

## 2015. évi Gundel Károly – díjasok méltatása

### Jakabffy László

Jakabffy László a hazai vendéglátás meghatározó alakja, karizmatikus és eredeti személyisége. Szakmai kérdésekben példamutató módon pozitív és progresszív. A magyar gasztronómia egyik legjobban képzett, legolvasottabb, tudását a gyakorlati életben, a legjobban alkalmazó tagja. A borász szakma aktív pártolója. Éttermek sora köszönheti neki nevét és sikerét (a teljesség igénye nélkül: Hungária Szálloda és Étterem Vállalat, Gundel Étterem, Bajkál Étterem, Astoria Szálloda és Étterem, Vigadó Étterem, Fórum Szálloda, Alabárdos Étterem, Apetito Restaurant & Cafe, Platán Restaurant & Cafe (Tata), Primás Pince (Esztergom), stb.) – közülük egyet a csúcsra vezetett: az Alabárdost 2004-ben az ő munkája elismeréseként szavazta meg a szakma az ország legjobb éttermének „A Magyar Vendéglátás Csillagai” voksoláson.

A „Jakabffy-iskolából” kikerült fiatal szakemberek sora ma hazai csúcsettermek konyháját vezeti – legtöbbjüknek nemcsak tudást, de komoly anyagi támogatást adott (pl. Bicsár Attila, Vidák Zoltán, Kovács-Siklósi Lázár, Ádám Csaba, Fehér Gábor, Györffy Árpád szakácsok Molnár Attila, Szép Sándor, híres vállalkozók és éttermi szakemberek, Varga Norbert, Nagy Fruzsina, Viski Blanka sommelieriek).

Aktív és fontos szerepet vállal számos jelentős magyar szakmai szervezet munkájában, véleményét a többség etalonként fogadja el a szakmaközi és szakmai viták, megbeszélések során.

Gundel Károly méltó utódja – mind szellemiségében, mind gyakorlati tudásában. A mai magyar gasztronómia meghatározó, legendás személyisége, szakmai tudása és a magyar konyhaművészet iránti elkötelezettsége minden tekintetben példaértékű. Az általa vezetett vendéglátóhelyek mind kiváló értékelést kaptak, maximális vendéglégedettség mellett. Kiemelten fontosnak tartja az ifjú szakácsok képzését és nevelését, melyre soha nem sajnálja az időt, s egy-egy baráti-szakmai beszélgetésre is mindig nyitott. A hazai gasztronómiai szervezetek alapító tagja (Magyar Vendéglátó Ipartestület, Magyar Éttermi Szövetség, Chaîne des Rôtisseurs), szakmai munkásságát több rangos díjjal ismerték el már eddig is 2002 az évben munkáját, az „év vendéglőse” kitüntetéssel ismerték el, az Év Vendéglője cím (Alabárdos Étterem 2004.), Pro Turismo Elismerő Oklevél 2013, Konyhaművészet Mesterei Cím, fiatal szakácsok továbbképzéséért Chaîne des Rôtisseurs elismerés. Nyugdíjas éveit sem csak pihenésre fordítja, hanem szeretett szakmájáért dolgozik továbbra is, tanácsot ad, tanít és szakmai szervezetek munkáját segíti. Szakmai tudása és emberi tulajdonságai okán ő az egyik legismertebb és legszeretettebb kolléga.

### Garaczi János

1964-ben szerzett szakács képesítést, majd 1980-ban lett mesterszakács. 2008-ban az Ecole Lenotre Paris Francia Gasztronómiai Chéf Akadémián szerzett diplomát. Szakácstanuló évei után több helyen is dolgozott szakácsként, majd konyhafőnök lett 1967-ben Kecskeméten, a Toronyház Étteremben. Később a Bugaci Csárda vezetője, majd az Aranyhomok Szálló konyhafőnöke. 1976-ban került a Lajosmizsei Tanyacsárdába, ahol konyhafőnök és üzletvezető helyettes lett. Az évek során több külföldi munkával és tanulmányúttal büszkélkedhetett: dolgozott Kubában, az Egyesült Államokban, Svájcban, Németországban, Olaszországban, Ausztriában, az egykori Jugoszlávia és Szovjetunió területén. 1990-ben a Tanyacsárda résztulajdonosa lett, majd 2007-től az egyik tulajdonos és ügyvezető. 2001-től a harkányi Hotel Platán Kft. résztulajdonosa is. 2012-től a jelenleg is folyó Mintamenza Programban a Bács-Kiskun Megye szakmai megbízottja az országos tisztifőorvos megbízásából. Tanulóképzésben több mint 30 éve vesz részt, a szakma kiváló tanulója versenyek zsűritagja és elnöke. A Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Iparkamara mesterbizottságának elnöke volt 2 ciklusban, jelenleg vizsgabizottsági tag. Számos elismerés és díj birtokosa (1982. Vencz József díj, 2002. Az Év Gasztronómusa - Magyar Turizmus Zrt., 2008. Magyar Köztársaság Ezüst Érdemkeresztje, 2009. Az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje és Szakács Egyesületek Világszövetség (WACS) Kiváló Munkáért emlékplakett, 2010. Az Év Vendéglőse (MVI), 2012. Az év Vendéglátója (VOSZ Bács-Kiskun Megye), 2013. Az év rendezvényszolgáltatója (MaReSz), 2014. Elnöki Aranyérem (MKIK). Tagja az MNGSZ-nek (régiós elnök). MVI-nek (régiós alelnök), Magyar Éttermi Szövetségnek, Első Magyar Fehérsztaal Lovagrendnek (alapító tag), Chaîne des Rotisseurs szakmai tagja, mint chef Rotisseur.

### Bíró Lajos

A magyar gasztronómia "Gengszter-e és Fenegyereke" igen jól képzett, olvasott, tudását a gyakorlati életben a legjobban alkalmazó kolléga. Megkérdőjelezhetetlen érdemei vannak a magyar konyha megújításában és színvonalának emelésében. Szakmai pályája során számos elismerést kapott (pl. Év Vendéglőse 2009., a Magyar Köztársaság Arany Érdemkereszt Polgári Tagozata kitüntetés). Sok fiatal szakácsot indított el pályáján, szakmai tudását lelkiismeretesen átadja és az új technológiákat nemcsak alkalmazza, hanem tanítja is. Számos szakmai szervezet tagja (Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület tiszteletbeli elnöke, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének tagja, Magyar Gasztronómiai Egyesület, az Amerikai Séf Akadémia tagja, az Escoffier Club állandó tagja). Munkájával emelte az éttermek színvonalát, ahol dolgozott (a teljesség igénye nélkül: Volga Szálló (pincér), Olimpia Hotel, budapesti Amerikai Nagykövetség séf, Vörös Sárkány séf, 1989-2007. Múzeum Kávéház és Étterem tulajdonos, séf, Bock Bisztró (2004) tulajdonos, séf, Vendéglő a Kisbíróhoz tulajdonos, séf, Séf utcája, tulajdonos, séf, Buja Disznó, tulajdonos séf).