

Beszámoló készítője: Márta Attila

Munkahely: Aranykacsa Étterem

Mezőkovácsháza Árpád utca 194.

Beosztás: Vállalkozás vezető

Küldő Intézmény: Békés Megyei Kereskedelmi és Iparkamara

Fogadó partner: MARCO POLO G.E.I.E.

Projekt azonosító: Projekt címe: „Régiből újat, új módszerekkel”

Projekt azonosító száma: 2022-1-HU01-KA122-VET-000074909

Szakmai tanulmányút ideje: 2023. május 28 – június 3.

# Beszámoló

„Régiből újat, új módszerekkel”

Projekt azonosító száma: 2022-1-HU01-KA122-VET-000074909

Szakmai tanulmányút: 2023. május 28 – június 3.

Olaszország: Grado

## **Szakmai, kulturális, szaknyelvi felkészítés:**

Kiutazás előtt több alkalomból álló felkészítésen vettünk részt. BMKIK szakképzési bizottságának elnök asszonya Hatos Istvánné ismertette a kiutazásunk programtervezetét. Tájékoztatást kaptunk a projekt főbb elemeiről. Megismerkedtünk a kiutazásunk fő céljával, és a tanulmányozni kívánt szakterületekkel. Tájékoztatást kaptunk az olasz Friuli Venezia Giulia megye gazdasági szerepéről és helyzetéről. A technikai jellegű tudnivalókról Szikszai Csaba a BMKIK Külgazdasági Osztályvezetője tartott előadást. Az angol nyelvű szaknyelvi felkészítést szintén Szikszai Csaba végezte mely hasznos nyelvi ismereteket adott a csoportnak. A szakmai kifejezések mellett a mindennapi élethez kapcsolódó gyakorlati kifejezéseket is tartalmazott a jól összeállított nyelvi felkészítő. A tanulmányúthoz kapcsolódó szerződéseket, egyéb papír alapú nyomtatványok kitöltését a BMKIK külgazdasági munkatársa Dr. Németné Horváth Rita segítségével és szakmai útmutatásával végeztük el. Jól felépített, alapos, hatékony szakmai tréningen vettünk részt mely elősegítette a szakmai tanulmányútra való felkészülésünket és megkönnyítette a megszervezett programokon való részvételünket.

## **A szakmai tanulmányút során szerzett tapasztalatok: Mobilitás elemzése, vélemények és javaslatok:**

Az idén nagyon sokat hezitáltam az Erasmus+ mobilitásával kapcsolatban. Nehéz döntés volt az utazással kapcsolatos pozitív döntésem. Vállalkozásomat nagyon komolyan érintette a magas infláció és az energiaköltségek jelentős emelkedése. Viszont úgy éreztem, hogy a mobilitással kapcsolatos témák, a tanulmányozott területek, pozitív irányba mozdíthatják el az éttermünket főleg gazdasági szempontból. Hiszen ezek a problémák globálisak és nem csak az én vállalkozásomat érintették negatívan. Nagyon kíváncsi voltam, milyen gyakorlati megoldásokkal kezelik az olasz kollégák jelen korunk problémáit. Milyen európai jó gyakorlatokkal rendelkeznek az energia költségek csökkentése érdekében, milyen környeztikímélő módszereket használnak a klímaváltozás érdekében, és milyen módszereket vetnek be a környezeti terhelés csökkentése érdekében. A tanulási vágyam végül is meggyőzött abban, hogy kellenek új impulzusok, új megoldások a saját üzleti problémáim kezelésére.

De miért is foglalkoztatnak ezek a témák a vállalkozásomban? Nyilván az egyik fontos tényező a vállalkozásom nyereséges gazdálkodása és a másik a fenntarthatóság.

Fenntarthatóság a gasztronómiában. Az ENSZ 1991-ben a következők szerint határozta meg a fenntartható fejlődés fogalmát: „olyan fejlődés, amely megfelel a jelen igényeinek anélkül, hogy veszélyeztetné a jövő nemzedékeinek a saját szükségleteik kielégítésére való képességeit”. Napjainkban a fenntarthatósági szempontok az üzleti döntéshozatalban is komoly szerepet játszanak. A fenntartható gasztronómia jegyében működtetett vendéglátóipari vállalkozás olyan üzleti modellt jelent, amely hosszú távon prosperál, ugyanakkor pozitív hatással van a környezetre és a közösségekre egyaránt. A világ változik, a népesség növekszik, és minden eddiginél nagyobb az emberek közötti egyenlőtlenség is. A technológia fejlődése és az iparosítás magas fokú komfortot biztosító modern civilizációt hozott létre, ami ugyanakkor környezeti terhelést jelent és globális problémákat okoz. Többet fogyasztunk, mint amennyi rendelkezésünkre áll, s ha ez így folytatódik, bolygónk egyszerűen nem lesz képes eltartani minket. Az élelmiszerrel dolgozó vállalkozások viszont valódi változásokat érhetnek el a közösségekben, ha tudatosan használják fel a rendelkezésükre álló erőforrásokat.

Hogy ezek a sorok ne üres frázisokat tartalmazzanak a vállalkozásom életében így nekem is fejlődnem kell. Tehát a tanulást választottam, melyet át kell tudnom adni a kollégáknak és a tanultakat végrehajthatóvá kell tennem. Mikor itthon megfogalmazódott bennem, hogy mi lenne a fontos a vállalkozásomban, mit szeretnék tanulmányozni a Gradói kiutazással kapcsolatban ezen 10 pont mentén gondolkodtam.

- 1 Hogyan legyen a saját vendéglátóhelyem is fenntartható?
- 2 Fenntartható-e az étlap? 0 km-es étlap megvalósítható-e a térségemben?
- 3 Hulladék kezelés, újrahasznosítás
- 4 Élelmiszerhulladék csökkentése
- 5 Műanyag-fém-üveghulladék csökkentése, szelektálása, nyomon követhetősége
- 6 Energia, energiagazdálkodás, megújuló energia
- 7 Víz, szennyvíz kezelés
- 8 Felelős beszerzés, helyi alapanyagok,
- 9 Biztonságos élelmiszer

1. Indulás: Május 28. vasárnap: Békéscsaba, Érkezés Grado, Hotel Helvetia  
Egy tökéletesen megszervezett út végén megérkeztünk Gradóba és elfoglaltuk szállásunkat a Hotel Helvetiában. A szállás igényeimnek jól megfelelt. Az ott tartózkodásunk idejére felszereltsége megfelelő volt. Az est folyamán találkoztunk a Marco Polo G.E.I.E. Koordinátorával Barbara Bandiziol-al. Egy rövid bemutatkozás után felkészültünk a másnap kezdődő szakmai programokra.

2.

**Május 29 Napi megfigyelési szempont: Hogyan valósul meg a “0” CO2 kibocsátás elve? Milyen módszerekkel valósítják meg a légkörbe jutó káros kibocsátás csökkentését? Hogyan történik a másodlagos nyersanyag felhasználása? Mit takar a körforgásos gazdaság egy helyi családi étterem vonatkozásában?**

**Flelto Umberto: Oro Caffé** vállalat céglátogatás

**Nimis: Látogatás a CESCHIA szeszfőzdébe**

Vacsora: Palmanova Melograno étterem

Olyan kis helyi gazdaságokból származó alapanyagokból készült ételeket kínálnak, amelyek a föld természetes körforgását tiszteletben tartva kis mennyiségben termelnek. Ezért csak szezonális ételeket ajánlanak: mert hisznek abban, hogy az egészséges táplálkozás azt jelenti, hogy **tiszteletben tartjuk a természet által ránk kényszerített ritmusokat**. Nem tudom ki fogalmazta meg ezeket a sorokat de számomra az egész út egyik legfontosabb pár szava lett. Fenntarthatónak lenni azt jelenti, hogy a rendelkezésre álló erőforrások mellett a lehető leghosszabb távon fenntartható működési modellt alkalmazunk. Ehhez a felhasznált erőforrások minimalizálására, lehetőség szerint megújuló erőforrások felhasználására és újrahasznosítására van szükség. Éppúgy, ahogy a nagyszüleink tették. Gyakorlatilag a vidéki élet velejárója volt, hogy szüleink, nagyszüleink 100%-ban megtermelték a házuk körüli gazdaságukban élelmiszereiket, nyersanyagaikat. Nem tudom mi történt a paraszti élet tudásával? Az elmúlt évtizedekben hová lett ez a tudás és szorgalom mely jellemezte őseinket. És vajon az olasz vagy spanyol emberek, hogy tudták megőrizni tudásukat, hogy képesek azt elsajátítani szüléiktől és ami még fontosabb hogyan tudják tovább adni a gyermekeiknek?

3. **Május 30. Napi megfigyelési szempont: Miként jelenik meg a “Termőföldtől az asztalig” szemléletmód a “0” kilométeres természet és értékesítés figyelembevételével?**

**Castions di Strada: Látogatás a CORTE TOMASIN** &quot;extra szűz olívaolaj&quot; vállalatnál

**Forán farm - Forán sörfözde** Most már Castions di Strada-ban, egy kis friul-si alföldi településen is lehetséges - az amerikai kézműves mozgalom egyik maximájának szavaival élve: &quot;Drink Local&quot;, vagyis helyi-et inni.

**il Molino Persello** cég A malom és a Persello családi vállalkozás látogatása

Aki fenntarthatóbbá válik, a jövőjébe fektet és pozitív arculatot épít vállalkozásának, mely ezzel időtálló lesz.

Magyarországon egyelőre csak divatos ajánlásokban találkozni ezekkel a

módszerekkel melyet az olasz vállalkozásokban már nagyon is kitűnően alkalmaznak. Mire is gondolok? **Ünnepeld a zöldségeket koncepcióra** • Vegyél fel az étlapra (több) olyan ételt, amelyben zöldségek a fő összetevők. • A húshoz vagy a halhoz képest növeld a teljes zöldségmennyiséget a tányéron. • Kínálj több olyan fogást, amelyek kizárólag zöldségből készülnek. Kísérletezz növényi fehérjékkel • Használj (több) teljes értékű növényi fehérjét biztosító alapanyagot, például lencsét, quinoát, kölest, babot és tengeri algát. • Használj különböző feldolgozott növényi fehérjéket, például tofut, tempeh-t. Használj különböző gabonafajtákat • Használj hagyományos vagy az adott régióra jellemző gabonafajtákat mint a köles, az árpa vagy a quinoa. Ezen a napon tökéletesen szemléltette az olasz partner, hogy ez a gyakorlatban mennyire jól is tud működni. A helyileg megtermelt kiváló minőségű Oliva, zöldség, gabona alapanyagokból hogyan is lehet kiváló minőségű készterméket előállítani. Brandot építeni, piacot találni az előállított termékeknek. A Forán sörfőzdében kínált húsmentes ételek kitűnőek voltak. A 0 kilométeres elvek szerint elkészített ebéd tökéletesen szemléltette az ünnepeld a zöldségeket koncepciót. És mindez a termőterületek kizsákmányolása nélkül és a természet a föld szeretete mellett.

Május 30. Hagyományos friul-si vacsora (Húsos) az Aquileia LA STORIA területén Ristorante La Colombara étterem  
Világszerte különböző forrásokból – növényekből, húsból és halból – származó fehérjéket fogyasztunk. A probléma az, hogy a legtöbb nagyüzemi körülmények között tenyésztett állatból származó fehérje előállítása kifejezetten káros a környezetre a metánkibocsátás (amely szén-dioxiddá alakul át), a víz felhasználása, valamint a talaj és a folyóvizek szennyezése miatt. A nagyüzemi állattenyésztés gyakran jár együtt az állatjóléti körülmények elégtelen voltával. Az étteremben csak szezonális, helyi, alapanyagokat dolgoznak fel kiváló minőségben.

**Május 31. Napi megfigyelési szempont: Hogyan valósul meg a vállalati fenntarthatóság a környezetvédelmi és társadalmi küldetés figyelembevételével? Milyen technológiát alkalmaznak a fagylalkészítés és a csokoládéból készült édességek előállításánál?**

**Aquileia Képzés COCAMBO-nál.** Találkozás a COCAMBO munkatársaival, akik a vállalati fenntarthatóság munkapolitikája iránti elkötelezettségükről fognak beszélni. Ez a téma az elkövetkező években Európa-szerte kötelező lesz a HO.RE.CA ágazatban.

- Cégbemutató fenntarthatósági kurzus, cukrászati tanfolyam csokoládé felhasználásával
- Ebéd és főzőtanfolyam Betta segítségével
- Csokoládégyár látogatás és fenntarthatósági tanfolyam

Nem mindig könnyű meghatározni, hogy mi a fenntartható termék, és a meghatározások eltérőek lehetnek az adott személy vagy szervezet nézőpontjától és meggyőződésétől függően. Egy étterem tekintetében a következő jellemzők szolgálhatnak útmutatóként, és azt mondhatjuk, hogy egy fenntartható termék legalább az egyik ilyen tulajdonsággal rendelkezik: - helyi és regionális élelmiszer

- bio minősítés
- állatjólétet biztosító hús, tejtermék és tojás
- tápanyagokban gazdag - biodiverzitást elősegítő élelmiszer

- kisebb környezeti hatással járó csomagolás
- szezonális élelmiszer
- etikus kereskedelemről származó élelmiszer
- felelős forrásból származó hal
- olyan élelmiszer és csomagolás, amiből nem keletkezik hulladék
- erdőpusztítást nem okozó élelmiszer
- minimális karbonlábnyom
- minimális vízlábnyom

Egy minden téren elkötelezett vállalkozást látogattunk meg ezen a napon, Hihetetlen szeretettel és szenvedéllyel mutatták be a COCAMBÓT mint brandot.

Idegenvezetés Leila Cipolloni, a kiváló agrár-élelmiszeripari termékek igazi nagykövete által, aki alapos ismeretei és tanulmányai révén elmagyarázza az Alimentari Tomadini üzletében található termékek motivációit és jellemzőit.

Az Alimentari Tomadin az 1980-as években alakult, miután Marisa Tomadin átvette a Cooperativa

Agraria di Cormons élelmiszerboltját, és ma már Leilával folytatja a küldetést, aki több mint harminc éve szenvedélyesen és lelkesen népszerűsíti a Collio tipikus termékeit és a regionális és nemzeti gasztronómiai kiválóságot. Az Alimentari Tomadinban sajtok, pácolt húsok, sonkák, fűszerek, kenyér, kekszek és jellegzetes édességek széles választékát találja.

Dzsemek, helyi méz, a legfinomabb borok és likőrök, lekvárok, kézműves csokoládé, extra szűz olívaolaj, balzsamecet és még sok más. Leila révén a végfelhasználó számára kínált termékek ismeretének fontosságát el lehet sajátítani, mivel ez megszilárdítja és bizalmat épít. A Leila a régióban és azon túl is számos ingyenc háziasszony és rajongó számára referenciapontot jelent. A Leilával való találkozó célja, hogy megértsük, mennyire fontos a nyersanyagok kiválasztása, a teljes ellátási lánc és a táplálkozási tulajdonságok ismerete annak érdekében, hogy segíteni tudjuk a vásárlókat a helyes vásárlásban. Akár egy étteremben, akár egy üzletben, akár a tanításban, az alapanyagok ismerete és a tulajdonságaik magyarázatának képessége az első lépés a szakember készségeinek növelésében, és ezen túlmenően minden bizonnyal az egészséges termékek kiválasztására lehet törekedni.

Melyek az etikus kereskedelemről származó termékek? Az etikus kereskedelemről származó termékeket méltányos feltételek szerint állítják elő és értékesítik. Ez jobb életszínvonalat és munkakörülményeket jelent a termelők számára; tisztességesen megfizetik őket, nem kényszer számukra a munka, és nem kerül sor gyermekmunkára. A termelőket körülvevő közösség is támogatásban részesül. Leila törekvései teljesen megfelelnek ennek az elvnek. Egy elkötelezett, a térségét és országát szerető kereskedőt ismerhettünk meg mely a helyi termékek nagykövete is egyben.

Hagyományos friul-si vacsora (HAL) az Aquileia Ristorante La Colombara étteremben. Melyek a felelős forrásból származó halak és tenger gyümölcsei? A Tengergazdálkodási Tanács (MSC) szerint a fenntartható halászat azt jelenti, hogy elegendő halat hagynak az óceánokban, mellyel tiszteletben tartják az élőhelyeket, és biztosítják, hogy a halászati tevékenységből élők fenn tudják tartani megélhetésüket. A fenntartható hal vadon fogott vagy halgazdaságokban (akvakultúrákban) lehalászott lehet. A mai vacsora folyamán lenyűgözött az ételek frissessége és minősége. Elképesztő, hogy az olasz kollégák milyen szeretettel és

tisztelettel nyúlnak az alapanyagokhoz. Milyen szakmai hozzáértéssel választják ki beszállítóikat, ami garantálja az alapanyag maximális frissességét és minőségét.

### **Június 01. Napi megfigyelési szempont: A hulladékmentes technológia tanulmányozása, a hulladékok más terméké váló átalakításának gyakorlata.**

**BAGATTO Kézműves Sonkagyár**, amelyet San Daniele del Friuli butik a terület egyik legkisebb sonkagyára, mert egyenként készítik el sonkáikat, ugyanazzal a kézügyességgel és szenvedéllyel, amely Rino Bagatto, a Prosciutto di San Daniele konzorcium

Ebéd a BAGATTO sonkagyár kóstolótermében

Jelenleg nincs globális megállapodás arra vonatkozóan, hogy mitől lesz valami helyi termék, a földrajzi közelség azonban jó kiindulópont a helyi/regionális jelleg meghatározásához. A helyi termékek beszerzése felelős magatartás: pénzt juttat vissza az adott közösségbe és régióba, mellyel a pénzügyi stabilitás lehetőségét teremti meg a termelők számára. Terméktől függően ez kisebb karbonlábnyomot is jelent a rövidebb szállítás miatt. A helyi és regionális termékek beszerzésének további előnyei: • kiemel a tömegeből; megkülönböztetheted magad vele a versenytársaktól • jelezheted lokálpatriotizmusodat, amellyel az adott régióhoz kötődő vendégeket nyerhetsz meg • hozzájárul a pozitív arculat és jó hírnév kialakulásához • csökkenti a szén-dioxid-kibocsátást a nem helyi vagy nem regionális termékekhez képest. Az elmúlt évtizedekben fogyasztási szokásaink sokat változtak a korábbi generációkéhoz képest. Globalizált világban élünk, melyben hozzá vagyunk szokva ahhoz, hogy egész évben hozzájutunk a különböző termékekhez, még akkor is, ha azoknak nincs szezonjuk vagy nem helyben termelik őket. Ez nem mindig rossz dolog (kávébabot például lehetetlen lenne hazánkban termesztetni), de azt jelenti, hogy néha megfeledezünk arról, hogyan állítják elő az egyes alapanyagokat. Hogyan tartják az állatokat? Épületben vagy szabadon? Mennyi időt töltenek épületben? Mennyi helyük van a ketrecükben vagy a karámjukban? • Mit esznek? Zöldtakarmányt vagy tanúsítás nélküli szóját.

Egyes szállítók kódokat használnak, melyek segítségével nyomon tudják követni termékeiket. Néha ez digitálisan történik, és megtekinthető egy appon.

Sokan, köztük én is azt gondolhattam, hogy ilyen vállalkozás csak a mesében létezhet. pedig megtapasztaltam, hogy ez nem igaz. A globalizált világunkban igenis vannak ilyen sikeres vállalkozások melyek üzletpolitikája megfelel az előbbi összes kritériumnak. Hihetetlen vállalkozás, elképesztő elkötelezett tulajdonosokkal. Látni, hogy egy regionális összefogás megfelelő emberek kezében mire lehet képes, példa értékű. Csak köszönni tudom a Bagatto családnak, hogy betekintést engedtek a vállalkozásuk életébe.

**NIMIS: LE DUE TORRI** pincészet integrált művelésű szőlőültetvényének megtekintése  
Nimis szőlőbirtok LA DUE TORRI borászat: Corno di Rosazzo

A bio élelmiszer a természettel összhangban előállított élelmiszer. A biogazdálkodás olyan földművelést alkalmaz, amellyel nincs káros hatással a közvetlen környezetére. A biotermékek nem tartalmazhatnak mesterséges színezéket és tartósítószerket. A biogazdálkodás ellentéte az intenzív mezőgazdaság. Ez többek között talajeróziót és a természetes vízrendszerek vegyszerekkel történő szennyezését eredményezheti, valamint azt, hogy egyes gyomok és rovarok ellenállóvá válnak a gyomirtó szerekkel és a növényvédő szerekkel szemben. A biogazdálkodás nem támaszkodik szintetikus vagy kőolajalapú növényvédő szerekre és műtrágyákra. • vetésforgót kell alkalmazniuk (a talaj frissítése

érdekében évszakonként más növényt kell termesztenuk); • a talaj termékenységének helyreállítása érdekében nitrogénmegkötő és egyéb zöldtrágya-növényt kell termesztenuk); • nem használhatnak ásványi eredetű nitrogénműtrágyákat; • a természetes kártevők elleni védekezést (pl. rezisztens fajták, természetes védekezési technikák) kell előnyben részesítenuk.

Egy tökéletes példa a családi borászat arra, hogy mennyire fontos világunkban a bio termelés. Milyen fogyasztói sikert eredményez egy ilyen fontos döntés. Mikor egy utat kijelöl magának egy termelő és azt végig is tudja vinni kitűnő teljesítményre utal.

Mi magyarok egy picit úgy érezzük, hogy az európai szabályok negatívan befolyásolják vállalkozásaink életét és segítik a tőlünk nyugatabbra gazdálkodók vállalkozásait. Egy jó példa, hogy ez nagyon nincs így. A Le Due Torri pincészet D.O.C jelzésű területen gazdálkodik. Elmondásuk szerint komoly problémát jelentett az „aszu” desszert boraik értékesítésénél, hogy nem használhatják a Tokaji márkanevet, ami egyben számukra egy termék kategóriát jelöl a desszert borok piacán. Számunkra ez nagyon jó döntés volt Tokajhegyalja szempontjából, de őket hátrányosan érintette. Tudom, hogy az ízlés, egy szubjektív dolog, de szeretném megjegyezni, hogy az igaz, hogy egy igen jó desszert bort kóstolhattunk, de Tokaji borainkat meg sem közelíti semmilyen téren.

**Június 02. Napi megfigyelési szempont: A mezőgazdasági ajánlatok diverzifikálása, innovációk, a föld tisztelete, 0-km-es termékek, az állatok tisztelete, egészséges élelmiszerek, vidéki vendéglátás**

**Cormons:**, a &quot;ZOFF FORMAGGI&quot; mezőgazdasági vállalat meglátogatására

Ebéd sajt-kóstolóval a ZOFF család &quot;A BORG DA OCJS&quot; panziójában

A termelés módját garantáló rendszerek AZ ORGANIC AGRICULTURE Europe elnevezésű rendszer biztosítja, hogy a termelés során környezet- és állatbarát eljárásokat alkalmaznak. A bio termelési módszerre vonatkozó szabályok Európa-szerte azonosak, az importált termékekre is azonos követelmények vonatkoznak.

A biogazdálkodás magasabb szintű állatjóllétet jelent, nem használ főlegesen gyógyszereket, kevesebb növényvédő szert és több természetes trágyát használ, nem használ géntechnológiával módosított fajtákat, és olyan földművelést alkalmaz, amellyel nincs káros hatással a közvetlen környezetre. A biotermékek nem tartalmazhatnak mesterséges színezéket.

Miért fontos biotermékeket venni? • A biogazdálkodás kisebb környezetre gyakorolt hatást és jobb állattartást jelent. • A biogazdaságok természetes élővilágára a nagyobb sokszínűség (pl. beporzó rovarok) jellemző, amely kedvezőbb a biodiverzitás szempontjából. • Egyes esetekben a biotermék jobb, mint a hagyományos alternatíva, például a **fűves legelőkön tartott szarvasmarha húsa kb. 50%-kal több omega-3 zsírsavat tartalmaz**, mint a nem biogazdálkodásból származó állaté. • A biogazdálkodásból származó tyúktojások kisebb eséllyel fertőződnek meg ételmérgezést okozó baktériumokkal.

Rengeteg jót lehet hallani az Erasmusról programokról, de ezt nem lehet addig teljesen megérteni, amíg az ember nem éli át. Sokat lehet tanulni a világról, más szokásokról, másféle gondolkodásmódról, és nem utolsósorban saját magunkról.

Elmondhatom magamról, hogy egy varázslatos hetet tölthettem egy gyönyörű helyen.

Aminek a szépsége a kezdetektől magával ragadott, kezdve a városok felejthetetlen hangulatával, a tengerpart lenyűgöző szépségével, vagy a hegyekről nyíló csodálatos kilátással.

A program során nagyon sokat fejlődött a problémamegoldó képességem, rugalmasabban alkalmazkodom a hirtelen változásokhoz, és könnyebben ismerkedem, nyitottabb vagyok az újdonságok felé. Fejlődött mind az angol mind az olasz nyelvtudásom, képessé váltam mély barátságok kialakítására idegen nyelven is. Teljesülhetett a vágyam, hogy jobban megismerjem Olaszországot. Olyan módszereket tanulhattam közösen társaimmal mely nagyon fontos lehet a jövőben vállalkozásom életében. Friuli Venezia Giulia megye különösen sokat nyújthat olyanoknak, akik szívesen ismerkednének a világ minden pontjáról érkezett emberekkel és ezáltal különböző kultúrákkal.

Számomra az Erasmus nem csupán jobb angol vagy olasz tudást adott, de úgy érzem az eddiginél is nyitottabb lettem a világra, elfogadóbb, alkalmazkodó és toleránsabb ember vált belőlem. Úgy érzem közelebb kerültem a világ kultúráihoz és nyelveihez, és ezért a program minden percére boldogan és hálásan tekintek vissza, örülök, hogy megadatott, és élhettem ezzel a lehetőséggel. Azok számára, akik még nem vettek részt a programban és esetleg hezitálnak vagy félnek belevágni, csak annyit tudok mondani, hogy az elején mindenki fél - de csak addig, amíg meg nem tapasztalja a segítőkész, szakmai fejlődésre okot adó fogadtatást.

A szakmai tanulmányút a várakozásaimnak megfelelt. Nemzetközi tapasztalataim nagyban bővültek. Nyelvi kompetenciám fejlődött.

A tanulmányútról új tapasztalatokkal, jó élményekkel érkeztem haza. A tanulmányút tapasztalatait megosztom kollégáimmal, szakács és pincér tanulóimmal egyaránt. A látott tapasztalatokat felhasználom a napi munkám során.

Köszönöm a Kamara munkatársainak, hogy rám esett a választásuk a szakmai úttal kapcsolatban. Köszönöm az aprólékos, kitűnően megszervezett szakmai és szabadidős programokat.

Végül köszönöm szépen a Marco Polo G.E.I.E. munkatársainak kiváló munkáját és nagyon pozitív hozzáállását a csoporttal szemben. Külön köszönöm Barbara Bandiziol és Tatai Dóra nagyon komoly szakmai munkáját.

Köszönöm szépen a Békés Megyei Kereskedelmi és Iparkamarának a lehetőséget a kiutazásra.

**Mezőkovácsháza 2023-07-02**

**Márta Attila**