



Csak a legeslegjobb maradhat az élen



Zakariás Fruzsina, az Audi márkaigazgatója, Herczeg Zoltán, a Dining Guide lapigazgatója, gasztronómiai tanácsadó és Szántó István, a Spago Budapest séfje
Fotó: Fotó: Dining Guide

Az idei évben az éttermek, cukrászdák, alternatív vendéglátóhelyek mellett a legjobb magyarországi bárakat, valamint a Best of the Best minősítés bevezetésével a többszörösen nyertes vendéglátóhelyeket is díjazza az Audi - Dining Guide TOP100 Étteremkalauz, amelyet május 16-án díjátadó gála keretében mutatnak be.

Bármikor meglephetik a vendéglősöket

A Dining Guide 2005 óta minden évben megrendezi az Év Étterme Gálát, ahol bemutatják az adott évre vonatkozó éttermi minősítését tartalmazó kiadványt az Audi - Dining Guide TOP100 Étteremkalauzt. Az elmúlt tizennyolc évben a magyar vendéglátóhelyek modernizációjával együtt az éttermi tesztelési metódusok és a Dining Guide szempontrendszerei is folyamatosan változtak, igazodtak a minőségi vendéglátással szemben támasztott igényekhez.

A 2022-es kiadvány készítésekor mintegy 600 vendéglátóipari egység került látómezőbe, ezek közül az időszakot jellemző étterembezárások, átalakulások miatt 454 helyre jutottak el a tesztelők 2021.

augusztus 11. és 2022. május 4. között – hangzott el a sajtótájékoztatón.

A Dining Guide az étterem-látogatásokat megelőzően a vendéglátóhelyekre vonatkozó, releváns információk begyűjtését végzi.

A teszteléseket anonim éttermi ellenőrök végzik, a listák pedig folyamatosan frissülnek, így a tesztidőszak végére alakul ki a végleges éttermi sorrend.

„A TOP100-ban lévő éttermeket többször is meglátogatjuk. A TOP25-ben lévő éttermeket 4-6 alkalommal is teszteltük, és volt olyan vendéglátóegység, ahol 8 alkalommal is jártunk. Mindig az adott pillanatot teszteljük és véleményezzük. Emellett fontos, hogy az étteremkalauzban negatív véleményt nem közlünk. Nem azt írjuk meg, hogy miért ne menjenek az adott helyre az érdeklődők, hanem hogy hova menjenek és miért” – ismertette Herczeg Zoltán, a Dining Guide lapigazgatója, gasztronómiai tanácsadó.

Az ételek minősége számít

A Dining Guide az elmúlt években külföldről érkező, 2-3 Michelin-csillagos séfek segítségével állította fel TOP10 ranglistáját, és a nemzetközi szakemberek határozhatták meg azt is, hogy az adott évben mely étterem nyeri az Év étterme díjat.

A külföldi séfek a folyamat utolsó fázisában érkeztek Magyarországra, és a TOP20 étterem tesztelése után hozták meg a döntésüket. Ezt a feladatot az elmúlt hat évben és idén is Fausto Arrighi, a Michelin Guide exdirektorának segítségével végezték el – közölte a Dining Guide.

A bírálóbizottság három kiemelt szempont alapján értékeli:

az első szempont az adatgyűjtés, alapanyag-minőség, a második a megfelelő konyhatechnika, a harmadik az innováció. Mindezen túl nagyon fontos, hogy az adott étterem milyen élményfaktort tud nyújtani a vendégeinek, hangzott el a sajtótájékoztatón.

„Nem étlapversenyre invitáltuk a vendéglőket, hanem arra, hogy az étterem megmutassa, melyik ételeikre büszke, mit ajánlanak fennakadás nélkül” – hívta fel rá a figyelmet Herczeg Zoltán, hozzáfűzve, hogy a véleményezőnek három ételből meg kell tudnia állapítani az étterem minőségét.

Egyre népszerűbb a hazai bárkultúra

A kiadvány az idei évben külön fejezetben, egy TOP10-es listával és az Év Cocktail Bárja díjjal értékeli az elmúlt években tapasztalható hazai bárélet fejlődését.

A magyar bárkultúra mára már nemcsak a külföldi vendégek igényeinek kielégítését hivatott beteljesíteni, hanem a hazai értő és a műfajjal most ismerkedő közönség egyre erősödő táborát is jól szolgálja.

„A világ és a hazai gasztronómia állapotát az elmúlt időszak történései, az időszakos étterembezárások különösen rossz helyzetbe hozták. A magyar vendéglátást már évek óta jellemzi, hogy sok az új nyitás, és ezzel együtt sajnos a sok étterembezárás is. A világvárvány negatív kihatásai és az ukrajnai háború nagy problémát okoznak a hazai egységek számára – mondta Herczeg Zoltán.

A szakember hangsúlyozta, hogy jelenleg a legnagyobb feladatot az jelenti a szakma számára, hogy megfelelő minőségű és számú munkaerőt találjanak, mindemellett pozitívan látja a jövőt: „Jó hír, hogy ebben a nehéz helyzetben is növekedett a hazai topéttermek száma, és a budapesti bárkultúra is virágzik.”

Csak a legeslegjobb maradhat az élen

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)



Egyre népszerűbb a hazai bárkultúra - illusztráció

Fotó: Dining Guide

Szerző: Kibelbeck Mara

Közzététel ideje: 2022. 05. 12., csütörtök, 15:06

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2022/05/12/csak-legeslegjobb-maradhat-az-elen>