

Coninvest

konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

3.0 KIADÁS

HELLÓ BALATON

Hírek

GASZTRO & KULTÚRA A MAGYAR TENGER KÖRÜL

A Coninvest Helló Balaton! 3.0 egy különleges kiadvány számunkra. Nem csak azért, mert ez a harmadik megjelenés és egyben a 30 éves évfordulónkat is felidézi, hanem mert sok izgalmas projektünkről számolhatunk be újra a nagy szerelmünk, a Balaton környékéről.

Tombol a nyár, és amíg nomád körülmények között költözünk és konténerekben kempingezünk az épülő új irodaépületünk mellett, sorra kivitelezük, építjük, szállítjuk, szereljük a jobbnál jobb helyeket a Balaton partján. Valljuk be őszintén, ki nem szórakozott a Palace diszkóban a déli parton? Igaz, talán a fiatalabb korosztály, de a Palace a Balaton kultikus helye volt nemcsak fekvése miatt a gyönyörű partszakaszával, hanem a feledhetetlen bulijai miatt is. Sokáig elhagyottan, parlagon hevert. Néhány újságíró, blogger kerítést mászott, lefotózta, és keringtek a horror videók a neten az ott hagyott pusztításról. Mi megmutatjuk új



Csiszér Ágota fotográfus balatoni gyökerekkel rendelkezik, és nyarait mindig a gyönyörű Tihanyban tölti, itt készíti csodás balatoni fotóit. Műveit nemrég a budapesti Gólem Központban állították ki, élmény gyönyörködni bennük!

pompájában: szálloda lett és Budai séf Úr, aki a nyitás előtti gasztro tanácsadást vállalta, csak dicsérni tudta az oda alkotott konyhánkat. Nem teljesen a mi érdemünk, a tervezési szakaszról Gauland András konyhatechnológus nyilatkozott nyári hírlevelünkben, olvassatok utána.

De térjünk csak vissza az északi partra! Új Jospert grill hely nyílt Balatonakaliban. Tulajdonosai szerencsére hallgattak javaslatunkra a csekély áramkapacitás megoldására és személyesen vették szemügyre a barcelonai faszenes Jospert éttermeket és Jospert sütő manufaktúrát. Az ötletből inspiráció és üzleti stratégia lett. De nem ők az egyedüli Josperesek az északi parton! Cégünk egyik legszebb konyháját új séf vette üzemeltetésbe: a Szigliget Várudvar fine dining Marrone konyhánkat Jospert sütővel Deli János és a Gléda Vendéglő vette keze alá és Gléda pop-up étteremként nyitotta meg júliusban.

IDÉZETEK CSISZÉR GOTITÓL:

„Ezen képeknek nem feladatuk a Balatont dokumentálni, inkább arra törekedtem, hogy megmutassam, hogy a lelkembem milyennek látom őt.

„A víznek nincs soha két egyforma pillanata. Hasonló lehet, de egyforma nincsen.”

„Ha éppen nem látom, de a Balaton közelében vagyok, folyton az eget kémlelem, és mikor úgy látom, hogy érdekes fények lehetnek a vízen, fogom a gépem és rohanok.”

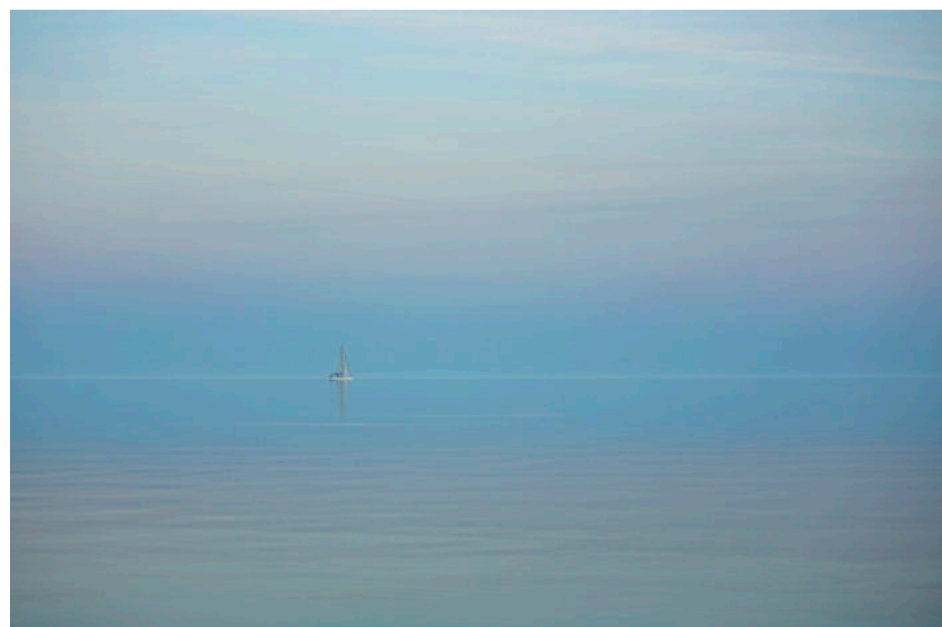
2023-ban nem is írhatnánk a Balatonról Veszprém, Európa Kulturális Fővárosa megemlézése nélkül. A kapcsolatunk a várossal a Wine & Gourmet fesztivállal indult tavaly ősszel, és azóta új éttermek virágoztak fel az Óváros téren a mi közreműködésünkkel.

Kezdetként gyönyörködünk Csiszér Ágota csodálatos balatoni fotóiban, utána jöhet a balatoni gasztrókörút! Jó olvasgatást, szép nyarat kívánunk!

- Kertész Mirjam



Képen szereplő mű: Balaton sorozat I.: Szélforgó



Képen szereplő mű: Csend Júliával

REED LUXURY HOTEL BY BALATON | SIÓFOK

„Egy teljesen új, 300 adagos konyhát építettünk az egykor népszerű diszkó helyére. Mikor biztossá vált, hova fog pontosan az épületen belül kerülni a konyha, az építészirodával és a Coninvesttel közösen sikerült

kialakítanunk minden olyan teret és beépíteni minden olyan berendezést, amelyre egy professzionális konyhának szüksége van.”

- Gauland András konyhatechnológus

A Reed Luxury Hotel konyhájára a világ vezető gyártóinak berendezései kerültek: AngeloPo főzőberendezések és hűtők, Rational iVario és iCombi Pro, Liebherr hűtők, Meiko mosogatástechnológia, Hoshizaki

jéggép, Vianen segédleghűtő és frisslevegő befűvós elszívóernyő, kiegészítve ANSUL konyhai oltórendszerrel.



Fotós: Kriston Attila

HIÁNYPÓTLÓ | GASZTROKONCEPCIÓK

EURÓPA KULTURÁLIS FŐVÁROSÁBAN

Veszprém gyönyörű városa 2023-ban Európa Kulturális Fővárosának címét viseli, ehhez kapcsolódóan pedig már a tavalyi évben is izgalmas és színvonalas rendezvények zajlottak a városban. Ezekből nem maradtak ki a gasztronómia rajongói sem, a 2022. szeptemberi Balaton Wine & Gourmet fesztivál a régió valaha legnagyobb gasztronómiai eseménye volt. A

Veszprémvölgy árnyas ligetének fái között mi is ott voltunk, Jospert bemutatóval vártuk a füstös ízek kedvelőit. A gasztrokalandok idén is folytatódnak Veszprémben, a nagyszerű rendezvény szeptemberben várja a látogatókat, a Coninvest pedig két új étteremben is jelen van a város központjában!



SAIKO NO SUSHI ÉS LOHONYAY VENDÉGLŐ | VESZPRÉM

Vidéki kisváros, történelmi főtér, két teljesen új, hiánypótló gasztrokonceptió az Európai Kulturális Főváros évében, Veszprémben.

Lohonyay Vendéglő és Kerthelység, amihez az ihletet Radványi Roland

gasztrótörténelmi kutatása adta: a Lohonyay család a két világháború között 5 vendéglőt üzemeltetett a városban, az új hely az akkori ízeket és hangulatot idézi fel.

Modern ázsiai étterem, Saiko no Sushi egy sikeres fővárosi üzlet mintájára:

egy hangulatos közösségi teret kívántak létrehozni fiataloknak, nagyon korrekt ár-érték arányú kínálattal.

A két koncepció mellé végtelen vendégszeretet és elhivatottság társul mind Rolandban, mind fiatal

üzlettársában, Szalay Zsoltban. Megtiszteltetés volt, hogy újra neki dolgozhattunk és ránk bízta a konyhák kialakítását, felújítását. Csak ajánlani tudjuk mindenkinek ezt az újabb vidéki kulináris élményt.



Fotós: Csizsér Ágota

Lohonyai vendéglő

Saiko no Sushi

JOSPEREN KÉSZÜLT CSODÁS, FÜSTÖS GRILLÉTELEK | BALATONAKALI

A Balaton partján haladva már Balatonakaliban megállva is csodás ízekre bukkannak a grill szerelmesei. Itt ugyanis Josper sütőn készítik a fogásokat. A Josper használatát a csekély áramkapacitás megoldására javasoltuk a tulajdonosoknak, mivel a minőségi Josper szenek hosszú órákon át izzanak és fantasztikus ízhatást adnak az ételeknek. A tulajdonosok Barcelonában személyesen vették szemügyre a faszenes Josper éttermet és a manufaktúrát, majd az ott szerzett ötletekből inspirálódva alakították ki üzleti stratégiájukat.



Ducza Gábor

Fotós: Csizsér Ágota

GLÉDA POP-UP | SZIGLIGET

A budai Gléda Vendéglő a nyáron a Balaton partján is megtalálható: Szigligeten a vár lábánál a Gléda pop-up étterem szeptember végéig várja a vendégeket a felújított csárdaépület és a hozzá tartozó 100 fős terasz asztalainál. A Gléda közönségkedvenc klasszikusait a nyárra hangolták és vannak kifejezetten a Balaton partjára készült fogásaik is, melyek mind a Coninvest által alkotott, gyönyörű hófehér Marrone főzőszigetet körbeölelő konyhán készülnek.



Delé János és csapata

Fotós: Csizsér Ágota

PÁTZAY BORBIRTOK | BADACSONY

A Pátzay Borbirtok fiatalos, lendületes borászat mesés környezetben, ahol a borok hagyományokon alapuló modern technológiával készülnek annak érdekében, hogy a Badacsonyra jellemző, vulkanikus talajból származó ásványosságát a legelegánsabban adják vissza. A Pátzay borászat új, modern építészeti dizájnú pincészetének belső tereit Somlai Tibor álmodta meg, és a Coninvest szakértői szállították ide a bártechnológiát. A pincészet korszerű feldolgozó és borturisztikai központ egyszerre, a nagy belmagasságú terekben különleges élménnyé válik a borászat tételeinek kóstolása.



Pátzay István

Fotós: Csizsér Ágota

KAROLINA KÁVÉHÁZ ÉS KOKTÉLBÁR | BALATONFÜRED

A balatonfüredi parti sétányon, a hajóállomástól csupán egy percre található Karolina Kávéházat tulajdonosai és megálmodói, a Schindele testvérek szeretett nagymamájukról nevezték el. Specialitásai a pultban csinosan egymás mellett sorakozó hatalmas méretű házi sütemények, különleges szendvicsek, melyek között találunk például lazacos ciabattát is, de megtaláljuk kínálatukban saját termelésű boraikat is, melyek mellé kézzel gyúrt, friss, ropogós házi kenyeret vagy kelt tészta köményes kiflit kínálnak. Különlegességük továbbá az általuk pörkölt, válogatott szemű, aromákban rendkívül gazdag, nemes Arabica kávé.

A kávéházban a Meiko mosogatástechnológiája biztosít nap mint nap csillogóan tiszta tányérokat, csészéket, poharakat. Így meséltek tapasztalataikról:

„Nagyon elégedettek vagyunk, életünk egyik legjobb döntése volt az új Meiko mosogatógépek beszerzése. Az előtte lévő időszakban csak ellavíroztunk, a korábbi gépeink azonban egy idő után már nem mosogattak el rendesen, nem lettek tiszták az edényeink. Az új Meiko mosogatógépek megváltást jelentettek, gyorsan dolgoznak, a végeredmény pedig ragyogó. A kezelésük egyáltalán nem nehéz, nincs rajtuk semmi túlbonyolítva. Az egyik új Meiko gépünk visszanyeri a kicsapó gőzt és visszaforgatja azt a mosogatóhoz, így a kevesebb energiafelhasználásért is tenni tudunk. Mindenkinek csak ajánlani tudom, a mosogatógépek Rolls-Royce-a.”

– Schindele Péter, a Karolina tulajdonosa



Fotós: Csizsér Ágota

CONINVEST KEDVENCEK

| AMIKET SZÍVESEN AJÁNLUNK



JOSPER SÜTŐK ÉS SZENEK – GAZDAG ÍZÉLMÉNY, FÜSTÖS ÍZVARÁZS

1969 - az év, mikor Julia és Josep Armanqué a barcelonai Pineda de Mar-ban elkészítette első grilljét és megszületett a Jospert. Hagyományok vegyítve az innovatív megoldásokkal. A Jospert ikonikussá vált sütői óriási sikereket értek el, a legismertebb márkává tették kategóriájában. Az elmúlt években megjelentek a nyitott égésterű grillek is a márka kínálatában, hogy még gazdagabb ízélményben lehessen része a füstös íz rajongóinak. Májusban kollégáink, Petrusán Gábor és Kanyik Dániel Barcelonában látogatták meg a Jospert gyárát, ahol kézzel állítják össze a Jospert sütőket.

A hazai vendéglátósokat óriási készletről szolgáljuk ki eredeti Jospert grill szénrel. Garantált minőség, hosszú izzás, fantasztikus illat és ízhatás. Kizárólag fentartható erdőgazdálkodásokból eredeti Jospert keményfa grill szenek. Akár heti rendszeres kiszállítással rendelhető, érdeklődni kollégánknál, Német Barbaránál a szerviz@coninvest.hu címen lehet!



FKI – MINŐSÉGI OLajsütőVEL A KONYHA KÖLTSÉGEINEK CSÖKKENTÉSÉÉRT!

Az FKI olajsütők több innovatív megoldást is magába foglal, melyek közül az egyik legjelentősebb, hogy nagy mértékben tudják csökkenteni a sütéshez használt olaj mennyiségét. És hogy mégis mennyit számít, ha minőségi olajsütővel dolgoznak nap mint nap a konyhán?

„Összességében érdemben csökkent az olaj felhasználás. A 2021-es bázis évvel összehasonlítva a szezonális üzletnek ugyanarra a 6 hónapos üzemelési időszakra vetítve, április és szeptember hónapok között 3420 L-ről 2839 L-re csökkent. Ez nagyjából 20% megtakarítás, forintban kifejezve kb. 800.000-850.000 Ft-tal kevesebbet költöttünk fritőz olajra úgy, hogy annak ára is emelkedett. Reál értékben nagyjából 1MFt megtakarítást eredményezett az új fritőzök használata olaj tekintetében” – mondta Zsigmond Szabolcs, az Evezős Sörkert ügyvezetője, ahol 2022 nyara óta FKI olajsütőn készülnek az ételek.



MARRONE + MESUBIM – LUXUSKONYHA BALATONI VILLÁBA

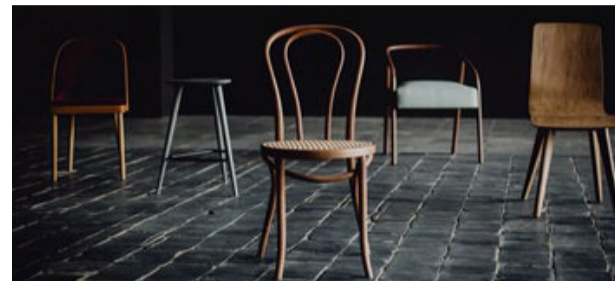
A Marrone + Mesubim multifunkcionális pultok lehetővé teszik, hogy otthon is különleges kulináris víziókat hívjunk életre. A cél egyszerű: az otthoni főzés újradefiniálása, a professzionális funkciók és a modern esztétika kompromisszumok nélküli egyesítése. Itt minden csupán egy karnyújtásnyira van; a főzés élményét a magas szintű minőség teszi teljessé. Legyen a balatoni villa konyhájában is olyan főzőblokk, amelyet Massimo Bottura is választott!



ANGELOPO ARI.O – A KONYHAI MUNKA ÚJRAFORMÁLÓJA

Az ARI.O újraalakítja, ahogy a konyhán a munkát végezzük. Kívülről elegáns, belülről erőteljes multifunkciós sütő-fagyasztó, amely -40°C és +85°C között működtet programokat és funkciókat. A

rugalmasság, az egyszerű használat és a rekordokat döntőtelő teljesítmény garantálja a biztonságos, kiváló minőségű élelmiszereket, csökkenti az élelmiszerpazarlást, javítja a munkaszervezést és a helykihasználást.



MINŐSÉGI DESIGN BÚTOROK ÚJ BEMUTATÓTERMŰNKBEN

Új irodaépületünkben minőségi design bútor gyártóinknak dedikált térben mutatjuk meg kedvenceinket és újdonságainkat.



SZEPTEMBERTŐL MÉG KÖZELEBB A BALATONHOZ

Lassan minden a helyére kerül új sósúti irodaépületünkben, már az utolsó simítások zajlanak. Elfoglaljuk irodaasztalainkat, berendezzük bemutatóterméinket, látványkonyhánkat... Nagyon izgalmas időszak ez számunkra és alig várjuk, hogy ősszel mindent megmutathassunk! A személyes találkozóig csodás nyarat kíván a Coninvest!

Coninvest
konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

H-2038 Sósút, Kandó Kálmán utca 9.
+36 23 501 310,
+36 23 500 918

info@coninvest.hu
www.coninvest.hu
www.facebook.com/coninvest