

## Nonprofit (t)rend

Februárban lakóhelyén, Budakeszin hallhatták élőben a keresztény közgazdaságtan talán legismertebb női apostolát, ha szabad ilyen profán módon kifejeznem magam, *Baritz Sarolta* domonkos rendi nővért. Az ökumenéjegyében, a Kálvin teremben tartott ankéton ismertette az általa propagált, erkölcsös gazdasági modell

működésének fő elveit, melyben nem lehet egyedüli cél a profitszerzés és az egyéni érdek. Nézetei szerint a pénz fontos, sőt nélkülözhetetlen, de csak mint eszköz a gazdaság működtetéséhez.

Az előadást követő vitában a legtöbb kérdés arra irányult, vajon hogyan lehet ezeket az elveket a gyakorlatba is átültetni.

Sarolta nővér válasza az volt, hogy tanítással, meggyőzéssel. Arra is fölhevítette a figyelmet, hogy vannak ma már vállalkozások, ahol a tulajdonosok és a munkatársak is e szerint működnek, ráadásul nem is sikertelenek, közgazdasági értelemben sem.

B. S. tudja, mit beszél, hiszen mielőtt a szerzetesi, illetve a tudományos

pályát választotta volna (jelenleg a Corvinus Egyetemen és a Sapientia Főiskolán terjeszti nézeteit, melyekkel korántsem áll egyedül a világban) a gyakorlati üzleti

életben tevékenykedett. Dolgozott például a Pepsi Colánál, s mint menedzser járta a világot. Jelenleg a budakeszi domonkos rendházban él.

Bot Zsibora



A pénz nem boldogít  
(a pénz maga a boldogság...)

### Hétpróbás amorózók Budaörsön

*Idén kilencedik alkalommal rendezték meg a házasság hétét a keresztény egyházak és hozzájuk kötődő civil szervezetek széles körű összefogásával. Az eseménysorozat záróakkordja Valentin napjára esett. A szervezők szeretnék volna az utóbbi időben importált, és sokszor kereskedelmi célúnak tekintett ünnepnapot tartalommal megtölteni. Az országos rendezvénysorozat célja, hogy felhívja a figyelmet a házasság, a család értékeire és fontosságára, valamint hogy segítséget nyújtson a házasságra készülőknek vagy a párkapcsolati problémákkal szembesülőknek.*

*A rendezvényhez kötődő egyik civil szervezet a Budaörsön működő Budaörsi Párkapocs Egyesület. Idei programsorozatukat azonban kiterjesztették Valentinon is túlra, egészen március végéig. Játékos „vetélkedésük, a Szerelmi 7próba célja, hogy a résztvevő párok elmélyítsék kapcsolataikat a közös programokon való részvétel során. Természetesen nemcsak házaspárokat, jegyeseket várnak. A gyermeces házaspárok számára gyermekfelügyeletet is biztosítanak. Akiket érdekelnek a márciusi események, tájékozódhatnak facebook oldalukon: Szerelmi 7próba Budaörsön, a kapcsolatteremtéshez pedig íme az e-mail címük: szerelmi7proba@gmail.com*

Szobi Rita

## Vezércsere a Friedmannban



Nyugaton élő ismerősömmel volt megbeszélni valóm, a budaörsi Friedmann Cukrászda és Bisztró mellett döntöttem a lebonyolítására. Nem is hittem volna, milyen jól

Partneremmel, egyébként maga is vendéglátós, egyszerre érkezünk a parkolóba, s amikor körülnéz, tekintetén látszik az elismerés: gyönyörű vidék, forgalmas út mellett; ideális hely. „És milyen letisztult építészet” – de ezt már odabent mondja. A méltató szavak folytatódnak, ahogy a pulton végigjártatja a tekintetét. Amikor a desszertet megkóstolja, csak csettint. Én a magam laikus módján konstátálom magamban: „hú, de finom!”

Rég jártam erre, de jó az arcmemóriám: csupa új embert látok sűrögni az üzletben. Az új üzletvezetővel, *Pap Zsolt*tal erről is beszélgettem, pár nappal később. Dicséző szavaimra így reagál:

– Azzal az ambícióval vettem át ezt a valóban gyönyörű üzletet és cukrászüzemet, hogy maradván az eddigi árkategóriában,

érezkelhetően emeljük a minőséget. Örülök, ha ezt kívülről is így látják.

– *Mitől függ a minőség?*

– Esősorban az alapanyagoktól, ezen a téren nem ismerek pardont, valamint a technológiai fegyelmetől, szakértelemtől. Persze alkalmazkodni kell a legújabb trendekhez, így Magyarországon klasszikusnak számító édességek vagy a népszerű „ország torták” mellett francia desszertkülönlegességeket is kínálunk. Természetesen csak saját készítésűeket.

– *Meteorológus ugyan nem vagyok, de annyi jóslatot megkockáztatok, jön a tavasz, indul a fagyú szezon. Önöknél is?*

– Annyira, hogy sikerült az ország egyik legjobb cukrászát, a 2004-es fagyverseny I. helyezettjét, *Király Anitát* megnyernem munkatársnak, az ő látványos, különleges fagyaltjainak, azt remélem, hamar megy majd a környéken.



– *Ha jól látom, péksüteményeik is ott sorakoznak a pultokon.*

– Igen, máris kedvelik a vendégeink az apró tea- és sós süteményeinket, nem-sokára croissant és baguetet is szeretnének helyben készíteni számukra.

– *Milyen meglepetéseket tartogat még?*

– Bonbonok, illetve egyedi kivitelezésű figuratorták is szerepelnek a terveim között.

– *Látom, hogy a bisztró részlegük étlapja is megváltozott.*

– Új séffel dolgozunk, az irány itt is: a minőség, valamint a kínálatban ötvözni a hagyományt és az új divatot.

– *Cukrászda, bisztró nem nélkülözheti a kávé...*

– Talán kóstolja is meg, hiszem, hogy a jó kávéházakkal is álljuk a versenyt. S ha már, hadd említsem meg a teáinkat: a Big Ben Teaház magas minőségű, szálas teáit kínáljuk.

– *Akkor, ha megengedi, a kávé helyett mégis inkább a tea mellett döntenék.*

Amíg a teafü azik, még azt is megtudom Pap úrról, hogy annak idején a Gerbaudban tanulta a mesterséget, később volt saját cukrászdája is, de szerzett tapasztalatot a vendéglátás több területén és különböző pozícióiban. Budaörsön jött el a szintézis ideje?

(x)