



MAGYAR KERESKEDELMI ÉS
VENDÉGLÁTÓIPARI MÚZEUM

HUNGARIAN MUSEUM OF TRADE AND TOURISM

Zene **kul**tea
Film
Irodalom



Nemzeti Kulturális Alap

NKA Elszámolási Osztály

Budapest
Gyulai Pál u. 13.
1085

Dátum: 2015. 04. 22.

Ikt.sz.: 243/1/III-18/2015.

Elősz.:

Hiv.sz.:

Melléklet: képek

Ügyintézőjük: Schweininger Renáta

Ügyintézőnk: Németh Szandra

Tárgy: szakmai beszámoló

NKA pályázathoz A2005N1219

Szakmai beszámoló

a „Vendéget látni, vendégnek lenni” című vendéglátás-történeti
állandó kiállítás megvalósításáról szóló pályázathoz

A megvalósult kiállítás

„Vendéget látni, vendégnek lenni” című kiállítás 2014. december 11-én nyílt meg a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban (1036 Budapest, Korona tér 1.). A 15 egymásból nyíló, földszinti teremben, közel 300 négyzetméteren elterülő kiállítás címét Karinthy Frigyes és Gundel Károly azonos című, 1933-ban megjelent illemkönyvéről kapta, mely a jó és a rossz vendéglátót, valamint vendéget mutatja be. A kiállítás a vendéglátás-történeti tárgyi és dokumentum gyűjtemény törzsanyagára alapozva a 19. század végi, és két világháború közötti vendéglátás tereit mutatja be a szakágakat megjelenítő intézmények szerint (például cukrászda, étterem, kávéház, szálloda) és az otthoni, polgári vendéglátást, egy középpolgári otthont.

A kiállítás első terme egy századfordulós cukrászműhely, ahol megtudhatja a látogató, hogyan alakul ki a mesterség, mit, miből és hogyan készítenek a cukrászok. Inaspadon, márványlapos fondantasztalon és különleges

munkaeszközökön túl kiállítottuk itt egyik érdekes és értékes tárgyunkat, egy 1904-es Kugler mintakönyvet. Játékok is várják a kiállításban a látogatókat, például tesztelhetjük magunkat, hogy vajon melyik fűszert ismerjük fel az illatáról. Ezt követően egy cukrászdába érkezünk, ahol megtudhatjuk mikor jöttek létre az első cukrászdák Magyarországon, kik és mit fogyasztottak itt, illetve mit lehetett vásárolni. Kiállítottunk egy nagyon korai hűtőpultot, és az egykori Friedl cukrászda biedermeier berendezését, mely egyedülálló történelmi örökség és múzeumunk egyik kiemelt tárgye gyüttese. Az itt található információs pult tartalmát lapozgatva megtudhatjuk, melyek a híres magyar édességek és hogyan készültek. A cukrászdák mellett az éttermekkel is foglalkozunk, bemutatjuk egy két világháború közötti külvárosi étterem kerthelyiségét, és a városligeti Gundel étterem terítékét is, továbbá különleges tálaló-és evőeszközöket. A magyar konyha kialakulását is nyomon követhetjük, továbbá megtudhatjuk, kik dolgoztak egy étteremben, kinek mi volt a munkája. Sommelier-játék segítségével kitalálhatjuk melyik ételhez milyen bort illik fogyasztani, valamint híres magyar ételeink is bemutatásra kerülnek. Következő termünkben megépítettünk egy századfordulós kávéházat pulttal, kasszával, zenegéppel, biliárdasztallal, márványlapos asztalokkal és hajlított fa székekkel. Ebben a teremben a kávéházak kialakulásától kezdve az itt játszott játékokig a legkülönbébb ismereteket közöljük, például egy játék segítségével azt is meg lehet tudni, melyik híres embernek melyik kávéházban volt egykor a törzshelye. A szállodák világát egy szállodai recepció és egy szállodai szoba mutatja be. Utóbbi az egykori Duna-parti Grand Hotel Hungaria bútorával van berendezve. A szállodák kapcsán szintén rengeteg információval szolgálunk: híres budapesti és vidéki szállodák történetével és fotóival, valamint egy játékkal melyből kiderül, kik dolgoztak a szállodákban és kinek mi volt a feladata. A budapesti éjszakai életbe is bepillantást nyerhet a látogató a kiállításban, láthat egy két világháború közötti bárpultot, shakert, kiderül milyen sokféle intézmény szolgálta a szórakozást a pesti éjszakában a zenés kávéházaktól a bárókig, illetve kik léptek itt fel egykor. Egy-egy kiemelten fontos mulatóhelynek nemcsak a történetét ismertetjük, de műsorfüzetét, itallapját, étlapját is, és megtudhatjuk, hol mit táncoltak. A turizmussal és fürdőélettel foglalkozó termünkben bemutatjuk az egykori fontos üdülő- és fürdőhelyeket és azt, hogy milyenek voltak az egykori fürdőkúrák. Kitérünk a magashegyi levegő kedvelőire, a turistaegyesületekre. Fürdőruhák, szalmakalapok, túrazsák és túrabotok kalauzolnak el a régmúltba, valamint játékok teszik érthetőbbé mi is a falusi turizmus, vagy mire használták egykor a gyógy- és forrásvizeket. Legkisebb termünk az út közbeni vendéglátásba enged bepillantást, abba, hogy a hajózás és vasúti közlekedés megjelenésével csaknem egy időben megjelent például a hajókon és a vasúti kocsikon is étkezés lehetősége, valamint sorra nyíltak a pályaudvari éttermek. Vitrinben állítottuk ki az egykori Orient Express járatokat működtető Wagons-Lits cég étkezőkocsijának terítékét és étlapjait. Az utazást követően pedig egy középpolgári otthonba érkezik a látogató, mely ebédlő, előszoba, fürdőszoba, vécé, kamra, konyha és cselédszoba segítségével mutatja be az egykori polgári családok hétköznapijait és azt, hogyan látták vendégeiket. Az ebédlőben a terített asztal és a tárgyak mellett az ülésrend, az asztali etikett, az itt fogyasztott ételek kapnak kiemelt szerepet, feliratok, képek és játékok által. A kamrában pedig ismét illatuk alapján ismerhetjük fel a fűszereket, valamint játékos formában lehet megtanulni a sertés részeit a fülétől a farkáig. Minden játék szervesen illeszkedik a kiállításához, utóbbi például azt hivatott hangsúlyozni, hogy ezekben régi háztartásokban nem volt felhasználatlan alapanyag, a jószág minden részéből készítettek valamit. Az itt található recepteket haza is lehet vinni. A kamrában persze megismerheti a látogató a különféle tartósítási eljárásokat, praktikákat is. A konyhában pedig

azt, hogy melyik edényt mire használták, hogyan tisztították, milyen ételek, hogyan készültek, továbbá azt, milyen volt a háziasszony és a cseléd közötti munkamegosztás. Utóbbira a látogató maga jöhet rá egy mechanikus játék segítségével. A konyhában található egyik kiemelt műtárgyunk is: az 1910-es évekből származó, Lakos Lajos császári és királyi szállító rakott takaréktűzhelye. A rövid és teljességet mellőző összefoglalóból is látható, hogy a kiállítás igyekszik komplex képet adni nemcsak a korszak vendéglátásáról, híres helyeiről, dolgozóiról, de az egykori hátköznapokról is.

A kiállítás hiányt pótló számos értelemben: egyrészt Európa szerte egyedülálló intézmény a vendéglátás-történeti szakmúzeum, illetve az állandó kiállítás, mely átfogó képet ad a témában. Másrészt a múzeum közel tíz évig nem rendelkezett vendéglátás-történeti állandó kiállítással, legszebb tárgyaink többszöri költözés alatt raktárban álltak. A kiállítás nyitását nem csak a szakma, a szakoktatók, szakiskolások, de a gasztronómia, vendéglátás és turizmus iránt érdeklődők is nagyon várták, és örömkre szolgál, hogy megnyitása óta sokan látogatják is. Hiánypótló azért is, mert országos gyűjtőkörű szakmúzeumként bemutatja a hazai vendéglátás legfontosabb ágazatait, jelentős helyszíneit és alakjait; az ezekhez fűződő hagyományokat, nemzetiségi és nemzetközi kapcsolatokat és hatásokat. A kiállítással hozzájárul a magyar művelődéstörténet alaposabb megismeréséhez, a nemzeti identitástudat erősítéséhez, a hagyományok ápolásához, megőrzéséhez és továbbadásához. A szűkebb szakmai célközönség esetében segíti a tájékozódást, a hivatástudat erősödését, közvetve a szakmai színvonal emelését és a szakma társadalmi elismertségét.

A kiállítás elsősorban enteriőrök segítségével mutatja be a vendéglátás történetét. A külföldi látogatóknak angol nyelvű feliratokkal tesszük elérhetővé a kiállítás tartalmát. Az információk egy része tablókön, tárgyfeliratokon keresztül jut el a látogatókhoz, másik része interaktív eszközök segítségével, mechanikus játékok és az érintőképernyős, információs pultokon található elektronikus játékok formájában. A kiállítás a korszakba való behelyezkedés élményét adja a látogatóknak azáltal, hogy a látogató sokszor magukban az enteriőrökben járja végig a kiállítást, hiszen nem csak lekordonozott állóképeket lát, hanem maga is leülhet például a kávéházban, vagy odaléphet a rekonstrukciós ruhába bújó pincérhez. A pályázat jóvoltából ugyanis számos rekonstrukció megvalósítására nyílt lehetőségünk, melyek átélhetőbbé tették az általunk megjelenített egykori valóságot, például helyet foglalhatunk egy fürdőhelyi pavilonban, a kávéházban lapozgathatjuk az egykori újságok másolatait, vagy a középpolgári konyhában a háztartási napló és a kézzel írt szakácskönyv másolatát. Az átélést segíti, hogy minden teremben találunk egy személyes élettörténetet: egy cukrászmester, egy cukrászdai eladókisasszony, egy szakács, egy pincér, vagy épp egy fürdőorvos beszél munkájáról, mindennapjairól.

Restaurálás, műtárgyvédelem

A pályázati támogatásnak köszönhetően nemcsak a kiállítás korszerű védelme valósulhatott meg kordonok, plexi elemek, valamint légnedvességet szabályozó eszközök által (Defensor PH15 típusú mobil párásító készülékek, 5098.00 típusú LUFFT gyártmányú légállapot mérő műszerek), de restaurálásra is lehetőség nyílt. A középpolgári ebédlőben látható hat darab ebédlőasztalhoz való szék került restaurálásra, valamint rég nem használt szőnyegek, melyek többek között az itt említett ebédlőben, vagy a szállodai szoba enteriőrjében kaptak helyet. A restaurált tárgyak közül kiemelkedik egy 1878-ban készült Zsolnay váza, mely jelenleg a szállodai recepciót bemutató enteriőrünkben

található, korábban pedig hosszú évtizedekig a Gellért Szálló halljában ékeskedett.

Reklám

A kiállítás nemcsak a fizetett hirdetések kapcsán került a nagyközönség látóterébe – például az M1 „Ma reggel” című műsora közben, vagy az M2 Híradó előtt vetített reklámja, Örs vezér téri kivetítő LED falon futó hirdetés, metró aluljárókban és mozgólépcső mellett látható plakátok, a Pesti Est által terjesztett képeslapok által, és nyomtatott hirdetéseknek köszönhetően, többek között a Pesti Estben, Óbuda újságban –, de mind a megnyitó, mind az azt követő sajtóvisszhang jelentős és nagyon pozitív volt. A megnyitón többek között az Emberi Erőforrások Minisztériumának kultúráért felelős helyettes államtitkára, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének elnöke, a szakma számos kiemelkedő alakja, a Gundel család több tagja is tiszteletét tette. A múzeum többek között elnyerte a „Vendéglátásért 2014” című díjat is a kiállítás megvalósításáért, illetve a szakmai érdemeinek öregbítéséért tett munkája eredményeként. Továbbá számos tévé- és rádióműsorban, újságcikkben és online cikkben mutatták be kiállításunkat és méltatták érdemeit (többek között Info Rádió, Lánchíd Rádió, Kossuth Rádió, Katolikus Rádió, MTV, City TV, Halom TV, Promontor TV, Magyar Nemzet, Magyar Hírlap, Népszabadság, Nők Lapja, artportal.hu, oroksegyfolyelo.hu, artnews.hu, kulturport.hu).

Pedagógiai programok

A kiállításához számtalan új múzeumpedagógiai program és foglalkozás kapcsolódik mind felnőtteknek, mind szakiskolásoknak, középiskolásoknak, és általános iskolásoknak, valamint két foglalkoztató füzet általános iskolásoknak, illetve családoknak. Emellett tárlatvezetések, múzeumi órák, élő interpretációs, kosztümös tárlatvezetések és élő interpretációval kiegészített drámapedagógiai foglalkozások várják a közönséget. A látogatóknak rendelkezésére áll továbbá a hagyományos audio guide mellett egy úgynevezett élő interpretációs audio guide is. Felnőtteknek szóló programjaink között található két élő interpretációs vezetés is. Az „Édes emlékek” (egy cukrászmester korhű ruhában mutatja be munkáját és a kiállítást) és a „Mesél a főpincér” (egy főpincér korhű ruhában mutatja be munkáját és a kiállítást), valamint a „Gasztromemória” című program, mely játékos formában mutatja be a kiállítást és számtalan foglalkozásra ad lehetőséget, mint például: szalvétahajtogatás, reparózsa-faragás, alkoholmentes koktél készítése, melanzs, fagylalt, vagy sörbet készítése. A gyermekeknek szóló programok közül az óvodás korosztály például bábok segítségével ismerheti meg a régi otthoni vendéglátást, régi eszközöket, munkafolyamatokat és recepteket. A legkisebbek a cukrászat megismerése után sütnyalókat, marcipánt vagy müzlit készíthetnek. Az általános és középiskolások élő interpretációs és drámapedagógiai foglalkozásokon vehetnek részt: „Öt forintért kuglert...”, „Havi 200 pengő fix-szel...”, „Vendégeskedj! Vendéglősködj”, vagy „Nagyanyáink háztartása” című programokon. Ezekon kívül speciális programokkal várjuk a szakiskolásokat és azokhoz is próbálunk eljutni, akik nem tudnak eljönni hozzánk, éppen ezért utazó múzeumot működtetünk, melynek keretében múzeumpedagógus kollégáink igyekeznek elutazni az iskolákba, és helyben ismertetik meg a gyerekeket a vendéglátás történetével.

Kiállítás hasznosulásának értékelése:

Látogatószám (2014.dec.11.-2015.02.28.): 2585 fő

Kiállítás jegybevétele (2014.dec.11.-2015.02.28.): 908000 forint

A 2014-es év kiemelt múzeumpedagógiai feladata volt a vendéglátóipari kiállítás interaktív részeinek megtervezése, a kiállításhoz új foglalkozások kidolgozása, amelyek a kiállítás megnyitásától kezdve lehetővé tették a megnyíló új kiállítás hasznosítását. A vendéglátás-történeti kiállítás december 10-én nyílt meg, s az új interaktív elemeket tesztelése a kiállításban megtörtént, ennek eredményeképpen ezeket folyamatosan fejlesztjük.

Az új foglalkozások kidolgozása, illetve a régi foglalkozásaink kapcsolása a kiállításhoz is megtörtént.

Új múzeumpedagógiai szórólap is készült, amelyben ezeket a foglalkozásokat hirdetjük. A kiállításhoz családi füzetek is készültek, ennek tesztelése is folyamatban van.

A decemberi múzeumpedagógiai foglalkozásainkon már jelentős segítséget jelentettek az új állandó kiállítás hangulatos enteriőrjei.

A korábban kidolgozott foglalkozásaink, amelyeket a kiállításhoz igazítottunk az alábbiak: *Csokimánia*, *Marcipáni*, *A fagylalkkészítés fortélyai / Szaloncukor készítés*, *Nyalókatörténelem*, *Vegamix*. A dőlt betűs foglalkozásainkat egyszerűsített formában óvodásoknak is megtartjuk. Külön óvodások számára ajánljuk a *Turmix ovisoknak* című programsorozatot, amelyhez szintén kapcsoljuk a vendéglátás-történeti kiállítás témához illő részeit. A megnyitó után a vendéglátáshoz kapcsolódó foglalkozásainkat már kapcsolhattuk az új vendéglátás-történeti állandó kiállításunkban bemutatott cukrászműhelyünkhöz - cukrászdánkhoz, illetve egyes esetekben az éttermünkhöz, ahol szintén kézbe adtuk demonstrációs gyűjteményünk egyes tárgyait, amelyeket műtárgyvédelmi szempontból is kézbe adhatónak ítéltünk.

Szakiskolásoknak elsősorban a muzeológusaink által felajánlott előadásokat kínáljuk: „Nálunk a vendég volt az isten...”; Régi mesterek sikerei - mi volt a titok?; Nagy iskolák, nagy mesterek a vendéglátásban; Budapest, a kávéváros, illetve az új kiállításhoz kapcsolódóan: *Internet?Kávéház* című, újonnan kidolgozott múzeumpedagógiai foglalkozásunkat, amelyen szintén drámás és kooperatív tanulási technikákkal fedezik fel a régi vendéglősök életét.

Újabb foglalkozásainkat, amelyeket a „Vendéget látni, vendégnek lenni...” c. állandó kiállításunkhoz készültek, 2015 februárjában hirdettük meg az új szórólap megjelentetésével és a honlap frissítésével. Ezek a foglalkozások az alábbi címeket viselik: *Vendéglátás otthon* (óvodásoknak és alsó tagozatosoknak), *Vendégeskedj! Vendéglősködj!*, *„Öt forintért kuglert...”*, *„Havi 200 pengő fix-szel...”* és *Nagyanyáink háztartása* (általános és középiskolásoknak). Témájukban a századforduló illetve két világháború közötti időszak életmódját, otthoni és szakmai vendéglátását mutatják be a különböző helyszínek illetve kapcsolódó szereplők bemutatásán keresztül, illetve néhány foglalkozásnál gasztronómiai élmények szerzésével. Óvodásoknak és alsó tagozatos iskolásoknak dolgoztuk ki az új kiállítás egyes egységeit bemutató *Hogy működik a (szálloda, étterem, cukrászda, fürdő, bolt)?* című foglalkozásokat, amelyek a fenti vendéglátóipari egységeket mutatják be ennek az életkornak megfelelő formában (bábozással, játékkal).

Az alábbi táblázat mutatja, hogy a fenti foglalkozásokat milyen megosztásban hányan vették igénybe:

Dátum	Cím	Korosztály	Fő	Kísérő	Bevétel	Típ.
2014.12.11.	Szaloncukor	10 évesek, Kós Karoly Általános Iskola	30	2	24000	AT
2014.12.11.	Szaloncukor+tárlatvezetés	8-9 évesek	27	2	23600	AT
2014.12.12.	Csokimánia	2. oszt, Bocskai I. Ált. Iskola	27	2	21600	AT
2014.12.12.	Szaloncukor	Bocskai István Általános Iskola 1. c osztály	30	2	24000	AT
2014.12.12.	Csokimánia	Békásmegyeri Családgondozó Gyermekklub	15	4	12000	SP
2014.12.13.	Mézeskalács	4. oszt. Kerék Iskola,	24	2	19200	AT
2014.12.13.	Csokimánia	SINOSZ - családós	18	3	16400	CS
2014.12.16.	Szaloncukor	Értelmi sérültek	10	4	8800	SP
2014.12.17.	Szaloncukor	Értelmi sérültek	17	5	13600	SP
2014.12.18.	Szaloncukor	7. osztály	20	1	16000	FT
2014.12.18.	Szaloncukor	Kerek utcai iskola, 2. oszt.	24	2	19200	AT
2014.12.19.	Csokimánia	Krúdy kéttannyelvű ált. isk.6. osztály	24	2	19200	FT
2014.12.19.	Szaloncukor	Családós	24		19200	CS
2014.12.20.	Csokimánia	alsó tagozatos	15	3	12000	AT
2014.12.20.	Szülinap- Csoki	11 évesek	12		22000	SZ
2014.12.28.	Szülinap- Csokitorta	10 évesek	8		22000	SZ

2015

Dátum	Cím	Korosztály	Fő	Kísérő
2015. 01. 10.	Vízkereszti kalács sütés	Családos	10	
2015.01.24.	Születésnap (Reformkor – Andrásy szelet)	10 évesek	13	
2015.01.24.	Születésnap Nyalóka történelem	9 éves	20	
2015.01.29.	Csokimánia	SZKI (16 éves)	29	1
2015.02.01.	Csokimánia	8 éves	16	
2015.02.02.	Internet?Kávéház?	16-19 éves SZKI	30-40	
2015. 02.03.	Marcipánia	Harrer Pál Általános Iskola 2. oszt.	31	2
2015.02.07.	Születésnap (Muffin)	5 éves	15	
2015.02.07.	Születésnap	11 éves	10	
2015.02.15.	Mesél a főpincér (interaktív tárlatvezetés)	Senior	19	
2015.02.13	Farsangi fánksütés	Családos	19	
2015.02.14.	Születésnap (Muffin)	2. osztályos	15	
2015.02.19.	Mesél a főpincér	Főiskolás	20	
2015. 02. 21..	Tárlatvezetés	Nyugdíjasok	22	
2015.02.22.	Születésnap (Fagyaltkészítés)	8 éves	20	

Korábban a nagyközönség számára ismeretlen műtárgyak nyerték el méltó helyüket a kiállításban, és műtárgyvédelmi szempontból is megfelelő helyet kapott számos értékes tárgy. A támogatásnak köszönhetően magvalósult kiállítás nemcsak szakmai elismerésben részesült, de a nagyközönség érdeklődését is felkeltette, amit a látogatószámok is alátámasztanak, valamint a folyamatos igény a kiállításához kapcsolódó múzeumpedagógiai programokra, tárlatvezetésekre. Célunk mind a kiállítást, mind a csatlakozó programok folyamatos megújítása, egyúttal reméljük, hogy hasznosan járulhatunk hozzá az oktatás, illetve a szakoktatás munkájához, a szakmai hivatástudat erősödéséhez, valamint a gasztronómia, vendéglátás és idegenforgalom széleskörű megismertetéséhez, megkedveltetéséhez, az egykori hétköznapi élet alaposabb megismeréséhez, a nemzeti identitástudat erősítéséhez, valamint a hagyományok ápolásához, megőrzéséhez és továbbadásához.

A szakmai beszámoló anyaga a múzeum honlapján megtalálható:
<http://www.mkvm.hu/index.php?p=beszamolo&m=muzeum>

Budapest, 2015. április 22.



Kiss Imre
igazgató

Németh Szandra
muzeológus

Cím: 1036 Budapest, Korona tér, Telefon: 1. 375-6249
E-mail: mkvm@iif.hu Web: www.mkvm.hu

Képek a kiállításról és a kapcsolódó pedagógiai programokról















