

A nemzetközi, regionális és a magyarországi étterem értéklő szervezetek

***Az étteremeket minősítő szervezetek és
kiadványok metodikája és tesztelési
gyakorlata***

Herczeg Zoltán

Professionális éttermi értékelő szervezetek

ZAGAT



Le Guide de l'Espresso

DINING  GUIDE



GAMBERO ROSSO


The New York Times

Gault & Millau

Professzionális étterem értékelő szervezetek

Az éttermeket anoním tesztelők látogatják, a tesztelők minden esetben kifizetik a fogyasztásuk utáni számlát, az adott vendéglátóipari egységnek nincs információja arról, hogy mikor érkeznek az inspektorok

A tesztelők az adott guide egységesített szakmai szempont rendszere szerint felépített protokollok szerint az azokban foglaltaknak megfelelően minősítik az adott vendéglátóipari egységet, általában nem éttermi kritikát írnak, hanem értékeléseket.

“Amatőr” étterem értékelő médiumok



“Amatőr” étterem értékelő médiumok

Az éttermeket nem anoním tesztelők látogatják, a tesztelők maguk az étterm vendégei. A “tesztelés” erőssen érzelmi beállítottságú, a vendég pillanatnyi hangulatától függő.

A vendégek nem egységesített szakmai szempontok szerint alkotnak véleményt. Mindenki a saját nézőpontja és szubjektív megérzése szerint minősíti a vendéglátó egységet. Az “tesztek” sztenderdizálása lehetetlen, a végeredmény erőssen megkérdőjelezhető

A foodie-k és bloggerek motivációi erőssen függenek a személyes motivációiktól (szponzorált tartalmak). A véleményük az adott régió teljes ismeretének hiányában torzul, sok esetben erőssen érzelmi töltetű. A tesztjeik inkább PR anyagok, és éttermi kritikák, mint étterem értékelések.

Michelin Guide

Mióta? 1900

Hogyan, kik tesztelnek? Anonim tesztelők. A kalauz már-már a paródiába hajlóan komolyan veszi a tesztelők személyazonosságának titkolását, egyes legendák szerint vannak olyan tesztelők, akikkel még a cég vezetői sem találkoztak, illetve azt is megtiltják a tesztelőiknek, hogy a családjuknak elmondják, mivel foglalkoznak.

Mire figyelnek? Az étteremeket teljes egészében vizsgálják, különös tekintettel az ételek minőségére, stílusára, az alapanyagokra, technikai tökéletességre.

Hogyan pontoznak? Az értékelés csillagokkal történik, háromcsillagos rendszerben.

* **jelentése:** A maga kategóriájában nagyon jó étterem.

** **jelentése:** Kiemelkedő konyha, megér egy kitérőt.

*** **jelentése:** Egyedülállóan magas színvonalú étterem.
Az étterem önálló úticélként is érelmezhető

Michelin Guide

*1955-ben a hárompontos rendszerhez hozzávették még a **Bib Gourmand** minősítést. Ezt olyan éttermeknek adják, amelyek kiemelkedően jó ár-érték arányt kínálnak. Sajnos a Bib Gourmand kategória nem hozta meg a tőle elvárt eredményt*

A kalauz egy-két szón kívül nem is veszteget sok helyet az ételek szöveges értékelésére, ez az utóbbi időben néhány mondatos ismertetőre bővült.

Mi a jó benne? *A kiterjedt tesztelőhálózat és az évszázados brand garancia bizonyos minőségi sztenderdekre és megbízhatóságra.*

Mi a baj vele? *Sokak szerint az a probléma, hogy a kiterjedt tesztelőhálózat és az évszázados brand miatt nehézkes a rendszer, nem tudja követni az aktuális trendeket, és ragaszkodik egy idejét múlt szemlélethez.*

Gault & Millau

Mióta? 1965 – itthon 2012

Hogyan, kik tesztelnek? A tesztelők összetétele évről évre változik, a különböző országok más-más szempontok alapján választják ki őket. Magyarországon a Magyar Gasztronómiai Egyesület szervezése mellett valósul meg a tesztelés, a tesztelők tagjai többek mellett a kalauzbanszereplő étteremtulajdonosok és séfek.

Mire figyelnek? A fő hangsúly az ételek minőségén van, pár szó erejéig kitérnek a felszolgálásra, az enteriőrre, illetve a borkínálatra.

Hogyan pontoznak? Az értékelés elvileg húszpontos rendszerben történik, a gyakorlatban eredetileg a húsz pont elérhetetlen volt, ezzel szimbolizálják a tökéletesség utáni folyamatos törekvés szükségességét. A kalauz eredeti alapítóinak leköszönte után pár évvel azonban, először 2004-ben két helynek is kiosztották a maximális pontot. Mindkét helyet a francia Marc Veyrat vezette. A kalauz általában a tíz (itthon: nyolc) pont alatti helyeknek nem ad pontszámot, sőt, a nemzetközi gyakorlatban azokat nem is listázza.

Gault & Millau

Mi a jó benne? A Michelinhez képest elviekben frissebb szemlélet.

Mi a baj vele? Kritikaként megfogalmazható, hogy a kalauz a különböző országok kiadványait franchise rendszerben működteti. Ennek értelmében a Michelin Guide-al ellentétében nem nevezhető nemzetközinek. A kiadvány egységes szemléletének elmaradása miatt a különböző országokban adott pontszámok eltérő minőséget jelentenek. A pontozási rendszere nem szigorú, valamilyen különös oknál fogva ez alól kivételt képez a Magyarországi kiadvány, ahol az éttermek pontszámai sokkal alacsonyabbak mint a környező országok azonos színvonalú éttermeiben. Problémát jelent még a pontozási rendszerében, hogy a többi guide-al ellentétesen, olyan éttermeket is felsorol a kiadvány, amelyeket nem javasol meglátogatni. Az inkább éttermi kritikákat megfogalmazó kalauz, népszerűsége az utóbbi években nagyon sokat csökkent.

Dining Guide - Így csináljuk mi

Mióta? 2004 - új rendszer: 2014

Hogyan, kik tesztelnek? Az új rendszer szerint a szerkesztőség első körben összeállítja a hazai éttermek TOP300-as listáját. Majd a 12 tesztelő a 300 étterem meglátogatását követően ebből egy szűkített 100-as listát készít. A TOP100 éttermet az év folyamán az anonim, a hazai gasztronómiai világban érdekeltséggel nem bíró teszterek többször meglátogtadják. A lista több fordulóban szűkül le a arra a TOP25 étteremre, melyet egy nemzetközi értelemben is elismert szaktekintély, egy Olaszországból érkező 3 Michelin-sillagos séf is letesztel, hogy a folyamat végén meghatározza melyik a tíz legjobb magyar étterem. Szintén ő ítéli oda a Dining Guide Év Étterme díjat is. A kiadvány inspektorainak képzését, egységes szemléletmódjának kialakítását, a kiadvány protokoll rendszerét Fausto Arrighi ex Michelin direktor szakmai felügyelete mellett végezzük

Mire figyelünk? Az éttermek gasztronómia teljesítményén van a fő hangsúly, de az éttermekbe érkező vendégek érzelmeit érintő más szempontok is a fókuszunkban vannak. Úgy mint az éttermi szerviz, a felszolgálatás minősége, a borkínálat szakszerűsége, valamint az éttermi belső hangulata az enteriőr és a megfelelő ár/értékarány is számít a végleges rangsor kialakításánál.

Hogyan pontozunk? A Dining Guide TO100 kiadvány 100 pontos skálát használ, ezzel ugyanis könnyebben és átláthatóbban érzékeltethetők a finomabb különbségek is. Az éttermek 65 és 100 pont között, 4 kategóriában kerülnek értékelésre

65-74 pont

Megbízható kulináris teljesítményű étterem, az alapanyag használata és konyhatechnológiai felkészültsége kiegyensúlyozott.

75-79 pont

Nemzetközi összehasonlításban is kiemelkedő minőségű étterem. Nagyon stabil, figyelemre méltó, konzisztens minőségű konyha.

80-89 pont

Az étterem nemzetközi mércével mérve is kiváló, magas színvonalat képvisel. Konyháját egyedülálló kreativitás jellemzi.

90-100 pont

Az étterem a világ legjobb éttermei közé sorolható. Konyhája, innovatív gasztronómiai teljesítménye, eredetisége iránymutató.

Mi a jó benne? A végső rangsort felállító külföldi séf abszolút pártatlan, érintetlen a hazai viszonyoktól.

Mi a baj vele? Jó lenne azt mondani, hogy semmi, de természetesen folyamatosan dolgozunk a tökéletesebb értékelő rendszer kialakításán.