



A Vidék Minősége



A Vidék Minősége. A Valódi Érték.

A Bakonyi Helyi Márka



„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület

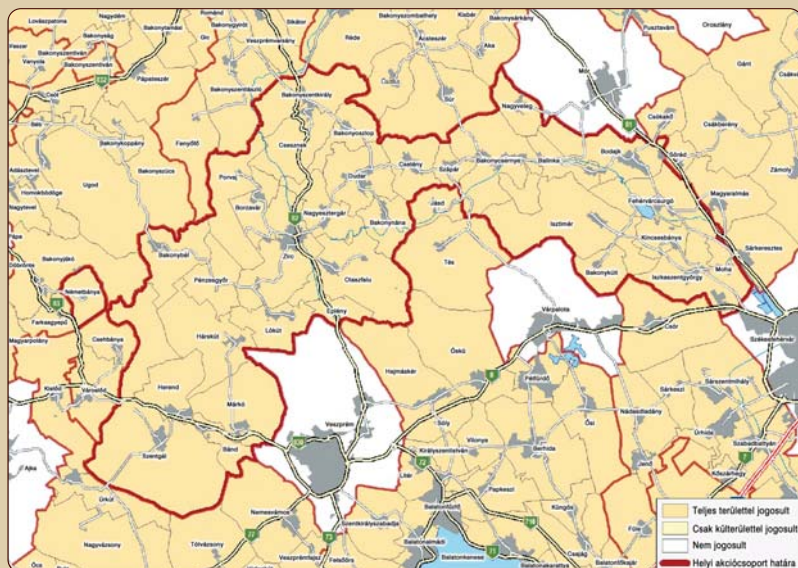
„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület

„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 szurdok-völgyeket 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 viharaiiban 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, feldolgozás) 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 kapcsolódás, 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. Számtalan 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 29 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 állt 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.



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.



APARTMAN HÁZ - CSESZNEK

Elérhetőségek:

8419 Csesznek, Wathay Ferenc u. 57.
Tel.: +36-20-9258-852
E-mail: borda.erzsebet@upcmail.hu
www.erzsebetvendeghaz.hu

Cseszneken a Vár közelében lévő apartman házban 14 fős, 3 fürdőszobás, amerikai konyhás, teljes önellátásra alkalmas szálláshely. A helyszín ideális családoknak és baráti társaságoknak.

Ingyenes szolgáltatásaink: zárt parkoló, internet, légkondi, fürdőmedence, játszótér, bográcsozó, sporteszközök.



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
<https://www.facebook.com/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,
 - virágpor,
 - 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 kiszerelésű mézeinkből 5% kedvezményt biztosítunk.





BEREK VENDÉGHÁZ



Elérhetőségek:

8442 Hárskút, Mosoly u. 1.
Tel.: +36-20-349-5336
www.berekvendeghaz.hu

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
www.facebook.com/bronzveret

2008-ban alakult a Tűzvarázs Művészeti Műhelyünk Balinkán, ahol egyedi bronzöntvényeket készítünk. (bronzveretek, övek, lószerszámok, bútoretek, 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
- hétköznapiok 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. Illóolajukat telephelyünkön nevelt növényekből pároljuk, saját lepárló berendezésen.



CZ. BUDAI KATALIN

bútorfestő népi iparművész

Elérhetőségek:

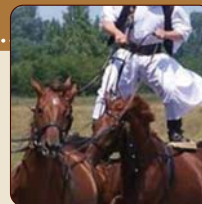
Tel.: +36-30-300-6292
E-mail: butorfestes@gmail.com
www.butorfestes.hupont.hu
Facebook: Katalin Cz Budai



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>



CSESZNEK - PIHENŐ ÉS RENDEZVÉNYHELY

Elérhetőségek:

Tel.: +36-30-624-3455
E-mail: lovasarena@gmail.com
www.hagyomanyorzo-lovaskultura.hu

A Cseszneki Vár közvetlen közelében 5 hektáros terület családi rendezvények, csapatépítő tréningek, hétvégi kikapcsolódások helyszíne. Szolgáltatásaink: 40x60 méteres sportpálya, nézőtér, erdei magasles, szabadtéri pihenő, bográcszó, pihenő. Középkorba illő vetélkedők: csatabárd, dardahajtás, íjászkodás, kocsihúzás. Olcsó pihenő és sátorozó hely a túrázók, kerékpárosok, sziklamászók táborának.

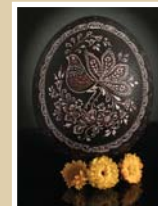


DARU PÉTERNÉ ESZTER

Elérhetőségek:

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

2007 óta foglalkozok tojásfestéssel, saját tervezésű, egyedi technikával készülnek a munkáim. Hagyományok háza által zsúrizott tojások és a képző és iparművészeti lektorátus által zsúrizott különböző tájképek és portrék kerülnek a tojásokra. A technikája ruhafesték alapon karcolt és maratott technika („visszamosott”).



DUBLECZ VENDÉGHÁZ



Elérhetőségek:

8427 Bakonybél, Rákóczi tér 6.
Tel.: +36-30-491-8336, +36-30-956-8943
E-mail: dublecZ.vendeghaz@gmail.com
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 szalonasütő-grillező, a ping-pong asztal, 4 db kerékpár.

Szépkiártya elfogadó hely.

Kedvezmények: A füzet felmutatójának 5% kedvezményt adunk.



GESZLER CSALÁDI PINCESZET - 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
www.facebook.com/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 tétel 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.





HANICH GÁBOR

Elérhetőségek:

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

Olaszfaluban 15 és 30 kilógrammos zsákokban értékesítik különböző burgonyafajtákat (balatoni rózsa, Desire, Agria, Fabiola, Bella Rosa).
„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. (GPS: 47°08'55.2"N 17°44'09.3"E)
Tel.: +36-30-419-0365, +36-70-638-6183
E-mail: tisztaalja@gmail.com
www.holloesbarany.hu
Facebook: Holló és Bárány Vendégház

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 tisztavízű 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, bográcszó, szalonasütő hely áll a vendégeink rendelkezésére. Szálláshelyünk elnyerte a Bakonyi Helyi Márka védjegyet.

Kupon: Egy ingyen reggelire várjuk a prospektust felmutató vendégünket.



ISTENES JÓZSEF

Elérhetőségek:

8415 Nagyesztergár, Kölcsey u. 6.
Tel.: +36-30/214-6751
E-mail: istenesjozsef60@gmail.com

Nagyesztergáron értékesítem burgonyáimat, emellett sárgarépat, petrezselymet és sütőtököt is termelek. A több fajta burgonyának sokféle a felhasználási lehetősége van, a pürétől egészen a salátáig. Jellemzően 10 kg-os, 15 kg-os és 30 kg-os zsákos kiszerezésben értékesítik, illetve méret szerint is válogatjuk.



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 2 ágyas és mozgáskorlátozott szobák várják a vendégeket. Az építés során minőségi alapanyagokat használtak fel. Wellness részleg, hátsó kerthelyiség a pihenési 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 kiszerezésben értékesíték rendszerint a telephelyről.



KIRSCH ÁBEL

őstermelő, méhész

Elérhetőségek:

8420 Zirc, Luksz Sándor u. 23.

Tel.: +36-88-779-109

Ajánlom méhészeti termékeimet: bakonyi termelői mézek (akác, hárs, repce, erdei aranyvessző és vegyes virágméz) propolis tinktúra és méhviasz.

Árusítás a lakcimen, lehetőleg előzetes telefonos egyeztetéssel.



KLAUSZ TIBOR

Elérhetőségek:

Bakonyvit Kft. - 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.





KOSÁRSZKY JÓZSEF

Elérhetőségek:

8065 Nagyveleg, Dózsa u. 4.
Tel.: +36-22-409-686, +36-20-428-3095
E-mail: kosipapa2@t-online.hu



1966-ban kezdtem foglalkozni a méhészkedéssel. Eleinte csak kereset kiegészítésnek indult, de hamar rájöttem, hogy sokkal jobban érdekel. Szinte a szenvedélyem lett. Az évek során, autodidakta módon egyre mélyebb ismeretekre tettem szert, fejlesztettem méhészetemet, majd 2010-ben méhész szakképesítést szereztem Velencén.

Saját magam számára is példa értékűnek találtam azt, hogy ezek a kis „bogarok” milyen kitartóan, szervezeten végzik munkájukat, én is igyekeztem így tenni. Ezt próbálja kifejezni az egyik kedves ismerős által készített családi címer, ami a sokrétű munkám egy részét illusztrálja. Bár az utóbbi évek környezeti változásai, a nagymennyiségű és sokszor felelőtlenül használt vegyszerezés a kezdeti időszakhoz képest nagyon sokat ártott, mondhatni kárt okozott a méheknek, de nekünk, méhészeknek is, ettől függetlenül továbbra is kitartok szeretett „bogaraim” mellett és meg próbálom övni, fejleszteni állományomat. A munkát a családdal közösen végezzük, így már inkább családi méhészetnek tekinthető. Öröm számomra, hogy középső unokám nagy szeretettel és ambícióval tevékenykedik a méhek körül.

Fontosnak tartom a megbízható minőséget. Méhészetünkől főleg a hagyományos mézfajták kerülnek ki: akác, repce, vegyes virágméz és az utóbbi években facélia méz is. Munkánk eredményeként 2015 májusa óta használhatjuk a Bakonyért Egyesület által adományozott Bakonyi Helyi Márka védjegyet. Akik már kóstolták mézeinket tudják, érdemes visszatérni hozzánk.



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 préházba, ahol a szőlőfeldolgozás pneumatikus présel, rendkívül kíméletesen történik. A további korszerű borkészítési eljárások eredményeként a szőlő íz- és zamatvilága a kész borban sem vész el.

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

Árusított borfajták: Móri Ezerjő, Rajnai Rizling, Sauvignon blanc, Móri Leányka, Királyleányka, Szürkebarát, Csereszgyi Fűszeres, Merlot

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





MOHÁCSY ZOLTÁN

Elérhetőségek:

8444 Szentgál, Hunyadi u. 12.
Tel.: +36-30-486-7444

1980 óta foglalkozom méhészkedéssel Szentgálon. Minőséginek számítanak termékeim, mivel biztosított a megfelelő környezet a méhészkedésnek, és csak a megfelelő minőségű méz kerül kipörgetésre. Vegyes virág, hárs, akác, és repce méz kapható nálam.



P. RÁCZ ILDA

népi iparművész

Elérhetőségek:

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

Csuhéból készítenek angyalokat, betlehemeket, különböző ajándéktárgyakat, kézműves foglalkozásokat vezetnek. Csodálatos dolog az élettelen anyagot víz által, új formában élővé varázsolni. Sok örömet ad ez a tevékenység, mely felnőtteknek alkotás, gyerekeknek játék.

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

Kuponkedvezmény: Kézműves foglalkozások árából 5 % kedvezmény



PATAKI IMRE, méhész

PATAKINÉ FODOR ZSUZSANNA lekvár-, szörpészítő

Elérhetőségek:

8440 Herend, Kossuth u. 72.
Tel.: +36-70-333-6048
E-mail: patakiimre.europa@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, lekvárokrá jellemző a magas gyümölcs-tartalom. 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 Káptalantóti-ban, a Liliomkertben megrendezésre kerülő piacon.



SOMODI MÉZESKALÁCS MŰHELY

Elérhetőségek:

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

Mézeskalácsot készítünk díszításként és ajándéktárgyként az egész év folyamán. Egyéni igényeket is kiszolgálunk előzetes megbeszélés alapján. A dekorációnak és a formának a fantázia szab határt, ezért sokoldalúak vagyunk.



Várjuk az érdeklődőket!



SZABÓ MARIANNA

Elérhetőségek:

Balinka-Mecsér
Tel.: +36-70-318-7569
E-mail: szabozsozso63@gmail.com

2012 óta foglalkozom méhészkedéssel Mecséron. Repce, akác, napraforgó és hárs méz kapható nálam. Termékeim azért számítanak minőséginek, mert a megszerzett iskolai ismereteimet és tapasztalataimat is hasznosítani tudom.



VIKIDÁR KERÁMIA MŰHELY

Elérhetőségek:

8440 Herend, Diófa u. 9.
Kapcsolattartó: Vikiár Alfonz
Tel.: +36-70-589-7767
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!



A Vidék Minősége



A Vidék Minősége. A Valódi Érték.



A Vidék Minősége



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

