

# HELLÓ BALATON

# Hírek

## TARÁNYI PINCE

### SZENT GYÖRGY HEGY

Bizonyára sokan kirándultak már Önök közül is a Szent György-hegyen, a Balaton-felvidék egyik legszebb tanúhegyén. A Lengyel-kápolnával szemben található egy csaknem 250 éves épület, a Tarányi-présház, melynek jellegzetes, parasztkorok stílusjegyeket hordozó homlokzata a környékbeliek és a kirándulók számára is egy ikonikus színponttá vált. 1958-ban műemlék épületté nyilvánították, majd a hetvenes évek kifinomultságát mellőző stílusában étteremként is működött a korabeli „dizájn” szerinti

entériórral. 98-ban és 2014-ben is leégett, miután már teljesen életveszélyesé váltak a falak a látogatók számára, így gyakorlatilag az a hír keringett, hogy a legendás présház sajnos pusztulásra van ítélve... pontosabban lett volna, ha 2015-ben nem menti meg Szóják Miklós az utolsó pillanatban. Hála az évek óta tartó (sz)építkezésnek, a présház végre visszakapja eredeti, szakrális hangulatát, stílusát, és reményeink szerint a Balaton-felvidék egyik legkedvesebb és legszebb panorámájú

helye lesz hamarosan. Hogy ki az előbb említett úr és miért mesélünk éppen most erről Önöknek? Az kiderül a legfrissebb interjúkból, amit szerkesztő munkatársaink Miklóssal készítették. A részleteket olvashatják

web oldalunkon. A Coninvest részt vett az étterem és pizzeria konyhájának tervezésében és kivitelezésében, illetve a belsőépítészeti tervezésben.



Konyhatechnológia



Bár technológia



## LÓCZY LAJOS GIMNÁZIUM, BALATONFÜRED

### VALAMIT VISSZAADNI A HELYNEK, AMI SOKAT ADOTT

„Jómagam a balatonfüredi Lóczy Lajos Gimnáziumban érettségiztem. Már akkoriban is, a balatonfüredi iskola egy nyitottabb szellemiségű intézmény volt más hasonló, megyei gimnáziumhoz képest. Az igazgató, a tanárok és a diákok is hozzá voltak szokva a balatoni turizmushoz.

Nagyon sokat köszönhetek a gimnáziumnak, többek között a lehetőséget, hogy egy OKTV versenyszereplés eredményeként ösztöndíjat nyertem Amerikába. A nyári Campus, amin részt vehettem egy

olyan privát középiskolába szolt, ahol térképet kaptunk, amin el kellett igazodni a Campus-on belül és óráról-órára más épületbe sétálni. Sok épületet, sportpályát, a könyvtárat, a hangversenytermet korábbi diákok adták adományba, építették meg az iskolának. Ezt táblák, festmények vagy tablók jelezték. Ez nekem nagyon megtetszett és megfogadtam, ha majd lehetőségem lesz követem a jó példát.

A Coninvest oly szerteágazó aktivitásai között voltak a múltban úgynevezett

építészkirándulások. Az egyik ilyen túrán hangzott el a kérdés, hogy vajon mitől van olyan kifinomult az ízlése minden olasznak? A magyar építész kollégák megvitták a vacsora alatt egymás között a kérdést, és arra jutottak, hogy nem csoda ez, hisz oly sok esztétikai inger ér a környezetéből már kiskorától egy olasz gyereket, a régi épületektől egészen a modern használati tárgyakig nap mint, nap, hogy a szépérzéke folyamatosan fejlődik, formálódik.

Hát „ingerejük” mi is a gyerekeinket,

háttha az egyikből formatervező, a másiktól építész, vagy akár sikeres vállalkozó lesz egy nap!

A design szemlélet kialakításához szerettünk volna kicsit mi is hozzájárulni így a menza bútorzatát és berendezéseit ajánlottuk fel az iskolának. Színes, olasz formatervezett székeket választottunk, reméljük a gimnázium diákjait nem csak felvidítja, hanem inspirálja is.

Az elkészült menzáról meg hamarosan megosztjuk a képeinket!” – Kertész Mirjam Coninvest ügyvezető

## FIASTYÚK CSÓR

### CSILLAGKÉP ÉS ÖKO GAZDASÁG

A Fiaстыúk Udvarház egy egyedülálló hely Csóron, Fejér megyében. Ez nem csak egy étterem és nekünk nem csak egy új projekt volt. Nagyon tetszik a

hely mögöttes filozófiája az alapanyagokat illetően, mivel ezek legnagyobb részét ők maguk termesztik az udvarház környezetében.

Az állatok is a helyi mezőn legelnek, békés, nyugodt környezetben. Az étterem konyhájáról Nagy Krisztián executive séfet kérdeztük.

Részletek szintén a weboldalunkon.



# FIASTYÚK CSÓR

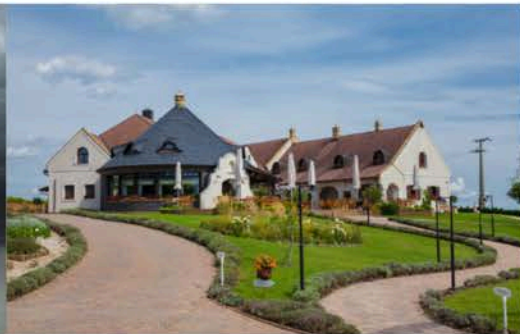
## CSILLAGKÉP ÉS ÖKO GAZDASÁG

A Fiaastyúk Udvarház egy egyedülálló hely Csóron, Fejér megyében. Ez nem csak egy étterem és nekünk nem csak egy új projekt volt. Nagyon tetszik a

hely mögöttes filozófiája az alapanyagokat illetően, mivel ezek legnagyobb részét ők maguk termesztik az udvarház környezetében.

Az állatok is a helyi mezőn legelnek, békés, nyugodt környezetben. Az étterem konyhájáról Nagy Krisztián executive séfer kérdeztük.

Részletek szintén a weboldalunkon.



# DANUBIUS HOTEL

## 20 SZÁLLODÁJA

A svéd Granuldisk feketeedény mosogatógépekről már több ízben tettünk említést a közösségi oldalainkon, illetve hírleveleinkben is. Amiért azonban most ismét „tollat ragadunk” a témát illetően az nem maga a termék bemutatása, hanem egy olyan sikertörténetet szeretnénk Önökkel megosztani, ami reméljük, hogy példaértékű lesz mások számára is. A történet 2018-ban kezdődött, amikor is a Gundel Étterem konyhájában néhány hétre mérőszközöket szereltünk fel, mely az elfogyasztott hideg-, és meleg víz mennyiséget méri az ott található feketeedény mosogató helyiségben. Ez a folyamat zömmel megelőzi az értékesítést, mert szeretjük, ha a partnereinkben semmi kétség nem marad a döntésüket illetően. A kezdeti döbbenet után mindig alapos számításokat végzünk, de azt gondoljuk, hogy egy átlag 76%-os vízmegtakarítás és a nagyfokú energia megtakarítás mindenkinek már elsőre is szimpatikus.

És igen. Ezek a gépek nem tartoznak a legolcsóbb mosogatógépek közé, de ha megnézzük, hogy feleslegesen mekkora összeg megy el havonta vízre, mosogatószerre, valamint mennyi időbe telik az edények tisztítása, akkor rájövünk, hogy a mosogatógépünk hamar megkeresi az árát. Nem felede a további előnyeit, mivel használatával el lehet felejtetni azt a komoly fizikai erőlköfajtést, amikor a személyzet órákon át egészségre káros vegyszerekkel súrol. Ezek aztán mind a környezetbe jutnak, erősen szennyezve az amúgy is nehéz helyzetben lévő bolygónkat. A mindössze pár perces működési idő

egy forgalmas hely számára egyenlő egy vágyálommal, hiszen rengeteg időt lehet folyamatosan megtakarítani, amit sokkal hasznosabban is el lehet tölteni az adott munkatársnak.

Természetesen a sikertörténetünk nem arról szól, hogy a Gundel Étterem vett egy ilyen mosogatógépet és még nem is arról, hogy ezt a vásárlást egy 19 darabos megrendelés is követte, mellyel a Danubius Cégcsoport az összes egységét Granuldisk mosogatógépekkel látta el. A siker nem elsősorban ez.

A valódi sikertörténet ebben a közel egy esztendő projektünkben szerintünk az, hogy az ergonómia, az energia és vízmegtakarítás, a környezettudatosság egyre szélesebb körben válik automatikussá, követendő példává. Egyre többen gondolják úgy, hogy ami rövidtávon olcsóbb, az később mindig a drágább út lesz. Hogy a munkaerőhiánynak oka van és ezekre is megoldást kínálunk ezzel a termékkel. Valamint egyre többen gondolják azt is, hogy ezekről beszélni kell és minél többet.

A hosszú távú együttműködés pedig nem csak ez az egy év volt, hanem az szinte most kezdődik. Hiszen ezekre a gépekre folyamatosan figyelnek majd a szervizünk szakemberei a kötelező karbantartások alkalmával.

A beruházás jelentőségét mutatja az is, hogy ez a környezettudatos döntésnek nemzetközi szinten is híre ment.

Ezúton is gratulálunk a cégcsoportnak az innovatív szemléletükhöz!

A Balaton közelében a két hévízi és a két balatonfüredi Danubius szállodában üzemel egy ilyen fekete edénymosogatógép, de még a sárvári és a bükkii szállodában is megtalálhatók.

### SALES.



Balázs KOVÁCS, CEO, Danubius Hotels.



In April we received an order of 16 machines to Danubius Hotels in Hungary. Mirjam KERTÉSZ from Coninvest, the dealer responsible for the order tells us more.



Mirjam KERTÉSZ, General Manager, Coninvest tells us about the Danubius order.

Coninvest  
konyhatechnológia

## BIG ORDER TO DANUBIUS HOTELS.

"The negotiations with one of Hungary's largest hotel chains, Danubius Hotels Group, started about a year ago, resulting in installations of up to 20 machines in different units this summer.

However, primarily, this is not a sales success. This is rather a success from another aspect: After the Executives, with CEO Balázs KOVÁCS saw the results from the trial machine at exclusive Gundel Restaurant (owned by Danubius) they realized the saving they could make in terms of both workforce and water/energy consumption. Not to mention hygiene, and the amount of time that can be saved on a daily basis. The machines from GRANULDISK are working quick as lightning and uses a minimum amount of chemicals, and the sight of the spotless dishes are rather

convincing. The statistical figures from the trial machine really flabbergasted Danubius Executives.

This decision was preceded by a lot of work and coordination, and we want to congratulate GRANULDISK as well. We hold that this success is the result of our collected efforts.

We owe thanks to our excellent contact person, Joyce MATTMANN, who beyond her enthusiastic work in her field adds her own personality and in this way contributes to the success of sales. We hope to be able to report on similar projects in the future as well, which will be exemplary for more and more companies in Hungary."

Mirjam KERTÉSZ, Coninvest

