

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és
Idegenforgalmi Kar

Titkos rendezvények

Konzulens:
Balog-Siposné Szőcze Anikó
Mestertanár

Készítette:
Oroszhegyi Eszter
Turizmus- Vendéglátás, FOSZK
Nappali
2020


Budapesti Gazdasági Egyetem
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projekt munkáról

Hallgató adatai			
Név, Neptun-kód	Oroszhegyi Eszter		HESETG
Elérhetőség	Telefonszám:	0620/2210259	
	E-mail cím:	eszter.oroszhegyi@gmail.com	
Levelezési cím (ir. sz., város) (utca, házszám stb.)	2345	Szigethalom	
	Erdő utca 42		
Kar (rövidítve), tagozat, szak	KVIK	nappali	andragógia BA

Szakdolgozat/projekt munka adatai			
Szakdolgozat/projekt munka címe	Tullos rendezvények		
Témavezető	Balog-Siposné Sedes Anikó		
Beadási határidő	2020. 11. 24	Oldalszám összesen:	24

Alulírott Oroszhegyi Eszter..... nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozat/projekt munka teljes egészében a saját munkám. A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projekt munka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem máséban nem került beadásra. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projekt munka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.



 (aláírás)

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	2
2. Rendezvények	3
2.1 Rendezvények története.....	6
3. Vendéglátás.....	7
3.1 Vendéglátás a korokra nézve	8
4. Titkos-Kert Vendéglő	10
4.1 Vírus hatása a Titkosra.	11
5. Esküvők.....	12
5.1 Régi idők szokásai.	12
5.2 Hagyományok.....	13
5.3 Titkos esküvők.....	13
5.4 Csak egy kis díszítés.....	14
6. Születésnapok	15
6.1 Honnan ered?.....	15
6.2 Szokások.....	16
6.3 Titkos születésnap.....	16
7. Egyéb rendezvények	18
8. Eredmények	22
9. Gyakorlatihely fejlesztésével kapcsolatos javaslatok.	23
10. Összefoglalás.....	24
11. Melléklet.....	24
Irodalom jegyzék.....	25

1. Bevezetés

Szakdolgozatom választott témája a Titkos rendezvények. Maga a név is már sok mindent magába foglal: a vendéglátó egység elhelyezkedését és az egész csapatot. A hely maga már 1935 óta működik Szigetszentmiklóson horgászegyesületként a Duna parton. Ez egy meghatározó része Miklósnak a horgászok számára. Az egyesület minden évben rendez horgászversenyt és halászléfőző versenyt, amin általában 150-200 ember vesz részt. Ezen kívül közvetlen vízparti területén várja a horgászni vágyó vendégeket. Viszont nem csak ez teszi különlegessé ezt a helyet: a tanya területén két vendéglátó egység működik, egyik közülük az Old pub fagyizó, söröző, kis büfé, népszerű nevén az Old horgász. Akár egy görbe hétvégét szeretne tartani az ember vagy meccset szeretne végig nézni jó társaságban, az Old nagy TV-vel és hideg sörrel várja a vendégeket vagy a lelkes szurkolókat.

Hogy miért választottam ezt a témát és hogy miért tartom fontosnak erről írni, arról a másik vendéglátó egység nyújtott segítséget. A Titkos-kert vendéglő.

A Titkos csapat nagyon sok mindenre megtanított, rengeteg rendezvény szervezésében és lebonyolításában vehettem részt. Munkám során a Titkos által szervezett rendezvényekről, magáról a hely bemutatásáról és munkásságáról szeretnék egy kis ismertetőt nyújtani.

Dolgozatomnak nagy segítséget nyújtott, hogy személyesen megismerhettem a horgászegyesület vezetőjét, és a Titkos vezetőséget.

Egy nagy család része lehetek és ez maga a munka fogalmát is megváltoztatja. Egy percig se érzem azt, hogy dolgozni járok oda, hanem kikapcsolódni és szerintem ez mindennél többet ér.

2. Rendezvények

A rendezvény adott helyen és időben megtartott összejövetel. Előre meghatározott célból, mint például.: Egyházi jellegű, sport jellegű, társadalmi jellegű, művészeti rendezvény. Egy rendezvény létrehozását előkészítő és szervező munkára van szükség, amely magába foglalja az esemény megvalósításával kapcsolatos infrastruktúra biztosítását valamint a résztvevőkről való gondoskodást.

A rendezvény szervezett közösség keretein belül megtartott (Esetenként szórakoztató jellegű) összejövetel. A megrendelő szempontjából a rendezvény alkalmi, időszakos összejövetel előre megszervezett formában.

Három alapvető dolgot mondhatunk el a rendezvényről:

- Előre meghatározott célból
- Adott helyen
- Adott időben tartott összejövetel

Rendezvény során az emberek egy csoportja közös cselekvés hajt végre alkalmi, kitüntetett jelleggel.

A rendezvényeket többféle képen is csoportosíthatjuk:

- Gazdasági cél szerint: Nyereségorientált, profit célú, illetve non profit rendezvény
- Helyszín szerint: Zárt helyiségben (pl. épültben), és szabad térben (pl. kertben)
- Helyszínek száma szerint: Egy, illetve több helyszín
- Tervezett jellege alapján: Spontán vagy tervezett
- Fajtájuk szerint:

Kávészünet: Szakmai információ átadáson alapuló kiegészítő fogadásforma.

Időtartalma: 20-30 perc, szünetek alatt.

Választék: sós-édes apró sütemények, szendvicsek, alkohol mentes italok, kávé.

Berendezés: Kockélasztal, az apró sütemények koktélasztról, a szendvicseket büfé asztról és az italokat italpultból kínálják.

Szendvicsparti: szakmai információ átadáson alapuló rendezvények fogadásformája.

Időtartalma: 1-1,5 óra, főétkezések ideje alatt

Választék: szendvicsek, sós-édes aprósütemények, alkoholmentes italok, kávé

Berendezés: Koktélasztalok, ételeket a büféasztalról, italokat az italpultból kínálják.

Koktélparti: Társasági események fogadásformája.

Időtartalma: 1,5-2 óra, nem biztosít tartalmaz étkezést csak falatozást.

Választék: hideg-meleg falatkák, saláták, desszertek, alkoholos és alkoholmentes italok, kávék.

Berendezés: koktélasztalok, ételeket és az italokat tálcáról kínálják.

Flying Service: Társasági események régi és új fogadási formája.

Időtartalma: 1,5-2 óra, csak a falatozást szolgálja.

Választék: hideg-meleg exkluzív falatkák, saláták, desszertek, alkoholos és alkoholmentes italok, kávé.

Berendezés: Koktélasztalok, ételeket a felszolgálók tálcáról kínálják, folyamatosan a vendégek között sétálnak. Vendégek igénye alapján az italokat az italpultból kérhetik.

Állófogadás: Reprezentatív események kötetlen formája.

Időtartalma: 1,5-2 óra, tartalmaz étkezést biztosít.

Választék: hideg előételek, saláták, főételek, desszertek, alkoholos és alkoholmentes italok, kávé.

Berendezés: Koktélasztalok, ételeket a büféasztalról, italokat az italpultból kínálják.

Ültetett állófogadás: Reprezentatív események kényelmes fogadásformája.

Időtartalma: 2-3 óra, tartalmaz étkezést biztosít.

Választék: hideg előételek, saláták, leves, főételek, desszertek, alkoholos és alkoholmentes italok, kávé

Berendezés: 8-10 fős asztalok, ételeket a büféasztalról, italokat az italpultból kínálják.

Díszétkezés: Protokolláris események fogadásformája.

Időtartalma: 2-3 óra, tartalmaz étkezést biztosít.

Választék: hideg előétel, leves, meleg előétel, gyomorpihentető, főétel, desszert, a fogásokhoz illő borok, alkoholmentes italok, kávé.

Berendezés: 8-10 fős asztalok, ételeket tányéron szervírozzák a felszolgálók, italokat az italpultból kínálják.

Francia étkezés: Esküvők fogadásformája.

Időtartalma: 2-3 óra, tartalmaz étkezést biztosít.

Választék: hideg előétel, saláta, leves, főétel, desszert, alkoholmentes és alkoholos italok, kávé.

Berendezés: 8-10 fős asztalok, az italokat italtulból kínálják, a fogásokat közös tállakon szolgálják fel az asztalokhoz.

Grill parti: Szabadtéri események kötetlen fogadásformája.

Időtartalma: 2-3 óra, tartalmaz étkezést biztosít.

Választék: helyszínen készített grillezett és bográcsos ételek, saláták, desszertek, esetleg hideg előétel, alkoholos és alkoholmentes italok, kávé.

Eszközök: műanyag tányér és pohár.

Berendezés: sörpád (6 fő/ garnitúra), ételeket büfé asztalról, italokat az italtulból kínálják. (Balog-Siposné)

- Általános csoportosítás szerint: Világi, európai, nemzetközi, országos, regionális, megyei, kisebb tájegységi, kistérségi, fővárosi, kisebb közösségi rendezvények. (Hilda, dátum nélk.)

Rendezvényszervezést meghatározó tényezők:

Rendezvényszervezés: Adott helyen és időben tartott összejövetellel kapcsolatos teljes körű előkészítő és szervezőmunka, amely magába foglalja az esemény megvalósításával kapcsolatos infrastruktúra biztosítását valamint résztvevőkről való gondoskodást. (Gabriella, 2012)

- Alapinformációk: időpont, időtartam, helyszín, résztvevők száma
- Esemény: főesemény, kiegészítő esemény, protokolláris eljárás
- Arculat: jelmondatok, jelképek
- Résztvevők: szervezetek, szállítmányozók
- Közreműködők. (Gabriella, 2012)

2.1 Rendezvények története

Ókor:

Már az Egyiptomi birodalomban is rendeztek különböző ünnepeket, főleg vallási és politikai okokból vagy a fáraó tiszteletére. Az első magánjellegű rendezvény amire szükség volt i.e. 776-ban, az Olimpiai játékok keretein belül került sor. A Római birodalomban gyakorta volt a különböző ünnepek, fesztiválok és gladiátorjátékok. Ezek az események arra is jók voltak, hogy a népet összefogja, illetve, hogy eltereljük a nép figyelmét a rossz körülményekről.

Középkor és kora újkor:

A hatalmi elithez kapcsolódtak a színpompás rendezvények, mint például a királyi esküvők, temetések, udvari lakomák, lovagi viadatok, amelyek szigorú szabályok szerint zajlottak. Az ünnepek közismerten politikai szerepe kettős jellegű volt: Növeltek az ország presztízsét és üzenetet hordoztak a rendszer, a hatalom birtokosai részéről.

Barokkor:

Magyarországon főúri keretek között gazdagon bontakozott ki az udvari élet. Lakomák, vadászatok, díszes temetések, elmaradhatatlan részei voltak ennek a kornak. A színjátszás is a főnemesi udvar igényeinek a szolgálatában álltak.

Reformkor:

A társas élet fellendülésének a kora. Magánházaknál, színházakban, ünnepélyeken, kirándulásokon, és az egyletekben az emberek folyamatosan keresték egymás társaságát. Az estélyek, bálók, farsangi multságok mellett kedvelté váltak a szabadtéri események is mint például a budai búcsú vagy gellérthegyi húsvéthétfői ünnep.

XIX-XX század:

Itt már megjelentek a kiállítások, bemutatók. Jelentős esemény volt az 1896-os millenniumi kiállítás, ahol a kereskedelmi és a gazdasági élet mellett bemutatkozott a hadügy, haditengerészet, és a főváros is. A rendezők gondoskodtak emellett a szórakoztatásról is. Ezek azonban nem voltak üzleti rendezvények, mert nem egy cégmárka, szolgáltatás bemutatásának az érdekében jött létre. Az eseménymarketink csak az I. világháború után, de tömegesen a II. világháborút követően az USA-ban kezdődtek.

Az első hivatalos rendezvényszervező vállalatok a hatvanas évektől jelentek meg, amikor nagyszámban kerültek megrendezésre a koncertek, színházi és operaelőadások, bálók és vállalati bemutatók. Ezek után még el kellett telnie jó pár évnek, hogy a rendezvények ismét visszakapják a régi jelentőségüket és fejlődésnek induljanak.

Magyarországon a 80-as évekig minden nagyobb létszámú rendezvényt be kellett jelenteni a Művelődésügyi Minisztériumba, ahol még belső elhárításnak is volt beszél szólási joga. A 90-es években a rendezvényeket is forradalmasították. A rendezvények típusa, minősége, megnőtt és jelentős szerephez jutott az ár is. (Hilda, dátum nélk.)

3. Vendéglátás

A vendéglátás fogalma tükrözi, hogy a tevékenységére a

- Kereskedelem
- Ipar
- Szolgáltatás sajátos összefonódása jellemző.

A vendéglátás olyan sajátos kereskedelmi tevékenység, amely során a vendégeket ellátja étellel, itallal és szolgáltatásról gondolkodik. Spontán kialakult szakami tevékenység.

Napjainkban természetes dolog, ha valaki házon kívül szeretné az éhségét csillapítani.

Vendéglátás megszületésének indítéka szállás, élelem és védelem nyújtása. (Vendéglátás története, 2013)

A vendéglátóipar legfontosabb feladatai:

- A lakosság étellel és italokkal való folyamatos ellátása
- A vendéglátóipari üzletek ellátják a belföldi és a külföldi turizmusban résztvevőket
- A vendéglátóipar lényeges feladata az étkezési szokások helyes irányú befolyásolása
- A feladatok közé tartozik a különböző alkalmakból szervezett rendezvények lebonyolítása
- A vendégek szórakozási igényeit kielégíti

Üzletek Fajtái:

- **Meleg-konyhás üzletek:**
Főétkezési igényt elégít ki, reggeli, ebéd, vacsora. Választékjuk a teljes meleg- és hideg étel kínálatot tartalmazza
- **Étterem:**
Nagyobb vendéglő, amely egyidejűleg nagyszámú vendég kiszolgálására alkalmas.
- **Vendéglő:**

A vendéglő olyan vendéglátóüzem, amelyben meleg ételeket és italokat szolgáltatnak fel. A vendéglős általában a vendéglő tulajdonosa és vezetője.

- **Söröző:**

Fa berendezés, boksos elrendezés a sörvászték a kínálat alapja az ételek ezt egészítik ki, meleg egytálételek.

- **Étkezde, kifőzde:**

Kisebb egyszerű étkezde, amely magántulajdonban van, de egyszerű étkezést biztosít a területen ott lakóknak és a kisebb pénzü turistáknak.

- **Kávéház:**

Sajátos hangulatú vendéglátó egység, amely cukrászsüteményeket és hidegkonyhai készítményeket kínál. Széles italkínálata alkoholos, alkoholmentes italok, reggeli meleg italok, és kiemelt a kávékínálatok.

- **Gyorsétkező helyek:**

Önkiszolgáló, illetve félönkiszolgáló és automatákkal felszerelt vendéglátó bolt.

- **Cukrászdák:**

Süteményeket, édességet készítő és árusító vendéglátóipari kisüzem. A nagyobb éttermeket központi helyen termelő cukrászattól, vagy cukrászüzemből látják el édesipari termékekkel. (Vendéglátás)

3.1 Vendéglátás a korokra nézve

Középkor:

Középkorban a nagy szegénység miatt mindenki alultáplált volt és csak a kiváltságoska, jómódúak engedhették meg maguknak a nagy lakomákat. Nagyon változatosan étkeztek. A középkorról mindig a sült húsok halma és a fa evőeszközök jutnak eszünkbe, de természetesen más ételek és eszközök is megtalálhatóak voltak. Húsok, halak, tészták, cipók, ragu lève, fekete lève. Középkor tipikus étele a sűrű húsos vagy gombás ragu volt, ami bő zöldségalapon főtt sűrű étel. A szegényebb házaknál kásákat, főzelékeket készítettek.

Fa evőeszközökön kívül használtak fémkanalat is, de leginkább a pusztá kezüket használták.

A háborúk és a rossz közbiztonság miatt a főrangúak egymás váraiban, kastélyaiban étkeztek.

A kereskedők és a zarándokok kolostorokban szálltak meg. A vendéglátás fejlődésére nagy hatással volt a középkor. Itt alakult ki a főzés, terítés, felszolgálat szabályai.

Később szállodaipar is kialakult hazánkban, kocsmák és fogadók is szükségesek voltak a nagy kereskedelmi forgalom miatt. A rászoruló utasok számára az egyház nyújtott védelmet, ételt és ellátást biztosított.



1.ábra: Így ettünk a középkorban.

Forrás: Google

Újkor:

Ipar és a közlekedés fejlődésével a vendéglátás is felvirágzott. Megjelentek a szállodák, amik egyre jobban kiszorították a fogadókat. Kialakult az önálló szálloda és vendéglátóipar. A gőzhajózásnak köszönhetően elindult a vidéki vendéglátás is (cukrászdák, vendéglők, szállodák, csárdák)

XX. század:

Az első világháborúnak köszönhetően a vendéglátás és az idegenforgalom a háttérbe szorult. A fejlődés igen lassan indult, amit a gazdasági válság meg is bénított. Később a második világháború előtt a szállodák és a vendéglátó egységek fejlődésnek indultak.

A második világháború sajnos megint hatalmas csapás volt az idegenforgalomnak és a vendéglátásnak. Hatalmas károk érték egész hazánkat. Háború után szinte egyből elkezdődtek az újjáépítések. Később az államosítás nagyban megváltoztatta a vendéglátás feladatát. 1960-ban létrejöttek az első önkiszolgáló éttermek, megnyíltak a büfék és a bisztrók. A legnagyobb változást a rendszerváltás idézte elő. *(Gasztronómia vendéglátás, PowerPoint)*

4. Titkos-Kert Vendéglő

Lehetőségem volt Lázár Andreával és Kardos Péterrel a hely megálmodóival és üzemeltetőivel beszélgetni, akik nagyon lelkesen és részletesen meséltek nekem arról, hogy hogyan is indult az egész.

A Titkos-Kert egy családias légkörű kis vendéglő. A terme 35-40 főt képes befogadni és jóidőben a teraszrész is használható. A terasz nagyon népszerű a vendégek körében hisz szinte a Duna egy karnyújtásnyira van tőlük és maga az is, hogy a természet körbeveszi őket leírhatatlan hangulatot varázsol. És hogy miért épp Titkos nevet kapta az nem csak az elhelyezkedésnek köszönhető, hanem annak is, hogy a vezetőség titkolta a család és a barátok előtt ezt a nagy projektet. Ez egy álmom volt nekik. Mikor megtudták, hogy kiadó a hely szinte nem is volt kérdés, hogy belevágnak.

A vendéglő két éve nyitott nagy reményekkel. Első nyitási nap novemberben volt, ami nem volt a legjobb időszak. Mindent a nulláról kellett felépíteniük. A Titkos előtt egy nem túl jóhírű étterem volt ezen a helyen így volt mit bizonyítani az embereknek. Végül beváltotta a reményeket az indulás. Az első félév nehéz volt, nulla tapasztalattal és minden bevételt visszaforgatva próbáltak életben maradni. A termet és a kertet is teljesen felújították. Talán a hely nem is a reklámozásnak köszönheti az ismertségét hisz akkor még a reklámba sok energiát nem fektettek, hanem az odajáró emberek tették ismerté. Szájról szájra terjedt az újra nyitás híre és indította be az egészet.

A tulajdonosok Andi és Peti előtte a Food Eurót vezették 2 évig Szigethalmon, ami egy kifőzde volt. Ott csak étel kiszállítással foglalkoztak. Nem voltak híve a személytelen dolgoknak és szerettek volna találkozni az emberekkel és látni a visszajelzésüket és így megnyitották a kis vendéglőjüket amint meghallották, hogy kiadó a hely. Először csak a család dolgozott ott, ami öt embert jelentett. Az első évben ennyien is dolgoztak ott. Két felszolgáló, egy szakács egy konyhalány és egy ember, aki a papír munkákat végezte. Plusz segítség volt nekik az is megalkották a menü szállítást is minden hétköznapi délelőtt azt szállították ki a címekre, több lábón álltak, ami a mai napig nagy segítség.

Mára már dupla forgalomra tehetnek szert. Az előzővek tapasztalataiból tanulva sok újdonságot és fejlesztést csináltak és terveznek. A második évre, bővült a társaság, ma már 10 ember dolgozik náluk.

Kicsit zöldebben. A vendéglő igyekezett a környezetbarát megoldásokat alkalmazni ezzel is óvni szerették volna kicsit a világunkat. Bevezették a papír szívószálat, az elhasznált sütő olajat is visszaveszik, és igyekeztek az eldobható dobozokat ételhordókra cserélni.

A jövőre nézve nagy tervek vannak még, a vendéglő nem rendelkezik számítógépes rendszerrel ezért ezt is szeretnék kiépíteni. Még nagyobb hangsúlyt szeretnének fektetni környezetbarát fejlesztésekre és teljesíteni is szeretnék a teraszt. Emellett hangulatos koktél bár is szeretnének nyitni a tanya területére, amivel kicsit a fiatalokra szeretne összpontosítani. Szigetszentmiklós és környékén nincs egy olyan hely, ahova szívesen mennének a fiatalok péntek vagy szombat este így ők ezt szeretnék megalkotni. Terv és motiváció van viszont a vannak tényezők, amik megnehezítik a tulajdonosok dolgát. *(Interjú: Lázár Andrea, Kardos Péter, 2020. 09.03)*

4.1 Vírus hatása a Titkosra.

A vírus megjelenésével és szabályozásaival szinte mindent át kellett szervezni. Először a teltházás rendezvényeket kellett lecsökkenteni, asztalokat eltolni és figyelni a folyamatos fertőtlenítésre. Nagyon sok mindenbe beleszolt. Minden asztalra kéz fertőtlenítőt helyeztünk el, és maszkban dolgoztunk. Az étlapokat igyekeztünk minél többször áttörölgetni és a székeket is letisztítani minden használat után. Érezhető volt a viszolygás az egészszől. Az emberek nem szívesen mozdultak ki, féltek, hogy elkapják. Sokkal türelmetlenebbek voltak és idegeesebbek. A maszk szinte megszüntette a kapcsolatot a felszolgáló és a vendég között. Sokszor nem lehetett érteni, hogy mit mond a másik így a baráti beszélgetések elmaradtak, gépiessé vált a vendéglő. Az első leállásnál megszervezte a vezetőség a házhozszállítást. Nem volt ez számukra nehéz feladat mert a Food Euróból volt tapasztalatuk ezzel kapcsolatban. Így a munkaerőt megtartva is tudott tovább működni a hely. Ez a megoldás nem a plusz bevétel érdekében jött létre, hanem hogy lábon tudjon maradni a vendéglő. Senkit sem szerettek volna elküldeni hisz tudták, ha vége lesz a korlátozásnak szükség lesz az embereikre. Persze nem annyi nappal, de mindenki kapott munkát még ha kicsit eltérő munkát kellett végezniük. Mindenki nagyon lelkes volt és szinte élvezték is, hogy másban is kipróbálhatják magukat.

Nem volt könnyű időszak. Nagy reményekkel várták a nyarat hisz rengeteg esküvő, és más rendezvényekkel volt tele a naptár.

A korlátozások után szinte érezhető volt, hogy az emberek mennyire ki akarnak mozdulni otthonról. Tömegek sétáltak a parton és telházal működtek a nyári esték.

5. Esküvők

5.1 Régi idők szokásai.

Régebbi időkben az esküvőknek nagy jelentőséget tulajdonítottak. Nem csupán arról szolt, hogy két pár a szerelmüket megszeretnék volna pecsételni, hanem vallási, vagyonféléti és politikai jelentősége is volt.

Politikai házasságnak példa itt I. Rákóczi Ferenc és Zrínyi Ilona házasságát is példának lehetne hozni. Két legbefolyásosabb család egyesítése volt a cél. Meglehet említeni még Szent István és Gizella házasságát, ami Magyarország védelmének az érdekében jött létre.

Gizella itt még csak 12 éves volt, ami akkor természetesnek számított hisz a lányok 12 éves a fiúk meg 14 éves váltak éretté.

Vagyonféléti céljából volt pár nemesebb vagy gazdagabb réteg, akik családon belül házasodtak, hogy a vagyon a házban maradjon, erre példa Kleopátra is, akit a saját testvéréhez adták hozzá. Több kultúrában még ma is megengedett ez a fajta házasság. Természetesen itt rengeteg genetikai problémák adódtak ebből.

Maga a menyasszonyi ruhát Viktória királynő népszerűsítette, de Magyarországon csak az 1900-as évektől kezdett elterjedni. Addig az volt a szokás, hogy a házasodni készülő lány a legdíszebb ruháját vette fel a nagy eseményre. A ruha díszítése arányos volt a lány családjának az anyagi helyzetével.

Az Arab kultúrában az esküvői fátyol gyakori jelenség volt mert néha a vőlegény nem láthatta a menyasszonyát egészen addig míg az esküvő után fel nem fedte a lány az arcát. Itt persze mindig nagy izgalmak voltak, hogy vajon jól választás volt-e.

Ma már ezt el se tudjuk képzelni, hogy ne mi válasszuk ki a párunkat vagy azt, hogy az egyik szekrényben lévő ruhánkat kapjuk magunkra a nagy napon. De nem csak ezekben volt eltérés. (Az esküvő története, 2018)

5.2 Hagyományok

Már a gyűrűnek is nagy jelentősége volt. A házások életében az összetartozást, szerelmet fejezi ki, de ez a szokás az ókorig nyúl vissza. Úgy gondolták, hogy a bal kéz negyedik ujjából egy ér közvetlenül a szívbe vezet és ezért ez lett a szerelem szimbóluma. Ezért hordták ott a gyűrűt.

Menyasszonyi csokordobásnak is nagy hagyománya volt hisz a babona szerint, aki elkapja a csokrot az megy a leghamarabb férjhez. Ez a szokás a mai napig megmaradt, és elég népszerű a lányok körében. Van, hogy külön kis csokrot készítenek e célból.

A koszorúslányoknak is más szerepe volt. Az volt a cél, hogy a menyasszonyhoz hasonló ruhában legyenek ezzel megvédjék a menyasszonyt az ártó szellemektől. Fontos volt, hogy a lányok hajadonok legyenek.

De volt már részem formabontó esküvőben is, ahol nem koszorúslányok voltak, hanem koszorúsfüvek. Ez úgy gondolom mind a modernkor hatása amikor már nem számítanak a régi formák. (Mária, 2017)

5.3 Titkos esküvők

A hagyományos magyar esküvői menük hosszú folyamat eredménye volt. A férfiak disznóöléssel, bor és pálinkafőzéssel és azok gondos palackozásával foglalkoztak, míg a nők tyúkot pucoltak, tésztát készítettek, süteményeket sütöttek. Napokig készültek elő a nagy napra. Ilyenkor szomszédok, rokonok segítettek egymásnak.

A 19. század végén sok változás történt. Elmaradt a levesben főtt húsok külön tálalása és a káposztás fogást felváltotta a pörkölt vagy a paprikás. A hagyományos süteményeket, kalácsokat, fánkokat kiszorította a torta és a cukrászipari sütemények.

Gyakorlati helyemen A francia példájára zajlottak az esküvők. Választékként a hideg előételeket nem szolgáltunk fel. Az asztalokon pogácsás és sós sütemények voltak megtalálhatóak. Levesként általában húslevest vagy tárkonyos ragú levest szolgáltunk fel igény szerint. A leveseket nagy porcelán levesestálba szolgáltunk fel, külön tányéron a zöldséget és külön a tányéron a főtt húst. Főételként tálakat szolgálunk fel, amin rántotthúsok, töltött húsok, gomba, sajt, natúr szelet, cigány pecsenye, volt megtalálható zöldég, rizs és hasábburgonyaágyon. Itt a tálak variálhatóak voltak igény szerint. Desszertként a vendégek által hozott torta volt felszolgálva. A tortát úgy szolgáltunk fel, hogy a kést és a tányérokat bekészítettük az asztalra aztán ahogy az ifjú pár vágta úgy osztottuk szét az asztaloknál. Késői órákban szokás volt egy pörköltet vagy töltöttkáposztát felszolgálni, de ezt nem sokan kérték.

Italoknál alkoholos, alkoholmentes, és kávékat szolgáltunk fel a pultnál. Az italoknál kedvezményes csomagokat kínáltunk, amiben a sört, bort, és a kávékat korlátlanul lehetett fogyasztani. Boroknál csak a száraz változatot szolgáltunk fel. Ezek közül választhatták a fehéret, vöröset és a rozét. Igény szerint a bort az asztalra kis kancsóban helyeztük el.

5.4 Csak egy kis díszítés

Gyakorlati helyemen volt alkalmam számos esküvői díszítésben részt venni. Nem minden pár igényelte a díszítést, volt, aki kifejezetten semmit sem kért. Volt persze akiknek selfie táblát kellett elhelyezni az étterem udvarán és az asztal minden sarkára kellett valami csicsás kis figurát kihelyezni. Mindig törekedtünk a kulturált elhelyezésre. Sose akartunk túlzásba vinni a díszítést. Csinos kis székszoknya, terítő és futó az asztalon és persze az elmaradhatatlan kis fa szivecskék, ami az étterem alap ékköve. Az asztalokat hosszú sorba rendeztük csak a menyasszony és a vőlegény ült két személyes asztalnál, szemben a többi vendéggel ahogy a kép is mutatja.



2. ábra: Esküvői díszítés

Forrás: Saját kép, 2020.09.26

Utoljára egy őszi hangulatú esküvőre készültünk, amit a képen is láthatunk, ami talán a kedvencem is volt az egész közül. Talán azért is mert a reggeli díszítéstől a hajnalig tartó mulatásig jelen voltam és végig tudtam kísérni az eseményeket.



3. ábra: Őszi, esküvői díszítés.

Forrás: Saját kép, 2020.10.03

6. Születésnapok

6.1 Honnan ered?

Úgy tartják, hogy a Perzsa vallásból vette át Európa a születésnap ünneplésének a hagyományát. A Római birodalmon keresztül katonák terjesztették. A korai példák ellenére viszont csak a 20. századtól terjedt el a születésnap ünneplése. Eleinte uralkodók majd a fontosabb emberek születésnapja vált jelentőssé, aztán így terjedt el szélesebb körbe. A születésnapok ünneplése nem általános. Az ortodox keresztények fontosabbnak tartják a névnap ünneplését Magyarországon. Bár általában felköszöntik a névnaposokat, de a születésnap jelentősebb esemény.

6.2 Szokások

Mint a tortának és az ajándékozásnak is nagy szerepe van ezen a napon. Ezekkel kapcsolatban is sok elmélet és babona létezik.

A torta az ókori görögöknél kezdődött, ahol először félhold alakú mézes süteményeket vagy kenyeret készítettek. Másik elmélet viszont azt mondja, hogy Németországba nyúlik vissza és tőlük ered a mai tortának a formája.

A hagyomány szerint a torta összehozza az embereket, és az, hogy mindenki kap egy szeletet belőle az összetartozást szimbolizálja. Fontos az is, hogy az első szeletet az ünnepelt vágja különben nem lesz szerencséje, és ha rajta van a neve a tortán akkor azt le kell törölni mert rossz ómen, ha szétvágja a saját nevét.

Szokás volt az is a középkori Angliában, hogy tárgyakat sütöttek a tortába, mint például.: pénzermét, gyűszűt, gyűrűt. Ezeknek a tárgyaknak jelentésük is volt. Aki pénzermét talált az gazdag lesz, aki gyűszűt az sose megy férjhez.

Hollandiában 5, 10, 15, 20, 21. életévet koronaévnék nevezik, ezeken a napokon közös nagy ajándék jár.

Vietnámban mindenki újév első napján tartja a születésnapját, mert nem ismerik a születésük pontos dátumát. Az újszülött újév első napján lesz egy éves függetlenül attól, hogy mikor született.

Már Jézus születésekor is a napkeleti bölcsek ajándékkal érkeztek a kis Jézushoz. Az örömszerzés mellett a rossz szellemek elűzését is szolgálta. Ma már alap dolognak számít az ajándékozás. Széles választékok vannak a piacon. Akár valamilyen tárgyat, szépségápolási szert szeretnénk vagy élményt, mindenre van lehetőségünk.

És akkor már a szülinapi dalról se feledkezzünk meg, a híres Happy Birthday című számot 1935-ben adták ki, ami még mindig szerzői jogvédelem alatt áll, ami azt jelenti, hogy fizetnünk kellene a szerzőknek, ha bárhol, bármilyen tömegben elénekeljük. (Születésnap, 2015)

6.3 Titkos szülinap

A Titkos vendéglőben a szülinapok is hasonlóan zajlottak. Kis létszámnál egy kis vacsorára vagy ebédre hívtak a vendégeket, sokszor meglepetés volt az ünnepelt számára. Nagy létszámnál kibérelték a termet, zenészt hívtak és mulattak hajnalig. Tortát mindig hoztak valamelyik cukrászdából és nekünk pincéreknek az fel kellett szolgálnunk mikor kérték.

Nagy létszámnál az ételeknél törekedtünk tálakat kínálni hisz ez a legegyszerűbb megoldás a konyha számára.

Sültestálak:

- **Csirkefogó tál:** -Farmer jérce,
-Rántott camembert,
-Sokmagvas csirkemell csíkok,
- Caprese csirke.

Köret: Hasábburgonya, rizs, párolt zöldség.

- **Kistitikos tál:** -Cigánypecsenye tarjából
-Rántott sajt
-Rántott gomba
-Töltött pulyka süni módra

Köret: Hasábburgonya, rizs, pároltzöldség

- **Roston tál:** -Titkos sziget (tócsni bordával, gombával, sajttal, hagymával)
-Dél-Amerikai fűszeres csirkemell roston
-Füstös batyu
-Zsivány csirke

Köret: Rusztikus burgonya, grillzöldség.

Kis létszámnál az a la carte volt jellemző.

Itt a szervezésnél is tudnunk kell hány fővel számoljunk és ha az egész termet lefoglalják akkor előre tisztázni kell az időpontot hisz akkor arra a napra nem vehetünk fel foglalást.

Maga az vendéglő is szokott születésnap bulit tartani, hogy megünnepeljék a nyitásuk első napját. Ilyenkor élő zenével, tortával, várja a vendégeket a hely. Itt is sajátos menüvel készülnek. A tavalyi menü:

Leves: Sütőtökrémleves

Főétel: Cheddar sajttal töltött csirkemell, jázminrizzsel

Desszert: Aranygaluska

Sajnos idén a járvány miatt nem került sor a megrendezésre. pedig ez egy meghatározó ünnep a tulajok életében. Az étterem létrejövetele mellett a sikereket és az elért célokat is ünneplik. Minden évben hálásak azért, hogy működik és működhet a hely és újabb tervekkel, vágyakkal csapnak bele a következő évükbe.

7. Egyéb rendezvények

Minden évben igyekszik az étterem színesíteni a szürke hétköznapokat. Tart farsangi mulatságot, ahol beöltözve várja a vendégeket és a legjobb jelmezt díjazzák. Februárban 14 a szerelmesek napja, ilyenkor romantikus külsővel és két személyes asztalokkal és ínycsiklandozó menüvel várja a szerelmespárokat.

Valentinnapi menü:

Előétel: Libamájpástétom két személyre, házi fűszer vajjal

Leves: Vaníliás mákleves málnával vagy

Céklaleves baconchips-szel, füstölt sajttal

Főétel: Aszalt gyümölcsökkel töltött szűzpecsenye baconba göngyölve, házi burgonyalángossal vagy

Érlelt sonkával és Cheddar sajttal töltöttcsirkemell pankó morzsában jázminrizzsel

Desszert: Titkos álom pohárban, erdei gyümölcsös, sajtkrém

Nőnapkor a nőknek kedveznek, élőzenével és egy kis műsorral várnak minden nőt, akik az est végén virágok is kapnak. Persze ezután a fiúk se maradhatnak ki így ők is kapnak egy hétvégét, hogy mulathassanak egy jót.

Halloween bulit is meg kell említeni, ahol ugyan úgy beöltözve várja a vendégeket, kicsit rémisztő külsőben a Titkos. Itt kétfajta menüvel készültek, ami közül választani lehetett.

A menü: Leves: Sütőtökrémleves

Főétel: Cigánypecsenye tarjából

B menü: Leves: Sütőtökrémleves

Főétel: Cheddar sajtos csirkemell

Tartottak tematikus hétvégeket, mint például olasz vagy mexikói. Itt más országok ételeivel szerették volna a vendégeket megismertetni.

Októberben indul az oktoberfest, ahol hangulatos bajor zene mellett, sült kolbászokat, sült csülköt, sós perecet, és literes csapolt söröket tudnak a vendégek rendelni. Ez minden évben hatalmas szenzáció a vendégek körében.

Nem csak az oktoberfest az, ami nagy hatással van a vendégekre hanem a Márton napi liba napok is megmozgatják az embereket.

Márton napi menü ajánlat:

Leves: Zöldfűszeres libaleves csészében.

Előétel: Hideg libás ízelítő (libatepertőkrém, libamájkrém, libaszír)

Főétel: Konfitált libacomb édesburgonya pürével, áfonyás lilakáposztával/

Konfitált libamell édesburgonya pürével, áfonyás lilakáposztával/

Pirított libamáj vargányás rizottóval.

Márton naphoz rengeteg hiedelem és babona kapcsolódik. A legenda úgy szól, hogy Márton egy hideg estén oda adta meleg köpenyének felét egy koldusnak és aznap éjszaka megjelent álmában Jézus. Innentől kezdve Márton Isten szolgálatában állt. A monda szerint ennek híre ment és a jövő küldöttek elől Márton elbujt a ludak óljába, ahol a ludak nagy hangzavarral elárulták, hogy ott rejtőzködik. Végül Mártont püspökké szentelték haláláig.

November 11-e a naptárban ősidők óta a téli évnegyed kezdő napja, amikor nagy eszemiszomot rendeztek. Újbort ittak, falatoztak, hogy a következő évre jó termés legyen.

Márton napon országszerte lakomát rendeztek, hogy egész évben bőség szálljon rájuk. Úgy tartották minél többet esznek-isznak annál több erejük és egészségük lesz. Aki Márton napján nem eszik libát az egész évben éhezni fog.

Márton napját az időjósítás napjának is tartják, miszerint, ha Márton napján leesik a hó akkor enyhe telünk lesz, viszont, ha azon a napon nem esik a hó akkor kemény, havas télre számíthatunk. (Henrietta, 2017)

A Titkos nem felejtkezik meg a karácsonyról sem. Itt is különböző menüvel várja a rendelni vágyó vendégeket:

Leves: Halászlé ponttyal

Halászlé szürkeharcsafilével

Főétel: Rántott afrikai harcsafilé majonézes burgonyasalátával.

Kacsacomb törtburgonyával és lilakáposztával

Hidegtál: Hunyadi karaj

Csabai karaj

Aszalt szilvával töltött csirkemell

Aszat sárgabarackkal töltött csirkemell

Sajttal, sonkával töltött csirkemell

Köret: francia saláta, és vagy/ majonéze burgonyasaláta

Karácsonyi tál: Sokmagvas csirkemellesíkok

Rántott afrikai harcsafilé

Sült kacsacomb

Aszalt szilvával töltött csirkemell

Rántott szelet pankó morzsában

Köret: Fűszeres steak burgonya és jázminrizs

Ezeket az ételeket előrendeléssel december 24.-ére rendelhetik.

Emellett céges karácsonyi vacsorákhoz is szoktak írni ajánlatot amikor arra igény van.

Ajánlat céges karácsonyi vacsorára:

1. Háromfogasos vacsora:

Leves: Tárkonyos pulykaragú leves vagy sütőtökrémleves.

Főétel: 6 személyes Titkos tál.

Desszert: Brownie vanília fagyalattal.

2. Svédasztalos vacsora:

Leves: Sütőtökrémleves pirított tökmaggal és baconchips-szel

Tárkonyos pulykaragúleves.

Főétel: Aszalt szilvával töltött szűzpecsenye fanyar gyümölcs mártással és törtburgonyával és

Narancsal, almával sült kacsacomb burgonyapürével, párolt lilakáposztával és

Csirkemellesíkok cheddar sajtszósszal, jázminrizzsel.

Desszert: Aranyaluska

Profiteroles (képviselőfánkgolyócskák csokoládés öntetben)

Italfogyasztás: Korlátlan italfogyasztás az alábbi italokból:

- Szénsavas és mentes ásványvíz
- Coca Cola üdítők
- Rostos Sió üdítők
- Csapolt Dreher
- Kimért borok a Gál pincészettől
- Lavazza kávé

A Titkos, hely szűkében csak kisebb rendezvényeket tud lebonyolítani, mint például.: kis létszámú esküvők, születésnap, évforduló, keresztelő, konfirmálás, céges rendezvények. Bármelyikről is legyen szó, nagyon fontos a megfelelő felkészülés. A tervezést nem csak a vendéglátó egység kell elkészítse, hanem maga a vendég is.

Volt szerencsém Lázár Andreával, a Titkos Kert vezetőjével egy esküvő leszerelésében. Ahol még csak az alapokat beszéltük meg a vendéggel. Fontos volt tudni az alap információkat, hogy hány fővel számolhatunk hisz a terem 25-30 főnél nem tud többet befogadni és számolni kellett a rossz idővel, esővel így a kerthelyiséget nem számoltuk bele. Tudnunk kellett, az időpontot, időtartalmat, és hogy milyen ételekre gondoltak, és azokat mikor szolgáljuk fel. Van -e közöttük olyan, akinek valamilyen étel érzékenysége van, hisz tájékoztatnunk kellett minden allergén anyagról. Kérdeztük, hogy mit szeretnének az asztalokra és milyen alkoholos italokra gondoltak. Ilyenkor volt, hogy italcsomagokat csináltunk, ami kedvezményesebb volt a vendégnek is nekünk is egyszerűbb volt a felszolgálása. Italokon kívül kitértünk a tortára és az apró süteményekre. Ezeket általában a vendég rendelte és hozta, nekünk csak az igazoló papír kellett, hogy nem tőlünk van. Fontos volt még a díszítés, színválasztás, asztalok átalakítása, szoba biztosítása a párnak.

Persze ezek még mind elméleti tervezések voltak. A konyhának fel kellett készülnie a nagy napra, minden szükséges hozzávalót be kellett szerezni és össze kellett állítani. A pincéreknek és a dekorosnak az esküvő napján a termet fel kellett készíteniük. Mindent kitakarítani és a helyére tenni. Be kellett szerezni az összes italt, és megfelelő hőmérsékletre hűteni. Tányérokat és a poharakat megfelelően az asztalra helyezni és a névtáblákat kikészíteni. Sok esküvőnél volt köszönő ajándék így azokat is az asztalra fel kellett helyezni úgy, hogy ne legyen útjába semminek. Fogadó italokat kitölteni és a pogácsákat az asztalra helyezni. Mindenre nagyon oda kellett figyelni.

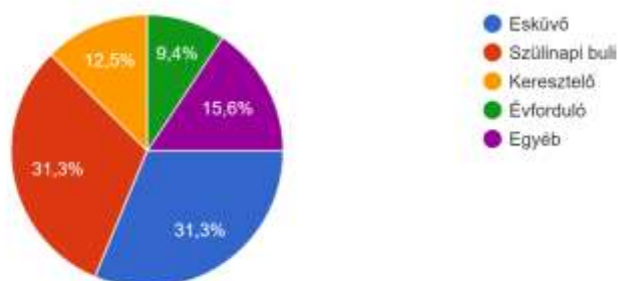
8. Eredmények

Kérdőív

Kérdőívemet 31-en töltötték ki, amiből 21 nő volt és 10 férfi.

Kérdőív alapján megvizsgáltam, hogy a válaszadók milyen rendezvényeken vettek részt nagyobb számba, ezzel azt figyelve, hogy melyik alkalom a legnépszerűbb a válaszadók körében. Ahogy a kép is mutatja a születésnap buli és az esküvő szinte fej fej mellett haladt. Viszont a megkérdezettek közül a legtöbben arra a válaszra, hogy milyen rendezvényt szerveztek már a születésnapot adták meg.

Milyen rendezvényen vett már részt?
32 válasz

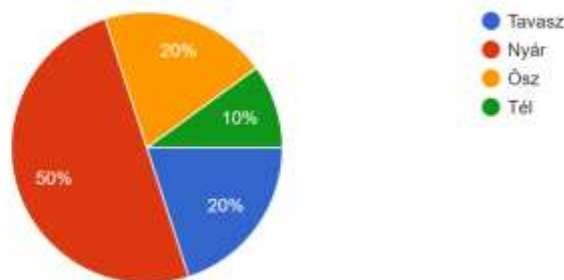


3. ábra: Rendezvények.

Forrás: Kérdőív, saját szerkesztés

A vizsgálatok még azt is megmutatták, hogy legtöbben rokon esküvőjén voltak, amit aztán a barátok esküvője követ. Az esküvőket legtöbbször nyáron tartották, de jellemző volt a tavaszi és az őszi esküvő is.

Az év melyik szakában volt esküvőn?
10 válasz



5. ábra: Évszakok.

Forrás: Kérdőív, saját szerkesztés

A válaszadók közül legtöbben éttermekben, vendéglőben tartottak és vettek részt rendezvényen, ahol a levesek és a sültes tálak voltak a legnépszerűbbek. Italokhoz leginkább a bort, sört és az üdítőket jelölték be válaszként. A vendéglátóhelyek mellett az otthoni bulik is népszerűek. Sokan szeretik otthon tartani a fontosabb eseményeket.

Tapasztalat

Érezhető a nyári és a téli forgalom között a különbséget a Titkosban. Nyáron főzőversenyek vannak a Duna partján, minden hétvégén esküvő, születésnap, évforduló, cégesbulik. A téli időszak elég csendes, csak pár céges karácsony és születésnapok kerülnek megrendezésre nálunk. A téli időszakra a házhozszállítás jellemző. Nagyon sok ember nem szeretne kimozdulni, akiknek ez a lehetőség nagyon kedvező. Van, hogy céges karácsonyokra vagy épp születésnapokra kérnek ételeket házhozszállítással. Nyáron a szabadtéri étkezést preferálják. minden rendezvény kint kerül megrendezésre.

Azt tapasztaltam, hogy nagyon sok ember nem szeret egymaga megszervezni mindent ezért sokszor felkérnek rendezvény szervezőket, hogy oldják meg helyettük. Itt elmondják mi az ők kívánságuk és aszerint haladva hozzák létre az eseményt.

9. Gyakorlatihely fejlesztésével kapcsolatos javaslatok.

Úgy gondolom, hogy a Titkos-Kert Vendéglő nagyon ígéretes hely. Kitartóak és kreatívok a vezetőség tagjai, látom bennük az akarást. Nagyon figyelnek a vendégekre és minden negatív kritikát építő jelleggel kezelnek.

Sok jó kezdeményezésük van szerintem. A zöldebbé válás, a koktélkert kiépítése, a terasz teljesítése, viszont úgy gondolom, hogy van még hova fejlődni. Egy forgalmas nyári napon mikor teltház van a konyha egy idő után leterhelődik és onnantól az ételekre nagyon sokat kell várni. A konyha kibővítése, több sütő beszerzése hasznos lenne mert nem várhatják el az emberektől, hogy órákat üljenek az asztalnál.

Változatosabb étlapot készítenék, több halételt feltennék az étlapra hisz a Dunánál lévő vendéglő szinte megköveteli ezt.

Szoftvert vezetnék be, hogy a pincéreknek ne kelljen percenként a konyhára rohangálniuk a rendelést beadni, ezzel is könnyíteném a felszolgálók dolgát.

Az asztalfoglalás rendszere sincs még jól kiépítve, sokszor van, hogy egy adott foglalást nem láttunk vagy valaki elfelejtette felírni és akkor nagy keveredés volt belőle.

Több akcióval várnám a vendégeket a büfé kocsimában, ezzel buzdítanám a fogyasztásra őket.

Amit nagyon sajnálok az az, hogy a szomszédok a legkisebb zajra is kihívják a rendőröket így a vezetőség folyamatosan vitában van velük, amit nehéz kezelni hisz a mulatni vágyó vendégeknek nem lehet azt mondani egy esküvőn mikor élő zene van, hogy innentől halkabban. Téli nyári nyitva tartást csinálnék hisz a tél beköszöntével már nem járnak olyan későn étteremben, mint nyáron.

10. Összefoglalás

Szakedolgozatom a Titkos Kert Vendéglőről írtam, mert gyakorlati helyem mellett fontosnak tartottam ennek a vendéglőnek a megismertetését az emberekkel.

Gyakorlatom alatt sok mindent megtapasztalhattam. Voltam konyhán, ahol a szakácsnak besegítettem. Zöldséget pucolni és vágni, mosogatni, tálalni. Sok mindent megmutattak nekem. Hogyan díszítik a desszerteket, sőt még a sütésüket és az elkészítésüket is.

Lehettem fagyaltos lány is, amit mindig is kiakartam próbálni. Ott a dolgom igazából nem volt más, mint fagyaltot kiadni és pótolni azt, ami elfogyott. Megtanítottak pénztárgépet kezelni.

Mikor a büfé kocsmá is a Titkos keze alá került kipróbálhattam magam pultosként is. Itt tetszett, hogy közvetlen kapcsolatban voltam a vendégekkel, szinte név szerint ismertem az összeset. Vidáman teltek a napok. Meg kellett tanulnom, hogy néhány italt, hogy is kell csinálni és ezek mellette melegszendvicset is készítettem. Ez a féle munka az újdonság erejével hatott ezért a mai napig ezt tartom számomra a legélvezetesebb munkakörnek.

Ami igazán izgalmas és egyben nehéz feladatnak tűnt az a felszolgálás volt. Nagyon felelősségteljes munkának találom. Megtanítottak itt is mindenre, hogy menjek oda a vendéghez, hogyan tegyem le az étlapot a vendég elé, mit ajánljak. Meg kellett tanulnom, hogy milyen italok, borok, rövid italok vannak és hogyan készítjük a kávé, limonádét. Az elején szinte lehetetlennek éreztem ezt a feladatot. Gyakorlatom végén lehetőséget kaptam arra, hogy ott maradjak dolgozni akár állandó munkásként akár a kocsmában akár a vendéglőben. Amivel éltem is. Remélem a jövőben és is gyűjtök majd annyi tapasztalatot, hogy egyszer egy saját vendéglőt vagy egy kis kávézót nyithatok. Viszont a vendéglátás nem egy könnyű munka, kitartás kell hozzá és sok türelem. Minden egyes rendezvény precíz munkát és odafigyelést igényel.

11. Melléklet

Interjú Lázár Andreával és Kardos Péterrel- Titkos Kert vendéglő

1. Mivel foglalkoztak a Titkos Kert vendéglő előtt?

2. Hogy találtak erre a helyre?
3. Honnan jött a névválasztás?
4. Mik voltak a nehézségek a kezdetben?
5. Mennyi hangsúly fektettek az étterem reklámozására?
6. Milyen környezetbarát intézkedéseket vezettek be?
7. Milyen nehézségekkel kell megküzdeniük a jelenben? Hogy működik most az étterem?
8. Milyen terveik vannak a jövőre nézve?

Irodalom jegyzék

Szakirodalmak, folyóiratok:

Anikó Szócze: Termékismeret tananyag PDF

Beverly Jollands: *Esküvők kis könyve: nagyszerű ötletek a nagy napra.* Pécs: Alexandra, 2006

Gasztronómiai vendéglátás PDF

Görög Ibolya, Szy László: *A rendezvényszervezés nagykönyve.* Akadémiai Kiadó, 2010.

Nagy Adrienn: Szent István Egyetem, Gazdaság és Társadalomtudományi Kar. Regionális Gazdaságtani és Vidékfejlesztési Intézet: *Rendezvényszervezés módszertana,* Gödöllő 2013.

Nyíregyházi Főiskola: *Rendezvényszervezés,* 2012.

Internetes források:

Álompar: *Az esküvők története az idők során.*

<http://alompar.hu/eskuvo/cikkek/erdekessegek/az-eskuvok-tortenete-az-idok-soran-japan-viking-skot-es-mexikoi-eskuvok/565d843da912c5864e8b49ec> 2007-2020

Benes Anita és Ágh Marina: *Secret Stories, Daalarna esküvői magazin.*

https://secretstories.hu/interjuk/regi-magyar-eskuvoi-szokasok/?fbclid=IwAR3CNdwiBAAGhD3t3X_hFMZxG8eAJ3yRnx2QH_j_N1qhxE8uEXCOL7T_KgQ 2017.december 18.

Dr. Faragó Hilda- Idegenforgalmi rendezvények kongresszusok szervezése: *Rendezvényszervezés alapjai,* https://mediaasz.hu/cikkek/23_1.htm

Erdélyinapló: *születésnap*, 2015.07.05

<https://erdelyinaplo.ro/szabadido/szuletesnap-a-torta-szerencset-hoz-az-ajandek-szellemet-uz#>

Németh Takács Henrietta:

Körkép: *Márton-napi hagyományok, szokások*, 2017. november 11

<https://korkep.sk/cikkek/kultura/2017/11/11/marton-napi-hagyomanyok-szokasok/>

Origo: *Az esküvő története*.

https://www.origo.hu/tudomany/20011112azeskuvo.html?fbclid=IwAR3CNdwiBAAGhD3t3XhFMZxG8eAJ3yRnx2QH_j_NIqhxE8uEXC0L7T_KgQ

Rendezvények alapjai: https://mediaasz.hu/cikkek/23_1.htm

Sulinet: *Rendezvény típusok*

<https://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/kereskedelem-es-marketing/kereskedelmi-es-marketing-modulok/rendezveny-tipusok/a-rendezvenyek-csoportositasa>

Vendéglátás: <http://vendeglatass.atw.hu/vendeglatas.xhtml>

Vendéglátás története

<http://tan-anya.blogspot.com/2013/04/vendeglatastortenete-vendeglatas.html>

Veres Gabriella: *Rendezvényszervezés*, 2012

https://www.nyf.hu/?fbclid=IwAR1snkRFcysL6S4xdK-lWllmEhFcPRT2n1_CDG6F4-eb_z1eUdKIU-SCg3A