



## 1) A DÍJRÓL

Gundel Károly (1883-1956) ikonikus jelentőségű vendéglős emlékére alapította meg a **Magyar Vendéglátók Ipartestülete** a szakmai szervezetek széles körű bevonásával 2014-ben a **Gundel Károly-díjat**. Olyan személyek részesülhetnek a díjazásban, akik a magyar vendéglátás területén Gundel Károly életútjának és gasztronómiai munkásságának példaértékű követői.

A díjra az jelölhető, aki a magyar vendéglátás területén kiemelkedően sikeres tevékenységével **minimum 25 éve** jelen van, feddhetetlen szakmai múlttal és **példamutató életúttal** rendelkezik, a magyar vendéglátás történelmi **hagyományait ápolja** és annak megújulása iránt **elkötelezettséget** érez, a fiatal generáció **szakmai fejlődését támogatja**, valamint közreműködik a magyar vendéglátás **népszerűsítésében**. Az elismerést a vendéglátó szakma legjobbjai kaphatják, évente legfeljebb hárman.

Az Ipartestület **a díjazottak nevét** minden évben **Gundel Károly születésnapján**, azaz **szeptember 23-án** a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban tartott sajtótájékoztatón hozza nyilvánosságra. Az idei évben a járványhelyzet miatt a Kitüntetési Bizottsági ülés az MVI székhelyén szabad téren, a biztonsági intézkedések fokozott betartása mellett került megrendezésre (a hagyományos sajtótájékoztató elmaradt.)

### Eddigi díjazottak:

- Kalla Kálmán, Hamvas Zoltán és dr. Draveczy Balázs (posztumusz) – 2014.
- Jakabffy László, Garaczi János és Bíró Lajos – 2015.
- Vomberg Frigyes és Czuber János (posztumusz) – 2016.
- Csapody Balázs – 2017.
- Rosenstein Tibor – 2018.
- Meskál Tibor, Szulló Szabina - Széll Tamás – 2019.
- dr. Csizmadia László és Molnár Attila – 2020.

## 2) A KITÜNTETÉSI BIZOTTSÁGRÓL

A Magyar Vendéglátók Ipartestülete kiemelkedő jelentőségűnek tekinti, hogy a hazai gasztronómiai díjak közül egyedüliként a Gundel-díj adományozása alapszik széleskörű szakmai együttműködésen. **13 szakmai szervezet, 3 intézmény delegáltjai, a Gundel Étterem, valamint a Gundel-család képviselője** döntenek a jelöltek munkássága alapján az idei díjazottak személyéről.

### A Kitüntetési Bizottság tagjai:



## GUNDEL KÁROLY- DÍJ 2020. SAJTÓANYAG



Magyar	Vendéglátók	
Ipartestülete		✓ Chaine des Rotisseurs Asztaltársaság
✓ Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete		✓ Magyar Bocuse d'Or Akadémia
✓ Magyar Éttermi Szövetség		✓ Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete
✓ Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség		✓ Stílusos Vidéki Éttermiség
✓ Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége		✓ Pannon Gasztronómiai Akadémia
✓ Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetsége		✓ a Gundel család egy képviselője
✓ Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége		✓ Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola
✓ Magyar Éttermi Mesterek Klubja		✓ Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar
		✓ Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum
		✓ Gundel Étterem

### 3) A DÍJAZOTTAKRÓL

A szakmai szervezetek és intézmények konszenzusa alapján az idei díjazottak:

#### dr. Csizmadia László



BGF KVIK nyugalmazott főigazgatója. Jogi végzettsége után megszerezte a szakács, felszolgáló, portás szakmai képesítéseket is. A HungarHotels egri Önelszámoló igazgatói székét váltotta fel 1968-ban a főiskola elődintézményének docensi székéért. Kezdetben a Vendéglátás Szervezése Tanszéken tanszék hallgatóit képezte, majd főiskolai tanárként átvette 1995-ben az Idegenforgalmi Tanszék, valamint a Vendéglátó és Idegenforgalmi Intézet vezetését. Nagy szerepet vállalt a főiskola eurokonform idegenforgalmi tanterveinek kidolgozásában és magyar, német, angol nyelven való bevezetésében, valamint a főiskola nemzetközi kapcsolatainak kiépítésében is. Jelenleg is több társadalmi és szakmai szervezet tagja. A BGE Arany Pecsétgyűrű kitüntetés birtokosa.

#### Molnár Attila

Molnár Attila a gasztronómiai megújulás és fejlődés kiemelkedő hazai „nagykövete”, a 'fine dining' elkötelezett híve. Nagy hangsúlyt fektet a vendéglátást tanuló fiatalok oktatására és karrierjének elindítására. Vendéglátós dinasztia sarja, a Jakabffy-iskola egyik „tagja”. Étterme,



## GUNDEL KÁROLY- DÍJ 2020. SAJTÓANYAG



Kaviár 2005 és 2020 között - 3 év kivételével - minden évben elnyerte a Dining Guide „Magyarország Legjobb 10 Étterme” díját. 2001 óta minden évben magáénak mondhatja a „



Best of Budapest” „Legjobb Orosz Étterem” titulusát. 2011-ben az étterem tulajdonosai (Nyíri Szásával) megkapták a „Best of Budapest” „Év Éttermesei”-nek járó különdíjat. 2012-ben az MVI tagsága az „Év Vendéglőse” díjat adományozta munkája elismeréseként. Étterme 2007 óta szerepel a Michelin Guide ajánlotta vendéglátóhelyek között. 2019-ben „Az Év borlapja”, 2020-ban „Az év éttermi szervező” díjat kapta a TOP10 Étterem Magyarország Dining Guide-tól. A Gault Millau 1 szakács sapka díját 2010, 2011 és 2012-ben is megítélték részükre. Nevéhez fűződik az „Arany Kaviár Gourmet Selection” a magyarországi kaviár, illetve tokhal forgalmazása. Tárustulajdonos az Accent Hotel Managementben, tulajdonos, üzletvezető és alapító a MoszkvaTér orosz bisztróban. A Pannon Gasztronómiai Akadémia alapító és elnökségi tagja, a Magyar Bocuse d’Or

Akadémia alelnöke, tagja a Magyar Vendéglátók Ipartestületének és a Chaine des Rotisseurs Egyesületnek.

#### 4) A DÍJ ÜNNEPÉLYES ÁTADÁSÁRÓL

A kitüntetés átadása az idei évben a covid-járvány következtében elmarad, arra a jövő évben megrendezendő MVI Gálaebéden kerül majd sor.

