



*Magyar Máltai Szeretetszolgálat  
Károly Róbert Technikum, Szakképző Iskola  
és Gimnázium*



**Erasmus+**



A projekt címe:

**Környezethatékony szemlélet a fenntarthatóságról  
az európai vendéglátásban és idegenforgalomban**

**2020-1-HU01-KA102-077977 számú projekt**





Magyar Máltai Szeretetszolgálat  
Károly Róbert Technikum, Szakképző Iskola  
és Gimnázium



Mely országok vettek részt  
az Erasmus+  
programunkban?



Erasmus+



## TÁVOLSÁGOK GYÖNGYÖSTŐL

- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Zaragoza](#) között:.....**1774 km**
- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Savonlinna](#) között:....**1666 km**
- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Rieti](#) között:..... **816 km**
- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Überlingen](#) között: .... **804 km**
- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Rohrbach](#) között:..... **551 km**
- A távolság légvonalban [Gyöngyös](#) és [Krakkó](#) között: ..... **256 km**

---

- Összesen:.....**5867 km**

Ez a föld leghosszabb szélességi körének,  
az **egyenlítőnek az 1/7-ed része.**





## AZ ERASMUS+ A SZÁMOK TÜKRÉBEN (2021/2022)

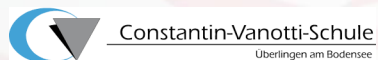
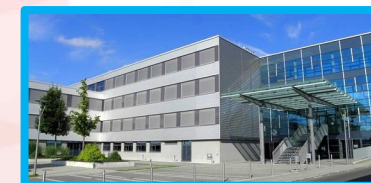
- **1 ágazat** (*turisztika*)
- **3 szakma** (*szakács, pincér, cukrász*)
- **6 ország** (*Ausztria, Lengyelország, Olaszország, Spanyolország, Finnország, Németország*)
- **8 db munkahely** a 6 országban
- **31 tanuló** –  
3 fő turisztikás, 4 fő cukrász, 11 fő szakács és 13 fő pincér
- **67.406 € összköltségvetés**





## PARTNER INTÉZMÉNYEINK

- Savonlinnan ammatti- ja aikuisopisto  
- **SAVONLINNA** (Finnország)
- Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Alberghieri E Della Ristorazione „Ranieri Antonelli Costaggini” – **RIETI** (Olaszország)
- Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 2 im Prof Odona Bujwida – **KRAKÓ** (Lengyelország)
- Höhere Bundeslehranstalt Fachschule für wirtschaftliche Berufe – **ROHRBACH** (Ausztria)
- Constantin –Vanotti Schule – **ÜBERLINGEN** (Németország)
- Zaragoza Dinamica –”TOPI” – **ZARAGOZA** (Spanyolország)





## PARTNER MUNKAHELYEINK

-  • Pasticceria F.lli Napoleone (Rieti) - vállalkozás
-  • Ristorante „L'Altravista” (Rieti) - vállalkozás
-  • Trattoria „Tito” (Rieti) - vállalkozás
-  • TOPI Escuela de Hostelería en Zaragoza - iskolai
-  • PAVILJONKI (Savonlinna) - iskolai
-  • BBS Rohrbach étterme - iskolai
-  • Radisson Blu Hotel w Krakowie\*\*\*\* - vállalkozás
-  • Landgasthof Adler (Überlingen) – vállalkozás



# Fenntarthatóság és a környezetvédelem



Korunk egyik legfontosabb, legvitatottabb témája

## Globális cél:

- megelőzni a környezetvédelmi károk okozását, illetve ha már bekövetkezett, akkor enyhíteni, megszüntetni a hatásukat.
- Az ágazat működtetése számos környeztkárosító hatással jár, melyek mérséklése, csökkentése a fiatalok feladata is.

## Projektünk célja az Erasmus+ programban:

- környezet-hatékony szemlélet kialakítása a diákokban a fenntarthatóságról az európai vendéglátásban és idegenforgalomban.
- végezzenek megfigyeléseket diákjaink a választott témában hat partnerországban
- ismerjék meg a helyi különlegességeket, a régióra jellemző fenntarthatósági és környezetvédelmi előírásokat módszereket egy német többszázéves múltú családi panziótól kezdve egy lengyel ötcsillagos szállodáig.

## Előzmény:

- A 2020-as tanévben indult intézményünkben a Fenntarthatósági Projekt-év,



## A következő kérdésekre kerestük a választ:

- Hogyan lehet környezettudatos a vendéglátóipar?
- Hogyan takarékoskodnak a ivóvízzel?
- Hogyan zajlik egy szállodában és egy étteremben a szennyvíz-tisztítás és a hulladékok megfelelő kezelése?
- Mennyire használták ki a helyi vendéglátóegységek az egészséges táplálkozás fontos elemét a helyi termelőktől való árubeszerzést, a szezonális alapanyagok használatát?
- Hogyan valósult meg az elv: minél kevesebbet utazik egy zöldség vagy gyümölcs, annál frissebb és tápanyagdúsabb?
- Milyen a külföldi munkamorál, a munkavégzés alatti fegyelem, munkabiztonság?





## Tanulók kiválasztása

### Kiválasztási szempontok:

- A tanuló bizonyos szinten értse és beszélje az idegen nyelvet
- Rendelkezzen az elvárt szakmai ismeretekkel
- Családi támogatás
- Ne legyen probléma az 1 hónapos távollét a családtól

### A beadott pályázatok értékelése egyprojekt-team által történt, melynek tagjai:

- idegen nyelvtanár, szakmai oktatók, osztályfőnök, iskola DÖK elnöke, intézményvezetés, országfelelős kísérő tanárok.



## Felkészítő tábor - Tréning

### Kiemelt hangsúlyt kapnak a következők:

- Pedagógia és pszichológia, mentálhigiéniai felkészítés
- A fogadó ország és város kulturális értékei
- Kommunikáció az adott nyelven
- Szakmai felkészítés, a kinti magyar nap ételeinek gyakorlása
- Iskolánk, országunk bemutatkozásának tematikája (szakács, pincér, cukrász és turisztika)
- A mobilitás célszempontjainak áttekintése
- Napi kötelező adminisztrációs feladatok



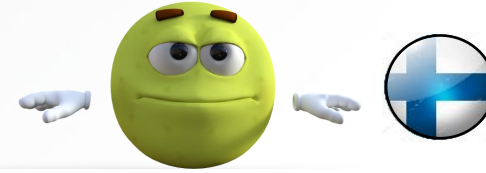


## Milyen tevékenységet valósítottunk meg?

- Finnországban, Spanyolországban, Ausztriában az partneriskolák szakmai óráiba kapcsolódtunk be
- A munkahelyeken a napi munkavégzésben nyújtottunk segítséget, néhány nap után már önállóan is.
- A mindennapi tevékenység mellett a mobilitás céljainak megfigyelésére, következtetések levonására is összpontosítottunk
- Munkanaplót töltöttünk ki digitális formában
- Online beszámolót készítettünk
- Bővítettük a receptjeinket, étlapgyűjteményünket és kulináris szakkönyveinket.
- Turisztikai ismereteink bővítésével nagyobb lehetőséget kaptunk a munkahelyválasztásra
- Magyar napot tartottunk - hazai ízekkel, borkóstolóval - iskolánk bemutatása mellett
- Zárórendezvényen fogják a tanulók bemutatni a mobilitásról készült összefoglalót



# Partnerintézményeink: Savonlinnan ammatti-ja aikuisopisto



Főépület



Paviljonki étterem,  
a gyakorlati munkahely





## Partnerintézményeink: Savonlinnan ammatti-ja aikuisopisto



Főépület



Paviljonki étterem,  
iskolai gyakorlati munkahely

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	<b>Kiváló</b>
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	<b>Maximálisan</b>
Szelektív hulladékgyűjtés	<b>Igen – komolyan veszik</b>
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	<b>Teljes mértékig</b>
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése	<b>Elsődleges szempont</b>
Egészséges ételek készítésére törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Energiatakarékosságra törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	<b>Maximálisan</b>
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető "ZÖLD"-nek a munkahelyed?	<b>Teljes mértékig</b>



## Partnerintézményeink: BBS-Schule Rohrbach



A főépület és egyben  
gyakorlati munkahely is.





## Partnerintézményeink: BBS-Schule - Rohrbach



Az iskola főépülete és konyhája egyben a gyakorlati munkahely is.

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	<b>Kiváló</b>
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	<b>Maximálisan</b>
Szelektív hulladékgyűjtés	<b>Igen – komolyan veszik</b>
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	<b>Teljes mértékig</b>
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése	<b>Kizárólagosan</b>
Egészséges ételek készítésére törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Energiatakarékosságra törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	<b>Maximálisan</b>
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető "ZÖLD"-nek a munkahelyed?	<b>Teljes mértékig</b>



# Partnerintézményeink: Constantin –Vanotti Schule – Überlingen



Főépület



Landgasthof Adler vendéglő,  
a gyakorlati munkahely







# Partnerintézményeink: Constantin –Vanotti Schule – Überlingen



Főépület



Landgasthof Adler vendéglő,  
a gyakorlati munkahely

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	<b>Kiváló</b>
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	<b>Maximálisan</b>
Szelektív hulladékgyűjtés	<b>Teljes mértékig</b>
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	<b>Teljes mértékig</b>
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése - <b>saját kertből</b>	<b>Maximálisan</b>
Egészséges ételek készítésére törekvés – <b>az erdő, saját kert terményei az ételek alapanyagai</b>	<b>Maximálisan</b>
Energiatakarékosságra törekvés – <b>Napelem, napkollektor használata, bioenergia használat</b>	<b>Maximálisan</b>
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	<b>Maximálisan</b>
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető <b>"ZÖLD"</b> -nek a munkahelyed?	<b>Teljes mértékig</b>



## Partnerintézményeink: Constantin –Vanotti Schule – Überlingen



Főépület



Landgasthof Adler vendéglő,  
a gyakorlati munkahely

Gyakorlati hely: „Landgasthof Adler”, 1833 óta szolgálja vendégeit.  
Szintén családi vállalkozásként indult és működik a mai napig.  
Három szakács tanuló utazott szeptemberben.

**Családi hagyomány és őrzése:** fatüzelésen készült kenyér sütése,  
pálinkafőzés saját gyümölcsből, konyhakert ápolása:  
onnan származó zöldség-gyümölcs felhasználása,  
a kertben nőtt virágokból készült csokrok a vázában...

**A modern szemlélet beiktatása:** számítógép használat a vendégek körében;  
gomba-, és gyógynövény gyűjtés a környék erdeiben és felhasználása a konyhán;  
folyamatosan új ötletek megjelenítése.

A fűtést és a meleg vizet napkollektoros energiával állítják elő,  
bioenergia felhasználásával.

„Linzgau Köche” tagja





## Partnerintézményeink:

### Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 2 im Prof Odon Bujwida

### – KRAKKÓ



Főépület



Radison Blue Hotel,  
a gyakorlati munkahely



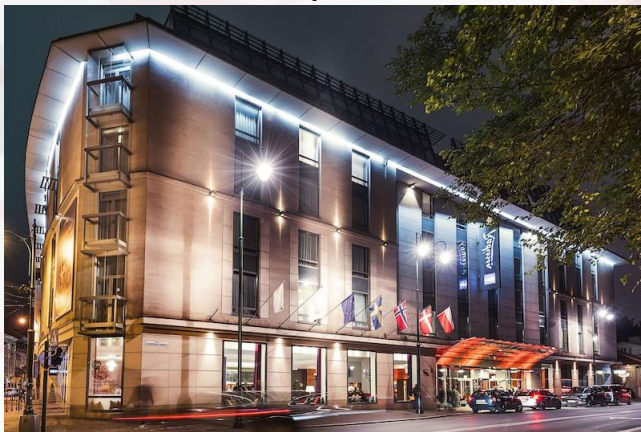


## Partnerintézményeink:

### Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 2 im Prof Odonu Bujwida – KRAKKÓ



Főépület



Radison Blue Hotel,  
a gyakorlati munkahely

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	<b>Kiváló</b>
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	<b>Maximálisan</b>
Szelektív hulladékgyűjtés	<b>Igen – komolyan veszik</b>
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	<b>Teljes mértékig</b>
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése – <b>más beszállítók is vannak</b>	<b>Elsődleges szempont</b>
Egészséges ételek készítésére törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Energiatakarékosságra törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	<b>Maximálisan</b>
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető " <b>ZÖLD</b> "-nek a munkahelyed?	<b>Teljes mértékig</b>



# Partnerintézményeink: „Ranieri Antonelli Costaggini” - Rieti



Főépület

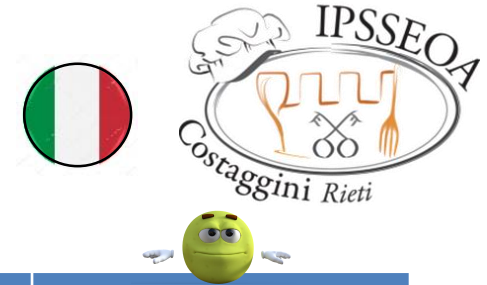


Trattoria „Tito”,  
a gyakorlati munkahelyek  
egyike





## Partnerintézményeink: „Ranieri Antonelli Costaggini” - Rieti



Főépület



Trattoria „Tito”,  
a gyakorlati munkahelyek  
egyike

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	<b>Közepes</b>
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	<b>Nem teljes mértékig, vannak hiányosságok</b>
Szelektív hulladékgyűjtés	<b>Nem jellemző</b>
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	<b>Nem jellemző</b>
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése – <b>más beszállítóik is vannak</b>	<b>Nem elsődleges szempont</b>
Egészséges ételek készítésére törekvés	<b>Teljes mértékig</b>
Energiatakarékosságra törekvés	<b>Közepes</b>
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	<b>Közepes</b>
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető "ZÖLD"-nek a munkahelyed?	<b>Jó</b>



## Partnerintézményeink: „Ranieri Antonelli Costaggini” - Rieti



A partneriskola közvetítőként van jelen, a gyakorlati időt a város vendéglátóegységeiben töltik a diákok

- 6 tanuló utazott: 2 pincér, 2 szakács és 2 cukrász

### Munkahelyek:

- Pasticceria Fratelli Napoleone (cukrászda)
- RISTORANTE L'ALTRAVISTA- étterem
  - Trattoria „Tito” -étterem

Az iskola diákjai (10 fő) és kísérő tanáruk minden évben a egy hónapi szakmai gyakorlatra érkezik Gyöngyösre



Főépület



Trattoria „Tito”,  
a gyakorlati munkahelyek  
egyike





## Partnerintézményeink: „TOPI” - Zaragoza



Főépület és egyben  
gyakorlati munkahely







## Partnerintézményeink: „TOPI” - Zaragoza



Főépület és egyben  
gyakorlati munkahely

Fenntarthatósági, környezetvédelmi szempontok	Értékelés
Munkamorál, munkaidő betartása	Jó
Mennyire tartják be a helyi dolgozók a környezetvédelemre, munkavédelemre, balesetvédelemre vonatkozó szabályokat?	Nem teljes mértékig, vannak hiányosságok
Szelektív hulladékgyűjtés	Teljes mértékig
Műanyag helyett papír csomagolóanyagok	Nem jellemző
Alapanyagok helyi termelőktől beszerzése – más beszállítóik is vannak	Nem elsődleges szempont
Egészséges ételek készítésére törekvés	Teljes mértékig
Energiatakarékosságra törekvés	Közepes
Csapvízzel való takarékoság, szennyvíz újrahasznosítására törekvés	Jellemző
Összességében - véleményed szerint - mennyire tekinthető "ZÖLD"-nek a munkahelyed?	Közepes



## Partnerintézményeink: „TOPI” - Zaragoza



A gyakorlat a fogadóiskola éttermében zajlott.  
Június folyamán 6 diákunk vett részt a mobilitásban:  
2 pincér, 3 szakács és 1 cukrász



Főépület és egyben  
gyakorlati munkahely

Film:

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





## Külföldi gyakorlati munka jelentősége, szerepe 1.

Óriási lehetőség a **tanulóinknak**

- nyelvgyakorlásra, nemzetközi kapcsolatszerzésre
- szakmai tapasztalatszerzésre:
- a hazaitól eltérő gasztronómia, eddig ismeretlen alapanyagok, fűszerek felfedezésére
- új ételkészítési módszerek, technológiák, nemzeti konyhák jellegzetességeinek illetve ismeretlen konyhatechnikai eszközök megismerésére
- új terítési módszerek, szalvétahajtogatások, felszolgálási módok elsajátítására
- új arculatú, ízű és méretű cukrászsütemények elkészítésére
- új gyümölcsfajtákkal, zöldségekkel való ismerkedés
- új kultúrák megismerésére
- a szakmai önéletrajzban nagyon jól mutat a külföldi munkatapasztalat
- Mobilitási EUROPASS bizonyítvány



## Külföldi gyakorlati munka jelentősége, szerepe 2.

### Óriási lehetőség **iskolánknak**

- nemzetközi kapcsolatok ápolására, a nemzetköziesítés, az iskoláról alkotott kép (image) erősítésére
- külső pénzforrások bevonására a szakképzésbe
- angol és német nyelv gyakoroltatása idegen nyelvi környezetben tanuló és kísérő oktató számára egyaránt
- szakmai ismeretek kibővítésére
- az iskola pályaválasztási vonzerejének szélesítésére
- külföldi tapasztalatok beépítésére az iskola életébe
- a nemzetközi konyha, turizmus fontos téma a turizmus-vendéglátás oktatásában



## Legfontosabb eredményeink

- Két évtizede vagyunk jelen az EU nemzetközi mobilitások programjaiban, így az Erasmus+ programban.
- A húsz év alatt több száz diák mobilitását szerveztük meg.
- A külföldi gyakorlati munka szakmai jelentősége, szerepe mellett óriási szerepe van az ERASMUS+ programoknak a tanulók személyiségfejlődésében is:
- **Az ebben a programban részt vett tanulókra:**
- az önállóság, szakmai magabiztosság, nagyobb önbizalom, rendezvényeken való magabiztosabb részvétel, az idegen nyelv bátrabb használata, elfogadóbbá válás, empátia, tolerancia jellemző, akik ezek mellett betekinthettek az egyes országok közösségi életébe, ismerkedhettek azok kulturális értékeivel.



# ***Óriási köszönet***

***a Tempus Közalapítványnak , a pályázat előkészítőinek,  
a pályázatíróknak,  
a szervezőknek és lebonyolítóknak,  
külföldi partnereinknek,  
végül, de nem utolsósorban  
tanulóinknak és kísérő tanárainknak  
az iskola jó hírének öregbítésért!***