



norwegian financial mechanism

norway grants

eea grants
eea financial mechanism
iceland liechtenstein norway

Norvég program beszámoló

Magyarországon a cukrászok érdekképviselőt a Magyar Cukrász Iparosok országos Ipartestülete látja el, a pékek szakmai szervezete a Magyar Pékszövetség. A világban zajló jelentős változások tükrében felvetődött a két szervezet szorosabb hazai együttműködése azokon a területeken, ahol a közös érdekek érvényesíthetők. Ilyen az érdekképviselő, a szakoktatás és a fenntartható fejlődés lehetőségei. A nemzetközi kapcsolatrendszer erősítése, az innováció alkalmazása, WHO által javasolt alapanyagok, technológiák alkalmazása, különös figyelemmel a géntechnológia, a bio-élelmezés, a hazai, régiós alapanyagok felhasználása mind-mind gondolatébresztő téma. A norvég alap segítségével az Ipartestület, a Pékszövetség támogatásával egy kapcsolatfelvételt kezdeményezett. A találkozóra Oslóban került sor, ahol vendéglátónk jövőbeli fogadópartnerünk, a Norvég Pék és Cukrász Szövetség (Baker- og Konditorbransjens Landsforening) volt.

Az előkészítő látogatás részletes programja:

1. nap

Utazás / érkezés az esti órákban. Még volt időnk arra, hogy a szállás elfoglalása után egy rövid sétát tegyünk a szálloda környékétől nem messze található Grünerløkka negyedbe, amely számos látványossággal bír. A téli idő ellenére mediterrán hangulat uralkodott az utcákon, a teraszok este 10 után is - a hideg ellenére- zsúfolásig voltak fiatalokkal. Az ott található színház bejárata előtt hosszú, fiatalokból és idősekből álló sor kígyózott, ez igazolta azt az általános ismeretünket, hogy a norvégok szeretik értéket és támogatják a kultúrát.

2. nap

Délelőtt Axel Brun úr vezetésével **Etterstad videregående skole** szakiskolát látogattuk meg, ahol részt vettünk elméleti és gyakorlati órákon 9 és 10 évfolyamon, illetve 2 szakoktató segítségével az iskola-rendszer, tananyagok, módszerek megismerésére koncentráltunk.

Délután találkozásunk volt a norvég szövetség titkárával. Kölcsönös, személyes bemutatkozás után, Anders Vangen főtitkár úr körbevezetett a Kamarák Székházában. A házlátogatás kiterjedt az építész-tervező bemutatására, arra hogy a kamarák megrendelői igényét és használati célját a tervező hogyan illesztette a külső és belső térhez, milyen térkapcsolatokat álmódott meg a tervező és miért? Amit itt megemlítenénk, az épületre a természetes anyagok és a nyitott terek a jellemzők, amely szemléletet a hatalmas ablakok és zöldnövények is hangsúlyoznak. Itt kezdtük el megérteni a norvégok mentalitását, puritán életszemléletét és az emberközpontú gondolkodásukat.

A tárgyalóba érve rátértünk a három szervezet munkájának rövid ismertetésére. Fogadópartnerünk bemutatta a norvég pék és cukrászszövetséget és tájékoztatott a munkájával, a jogi helyzetével, a működési struktúrával, az állami szerepvállalással kapcsolatos feladatairól. a Norvég Pék és Cukrász Szövetség bemutatásakor különös figyelmet szentelt a jogkörök, érdekképviselő, társadalmi kapcsolatok pozícionálásának bemutatására. Szót ejtettünk a lobbizásról, mint számunkra még fel nem használt érdekképviselői és érdekérvényesítő tevékenységről. Őket viszont nagyon érdekelték azon rendezvényeink, melyet az államalapítási ünnepséggel kapcsolatosan kezdeményezett a Cukrász Ipartestület, vagyis az Országgyűlés verseny és a hozzákapcsolódó rendezvénysorozat illetve a Pékszövetség Nemzet Kenyere gondolatör. Végzetül egyeztettünk a mobilitási pályázati munkaterv és a program vázlatos összeállítása kapcsán, az igények és lehetőségek figyelembe vételével.



norwegian financial mechanism

norway grants

eea financial mechanism
eea grants
iceland liechtenstein norway

A nap végére érve este együtt rögzítettük és elemeztük a hallott újdonságokat.

3. nap

Dél előtt látogatást tettünk Oslo legnagyobb kenyérgyárában, a BAKERS-ben. A termelőüzemi látogatás fókuszált a munkafolyamatokra, munkaszervezésre, egészséges alapanyag-használatra, értékesítésre.

Délután felkerestük Axel Brun úr kíséretében Oslo leghíresebb cukrászmesterét, a francia Pascal Dupuy urat, aki 21 éve cserélt házat, hazát egy norvég hölgy kedvéért, aki a felesége. Dupuy úr nem szakadt el hazájától, az innovatív cukrászokat tömörítő francia szakmai szervezet, a Relais Desserts tagja. Termékeivel a francia finomságot, díszességet, az eleganciát hozta a norvég fővárosba. Nos, befogadták!

Még jutott idő arra, hogy állandó kísérőnk, Brun úr pékségét is megtekinthettük, ahol az esti órák ellenére még javában folyt a munka. (8-9 óráig is nyitva vannak egyes pékségek, amelyek egyébként kávézók, szendvicselőhelyek is egyben)

A nap végére érve este együtt rögzítettük és elemeztük a látottakat.

Estebédnél kérdeztük Brun urat, hogy milyen norvégnak lenni Norvégiában? Vagyis egy polgárt kérdeztünk. Nagyon egyszerűen azt válaszolta: jó, nagyon jó norvégnak lenni. Persze, milyen a magyar, csak erősködtük, hogy hát talán csak van valami, amit, mint negatívumot megemlítené?

Igen sokat gondolkozott, többször is visszakérdezett, hogy mit is szeretnénk pontosan tudni, majd kimutatott az ablakon. Hát, talán az eső! Az eső, mely ömlött rendületlen kitartással, míg ott voltunk, de ez a norvégokat, mit, a norvégokat! A rengeteg bevándorló pakisztánit, lengyelt és egyéb népeket egyáltalán nem zavarta. Szégyenkezve hajtottuk le fejünket, mert minket, az átutazókat zavart. A csöndben váratlanul hallatszott a kérdés: És Önök, Önök mit szeretnek Magyarországon? Már tudtuk volna mondani a választ, de olyan sutának tűnt „a hazánkat” kifejezés, hogy egyszerre rájöttünk. Nekünk is meg kell tanulni kimondani, hogy jó magyarnak lenni. Itt és ott, ekkor és akkor! Feltételek és magyarázkodás nélkül. Hogy mi mindent tanulhat az ember Norvégiában!

4. nap

Vasárnap ellátogattunk Norvégia legkisebb pékségébe, melynek egy fiatal hölgy a tulajdonosa, aki meguntta, sőt erősebb szót használt, - megcsömörlött - mint egy neves cég marketing menedzsere a kihívásoktól, teljesítményelvárásoktól, a stratégiáktól és vállalati misszióitól. Hihetetlen a kapacitása, főleg annak ismeretében, hogy a 42 m² az összapterület, 2 alkalmazottal dolgozik és nem csak pékárut, hanem süteményeket is kínál.

A vasárnap többi részében az oslói nevezetességeknek szenteltünk figyelmet, de nem mentünk el szó nélkül az oslói híres kávéházak mellett, legfőképpen nem a Grand Café mellett, ahol Ibsen mindennapos vendég volt. A kávéház az eredeti belső enteriőrrel fogadja ma is vendégeit.

A nap végére érve este együtt rögzítettük és elemeztük a látott újdonságokat.

A projekt értékelésekor egybehangzóan megállapítottuk, hogy hasznos, innovatív és értékes információkat rejt ez a kapcsolat, melyet mindenképpen folytatni kívánunk pályázati lehetőségek igénybevételeivel.



norwegian financial mechanism

norway grants

eea financial mechanism
eea grants
iceland liechtenstein norway

A pályázat értéket nyilván nem rontja, de mindenképpen több észrevételt kell megtennünk a kezelésével kapcsolatban.

Az átadás –átvétel a kezelő szervezetek között jelentős időcsúszást eredményezett a szerződéskötéskor. A Tempus Közalapítvány által megszokott professzionista pályázatkezelést az utódszervezet hiányos tájékoztatásai és hézagos információi követték. (Lsd. inkasszó kezelése)

Miután a pályázatot beadó cég szervezeti szabályzata egy szoros működési jóváhagyatást ír elő, nem volt lehetséges a pályázatkezelő szervezet - az általunk nem ismert - rövid határidőinek minden alkalommal megfelelni.

Ezt csak az Ipartestület honlapjára kerüljön fel, mivel ő volt a pályázatíró

Draskóczy Eszter nemzetközi referens, Pékmester főszerkesztője

Vojtek Éva Cukrászmester magazin szerkesztője