



# **KI KICSODA A MAGYAR VENDÉGLÁTÁSBAN**

**ÉVKÖNYV 2010**

## **MÉDIAAJÁNLAT**

## A kiadvány profilja:

- A magyar vendéglátás szereplőinek gyűjteményes kötete.
- Célja a kapcsolatépítés megkönnyítése és a vendéglátóiparban való könnyebb tájékozódás segítése.
- Minden jelentkezőről megtalálható benne a név és szakmai önéletrajz, mely térítésmentesen jelenik meg a könyvben.
- A kiadvány egyben évkönyv is lesz, amelyben bemutatjuk a szakmai szervezeteket, összegyűjtjük a szakmához köthető, országos jelentőségű eseményeket, rendezvényeket, a szakmában tevékenykedő beszállító partnereket.

## SAKMAI ÖNÉLETRAJZ MINTÁK:

### MÉSZÁROS TIBOR vendéglátóhely tulajdonosa, Sopron; Születési adatok: 1960. 06. 12;

**Szakképzettségek:** Vendéglátóipari közgazdász BP.BGF, Közgazdász tanár BP BGF 1983, Turizmus szakközgazdász NYME 2005; Szakmai érdeklődési terület: gasztronómia; **Jelenlegi munkahelye:** Corso étterem

bi munkahelyek: 1983-1988 Soproni Étteremfőnök  
★ –Sopron Étteremfőnök  
éjszakai bár önálló egység  
Étteremvezető, rendezvény  
Étteremigazgató helyettes  
1995 Erzsébet étterem -  
1996- CORSO étterem  
üzemeltető igazgató 2000

### REINER PÉTER bártender - szakoktató Budapest; Születési adatok: Sümeg, 1978. 03. 07.;

**Szakképzettségek:** Bartender, 200 Veszprém, 2002 Siófok, Flair Planet; Szakmai érdeklődési terület: American bartending; **Jelenlegi munkahelye:** Flair Planet; Korábbi munkahelyek: Palace – Siófok, Havana – Veszprém, Café Del Rio – Siófok

**Kitüntetések:** Háromszoros (2005, 2007), Bacardi  
Bartender of the year 2007  
Martini VB

### BOGNÁR MELINDA üzletvezető, Zalaegerszeg; Születési adatok: Zalaegerszeg 1985. 04. 05.;

**Szakképzettségek:** pincér, üzletvezető (2003.év Zalaegerszeg Báthory I. Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola; Szakmai érdeklődési terület: barista, latte art; **Jelenlegi munkahelye:** Mona Lisa kávézó (Zalaegerszeg)

### STELCZ KRISZTIÁN felszolgáló, Serényfalva; Született: Miskolc 1983. 03. 29.;

**Szakképzettsége:** 2001 Surányi Endre Szakközépiskola, felszolgáló; Nyelvtudása: angol társalgási szinten; **Jelenlegi munkahelye:** Ambrozia Étterem és Panzió, Kazincbarcika; Korábbi munkahelyek: Hotel Aurum, Hajdúszoboszló 2008-2009, felfelgató; Kazincbarcika 2008-2009 Surányi Endre Szakközépiskola, Gyakorlati oktató; Díjazott: VIII. Gál Sándor Emlékverseny Debrecenben

## Kik kerülnek be a kiadványba?

- **Életrajzi blokk:** vendéglátóhely tulajdonosa, üzletvezető, séf, szakács, felszolgáló, sommelier, cukrász, barista, bártender, szakoktató
- **Szakmai blokk:** szakmai szervezetek, szövetségek, szakiskolák
- **Hirdetési blokk:** beszállító cégek, nagykereskedők, forgalmazók, gyártók, éttermek, szállodák

## A könyv felhasználói

- a vendéglátóipar szereplői, vendéglátóegységek, beszállítók és magánszemélyek
- HR szakemberek
- a vendéglátóipar szereplőit megismerni szándékozó cégek vezetői, munkatársai

### KIRIPOLSZKI ISTVÁN séf, Budapest; Születési adatok: Budapest 1979. 06. 07.; Szakképzettségek: 1996-1999 Gundel Károly Vendéglátóipari Szakközépiskola szakmai érettségi 1993-1996

Gundel Károly Vendéglátóipari Szakmunkás-  
ai érdeklődési terület:  
Modern vendéglátás; **Jelenlegi munkahelye:** KOGART; Korábbi munkahelyek: Kogart étterem, Budapest  
Donatella's kitchen  
Hotel sous chef 2008-  
étterem, Budapest Ki-  
-2008 Tom&George,  
ef 2004 Four Seasons  
(Páva étterem) demi  
om&George, étterem  
01 Ristorante Isola  
chef 1997-1999 Hilton  
1997-1997 Flamenco

### SZENTESI TIBOR szakács, Budapest; Születési adatok: Budapest 1975.03.04.;

**Szakképzettségek:** Rózsa Ferenc Vendéglátó 1989-92 szakács BKIK-mestervizsga 2007; Szakmai érdeklődési terület: Versenyek – kiállítások – szakirodalom; **Jelenlegi munkahelye:** Hazai: Hotel Korona 1993 szakács Orchidea Étterem 1995-96 szakács Széchenyi kert szakács 1997-2000 Leroy Beach 2001- Leroy West-End 2001-2004 Leroy Tokaj 2004-2007 Donatella's kitchen 2008-2009 Leroy Allee 2009-; Nemzetközi: Hannover Világ kiállítás 2000 /szakács

**Email:** szakacs75@f...

## Hirdetési lehetőségek:

Felület	Szín	Méret	Árak (nettó)
Alapbeiktatás (1db kép vagy logó + max. 700 karakter szöveg elérhetőségekkel)	Színes	70 x 110 mm 150 x 50 mm	25 000 Ft
1/1 oldal kifutó	Színes	168 x 238 mm + 3-3 mm	200 000 Ft
1/2 oldal, (fekvő, álló)	Színes	141 x 103 mm 68 x 211 mm	125 000 Ft



**Termékmix Marketing és Reklám Kft** cím:1149 Budapest, Magyoródi út 32. Tel.: (06-1) 210-1830, Fax: (06-1) 210-4150, [www.pincerujsg.hu/kikicsoda](http://www.pincerujsg.hu/kikicsoda).

**A PINCÉR ÚJSÁG, A VENDÉGLÁTÁS SZAKMAI LAPJA IMMÁR 15 ÉVE.** Aktuális, friss és hiteles információkat nyújt a szakma életéről, programjairól a vendéglátóhelyek tulajdonosainak, üzletvezetőinek, alkalmazottainak. Bemutatja a piaci szereplőket: a gyártókat, forgalmazókat, nagykereskedőket, és az újabb, a vendéglátásban figyelemre méltó termékeket. A hirdetések tájékoztatják a vendéglátósokat a legkedvezőbb beszerzési lehetőségekről, az akciókról, az árakról. Az elmúlt másfél évtized alatt a Pincér állandó szerkesztői gárdája kivíta azt a tekintélyt, hogy több szakmai szervezet is saját hivatalos fórumának tekinti. A lap egy évben 11 alkalommal jelenik meg, 17 ezer példányban, terjesztése egyedülálló módszerrel, saját, országos terjesztői hálózaton keresztül történik. Két éve már on-line változata is olvasható az interneten: [www.pincerujsg.hu](http://www.pincerujsg.hu)

**Felárak: Borító belső: 100 %  
Szakmai blokk felár: 50%  
Technikai költség: 10%**

### Technikai jellemzők:

**Formátum:** B/5 168 x 238  
**Papírminőség:** keményfedeles, cérnafűzéssel 80 gr ofszet  
**Színek:**  
Életrajzi blokk: fekete-fehér;  
Szakmai blokk, hirdetési blokk: színes

**Megjelenés:** 2010. október.

**Példányszám:** 5 000 db  
(utánrendelésekkel növekedhet)

**Terjesztés:** Kiállításokon, rendezvényeken (Hoventa, UKBA, Csodálatos kávé...) Pincér újság és hírlevél kommunikáció alapján, szakmai weboldalakon

### A könyv ára:

Árus példány: 3 900 Ft,  
Kiadói példány: 1 900 Ft



**Termékmix Marketing és Reklám Kft** cím:1149 Budapest, Magyoródi út 32. Tel.: (06-1) 210-1830, Fax: (06-1) 210-4150, [www.pincerujsg.hu/kikicsoda](http://www.pincerujsg.hu/kikicsoda)

**A PINCÉR ÚJSÁG, A VENDÉGLÁTÁS SZAKMAI LAPJA IMMÁR 15 ÉVE.** Aktuális, friss és hiteles információkat nyújt a szakma életéről, programjairól a vendéglátóhelyek tulajdonosainak, üzletvezetőinek, alkalmazottainak. Bemutatja a piaci szereplőket: a gyártókat, forgalmazókat, nagykereskedőket, és az újabb, a vendéglátásban figyelemre méltó termékeket. A hirdetések tájékoztatják a vendéglátósokat a legkedvezőbb beszerzési lehetőségekről, az akciókról, az árakról. Az elmúlt másfél évtized alatt a Pincér állandó szerkesztői gárdája kivíta azt a tekintélyt, hogy több szakmai szervezet is saját hivatalos fórumának tekinti. A lap egy évben 11 alkalommal jelenik meg, 17 ezer példányban, terjesztése egyedülálló módszerrel, saját, országos terjesztői hálózaton keresztül történik. Két éve már on-line változata is olvasható az interneten: [www.pincerujsg.hu](http://www.pincerujsg.hu)

# MEGRENDELÉS

**Kiadó és szerkesztőség:** Termékmix Marketing és Reklám Kft.  
1149 Budapest, Mogyoródi út 32. Telefon: (06-1) 210-1830, Fax: (06-1) 210-4150;  
E-mail: kikicsoda@pincerujsag.hu; [www.pincerujsag.hu](http://www.pincerujsag.hu)

## Megrendelő adatai:

Cégnév:

Kapcsolattartó személy neve:

Székhely:

Telephely:

Adószám:

Céggjegyzékszám:

Telefon:

E-mail:

Megjegyzés:

**Megrendelem a Ki kicsoda a magyar vendéglátásban c. kiadványban az alábbi hirdetést:**

- 1/1 oldal (168 x 238 mm+3-3 mm)  db x 200 000 Ft + áfa/db azaz  Ft + áfa
- 1/2 oldal fekvő (141 x 103 mm)  db x 125 000 Ft + áfa/db azaz  Ft + áfa
- 1/2 oldal álló (68 x 211 mm)  db x 125 000 Ft + áfa/db azaz  Ft + áfa

**Elhelyezés:**

- hirdetési blokk     szakmai blokk (+25% felár)     borító belső (+100% felár)
- kész hirdetést adok     szerkesztést kérek (+10% technikai költség)

**Alapbeiktatás:** (1db kép vagy logó + max. 700 karakter szöveg elérhetőségekkel együtt)

db x 25 000 Ft + áfa /db azaz  Ft + áfa

méret:

70 x 110 álló

150 x 50 fekvő

Megjegyzés:

**Fizetési mód:** megrendeléskor számlázva, 15 napos átutalással (a kifizetés a megjelenés feltétele)

Dátum: 2010.

 . 

Cégszerű aláírás