



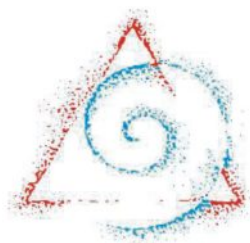
Szimbiózis Alapítvány, 2017
Szerkesztette: Jakubinyi László

„KONYHATITKOK”

PARA-GASZTRO MOZGALOM
MAGYARORSZÁGON

- Új szektor születik!
- Konyhacsináló úttörők
- Lehet-e törött a fakanál?
- Receptek bátor kezdőknek
- Kulináris arcképtár

Készült a „Fogyatékos személyek helyi, regionális és országos szervezeteinek szakmai programjainak támogatása”: FOF 2016/158 c. pályázati program keretében



Szimbiózis Alapítvány

www.szimbiozis.net

ISBN 978-963-12-9194-0

Szerkesztette: Jakubinyi László

Miskolc, 2017. június

Támogatók:



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



Fogyatékos Személyek
Esélyegyenlőségéért
Közhatalmú Nonprofit Kft.



Tartalomjegyzék

1. Lehet-e törött a fakanál?	7
2. Para-gasztro mozgalom	8
3. Konyhacsináló úttörők	8
4. Best of „Konyhatitkok”	24
5. Minden konyha másképp főz	26
6. Receptek bátor kezdőknek	38
7. Hétköznapi „kásahegy”	44
8. Para-gasztro a számok tükrében	46
9. Trendek a para-gasztróban.....	50
10. Kulináris arcképtár	56



1. Lehet-e törött a fakanál?

Vajon tétovázunk-e egy pillanatra, ha azt látjuk, hogy a felszolgáló, a pultos, netán a szakács vagy a konyhalány fogyatékos személy? Átfut-e rajtunk, hogy az általuk, velük készített étel ugyanolyan minőségű-e, mint a többi gyártóé? A „göbe bögrét” könnyedén megvesszük a karácsonyi adománygyűjtő vásárrban, de ha „törött a fakanál”, akkor tudunk-e jóízűen falatozni?

A Para-gasztro Mozgalom erre is igyekszik választ adni Konyhatitkok c. első összesítő megjelenésében. Számunkra nem kérdés, hogy fogyatékos és megváltozott munkaképességű személyeknek van keresnivalójuk a robbanásszerűen fejlődő gasztró-ágazatban. Mindezt igazolja, a nap-mint nap a para-gasztró ágazat által kiszolgált több száz elégedett vendég, jelentős pozitív média visszhang. Ugyanakkor tisztában vagyunk azzal, hogy az első „gagy portéka” megjelenésével azonnal elvágjuk magunk alatt az ágat. Hiába törött házunk táján egy-két fakanál, a speciális szükségletű munkatársainkkal közösen magasra tesszük a mércét, hiszen tudjuk, hogy a piacon csak akkor fogunk tudni hosszú távon sikeresnek lenni, ha termékeink és szolgáltatásaink megmérettetése során helyt állunk a nemes küzdelemben.



Mi a törött fakanalas versenyhátrányra nem hiányként, hanem különleges lehetőségként tekintünk, és hiszünk abban, hogy vendégeinknek is szükségük van arra a mosolytöbbletre, amivel étелеinket megfűszerezzük.

Bármennyire is fejlett ma a világ, egyes törött fakanalakat még

nem tudunk maradéktalanul összeragasztani.

Ez azonban nem kell, hogy automatikusan azt jelentse, hogy kacatként eldobálhatjuk őket, mert egy kisebb lábosban még ugyanolyan jól lehet velük kavarni, vagy egy csinos kis masnival kijavítva a hibát, akár konyhatündéreké is válhatnak.

A Para-gasztró Mozgalmat alapító hét szervezet kulináris ágazatában foglalkoztatott mintegy 104 fő alkalmazott bő háromnegyede, 79 fő speciális szükségletű személy!

Sokat gondolkoztunk a hálózat elnevezésén, hiszen a „para” jelző akár pejoratív is lehet, de bízunk abban, hogy a paralimpiához hasonlóan pozitív tartalmakat tudunk majd csatolni a para-gasztró ágazathoz is. Ebbe a társadalmi vállalkozási „közös lábas”-ba szorosan kapcsolódhatnak a szakmai rokonságban lévő azon turisztikai szolgáltatók is, akik ugyanúgy fogyatékos/ megváltozott munkaképességű személyeket foglalkoztatnak. A hálózat bővítése nagy eséllyel velük fog folytatódni, és akkor mindenképpen napirendre kerül majd a mindenkit képviselő név megválasztása is.



2. Para-gasztro mozgalom

De mi is a para-gasztro?

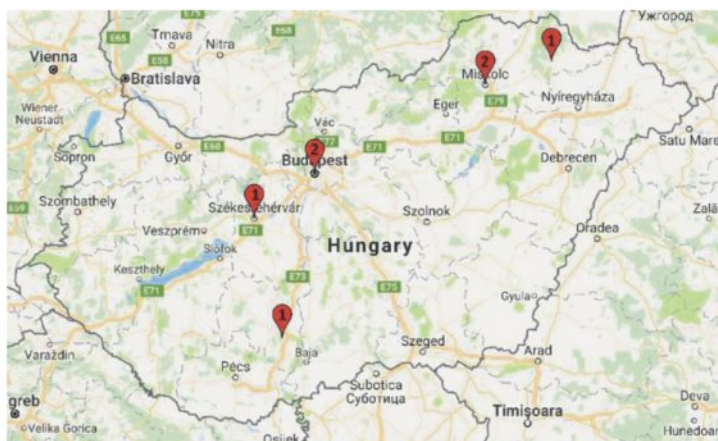
Olyan szervezet hálózata, akik három közös jellemzővel rendelkeznek:



- ✓ „gasztro” tevékenység, azaz a napi szintű helytállás élelmiszergyártás és/vagy vendéglátás területén, piaci minőségű termékek, szolgáltatások biztosítása.
- ✓ „fogytékos/ megváltozott munkaképességű személyek integrált foglalkoztatása”, mely esetben az integrált jelző nem a jogi formát jelenti, hanem azt a szemléletbeli megközelítést, hogy a speciális szükségletű személyek munkaszerződéssel rendelkeznek és munkabért kapnak, valamint a munkavégzés körülményei olyanok, hogy közvetlen interakciók jönnek létre a vásárlókkal, vendégekkel (tehát nem elzártan dolgoznak).
- ✓ fenntartható társadalmi vállalkozás: a szociális, rehabilitációs missziós cél mellett megjelenik a profittermelés annak érdekében, hogy a működés hosszútávon fenntartható legyen. A hálózatot alapító hét szervezet gasztro-ágazati tevékenysége során foglalkoztatott 104 fő 76 %-a speciális szükségletű személy, ugyanakkor a 2016 évi adatok alapján: adózott 133 milliós forgalmukhoz képest az állami foglalkoztatási támogatás mértéke ezen összegnek nagyságrendileg a fele (69 M Ft) vagyis a támogatás összegéhez további kétszer annyi értéket termelnek (eredmény + támogatás = 202 M Ft, ebből a támogatás aránya 34%).

3. Konyhacsináló úttörők

Hét szervezet, hét különböző küzdelmes – sikeres út. Hét társadalmi vállalkozás, az ország különböző pontjain. Van, aki csokit gyárt, van, aki sajtot, és van, aki éttermet, büfét vagy kávézót működtet. Az életük az élelmiszer előállítás és vendéglátás körül forog. Az üzleti működésben a



rehabilitáció mellett kimagasló helyen vannak a társadalmi befogadási programjaik is.

Ezen kezdeményezések már egy évtizede jelentős médiajelenléttel bírnak, mely maga után vonta a széles körű szakmai érdeklődést is. Folyamatosak megkereséseik: hogyan lehetne mindezt adaptálni, máshol, mások számára is elérhetővé tenni? A „Konyhatitkok” kiadványunk ennek a rendszerszintű megválaszolására vállalkozik: szakemberek, szervezetek és szakmapolitikai döntéshozók számára egyaránt.

Fogyatékos embereket foglalkoztató, gazdasági és társadalmi szempontból is fenntartható, valamint már a gyakorlatban is bizonyítottan működő modellek elvétve találhatók Magyarországon. E terület igazi úttörői az élelmiszergyártás-vendéglátás számos nehézségeit felvállaló társadalmi vállalkozások, akikre ma a fogyatékoságügyi szakma büszkén mutogat.

A következőkben őket mutatjuk be:



„Volt egy álmom közel másfél évtizedig...

Egy hely, ahol a fogyatékosággal élők lehetőséget kaphatnak bemutatni képességeik sokszínűségét, és a legtöbbjüket jellemző lenyűgöző akaraterőt.



Egy hely, ahová betérve meggyőződhetünk arról, hogy megfelelő körülmények biztosítása esetén szinte mindenre képes lehet egy fogyatékosággal élő is.” *Mészáros Andrea*

Az „**Ízlelő, családbarát étterem**” létrejöttének célja egyrészt a fogyatékos emberek tartós foglalkoztatási lehetőségének megteremtése valós piaci igényekre reflektáló szolgáltatásokkal, ahol bemutatathatjuk sokszínű munkaképességüket, illetve biztosítjuk egyéni fejlődésüket, karrier elképzeléseik megvalósulását. Másrészt törekedtünk arra, hogy vállalkozást életre hívó Kék Madár Alapítvány önfinanszírozó képessége erősödhessen egy fenntartható, nyereséges üzleti tevékenység által.

Magyarország első fogyatékosokat foglalkoztató étterme, az Ízlelő családbarát étterem 2007. május 17-én nyitott meg Szekszárdon, 6 asztallal, 24 fős kapacitással, átlagosan 40 vendéggel. Egy korábban iskola 3 tantermes napközijeként működő, rossz állapotban lévő ingatlant a város bocsátotta rendelkezésünkre tartós bérletre. Az Ízlelő indulásának és működésének kulcsszereplője a Szekszárd-szerte jól ismert és a szakmában nagy névnek számító „Tanár úr”, azaz Kovács János mesterszakács, aki a budapesti Gundelben, és a pécsi Nádorban is főzött –, aki nélkül „a vendéglő nem lett volna az, ami”. Legnagyobb



örömünkre és vendégeink meglegedésére a mai napig rendszeres bitorlója konyhánknek, házigazdája borvacsoráinknak.

A nyitásig 38 millió forintot emésztett fel az Ízlelő létrehozása, ezt még NFT I.-es HEFOP-pályázati pénzből finanszíroztuk. Az építési és akadálymentesítési munkálatok 20 millió forintot tettek ki, a fennmaradó összeget eszközökre és a berendezésre fordítottuk.

2007 óta folyamatosan növekedett a bevételünk, az Ízlelő a nyolcadik hónapban már nyereséget termelt.

Ugyanebben az évben egy sikeres pályázati elbírálást követően a Szekszárdi Tér – Társadalmi Értékekért Nonprofit Kft. átvette az étterem üzemeltetését.

Maximális figyelmet fordítottunk az akadálymentes környezet kialakítására, munkavállalóink igényeihez, szükségleteihez igazodó eszközök beszerzésére. Ilyen módon kerekesszékes munkatársunk számára az intézmény valamennyi helyisége akadálymentesen megközelíthető. A fejlesztéseknél alapvető szempont volt az egyéni szükségletekhez igazodó, biztonságosabb munkakörülmények kialakítása. A konyhai eszközök vásárlásakor a legegyszerűbben szabályozható automata, félautomata berendezéseket, a különböző extra biztonsági elemekkel felszerelt eszközöket preferáltuk.

Éttermünk jelenleg (2017 elején) 16 munkatárssal üzemel, közülük tizennégyen valamiféle fogyatékossgal, betegséggel élnek, ketten egészségesek. Utóbbi kollégák teljes munkaidőben látják el feladataikat, a többiek részmunkaidőben dolgoznak.

Éttermünk családi, baráti, céges összejövetelek lebonyolítását is vállalja, igény esetén akár külső helyszínen is. Mi magunk is szervezünk rendezvényeket, a **környéken ismertek és népszerűek a borvacsoráink**, a tavaly elsőként megrendezett nyári kerti party-val is hagyományt szeretnénk teremteni.

Az itt dolgozók mindegyikének megvan a személyes története, "az úgy volt, hogy ..." Évi, az egyik hallássérült szakácsunk mesélte: „Mielőtt ide jöttem dolgozni, nagyon zárkózott és magányos voltam, a családomon kívül nem tudtam beszélgetni senkivel. Itt megjött az önbizalmam, mivel sok visszajelzést kapok a vendégektől, hogy milyen finomakat főzök. Azelőtt rokkantsági nyugdíjat kaptam, most viszont szép fizetést kapok, így végre tudunk venni egy családi házat, és megtanultam vezetni is, amire előtte nem vállalkoztam volna. Meg vagyok elégedve az életemmel, minden álmom teljesült.”



7100 Szekszárd, Bartina utca 12/a

www.izleloetterem.hu

+36 74 510 406

+36 70 608 9413

etterem@izleloetterem.hu





A Hatpöttyös Nonprofit Kft.-t 2009-ben alapította három olyan család, akik sérült gyermeket is nevelnek. A nehézségek, a hely, a pályázatok hiánya miatt két család kilépett, így egy család vállalkozása lett. Három lányunk közül a legkisebb sérült.



Neki akarunk, értelmes, hasznos munkát, biztonságos, szép munkahelyet. Ezért küzdöttünk évekig kitartóan.

Először a hely keresése okozott nehézségeket. A koncepció az volt, hogy belvárosi, felújítandó, központi helyen legyen. Így esett a választás a Megyeháza háta mögötti barokk épületre, ami egykor az istálló volt, később a megyei tanács üzemi konyhája, orvosi rendelő, nyomda működött benne, most pedig üresen, erősen romos állapotban várta jobb sorsát. Több kör lefutása, politikai, társadalmi kapcsolatok révén sikerült eljutni a megyei önkormányzat elnökéhez, akinek tetszett az ötlet, és a közgyűlés elé terjesztette, hogy **10 éves, ingyenes használatra megkapjuk**. Utána hosszas várakozás következett, decembertől a következő év júliusáig, amíg végül döntött a közgyűlés, és mi megkaptuk az épületet. Ez 2010-ben volt, és szinte napra pontosan ezzel egy időben bezárultak a pályázatok, most volt helyünk, nem volt pályázat. Másfél éves várakozás következett ismét, amíg valami beindult. Sajnos azok a pályázati lehetőségek, amikkel számoltunk, nem indultak újra, így ketté kellett osztani a feladatokat, egy TÁMOP 1.1.1 pályázattal az építkezést (megváltozott munkaképességű emberek munkahelyeinek

Egy család története végül egy közösség történetévé vált, emberekről, ételekről, az elfogadás erejéről...

adaptációja) egy OFA által meghirdetett pályázattal a berendezés beszerzését sikerült megvalósítani. Mellette nagyon sok önerőt kellett beletenni, mert a pályázat nem tartalmazta a mérnöki (építész, rehabilitációs mérnöki) terveket, az engedélyek beszerzését, a közbeszerzést, ami rettenetesen meghosszabbította az építkezést. Az építkezés alatt váratlan, előre nem látott kiadásaink lettek, saját erőből kellett fizetnünk a belső burkolatokat, a berendezés egy részét, stb. És versenyt futottunk az idővel, hogy a két külön pályázat határideje ne üsse egymást.



Végül sok viszontagság árán, 2012. november 26-án megnyitottunk. Egy nagyon tehetséges fiatal séffel, és 15 megváltozott munkaképességű dolgozóval indultunk.

Az alapkonceptiót egy hármas pillérre fűztük: olyan, társadalmilag hasznos vállalkozást indítottunk, ahol megváltozott munkaképességű emberek dolgoznak sérült fiatalokkal, egymást segítve, kiegészítve. Minden helyben, frissen készül konyhánkban. Mi főzzük a lekvárt, tésztát gyúrunk, szörpöt főzünk, savanyúságot készítünk. Napi menünk mindig kétféle levesből áll, általában egy hagyományos, magyaros és egy modern könnyű krémleves. A főfogások közül szintén egy hagyományos, magyaros, egy kímélő és egy vega fogás van. A hagyományos ételek kapcsán igyekszünk a régi magyar konyha kedvelt, de elfeledett ételeit főzni, nagy sikerrel! Ilyen a szalontüdő, vese-velő, a belsőségek. A kímélő ételek egészségesek, könnyű húsok, sok főzeléket adunk, könnyed habarással, roppanós zöldségekkel. Mindig van egy séf ajánlata, általában egy hétig, majd váltunk. Mindezt szép környezetben, szép tálalásban, minőségi módon. Szakítva azzal a hagyománnyal, ami a megváltozott munkaképességű és sérült embereket a szociális étkeztetéshez, a viaszos vásznas kifőzdékhez kapcsolja. Ezért lett a célközönségünk a környék hét nagy

közülményének felső és közép köztisztviselő rétege, a környék vállalkozói, ügyvédek, orvosok, értelmiségiek. Fő profilunk a déli menüztetés, lassan, de folyamatosan emelkedő számot mutatnak a házi statisztikáink. **Egyre több a bérletes, visszatérő törzsvendégünk.** A másik fontos „lábunk” a rendezvények szervezése. A rendezvényeink száma folyamatosan nő, ami igaz az étteremi és a kitelepüléses eseményekre is. Legnagyobb kitelepülésünk októberben volt, egy 150 fős állófogadás, teljes sikerrel! A polgármesteri hivatal

állandó megrendelőnk, így nagyon sokat tesz értünk, a megmaradásunkért. Mi rendezhettük meg a 100 fős augusztusi ünnepélyes állófogadást a Szent István év alkalmából. Ugyanez elmondható a kormányhivatalról is. Több nagy megrendelést köszönhetünk nekik is. De egyre szaporodnak az étteremben tartott találkozók, ünnepi családi események, összejövetelek száma is. Mégis lassabb a vendégszám növekedése, mint az a piackutatásainkból várható volt. Saját rendezvényeink is vannak, elindítottunk egy séfvendégséget, híres magyar séfeket hívtunk egy estre, ahol végigehetünk egy vacsorát, megismerve ezzel jellegzetességeiket. Vendégünk volt Kalla Kálmán a Gundel étterem legendás séfje, Bíró Lajos, a Bock Bisztró séfje-tulajdonosa, a magyar gasztronómia „fenegyereke”, decemberben pedig a balatonszemesi Kistücsök étterem séfjét, Jahni Lászlót, és tulajdonosát, Csapody Balázst mutattuk be vendégeinknek, teljes sikerrel! A sorozat folytatódik.

Sajnos nem számoltunk az erősen lappangó előítéletekkel, amik bizony élnek. De nem adjuk fel! Az ide járó vendégek az étel mellé kapnak egy kis adagot abból befogadó, különleges légkörből, amely ezt a helyet és ezt a közösséget jellemzi.



Október 7-től új nyitva tartással üzemelünk. A dolgozók munkáját egy sajátos, „guruló” munkaidő beosztással úgy sikerült kialakítani, hogy 11-től este 10-ig tartunk nyitva, egy nagyon „ütős” a la carte kínálattal, ami most már elérhető a déli menü mellett az egész nyitva tartás alatt. Minden dolgozónknak van egy szabad napja, és mindenkire egyformán jut szombati munka is.

Október végén érkezett hozzánk kísérleti jelleggel az Ezredéves Speciális Szakiskolából két diák, akik minden kedden jönnek egy segítő személlyel dolgozni. Célunk, hogy olyan szinten sajátítsák el a konyhai kisegítő munkát, hogy kikerülhessenek a nyílt munkaerőpiacra.

Most próbálkozunk a kiszállítással, nyertünk autóra pénzt a NEST-től. Sokan keresnek minket ilyen kívánsággal, ezzel talán sikerülne megduplázni a napi menüsámlát, és gyorsabban elérni a fedezeti pontot. Növeltük dolgozóink létszámát, sikerült alkalmazni egy adminisztrátort, és van egy gépkocsivezetőnk is.

A lassan, de biztosan növekvő vendéglétszám, a tagadhatatlan siker arra buzdít, hogy növekedjünk, szeretnénk kibővíteni tevékenységünket, és beindítani egy pékséget, és egy cukrászüzemet, cukrászdát, ami legalább 10-15 új munkahelyet jelentene. A Hatpöttyös valóban híd az egészséges és a fogyatékos társadalom tagjai, de a különböző társadalmi csoportok tagjai között is. Azt is bizonyítja, hogy megfelelő segítséggel, útmutatással ezek az emberek kiváló munkát végeznek, sok esetben jobbat, mint egészséges társaik. A Hatpöttyös

étterem kiváló étterem is, a vendégeket, az evés és a kísérletezés örömét mindennél többre tartó műhely, ahol az ételek szeretetét a társadalmi integráció eszközévé tettük.

Igazi sikertörténet fiatal, 4 órában dolgozó szakács-cukrász végzettségű kollégánk története. Több, súlyos belgyógyászati és pszichés problémával került hozzánk. Nagyon zárkózott volt, extrém túlsúlya miatt sok komplexussal. Lassan oldódott, találta meg helyét a közösségben. Ez abban is megmutatkozott, hogy szépen lassan 30 kg-t lefogyott, és ezek után megérkezett a régóta várt gyermekáldás. Pár hónapja jött vissza GYES-ről, nagy örömünkre!



Székesfehérvár, Szent István tér 9. (Bejárat a Piac téri oldalon)
www.hatpotttyos.hu
facebook.com/hatpotttyos
Elérhetőségek:
hatpotttyos@gmail.com
22/419-771
20/5590-575





A Nem Adom Fel Cafe & Bar Budapest első, fogyatékossgal élő emberek által alapított kávézója, ahol maguk a fogyatékossgal



élő és megváltozott munkaképességű emberek készítik és szolgálják fel az ételeket és italokat, és közreműködnek a programok szervezésében és lebonyolításában.

Kávézónk két szervezet együttműködésével jött létre: a Nem Adjuk Fel Szociális Szövetkezet a vendéglátó tevékenységet végzi, a Nem Adom Fel Alapítvány pedig a tulajdonában lévő ingatlannal a közösségi tér, a közösségi programok szervezésével, illetve a fogyatékos emberek foglalkoztatásával kapcsolatos szakmai háttérrel vesz részt a megvalósításban.

Csapatunk színes és sokoldalú egyéniségekből áll, akikre egytől egyig jellemző a „nemadomfel lelkiület”: lehet bárki bármilyen élethelyzetben, mindenkiben megvan az a lelkielő, az a képesség, amely által a legtöbbet tudja kihozni magából.

Mindamellert, hogy egy alternatív foglalkoztatási lehetőséget teremtünk megváltozott munkaképességű személyek számára, olyan integrált közösségi tér és kulturális programok befogadó helyszíne is vagyunk, amely lehetőséget teremt mindenkinek az egymás iránti elfogadásra és felelősségen alapuló emberi kapcsolatok kialakítására, ápolására.

Számunkra nagyon inspiráló, hogy a „Neked munka nekem álom!” kampány keretében fogyatékossgal élő fiatalokban a Nem Adom Fel Cafe&Bar merül fel „álm-munkahelyként”.



www.nemadomfelkavezo.hu facebook.com/nemadomfelkavezo

1082 Budapest, Baross u. 86. (Bejárat a Magdolna u. 1. felől)

Konkakt: Tunyogi Szilvia

mail: tunyogiszilvia@nemadomfel.hu

telefon: 06 70-699 3308





A Kockacsoki Nonprofit Kft. hazánk első, társadalmi vállalkozásként működő, autizmusbarát csokoládé manufaktúrája. Manufaktúránkban



kiváló minőségű kézműves édességeket állítunk elő és autista fiatalok számára működtetünk egy foglalkoztatást elősegítő programot. Programunk három része a következő:

- **"Konyhamester"** önálló életviteli felkészítés autista fiataloknak: Konyhamester című önálló életviteli tanfolyamunkat autista fiatalok számára szervezzük. Az öt alkalmas, gyakorlatorientált felkészítésen megismertetjük a résztvevőkkel a konyhai munkával kapcsolatos alapismereteket (élelmiszerbiztonság, eszközök, berendezések biztonságos használata, ételkészítés az előkészületektől a tálalásig) és a fiatalok a gyakorlatban is kipróbálják az ételek elkészítését. A programot autizmus specifikus környezetben és módszerekkel bonyolítjuk le. Témakörök: egészséges életmód, élelmiszerbiztonság, konyhai eszközök, berendezések használata, vendégvárás, főzés előkészítése, főzés, főzés utáni utómunkák. Résztvevők száma egy foglalkozássorozaton: 5 fő.

- **Gyakornoki program:** munkatapasztalat szerzési lehetőséget nyújtó gyakornoki programunk keretében folyamatosan fogadunk autista fiatalokat. A program célja a munkavégzéshez szükséges készségek fejlesztése, felkészítés a nyílt munkaerő-piacon történő munkavállalásra. A program során a fiatalok biztonságos, értő környezetben tapasztalhatják meg, hogy milyen követelményeknek kell megfelelniük egy munkahelyen. Résztvevők száma egy gyakornoki időszakban: 2 fő.

Az autizmus szempontú akadálymentesítést különösen fontosnak tartjuk, de még nálunk is előfordulhat félreértés. Egy alkalommal autista gyerekek jöttek hozzánk csokoládékészítő foglalkozásra. A foglalkozás elején elmondtuk a gyerekeknek, hogy milyen csokoládékat fognak készíteni, többek között macskanyelvet is. Az egyik kislány ekkor megjegyezte, de szerencsére gyorsan rájöttünk, hogy szó szerint értette a „macskanyelv” kifejezést, hiszen az autistákra néha jellemző, hogy szó szerint értelmezik a kifejezéseket. Miután elmagyaráztuk neki, hogy nem egy macska nyelvét fogjuk feldolgozni a csokoládé műhelyben mindannyian jót nevettünk a történeteken.



• **Tartós foglalkoztatás:** manufaktúránkban jelenleg 2 autista fiatalot foglalkoztatunk nyílt piaci (nem akkreditált) körülmények között, de védett, autizmusbarát környezetben.

További programjaink között egyéb speciális workshopok (csokoládé készítő foglalkozások sérült embereknek) és Maszat Napok címmel autista gyermekek számára kidolgozott élményterápiás foglalkozások is megtalálhatók.



Cégünk fő tevékenysége a manufakturális körülmények között készített csokoládéink értékesítése, mely mellett csokoládékészítő foglalkozásokat, workshopokat szervezünk gyermekek és felnőttek számára. Emellett autista fiataloknak szervezünk élményterápiás foglalkozásokat, munkatapasztalat

szerezést biztosító gyakornoki programot működtetünk és autista önszorgató csoportoknak, autisták szüleit segítő szervezetnek adunk helyet műhelyünk közösségi terében.

Termékeink finomak, mert kiváló minőségű belga csokoládéból készülnek, sok szeretettel. A csokoládé megvásárlásával jelenleg két autista fiatal munkavállalását támogatják vásárlóink. Barbi és Tomi feladataikat lelkesen, nagy odaadással és rendkívül pontosan végzik. Jó látni, hogy hasznosnak érzik magukat és nekik is van helyük a munka világában.



Kockacsoki Nonprofit Kft.

www.kockacsoki.com www.kockacsoki.hu

<https://www.facebook.com/Kockacsoki/>

1111 Budapest, Budafoki út 12.

Kontakt: Dénes Ákos 06-70-608 9026

info@kockacsoki.hu





A Búzavirág Alapítvány azzal a céllal alakult, hogy a teljes élet lehetőségét nyújtsa olyan látássérült felnőtteknek, akik családi háttér nélkül nem tudnak önálló életvitelt folytatni. Számukra rehabilitációs célú lakóotthont



létesítettünk 12 férőhellyel. Az önálló, önrendelkező élethez elengedhetetlenül hozzátartozik a munka, az anyagi öfenntartás eszközeként és a hasznos, értelmes tevékenység igényeként egyaránt. A fiataloknak kézműves műhelyekben kínálunk munkalehetőséget. Olyan szakmákat választottunk és a műhelyeket eleve úgy terveztük, hogy számukra biztonságos, „áttekinthető” és akadálymentes legyen, a munkafolyamatokat úgy szervezzük, hogy képességeiknek megfelelő, kreatív munkát végezhesse. A szövés, a fazekasság, a kertészet és a kosárfonás is olyan mesterség, amikben ők a látókkal gyakorlatilag egyenértékű minőségű (bár mennyiségében jóval alatta maradó) munkát tudnak végezni. A fennmaradó munkahelyeket felkínáltuk a térségben élő fogyatékkal élő vagy megváltozott munkaképességű személyeknek. Jelenleg 60 dolgozónk közül 50 valamilyen akadályozottsággal él.

Munkatársaink „búzavirágok a hatékony és versengő búzamező közepette”, nagyon különböző képességeiket összeadva együtt hozzák létre hagyományos technikával készített, egyedi „Búzavirág” termékeinket, amik lehetnek vesszőből font kosarak, tálcák, tárolók, pamut- és rongyszőnyegek, szövött tarisznyák, táskák, sárospataki stílusú fazekas termékek, kerámia dísz tárgyak, plakettek vagy kerti edények. A kertészet a parkot kezeli, fűz vesszőt termeszt a kosárfonók számára, és egyre nagyobb arányban termeszt meg a főzőkonyhánk zöldség-gyümölcs szükségletét.

2013-tól kézműves táborokat is szervezünk: 30 fős ifjúsági szállásunkra iskolák, gyermekotthonok, gyülekezetek által szervezett csoportokat várunk, vezetőikkel. Műhelyeinkben délelőttönként kézműves foglalkozást (agyagozás, szövés, kosárfonás) szervezünk kis csoportokban, akadályozottsággal élő mestereink vezetésével.



A táborozás páratlan lehetőséget kínál sérültek és egészségesek együttműködésére, a gyerekek szemléletformálására, az integráció és az esélyegyenlőség értékeinek elsajátítására.

2014-ben főzőkonyhával és étkezővel bővítettük a kosárfonó műhely épületét, ezzel biztosítva helyben az étkeztetést a magunk és a táborozók számára, azonban a faluban egyre nagyobb népszerűségnek örvend a házhoz szállító szolgáltatásunk is. Mivel más étterem a faluban nincs, rendszeresen veszik igénybe a mi vendéglátásunkat családi rendezvények alkalmával is.

Konyhánk kínálatra:

- Reggeli a nappali ellátásunkban részt vevők számára (az első munkaközi szünetben)
- Ebéd az intézmény ellátottjai, munkatársai számára, valamint elvitelre a közétkeztetési törvénynek megfelelő minőségben
- táborok ideje alatt napi 3x étkezés biztosítása
- rendezvények lebonyolítása (ballagás, születésnap, esküvő stb.)

Betti az egyetlen siket dolgozónk, rajta kívül senki nem „beszéli” a jelnyelvet, ő viszont jól olvas szájról és egyszerű dolgokat szóban is tud érthetően közölni, de mutogatással, írással is kommunikál. A vakokkal persze bajban van, velük nehezen teremt kapcsolatot. Amikor idejött dolgozni, először a fazekas műhelyben alkalmaztuk, kézzel állított össze és díszített gyönyörű butellákat. Azonban a nagy műhelyben a többiek folyamatosan beszélgettek, nevettek munka közben, ő pedig csak akkor tudta követni a társalgást, ha a szájukról olvasott – így viszont nem tudott a munkájára figyelni. Ha pedig dolgozott, kirekesztődött... A konyhán kevesebben vannak, a feladatok kiosztása után mindenki végzi a magáét, felszolgálásnál pedig egyszerre egy vendéggel kerül kapcsolatba, így nem marad le a beszélgetés feléről. Mára azt is megtanulta, hogyan tudja a látássérülteknek a segítségét felajánlani, hogy a helyükre kísérje vagy vizet töltsön. Ma már nem érzi magát kirekesztve a közösségből, tagja a csapatnak.



www.buzavirag.hu

3941 Vámosújfalú, Kossuth u. 42/A

Németh Márta, tel: 06/ 47/ 594-004

buzaviragalapitvany@gmail.com





Batyú - Téka

&



Baráthegyi Konyha

Szorkoskert Np Kft

Három az egyben: egy főző-konyha Miskolc Diósgyőrben, a Baráthegyi Majorságban, egy étterem (most még konyha nélkül) Miskolc belvárosában, valamint egy ebédfutár szolgálat három kocsival. Mindhármát ma már egységesen a Szorgoskert Nonprofit Kft. üzemelteti. Negyedikként kapcsolódik a komplexumhoz a cég szociális étkeztetési alapellátási szolgáltatása.

A Baráthegyi Konyha a Baráthegyi Majorság önálló egysége. 11 éve hozta létre a főzőkonyhát (és gazdasági társaságát) a Szimbiózis Alapítvány. Két alapvető célunk volt: a majorság zöldségeinek feldolgozása, valamint intézményeink számára saját keretek között az étkezés biztosítása. Kezdetben 50 adaggal indultunk, ma már naponta több mint 400 adag ebédet főzünk, négy féle menüs felosztásban (kétféle leves, négyféle második).

Az eredetileg is konyhának tervezett épületet mára kinőttük, a domboldali terepviszonyok ellenére sikerült kicsit bővíteni, és energiahatékonyságát növelni. A meleg vizet és fűtést napelemek és a helyben gyártott brikett-pelletet felhasználó biokazán biztosítja. A főzőkapacitás már a felső határt súrolja, jövőben mindenképpen további fejlesztéseket szükséges eszközölni. A gépkocsipark is érzékeny téma: egy időben Trabantunk is volt, ma már három, minden előírásnak megfelelő „puttonyos” kocsi áll hadrendben naponta. És ez is kevésnek számít tekintve, hogy a konyhához nem tartozik közvetlen éttermi rész, így mindent naponta ki kell szállítani. Ezért a konyha reggel ötkor nyit (van, hogy hamarabb), és kilenc körül már kezdenek csomagolni, bepakolni. Aki éhes, már tíz után kezd az ebéden gondolkodni, és mi ekkor kopogtatunk az ajtón, hogy átadjuk a még meleg fogásokat. A majorsági konyha természetesen ellátja az ide érkező erdei iskolai csoportokat, táborokat, belső és külső rendezvényeket, és volt már példa esküvő szervezésére is.

A Batyu-Téka étterem egy tíz évvel ezelőtti írországi tanulmányúton tapasztaltak hatására született. Ekkor, szinte véletlenül sikerült a Watergarden Camphill Thomastownban működő éttermét megismerni, ami egy különleges közösségi komplexum: a konyhában és étteremben sérült emberek sűrögnek-forognak, a picében lévő fazekasműhelyben készülnek a tányérok, poharak, a növények java a saját kertből érkezik, van kis könyvtár, alkotóműhely és kiállító-tér. A következő években négy-négy kollégát sikerült ide kiküldeni két-két hetes tanulmányútra, és az írek is többször jártak nálunk. A miskolci Batyut pedig elkezdtük megálmodni, de valahogy a pénzügyi források nehezen találtak meg bennünket. Végül (kezdetben a Szimbiózis Alapítvány kereti között) egy régi bezárt fitnesszterem kibérlésével



majd átalakításával 2014. december 3-án, a Fogyatékos Emberek Világnapján” nyitottuk meg a „Batyú-Téka több, mint Étterem...” elnevezésű speciális közösségi színteret Miskolc belvárosában, az Arany János utca 4. szám alatt. A szükséges eszközök beszerzésére sikerült egy TÁMOP pályázati forrásrészt erre a célra fordítani, a több mint tíz millió Ft beruházáshoz pedig hitelt vettünk fel. Esetünkben nem egy egyszerű



fogyatékossgal élőket foglalkoztató étteremről van szó (ezért is választottuk a „több, mint étterem” szlogent) ugyanis a hely közösségi és szociális tevékenysége sokkal erőteljesebb, mint az ingatlan működtetését fenntartó éttermi funkció. A „batyu” elnevezés utal egyrészt az ebédfutár szolgálatra, másrészt az étteremhez kapcsolódó „Mosoly Kuckó” elnevezésű fejlesztő játszóházra, melyben fogyatékos gyermekek speciális baby-sitter szolgáltatását biztosítjuk (erre kicsit később nyertünk EMMI-FSZK pályázati forrást). A „téka” szó az étteremben elérhető gyógypedagógiai –szociális szakkönyvtárunkra utal, valamint a rendszeresen itt megrendezésre kerülő különféle szakmai fórumokra, képzésekre. A „több mint étterem” a további plusz funkciókat jelent: van Gyógytea Klub (érintett szülők sorstársklubja), fogyatékossgal élők párkeresője a Batyu Randi, szakmai rendezvények, speciális kiállítások: Ability Art, Foto-Remake Klub, stb.



A Batyu-Téka étterem alap-funkciója a helyben történő étkezés, jelenleg elsősorban ebédeltetés történik. A vendégek a négy menü közül választhatnak hétfőtől péntekig.

- „Barát” - egy hagyományos, magyar konyhára jellemző ízeket felvonultató, mérsékelt áru menü. Ezt kínáljuk az intézményi megrendelőinknek.

- „Farm” egy testesebb, húsosabb ételeket tartalmazó, közép árkategóriás menü.

- „Zöld” - a húsnélküli, főként zöldséges ételeket tartalmazó menü.

- „Fitt” pedig egy kímélő, alacsony kalóriatartalmú menü ajánlat.



Az árak bruttó 740 Ft és 890 Ft között mozognak, mely tartalmazza a kenyér és savanyúság, igény esetén a házhozszállítás költségét is (a vákuumos csomagolás menünként /két doboz/ bruttó 100 Ft). A legnagyobb népszerűsége a „Farm menü” tett szert, eladási sorrendben utána a „Barát” következik, valószínűleg a kedvező árfekvése miatt.

Naponta 80-100 adag étel kerül értékesítésre az étteremben, a betérők jelentős része ma már törzsvendég. Választékunk és az árak kialakításakor arra törekedtünk, hogy az étterembe járás ne legyen luxus, minden vendég megtalálhassa a maga pénztárcájához illő ajánlatot. Nagyon szívesen teszünk eleget különböző felkéréseknek is. Az étterem helyszíneként szolgál akár családi összejöveteleknek, akár céges

meetingeknek, egyesületi találkozókra. Hosszú távú terveink között szerepel a rendezvényszervezésben való aktív részvétel, biztosítva ezzel is egy stabil bevételi forrást.

Rendszeresen vannak különböző akcióink. Az 10+1 –es vásárlói akció mellett az egyik nagysikerű programunk az az akció volt, melyen egy sült malacot lehetett nyerni 10 fős vendégcsapat számára.

Különleges programunk a Karácsonyi Jótett Kosár volt, melynek keretében ingyenes ünnepi ebédre láttunk 30 olyan idős embert, akiknek nincsenek hozzátartozói, és egyedül lettek volna az ünnepen. A kiválasztásban vendégeinktől és a médián keresztül kértünk anonim javaslatokat. A különleges vendégek először visszafogottan ültek le az asztalhoz, majd régi ismerős arcokat felfedezve jóval túlidőztek a meghirdetett időkereten.

Az étteremben jelenleg egy fejlesztési programot kezdtünk el, tervezzük a menüket kiegészítő kisebb választékú frissen, helyben készített kínálat bevezetését, és az iroda terhére kacérkodunk egy mini üzletrész kialakításával.

Zsuzsi néhány éve költözött be Szimbiózis Alapítvány Martin-kertvárosi lakóotthonába. Részt vett az alapítvány által biztosított önálló életviteli képzésén, és kipróbálta magát a Szimbiózis Habilitációs Központ tréninglakásában is. Egy önkéntes csoport fiatal tagjával megtörtént az „szerelem első látásra”, melynek kiteljesedését a Batyu-Téka étterem megnyitása hozta: ez egy külső munkahely, Zsuzsi már önálló munkavállaló, és ez étterem megnyitása után kis idővel sikerült az otthonból kiköltöznie párjával egy önálló kis lakásba. Az éttermi munkával párhuzamosan most már saját háztartást vezet.



www.batyuteka.hu www.facebook.com/batyuteka

3530 Miskolc, Arany János u. 4.

+36-30/647-37-86, etterem@szimbiozis.net

www.szorgoskert.hu

3535 Miskolc, Majorság u. 3

+36-30/406-72-37, + 36-30 / 406-5969





A Baráthegyi Majorság a Szimbiózis Alapítvány kezdeti programja az 1999-es alapítása óta, ami Miskolc-Diósgyőr festői környezetében található. Az első kis kerti kezdeményezés „meghódította” a pálos domboldal egy részét, mely mára egy öt hektáros birtokká nőtte ki a magát. Szélkerék húzza a vizet a kútból, a kis kerti tóban halak, mellette üvegház, fóliasátor, gombatermesztő pince. Apránként beépült a domboldal: három épületben fogyatékos személyek laknak (lakóotthon, támogatott lakhatás), van nappali intézmény, képzési központ, és különféle foglalkoztató műhelyek. Az épületek fűtési alapanyagát (brikett, pellet) saját termelésű faaprítékból asztalos üzemünk állítja elő. Turisztikai vonalunk is erős: erdei iskolát, ifjúsági szállást működtetünk, és az eredeti Diósgyőri Vár korhű kicsinyített mását is felépítettük fából, melyben akár száz gyermek is átélheti a lovagkor élményeit. Az állattartással való foglalkozás is kézenfekvő volt önfenntartási és terápiás hatása miatt egyaránt. Alapítványunkról az első újságcikk 2000-ből való, „A kecsketartás, mint munkaterápiás távlat” szalagcímmel. Majorságunkban a színes baromfiudvar mellet, nyúl, kecskék, disznó, szamár, ló és alpaka is található. A kecskék tejének feldolgozását egy kis néhány négyzetméteres sajtkonyhában kezdtük el, mely ma már egy önálló sajtzüzemmé nőtte ki magát. Az értékesítés

fejlesztése céljából a Búza téri piacon saját kis sajtzületünk van, de eljárunk vásárokra is. Évente több, mint ezer liter tejet termelünk meg és dolgozunk fel. Sajtmanufaktúránk különlegessége, hogy



ebben az ágazatunkban kizárólag megváltozott munkaképességű és fogyatékossgal élő személyek dolgoznak. Évek óta tartunk sajtkészítő képzéseket is, valamint kulináris érdekességként „csináld magad” sajtkészítő bemutatókat tartunk majorságunk erdei iskolájában és látogatói csoportoknak egyaránt.

Az előállításnak két nagy folyamata van: tejtermelés és tejfeldolgozás. Jogszabályi megfontolások miatt létrehoztuk a Baráthegyi Majorság Nonprofit Kft. mezőgazdasági termelő szervezetet, mint agrárcéget. Ez sokféle nehezítettséget jelent, nagyobb örömmel élnénk a kistermelői státus által biztosított előnyökkel, de ezt még jogilag nem sikerült megoldani (a szociális farm lobbink folyamatban van). A tejfeldolgozást a Szimbiozis Alapítvány, mint élelmiszeripari tevékenység végzi. Az új sajttüzemünkről tíz évet álmodoztunk, mire összejött. Itt a feldolgozás teljes folyamata ötvözi a hagyományos technológiát és az élelmiszerbiztonságnak illetve higiénias előírásoknak való maradéktalan megfelelést. Az épületen pl. öt ajtó van: személyzeti bejárat, a tejfogadó-, savótároló-, termékkiadó- és rekeszmosó helyiségek ajtóit.

Szabó Imre 2007-től a Baráthegyi Lakóotthon lakója és az első kis sajtkonyha kialakítása óta ebben az ágazatban dolgozik. Az évek során már olyan profizmussal elsajátította a sajtkészítés mesterségét, hogy nemrég, amikor a munkatársak hirtelen lebetegedtek, akkor „telefonos segítséggel” egyedül feldolgozott 50 liter kecsketejet. Munkája része a friss termékek reggeli piacra juttatása, gurulós tejhűtőjével a tömegközlekedésen önállóan közlekedik.

A tej útja: tejfogadás, hűtés, pasztörözés, tejoltás, kultúrázás, alvadékkészítés, formázás, fűszerezés, préselés, forgatás, szikkasztás, darabolás, vákuumos csomagolás, címkézés, hűtés, szállítás, értékesítés. Tartósítószerként kizárólag só-fürdőt használunk.

Az Élő Tisza és HÍR (Hagyományok Ízek Régiók) védjeggyel büszkélkedő kecsketej termékeink a piacon keresettek, több étterem és szálloda is vevőink között található.

A manufaktúrában előállításra kerül natúr és többféle ízesítésben kecskesajt, gomolya, zsendice, joghurt és kecskesajt-krém is. Kísérletezünk egyedi termékekkel, és kecsketejes desszertekkel is.

Nemrég sikerült egy kis liofilizáló gépet szereznünk, mivel terveink között szerepel a kecsketejpor gyártása, amiből kecsketejes csokoládé készül majd. A kecsketej nem allergizáló, a legtöbb tejérzékeny személy fogyaszthatja és számos egyéb jótékony hatása is igazolt: tüdőbetegek, vitaminhiányosak, idősök és legyengült szervezetűek természetes gyógyító tápláléka.



www.barathegy.com

www.szimbiozis.net

www.facebook.com/szimbiozis

3535 Miskolc, Majorság u. 3

+36-30/834-7566

szimbiozis@szimbiozis.net



4. Best of „Konyhatitkok”



A naponta frissülő étlapon minden irányzat szerepel, de a legfontosabb, hogy egészséges ételek készüljenek. Jellemzően kétféle leves, és háromféle főétel - egy magyarosnak, hagyományosnak mondható, egy kímélő jellegű, és egy húsmentes - szerepel, továbbá házi limonádét, és napi édességet kínálunk. A két hónapos „vetésforgó” során ügyelünk arra, hogy ezen az időszakon belül azonos étel ne kerüljön az asztalra.

Munkatársaink rendszeresen vesznek részt képzéseken, találkoznak új fortélyokkal és gasztronómiai újdonságokkal. Ismert mesterszakácsok, séfek ismertetik őket vidéken még ritkaságszámba menő irányzatokkal, így pl. a „finger food” technikával, a japán konyha különlegességeivel. Fontosnak érezzük, hogy kollégáink széles látókörrrel bírjanak, új távlatokat nyitva számukra segítsük a szakmai fejlődésüket.



Az itt dolgozók egyénisége stílusa, szeretete benne van a Hatpöttyösben. Hogy ez a dolgozóknak „több, mint munkahely”! Sikerült egy egymást becsülő, segítő, munkájára, munkahelyére büszke közösséget létrehozni.



Egyedi abban, hogy az alapító tagok között fogyatékossgal élő személyek, fogyatékos gyermeket nevelő szülők, megváltozott munkaképességű emberek vannak.

A kávézó célja: önfenntartóként működő gazdasági vállalkozás létrehozása, amely közösségi térként is lehetőséget ad a fogyatékossg területén működő szervezeteknek, vállalkozásoknak és nem utolsó sorban fogyatékossgal élőknek találkozásra, saját maguk megmutatására.



Manufaktúránk prémiumkategóriás, belga alapanyagból készülő csokoládékat gyárt. Különlegességünk, hogy a hazai édességipari piacon egyedülként specializálódtunk autista fiatalok foglalkoztatására nyílt munkaerő-piaci körülmények között. Ez egyben hátrány és előny is. Míg a társadalom egy kisebb részében még a mai napig félelmet vált ki a fogyatékos munkavállalók alkalmazása, egy folyamatosan növekvő réteg kifejezetten társadalmi szerepvállalásunk miatt részesíti előnyben



cégünket piactársakkal szemben. Másik különlegességünk, hogy vállalkozásunk több lábon áll: a kézműves csokoládékészítésen kívül több, a gyártáshoz kapcsoló közösségépítő és élményterápiás programot is szervezünk, átlagos felnőtt és gyermek közönség számára valamint autizmusban érintett közönség számára egyaránt. Helyet biztosítunk önszerveződő autista közösségeknek, valamint partnerszervezetünkkel, a MOZAIK Közhasznú Egyesülettel együttműködve szülőképzéseket tartunk autista gyerekek szüleinek.



Itt mindenki búzavirág, mindenki más □



Batyu - Téka

„Batyu-Téka több, mint Étterem...” - ahogy azt a neve is jelzi - nem csak étteremként funkcionál.

Az étterem szíami ikreként szokták emlegetni a játszóházunkat, mely az épületegyüttes másik részén került kialakításra, közvetlen „átjárással” ugyan üzlethelyiségünkbe, azonban az utcafrontról saját bejáratot kapott. A Mosoly Kuckó egy olyan fejlesztő

játszóház, ahol speciális baby-sitter szolgáltatást nyújtunk fogyatékossgal élő gyermekek számára. A játszóházban kialakításra került egy beltéri, 12 m²-es kalandpark (kalandpálya, csúszda, labdafürdő stb.), pelenkázó és gyermekmosdó, továbbá egy „kis kuckó”, amely egyéni és kiscsoportos fejlesztések helyszínéül szolgál. A játszóházban található eszközök használata fejleszti a kézügyességet, javítja a kezek finommozgását, fejleszti a logikát, a szociális készségeket, a problémamegoldó képességet, a kommunikációs készséget, és ezzel közvetve elősegítik az írás, olvasás, számolás elsajátítását.



Kecsketejből készített termékek gyártása Magyarországon ritka, ami emeli termékeink presztízst. Különös figyelmet fordítunk állataink takarmányozására, valamint a baráthegyi legelő gyógynövényes faunája

hozzájárul ahhoz, hogy a sajtunk tejalapanyaga kiváló minőségű legyen. A már saját manufaktúránkban fejlesztett egyedi receptek és tejtermék különlegességek hozzájárulnak a Baráthegyi kecskesajt egyedi stílusához.



5. Minden konyha másképp főz

Miért éppen itt? (hely bemutatása, helyszínválasztás indoklása)

Az első lépés a megvalósítás rögzös útján a megfelelő helyszín megtalálása. Ez lehet szerencsés véletlenszerű találás is, de többnyire sok-sok kutakodást, mérlegelést, sőt bizony megalkuvást is igényel.



Egy korábban iskola 3 tantermes napközijeként működő, rossz állapotban lévő ingatlant a város bocsátotta rendelkezésünkre tartós bérletre. Az épület – elhelyezkedését tekintve – jó helyen található, közintézmények elérhető közelségben vannak, így - a terveknek megfelelően - elsősorban a napi étkeztetésre alkalmasnak látszott.

A helyszín beváltotta a hozzá fűzött reményeket, a vendégek számának megsokszorozódása miatt elkerülhetetlenné vált a bővítés. 2014-ben átalakításra került sor, melynek eredményeként a korábbi 24 férőhely után, a két új teremben 47+30 vendég tud egyszerre leülni.



Azért választottuk ezt a helyet, mert hét közintézmény van körülötte, és a fő célközönségünknek a köztisztviselőket választottuk. Az is szempont volt, hogy egy nagy parkoló van előtte, és egy forgalmas részén van a városnak, nagy a gyalogos forgalom is. Az sem utolsó szempont, hogy a történelmi belváros szélén van, minden irányból jól megközelíthető.



A Baross utca Budapestben belül, a józsefvárosi rész nem örvend nagy népszerűségnek, az ingatlan árak az utóbbi évek emelkedő árai mellett is alacsonyok maradtak. A Nem Adom Fel Alapítvány is emiatt, kedvező áron jutott hozzá egy nagyon rossz állapotú pincehelyiséghez. A helyiség ingatlan nyilvántartásban szereplő címe: Baross u. 86., de a valóságban a bejáratok a Magdolna u. 1. felől vannak. Ez a kommunikációban sok problémát okoz.



Alapterülete 420 m², ebből a Nem Adom Fel Alapítvány székhelye 220 m² területet foglal el a szomszédos helyiségben, a kávézó és közösségi tér mérete 200 m².

A helyszín megvásárlásakor csak remélni tudtuk, hogy a közeljövőben a Magdolna negyedben megvalósuló városfejlesztési program során, az ingatlanfejlesztések és közösségi tér fejlesztések hatásaként a környék biztonságossá, barátságossá és lakossága és az ott működő vállalkozások fizetőképes vendégkörré alakulhatnak.



A Kockacsoki Budapesten, a XI. kerületben működő csokoládé manufaktúra. A helyszín kiválasztásakor a legfontosabb szempont az volt számunkra, hogy a helység alapterülete, elosztása, egyéb tulajdonságai alapján megfelelő legyen a csokoládé előállítás számára és műhelyünk kevés átalakítással kialakítható legyen benne. Ezen túl kiemelten fontos volt, hogy a manufaktúra a belváros közelében helyezkedjen el, hogy könnyen meg lehessen közelíteni mind autista munkavállalóinknak, mind a hozzánk érkező vendégeknek. Nagy eséllyel a jövőben költözni fogunk, tervünk egy különleges bemutató csokizó létrehozása.



A lakóotthon számára a látássérültek szempontjait szem előtt tartva olyan települést kerestünk, ami elég kicsi ahhoz, hogy lehessen ismerni a szomszédokat, a boltost, a postást..., de ahol van óvoda-iskola a gyermekeinknek, orvosi ellátás, vasútállomás. Fontos volt, hogy legyen a közelben pezsgő kulturális élettel rendelkező város és olyan természeti környezet, ahol tudunk evezni, biciklizni, kirándulni (mert ezek látássérüléssel is végezhetőek). Így esett a választás egy Tokaj-Hegyalján, Sárospatak mellett lévő 900 lelkes településre, Vámosújfalura. A konyha pedig szerves része a közösségi komplexumunknak.



Rengeteg kiadó üzlethelyiséget néztünk meg: a főutcaitól az eldugottig, a kicsitől az óriásiig, mire rátaláltunk a megfelelőre: a főutca szomszédságában, egy forgalmas közlekedési csomópont, a Villanyrendőr, valamint megannyi ügyfélszolgálat és hivatal közelében, egy társasház utcafronti földszintjén. Elsőként a közel 10 méteres utcafronti reklámlátra lettünk figyelmesek, majd az ingatlan méretére és elrendezésére: a 210 m²-es bérlemény csupán 2 nagy helyiségre oszlott, melyekből könnyedén kerülhettek kialakításra a kisebb-nagyobb helyiségek. Az önkormányzati ingatlan bérletére irányuló pályázatunkat már másnap beadtuk. Mindez 2014

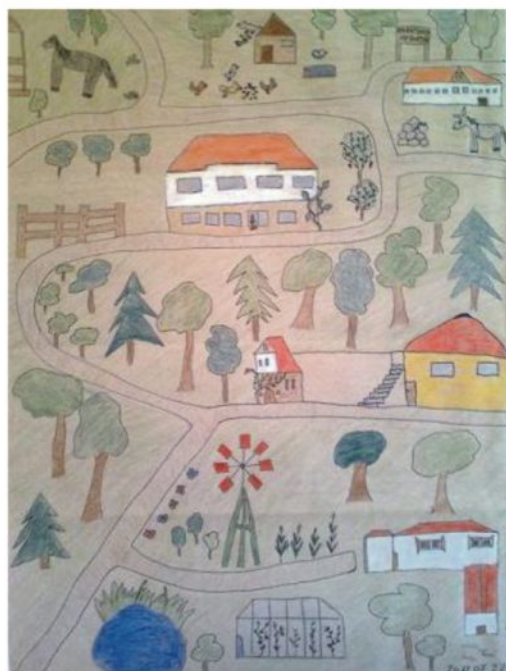


tavasza volt, amikor szervezetfejlesztésen vettünk részt Gánton, a Fecskepalotában (egy partnerszervezet fenntartásában működő akadálymentes, rehabilitációs-rekreációs üdülőkaz). Az étterem neve egy több órás brainstorming és 10 munkatárs aktív részvételének eredménye lett. A 80 db ötlet között szereplő Kisgömböc, Spajz, Hom(e)bár, Morzsa és Ízelítő nevek mellett végül a „Batyú-Téka több, mint Étterem...” lett a befutó. Az étterem szlogenjeként a „Különleges ízek, különleges embereknek” elnevezést választottuk, ezzel is utalva arra, hogy elindítottunk valamit egy jobb, befogadóbb társadalom elérése érdekében.



A Szimbiózis Alapítvány először a hajdan pálosok által birtokolt, valamikor szebb napokat látott Baráthegyi kertekben kezdte meg tevékenységét. Másfél évized alatt az egybefüggő ötektáros birtoktest mintegy negyven hajdani hétfégi kert megszerzésével alakult ki,

mely minden évben bővül egy kicsit. A Baráthegyi Majorság egy ökológia témapark, ahol a szociális ellátástól a rehabilitációs foglalkozásokon és terápiás programokon kívül a turisztika, a mezőgazdaság és manufakturális tevékenységek biztosítják a fenntarthatóságot. A holisztikus szemléleten alapuló gazdaság szerves része az állattartás, különös tekintettel a tejtermelésre. A kecsketej feldolgozása évtizedes múltat tekint vissza az alapítvány berkein belül, de fél évezredek emlékeink vannak a pálos gazdálkodásig visszamenőleg. Talán nem véletlen, hogy az egyik szomszédos, a Bükk Nemzeti Park bejáratánál lévő barlangot Kecskelyeknek hívják. Állataink pedig a gyógynövényekkel gazdagon tarkított réteken legelnek az Ostoros oldalán, melynek neve a diósgyőri uradalmi eredetre utal, ugyanis ide hajtották ostorral legelni a király marháit (szoktuk is mondani, hogy kutyáink meg a szomszédos Pecérvölgyből valók). A pálosokról elnevezett Baráthegy, nemrég még a bezárt bányákhoz tartozott (mélyben szénbányászat folyt), az előregedő hétfégi kiskerteket művelő bányászok pedig felhagytak a kertészkedéssel. Az alapítványnak köszönhetően újra élet költözött a Baráthegyre, egyre kevesebb a gazos terület (és ebben a kecskéink is segítenek!). Másfél éve a Baráthegyi Majorságot Miskolc Közgazdasági megőrzendő értéként bevonta a Települési Értéktárba.



Megoldások jogi formára (alapítvány, egyesület, szövetkezet stb.- előnyök és hátrányok)

Megvizsgálva a működő para-gasztrósok gyakorlatát, hamar kiderül, hogy a szektorra a jogi formák tandeme jellemző. Szinte mindenki legalább két jogi forma ötvözésével működteti társadalmi vállalkozását. A szociális, segítő tevékenység működtetését alapítvány vagy egyesületi forma segíti, míg a gazdasági tevékenység többnyire nonprofit kft. vagy szociális szövetkezet formájában működik.



Az étterem létrejöttének célja egyrészt a fogyatékos emberek tartós foglalkoztatási lehetőségének megteremtése valós piaci igényekre reflektáló szolgáltatásokkal, ahol bemutathatjuk sokszínű munkaképességüket, illetve biztosítjuk egyéni fejlődésüket, karrier elképzeléseik megvalósulását. Másrészt törekedtünk arra, hogy vállalkozást életre hívó Kék Madár Alapítvány önfinanszírozó képessége erősödhessen egy fenntartható, nyereséges üzleti tevékenység által.

A célok megfogalmazásával világosan körvonalazódtak a szóba jöhető szervezeti formák. Az egyesület, mint olyan, tagok önszerveződő közössége valamilyen cél érdekében, míg az alapítvány célok, tevékenységek támogatását végző szervezet, ami "vagyon" egyesít, ahol nem a személyek együttműködésén van a hangsúly, hanem "az ügy támogatásán" (anyagi és erkölcsi értelemben is). Az alapítványi formának előnye, hogy jól megválasztott összetételű és létszámú kuratórium hatékonyan és gyorsan képes döntéseket hozni, a szervezet működési területe széles lehet. Amennyiben a közhasznú minősítést is megszerzi, adókedvezményre jogosító igazolást adhat ki a támogatónak, és maga is különböző kedvezményekben részesülhet. Ami adott esetben hátrány lehet, hogy az alapítvány célja utólag nem módosítható.



2009-ben alapítottunk egy nonprofit kft-t, mindenki ezt tanácsolta (ügyvéd, rehabos szakember, civil szférában dolgozó szakember), mint új formát, ami a legalkalmasabb a társadalmi vállalkozások számára, hiszen a nonprofit és forprofit forma előnyeit egyesíti. Közben közhasznúak is lettünk, és a gyakorlat azt igazolja, hogy a nonprofit kft. a nonprofitok között gazdasági társaságnak számít, a forprofitok között civil szervezet. Nem érezzük a nonprofit előnyeit, viszont keményebben adózunk, mint a forprofitok!





A Nem Adom Fel Alapítvány tagjaiból jött létre egy Szociális Szövetkezet.

A szövetkezet alapításának okai:

- szociálisan hátrányos helyzetűek foglalkoztatására alkalmas,
- nem csupán nonprofit célokra, hanem gazdasági célokra,
- 7 személy közreműködésével valósulhat meg,
- közhasznú besorolást nyerhet,
- bevételeit gazdasági tevékenység folytatásából szerzi,
- közhasznúság esetén állami támogatást kaphat,
- személyi jövedelemadó 1 %-át gyűjtheti,
- társasági adómentesség,
- helyi adókötelezettséget illető kedvezmény,
- vám- és illetékkedvezmény,
- tagi munkavégzési lehetőség kedvező járulékfizetési feltételekkel,
- kedvező pályázati konstrukciók igénybe vételének lehetősége.



A Kockacsoki egy nonprofit kft. formában működő társadalmi vállalkozás. Társadalmi vállalkozásként fontos számunkra, hogy hosszútávon fenntartható módon működjünk, működésünk során egyensúlyban legyen gazdasági és társadalmi tevékenységünk és autizmushoz kapcsolódó programjainkat a lehető legnagyobb mértékben gazdasági tevékenységünk bevételeiből fedezzük. Mivel működésünk jelentős részét teszi ki a gazdasági tevékenység célszerű volt ezt a jogi formát választani.



A pályázatokon való részvételhez magától értetődő volt az alapítványi forma választása. 2008-ig a megváltozott munkaképességűek foglalkoztatásának állami dotációjára viszont csak gazdálkodó szervezet volt jogosult, ezért létrehoztunk egy kft-t. Mára a tárgyalgató, sok alapanyagot használó tevékenységeket a kft. végzi ÁFA visszaigénylésével, a táborokat, rehabilitációs szolgáltatásokat, főzőkonyhát pedig az alapítvány, az ÁFA-körön kívül. A zöldséget az alapítvány veszi a kft-től.





Batyu - Téka

A 2014. decemberi megnyitás a Szimbiózis Alapítvány gondozásában történt, majd az étterem működtetését 2015. márciusától a Szimbiózis Alapítvány kapcsolt vállalkozása a Szorgoskert Nonprofit Kft. vette át.



A Baráthegyi Majorságban az állattartást a jogszabályi előírások szerint önálló mezőgazdasági cég, a Baráthegyi Majorság Nonprofit Kft végzi, amely a Szimbiózis Alapítvány társadalmi vállalkozási lábát erősíti.

A mezőgazdasági nonprofit kft. létrehozásának célja a jogszabályok való megfelelés volt.

Tárgyi feltételek (helyiségek belső kialakítása, jogi előírásoknak való megfelelés, design, akadálymentesség stb.)



A vendégek száma hamar megháromszorozódott, a vendéglő egyre szűkebbnek bizonyult, így elkerülhetetlenné vált a bővítése. 2014-ben került sor a felújításra, melynek eredményeként a korábbi 24 férőhely után a két új teremben 47+30 vendég tud egyszerre leülni. A korábbi, családi étkező hangulat után a nagyobb tér új arculatot kívánt. Pataky

Dóra tervező - Moholy-Nagy Művészeti Egyetem (MOME) tanára – felvetésére, az étterem bővítése bekerült az egyetem projektjei közé, így a MOME építész hallgatóinak tervezési feladata lett. Ennek köszönhetően megszületett az új vendégtér. A bővítés három szakaszára összesen 46 millió forintot költöttünk.



Egy kiváló építész-mérnök tervei alapján készült el a konyha és az étterem. Nagyon logikus, jól felépített és jól használható tereket kaptunk. Mindenben megfelel a HCCP követelményeinek, a külön funkciók nagyon jól működtethetők. A tervezéskor szükséges volt rehabilitációs mérnöki terv is, így mindenféle akadálymentesítésnek

megfelelünk. Egy barokk műemlék épületrészt újítottunk fel, az étterembelső boltíves, oszlopos, nagyon hangulatos, szépen berendezett belső tér, nagyon jó hangulattal.





Közbeszerzési eljárás keretében került sor a teljes alapterület (420 m²) felújítására. Az alapítványi és a kávézós részt egy terv alapján alakítottuk ki és újítottuk fel, több forrás igénybevételeivel.

A felújítási munkák során a helyiséget teljesen lecsupaszítottuk, a legalapvetőbb gépészeti munkáktól, burkolási, falazási, munkáig mindent újra el kellett végezni. A felújítás időtartama 9 hónap volt, de az ezt megelőző előkészítő munkálatok több, mint 1 évig tartottak. A műszaki tervezés során konyhatervezési tapasztalattal rendelkező iroda készítette a konyha terveit, igénybe vettük hangszigetelő szakember munkáját is, a NÉBIH VIII. kerületi illetékes hivatalával is folyamatosan konzultáltunk.

A kávézó területén elkülönítettünk több területet:

- személyzeti részt, öltözőkkel, mosdóval,
- raktárakat, hűtő-, fagyasztó helyiségeket,
- különböző előkészítő helyiségeket,
- konyhát,
- irodát,
- vendégmosdókat, akadálymentes mosdót,
- pultot,
- vendégteret.

A kávézó és az alapítvány területe akadálymentesen, lépcsőnjáró segítségével közelíthető meg, a területen is akadálymentesen lehet közlekedni, akadálymentes mosdót alakítottunk ki. A Nem Adom Fel Cafe&Bar egyik legfontosabb erőssége a belső design, amely bármelyik mainstream budapesti kávézóval felveszi a versenyt és a már a belépés pillanatában közvetíti azt a célt, hogy minden területen (kiszolgálás, ételek, programok) szeretnénk a minőséget a legmagasabb szinten tartani.



Az élelmiszer előállító műhely kialakításakor az elsődleges szempont az volt, hogy mindenben megfeleljünk a HACCP élelmiszer-biztonsági előírásoknak. Nagy kihívás volt a számunkra egy olyan műhely kialakítása, ami amellet, hogy megfelel a jogszabályban előírtaknak, számunkra is egy élhető és szerethető munkahely legyen, illetve kiszolgálja nem csak a csokoládékészítést, hanem egyéb, társadalmi célunkhoz kapcsolódó tevékenységünket, csoportos foglalkozásainkat is. Akadálymentesség

szempontjából célcsoportunk révén kiemelten fontosnak tartjuk az autizmus szempontú, egyénre szabott info-kommunikációs akadálymentesítés megvalósítását.





felszolgálás mellett.

A design adott: a bútorokat ajándékba kaptuk, minden edényt, falvédőt, dekorációt magunk készítünk. Az ajtókat kerekesszékhez méreteztük, de kontrasztos színűre is festettük, a tányérok pereme szükség szerint mély és ha arra van szükség, színe is elüt az étel és az asztal színétől egyaránt.

A tálalás is egyszerű, segíti a tányéron való tájékozódást, de az egyéni igényeknek megfelelően ez változó is lehet (egy fárasztó munkanap után lehessen egy jóízűt ebédelni, ne kelljen mások elvárása szerint küszködni).



Batyu - Téka

Az étterem önkormányzati bérlemény, melyet pályázat útján nyertünk el. Bár a hely és a méret alapján alkalmasnak ítéltük az ingatlant, a belső térkialakítása még váratott magára. A bérleti pályázatot elnyerve, a következő lépés a tervezés volt. Egy fiatal, ambiciózus tervezővel és egy HACCP tanácsadóval heteken át terveztük, majd (idővel) átterveztük az alaprajzot: két új bejárati ajtót vágtunk az épületen, hogy az étel útja ne keresztezze a vendégekét és a dolgozóké, irodát, fekete-fehér öltözőt, személyzeti pihenőt, zuhanyzót, folyosót, raktárt és akadálymentes mosdót is ki kellett alakítanunk. Az átalakítás költségeit a pályázat már nem fedezte, ezt önerős beruházásként valósítottuk meg. (ennek mértéke a fedezetlen eszközbeszerzéssel együtt meghaladta a 10 millió forintot!).

Az átalakításhoz szükségünk volt a társasház lakóinak, és a bérbeadó Miskolci Ingatlan gazdálkodó Zrt.-nek a hozzájárulására, valamint óriási reklámtáblánk terve kapcsán, a főépítész engedélyére is. Mindezek beszerzése 4 hónapot vett igénybe, ekkor kezdődhetett meg az étteremmé való látványos átalakítás, amely újabb 3 hónapig tartott. Az étterem belső elrendezésekor törekedtünk a praktikusságra (könnyen mozdítható bútorok), valamint a hangulatos, világos terekre pasztell színekkel, melyet igyekeztünk növényekkel és friss, vágott virággal még inkább hangulatosabbá varázsolni.

Az étterem kialakításával párhuzamosan kezdetét vette a Baráthegyi Majorságban már meglévő főzőkonyha fejlesztése is. A konyha 2014 nyarán infrastrukturális fejlesztésen ment keresztül. Maga az épület kibővült az alternatív energiaközponttal (kazánház + napkollektorok a tetőn), az épület teljes hosszán és hátsó traktusán egy nagy fedett rakodótér került kialakításra. Megépült egy fűtött kis előtér is, mely nyersanyagátvevő célt



szolgál. A belső főzőtérben is átalakítások történtek: új gáz- villany- és vízkiállítás került kialakításra. Így sikerült beüzemelni egy új, 150 literes üstöt és egy nagy elektromos sütőt is. A használati eszközök listája is bővült több mint 50 eszköz beszerzésével. A kiszállítás infrastruktúrája is fejlesztésen ment keresztül: duplafalú ételszállítókat és thermoládákat szereztünk be, saját forrásból pedig bővítettük gépparkunkat, a meglévő mellé két ebédfutár autót is vásároltunk. Működési engedélyünk a fejlesztések által –a korábbi 250-ről- napi 450 adagra módosult.



A majorság kecskenyája tejének feldolgozását a Baráthegyi Manufaktúra – Tejfeldolgozó Műhelyében végezzük, ahol élelmiszeripari üzemi körülmények között folyik a munka.

A tejfeldolgozó műhely kialakítása megfelel a hatályos élelmiszerbiztonsági és egyéb kapcsolódó jogszabályoknak. A munkatársak a külön személyzeti bejáraton keresztül jutnak az épületbe, majd fekete-fehér öltözőn keresztül a feldolgozó térbe. Számukra belső használatú akadálymentes vizesblokk, és önálló teakonyha került kialakításra. A tej fogadása is külön tejfogadón, tejhűtő részlegen keresztül történik a HACCP előírásainak megfelelően. A fő tér a tejfeldolgozó. Itt a tej feldolgozása a pasztorkádában történik, majd a speciális gyúróasztalon, végül a sajtfarmákba kerül a présben. A termék útja először az sózó, szikkasztó helyiségek, majd ezután jön csomagoló és végül a hűtőtér. Az értékesítés a kiadón keresztül történik. Önálló helyisége van a takarítószereknek, rekeszmosónak, és a savófogadónak is. A tejüzem feldolgozó részét nagy ablakok választják el fedett terasztól, így a vendégek nyomon követhetik a technológiai folyamatot.

A munka során használta alapanyagok: kecsketej, só, tejjoltó, tejkultúra, fűszerek, valamint csomagolás során speciális zacskók, és előre gyártott címkék.

Személyi feltételek – a megfelelő embert a megfelelő helyre



A dolgozók kiválasztását a Támogatott Foglalkoztatás (Rogers-módszer) elméletét alkalmazva, gyógypedagógus, pszichológus és egy mentor kolléga végezte. Az eljárás során a szakemberek felmérték a jelentkezők személyiségét, képességeit, motiváltságát, hogy megismerjék az erősségeiket és azt: mivé szeretnének válni.





A kezdetektől együtt dolgozunk a megváltozott munkaképességű étteremfőnökkel. Remek gyakorlatias érzékkel szervezi a hétköznapiakat, jól kezeli a munkaidőkeret-beosztásokat, rendet tart, figyel a tisztaságra. Ő szervezi a kitelepüléseket. Számára az étterem több, mint munkahely! A (nem megváltozott munkaképességű)séfünk fiatal, ambiciózus, remekül főz, és fejlődőképes. Jól bánik a megváltozott munkaképességű és sérült munkatársaival. A két rész vezetője jól tud együtt dolgozni, ami elengedhetetlen a jó működéshez. Szintén megváltozott munkaképességű dolgozó a gazdasági vezetőnk. Tavaly fejezte be egyetemi tanulmányait műszaki menedzser szakon. Kézben tartja, irányítja az összes pénzügyi elszámolást, rendben tartja a hivatalos iratokat, kiválóan dolgozik. Az étteremben dolgozók közül hárman nagyon alkalmasak feladatuk ellátására, egy dolgozó sok segítséget kap, így maradhat a csapat tagja. A konyhában van egy megváltozott munkaképességű szakácsunk, aki remekül főz, de gyakran beteg vagy ő, vagy a kislánya. Két idősebb, szakképzetlen konyhai kisegítőnk süteményeket süt, kiválóan. A csapat többi tagja értelmi sérült, konyhai kisegítőként dolgoznak, nagyon lelkesen, szorgalmasan, és jól!



A Kávézó kialakításáért felelős csapatból senki nem a klasszikus üzleti világból érkezett. Közös tanulásunk, hogy kell vendéglátóhelyet üzemeltetni, különös tekintettel arra, hogyan lehet sikeressé tenni egy olyan helyen, ahol kicsi az átmenő forgalom.

Nagyon fontos alapja a sikernek, hogy minden kulcspozícióba alkalmas, rátermett ember kerüljön (ezt ma már megvalósultnak tekinthetjük).

A legfontosabb pozícióink:

- A Kávézó vezetője
- A Séf
- A Műszakvezetők
- A rendezvényszervező
- A Kulturális programok felelőse.

A kávézó csapata az egy év alatt összecsiszolódt, a különböző munkaköröket ellátó kollégák tudják és értik már, hogy mi is az a közös munka, mit jelent az egymás támogatása. Nagy fizikai megterheléssel járó feladatot végzünk, szükség van a kritikus pillanatokban közös koncentrációra. Ezt, illetve a folyamatos magas színvonalon tartást gyakoroljuk sokat. Nehézséget okozott hosszú ideig, hogy egy-egy nagyobb igénybe vételt jelentő program után, a következő nap is nyitni kell, a következő nap is mosolyogva kell várni a vendéget. Ha



ezt őszintén csináljuk, akkor ezt csak a megfelelő hangulatban lévő kollégák tudják közvetíteni.



Csokoládé manufaktúránk mikrovállalkozásként működik. A kis létszámú munkahely előnye, hogy családias a hangulat és jobban tudunk figyelni egymásra, főleg autista munkavállalóinkra. Hátránya, hogy egy-egy ember kiesésének pótlása nehezen oldható meg. Az ilyen helyzetek a nem autista munkavállalóktól nagyobb fokú rugalmasságot követelnek. A „megfelelő munkaerőt a megfelelő helyre” elv alkalmazását autista munkatársaink esetében kiemelten fontosnak tartjuk. A munkafeladatok a nálunk dolgozó fiatalok képessége, érdeklődése mentén kerülnek elosztásra. Ez hozzájárul autista munkatársaink önálló munkavégzésének növeléséhez, munkakörük folyamatos bővülése mellett. E téren hatalmas eredményeket értünk el már az elmúlt két évben, ami miatt nagyon büszkék vagyunk rájuk.



Fontos elvünk, hogy aki akar dolgozni, annak meg lehet találni azt a feladatot, amit el is tud látni. Nálunk széles a paletta: a kézművesség, a kertészet és a konyha is nagyon különböző részfeladatokat kínál, a munkakörök pedig rugalmasan megoszthatóak.

- szakács-élelmezésvezető („normál”) 1 fő napi 8 órában:

A szakács kiválasztásánál nagyon fontos volt az önállóság, a munka megszervezésének és a felelősség vállalásának képessége; és ugyanilyen fontos volt a partneri, együttműködési hajlandósága a sérült munkatársakkal. Az, hogy a vendégek szája íze szerint alakítja a recepteket és az étlapot (a közétkeztetési törvény szigorú határain belül), az már az előbbiekből magától értődik.

- konyhai kisegítő 3 fő (1 megváltozott munkaképességű és 2 fogyatékkal élő) napi 4 órában:

Betti siket (története lentebb), Niki down-szindrómás és kedves személyisége mindig oldja a konyhában kialakuló feszültséget, Ani néni pedig sokéves háziasszonyi tapasztalatával a józanságot, a megbízhatóságot képviseli

- takarító 1 fő (értelmileg akadályozott) napi 4 órában:

Adrienn komoly túlsúllyal rendelkezik és mellé nem túl nagy mozgásigénnyel, így a takarítás egyben egészségügyi mozgásterápiaként is szolgál számára



- táborok, rendezvények esetén további 1 fő szakács napi 4 órában és 1 konyhai kisegítő (mindketten megváltozott munkaképességűek) napi 4 órában segíti a konyha működését:

Ők az év többi részében a kézműves műhelyekben tevékenykednek, ez a munka változatosságot, új kihívást jelent számukra, ami talán hozzájárul a nyílt munkaerőpiacra való kijutásukhoz is.



Batyu - Téka

A Batyu-Téka nyitását megelőzően több jelentkezőből került kiválasztásra az kezdeti öt fős csapat, akik négy, hat vagy akár nyolc órásban műszakban működtetik az étteremet. Közülük ketten releváns vendéglátó-ipari végzettséggel és sok éves tapasztalattal kerülhettek be újra a miskolci gasztronómia vérkeringésébe, míg a többiek rátermettségük révén kerültek kiválasztásra. A 2014-ben

felállt csapat mai napig közösen dolgozik, újabb lelkes dolgozókkal kiegészülve. Munkatársaink –az üzletvezető kivételével- mindannyian megváltozott munkaképességű, vagy fogyatékkal élő személyek. Az értelmileg akadályozott és autizmussal élő fiatalok munkatársak megfelelő segítséggel, kiválóan helytállnak a rájuk bízott munkakörökben, feladatokban. A fogyatékkal élő munkavállalók egy 360 órás tanfolyam keretein belül vendéglátó szakoktató segítségével, tanműhelyi környezetben sajátíthatták el mindazt, amire szükségük lehetett a sikeres munkába álláshoz.



Az állattartás és a sajtgyártás 15 fő számára biztosít munkahelyet, akik egytől-egyig megváltozott munkaképességű és fogyatékkal élő személyek. Fontos szempontnak tartjuk, hogy mindenki számára

megtaláljuk a legmegfelelőbb munkakört, elsősorban a személyes képességek figyelembe vételével. A sajtkészítés türelmet, kitartást, fizikai erőnlétet és szaktudást egyaránt igényel. A munkatársakat ágazatvezető sajtmesterünk folyamatosan oktatja, segíti.



6. Receptek bátor kezdőknek

Ha azt gondoljuk, hogy a sok konyha, étterem, élelmiszergyártó mellett a mienk is elfér majd, hiszen a para-gasztrósok célja alapvetően nem a gyors maggazdagodás, nagyot tévedünk. Nekünk ugyanúgy, he nem még jobban meg kell harcolnunk a vendégért, vásárlókért. Ez a „rózsaszín álom” ugyanúgy ki van téve a piaci farkastörvényeknek, mint általában a versenyszektor. Nem fényezni szeretném a bátor kezdőket, vagy eltántorítani az utánunk jövőket, hanem megpróbálni megelőzni az esetleges kudarcokat.

Ez a fejezet a víziók kibontakozását segítő tanácsokról szól. Egy-egy para-gasztro egység stratégiájától függ, hogy hol kap majd helyet a többi élelmiszeres-vendéglátós között. Olyan koncepcióra van szükségünk, ami felkelti az emberek érdeklődését, vágyát, hogy ellátogassanak hozzánk.

Építenünk kell valami egyedi jellegre, de semmiképpen sem a nálunk dolgozó speciális szükségletű emberek tesszük a kirakatba! Ők egy hozzáadott érték, amit minden szereplőnek, nekünk és a társadalomnak egyaránt meg kell tanulni a helyén kezelni – a lehető legjobb volna ha mindez természetes lenne. Szóval **valamiben „leg”-nek kell lennünk!** Ez egy olyan termék vagy szolgáltatás, aminek vagy magas minősége, vagy egyéb más tulajdonságával kiemelkedik a versenytársak termékei közül. Erre épülhet majd fel a marketing- és értékesítési stratégia. „Leg” hiányában a hosszú távon eredményesség a drága reklámok ellenére sem lesz biztosított.

Olykor időszerű még a jól működőknek is új koncepciót választani. Ilyen lehet, amikor új üzlet nyitásán dolgozunk, ha felújítunk, vagy nagyobb arányú bevételcsökkenés lép fel. Ehhez nem utolsó sorban jól kell ismernünk az általunk megcélzott vendégkört: helyiek, turisták, fiatalok, öregek, utcai tömeg, jómódúakat stb., és az ő igényeiknek megfelelően kell alakítanunk a portékánk irányvonalát. A legnagyobb kérdés: mit fog vásárolni az általunk kinézett vendégkör szívesen? Ha erre nem fogunk őszinte választ adni még a tervezés során, az igazságra nagyon hamar rá fogunk jönni – csak ne legyen túl késő. Nem elég a

Tisztában kell lennünk azzal, hogy mai kor vásárlója egy „étel + kiszolgálás + élmény” csomagot vár az általunk kért összegért!

Hibás feltevés, hogy a vendég majd jön magától! Nap, mint nap felüti a fejét egy újabb konkurencia, nekünk pedig talpon kell maradnunk!

finom termék, a csomagolásnak és kapcsolódó szolgáltatásnak is minden szempontból vonzónak kell lennie. Termékünk megerősíthető olyan apró többlettekkel, kapcsolt szolgáltatási lehetőségek igénybevételével melyek a vevő szemében megnövelik annak értékét.



Bevált konyhatitkok, ötletek



A főzés kézművesség, és a jó szakács mesterember, nem művész.



Nincsenek titkaink, az igényes, lelkiismeretes, tisztességes munkában hiszünk, ezt próbáljuk meg gyakorolni.



Hosszú távon csak a magas minőségi elvárásoknak is megfelelő színvonalú szolgáltatással lehet talpon maradni!

Merni kell álmodni! Nem szabad feladni!



Ha az ember társadalmi vállalkozást indít, fontos, hogy mindenképpen kiváló minőségű terméket, szolgáltatást biztosítson, egyrészt az azt előállító fogyasztó emberek önbecsülésének, önbizalmának növelése miatt, másrészt mert ez az egyik leghitelesebb eszköze a szemléletformálásnak. Társadalmi vállalkozásként különösen fontos a gazdasági és a társadalmi tevékenység közötti egyensúly megteremtése.

Amikor az embernek van egy jó társadalmi vállalkozási ötlete, járja körbe a piaci lehetőségeket. Piackutatással, a konkurencia megismerésével realisabban látható a vállalkozási ötlet életképessége. A versenytársakkal, ha van rá mód érdemes ismerkedni, beszélgetni, mert így sok tapasztalatot és hasznos tanácsokat lehet beszerezni. Mielőtt élelmiszer előállításra alkalmas helyet alakítunk ki, mindenképpen egyeztessünk a NÉBIH-hel és a szakmabeliekkel.





hónap második felében, mert akkorra nem marad választásuk.

Az látható, hogy az idősek, akik főznek hétvégén, hétfőre nem kérnek ebédet. A bérletesek másik jellemzője: mivel következő hónap elején kell egy összegben fizetni, a pénzüikkel nehezebben gazdálkodók többet rendelnek a



Batyú - Téka

A Batyu – Téka megnyitásával párhuzamosan saját Facebook oldalt hoztunk létre az étterem kedvelőinek számára. Az oldalon naponta feltesszük a menüválasztékot, valamint hetente több alkalommal is rövid, de lényegre törő info- blokkokkal célozzuk meg a vevőközöniséget. Az általunk írt posztok olvasottságát a Facebook statisztikai adatai mutatják, mely szerint egy-egy poszt

több mint ezer emberhez jut el.

Amire figyelni érdemes:

- Csak akkor kezdjenek bele egy nagyobb fejlesztésbe, ha rendelkeznek valamilyen alappal hozzá (pl. nálunk volt egy működő konyha).
- Legyen valós, élő kapcsolatuk, és nem utolsó sorban gyakorlati tapasztalatuk a célcsoporthal.
- Számolni kell azzal, hogy az étterem felfutási ideje sokkal hosszabb lesz, mint ahogyan azt tervezzük.
- A beruházáshoz mindig sokkal több forrás kell, hiszen mindig akadnak váratlan kiadások. Ehhez szükség van egy saját pénzügyi „puffer” tartalékra.
- Fontos a gyors reagálási képesség és az újra való nyitottság.
- És nem utolsó sorban kell egy jó csapat!



Igyekszünk a termékeink minőségét megőrizni, fenntartani, erre garancia, hogy az alapanyagot, a tejet a saját kecskéink biztosítják.

Az érdeklődők számára folyamatosan lehetőség nyílik üzemlátogatásra. Itt megismerhetik az összes munkafolyamatot a tej beérkezésétől a késztermék megkóstolásáig. Akik mélyebben szeretnék megismerni a sajt készítés fortélyait, azoknak lehetősége van részt venni egy sajt készítő képzéseinken is.

Fontos a minőség fenntartása, egy-egy gyengébben sikerült terméket érdemesebb leselejtezni.



Termékpolitika

Egy komplex folyamat, a választékkialakítástól a szolgáltatásrendszer magalkotásáig.

- Legyünk tisztában a választékunk sajátosságaival!
- Változatos kínálatunk legyen többsikú (többféle minőség-, íz-, árkategória)
- Teremtsünk harmóniát! Az összhang már fél siker!

Ha újítani szeretnénk:

- Növeljük meglévő választékunkat!
- Lépünk elő egyedi termékekkel!
- Alkossunk terméktársításokat!

*Olyan termék kell, amelyet a
piac igényel!
Jobbat nyújtani, mint a
versenytársak!*

A szinergikus előny a vendéglátásban azt jelenti, hogy a termékcsoport értékesítése jótékony hatással van a többi termék eladási mutatóira is.

A rugalmasság a választék-kialakításkor abban rejlik, hogy a rizikófaktorokat kerüljük, de minden olyan szerepeljen a kínálatban, amit a potenciális vendégkör igényelhet.

Amiről sosem lehet eleget beszélni:

- ✓ Szakmai felkészültség – ez nem csak elméleti tudást, hanem gyakorlati tapasztalatot is jelent.
- ✓ Általános tájékozottság – napi szinten kell ismernünk a társadalmi-, gazdasági, kulturális- és a közvéleményt, illetve a vendégeket érdeklő más kérdéseket is.
- ✓ Esztétikai érzék – ennek alapja a jó szaglő- és ízlelő érzék, a kezűgyesség, valamint elengedhetetlen a harmónia megteremtésének képessége.
- ✓ Számolási készség – a kalkulációkat (pl. tápanyagtartalom számítása) és az alapvető gazdasági összefüggéseket készsége szinten kell elsajátítani. Az arányérzék az ételek és kevert italok összeállítása és adagolása során nélkülözhetetlen. Az árrendelés során sem szabad tévednünk.
- ✓ Megfigyelőképesség - a rendelések felvétele, a törzsvendégekkel való kapcsolattartás, a hiányosságokat észrevétele pontosságot igényel.
- ✓ Vendégismeret - az a fajta emberismeret, amikor valakiről az első pillanatban meg tudjuk állapítani látogatásának irányultságát.
- ✓ Becsületesség - a vendég, az üzlet és a munkatársak iránt tanúsított legfontosabb jellembeli tulajdonság.



- ✓ Pontosság – a munkakezdés, a részmunkák befejezése, a vendégek kiszolgálása jó időbeosztást, szigorú pontosságot és precizitást követel.
- ✓ Rendszeretet – rendezett, tiszta körülmények között a vendég is elégedett.
- ✓ Türelem és önuralom – mindig a vendégnek van igaza!
- ✓ Tapintat – alapvető erkölcsi érzék, kényes helyzetek kezelésének képessége
- ✓ Jó modor – az udvarias fellépés összessége.

A tökéletes receptek kellékei:

- **A kenyér legyen mindig friss!** A meleg kenyér illata a leghatásosabb vendégcsalogató fegyver!
- **Házunk specialitása!** Ez lehet bármi, nemcsak egy egész fogás. Lehet csak öntet, vagy desszert is, a lényeg, hogy egyedi különlegesség legyen!
- **Kedveskedjünk meglepetésekkel!** Egy szem cukor is csodákat tehet!
- **Helyi termékek!** Legyünk lokálpatrióták! Jelezzük bátran, ha helyi alapanyagot használunk fel!
- **Bio- ajánlat!** Az egészségtudatos táplálkozás iránti igény egyre népszerűbb!
- **Diétás ételek!** Fontos aktuális tendencia, növelhetjük vele vendégkörünket.
- **Kóstoltassunk!** A tapasztalat szerint a legtöbbször megtérülő befektetés!
- **Egyedi nevek!** Adjunk bátran különleges neveket specialitásainknak, hiszen ezekről fognak bennünket emlegetni.
- **Megfizethető választék!** Áruljunk egészen egyszerű ételeket és egyszerű italokat is, hogy a szerényebb pénztárcájú vendégek is megtalálják számításaikat.
- **Ingyenes újságok és hírlapok:** Az egyedül érkező vendégeink marasztalója.



- **Attrakciók:** van ahol a felszolgálók kórusban énekelnek, vagy beöltöznek az adott ünnep jellegzetes ruháiba.
- **Egyedi tárgyak:** különleges vizeskancsók, színes poharak, saját poháralátét, stb.

A felsorolást természetesen lehetne a végtelenségig folytatni. Elsősorban azt szeretnénk volna érzékelteni, hogy lehet kreatívan, és merészen is cselekedni.

Akár menet közben a jól beváltak hitt logót is le lehet cserélni:



7. Hétköznapi „kásahegy”

Ebben a fejezetben megpróbáljuk felvillantani azokat a nagy falatnak tűnő feladathalmazokat, melyeken mindenképpen át kell magunkat rágnunk:



Az étterem létrehozásának ötletét hallva sokan korainak és életképtelennek tartották ezt a profilt, mondván, Magyarországon, vidéki kisvárosban az emberek nem elég nyitottak, elfogadóak. A valóság rácsáfolt erre már a kezdetektől. A hirdetésekben az ételekre, és nem arra helyeztük a hangsúlyt, hogy itt fogyatékkal élők dolgoznak, de a kínos szituációk elkerülése végett nem is titkoltuk a dolgot. "Nem akartuk, hogy betévedjen valaki, aki kevésbé elfogadó, és itt döbbenjen rá, kik készítik az ételét. Szekszárd kis város, volt, hogy visszahallottunk ilyen megjegyzést: Csak nem gondolod, hogy majd olyan helyen eszem, ahol gyépések főznek, és belecsorog a nyáluk a kajámba!" A dolgozókat tréningen készítettük fel arra, hogyan reagáljanak, ha például egy kíváncsi gyerek megkérdezi: Te miért ilyen székben jössz ki? Az elején mindenki toleránsan fogadta a kezdeti hibákat, ma már azonban a törzsvendégek nem a "jó ügyért" jönnek. Az évekkel ezelőtt bevezetett értékelőlapok arról tanúskodnak, hogy vendégeink szeretnek ide járni.



Legnagyobb ellenfelünk a társadalmi előítélet volt. És kiváló munkánk ellenére a mai napig érnek minket gúnyos megjegyzések. Ahhoz, hogy legyenek társadalmi vállalkozások, (amire szerintem lenne igény) kedvezőbb támogatási rendszerre lenne szükség. Figyelembe kellene venni a társadalmi vállalkozások profilját, és ehhez kellene átszabni a támogatásokat. Szerintem a vendéglátást máshogy kellene kezelni, mert más feltételekre van szükségünk, nagyon kevesen vagyunk, pedig hatalmas lehetőség van ebben az ágazatban a rehabilitációs foglalkoztatás területén. A bértámogatást, az adózást, a pályázatokat konkrétan, erre a speciális területre kellene szabni.



Amivel meg kellett küzdenünk:

- Tapasztalataink hiányával.
- A kivitelezés hiányosságaival, emiatt pedig az pénzügyi tervezéssel.





Műhelyünk kialakításakor előzetesen segítséget kértünk a szakhatóságtól és pozitív tapasztalataink vannak a velük való együttműködés terén. Munkánk során legnagyobb nehézségünk a csokoládékészítés szezonálisából fakad. Megrendeléseink nagy részre a karácsonyi időszakra esik, ez a szezonban a termelési kapacitások maximális kihasználtságát, egyéb időszakban alacsony kihasználtságot, valamint likviditási nehézségeket okoz.



Mire konyhát nyitottunk, az előítéletekkel már nem kellett helyben harcolnunk. Viszont egy kis faluban nem versenytársnak, hanem partnernek kell tekintenünk az önkormányzat konyháját (iskolai és szociális étkeztetés) és az egyetlen, csak nagyobb rendezvényeket bonyolító éttermet, akikkel „felosztottuk a piacot”.



Batyu - Téka

A Batyu-Téka tekintetében némi nehézséget jelentett, hogy a működés alapjául szolgáló bázis konyha a belvárosi étteremtől mintegy 15 km-re van, így az engedélyezés során, mint tálaló konyhas étterem voltunk jogosultak a kereskedelmi tevékenység megkezdésére. Azonban ez az egyszerűbb változat egyfajta nehézséget is jelentett számunkra, tekintve, hogy a munkafolyamatok több helyen, időben elkülönítve, egymástól majdnem hogy függetlenül történnek.



Az állattartás és az élelmiszergyártás szigorú szabályokhoz és előírásokhoz kötöttek, ezért számos szervnek és szakhatóságnak meg kell felelni. Ezek betartása és betartatása folyamatos felügyeletet és odafigyelést igényel.

A sajtkészítő üzemet alapítványunk, mint élelmiszeripari tevékenység végzi, jóllehet a feldolgozott mennyiség alapján akár könnyített feltételekkel dolgozó kistermelők is lehetnének, de sajnos ezt a jogi előnyt civil szervezeti keretek között, a szociális farmok jogszabályi hiányosságai miatt nem élvezhetjük.



8. Para-gasztró a számok tükrében

A magyar para-gasztrós szervezetek gazdálkodásuk alapján a szociális gazdaság éllovas társadalmi vállalkozásainak minősülnek:

Humán-erőforrás gazdálkodás



Éttermünk jelenleg 16 munkatárssal üzemel, közülük tizennégyen valamiféle fogyatékossgal, betegséggel élnek, ketten egészségesek. Utóbbi kollégák teljes munkaidőben látják el feladataikat, a többiek részmunkaidőben dolgoznak.



Jelenleg 18 fővel dolgozunk. Az ügyvezető, a séf, és egy fiatal szakács - akik teljes munkaidőben dolgoznak- kivételével mindenki megváltozott munkaképességű vagy sérült, ők 4 és 6 órás munkaköröket látnak el. Munkaidő keretben dolgozunk, ez a kitelepülések miatt ideális nekünk.

Fő célkitűzésünk a napi menü és a rendezvények helyben és kitelepüléssel, ezek adják a bevételi forrásaink nagy részét.



26 fő munkavállalót foglalkoztatunk a kávézónkban, közülük 19 fő megváltozott munkaképességű személy. 10 fő dolgozik teljes munkaidőben, a többiek 4 és 6 órás részmunkaidőben.

A munkarend előzetes megbeszélés után, rugalmasan alakul ki. A beosztás elkészítésekor próbálunk alkalmazkodni más elfoglaltságokhoz, pl. sport tevékenység, orvosi vizsgálat, másik munkahely. Szombati munkavégzés esetén a hétfői napot kiadjuk

pihenőnapnak, hogy két egymást követő pihenőnap legyen egy héten.

Bevételi forrásaink igyekszünk pályázati és foglalkoztatási forrásokkal kiegészíteni, ami a teljes bevételt tekintve kicsivel meghaladja az 50%-ot.





Jelenleg műhelyünk 5 fő állandó munkatárssal működik, közülük két fő érintett autizmusban. Autista munkavállalóink félállásban, heti 20 órás munkaviszonyban dolgoznak. Munkacsúcs idején túlórával segítenek be, azonban a megfelelő mennyiségű pihenőidő biztosítására ekkor is figyelünk. Mivel mindketten vidékiek, napi munkakezdésüket a közlekedési rendhez igazítottuk. Fő bevételi forrásunk a cég profiltervekenységéből fakadó árbevétel. Nyílt munkaerő-piaci munkáltatóként működünk, így autista alkalmazottaink és segítőjük után nem veszünk igénybe akkreditált munkahelyek számára megpályázható, állami bértámogatást. Árbevételünk mellett egyéb pályázati forrásokat kutatunk fel, melyek autizmushoz kapcsolódó programjaink működtetését, fejlesztését támogatják.



Konyhánkat 5 fő munkatárssal üzemeltetünk, közülük 4 fő megváltozott munkaképességű személy, akik után akkreditációs bértámogatásban részesülünk, őket részmunkaidőben, napi 4 órában foglalkoztatjuk. Táborok, rendezvények esetében további 2 fő beugró megváltozott munkaképességű munkatárssal tudunk kalkulálni. Bevételeinket bértámogatással egészítjük ki a gazdaságos működés érdekében, hogy a felmerülő költségeket fedezni tudjuk.



Batyu - Téka

A konyha és az étterem egységekben alkalmazott munkavállalók a következő struktúrában, illetve munkakörökben dolgoznak:
A 19 fő munkatárs közül 10 fő megváltozott munkaképességű kolléga. Foglalkoztatásuk részmunkaidőben, jellemzően napi 4 és 6 órás munkaidőben történik. A megváltozott munkaképességű személyek után elsősorban „akkreditációs” bértámogatásban részesülünk. A bértömeg, amit ehhez kiegészítésként ki kell termelnünk összesen 2,6 millió forint havonta, melyhez nagyságrendben ugyanennyi a kitermelendő működési költség.



Az állattartás és a sajtgyártás feladatait 15 személy látja el, a különböző munkakörök 4, 6 és 7 órás munkaidővel kerültek kialakításra. Ezekben a munkakörökben munkaidőkeret alkalmazásunk, mivel az állatok etetése,

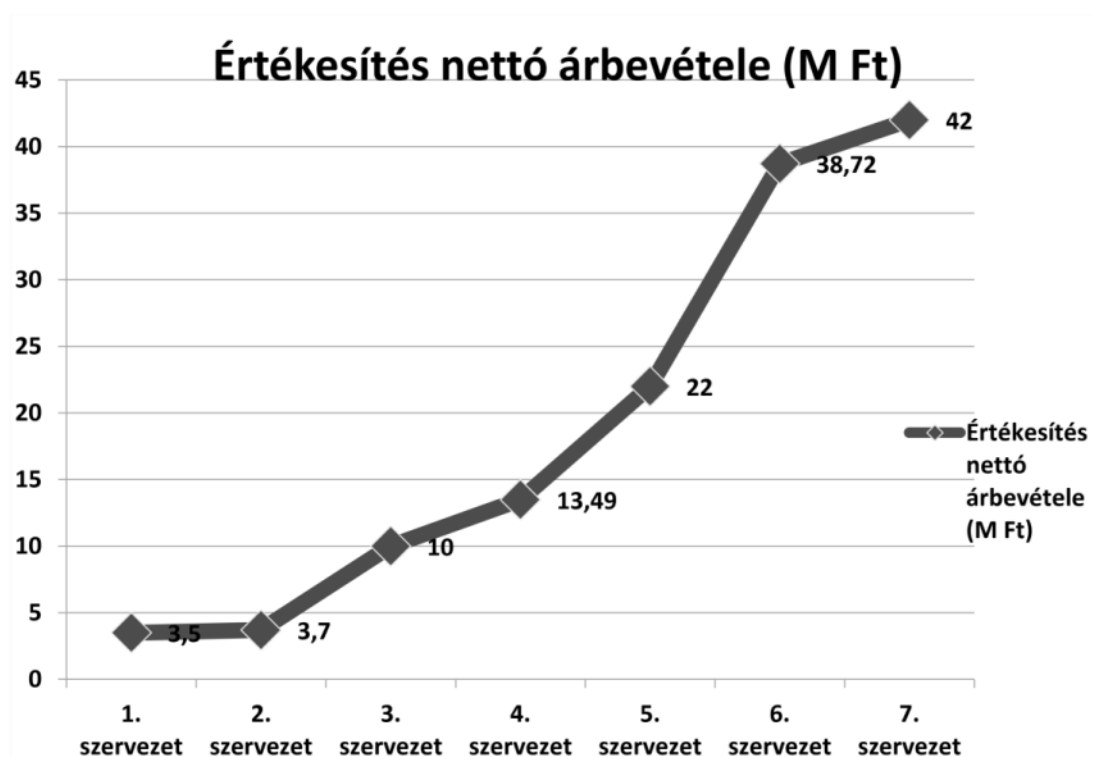


megfejtése és a friss tej feldolgozása hétvégén és ünnepnapokon is szükséges. A gazdasági fenntarthatóság szempontjából az értékesítés nettó árbevételét a munkavállalóink után igénybe vehető akkreditációs bértámogatással és fejlesztő foglalkoztatás támogatásával egészítjük ki.

Pénzügyi mutatók

A hazai para-gasztro szektor árbevétele a legfrisebb 2016 évi adatok alapján:

A diagramból látszik, hogy a **hét szervezet együtt egy év alatt több, mint 133 millió Ft bevételt termel meg a szektorban**. A diagram a szervezeteket nem az eddigi felsorolás sorrendjében tartalmazza!



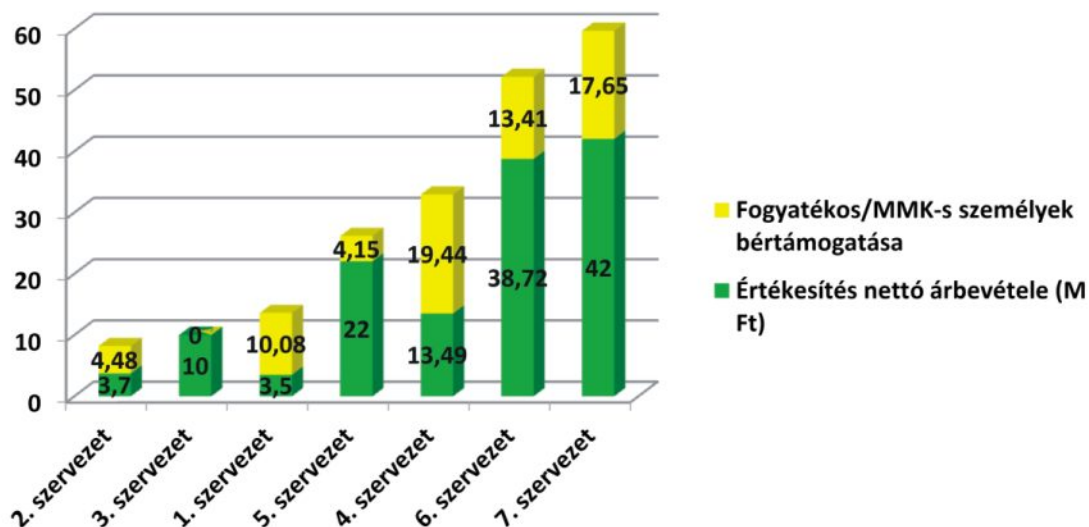
A lentebbi adatsorok mutatják, hogy az egyes szervezetek az értékesítési bevételi forrásukat mennyi bértámogatással egészítették ki. **A szektor összbevétele tavaly meghaladta a 202 millió forintot, melyből 69,2 millió forintot jelentett az állami támogatás.**

A para-gasztrós szervezetek minden forintnyi állami támogatáshoz kétszer annyi forintot termelnek hozzá!



M Ft

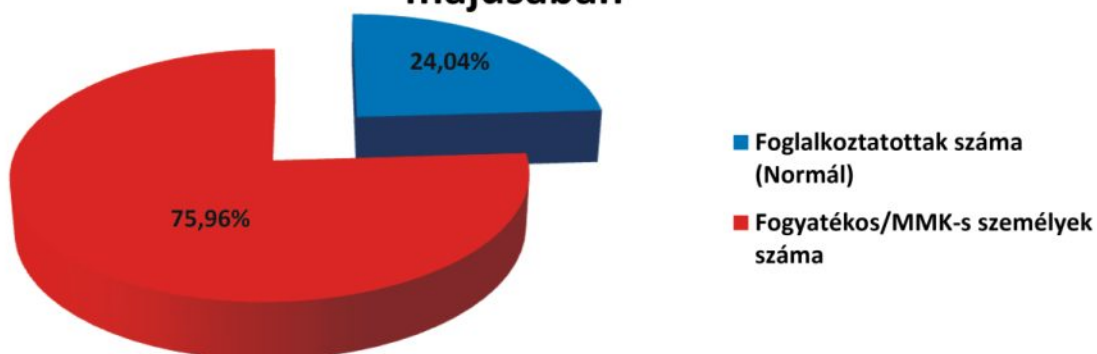
Bevételek megoszlása



A szektor foglalkoztatottsága

A para-gasztró szektorban bő száz fő van foglalkoztatva (104 fő), a normál munkavállalók aránya nem éri el az egynegyedét sem a teljes létszámnak. A hét szervezet a kiadvány megírásának hónapjában mintegy 79 fő speciális szükségletű személynek biztosítja a foglalkoztatását. A „normál” munkavállalók beszámítása során nem vettük figyelembe a szervezetek egyéb szakmai segítői és kapcsolódó adminisztrációs munkatársait.

Foglalkoztatottak aránya a szektorban 2017 májusában



9. Trendek a para-gasztróban



A gasztronómia a kultúra számos összetevőjét tanulmányozza az ételt a középpontba helyezve. Így csatlakozik egymáshoz a képzőművészet, a társadalomtudomány, a természettudomány és még a műszaki tudományok is az ember étkezési rendszere körül.

Véleményünk szerint, ami jelenleg trendnek számít a gasztronómiában, az érvényes kell legyen a paragasztróban is, nem annyira konkrét alapanyagokról, technológiákról van szó, mint inkább társadalmilag is fontos irányelvekről, ezeket mi az étterem a nyitása óta szem előtt tartjuk:

- Természetes, tiszta, tápértékben gazdag alapanyag beszerzése helyi termelőktől.
- Alapanyagok kíméletes feldolgozása.
- Egyéni igényekhez is igazodó ételek forgalmazása
- Maradékhasznosítás, alapanyag feldolgozás minimális hulladékkal.



Szerintem nem paragasztró trendek vannak, hanem a vendéglátásnak, a gasztronómiának van egy olyan, még mindig felfelé ívelő divatja, amibe nekünk, rehabilitációs foglalkoztatóknak jobban be kellene szállni, de ehhez másmilyen támogatásra rendszerre lenne szükség.



A para-gasztróban nem tudom, de a gasztronómia általában nagyon divatos tevékenység lett. Naponta nyílnak újabb és újabb vendéglátóhelyek, különböző helyszíneken, különböző profillal, de sokszor kimagasló minőségben. Új irányzatok születnek az ételfelhasználás területén, pl. street-food, kézműves, autentikusan hazai, vagy távoli területekről való. A vendéglátóhelyek új koncepciókkal nyílnak meg, pl. helyi termékek felhasználásával,

fenntarthatósági feltételeket figyelembe véve, neves gasztroszemélyek közvetlen bevonódásával. A vendéglátóhelyek eddig nem preferált területeken nyílnak, pl. vidéki városok, Encs, Békéscsaba, a Balaton környékének minőségi éttermi fejlődése.

Egyre többen vágnak bele szerelemből, egy ügy iránti elkötelezettségből előképzettség és gyakorlat nélkül, ahogy mi is. Megtanulható, de hosszú idő, türelem és stabil pénzügyi háttér szükséges addig, amíg el nem jut a szervezet vagy vállalkozás ahhoz a ponthoz, ahol önazonosan tudja a saját értékeit bemutatva és hangsúlyozva előállítani a termékeit és értékesíteni szolgáltatásait.





Termékeink közül a hungarikumokat tartalmazó termékek (törkölypálinka, kalocsai csípős paprika) népszerűségnek örvendenek. Tapasztalatunk, hogy a gasztroforradalom ellenére is alacsonyabb a kereslet a különlegesebb ízvilágú csokoládékkal szemben (pl. sós csokoládé). „Para-gasztros”-ként kiemelten fontosnak tartjuk, hogy csakis kiváló minőségű termékeket kínáljunk vásárlóinknak, mert úgy gondoljuk, hogy az is egy eszköze a szemléletformálásnak, ha meg tudjuk mutatni, hogy az autista fiatalok az átlagosnál sokkal jobb, kiemelkedő minőségű termékeket képesek létrehozni.



Nálunk a trend is olyan búzavirágos: az étlap legyen könnyen érthető és jól látható, a tálalás kedves és személyes, de hajszára igazságos. Az adagok legyenek bőségesek (aki fizikai munkát végez, az éhes, az öregek meg elteszik a felét vacsorára). A zöldségek és a teljes kiőrlésű gabona használata, sőt a hal is legyen észrevehető, ha már muszáj, hogy benne legyen. Az ételek legyenek ismerősek. A táborozó gyerekeknek fehér rizs, rántott hús és palacsinta. Esetleg paradicsomleves. Meg spagetti.



A vendéglátás számára elkerülhetetlen, sőt a vállalkozások számára állandó kihívás, kényszer, hogy mindig valamilyen új kínálattal álljanak elő az üzletbe látogatók megtartása miatt. Minden üzletnek egyedileg kell eldönteni, hogy a fejlesztési lehetőségek közül melyeket kívánja megvalósítani. Megváltozott világunkban alapvetően két tendencia látszik kibontakozni. Az egyik a gyors étkezési lehetőség, a másik a magas színvonalú szolgáltatásokat nyújtó éttermek. Mindkét esetben lassú elmozdulás látható a minőségi alapanyagokból készült, jól elkészített ételek irányába. Bármelyik üzleti irányzatot vesszük górcső alá azt tapasztalható, hogy folyamatos megújulás és fejlesztés, de legalábbis szinten tartás nélkül nincs esély a talpon maradásra.



Tapasztalataink alapján a helyi kézműves termékek iránti igény egyre nagyobb, a hazai sajt kultúra is fejlődőben van. A hagyományos sajtgyártás sok kézi munkát igényel, és ebbe az összetett folyamatba a fogyatékos emberek is be tudnak kapcsolódni.



Új belépők:

Sok szeretettel látjuk a Para-gaszto Mozgalomhoz frissen csatlakozó kezdeményezéseket!

• FARM & SZOCIÁLIS KÁVÉZÓ

A „Farm” a gödöllői Szent István Egyetem campusának területén működő szociális kávézó lesz. Egy farm az egyetemi városban (urban kitchen & coffee). A kávézó gondolata egy éve született meg egy lelkes ökohívő és a társadalmi felelősségvállalást nem csak elméletben hirdető kis csapat fejében. A gondolatot sok-sok közös ötletelés, még több hasonló gondolkodású ember bevonása, jó példák utáni kutatás és támogatók keresése követte. Jelenleg ott tartunk, hogy a helyszínről tárgyalások folynak, írjuk az üzleti tervet, és keressük a kollégákat. És hogy is fog kinézni ez a kávézó, ki lesz a célközönség, mit nyújtunk mi amiért érdemes lesz hozzánk betérni? Elsősorban az egyetemi hallgatóság az, akiknek szeretnénk ezt a helyet vonzóvá tenni. A légkör/hangulat, az étel és ital kínálat, az esti klub ill. kulturális események mind ezt szolgálják. Marketing kutatások szerint a mai hallgatói réteg két témával mozgósítható nagyon, ez pedig a környezetvédelem/felelősségtudatos életmód illetve a társadalmi felelősségvállalás. Ők már az a korosztály, akik szerencsére ezzel a két témakörrel vannak bombázva óvodás koruk óta. Ők azok, akiknek kitalálták az „Adni Cuki, Adni Szexi, Adni Menő” féle szlogeneket. A kávézó legyen tehát jó célokért – fenntarthatóság és szociális érzékenység -, legyen merész, fiatalos, és amit kínál, az legyen nagyon jó minőségű. Fontosnak tartjuk, hogy a beszállítóink helyi termelők legyenek, ezzel a rövid értékesítési láncsal óvjuk a környezetet és támogatjuk a helyi termelőket. Figyelembe szeretnénk venni az ételallergiásokat is, kínálatunkban rájuk is gondolunk majd. A kevesebb több elvével élve menükártyánkon nem szerepel hatalmas kínálat, ám az a kevés magas minőséget fog képviselni. A társadalmi felelősségvállalás és szociális érzékenyítés pillért a hátrányos helyzetű, fogyatékos és megváltozott munkaképességű alkalmazottakkal való együttműködés fogja képviselni. Szeretnénk őket támogatva, védett környezetben munkalehetőséget nyújtani nekik mindaddig, míg megerősödnek a munkavállaláshoz szükséges képességeikben annyira, hogy akár a nyílt munkaerőpiacon is munkát tudjanak vállalni.

• „RÉSZT VESZÉK BENNE, TEHÁT VAGYOK!”

2013-ban kezdtük el kisebb körben az együttgondolkodást arról, hogyan tudjuk gyümölcsözővé tenni a nevelést egy olyan világban, ahol a modern élet akadályai egyre nagyobbak, arról,



mire van szüksége korunk gyermekeinek, akik az iskolarendszerben nem találják meg a helyüket, akiknek nagy szüksége van a földdel, a természeti világgal való mélyebb kapcsolatra, nagyobb figyelemre, több gyakorlati tanulásra és céltudatos munkára a természetben, gazdaságban, otthon.

Elkezdődött egy közös munka a gyerekekből, a családokból és a közösségből kiindulva, hogy életszerűen, a Természet – Élet – Művészet – Ember teljességének megtapasztalásából nőjön ki az, amit létrehozunk, amit tanítunk, olyan gyógyító helyek, tevékenységek, szociális formák alakításával, melynek alapja a föld, a gazdaság a „farm”.

2016. áprilisában megalapítottuk a Farm alapú Nevelésért Egyesületet. Útkeresésünk jelenleg két helyszínen, Gödöllőn és Piliscsabán zajlik óvodás és iskoláskorú gyerekekkel, farm-foglalkozások keretében. A kertben, az udvaron, a ház körül, az állatok körül, a konyhában történő munkatevékenységek során az a célunk, hogy fenntartsuk vagy újraélesszük a gyermekek ösztönös kíváncsiságát, tanulási vágyát, alkotóerejét, hogy sok játék, próba, tapasztalás után rátaláljanak saját életfeladataikra. - „Részt veszek benne, tehát vagyok!”

Azt tapasztaljuk, hogy a konyha – a sütés, főzés, háztartási tevékenységek - valamennyi gyermeknek nemcsak hasznos, hanem örömteli és gyógyító tevékenységre ad lehetőséget. Tervezzük, hogy az iskolás korból kinövő fiatalok számára szakmát adó, jövedelemszerző, vállalkozási tevékenység is építünk rá.

• PALMETTA ALKOTÓ MŰHELY

Egyesületünket 1999-ben alapítottuk Kilátó néven, grafológia tevékenységre. 2012-ben vettük fel a Palmetta Alkotó Műhely nevet, ekkor tevékenységeinket is bővítettük.



2016-ban megalapítottuk a Tatai Tündér-Mese Fesztivált, a tiszta minőségek ingyenes családi fesztiválját. Rendezvényünk keretében a Kárpát-medencei magyar hagyományokon alapuló, a mai korba is átöröközhető értékeket kívánjuk bemutatni szemléletformálási céllal. Mindehhez vezérfonal a magyar tündérmese és az általa közvetített szellemi-erkölcsi tanítás. Mi nem egyetlen problémára fókuszálunk és nem egy réteget szolgálunk ki, hanem a teljes embert és az egész családot célozzuk meg. Azért dolgozunk, hogy programjaink mindenki számára elérhetőek, legyenek – értéket közvetítünk számukra, minél szélesebb körű összefogással.

Másik fő tevékenységünk az ifjúsággal való foglalkozás, hasznosítva grafológus, ifjúságsegítő, szociális munkás szakembereink tudását. Az önkormányzattal való együttműködésünk keretében most formálódik egy Ifjúsági-Közösségi ház üzemeltetésének lehetősége. A központi helye, szíve egy Limonádézó-Teázó lesz, ahol a helyi bevásárló



közösség és őstermelők által termelt idény terményekből egyszerű egytál ételeket fogunk készíteni.

Van B tervünk is, amennyiben ez az együttműködés nem jön létre, szintén a helyi termelők bevonásával lekvárfőző és aszaló üzemet hozunk létre. Mindkét esetben célunk, hogy saját magunk és hátrányos helyzetű embertársaink részére örömteli munkahelyet hozzunk létre. Szlogenünk is ez: „NÁLUNK AZ LEHETSZ, AKI SZERETNÉL”

Kemence Hagyományőrző Gasztro-kulturális és Közösségfejlesztő Egyesület

Kemence Hagyományőrző Gasztro-kulturális és Közösségfejlesztő Egyesület Komárom-Szönyben található, a helyiek meghatározása alapján a Belső utcában, egy az utcaképet meghatározó, közel 100 éves tornácos parasztházban. Ez a mi Kemencés Házunk.

De miért is ez a nevünk?

Sokféle érdeklődésűek, szakmájúak vagyunk: cukrász, agrármérnök, ifjúsági szakember,

ápolónő, andragógus, pedagógus, chef stb. A közös cél terelt össze bennünket, a közös tenni akarás! Tehát mindenki beadja tehetségét, tudását és kisütünk valami csodát! Ezért lettünk, Kemence.

Udvarunkon alakítottuk ki a helyi óvoda szülői közösségével és a helyi lakosokkal a Szőnyi Közösségi Kert-et.

A házban nap, mint nap szorgos munka folyik, babakészítés, bábcsoport próbál, művészeti terápia, gasztro klub, kézműves foglalkozások.

A városrész befogadott bennünket, minden nap szinte kapunk egy motiváló mondatot, egy régi használati tárgyat, „mert itt lesz a legjobb helye”, mondattal kísérve. Az idősebb generáció szerint készül a faluház! Látogatottságunk, népszerűségünk rohamos tendenciát mutat felfelé ívelve, hiszen tényleges társadalmi igényre alapoztunk.

Folyamatban van parasztkonyhánk kialakítása. Itt valósítjuk meg szervezetünk egyik fő célkitűzését a Krisztilain-t, mely egy para-gasztro műhely. Két pillére van, Kriszti csokicsodákat fog készíteni, Iain a hagyományos magyar konyhában fogja tanítani a leendő kollégákat a fortélyokra.



- **„OKOS ÉTLAP – FIGYELMES ÉTTEREM”**

Speciális szükségletű vendégek – speciális felkészítés a turisztikai szektorban

Az „Okos étlap – Figyelmes étterem” program kezdeményezője a Szép Jelen Alapítvány, amely 1992-94 között, a Vértesben Gánt-bányatelepen, adománygyűjtésből felépíttette, és azóta is egész évben működteti az akadálymentes Fecskepalota üdülőt. Célunk a fogyatékossgal, egészségkárosodással élő, illetve speciális szükségletű vendégcsoportok rekreációja, egészségfejlesztése.

A Fecskepalota 1400-1600 főt fogad, több mint 5000 vendégéjszakát teljesítve évente.

A turisztikai szektorban megvalósuló felvilágosító és felkészítő munkánk szakmai partnere a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, amely az „okos-figyelmes” tréning speciális táplálkozást érintő témaköreiért felelős.

Elérendő célnak tekintjük, hogy a turisztikai szektor szereplői számára integrált és komplex szemléletű felvilágosító program álljon rendelkezésre, felkészítve a szektor vállalkozásait, szolgáltatóit, alkalmazottait a speciális táplálkozási szükségletű illetve a fogyatékossgal élő vendégek fogadására és minőségi kiszolgálására.

Programunk erőssége, hogy a „befogadó fél”, a turisztikai szektor érdekei és szükségletei mentén valósítja meg az integrációt és szemléletváltást. Azért képes igen hatékonyan működni, mert maga a megcélzott gazdasági ágazat és szereplői igénylik azt, így részvételüket élénk aktivitás kíséri.

2014 márciusában a Szép Jelen Alapítvány vezetésével 10 vértesi étterem 20 szakácsa, felszolgálója, pultosok vett részt a két napos komplex szemléletű „Okos étlap – Figyelmes étterem” tréningprogramon (film a programról – 3:20 perc:

<https://www.youtube.com/watch?v=wkwuCjUBOec>).

A tréning és szakmai megközelítésünk komplexitását az adja, hogy a megcélzott gazdasági ágazat (turisztika) érdekeit szem előtt tartva egy képzés keretében készíti fel a speciális szükségletű vendégcsoportok kiszolgálásáért felelős konyhai- és felszolgáló személyzet tagjait.

Programunk kidolgozását a Magyar Turizmus Zrt. támogatta a magyarországi akadálymentes turisztikai térségek létrejötte érdekében megvalósított ÉDEN-2013 pályázati programja keretében.

A Fecskepalota 20 éves működése során megszerzett elméleti és gyakorlati tapasztalatainkat szívesen osztjuk meg a hazai turisztikai szektor érzékenyítése és szolgáltatásainak minőségi fejlesztése érdekében.

www.fecskepalota.hu



10. Kulináris arcképtár

A para-gasztro ágazatban ma mintegy 100 fő dolgozik. Fontosnak tarjuk, hogy a teljesség igénye nélkül (elnevezést a kimaradtaktól, a kiadvány terjedelme szabott határt), de bemutassuk azokat a lelkes szereplőket, akik ennek az új szektornak a történelmét írják. Az arcképtárba meghívtuk azokat az úttörőket is, akik a közeljövőben terveznek egy-egy újabb para-gasztrós társadalmi vállalkozást indítani. Velük, mint az új korszak képviselőivel zárjuk nyitjuk kiadványunkat.

ÍZLELŐ CSALÁDBARÁT ÉTTEREM



Andrea – társadalmi vállalkozó

Mészáros Andrea vagyok, szociálpolitikus, a hátrányos helyzetű, fogyatékkal élő emberek társadalmi beilleszkedését segítő Kék Madár Alapítvány ügyvezetője. Évekig álmodtam róla, majd létrehoztam a Kék Madár Alapítvány példaértékű társadalmi vállalkozását, az Ízlelő családbarát éttermet. Meggyőződésem, hogy a fogyatékkal élők legalább olyan sokfélék és sokszínűek, mint a többségi társadalom tagjai. Az Ízlelő családbarát étterem célja, hogy ezt a gyakorlatban is bizonyítsa – az étterem kitűnő példája annak, hogy kifejezetten magas színvonalú, igényes szolgáltatás is megvalósítható kizárólag akadályozott emberek foglalkoztatása által. Elismerések: az egyik

magyar női magazin 2011-es Inspiráló Nők díjának nyertese Sikeres Vállalkozó kategóriában, + közönség díj. A Social Capital 2011 összeurópai társadalomtudatos befektetési konferenciájának társadalmi vállalkozói ösztöndíjasa.



Péter – konyhafőnök

Ágoston Péter István vagyok, az Ízlelő konyháját vezetem 2015-től. Feladatom: a főzési munkák megszervezése, koordinálása, főzés, étlap megtervezése, alapanyagok megrendelése. Rendezvények lebonyolítása. Ami miatt jó itt dolgozni: csapatként működünk. Ezért ajánlom

mindenkinek az éttermet: Kiváló minőségű alapanyagokból, nagy gonddal készítjük az ételeinket.





Marika – konyhai kisegítő

Csicsó Máriának hívnak, Szekszárdon élek, egyedül nevelem a két fiamat. Amióta megtudtam, hogy létezik az Ízlelő, arról álmodoztam, hogy majd egyszerit dolgozhatom. Idén kilenc éve, hogy ez sikerült. Feladatom: Konyhai kisegítőként az én munkám az alapanyagok előkészítése, a mosogatás, és én készíteni a salátákat. De legjobban azt szeretem, ha rendezvényre készülünk. Ami miatt jó itt dolgozni: Mert vagyok, ahol lenni akartam és azt csinálom, amit szeretek.



István – konyhai kisegítő

Farkas István vagyok, Szekszárdon élek a feleségemmel. Korábban egy rehabilitációs otthonban laktam Regöly-Majsapusztán, A Kék Madár Alapítványnak köszönhetően megtanultam magamról gondoskodni, szakmát szereztem és így képes vagyok önálló életet élni. Egy képzés befejezése után 2011-ben kezdtem az étteremben dolgozni. Feladatom: A főszakács keze alá dolgozom, és a leveseket készítem. A kiszállítás is a munkakörömbbe tartozik, és mosogatni is szoktam. Ami miatt jó itt dolgozni: Nagyon sok tapasztalatot szereztem mióta itt vagyok. Jók a kollégák, sokat lehet tőlük tanulni. Jól főzünk és egyéni igényeket is figyelembe veszünk. Fontos, hogy itt dolgoznak olyan emberek, akik nem tudnának máshol munkát találni.



Éva – szakács

Gyulai Zoltánné Éva vagyok, Decs Szőlőhegyen élek a férjemmel és a két fiammal. A Kék Madár Alapítványnál végeztem el a szakács tanfolyamot, és már a képzés idején arra készültem, hogy majd az Ízlelőben dolgozhassak. 10 éve, a nyitás napjától itt vagyok az étteremben. Feladatom: Napi menü előkészítése, elkészítése és kitalálása. Ami miatt jó itt dolgozni: Mindennap más ételeket készítünk, és mindig tudok újat tanulni. Szeretem, hogy ilyen változatos a munkám. Ezért ajánlom mindenkinek az éttermet: Barátságos, családias légkör, finom, házas ételek.



HATPÖTTYÖS ÉTTEREM



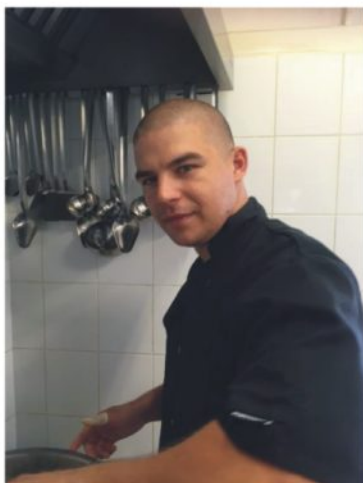
Vera – társadalmi vállalkozó

Dr. Hermann-né Nagy Veronika vagyok. Férjemmel és két nagyobb lányommal 2009-ben megalapítottuk a Hatpötytös Nonprofit Kft-t. Legkisebb, sérült gyermekünknek akartunk olyan munkahelyet, ahol értelmes, hasznos munkát végezhet ő, és sorstársai. Hármas célkitűzéssel indultunk, és mindegyiket megvalósítottuk! Dolgozóink megváltozott munkaképességű és sérült emberek. Részt veszünk a speciális szakoktatásban: középsúlyos értelmi sérült fiatalok járnak hozzánk szakmai gyakorlatra. A konyhánk ars poetikája pedig: mindent frissen, a környék alapanyagaiból készül konyhánkban. Követjük az új irányokat, és felelevenítjük a hagyományos magyar konyha elfeledett ízeit.



Ildikó – étteremvezető

Nagyné Sallai Ildikó vagyok, Kálozon élek a férjemmel és egyetemista lányommal. Eredeti végzettségem szerint fodrász vagyok, sokáig dolgoztam a szakmában, majd egészségi állapotom miatt váltanom kellett. Nem is találtam megfelelő munkát, egészen a Hatpötytös étterem nyitásáig. Először pultosként, majd új feladatot is kaptam: étteremfőnök lettem. Munkám nagyon sokrétű, a pultosság mellett a felszolgáló, takarító, kiszállító kollégák beosztása, irányítása, árurendelés, rendezvények szervezése, lebonyolítása. Szeretem a csapatomat, mert bíznak bennem, mert szeretnek dolgozni, és örömmel tölt el bennünket a jól végzett munka. Nekem a Hatpötytös étterem több, mint munkahely: az életem része!



Imre – séf

Halász Imre vagyok, és először vagyok konyhafőnök. Vonzott a kihívás, mert nagyon szeretem a szakmámat, örömmel tölt el, hogy a vezetőség részéről teljes bizalmat kaptam. Szabadon irányíthatom a konyhát, próbálhatok ki új ízeket, stílusokat, technikákat. A szakmai fejlődéshez is folyamatosan megkapom a lehetőségeket! Konyhám jól felszerelt, tágas, világos, és a szorgos kezeknek köszönhetően ragyogóan tiszta. Őszintén szólva az elején féltem a megváltozott munkaképességű és



sérült kollégáktól, de kár volt! A legteljesebb összhangban dolgozunk együtt. Olyanok vagyunk, mint egy család. A kölcsönös segítség, tisztelet – és az állandó vidámság az alapja a közös munkának! Jó itt lenni, én hosszú távra tervezek!



Norbert – felszolgáló

Vajda Norbert vagyok, Székesfehérváron élek a családommal. A pétfürdői Kolping Katolikus Speciális Szakiskola tanulója voltam, gyorsétkeztetési eladóként végeztem. A kötelező szakmai gyakorlat után hiába kerestem munkát, mindenhol elutasítottak. Véletlenül hallottam az induló étteremről, elmentem bemutatkozni. A bemutatkozás jól sikerült, felvételt nyertem. Büszkeséggel tölt el, hogy az indulástól tagja vagyok a Hatpötyös csapatnak! Szeretem a munkámat, szeretem a visszatérő törzsvendégeket, ők is kedvelnek engem. Mindenkivel

barátságos vagyok, néha túlságosan is! Azok után, hogy milyen nehezen találtam munkát, most nagyon jól érzem magam. Olyan emberek vesznek körül, akik szeretnek, segítenek, ha gondjaim vannak. Jó, hogy sokat nevetünk együtt. Úgy érzem, a helyemen vagyok!



Katalin – pénzügyi munkatárs

Hajagos-Tóth Katalin vagyok, a Pannon Egyetemen végeztem műszaki menedzserként. Két éve vagyok a Hatpötyös csapat tagja. Feladataim nagyon sokrétűek, szerteágazók. Pénzügyi elszámolások, adminisztráció, a könyvelés előkészítése, a rehabilitációs foglalkoztatással kapcsolatos feladatok. De az én feladatom a kiszállítások, megrendelések előkészítése, koordinálása is. Szeretek itt dolgozni, mert megbecsülik a munkámat. Jó, hogy használni tudom egyetemi diplomámat. Úgy érzem, hogy a kollégák és a vezetőség megbecsüli a tudásomat. Én pedig

tudok fejlődni, tanulni, és élvezem a változatos munkát. Büszke vagyok a munkahelyemre, mert barátságos, szép környezetben, kedves kiszolgálással, finom ízekkel várjuk a vendégeket. A Hatpötyös nekem több, mint munkahely: szellemi műhely, kiteljesedés, közösség.





Géza – társadalmi vállalkozó

Dely Géza vagyok a Nem Adom Fel Alapítvány kuratóriumi elnöke. Szociálpedagógus és szociális munkás végzettséggel rendelkezem. A civil szférában polgári szolgálatosként kezdtem el dolgozni, majd 22 évig a Down Alapítvány alkalmazottja voltam. Ezzel a munkával párhuzamosan évekig zenéltem a Nem Adom Fel Együttesben. Az integrált együttesben való közös zenélés hozta meg a Nem Adom Fel Alapítvány létrehozásának ötletét. Alapítványunk alapelve, mindenki elég gazdag ahhoz, hogy másoknak segítsen.



Miklós – konyhafőnök

Tóth Miklós vagyok, a Nem Adom Fel Cafe & Bar konyhafőnöke. A Dobos C. József Vendéglátóipari Szakközépiskolában végeztem. A középiskola elvégzését követően 14 évig a Budai Várnegyedben lévő Fortuna Étteremben dolgoztam, ebből 11 évig konyhafőnöki pozícióban. 2016 decembere óta irányítom a Nem Adom Fel Café & Bar konyháját. Az eltelt fél évben kialakítottuk az a la carte étkezés feltételeit, délben napi menüvel várjuk vendégeinket. A nálunk tartott rendezvények alkalmával 60-80 fő számára tudunk hideg vagy meleg étkezést biztosítani.

Külön kihívás, hogy ezeket az ételeket fogyatékkal élő kollégáinkkal közösen készítjük.



Imre – barista

Nevem Tunyogi Imre. Én is önkéntesként kerültem az alapítványhoz. A kávézó megnyitását megelőzően részt vettem a felszolgálók és pultosok felkészítő tréningjén. Innen választottak ki felszolgálónak. Bár nagyon élveztem azt a munkát is, 2016. november 25-e óta már baristaként és pultosként dolgozom. Büszkeséggel tölt el, ha távozáskor megdicsérik az általam készített kávékat. Legszívesebben az esti – többnyire teltházas - programokon szeretek dolgozni, mert akkor igazi pörgés van. Szabadidőmben verseket írok és spamelek, már két előadói estem volt a kávézóban.





Ricsi – felszolgáló

Báder Richárd vagyok, a Nem Adom Fel Café & Bar kerekesszékes felszolgálója. A megnyitás óta itt dolgozom. Ugyanazt csinálom mint bármelyik felszolgáló, csak én kerekesszékkal teszem mindezt. Nagyon fontosnak tartom az egymásra való odafigyelést, a csapatmunkát, és a kollégák közötti összetartást, így törekszem arra, hogy megteremtsem a jó hangulatot. Hobbizenészként, egy kétfős együttesben zenélek. Örülök, hogy itt a munka mellett, a zenész oldalamat is megmutathattam, eddig két fellépésünk is volt a kávézóban.



Szilvi – üzletvezető

Tunyogi Szilvia vagyok a Nem Adom Fel Cafe & Bar üzletvezetője. Édesanyámnak köszönhetően kezdtem el önkénteskedni a Nem Adom Fel Alapítvány által szervezett integrált táborban, és egyéb rendezvényeken. Nagyon megfogott ezeknek az eseményeknek a hangulata, egyre több időt töltöttem a sérültekkel. A kávézó kivitelezési munkálatainak idején elvégeztem a vendéglátói üzletvezető OKJ-s tanfolyamot. Klasszikus üzletvezetői feladatok ellátása tartozik a munkakörömbe, ami a kávézó speciális volta miatt kiegészül a fogyatékkal élő kollégák integrálásával.

KOCKACSOKI



Ákos – társadalmi vállalkozó

Dénes Ákos vagyok, 2013 óta a Kockacsoki vezetője. A cégvezetésen kívül főbb feladataim a csokoládék és bon-bon-ok megtervezése, új ízek és formák kitalálása, vásárlóinkkal, együttműködő partnereinkkel való kapcsolattartás, valamint termékeink értékesítése.

Szeretem a munkámban, hogy örömet tudok okozni az embereknek a finom csokijainkkal, hogy látom az autista fiatalokat, ahogyan beépülnek a munka világába, és hogy boldoggá tudjuk tenni azokat a gyerekeket, akik eljönnek a csokoládékészítő foglalkozásainkra.





Márta – társadalmi vállalkozó

Németh Márta vagyok, kezdő tiflopedagógusként egy alapítványi iskolában tanítottam elsős vak gyermekeket Pécsen (ahol sokat tanultam az alapítványi működésről is), azután 8 évig a Vakok Állami Intézetében voltam nevelő és rehabilitációs tanár. Eközben vak barátaimmal közösen alakítottunk ki egy koncepciót arról, hogyan lehetne másképp segíteni, önállóbb, szabadabb, a többséghez közelítőbb életlehetőséget kialakítani azoknak a látássérülteknek, akiknek nincs segítő családi háttérük és nem olyan jó képességűek, hogy segítség nélkül boldoguljanak. Ennek az elköteleződésnek a mentén neveltem fel két állami gondozott gyermeket és építettük lépésről lépésre a Búzavirág Otthont.



Betti – Konyhai kisegítő

Molnár Bernadettnek hívnak. Egyedül vagyok itt a Búzavirág Alapítványnál hallássérült. A feladatom a konyhai alapanyagok előkészítése, a mosogatás és a takarítás. De legjobban a rendezvényeket szeretem. Jó a két lánnyal itt együtt dolgozni, három éve minden jól sikerült.

Igen, ott vagyok, ahol lenni akartam és csinálok, amit szeretnék



Beáta – adminisztrátor

Sugárné Varga Beáta vagyok, 2015. márciustól dolgozok a Búzavirág Alapítványnál, mint megváltozott munkaképességű. 4 gyermeket nevelek, a fiam mozgássérült.

Feladataim közé tartozik a konyhára érkezett szállítólevelek bevételezése, ételekhez tartozó receptek szerkesztése, étlap elkészítése – Facebookra felrakása.

Jó kis csapatban dolgozok, ezért is szeretek itt lenni.





Péter – szakács

Tóth Péter vagyok, a Búzavirág Alapítvány konyhájában dolgozom szakácsként.

1998-ban végeztem Miskolcon, a Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképzőben. Szakmailag Márki Bertalan István, Királyi mesterszakács kezei alatt nevelkedtem, az ő segítségével kezdtem neki a szakácsmesterség elsajátításának.

Amikor az Alapítványhoz kerültem, nem a szakmai feladat, hanem inkább a sérültekkel való kommunikáció volt az, amit kihívásként éltem meg. Főbb feladatköröm a konyha vezetése,

ételek elkészítése, tálalása, raktározási feladatok. A legfőbb célom a jövőre nézve itt az alapítványnál a velem együtt dolgozó két sérült lány tovább fejlesztése, tanítása, hogy bármikor egyenrangú partnerei legyenek egészséges társaiknak, akik konyhán dolgoznak. Amit itt az Alapítványnál kaptam, sok szeretetben, barátságban, örömben, kiváló összhangban és nem utolsósorban szuper főnökömben nyilvánul meg.

Az itt eltöltött idő nekem felér bármennyi Michelin-csillaggal.

Batyu-Téka, több mint étterem... & Baráthegyi Konyha



Zita – társadalmi vállalkozó

Kovácsné Ferencsák Zita vagyok. 2010-től a Baráthegyi Majorság csapatához tartozom, ma már mint majorságvezető. Napi tevékenységeim közé tartozik (a majorság „egybeszeretése” mellett) a Baráthegyi Konyha és a Batyu-Téka étterem élelemvezetői feladatainak ellátása. Koordinációs tevékenységeim során, figyelemmel kísérem a napi munkavégzést, követem a jogszabályok változását, és felügyelem a higiénikus feltételeknek való megfelelést. Hitvallásom, hogy a fogyatékkal élők és a megváltozott munkaképességűek egyenrangú partnerek legyenek közösségünkben.





Péter – Konyhafőnök

Korpás Péternek hívnak, 2015-től vagyok a Szorgoskert Nonprofit KFT-nél. Eleinte szakácsként, most már konyhavezetőként látom el feladataimat. Ekkortól dolgozom együtt megváltozott munkaképességű, illetve fogyatékossgal élő személyekkel. Tavalyi év végétől szakács mesterképesítést szereztem. Feladatom a munkavállalókkal közösen dolgozva a menük elkészítése, illetve az ételekhez szükséges nyersanyagok megrendelése, az étlapok tervezése valamint, a megrendelőkhöz az ételek eljuttatásának koordinálása. Az itt eltöltött idő alatt megtanultam, sérült emberekkel együtt dolgozni és bebizonyították számomra, hogy megállják a helyüket egészséges embertársaik mellett is.



Gyuszó – konyhai kisegítő

Szűcs Gyula vagyok 28 éves. 2009-től lakok a Szimbiózis Alapítvány Baráthegyi Lakóotthonában, és hetedik éve aktívan segítem a Majorság területén működő konyha munkáját. Feladataim az elkoszolódott edényzetek csillogóvá varázslása. A nehezebb tárgyak emelésében be szoktam segíteni a kolléganőknék. Részesem vagyok a takarítási feladatoknak is. Nagy örömet lelem abban, amikor segíthetek az ételek kiszállításában. Szeretek a konyhában dolgozni, mert itt sosem üres a hasam. A „mit hoztál?” kezdetű kérdésemre, mindig előkerül valakinek a szatyrából valami kedvesség számomra.



Timi – étteremvezető

Kovács Tímea Bernadett vagyok, nemrég végeztem vendéglátás-szervező, vendéglő szakon. Fiatalon kaptam meg a lehetőséget, hogy vezessem a Batyu-Téka több, mint étterem...-et. Számomra igazi kihívás, de örömmel tanulok! Sok lehetőséget látok benne, melyek megvalósításához egy remek csapat vesz körül. Ez a munka nem csak a vendéglátásról szól, hiszen különféle közösségi programnak is helyet adunk, így sokféle elvárásnak kell megfelelnünk. Sok törzsvendégünk is van, így nap, mint nap egy óriási család vesz körül.





Kata – eladó

Hörccsik Barnabásné Kata vagyok és nyitás óta vagyok a Batyú-Téka csapat tagja, mint eladó. Feladatom: Étterem előkészítése az ebéd fogadására, tálalás, az étterem rendben tartása napközben, kassza felügyelete, takarítás. Ami miatt jó itt dolgozni: a fiatalok miatt igazán hasznosnak érzem magam azáltal, hogy segíthetem a munkájukat és fejlődésüket. Ezen felül a vendégekkel is igazán baráti a kapcsolatunk. Ezért ajánlom mindenkinek az éttermet: mindent megteszünk azért, hogy a vendégek ne csak ebédeljenek, hanem eközben jól is érezzék magukat.



Dani – éttermi kisegítő

Ronyecz Dánielnek hívnak, 24 éves vagyok és 2 éve vagyok a Szimbiózis Alapítványnál. Az édesanyámmal élek, de van két testvérem is, akik már nem laknak velünk. Az étteremben dolgozok, mint kisegítő. Szeretek barkácsolni, és már javítottam meg Wc-t is. Szabadidőmben szeretek kertészkedni és elmenni szórakozni a barátaimmal. Ha szeretsz jókat enni, várunk Téged sok szeretettel a Batyú-Téka több, mint étterem...-ben.



Zsuzsa – éttermi kisegítő

Lázár Zsuzsanna vagyok, 23 éves és az étterem nyitása óta dolgozom a Batyú-Téka étteremben. Először a Szimbiózis Alapítvány lakóotthonában laktam, de mivel dolgozok, sikerült 2 éve önálló lakásba költözni a párommal, akit a Szimbiózis Alapítványon keresztül ismertem meg. Feladatom: Napi előkészületekben való segédkezés, tálalás, az asztalok rendben tartása, mosogatás és a zárás utáni feladatokban való részvétel. Ami miatt jó itt dolgozni: jó a társaság és a kedvesek a vendégek.





Évi – éttermi kisegítő

A nevem Kalocsai Éva és 23 éves vagyok. Ónodon élek édesanyámmal és édesapámmal. Nagyon szeretek kijárni az Ónodi vásárra, és amikor tehetem ki is megyek. A Batyu-Téka csapatát erősítem, mint kisegítő. Szabadidőmben szeretek focizni és görkorcsolyázni a barátaimmal. Zenét hallgatni is nagyon szeretek, többek között SP-t és Fluor-t. Nagyon sok szeretettel várok Mindenkit, aki betér hozzánk egy ebédre.

BARÁTHEGYI SAJTMANUFAKTÚRA



Zsuzsa – sajtmester

Koncz Zsuzsanna vagyok. Munkaügyi mentorként kezdtem a Szimbiozis Alapítványnál dolgozni 2009-ben. Egy év múlva lehetőségem volt a sajtkészítésbe belekóstolni és beleszerettem. Mindig vonzott a gazdálkodás, szerettem emberekkel, állatokkal foglalkozni. 2011-ben Csermajorban elvégeztem a sajtkészítő képzést, beindult a piaci árusítás, sokat jártunk rendezvényekre, vásárokra sajtjainkkal, ami egyre népszerűbb lett. A munkámban megtaláltam mindazt, ami örömet okoz: segítő területen, festői környezetben állatok közelében lehetek és végezhetek alkotó tevékenységet. A majorságban a munkám során ismerhettem meg a férjemet, akivel azóta is élvezzük a gazdálkodás örömeit. Így kerek az egész, mint egy finom sajt.



Imre – sajtkészítő segítő

Szabó Imre vagyok, Lassan tíz éve, hogy a Baráthegyi Majorságban élek. A sajtüzemben 2010-től dolgozom, ahol megtanultam a sajtkészítést. Azt szeretem a munkámban, hogy sokat tanulhatok és érdekes. Nemcsak a gyártásban veszek részt, hanem járunk vásárokra, rendezvényekre is. A piacra is én szállítom a sajtokat, mert gyorsnak és megbízhatónak tartanak. A sajtüzemben jól érzem magamat, szívesen csinállok sajtkrémet és sajtot, de szoktam mosogatni és takarítani is. Mindegyik sajtot egyformán szeretem csinálni, de a chilis sajt a kedvencem.



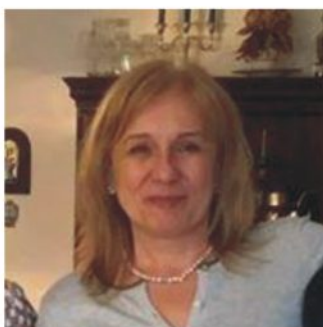
László – társadalmi vállalkozó, hálózatépítő



Jakubinyi László vagyok, gyógypedagógus, foglalkozási rehabilitációs szakember, bussiness coach, miegymás. Személyes küldetésem, hogy értékteremtő tevékenységet biztosító környezetet hozzak létre sérült emberek számára. 18 év alatt a miskolci Szimbiozis Alapítvány vezetőjeként számos elismert innovatív kezdeményezést sikerült megvalósítani szociális ellátás, rehabilitációs foglalkoztatás és terápiás foglalkozások területén. A társadalmi vállalkozások úttörőjeként a hazai és nemzetközi szociális gazdasági szektorban aktívan veszek részt. Több szövetség, hálózat alapításában, elindításában, működtetésében

vettem részt (CÉHálózat, Majorháló, Munkaesély Szövetség, Aktív Műhely, Szövetség az Esélyteremtő Munkahelyekért, Miskolci Fogyatékoságügyi Szakmai Műhely stb.) Az elmúlt három év egyik sikertörténete a Magyar Szociális Farm Szövetség létrehozása, melynek vezetője is vagyok. A Para-gasztro Mozgalom élte hívása régi álmom, nagy perspektívát látok benne. Elismeréseim: Kight of St' Columba (UK), Találd Fel Magad –Díj (EU), Pro Familiis Díj (ICSSZEM), Ashoka Díj (USA), Pro Caritate Díj (EMMI).

ÚJ ARCOK A HÁLÓZATBAN



Liza – társadalmi vállalkozó

Besenczi Liza vagyok, végzettségemet tekintve szociológus – szociálpolitikus. Szociális elkötelezettségem a családból hozom. Szüleim fontosnak ítélték meg a rászorulókat támogatását és ez a minta számomra is meghatározóvá vált a felnőtt életem során. Egyetemi évfolyamtársaimmal, családommal és elkötelezett barátokkal alapítottuk meg négy éve az Alföldi Napszél

Közösségi-Társadalmi Célú Szociális Szövetkezetet. Hároméves „Szamócakert” mintaprojektünkben az állami gondoskodásban levő fiatal felnőttekkel dolgoztunk együtt, ahol a közös munkán kívül életmód – életút módszer támogatással segítettük a fiatal felnőttek társadalmi beilleszkedését. Jelenleg a Jakabszálláson közösségfejlesztési munkát végzünk az önkormányzat támogatásával. A településen tervezzük Szövetkezet által művelt közösségi kertben hagyományőrző parasztkonyha üzemeltetését, melyben az általunk és a helyi gazdák által megtermelt minőségi élelmiszerekből,- megőrizve a nagyszüleink ételeinek értékét, de megfelelően korunk táplálkozási szokásainak – „míves” paraszti ételeket készítünk.





Mészáros Mária – társadalmi vállalkozó

Budapesten élek. A Farm alapú Nevelésért Egyesület berkein belül találtam rá a gyerekekkel való igazi kapcsolatomra, a velük való munka kapcsán érzem legelevenebbnek, leglelkesebbnek magam, életető életerőket adok és kapok. A farmfoglalkozásokon a konyhatevékenységekbe és a ház körüli munkákba vezetem be és kísérem a gyerekeket. A Kezdeményezésünk rendezvényein háziasszonyként segítem a közösséget. „A világ megismerésének egyik legjobb terepe a gyerekek számára a konyha, a kert, a kamra. Világítitkokat lehet ott ellesni és kitanulni, igazi beavatás egy emberpalánta számára.” A konyha kiemelt örömhely és alkotó tér. Szívesen jönnek a gyerekek a konyhába lányok és fiúk egyaránt, az ovistól kezdve a kis serdülőig.



Aranka – társadalmi vállalkozó

Kléger Aranka vagyok, Gödöllőn végeztem a SZIE Gazdaság- és Társadalomtudományi karán. Rövid közigazgatási kitérő után visszamentem Gödöllőre, ahol az egyetem egyik tanüzemében kutatási asszisztensként kezdtem igazán megismerkedni az agráriummal, hisz egyetemi éveim alatt – „pestiként” - mindent csak a könyvekből tanultam meg. 2010-ben bekerültem egy nemzetközi projektbe, ahol közelebbről is kapcsolatba kerültem magyar és más európai agrárszakemberekkel, akik elkötelezettek voltak a fenntarthatóság, a biotermesztés témájában. Később- egy következő nemzetközi projekt tagjaként – a társadalmi esélyegyenlőség és szociális érzékenység témakörével. Jelenleg ez a két téma, a fenntartható gazdálkodás és a társadalmi felelősségvállalás a mozgatórugója szakmai szempontból hétköznapijaimnak, be kell valljam hétvégéimnek is.



Vilola – társadalmi vállalkozó

Hanákné Geng Viola vagyok, Tatán élek, végzettségem közgazdász. 2012-ben kezdtem civil tevékenységemet, különböző helyi projektek szervezésével. Emellett számos személyes és internetes kapcsolatot építettem ki az utóbbi években, azokkal az emberekkel, csoportokkal, akiknek a tevékenysége illeszkedik a világképemhez. Célom az emberek arcára visszahozni a mosolyt, szívükbe az örömet. Ezért hoztam létre a rövid életű Mosoly Sarkot 2013-ban. És persze azért, mert vágytam egy helyre, ahol



mindnyájan jól érezzük magunkat, és eközben másoknak is segítünk vele. 2016. jelentős változást hozott az életembe, elnöke lettem a Palmetta Alkotó Műhely egyesületnek, megalapítottuk a Tatai Tündér-Mese Fesztivált, a tiszta minőségek ingyenes családi fesztiválját.



Ildikó – társadalmi vállalkozó

Schmelcz Gézáné Ildikó vagyok, a Kemence Egyesület elnöke. Első szakmám pedagógus, aztán ahogy az életutam kanyargott, úgy tanultam a mai napig folyamatosan, marketinget, kereskedelmet, turizmust, cégvezetést. 1994-től vagyok vállalkozó, pénzügyi területen, valamint képző, tréner. Első szervezetünk a Szőnyi Lovas Sportegyesület megalakítására 2011-ben került sor, mely hamar népszerű, elismert és dinamikusan fejlődő lett, miután az első közösségi térrel rendelkező egyesület a kistérségben. Jelenleg három megváltozott munkaképességű kollégánk van, akik a munka minden mozzanatában nagy segítségünkre vannak. 2016-ban indítottuk a Kemence Egyesületet, melynek fenntarthatósága és céljai elérése érdekében kezdjük el növesztetni para-gasztro üzleti lábunkat.



Péter – társadalmi vállalkozó

Orbán Péter vagyok, gyógypedagógiai tanár (oligofrén-pedagógia, logopédia). 1991-ben a Szép Jelen Alapítvány égisze alatt, a Fejér megyei Gánt-bányatelepen hoztam létre fogyatékkal élő gyermekek és felnőttek rekreációja céljára a Fecskepalota közösségi üdülőt (megnyitása óta több mint 32.000 főt fogadtunk). 1995-ben tagjai sorába választott a világ legnagyobb társadalmi vállalkozókat tömörítő szervezete, az Ashoka Found. 1997-ben társalapítóként vettem részt a piliscsabai Summa Vitae Alapítvány integrált lakóotthona és egyetemi kollégiuma létrehozásában. 2000-ben társalapítóként, majd ügyvezetőjeként az érdi Napra Forgó Kht. integrált foglalkoztatási rehabilitációs programját dolgoztam ki. A „NaF munkacsapat modell” 2007-ben elnyerte a davosi Világgazdasági Fórum alapítóinak díját, a Napra Forgó pedig az év HR szervezete lett. 2011-ben visszatértem a Fecskepalotához és 2013-ban 18 turisztikai szolgáltató és önkormányzat bevonásával létrehoztam a Vértesi akadálymentes turisztikai térséget.





**Szimbiózis
Alapítvány**



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



Fogyatékos Személyek
Esélyegyenlőségéért
Közhatalmú Nonprofit Kft.