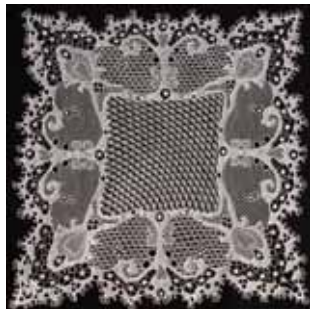


## Feljövőben a lengyel befektetői piac

„Érezhető, hogy már van pénz a piacon” – üzeni a magyar szállodaiparnak is az örvendetes hírt a Budapest Business Region Cannes-ból, a MIPIM szakkiállításról. 2011-re beindult a befektetői aktivitás, azonban ez Kelet-Közép-Európa egészére még nem jellemző. Az idei kiállításon hazai városregiók egyre nagyobb számban képviseltették magukat. A vásárt 18 400 delegált (szakember, politikus) látogatta meg, ami hét százalékkal több, mint tavaly, és ami nagyon lényeges: 4 ezer befektető látogatott ki a vásárra, ami 2010-hez képest hatszázalékos növekedés. Ilyen magas befektetői koncentráció sehol máshol a világon nem tapasztalható. Érdekes még, hogy a pénzpiacon feljövőben van Lengyelország, dr. Nouriel Roubini szakértő is kitért erre, egy sorban említve a lengyelek gazdasági potenciálját Törökországgal, Kínával és Vietnámmal. A befektetők a korábbiaknál lényegesen nagyobb biztonságot és transzparenciát követelnek, így hazánkban egyelőre az egyes alapokba mint inkább konkrét fejlesztésekbe fektetnek be, de míg tavaly csak általános trendekről, idén már üzletkötésekről beszélgettek a magyar standon.

## Csipkefesztivál Kiskunhalason



Különleges látványosság az évről évre megrendezésre kerülő, hagyományos nemzetközi csipkefesztivál, amelyet idén 12. alkalommal április 29. és május 15. között tartanak Kiskunhalason. A csipkefesztiválon különböző magyarországi és külföldi csipkeműhelyek mutatkoznak be, Játék a lehetetlennel címmel elnevezéssel. A látogatók megismerkedhetnek a csipke világának sokszínűségével: a különböző csipketechnikákkal, a hófehér vagy a színek keverésével létrehozott,

hagyományos, illetve a mai, modern környezethez tartozó és abba illeszkedő régi és új csipkealkotásokkal. A rendezvény díszvendége idén Vietnam, így a látogatók bepillantást nyernek a vietnami hímzés és csipkekészítés titkaiba is. Az év többi szakában a halasi Csipkemúzeumban gyönyörködhetnek az érdeklődők a remekművekben, ahol megtekinthető a halasi csipke 109 éves történetét bemutató állandó kiállítás.

## Kerekesszékes vendégkör Egerben

Éves keretmegállapodást kötött a Magyar Paralimpiai Bizottság és az Eger-Park Hotel Kft. Az együttműködést tartalmazó okiratot március 3-án a Hotel Eger & Parkban sajtótájékoztató keretében látták el kezgyükkel a felek, a Magyar Paralimpiai Bizottság részéről Gömöri Zsolt elnök, az Eger-Park Hotel Kft. nevében pedig Harmati Péter szállodaigazgató. A bizottság mindent megtesz annak érdekében, hogy az Eger-Park Hotel Kft. létesítményeinek használatával Magyarországon minél több hazai és nemzetközi eseményt megrendezhessen. Az egriek vállalásai közt az szerepel, hogy elvégzik szállodájuk teljes akadálymentesítését. Mint ismeretes, tavaly októberben épp itt került sor a kerekesszékes vívó Világkupára. A Magyar Paralimpiai Bizottság 2011-ben ezért itt rendezte a Hungarian Open asztalitenisz-ranglistaversenyt, az erőemelő Európa-bajnokságot (augusztus 12–21.), továbbá a vívók Világkupa-versenyét (szeptember 8–12.).

## Best of Budapest díjkiosztó gála

Több éve a Hotel Intercontinental Budapest ad otthont a budapesti vendéglátás, gasztronómia, szálloda és egyéb szolgáltatóipar díjkiosztó gálájának a Best of Budapest Publishing rendezésében, így idén március utolsó szombatján, március 26-án sem volt ez másképp. A 2010. évi teljesítmények alapján csaknem hatvan kategóriában osztottak díjat, majd exkluzív ételkóstoló következett A város ízei néven, a legjobb fővárosi gasztronómiai helyek – éttermek, kávéházak – részvételével. Képesszálításunk az elegáns díjkiosztó est alkalmával készült.



Az Arany Kaviár csapata



Deák Imre (Danubius Hotels) nejével



Segal Viktor és Freed Péter



Nobu: Alla szakács és Kovács Adrienn

## Innováció: Új olaszok a városban

A pörkölt kávé piacának egyik vezető forgalmazója, a Tchibo tavasszal két új kávéváltozatot dobott piacra: egy szicíliai és egy északolasz ízt. A két új különlegesség egyvalamiben megegyezik: a kávészemeket a szokásosnál alacsonyabb hőmérsékleten, hosszabb ideig és sötétebbre pörkölik, ezzel csökkentik a babszemek savtartalmát. Így lesz a hamisítatlan olasz eszpresszó telt ízű és bársonyos állagú. A Tchibo Espresso Sicilia Style kávé a legnemesebb arabica és robusta kávészemek tökéletes keveréke, a Tchibo Espresso Milano Style pedig



északolasz stílusban összeállított arabica kompozíció, amelyet lassú pörköléssel nemesítenek. A kávé enyhén gyümölcsös karakterrel és étcsokoládéra emlékeztető zamattal rendelkezik.

