturato una profonda conoscenza del mercato e delle opportunità che offre, nonché la competenza necessaria a rendere rapidi ed efficaci i processi aziendali.

Proponiamo alle imprese servizi ad alto coefficiente innovativo, grazie ai nostri professionisti forgiati da grande esperienza in linea con le odierne esigenze di mercato.

Attraverso la nostra attività forniamo ai nostri clienti tutti gli strumenti e il know-how necessari ad accrescere il valore del loro business, delle loro imprese.

Nell'ultimo **rapporto del Ministero dello Sviluppo Economico Economico**, pubblicato alla fine della scorsa estate, è stato messo in evidenza come il nostro Paese sia tra quelli in Europa che esporta di meno. Il Governo ha avviato un piano che si pone la finalità di ampliare il numero delle **imprese esportatrici,** soprattutto di piccole e medie dimensioni, (di almeno 20 mila unità), di espandere il valore della quota italiana del commercio internazionale (di almeno **50 miliardi di euro**), di valorizzare l'immagine del Made in Italy nel mondo e la capacità distributiva del nostro tessuto di PMI.

La nostra società di consulenza affianca l'Impresa nel suo processo di internazionalizzazione, offrendo servizi che riguardano le seguenti attività:

• Modelli e strategie di internazionalizzazione: analisi del Paese estero e scelta organizzativa;
• Profili fiscali e societari;
• Rapporti contrattuali e gestione dei rapporti con società estere
• Rapporti con i consulenti locali;
• Servizi commerciali e di Export Manager
• Costituzione di società all'estero
• Fusioni ed acquisizioni
• Bandi di ricerca e Sviluppo Horizon 2020
• Start-up innovative
• Finanza internazionale
• Assistenza legale estera
• Sviluppo Franchising
• E-commerce internazionale

Collaboriamo con aziende in diversi settori, dall'industria al commercio, siamo partner dello Studio Ascheri e Partners di Londra, e pubblichiamo sulla rivista Fiscalità Estera della Maggioli editore.

Da dicembre 2016 **la M.P.O. Service è membro della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria**, per consolidare le attività di sviluppo in questo paese, che vede gli investimenti italiani tra i primi tra quelli dei paesi esteri.

Per maggiori informazioni su M.P.O. Service potete visitare il seguente sito web: http://www.mposervice.com/

Maurizio Verona
Amministratore delegato
M.P.O. Service

Spazio ai soci
Jet Travel

Dieci anni nel mercato dei viaggi in Ungheria sono tanti, anche per un'agenzia di viaggi **fondata nell'anno 1989**!

I nostri più grandi successi nell'ultimo decennio non sono le nostre statistiche ma la numerosa e qualificata clientela servita da **Jet Travel** 24 ore su 24, 365 giorni all'anno.

Siamo presenti sia che si tratti di biglietti aerei, prenotazione di alloggi, cene aziendali o conferenze da 1000 persone, viaggi incentivi o team training, eventi sportivi o biglietti per concerti, eventi nazionali o internazionali, ovunque, a qualsiasi ora.

Questo servizio completo offerto da Jet Travel non è solo una frase vuota, ma un nostro obiettivo strategico che è stato premiato anche dalla giuria professionale di **Business Excellence**, che ha selezionato Jet Travel come la **"miglior agenzia viaggi del 2016".**

Ma qual è il segreto dell'azienda? E' difficile spiegarlo in poche parole: squadra dinamica, tantissime idee nuove, servizi personalizzati, obiettivi di cooperazione a lungo termine, processi decisionali veloci, servizi on-line flessibili e affidabili. E ancora, 19 operatori, in grado di comunicare in 7 diverse lingue e con numerosi anni di esperienza in questa professione, sempre pronti a rispondere alle esigenze del cliente.
Un altro elemento di grande importanza è dato dalla diretta partecipazione al lavoro e alla direzione della società da parte dei suoi dirigenti e proprietari. I commenti e suggerimenti della clientela e l'aggiornamento continuo a seguito delle richieste sono altrettanto significativi, così come il training e lo sviluppo professionale del personale.

L'obiettivo principale di Jet Travel è che i suoi operatori partecipino al lavoro quotidiano con entusiasmo, interesse e come una squadra compatta. Per questo dal 2006 Jet Travel, primo nel mercato del turismo, consente la possibilità di lavorare anche da casa (home office). L'azienda crede che il sorriso dei suoi operatori felici, equilibrati e soddisfatti assicuri un valore aggiunto ai suoi clienti.

La nostra azienda dà importanza anche alla responsabilità sociale, per cui si impegna tutti gli anni a sostenere ospedali, scuole materne e la fondazione Csodalámpa, quale partner principale.

JET TRAVEL
üzleti utak

„A minőség nem tett, hanem szokás"
Comenius

„L'eccellenza non è un'azione, ma un'abitudine"

Tra i nuovi progetti per 2016 e 2017 c'è l'offerta di prodotti premium ed esclusivi come una maggiore diffusione di mete come la Corea del Sud e, dal febbraio 2017, una serie di crociere nel mar dei Caraibi con accompagnamento di guida turistica. Il nostro traguardo è poter garantire ai nostri clienti un viaggio perfetto, armonico, equilibrato!

Ecco i nostri contatti per conoscerci meglio:

http://www.jettravel.hu

https://www.facebook.com/jettravelkft

E-mail: jettravel@jettravel.hu

Indirizzo: Jet Travel Kft. 1113 Budapest, Bocskai út 77-79. Kwenton Irodaház, palazzo B, 3º piano.

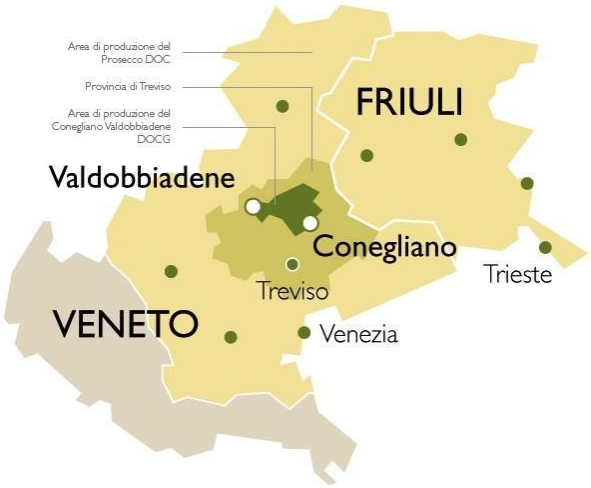
Telefono: + 36 1 209 2110

Jet Travel

News della Camera
Le colline del Prosecco candidate all'Unesco

Sapete che il prosecco è il vino #madeinitaly più esportato e più imitato?

Sulla scia di questa popolarità il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha avviato la candidatura del sito veneto "Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" nella Lista dei Patrimoni Mondiali UNESCO per il valore storico, culturale e paesaggistico che è stato in grado di esprimere con un produzione che ha saputo conquistare apprezzamenti su scala mondiale.



Appuntamento a Parigi nel luglio 2018 per saperne di più.

Prossimi Appuntamenti

Aperitime di Carnevale

Seguiteci su:

www.cciu.com

info@cciu.com

Per maggiori info contattateci al seguente indirizzo:
eventi@cciu.com
marketing@cciu.com