

Meghívó

Terítéken a burgonya – termőföldtől az asztalig

Burgonya nemesítők, fajtaképviselők, hazai vetőburgonya termelők, hazai termelők, hazai burgonya-feldolgozók, éttermi és nagykonyhai szakácsok, séfek, közétkeztetési konyhavezetők, ételmezésvezetők és hatósági szakemberek közös, bemutatóval, kóstolóval egybekötött, burgonyáról szóló konferenciája.

A rendezvény fővédnöke: Zsigó Róbert államtitkár

Védnöke: dr. Oravecz Márton, NÉBIH elnök

Időpont 2018. november 29., csütörtök

Helyszín Herman Ottó Intézet (1223 Budapest, Park utca 2.)

PROGRAM

I. BLOKK Fajtaelismerés – burgonya ellenőrzés

- 9:30 – 10:00** Regisztráció
- 10:00 – 10:10** Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár köszöntője
- 10:10 – 10:20** NÉBIH elnökének Dr. Oravecz Mártonnak a köszöntője
- 10:20 – 10:40** Burgonya fajták elismerése, vetőgumók Magyarországon – Lukács József, NÉBIH Mezőgazdasági Genetikai Erőforrások Igazgatóság
- 10:40 – 11:00** Étkezési burgonya ellenőrzése a NÉBIH-ben – Ecsedi István NÉBIH Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság osztályvezetője
Moderátor: Zoltai Anna osztályvezető, NÉBIH
- 11:00 – 11:15** Kávészünet

II. BLOKK Fajták bemutatása

- 11:15 – 11:30** Burgonya Magyarországon – Kecskés Gábor, Országos Burgonya Terméktanács elnöke
- 11:30 – 12:00** Burgonyafajták bemutatója – 5-5 perc nemesítő/fajtafenntartó/fajtaképviselőknek
Moderátor: Balogh Stefánia vetőburgonya minősítő mérnök, NÉBIH
- 13:00 – 14:00** Ebédszünet, ismerkedés, fajtabemutató

III. BLOKK Terítéken a burgonya

- 14:00 – 14:20** Egy kis burgonyatörténelem – Csiki Sándor gasztronómiai szakíró, tanácsadó
- 14:20 – 14:40** Burgonyás ételek érzékszervi bírálati a közétkeztetésben – Horváthné Wind Bernadett érzékszervi bírálatvezető NÉBIH ÉTBI-Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály
- 14:40 – 15:10** A Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlata Útmutató (GHP) 2., átdolgozott kiadásának bemutatása (akrilamid szint csökkentés) – Zoltai Anna osztályvezető, NÉBIH ÉTBI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály
- 15:10 – 15:30** Amit a séfek a burgonyától elvárnak a modern gasztronómiában – Vomberg Frigyes séf Bocuse d'Or coach
Moderátor: Dr. Pleva György igazgató, NÉBIH Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 15:30 – 15:40** Kávészünet
- 15:40 – 16:30** Konyhafőnök, séfek, konyhavezetők, szakácsok, termelők ismerkedés, konzultáció, szakmai eszmecsere
Vendégek: Bernáth József, Bíró Lajos, Csapody Balázs, Csiki Sándor, Deák Ferenc, Gulyás Károly, Hamvas Zoltán, Jahni László, Jenei Tamás, Kovács László, Krivács András, Némédi József, Páger Zsolt, Péntes Andrea, Rózsás Anikó, Sárközi Ákos, Széll Tamás, Varjú Viktor, Végh Tamás, Vomberg Frigyes, Wolf András és még sokan mások.
- 16:30** Zárás

Megközelítés 1223 Budapest, Nagytétényi út 190. felől, a Rózsakerten vezető úton keresztül.

Parkolás Campona bevásárlóközpont ingyenes parkolója (Nagytétény felé eső vége GPS 47.405134, 19.015036)

A konferencián való részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött. A jelentkezéseket a helyszín befogadóképességéhez igazítva tudjuk fogadni, 2018. november 26-ig az alábbi linken:

<http://portal.nebih.gov.hu/burgonya-konf>