

OSZTÁLYOZÁS		Tárgy		Hely	
Budapestre vonatkozó ujságcikkek		Cím:		Személy	
Szerző:		Cím:		Helyszám	
Ünnepélyesen megnyitották a nemzetközi vendéglátóipari ifjúsági bemutatót		Forrás:		Helyszám	
640.24		NÉPSZABADSÁG		Helyszám	
"1962"		1962. nov. 11 (Köl. v. füz.)		Helyszám	
		(Oldal)		Helyszám	

Nyolc országból százhusz részvevő Cukrászati, terítési és szakácsbemutatók

(Tudóstitónktól.)

Nyolc ország százhusz fiataljának részvételével szombat délelőtt a Gellért Szállodában megnyitották a vendéglátóipari nemzetközi ifjúsági bemutatót. A megnyitón részt vett Kovács Imre élelmiszerügyi miniszter, Nyers Rezső pénzügyminiszter, Erdélyi Károly külügyminiszter-helyettes, Ortutay Gyula, a Hazafias Népfront Országos Tanácsának főtákkára, Bognár József, a Kulturális Kapcsolatok Intézetének elnöke, valamint Szirmai Jenő, a SZÖVOSZ elnöke. Megjelentek a versenyben részt vevő országok diplomáciai testületeinek képviselői, valamint az idegenforgalom és a vendéglátóipar vezető munkatársai.

Tausz János belkereskedelmi miniszter megnyitó beszédében hangsúlyozta: öröm és megtiszteltetés számunkra, hogy első ízben hazánk fővárosában adott tálalkozót nyolc ország vendéglátóipari küldöttsége. A vetélkedés célja, hogy a szomszédos országok fiatal szakemberei kicseréljék tapasztalataikat, tovább fejlesszék a hazai vendéglátás színvonalát. A miniszter üdvözlő szavai után a vendégek megtekintették a Gellért Szálloda gobelintermében és félemeleti galériáján rendezett terítési bemutatót, valamint a hidegkonyhai és cukrászati bemutatót. A megjelentek nagy elismeréssel beszéltek a kiállított termékekről, a rendezésről.

A rendezőknek sok problémát kellett megoldaniuk. A nagy sikerű terítési verseny előtt például

külön bizottságot kellett létrehozni a berendezések és felszerelések beszerzésére. A vendéglátóipari szakemberek hetekig bújták az ÜVERT-raktárakat és a Bizományi Áruházat, hogy a különböző bútorokat, porcelán és üvegárukat megszerezhesék.

Hasonló előkészületek voltak az úgynevezett melegkonyhaverseny színhelyén, a Royal Szállodában is. Itt minden este más ország szakácsai mutatják be művészetüket. Esténként 400 vendégnek szolgálják fel az elkészített ételeket. Egy menü 6 fogásból áll. A Royal Szállodában ezekben a napokban három konyha működik. Kettő a versenyzőket szolgálja ki, a harmadik pedig a szállodai vendégek és a mindennapos étkezővendégek ételét főzi. Külön gond a pincérek előkészítése. Minden délután vizsgát tartanak, hogy a felszolgálók tudják-e, miből készül az esti versenymenü és mi annak az érdekessége, specialitása. Egy-egy menü 40 forintba kerül, és előre árusítják a jegyeket. Az érdeklődésre jellemző, hogy már majdnem minden jegyet eladtak.

Szombat este, az első versenynapon szovjet és NDK-beli szakácsok mutatták be szakmai művészetüket. Vasárnap este Csehszlovákia és Románia, hétfőn Bulgária és Lengyelország, kedden pedig Ausztria és Magyarország szakácművészeinek bemutatkozására kerül sor. A Gellért Szálloda árusítással egybekötött kiállításai 13-án estig tekinthetők meg.