

SZAKMAI BESZÁMOLÓ

EFOP-1.5.3-16-2017-00049

„TEGYÜNK EGYÜTT A JÖVŐNKÉRT! – HUMÁN SZOLGÁLTATÁSFEJLESZTÉS TÉRSÉGI SZEMLÉLETBEN”

Felhívás 3.1.1. Önállóan támogatható tevékenységek
A Felhívás keretében önállóan támogatható, valamennyi tevékenység magvalósítása
kötelező:

2. A hátrányos helyzetű csoportokhoz tartozó aktív korú emberek
foglalkoztathatóságának javítását támogató szolgáltatás-csomagok kialakítása,
megerősítése:

1. A célcsoport foglalkoztathatóságát elősegítő fejlesztési tevékenységek, egyéni
fejlesztési terv alapján:

Munkára való képességet javító intézkedések a meglévő és a térségbe érkező,
létrehozandó új munkáltatók munkaerő bázisának folyamatos minőségi biztosítása
érdekében

PROGRAMELEM: Vállalati workshop – Bemutkozik a Pécsi Sörfözde

Ideje: 2019. szeptember 16. 10:00 óra

Helye: 7800 Siklós – Máriagyúd, Kövesföld dűlő, Malatinszky Présház

A TEVÉKENYSÉG SZAKMAI TARTALMA:

A pályázat keretében „Bemutkozik a Malatinszky Kúria” címmel vállalati workshop került megrendezésre a Siklós-Máriagyúdon található Malatinszky Présházban. A Siklós-Máriagyúd, Kövesföld dűlőben lévő Malatinszky Présházban Malatinszky Csaba borász, a Malatinszky Kúria tulajdonosa és vezetője szívélyesen fogadta a csoportot, és mindenkinek bemutatkozott. Malatinszky Csaba ezután körbevezette a csoportot a birtokon, a panorámás teraszról remek kilátás nyílik a 30 hektár nagyságú termőterületre. A 10 hektár körüli blokkok földrajzi elhelyezkedése keletről nyugatra, Kisharsány, Siklós és Máriagyúd. Termelt szőlőfajták: chardonnay, sauvignon blanc, rajnai rizling, muscat ottonel /cabernet franc, cabernet sauvignon és merlot. Malatinszky úr elmondta, hogy a cabernet franc és chardonnay fajtákat tünteti ki megkülönböztetett figyelemmel.

A csoportot ezt követően a Présházban található borospincébe vezette, ahol megtekinthettük a palackozott borok tárolási helyét. Ezután a Présházban lévő vendéglátóhelyre vezette a csoportot, ahol megterített asztalok vártak minket. Malatinszky úr elmondta, hogy egy borkóstolóval fog kedveskedni, amely során 7 fajta bort ízlelhetünk meg, 3 fajta fehérbort, egy rozét és 3 fajta vörösbort.

Malatinszky Csaba eközben élettörténetéről is mesélt, elmondta, hogy eredetileg művészeti pályára készült, ahonnan a történelem fordulatai sodorták a vendéglátás felé. A 80-as évek végén jött szembe vele a továbbtanulás lehetősége, amikor Rohály Gáborék, a Hét Borbírák rendjével megszervezték az első sommelier kurzusokat Magyarországon. Csaba számára ekkor lett egyértelmű, hogy jövője összefonódik a borral. Ígéretes tehetségére Láng Györgyék figyeltek fel, állást ajánlottak neki, így lett Malatinszky Csaba Magyarország első sommelierje a méltán híres Gundel étterem alkalmazásában. A 90-es évek elején az új tapasztalatok, a szakmai munka és a gyarapodó ismeretségek rengeteg lehetőséget nyitottak meg Csaba számára. Alaposan megismerkedett a hazai és külföldi termelőkkel, személyes kapcsolatokat, barátságokat alakított ki velük és elsajátította a borkészítés csínját-bínját. 1992-ben megnyitotta vinotékáját Budapesten, a József Attila utcában, ahol különleges, magas minőségű, külföldi és magyar borokkal kereskedik, immáron több mint 22 éve. Az üzlet nyitásakor már megszületett fejében a saját borászat ötlete is, ennek létrehozására azonban csak 1997-ben került sor, de ebben az évben már az első szüret is lezajlott villányi szőlőjében.

Zászlósborát 2002 óta minden évben cabernet francból készíti. 2009 óta a gazdálkodás egésze organikus, a feldolgozott szőlőt teljes egészében maga termeli, borai bio tanúsítvánnyal rendelkeznek. Az ültetvényben és a borászatban egyaránt a kézi munka a meghatározó. Elkészült borai három osztályba sorolva a következők: Classic minőségű Signature, a prémium Noblesse és a Super Prémium Kúria sorozat. A prémium kategóriájú Noblesse borokat kézzel válogatott szőlőből préselés nélkül, színléből állítják elő, a Super Prémium Kúria kategóriát pedig kézzel válogatott szőlő, préselés nélküli, szüretlen színléből.

Eddigi munkáját a 2015 óta készített high-end osztályt teremtő Maghari koronázza meg, amely zárt körülmények között, új tölgyfahordóban erjed és érik. Az eljárás, Methode Malatinszky, újszerűségével 2018-ban, a SIAL (Párizs, Sanghaj) innovációs nagydíját nyerte el. A magas igényű szemléletből fakadóan borait haza és nemzetközi „niche marketen” értékesíti. Prémium palackjai elsősorban az 1992 óta működő budapesti borszaküzletben és a villányi borászatban vásárolhatók meg. A máriagyüdi Kövesföld dűlőben álló Présházban alkalom nyílik a Super Prémium választék megkóstolására is. A 7 fajta bor kóstolása közben feltalálták az ebédet, melynek elkészítésében Malatinszky úr is közreműködött. A rendezvény 13:00 órakor ért véget, melyen minden résztvevő remekül érezte magát.

CÉLCSOPORT: Harkány és a bevont településeken élő **hátrányos helyzetű csoportokhoz tartozó aktív korú emberek**

MEGVALÓSÍTÁS MÓDSZERTANA: A projekt megvalósítása során jól látható helyen helyeztük el a kötelező kommunikációs elemeket tartalmazó molinót. A plakát szintén tartalmazta a kötelező kommunikációs elemeket, amelyet a Harkány és a konzorciumi partnerek települései frekvenciált helyein helyeztük ki, illetve minden internetes és közösségi oldalon megjelentettük, hogy minél szélesebb körben tájékozódjon a célcsoport a pályázat keretein belül megvalósuló programunkról.

RÉSZTVEVŐK SZÁMA: 10 fő

INDIKÁTOR: 9 FŐ (4 NŐ)

MELLÉKLETEK: fotódokumentáció; jelenléti ív

Harkány, 2019. szeptember 16.

Mindig is érdekelt a Malatinszky Kúria?
AKKOR ITT A HELYED!

2019. Szeptember 16. 10:00
VÁLLALATI WORKSHOP
MALATINSZKY KÚRIA

EFOP-1.5.3-16-2017-00049

A LÁTOGATÁS SORÁN
A RÉSZTVEVŐK MEGISMERKEDHETNEK
A MALATINSZKY KÚRIA TÖRTÉNETÉVEL ÉS
BETEKINTÉST NYERHETNEK A NAPI FELADATOKBA.

HELYSZÍN: MALATINSZKY KÚRIA

SZÉCHENYI 2020

Európai Unió
Európai Szociális
Alap

MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



