



NOSZLOPI FINOMSÁGOK



LUCULLUS FOGADÓ



LEGENDÁRIUM

VE-KON-BO

'99 KFT

Adószám: 11808390-2-19

Bankszámla sz: 102 01006-50043145

KONZERV ÜZEME

8456 Noszlop, Dózsa Gy. u. 1.

Tel: (30) 93-70-319

T/F: (88) 505-840



.....MEGRÉMÜLÖK A
GONDOLATTÓL.....

EGYETEMI TANANYAG LETT

A NOSZLOPI FINOMSÁGOK !

NOSZLOPON 2008-11-19.-ÉN



NOSZLOPI FINOMSÁGOK LEGENDÁRIUM - CÉGTÖRTÉNET

**BUDAPESTI CORVINUS EGYETEM
KERTÉSZETTUDOMÁNYI KAR
MENEZSMENT ÉS MARKETING TANSZÉK**

**DR BÁLINT JÁNOS TANSZÉKVEZETŐ
EGYETEMI DOCENS**

MEGBÍZÁSÁBÓL

ESETTANULMÁNY , EGYETEMI TANANYAG

VALAMINT

**KALÁN GRÉTA ÉS NEHIBA BERNADETT
VÉGZŐS HALLGATÓK DIPLOMATÉMA
ALAPJÁUL KÉSZÜLT**

**ÍRTA : SZABÓ PÉTER
TARTÓSÍTÓ / FOGADÓS**

**TANULMÁNY LEADÁSA / BEMUTATÁSA
2008 – 11 – 18 .-ÁN 14 – ÓRAKOR**

NOSZLOPI FINOMSÁGOK

LEGENDÁRIUM - CÉGTÖRTÉNET

- „Minden Ember története , így talán az enyém is , akkor kezdődött amikor Ádám és Éva elvesztette a Haszonélvezeti Jogát a Paradicsomban !” / a Fogadós /

- Jelen történetemet mégsem attól kezdem , hanem Kr.u. 1990 . május 26.-án , mivel ezen a napon fogadott először vendégeket , Magyarország - Észak Dunántúl , középső részén található , Noszlop Község keleti kapujában újjonnan felépített :

LUCULLUS FOGADÓ

- Miért is ide álmodtam meg ezt a mai napig családi vállalkozásban üzemelő Élménykombinátot , én mint Szabó Péter - aki ez idő tájt már nem kevesebb mint húsz éve a vendéglátással foglalkozó , felszolgáló és szakács alapképzettségű - Fogadós ?

- Talán azért , mivel abban reménykedtem , hogy a Nyugat Dunántúlt észak – déli irányban átszelő - Noszlopon átvezető országúton - járnak már annyian , hogy megél egy igényesebb szolgáltatást nyújtó Fogadó .

- Egy újonnan megnyíló üzlet esetében gyakran előfordul , hogy a költségek kiszámíthatók csak a vendégjárás nem , ezért az első két télen kénytelen voltam a személyzet létszámát csökkenteni ! Ahhoz azonban hogy a teljes létszámot ki tudjam teleltetni úgy gondoltam kellene valamiféle kiegészítő tevékenység - ami kapcsolódik a mesterségünkhöz - és nem utolsó sorban meg voltam róla győződve , hogy értek is hozzá !

- Tegyük el savanyúságot , de nem többet mint amennyit a következő évben a Fogadó vendégeinek el tudunk adni ! Több lett !

- Kész a terméked , már csak egy teendő van , el kell tudnod adni ! - Nekem ez nem lehet gond ! - Álmodtam én a Fogadós ! Bizony hogy gond lett , és nem is kicsi !

- Két lépés és az a három kérdés !

- Nagy boldogan útra kelve , egy szatyor savanyúsággal a hónom alatt , léptem kettőt a Fogadón kívül és feltettek három kérdést : - Hol is van az a Noszlop ? - mi is az a Noszlopi Finomságok ? - ki az a Szabó Péter ? Nem tudtam a választ !

- Ilyen egyszerű volt - a magát , talán joggal , sikeresnek érző Fogadósnak két lépés és három kérdés után - Semmivé válni !

- Három év alatt körülbelül addig tudtam eljutni - ajándékba már itt –ott elfogadták , de venni igazán senki nem akarta ! - egyrészt , a másik oldalon meg ott volt a választék hiánya !

- A viszonylag szerény választékot kevésnek találták , de a legnagyobb baj az volt hogy fogalmam sem volt mit lehetne még készíteni , hogyan és honnan lesz az alapanyag stb.

- A sorozatos eladási sikertelenség mellett , iszonyú versenyfutás kezdődött térben és időben - meg kellett tanulni a mezőgazdaságot / mi mikor és hol terem stb. / , miből mit és hogyan lehet gyártani , megtanulni a technológiát , megtalálni hozzá a gépeket stb. Akkor az életemben egyszer és úgy érzem utoljára meg ment !

- Tudatlanság önbizalma iszonyú nagy hajtóerő tud lenni! - közismert mondás iskolapéldáját mutattam be!

-Egyszer csak mégis elkezdett működni az eladás, nem holmi zseniális ötlet, Isteni szikra vagy robbanásszerű változás eredményeként, csak úgy elkezdtek rendelni, belistázni - elsőként a Kisalföld Fűszért Győrben, ami akkor nagyon nagy cégnek tűnt számomra!

- Teljesen úgy látszott, Siker, Pénz, Csillogás - és akkor úgy ahogy legkevésbé várod, elkezdett bedőlni a piac!

- Megérkeztek a Hiperek Magyarországra, megkezdődött a kiskereskedelem átrendeződése, ami azért volt igen fájdalmas számomra mert pontosan azok az üzletek - ABC,- ék, nagyobb méretű Élelmiszer Áruházak - kezdtek el visszarakodni ahol ezek a termékek a legjobban fogytak. Példaként: a szám szerint 26 - Billa Áruház / ahol nemhogy Gondolán, hanem Gondolafalon voltak kirakva a Noszlopi Finomságok - mondhatom gyönyörű látvány volt! / gyakorlatilag huszonnégyóra alatt elhagyta az országot!

- Mindehhez társult, hogy folyamatban volt, zöldmezős beruházásként Gyártócsarnok, Készáruraktár stb. építése. Az eladás ugyan nem állt le teljesen, de nem is fejlődött semmit, némiképp csökkenést mutatott.

Próbáljuk meg a Multikat!

- Auchan Áruház - Budaörs, első és akkor még az egyedüli -Talán bírunk vele!?! Belistáznak 15 terméket, de a tájékozatlanságomból fakadóan, olyan kondíciókkal kötöttem meg a szerződést hogy egy évig szinte csak a munka öröme marad! Együtt növekedés az Auchan -nal, jelenleg 11 van, év végére 12 lesz.

- Megismerve a Hiperek Világát, működési elvét, helyre kezdett állni az Önbizalmam, következett egy évig 10 TESCO Áruház, jelenleg mind a 87 -ben. Legújabb a hat CORA Áruház! A nagyok mellett még olyan 2000 - 2500 CBA, REÁL, COOP stb. felségjelű nagyobb Élelmiszer Áruházban kaphatók a Noszlopi Finomságok!

- Külföld: Ausztria, Szlovákia, Csehország, Lengyelország, Németország, Belgium, Lettország, Finnország, Anglia, USA, Brazília - legújabbán Erdély / Románia.

- Meggyőződéssel állítom hogy a jó vagy kevésbé jó élményeket, sikereket kudarokat csak annak köszönhetően tudtuk túlélni, mert ezek a termékek egy magas minőséget, közismertebben Prémium Kategóriát képviselnek, ami kezdetektől fogva, de napjainkban még sokkal hangsúlyozottabban egyet jelent: Szembe menni a világgal!

- Prémium Minőségű élelmiszert előállítani csak megbízható Termelői háttérrel lehet! A Noszlopi Finomságok estében ez olyan módon adott, hogy hat - hét - vagy akár tíz évesnél régebbi Törzstermelői kapcsolataim vannak, az ország különböző termőterületein / Kisalföld, Duna - Tisza Köze, Délalföld, Kelet Magyarország / Valamennyi termék alapanyaga Magyar Termelőktől származik, természetesen árutermelésről lévén szó a fajták nemesítettek - hibridek!

- A Minőségünk másik biztosítéka az úgynevezett anyag elsődlegesség szemléletem , ami azt jelenti , a megtermelt kiváló alapanyagból , lehetőség szerint olyan termék készüljön , hogy a legkevesebb kémiai vagy fizikai beavatkozást kelljen alkalmazni a Technológia során .

- Így nem csak élvezeti szempontból kiváló , hanem küllemében is nagyon tetszetős termék készíthető !

Valamennyi termékünk , gyakorlatilag tartósító szer nélkül , hőkezeléssel készül !

Noszlopi Finomságok Termékcsalád mintegy hatvan - hetven féléből áll .

1/3 rész : Alap / Standard termékek

- Csem.uborka ; Vágott vegyes ; Almapaprika ; Cékla ; Zöldparadicsom stb.

2/3 rész : Különleges / Munkaigényes - Magas hozzáadott értékkel készülő termékek

- Káposztával töltött paprikák ; Saláta tálak ; Fokhagymás készítmények

Készítési módot /Jellegét tekintve :

1/5 rész : Édes - Befőttek , Lekvárok , Ívólevek

4/5 rész : Ecetesen eltett saláták , savanyúságok

Felhasználói oldalról nézve :

90 % - ban Lakossági

10 % - ban Gasztronómia

Kiszerezés / Fogasztói Csomagolás :

Konzerves üveg : 220 / 370 / 720 / 1062 / 1700 / 3750 / ml. - Standard üveg

4250 ml - Extra / Amphora alakú üveg

Zárás : TO Aranyszínű lapka

Cimkézés : Aranyszínű - első és hátsó címke

Szállítói csomagolás : Zsugorfóliázva - Raklapon

Számtalanszor feltették a következő kérdést : - Még egyszer elkezdené - e ?

- Szilárd meggyőződéssel állítom , hogy amennyi szakmai és piaci ismerettel Én akkor rendelkeztem nem hogy még egyszer nem kezdeném el , hanem egyszerűen nem is szabadott volna ezt így akkor elkezdni ! De hát megtörtént , és egyelőre úgy van mint a mesében : A Mesékben az a jó , hogy a vége mindig szép !

-

Készült : Noszlopi Finomságok - Legendárium - Cégtörténet mellékleteként :

Írta : Szabó Péter
Zöldség Gyümölcs Tartósító Szkm.

Noszlopon 2008-11-15.-én



LUCULLUS FOGADÓ

NOSZLOP KÖRNYÉKI – TÁJGASZTRONÓMIA

SOMLÓI BORÁSZATI IRODA

SOMLÓ KÖRNYÉKI – TÁJTURIZMUS

NOSZLOPI FINOMSÁGOKHOZ KAPCSOLÓDÓ
VÁLLALKOZÁSOK

ELÉRHETŐSÉGEK

SZABÓ PÉTER

Mob.: 30 / 93 – 70 - 319

Tel.: + 36-88-505-830

Fax: +36 – 88 – 505 – 840

VE-KON-BO '99 KFT. - /VENDÉGLÁTÁS, KONZERV, BOR/

E-mail: info@n-finomsagok.hu

www.n-finomsagok.hu

LUCULLUS FOGADÓ – SOMLÓI BORÁSZATI IRODA

E-mail: info@lucullusfogado.hu

www.lucullusfogado.hu

LUCULLUS FOGADÓ

NOSZLOP KÖRNYÉKI - TÁJGASZTRONÓMIA

- Miután Gyórt, Balatont, Ajkát stb. megjártam, a vendéglátásban addig eltöltött tíz évem alatt, 1980. őszén, Noszlopra kerültem vezetőnek, a község főterén lévő, akkor felújított, átalakított Megálló Vendéglő – be, ami különböző okok miatt, nevével ellentétben, italboltként működött.

- Az épület és a személyzet, kisebb - nagyobb átalakítása után, hamarosan egy hangulatos, hal és vadételeket / megj.: nem volt egyszerű az alapanyag beszerzés! / kínáló, és nem csak a Község lakosainak igényeit kielégítő, hanem az átutazókat is megszólító Megálló Vendéglő várta a vendégeket.

- Eltelt hét – nyolc sikeres év, egyre sürgetőbbé vált a fejlesztés, amitől a tulajdonos teljesen elzárkózott!

Akkor azt mondtam: Ez nekem nagyon rosszul esik!

Most azt mondom: Köszönöm!

- Noszlop Község, észak – keleti kapujában, 1990. május 26.-án Családommal, és a Megálló Vendéglőből áthozott teljes személyzettel megnyitottuk a Lucullus Fogadó –t, amiről előre nem tudtam, hogy sikeres lesz-e, de ott volt az a jóleső érzés: Többet nem kell aláírás gyűjtő körútra kelnem, mert ki szeretném meszeltetni a konyhát!

- Darwin szerint -, Sohasem a legokosabb vagy a legerősebb a túlélő, hanem az amelyik legjobban alkalmazkodik a környezetéhez! -, –

- Én a magam részéről kezdek hinni neki! Nem csak kezdetben, de ma is olyan vendéglátást képelek el, ami illik ebbe a házba, ebbe a környezetbe és amit itt vár vagy remél tőlünk a vendég ha megáll a ház előtt.

Eddig úgy tűnik nem rossz irány!

Az év valamennyi napján: - 365 - / javítás, felújítás is éjjel történik! /

Reggel 6 – tól 22 – ig étellel, itallal - szállással 0 – tól 24 – ig várjuk vendégeinket.

- Közétkeztetésen - 300 fő /nap – kívül, a közel 200 féle ételt tartalmazó / ami között egyetlen egy sem tájidegen! / Étél és Itallappal dolgozunk!

- A mai Falusi Vendéglátásban nem nagyon van olyan Vendég igény, aminek nem tudunk megfelelni, legyen az házon belül vagy kívül!

- A kezdeti 18 - al szemben jelenleg 238 székkel, valamint 6 szobában 16 ágygal tudunk a vendégek rendelkezésére állni!

- Vendégeink megfelelő színvonalú ellátását, a közel húsz fős, Nagyon Jólképzett Személyzet garantálja! Ami számomra még külön öröm, hogy majdnem valamennyien saját nevelésűek!

Készült: Noszlopi Finomságok - Legendárium - Cégtörténet - mellékleteként:

Noszlopon 2008-11-14.-én

Írta: Szabó Péter - Fogadós

SOMLÓI BORÁSZATI IRODA

SOMLÓ KÖRNYÉKI - TÁJTURIZMUS

/ 1896 – ig - 1996 – tól /

- A Lucullus Fogadóban Noszlopon , úgy érzem meglehetősen átgondolt , céltudatos és a környezetünkhöz kapcsolódó vendéglátást művelünk . Ezzel együtt mi is tudjuk : „ A Vendég megszerzésénél csak egy nehezebb dolog van , a megtartása ! „

- Így bármennyire jó és szép az amit ma teszünk , mégis folyamatosan megújítjuk , vagy a kínálatot vagy éppen a berendezést , mivel a legjobbnál is van egy mégjobb , és minden legszebbnél is van egy mégsebb !

- Mindezt nem öncélúan , de még azt sem mondhatom , hogy a vendéglátós környezet miatt kényszerből , egyszerűen csak a Vendégért tesszük !

- Így került sor néhány évvel ezelőtt az italkínálatunk megújítására . Igen , de merre tovább ? Bővítsük a borkínálatot ! Tőlünk 3 km – re nyugat felé itt van a Somló , ahol saját Pincészetet tartunk fenn , ami ellátja a Fogadó Vendégeit hordós borokkal , de palackozottal nem !

- Jelenleg 75 - 80 féle Palackozott bort kínálunk Somlói termelőktől !
Köszönhetően ennek a gazdag borválasztéknak , jelentkezett egy borkóstoló igény a vendégek részéről , ami első időkben a Fogadóban történtek , de hamarosan elhangzott a a kérdés : Nem nézhetnénk meg hol termettek ezek a borok ?

- Miért ne nézhetnénk meg !
Jellemzően a Somlón kezdünk , utána a Fogadóban folytatjuk , vacsorázunk .

Természetesen , utunk során , az érintett települések nevezetességeit is bemutatjuk !

- Ma már nem csak a somlói borvidék három hegyét , Somló , Sághegy , Kissomlyó és közel negyven pincéjét tudjuk bemutatni a vendégeinknek , van a Borhoz és Vendéglátáshoz kapcsolódó kulturális kínálatunk :

Lucullus Borlégió - Római kori Fogadó életét bemutató előadása ! / Kr .u . 350 -ben /
A Somlai Nábob - Egy Fogadós nehéz élete a Tánccsnők között ! / 1885 -ben /
Nászéjszakák bora a somlai - Hastáncban elmesélve ! / Napjainkban /



Készült : Noszlopi Finomságok - Legendárium - Cégtörténet mellékleteként :

Noszlopon 2008-11-14.-én

Írta : Szabó Péter - Fogadós

NÁSZÉJSZAKÁK BORA A SOMLAI LEGENDÁRIUM

- Somló környékén beszélnek : Az Osztrák - Magyar Monarchia idején , a Habsburg Udvarban Nászéjszakán , az Ifjú párnak a Fiú utód reményében egy pohár somlói bort kellett elfogyasztani !

- Lehet hogy így esett !

- Egy biztos , olvastam olyan Uralkodóról vagy lehet hogy inkább Uralkodó Nőről , akinek ha átgondolom az életrajzát , nem tudom azidőtájt volt – e annyi termés a Somlón !

/ a Fogadós /

SOMLÓI BOR AJÁNLATUNK



OLASZRIZLING - HA KISLÁNYT SZERETNE

FURMINT - HA KISFIÚT SZERETNE

HÁRSLEVELŰ - HA IKREKET SZERETNE

JUHFARK - HA NEM TUDJA MIT SZERETNE

**VEGYES - HA KÖVETKEZMÉNYEK NÉLKÜL SZERETNE
SZERETNI**

**LANG FERENC
SZŐLÉSZ - VINCELLÉR**

**SZABÓ PÉTER
SOMLÓI - GASZTROLÓGUS**

**LUCULLUS FOGADÓ PINCÉSZETE
SOMLÓ HEGY - SZENT MÁRTON DÜLŐ**

/ SOMLÓN 2008-11-16.-ÁN /