



A Vidék Minősége. A Valódi Érték.

A Bakonyi Helyi Márka



„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület

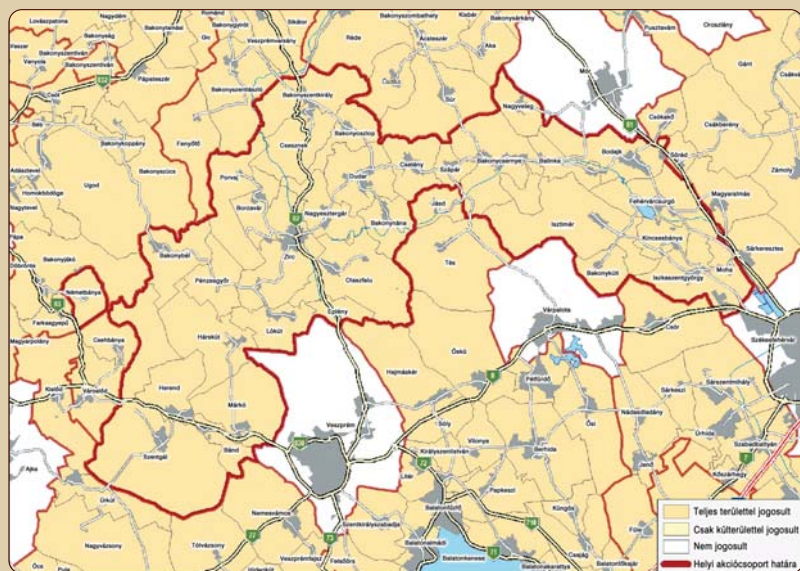
„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület

„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület

„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület



A „BAKONYÉRT” VIDÉKFEJLESZTÉSI AKCIÓCSOPORT TERÜLETE



KÖSZÖNTŐ

Kedves Érdeklődő!

Nagy szeretettel köszöntöm az „A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport kiadványában!

Egyesületünk Fejér és Veszprém megyékben, öt kistérségben 33 településen dolgozik, és ezzel a Bakony mintegy 44 ezer érintett lakosát segíti.

A térség az Északi és részben a Déli-Keleti Bakony területén helyezkedik el. Területén az országos átlagnál magasabb az erdősültségi arány, az éghajlat hűvösebb, csapadékosabb az átlagnál. A térséget mind a négy égtáj felé elhagyó, romantikus szurdokvölgyeket képző, ingadozó hozamú vízfolyások gyűjtik össze a hegység magasabb részein fakadó források vizeit. A viszonylag szerény felszíni vizekkel szemben a karsztos hegység a felszín alatt hatalmas, összefüggő víztömeget tárol. A Bakony ősidők óta szinte érintetlen titokzatos, vadban bővelkedő világ volt kedvelt tartózkodási helye, vadászterülete királyainknak, biztonságos bújóhelye betyároknak. Emléküket leírások, mondák, romok, barlangnevek őrzik. Keleti peremén ismert búcsújáró hely, közepén rendi központ alakult ki a századok során.

A történelem viharaiban részben elnéptelenedett településekre az idők során szlovákokat, németeket telepítettek, akik idővel asszimilálódtak, nem felejtve gyökereiket. A nemzetiségi múlttal rendelkező településeken hagyományőrző egyesületek működnek.



Az évszázadokon keresztül meghatározó mezőgazdasági tevékenység (főként állattenyésztés, fafeldolgozás) mellett a XIX. századtól kezdve jelenik meg az iparszerű termelés, majd a XX. században a helyi ásványi kincsekre települt bányászat, amely a század második felére meghatározóvá vált. Mára az ipari tevékenység ismét jelentősen átalakult.



A térséget érintő és átszelő közlekedési folyosókról letérve kivételes adottságokkal rendelkező környezetben találja magát a látogató. A történelmi látnivalók, múzeumok, tanösvények új tudás, a turistautak, kilátók, sziklafalak, lovas tanyák az aktív kikapcsolódás, a panziók, falusi vendégházak, helyi termékek a zavartalan pihenés lehetőségét kínálják. Az épített örökség gazdagsága a terület kivételes adottságainak egyike, hiszen országosan itt található a legtöbb műemlék, itt a legsűrűbb a műemléki hálózat. A települések tavasztól ősziig jellegzetes programokkal, országos hírű nagyrendezvényekkel várják az idelátogatókat és erősítik polgáraik kötődését.

Látogasson el hozzánk, ismerjen meg bennünket, legyen a vendégünk!

A személyes viszontlátásig: Bajkai János Ferenc
elnök

A BAKONYI HELYI MÁRKA



Kezdeményezésünk célja a bakonyi helyi termelők, szolgáltatások felkutatása, összefogása, egységes marketing fejlesztése volt. Az együttműködés 2009-ben indult, amikor megismerkedtünk A Vidék Minősége nemzetközi védjegy projekttel, annak spanyol elindítóival. Számítalan képzés, tanulmányút után 2011-től mi is

elkezdjük a bakonyi településeket járni és felmérni, hogy a helyi vállalkozók, kézművesek körében van-e igény ilyen típusú gazdasági együttműködés kiépítésére.

Szerencsére a helyi emberek nagyon nyitottak és hamar meglátták a lehetőséget ebben a projektben. Így kezdtük, szép lassan, faluról falura járva kiépíteni a hálózatot. Megalkottuk az általános és szektorális szabályzatokat és velük párhuzamosan a szektorokat (élelmiszer, turisztika, boros, kézműves), hiszen védjegy projektünkben a minőség és minősítés is központi szerepet tölt be. Közös tervezéssel, gondolkodással alakult ki a Bakonyi Helyi Márka logója és arculati kézikönyve is. Mivel ez a védjegy hálózat nemzetközi, így a saját logónk mellett megtalálható az európai logó is. Kétkörös minősítéssel 47 termék és szolgáltatás kapott nálunk minősítést, a Kedves Olvasó ezeket a termékeket láthatja kiadványunkban. Kialakítottuk Vidék Minősége bemutató központunkat, ahol érdeklődő hazai és külföldi csoportoknak is bemutatjuk helyi termékeinket, vidékfejlesztési tevékenységeinket. Hálózataink rendszeresen találkoznak, dolgoznak, fejlődnek, tanulnak egymástól és egymással is. Természetesen az élet nem áll meg, folyamatosan érkeznek az újabb, minősítést kérő vállalkozók és szolgáltatók, így reményeink szerint e kiadvány is folyamatosan bővül majd.

Hisszük, hogy jó termékekkel, kemény munkával, összefogással minőséget és értéket teremtünk, hiszen a Vidék Minősége a valódi érték.



„A BULI'91” KÖZHASZNÚ ALAPÍTVÁNY

Elérhetőségek:

8420 Zirc, Alkotmány u. 14.
Tel.: +36-30-543-9430
E-mail: zircibuli@gmail.com
www.zircibuli.hu
Facebook: zircibuli



Alapítványunk 1991 óta szervezi országos hatókörű, kiemelkedő kulturális turisztikai vonzerőt képviselő - és kezdettől ingyenes - szabadtéri fesztiválját, a Pro Urbe díjas „ZIRCI BULI”-t.

A Közép-Dunántúl egyik legnagyobb rendezvényének közönségünk a „család és barátság fesztiválja” elnevezést adta, - tízezernyi látogatónk az egész országból, és külföldről is érkezik hozzánk. A „ZIRCI BULI” célcsoportja a családok és a fiatalok, - de általános célunk, hogy minden korosztály találjon magának értékeket a kétnapos fesztivál programjai között. Fesztiválunk legnagyobb vonzereje, hogy számos kulturális, hagyományörző, turisztikai terméket újszerű formában kapcsol össze, és kínál egy helyen a Zircre, vagy a Bakonyba látogató családoknak. A kulturális - turisztikai misszió mellett a közösségi összefogás, a barátságos hangulat és az önzetlen szeretet fesztiválunk legfőbb értékei.



A „ZIRCI BULI” szervezőinek baráti közössége negyedszázada úgy dolgozik, hogy önkéntes munkánk középpontjában a bakonyi térség és a régió értékeinek gyarapítása áll. Együttműködő partnereink hosszú sora, az ország minden pontjáról visszajáró, tízezres közönségünk pozitív véleménye is alátámasztja a család és barátság fesztiválja iránti igényt, a közösségi értékek fontosságát.



AMBERG VENDÉGHÁZ

Elérhetőségek:

8420 Zirc, Jókai u. 1.
Tel.: +36-30-617-7284
www.ambergvendeghaz.hu



Stílusa különleges harmóniát teremt a múlt értékei és a jelen igényei között, hangulata és felszereltsége az otthon melegét, kényelmét biztosítja. Az aktív nappalok után nyugodt és kényelmes pihenést biztosítunk szálláshelyünk vendégei számára.

Kedvezmények:

Vendégeink számára 10-15% kedvezményt biztosítunk három helyi étteremben és egy cukrászdában.





BAKONYI MESEKASTÉLY KFT.

Elérhetőségek:

8414 Olaszfalu, 699/1 hrsz.
Tel.: +36-20-394-8041
E-mail: bakonyimesekastely@gmail.com
www.bakonyimesekastely.hu

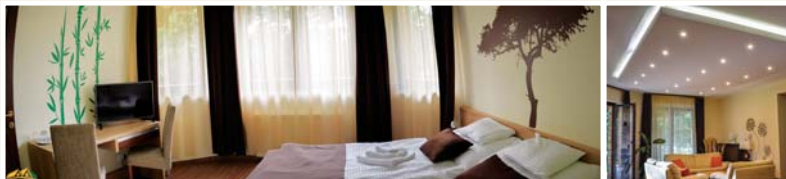
A Bakonyi Mesekastély négy napraforgós vendégház Olaszfalu - Felsőperén csodálatos környezetben, erdők - mezők ölelésében.

A vendégház 4 db két személyes és 2 db három személyes szobája modern, minden igényt kielégítő felszereléssel várja vendégeit. Minden szoba egyedi design-nal kialakított, saját fürdőszobával, előtérrel, led tv-vel, gardrobbal, íróasztallal és önállóan szabályozható fűtéssel rendelkezik. Tökéletesen felszerelt konyha áll rendelkezésre az önellátást választó vendégek részére. A Bakonyi Mesekastély ideális helyszín baráti társaságoknak közös időtöltésre, céges összejövetelekre, családi rendezvények lebonyolítására.



Szolgáltatásaink:

Ingyenes parkoló, wifi, gyermek játszószoza, szalonasütő-grillező, gyermek kerti játékok, pihenő kert, kerti bútorok, program szervezés, rendezvény szervezés. Igény esetén reggelit vagy félpanziós ellátást is biztosítunk házas izekkel.



BAKONYNEKTÁR MÉHÉSZET



Elérhetőségek:

8192 Hajmáskér, Tábori út 17.
Tel.: Csiza Erika +36-20-319-9594
Simon Péter +36-30-372-8454
E-mail: info@bakonynektar.hu
www.bakonynektar.hu
Facebook: Bakonynektar

Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület tanúsítványa szerint jogosultak vagyunk mézeinken a „Természetes magyar méz” megtisztelő címet használni.

Mézeinket az őket megillető igényes csomagolással látjuk el, megtisztelve ezzel a mézet és annak fogyasztóját is.

TERMÉKEINK:

- repceméz,
- tavaszi és nyári virágméz,
- napraforgóméz,
- mézontófűméz,
- hársmez,
- akácméz,
- medvehagymaméz,
- gesztenyeméz,
- levendulaméz,
- mézes ajándécsomagok,
- virágpör,
- propolisz,
- méhpempő.

A termékek megvásárolhatóak:

- Hajmáskéren,
- szombatonként a Zirc-szarvaskúti Bakonyi Termelői Piacon,
- ingyenes házhoz szállítással Ajkán, Veszprémben, Várpalotán, Székesfehérváron, Budapesten, Zircen és Győrben.

Kuponkedvezmény:

500 g-os és 1000 g-os kiserelésű mézeinkből 5% kedvezményt biztosítunk.





BEREK VENDÉGHÁZ



Elérhetőségek:

8442 Hárskút, Mosoly u. 1.
Tel.: +36-20-349-5336, +36-20-292-2633
www.berekvendeghaz.hu
Facebook: Berek-Vendégház

Kikapcsolódás a szabadban, természet közepén!

Baráti társaságokat, párokat, családokat, apraját-nagyját várjuk szeretettel 8 főig!

Minden újonnan felszerelt, szerintünk otthonos, praktikus, pihenésre, természet ölelésre pont jó!

Kedvezmények:

Ezen füzet felmutatója 5% kedvezményt kap szobaárainkból péntek-szombat esti foglalásra, hét közbeni foglalásra 10%-ot!



BÍRÓ CSABA



Elérhetőségek:

8055 Balinka, Petőfi Sándor u. 1.
Tel.: +36-70-774-9352, +36-22-952-303
E-mail: birocsababronzmuves@gmail.com
Facebook: bronzveret

2008-ban alakult a Tűzvarázs Művészeti Műhelyünk Balinkán, ahol egyedi bronzöntvényeket készítünk. (bronzveretek, övek, lószerszámok, bútorveretek, szobrok, ékszerek, gombok). Magyarországon és Európában egyediségében önálló, a megrendelői igényeket teljes körűen kiszolgáló termékekről van szó. Örökös garanciát vállalunk a termékeinkre.



BOGNÁR VENDÉGHÁZ



Elérhetőségek:

8420 Zirc, Deák Ferenc u. 51.
Tel.: +36-88-414-233
E-mail: gfellner.zs@invitel.hu

Zircen található vendégházunkban speciális csomagajánlatokkal várjuk a kikapcsolódni vágyókat:

- karcsúsító kúra,
- 2 éjszaka-három nap
- hétköznapi vidéken-túra, lovaglás, repülési lehetőség helikopterrel, golf.

A csomag ajánlatok és akciók után telefonon lehet érdeklődni.

A szálláshely alsó szintjén lévő üzletünkben különböző szépségszolgáltatásokat is igénybe vehetnek a vendégek. (szolárium, flabelos, kozmetika, fodrász, pedikűr-manikűr, masszázs).

Szálláshelyünk felszereltsége magas szintű, mosógép, mosogatógép, szárítási lehetőség, zárt parkoló, síléc-bakancs tároló, grillezési lehetőség, gyermekágy-etetőszék áll a vendégek rendelkezésére. Minden szobához külön fürdőszoba tartozik, pótágy igényelhető.

Az ide látogató vendégeket üdvözlő itallal, és süteménnyel fogadjuk. Igény esetén félpanziós ellátást is biztosítunk, házas ízekkel, menüválasztásos, kétfogásos reggelit és háromfogásos vacsorát.

Különböző ajándékok a csomag ajánlatokhoz.

Szeretettel várunk minden kedves vendéget!

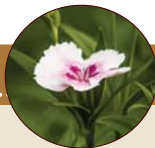




BOROSZLÁN KERTÉSZET

Elérhetőségek:

8415 Nagyesztergár, Radnóti u.13.
Tel.: +36-30-611-5917
E-mail: boroszlankert@freemail.hu



Egynyári növények, balkon-, fűszernövények, árvácskák, krizantémok, illóolajok árusításával foglalkozunk. Nagy hangsúlyt fektetünk a minőségre és a megbízhatóságra. A fűszernövények javát saját anyaaállományról szaporítjuk, ökológiai szempontokat szem előtt tartva. Illóolajakat telephelyünkön nevelt növényekből pároljuk, saját lepárló berendezésen.



Cz. BUDAI KATALIN

bútorfestő népi iparművész

Elérhetőségek:

Tel.: +36-30-300-6292
E-mail: butorfestes@gmail.com
www.butorfestes.hupont.hu
Facebook: Katalin Cz Budai



Bakonynána festői környezetében élünk és végzünk alkotótevékenységet. Bútorfestéssel, festett bútorok készítésével foglalkozunk. A népművészet és a régi bútorok szeretete készítetett bennünket arra, hogy népi bútorkészítés és festés legyen a hivatásunk. Bútoraink kézzel festett, méhviaszolt bútorok, népművészeti és iparművészeti tanács által zsúrizettek.

„Éljünk a múlt értékeivel”

Meska boltom, ahol megvásárolhatod a termékeimet: <http://tulipanoskata.meska.hu>



DARU PÉTERNÉ ESZTER

Elérhetőségek:

8053 Bodajk, Arany János u. 1.
Tel.: +36-20-807-0501
E-mail: daruneeszter@freemail.hu
www.esztinenitojasa.atw.hu



1966 óta foglalkozok tojásfestéssel, saját tervezésű, egyedi technikával készülnek a munkáim. Hagyományok háza által zsúrizett tojások és a képző és iparművészeti lektorátus által zsúrizett különböző tájképek és portrék kerülnek a tojásokra. A technikája ruhafesték alapon karcolt és maratott technika („visszamosott”).



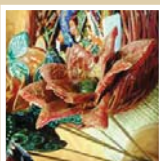


DEÁK ILDIKÓ

Elérhetőségek:

8046 Bakonykúti, Szabadság u. 33.
Tel.: +36-20-20-988/3979
E-mail: annadeak71@gmail.com
Facebook: VarazslatosAgyagvilag

Deák Ildikó vagyok, Agyagműves. Már kisgyermek koromtól vonzott az agyag, csodáltam a fazekasok, keramikusok munkáit. Ott élt szívemlelkem mélyén a vágyódás: én is érezni akarom azt a boldogságot, amit az ujjaim alatt formálódó agyag látványa nyújt. Hosszú éveket töltöttem tanulással, saját, egyedi világom kialakításával, ez idő alatt megtanultam, hogy az agyaghoz csak illő alázattal szabad nyúlni, és minden pillanatért hálásnak kell lenni, amit alkotással tölthetek! Munkáim díszítéséhez jellemzően magyar mintakincsünkből választok elemeket, rendkívül fontosnak tartom ősi motívumaink őrzését, továbbadását. Emellett él bennem egy csodás mesevilág, a lelkemben őrzött gyermek játékos álmait formálom meg agyagból.



*Szeretettel várok minden kedves látogatót
a Bakonykúti Kézműves Udvarban található műhelyünkbe!*



DUBLECZ VENDÉGHÁZ

Elérhetőségek:

8427 Bakonybél, Rákóczi tér 6.
Tel.: +36-30-491-8336,
+36-30-956-8943
E-mail: dublecznereni@gmail.com
Facebook: DublecZ Vendégház

A Bakony egyik legszebb településén pihenhet az új építésű, igényesen berendezett vendégházunkban.

Az épületben található:

2-3-4 fős szobák külön fürdőszobákkal, nappali, teljesen felszerelt konyha, étkező, infrasauna. Ideális nagy családok, baráti társaságok részére. Vendégeink kikapcsolódását segíti a szalonnasütő-grillező, a ping-pong asztal, 4 db kerékpár.

Szépkártya elfogadó hely.

Kedvezmények: A füzet felmutatójának 5% kedvezményt adunk.





ERZSEBET VENDÉGHÁZ



Elérhetőségek:

8419 Csesznek, Wathay Ferenc u. 55-57.
Tel.: +36-88-329-345, +36-88-779-700,
+36-20-925-8852

E-mail: szallas@erzsebetvendeghaz.com

www.erzsebetvendeghaz.hu

Facebook: erzsebetvendeghaz.csesznek

Vendégházunk a Bakony-hegység szívében csodálatos természeti környezetben, a Cseszneki vártól néhány száz méterre található.

Jöjjön el hozzánk, ha feltöltődést, nyugalmat vagy aktív pihenést keres, fedezze fel a Bakony vadregényes tájait, kóstolja meg specialitásunkat a Cseszneki Kemencés Csülköt!

Kényelmes, összkomfortos, légkondicionált, panorámás szobákat, apartmanos elhelyezést, igény szerint félpanziót kínálunk. Szolgáltatásaink: Dézsás fürdőzés, kinti medence, finn szauna, játszótér, bográcszó-grillező, pihenőkert, sporteszközök, íjászkodás, túravezetés, viaferrata felszerelések, ingyenes parkolás és internet használat.

Vendégházunk egész évben nyitva tart.

Szeretettel vidámsággal várjuk!



FA-TÁR-HÁZ

Elérhetőségek:

Ihartü 2000 Erdészeti és Faipari Kft.
8444 Szentgál, Kun u. 30.

Tel.: Bodor Géza +36-30-708-2806

E-mail: titkarsag@ihartu.hu

www.ihartu.hu

Facebook: ihartu2000

A tűzifatároló, ami díszít, takar, praktikus!

Ha gondot okoz a tűzifa tárolás, ha eltakarná a szomszéd ház lábait, ha mobil kerítést szeretne, vagy csak egyedivé varázsolná kertjét...

Építse fel kerti bútort a választható elemekből!

Gyönyörködjön a fa természetes szépségében!

Padok, térelválasztó, takaró- és díszfal 25 és 33 cm-es konyhakész tűzifához.





GESZLER CSALÁDI PINCÉSZET - MÓR



Elérhetőségek:

Modern látványborászat: 8060 Mór, Martinovics u. 6/c
 Borászok: Geszler József üv. +36-30-481-9248,
 Geszler Imre +36-30-482-0427,
 Geszler Tamás +36-70-944-6014

E-mail: info@geszlerpince.hu
www.geszlerpince.hu
 Facebook: geszlerpince

Ezerjő élményeket kínálunk!

Borvásárlás hétközben, hétvégén időpont egyeztetéssel, hívja borászaikat. Borkóstolás, „Ezerjő pincelakomák”, hideg és meleg ételekkel, pinceprogramok min. 5 főtől 75 főig, előre bejelentkezéssel. Pinceügyelet, nyitott pincés estek.

Borkóstolóra bejelentkezés, érdeklődés, foglalás:
 Geszler Anikó: +36-20-552-7030

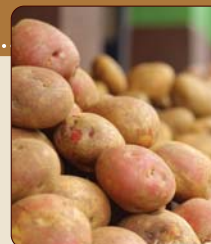
Keresse aktuális rendezvényeinket, híreinket honlapunkon!

Kuponkedvezmény:

min. 3 tételes borkóstolóhoz ajándék + 1 pohár (1 dl) Móri Ezerjő bor/must kérhető; Min. 20 fő feletti csoportbejelentkezéskor a szervezőnek gratis borkóstoló. /60 palack feletti bor/ egyedi címkés bor vásárlásakor kedvezményes árak.



Palackos boraink címkein rajta van a Bakonyi Helyi Márka védjegy.



HANICH GÁBOR ÉS CSALÁDJA

Elérhetőségek:

8414 Olaszfalu, Babits M. u. 46.
 Tel.: +36-30-561-6868
 +36-30-389-7865
 E-mail: hgabor@citromail.hu



Vásároljon minőségi burgonyát közvetlen a termelőtől, így a személyes kapcsolat garantálja a kifogástalan minőséget.

Mind a hazai (*Baltoni Rózsa*), mind a külföldi nemesítésű (*Desiree*, *Bellarosa*, *Fabiola*, *Agria*) fajták megtalálhatók kínálatunkban, melyek mind olaszfalui földekben teremtek.

Értékesítés: 15kg-os valamint 30kg-os zsákokban.

További termék: Fejeskáposzta

„Vásároljon magyar terméket! Ezzel egy magyar család asztalára teszi a kenyeret! Legközelebb ő fogja az Ön asztalára tenni!”





HOLLÓ ÉS BÁRÁNY VENDÉGHÁZ

Elérhetőségek:

8440 Herend, Kültelek 9.
Tel.: +36-30-419-0365
E-mail: sedforras@gmail.com
www.holloesbarany.com

A Holló és Bárány Vendégház számos túraútvonal közelében fekszik egy Herend melletti tanyán a Bakony rengetegében. A 30 hektáros területen fekvő, igazi természetközeli szálláshely mindenki számára ajánlott, aki csendre, nyugalomra, sétára, túrára vágyik.



16 fő, 4 db 3 ágyas és 2 db 2 ágyas, saját fürdőszobás vendégház várja vendégeinket, reggelivel. A ház akadálymentesített, megújuló energiát használ, saját tiszta vizű kúttal rendelkezik, biokertet működtet. Tyúkok, szamár, birkák, kutyák élnek még a tanyán, és szeretettel várjuk vendégeink kutyáit is. Telekhatárunk patak, 14 forrás fakad a vendégház környezetében.

Felszerelt konyha, bográcsozó, szalonasütő hely áll a vendégeink rendelkezésére. Szálláshelyünk elnyerte a Bakonyi Helyi Márka védjegyét.



IVÁCSON KISTERMELŐI GAZDASÁG

Elérhetőségek:

8200 Veszprém, Pajta utca 27-29.
Tel.: Ivácson Attila +36-30-608-7162
Facebook: ivacson.sajt

A minőséget folyamatosan fejlesztve, 2016-ban az érlelt sajtok mezőnyében, Martini nevű sajtunkkal, egyedülként érdemeltünk aranyérmet a IV. magyar sajtmustrán.

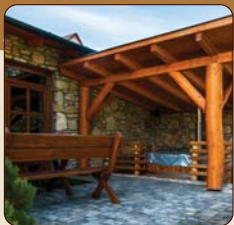
A rendszeres vásárlóink visszajelzésein túl ez azért fontos nekünk, mert nemzetközi zsűri értékelté termékünket.

Kisméretű gazdaságunk lehetőséget ad a gyógyszeres kezeléstől mentes tehénállomány tartásának, amely az alapanyagot adja termékeinknek, melyek készítésekor adalékanyagot nem használunk. Nyáron és télen eltérő kínálattal, a szezonhoz igazodva kínáljuk friss és érlelt termékeinket.



Kuponkedvezmény: 5% az érlelt és 10% a friss termékek árából





KAKUKK VENDÉGHÁZ, BÁND

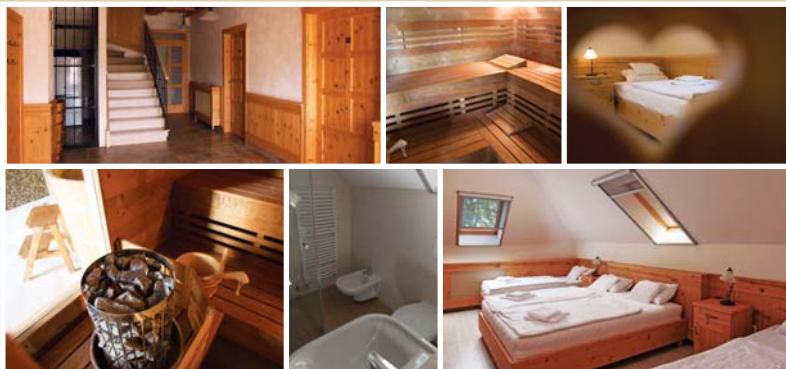
Elérhetőségek:

8443 Bánd, Petőfi u. 82.
 Tel.: +36-88-272-017, +36-20-943-1062
 E-mail: info@kakukkvendeglopanzio.hu
www.kakukkvendeglopanzio.hu

Az újonnan épült vendégházban 2 db 4 ágyas és 2 db és 2 ágyas és mozgáskorlátozott szobák várják a vendégeket. Az építés során minőségi alapanyagokat használtak fel. Wellness részleg, hátsó kerthelyiség a pihenni vágyóknak, pihenőpadokkal.



A szálláshely természet közeli, számos túraútvonalat tudunk ajánlani az ide érkezőknek.



KAKUKK VENDÉGLŐ-PANZIÓ, BÁND

Elérhetőségek:

8443 Bánd, Petőfi u. 82.
 Tel.: +36-88-272-017, +36-20-943-1062
 E-mail: info@kakukkvendeglopanzio.hu
www.kakukkvendeglopanzio.hu

Családias hangulat, akár turisták, akár üzletemberek részére, gyönyörű környezetben. A fa kétszer él, jelen esetben a környezetünkben is itt a panzióban. A vendégek igényeinek teljes körű kiszolgálása: pihenés és étkeztetés, rendezvények keretében is. Éttermi szolgáltatás során évszakoknak megfelelő étlap kialakítására törekszünk. A szobák klimatizáltak, internet csatlakozással, LCD televíziókkal, mini hűtővel felszereltek. Minden szobához zuhanyzó tartozik.



KÁROLYI JÁNOS

Elérhetőségek:

Zirc - TSZ major
 Tel.: +36-30-446-0986



Vállalkozásom székhelye Zircen a TSZ majorban található, mellékállásban foglalkozom burgonya termesztéssel. Fő profilom a kiváló minőségű bakonyi étkezési burgonya, amit gondos munkával és szakszerű termeléssel állítok elő. Jellemzően 15 és 30 kg-os zsákos kiserelésben értékesítek, rendszerint a telephelyről.



BAKONYVIT KFT.- KLAUSZ TIBOR

Elérhetőségek:

8414 Olaszfalu, Váci Mihály u. 43.
Tel.: +36-20-962-8060
E-mail: klausztibor66@gmail.com

A bakonyi vidék tiszta levegőjén és termékeny talaján előállított káposztafélék és burgonyafélék szakavatott kezek gondos munkájának eredményeképpen kerülnek a fogyasztók asztalára.

A közel 200 éves tradíció és a modern előállítási technika együttesen garantálja a kiváló minőséget. Az egészségre gyakorolt pozitív élettani hatása miatt is nagy szeretettel ajánljuk termékeinket, akár magában, akár alapanyagként különböző ételek elkészítéséhez.

Tevékenységi körünk:

Saját termesztésű káposztafélék fejes káposzta, kelkáposzta, vöröskáposzta, karfiol, brokkoli, valamint étkezési burgonya termesztése, savanyított káposzta előállítása.



KRESZÁN VALÉRIA

Elérhetőségek:

8046 Bakonykúti, Szabadság u. 33.
Tel.: +36-20-988-33-96
E-mail: kreszanv@t-online.hu
Facebook: kutikezmuvesudvar

„Sajtot szívvel-lélekkel!”

Bakonykútiban található sajtműhelyünkben saját gazdaságunkban tartott magyartarka teheneink tejét dolgozzuk fel. Vállalkozásunk fő célja egyedi, minőségi tejtermékek előállítása. Elsősorban hosszán érlelt sajtokat készítünk, emellett megtalálható kínálatunkban a friss gomolya is. Műhelyünkben készítünk még vaját, túrót, joghurtot, és még sorolhatnánk a sok házi, kézműves finomságot!

*Szeretettel várunk minden kedves érdeklődőt
Bakonykúti Kézműves Udvarunkba!*





LINCZ PINCE

Lincz Családi
Pincészet
Mór

Elérhetőségek:

8060 Mór, Szent Borbála u. 30.
Tel.: +36-30-956-4435, +36-30-207-9436
E-mail: lincz.istvan@upcmail.hu, steger.antal@linczkft.hu
www.linczpince.hu

Gazdálkodásunkat a domborzati viszonyok sajátosságait figyelembe vevő, korszerű gépi szőlőművelési technológia jellemzi. A gépi szüretnek köszönhetően a betakarítás rendkívül gyors, így az adott fajta mindig a legmegfelelőbb pillanatban kerülhet a prészházba, ahol a szőlőfeldolgozás pneumatikus présrel, rendkívül kíméletesen történik. A további korszerű borkészítési eljárások eredményeként a szőlő íz- és zamatvilága a kész borban sem vesz el.

Bor árusítás helyszíne: 8060 Mór, Zrínyi u. 21.

Árusított borfajták: Móri Ezerjő, Rajnai Rizling, Királyleányka, Szürkebarát, Cserszegi Fűszeres, Merlot, Generosa, Merlot Rosé

Vendégfogadás, borkóstolás: 5-80 fő (ültetve) előzetes megbeszélés szerinti konstrukcióban



MAGNA MIKLÓS

tölgyfa virágdezsza készítő

Elérhetőségek:

8422 Bakonyánána, Kossuth u. 21.
Tel.: +36-30-570-7079
E-mail: viragdezsza@freemail.hu
www.viragdezsza.hu
Facebook: Viragdezsza

Fiatalkori álmát valósította meg Bakonyánánán, ahol a Bakony erdeiben sok évig növekedett őshonos tölgyfából készít egyedi formájú virágdezsákat 2011 óta. Az edények formájának egyedisége, alapanyagának minősége és az elkészítés gondossága biztosíthatja, hogy a termékek hozzájáruljanak a beültetett növények és környezetük díszítéséhez.

A környezetbarát kézműves dezsák ezáltal funkcionális dísztagyakká válnak.





MOLNÁR BORHÁZ

Elérhetőségek:

8060 Mór, Csókakői út 1.
Tel./fax: +36-22-400-755
E-mail: info@molnarborhaz.hu
www.molnarborhaz.hu
Facebook: molnarbor



„Móri bor mindenkor”

130 hektár újtelepítésű szőlőterület a varázslatosan szép, festői környezetű, Vértes-hegység lábánál. Ez az értékes szőlőterület az alapkö, az erős alap, melyre bátran építhettük a móri borvidék egyik legnagyobb borászatát. Legnagyobb területen, Ezerjót, Királyleánykát és az 50-es években Móron, Bíró Károly által kifejlesztett, majd méltatlanul elfeledett Generosát telepítettük. 2012-ben épült meg korszerű borászatunk ahol a legmodernebb technológiákat alkalmazva, mégis a hagyományokat megőrizve készülnek minőségi boraink.

Jelenleg, tizenöt fajta bort, habzó bort és pezsgőt készítünk. Csendes boraink mellett előkelő helyet foglalnak el pezsgő, habzó és gyöngyöző boraink. **Első „gyermekünk”, a Paulus Brut** névre keresztelt nyers tankpezsgőnk 2015-ben az Országos Bormustrán a dobogó legfelső fokán végzett, így elnyerte az év csúcspeszgője díját. Borkóstolók, borvacsorák, 150 főig a hamarosan megnyíló Bormúzeumban, előzetes bejelentkezés alapján.



MÓRI BORVIDÉK TDM EGYESÜLET EZERJŐ PORTÉKÁK AJÁNDÉKBOLT

Elérhetőségek:

8060 Mór, Táncsics Mihály u. 1.
Tel.: +36-22-788-865
E-mail: info@moriborvidekinfo.hu
www.moriborvidek.hu
Facebook: moriborvidek



Szeretettel várjuk Önöket a Móri Borvidék szívében található Ezerjő Portékák Ajándékboltunkban. A kínálatunkban megtalálhatóak a finom móri palackozott borok, gravírozott poharak, a térség kézművesei által készített ajándéktárgyak és képeslapok. A borokhoz igény szerint egyedi díszcsomagolást is tudunk biztosítani.

„Ezerjő élmény Önnek egy csokorban a Móri Borvidéken”





NIKA ÁSVÁNY-ÉKSZER

Elérhetőségek:

8200 Veszprém
Tel.: +36-70-379-8517
E-mail: nika@asvany-ekszer.com
www.asvany-ekszer.com
Facebook: Ásvány-Ékszer



Nika ásvány ékszer, többféle gyógyító hatású ásvány használatával készít egyedi ékszereket, használati és lakásdekorációs tárgyakat, tibeti ezüst kombinálásával.

Nagyon sok szeretettel!

Az ásványok egymás hatását képesek felerősíteni, így még inkább ki tudják fejteni, mindenki számára legkedvezőbb hatást. Gyógyító anyagi üzenetekkel, kódokkal.

Rózsakvarc, ametiszt, hegyikristály, jáde és számos féldrágakő felhasználásával készülnek ékszerek, dísz tárgyak, saját magunk és lakótereink díszítése, energetizálása, gyógyítása céljából.

Nikkelmentes, antiallergén anyagokkal dolgozom.

Valamint kézzel hímzett, kalocsai mintával díszített pólók és felvarrható minták vannak a kínálatomban.



P. RÁCZ ILDA

népi iparművész

Elérhetőségek:

8416 Dudar, Telekítő u. 12.
Tel.: +36-30-560-2452
E-mail: csutkailda@gmail.com
Facebook: csutkailda

Csuhéból készítek angyalokat, betlehemeket, különböző ajándéktárgyakat, kézműves foglalkozásokat vezetek.

Csudálatos dolog az élettelen anyagot víz által, új formában élővé varázsolni. Sok örömet ad ez a tevékenység, mely felnőtteknek alkotás, gyerekeknek játék.

Tevékenységeim:

- Hagyományőrző népi kézműves játszóházak
- Nyári táborok
- Csuhefonó szakkörök, foglalkozások
- Kiállítások, mesterség bemutatók

A programok igényléséhez előzetes bejelentkezés, egyeztetés szükséges.

Vásárolni az alábbi weboldalon lehet: **www.meska.hu/Shop/index/142**

Kuponkedvezmény: Kézműves foglalkozások árából 5% kedvezmény



PATAKI CSALÁD - KISTERMELŐ



Elérhetőségek:

8440 Herend, Kossuth u. 72.
Tel.: +36-70-333-6048
E-mail: pataki.cs12@gmail.com



Termékeink között szerepelnek a fajta mézek (akác, hárs, gyümölcs, virág, repce stb.), erdei termékek, gyógynövények, gyümölcsaszalványok, medvehagyma készítmények, különböző típusú gyümölcs lekvárok és szörpök. Szörpökre, lekvárokra jellemző a magas gyümölcstartalom. Fontos, hogy e termékek vegyszermentes érett, válogatott gyümölcsökből készülnek. Nagy hangsúlyt fektetünk a minőségre, tisztaságra, az egészséges élelmiszerek előállítására. Termékeinkkel találkozhatnak vásárokon, a veszprémi Csalán Piacon minden péntek délután, vasárnaponként a Káptalantótiiban, a Liliomkertben megrendezésre kerülő piacon.

RÓNASZÉKI ISTVÁN ÉS CSALÁDJA



Elérhetőségek:

8419 Csesznek, Vár út 7.
Tel.: +36-20-745-5580
E-mail: ronaszeki.katalin@gmail.com
www.varlakcseszneken.hu

Termékeink megvásárolhatóak:
Cseszneki Ajándékolt és Információs Pont
(8419 Csesznek, Vár út 81.)
www.facebook.com/ajandekoltcseszneken
Vár-Lak Vendégház
(8419 Csesznek Vár út 9.)
www.facebook.com/varlakcseszneken

Csesznek dimbes-dombos falujában sok szeretettel és hagyománnyal készülnek házi szörpjeink. Elkészítésük a szüleinktől, nagyszüleinktől tanult módon a régi közös befőzések emlékeit idézve történik. A gyümölcsöket és a gyógynövényeket magunk neveljük, vigyázunk, gondozzuk őket, hogy minél illatosabbak és egészségesebbek legyenek. Tartósítószeres használatát messziről elkerüljük, termékeinket kizárólag hőkezeléssel tartósítjuk. Palackjainkban három generáció munkája, tapasztalata és íz világa ötvöződik.

SOMODI MÉZESKALÁCS MŰHELY



Elérhetőségek:

8440 Herend, Rákóczi u. 75.
Képviselő: Somodi Edit
Tel.: +36-20-445-0293
E-mail: herendedit@gmail.com

Mézeskalács a szemnek, a szívnek és a pocaknak!

Családi recept szerint, kézműves technikával készítjük termékeinket természetes alapanyagokból, magas méztartalommal, tartósítószeres nélkül. Egyéni igényeket is teljesítünk, előzetes megbeszélés alapján. Büszkék vagyunk arra, hogy a Nemzeti Értéktár tagjai közé választottak minket, köszönjük a megtiszteltetést!

Szeretettel és mézeskaláccsal várjuk az érdeklődőket Herenden a SOMODI MÉZESKALÁCS MŰHELYBEN!





SZENT MAURÍCIUSZ MONOSTOR

Elérhetőségek:

8427 Bakonybél, Szent Gellért tér 1.

Tel.: +36-88-585-175

+36-30-900-1992

E-mail: abmonostor@gmail.com

www.szentmauriciusz.hu

Facebook: Szent-Mauriciusz-Monostor

Bakonybélben, az országnak ezen a rendkívüli szépségű helyén 1018 óta élnek bencés szerzetesek. A monostorokhoz pedig, ősi hagyomány szerint, kert is tartozik.

A Szent Mauriciusz Monostor gyógynövényes és gyümölcsös kertje ellenőrzött bio gazdálkodás. Az innen származó növényekből nem csak teák, lekvárok, vagy szörpök de sokféle egyéb gyógynövényes termék is készül: szappanok, kenőcsök, csokoládék, mézek. Partnereink segítségével pedig olyan kiváló minőségű termékekkel tudtuk az elmúlt években bővíteni kínálatunkat, mint a sörök, likőrök, vagy a monostori borok.



TÁRLAT ÉTTEREM

Elérhetőségek:

8060 Mór, Deák F. u. 68.

Tel.: +36-22-562-037

+36-20-913-2205

E-mail: info@tarlatetterem.hu

www.www.tarlatetterem.hu/aktualis.html

Facebook: [tarlat.etterem.mor](https://www.facebook.com/tarlat.etterem.mor)



Kellemes hangulatú, családias vendéglőnk várja az éhes, szomjas, megfáradt utazót szeretettel Mórban, a 81-es főút mellett a la carte kínálattal, borkóstoló lehetőséggel, csoportos ajánlattal, napi ajánlattal, kerékpár tárolóval, nagy parkolóval.





TISZAFÁ VENDÉGHÁZ

Elérhetőségek:

8444 Szentgál, Kun u. 30.
Tel.: Buzás-Jáger Anikó +36-30-578-9897
E-mail: vendeghaz@ihartu.hu

Szentgál határában, lágylankák között álló 10 fős vendégházunk 2016-ra készült el.

Otthonos, barátságos, lelkét a fa természetes szépsége és vendégszeretetünk adja.

4 fürdővel ellátott szoba, jól felszerelt konyha, étkező, nappali, terasz található az épületben.

A szobák LCD televízióval felszereltek, ingyenes WIFI elérés biztosított. A helyi programajánlatban szerepel a Szentgáli Tiszafás, a Kő-lik barlang, hintózás, egyéb természet közeli és kézműves programok, de akár geotúra vezetés is kérhető.

Baráti társaságokat, családokat, párokat, vadászvendégeket várunk sok szeretettel az Ihartü-2000 Erdészeti és Faipari Kft. vendégházában.



TÓTHNÉ MATESZ ERIKA

Elérhetőségek:

8200 Veszprém, Jutasi u. 61/A
Tel.: +36-20-995-3511
E-mail: matesz.erika1@gmail.com
www.kezmu.ininet.hu

Hobby szinten kezdtem el a kézművességgel foglalkozni, de ma már a szenvedélyem a kreatív, egyedi ajándék, és dísz tárgyak készítése. Minden egyes apróság, dísz tárgy vagy dekoráció, amelyeket saját kezemmel készítek örömet, boldogságot okoz számomra. Önt is jó érzéssel tölti el, ha igazi szívhez szóló ajándékot adhat? Nincs ideje, ötlete?

Válogasson kézműves kincseimből kedvére!

Alkotóműhelyemben gipsz, kerámia, üveg, fa és papír, valamint fém alapanyagokból egyedi kézműves lakberendezési dísz tárgyak és apró meglepetések készülnek. Érdeklődő e-mailjét tisztelettel várom.



VIKIDÁR KERÁMIA MŰHELY

Elérhetőségek:

8440 Herend, Diófa u. 9.
Tel.: +36-70-589-7767 (Vikidár Alfonz)
E-mail: info@vikidarkeramia.hu
www.vikidarkeramia.hu

Kézzel festett kerámiákat készítünk. Vásárlás, megrendelés telefonon, vagy e-mailben, előre egyeztetett időpontban a fenti címen. Futárral a házhoz szállítás megoldható, illetve vasárnaponként a káptalanfői Liliomkert termelői piacon és országsszerte a nagyobb kézműves vásárokon megtalálhatnak minket.

Kuponkedvezmény: Minden 10.000 Ft feletti vásárlás összegéből 10% kedvezményt adunk!



VIKTA MÉZESKALÁCS

Elérhetőségek:

8411 Veszprém, Csimorka u. 8.
 Tel.: Vajainé Viki +36-30-858-3252
 E-mail: csimorkabt@gmail.com
 Facebook: Vikta mézeskalács

2013. óta készít mézeskalács ajándéktárgyakat Viki a családjával. Vásárokra, piacokra elsősorban a hagyományos mézes-bábos, főleg gyerekeket megcélzó termékeket készítenek. A veszprémi műhelyükben a megrendelő kérésének megfelelő egyedi, saját tervezésű alkotások is születnek pl. esküvőre, évfordulóra, iskolai- és céges rendezvényekre.



A Vidék Minősége



A Vidék Minősége. A Valódi Érték.



A Vidék Minősége. A Valódi Érték.

www.videkminosege.hu
www.abakonyert.hu

Kapcsolat
a minősítéshez kapcsolódóan:

„A BAKONYÉRT”
Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület
Tel.: +36-88-415-791
E-mail: abakonyert@gmail.com



DARÁNYI IGNÁC TERV



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa

