11462-4/2016/FEKUT

A Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

Vendéglátás Intézeti Tanszéke tisztelettel meghívja Önt az

**Ízelítő a gasztronómia oktatásunk múltjából és jelenéből**

című konferenciára,

mely Gundel Ferenc születésének 100. évfordulója alkalmából kerül megrendezésre

a BGE Kutatói Napok sorozat keretében



**Időpont:** 2017. március 28. (kedd) 14.00 – 18.00

**Helyszín:** 1054Budapest,Alkotmányu. 9-11.

**GundelKároly terem (II. előadó)**

A konferencián való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

Részvételi szándékát kérjük, jelezze a [**vendeglatas.konferencia@uni-bge.hu**](mailto:vendeglatas.konferencia@uni-bge.hu)elektronikus címen, legkésőbb 2017. március 24-ig.

Jelentkezésének elfogadásáról visszajelzést küldünk.



**Program**

13.30-14.00 Regisztráció

14.00-14.30 Megnyitó, köszöntők

**Dr. Csillag Sára,** tudományos rektorhelyettes

Budapesti Gazdasági Egyetem

**Dr. Lugasi Andrea**, mb. dékán, tanszékvezető

Budapesti Gazdasági Egyetem - KVIK

Vendéglátás Intézeti Tanszék

14.30-14.50 **Dr. Kádas Lajos,** BGE-KVIK – Vendéglátás Intézeti Tanszék

Gondolatok a táplálkozás és élelmiszertudomány oktatásáról

14.50-15.10 **Debreceni János,** BGE-KVIK – Vendéglátás Intézeti Tanszék

A vendéglátás-oktatás kihívásai

15.10-15.30 **Dr.Sándor Dénes,** BGE-KVIK – Vendéglátás Intézeti Tanszék

Hallgatóink a hazai és nemzetközi versenyeken

15.30-15.50 **Dr. Csizmadia László,** BGE-KVIK – Turizmus Intézeti Tanszék

Emlékezés Gundel Ferencre



15.50-16.45 Kollégák, barátok, tanítványok szabad visszaemlékezései



16:45 Baráti beszélgetés a közösségi térbenkávéval és uzsonnával



**Gundel Ferenc**

(Budapest, 1917. febr. 15. – Budapest, 1984. jún. 10.)

Korának egyiklegelismertebb vendéglátóipari szakembere, kiváló oktató, termékeny szakíró volt. Gundel Károly fia és méltó követője, utódja.

A kereskedelmi érettségit az Alkotmány utcában, a Kereskedelmi Akadémián tette le. Szaktudását már egészen fiatalon, a szülői házban, továbbá Lyonban, Londonban és Berlinben sajátította el. A Gellértben, a Bristolban, a pécsi Nádorban, Sztálinvárosban (ma Dunaújváros) és különböző budapesti vendéglátóhelyeken (Tejvendéglő, Borostyán étterem) dolgozott különböző vezető beosztásokban, és 17 éven át volt a Nemzeti Szállodának (ami közben a Vendéglátóipari Technikum Tanüzeme is lett) vezetője. Közben már 1962-től volt oktató az Alkotmány utcában, majd lett egyik alapító tanára a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolának, és tagja a Vendéglátás Szervezése Tanszéknek. Főiskolai docensként elévülhetetlen érdemeket szerzett az induló vendéglátóipari főiskola és több tanüzem aktív szervezőjeként. A főiskolán kívül rendszeresen tartott előadásokat különféle tanfolyamokon és a technikumokban, és ezzel, valamint a gasztronómia versenyek zsűrijében végzett tevékenysége révén egy egész generáció mestere volt. Legalább 15 szakkönyv szerzője vagy társszerzője, és legalább 16 szakkönyv lektora volt, nagyon sok szakcikket írt, de számos tanácsadói feladatot (pl. budapesti Hyatt Hotel tervezésében) is ellátott. Szerte Európában képviselte a magyar gasztronómiát, vagy tárgyalófélként, vagy mint különböző tanulócsoportok vezetője, de nem utolsó sorban, mint magyar vendéglők (többek között Manchesterben, Barcelonában és Grazban) üzletvezetője.

Az 1968-ban megalakult Magyar Szakácsszövetség (ma: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség) egyik alapítója és örökös tagja.

A Főiskola, 60. születésnapja és nyugdíjba vonulása alkalmából, 1977. február 18-án, egy vacsorán köszöntötte Gundel Ferencet, mely ünnepségen, a Venesz József, Dr. Csizmadia László és Rózsahegyi György által elmondott beszédekre, az ünnepelt, egy, az egész életének, vendéglátós gyakorlatának és oktatási tevékenységének ars poétikáját összefoglaló köszönettel válaszolt.

A Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karának Vendéglátás Intézeti Tanszéke tiszteleg munkássága előtt.

