

MEGJELENT A M.E.P. PORTRÉGYŰJTEMÉNY SÉFEKRŐL, SÉFEKNEK

Az **Unilever Food Solutions**, az MSZÉSZ stratégiai együttműködő partnere, a társadalmi felelősségvállalás újszerű értelmezéseként könyvsorozatot indított útjára. Április 18-án jelent meg a jövőben rendszeres időközönként összeállításra kerülő séfportré kötet, a M.E. P (Mise en place = Főzésre kész), mely egy inspiráló tisztelgés a séftársadalom előtt.

„Az Unilever meghatározó szereplője a professzionális magyar gasztronómia piacának, ezért a M.E.P a magyar séfeknek készült, és róluk szól. A könyv egy pillanatfelvétel a magyar gasztronómia jelenlegi állapotáról, a 43 séf portréjával lefedve az egész országot. Ezzel a könyvvel szeretnénk elismerésünket kifejezni azoknak, akik a mindennapokban alakítják a magyar gasztronómiát és vendéglátást. Hitvallásunknak megfelelően szeretnénk inspirálni őket, és segítségükre lenni abban, hogy igazán szeressék a szakmájukat” – ezekkel a gondolatokkal kezdte a tájékoztatót **Burján Csaba üzletág igazgató**.

A séfkönyv aktualitásáról szólva **Könnyid László, a MSZÉSZ elnöke** azt emelte ki, hogy nagy szükség van minden olyan fórumra, amely lehetőséget biztosít a szakmai kapcsolatoknak. Ehhez jól illő szó a „séftársadalom”, mert éppen az összetartozást erősíti és rendkívül fontos, hogy a gasztronómia szereplői felelősséget érezzenek ennek a „társadalomnak” az összetartásáért. Az MSZÉSZ elnöke emlékeztetett, a Szövetség tavaly év végén lépett stratégiai partnerségre az Unilever Food Solutions üzletágával, hiszen annak modern alapanyagai, innovatív gasztronómiai gondolkodása rendkívüli módon tudják segíteni a szakmát, különösen olyan időkben amikor gyakran komoly kihívás elegendő számú szakképzett szakáccsal feltölteni a konyhai létszámot. Könnnyid László bejelentette, hogy a júniusban útjára indul a Szövetség és az Unilever közös projektje, mely a séftársadalom fejlődését és szakmai önképzését hivatott segíteni. Az újonnan megnyitott UniChef tesztkonyhában séf továbbképzéseket szervez az immáron partnerségben együttműködő két fél. Ennek részleteiről az MSZÉSZ értesíteni fogja tagjait.

Segal Viktor, a Magyar Bocuse Akadémia tagja a receptek lektoraként szerzett benyomásait ismertette. Arról beszélt, hogy élmény volt együtt dolgozni a séfekkel ebben az úttörő kiadványban, ami összehozza a séftársadalmat. Irigylí alkotóit, mert egyedülálló szabadságot kaptak a könyv készítésében.

Háttér:

A közel 200 oldalas kötetbe 43, zömében vidéki étteremben vagy szállodában dolgozó séf portréját gyűjtötték össze. Gondolataikat a szakma jelenéről és jövőjéről, és kedvenc ételeiket.

A könyv kereskedelmi forgalomba nem kerül. Hozzájutni kizárólag az Unilever Food Solutions gasztronómiai szaktanácsadóin keresztül lehet.

A könyvben szereplő séfek:

Adamek Balázs, a Diófa Étterem konyhafőnöke, Székesfehérvár

Alexovics Róbert, a Hotel Famulus konyhafőnöke, Győr

Bagdiné Kovács Ilona, a Hotel Hungaria City Center konyhafőnöke, Budapest

Bai Tamás, a Hotel Karos Spa konyhafőnöke, Zalakaros

Bálint Ferenc, a Hunguest Hotel Forrás konyhafőnöke, Szeged

Bennó László, a Hotel President konyhafőnöke, Budapest

Bokor Péter, az M7 Bistro konyhafőnöke, Székesfehérvár

Borda Attila, a Spirit Hotel Thermal Spa konyhafőnöke, Sárvár

Boros Gábor, a Hunyadi Gasztroműhely & BBQ konyhafőnöke, Budapest

Dóczi György, a Bridges Food Bár konyhafőnöke, Budapest

Endrédi Zsolt, az Art'otel konyhafőnöke, Budapest

Horváth Erzsébet, Park Inn By Radisson Hotel executive séfje, Budapest

Horváth Szilveszter, a La Maréda Étterem és Bisztró konyhafőnöke, Győr

Huszár Tibor, a Fenyves Szálloda és Konferenciaközpont konyhafőnöke, Baktalórántháza

Jahni László, a Kistücsök Étterem konyhafőnöke, Balatonszemes

Jaksics József, a Radisson Blu Béke Hotel konyhafőnöke, Budapest

Kalas László, a Mákvirág Étterem konyhafőnöke, Budapest

Kalla Kálmán, a Kalla Vendégház tulajdonosa, Sümegprága

Kovács Tibor, a Bambara Hotel konyhafőnöke, Felsőtárkány

Lánczos Sándor, a Diacell Kft. séfje, Pécs

Makk Norbert, a Bodri Pincészet Optimus Éttermének konyhafőnöke, Szekszárd

Marton Endre, az Alessio Étterem konyhafőnöke, Budapest

Németh Károly, a Paulaner Sörház konyhafőnöke, Budapest
Németh László, a Hunguest Hotel Aqua-Sol konyhafőnöke, Hajdúszoboszló
Pataki Zsolt, az Erdőpuszta Club Hotel Fenyves Vendéglőjének konyhafőnöke, Debrecen
Ratku János, a Leroy Cafe konyhafőnöke, Debrecen
Rosenstein Tibor, a Rosenstein Vendéglő tulajdonosa, konyhafőnöke, Budapest
Rosenstein Róbert, a Rosenstein Vendéglő vendéglőse, Budapest
Sendula Péter, a Hotel Europa Fit konyhafőnöke, Hévíz
Sepsi Balázs, az Apacuka Étterem délelőtti konyhafőnöke, Budapest
Szabó Csaba, a Hotel Yacht konyhafőnöke, Siófok
Szikora Péter, az Unilever Food Solutions közétkeztetési fejlesztő séfje, Budapest
Tóth Balázs, a VakVarjú Pest Étterem konyhafőnöke, Budapest
Tóth Zoltán, a Danubius Hotel Helia konyhafőnöke, Budapest
Tóthné Matil Alexa, a Batthyány Kastélyszálló és Kúria konyhafőnöke, Zalacsány
Vajda Csaba, a Takler Kúria konyhafőnöke, Szekszárd
Ványi László, a Thermál Hotel Visegrád konyhafőnöke, Visegrád
Varga Gergely, a Károlyi Kastély Hotel és Étterem konyhafőnöke, Fehérvárcsurgó
Varju Viktor, a Bock Bisztró konyhafőnöke, Budapest
Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions vezető séfje, Budapest
Vomberg Frigyes séf, Budapest
Zsidákovits Richárd, a Like:) Bistro konyhafőnöke, Törökbálint
Zsilovics Zoltán, a Novotel Hotel konyhafőnöke, Székesfehérvár

A könyvet írta és szerkesztette Szikora Katalin, fényképezte Kállai Márton.

Képszerkesztő: Kovalik Máté

Grafikus-tervező: Szűcs Mária

Nyomdai kivitelező: Gelbert ECO Print Kft.

A könyv 3.500 példányban jelent meg 2018. április 18-án.