

Kilenc Rozmaring díj egy-egy régió kiváló vendéglátóhelyének

Az 1994-ben indult Virágos Magyarországért mozgalomból nőtt ki a 2006-ban alapított Rozmaring díj. Ezt minden évben a 9 hazai idegenforgalmi régió egy-egy kiváló vendéglátóhelye kapja meg. A díj elnyeréséhez nemcsak a minőségi munka, hanem a gondozott, ápolt virágos környezet is elengedhetetlen. Idén a verseny szervezői a **cserszegtomaji Napraforgó Vendéglő**, a váci Remete pincének és étteremnek, a békési Kondorosi csárdának, a pécsi Bagolyvár étteremnek, a hajdúszoboszlói Tuba tanyának, a miskolci Kortyolda sörözőnek, az Etyek vendégfogadónak, a zalaapáti Zöld Elefántnak és a poroszlói Öreg Pákász étteremnek ítelték a díjat, amelyet a Kocsonyafesztivál sajtótájékoztatóján hirdettek ki és a jelenlévőknek dr. Róna Iván, az MT Zrt. vezérigazgatója nyújtotta át.

<http://itthon.hu/sajtoszoba/hirek-sajtokozulemenyek/sajtoanyag-miskolci>

Átadták a Rozmaring díjakat

[2009.02.10. 17:13]A Magyar Turizmus Zrt. február 10-én adta át a Rozmaring Díjakat azoknak az éttermeknek, amelyek mind a gasztronómiai kínálatukkal, mind pedig igényes környezetükkel kivívták a turisztikai szakemberek és a Virágos Magyarországért zsűrijének az elismerését.



A Díjat a Virágos Magyarországért Szervező Bizottsága és a Magyar Turizmus Zrt. közösen alapította 2006-ban. Az elismerést turisztikai régióként minden évben egy étteremnek ítélik oda. A Díjakat február 10-én Dr. Róna Iván, a Magyar Turizmus Zrt. vezérigazgatója adta át a „Több, mint legenda Kocsonyafesztivál a Miskolci Télben” rendezvény programjait bemutató sajtótájékoztató keretében.

A vezérigazgató kiemelte a Virágos Magyarországért verseny fontos szerepét a kulturált településkép kialakításában, a vendégbarát országgép megteremtésében, és jelentőségét a Kulturális Turizmus Évében. A verseny szervezői tovább léptek: a Rozmaring Díj megteremtésével azon vendéglátóhelyek tulajdonosainak munkáját kívánják díjazni, akik felismerték, hogy a szép növényekkel díszített, virágos, gondozott környezet a kiváló gasztronómiai kínálatához kapcsolódva, fokozza az adott étterem vonzerejét, és egyben hozzájárul a turisztikai kínálat színvonalának emeléséhez is.

A 2008. évi Rozmaring Díjat az alábbi éttermek nyerték el: Napraforgó Vendéglő, Cserszegtomaj (Balaton régió), Remete Pince és Étterem, Vác (Budapest-Közép-Dunavidék régió), Kondorosi Csárda, Békés (Dél-Alföld régió), Bagolyvár, Pécs (Dél-Dunántúl régió), Tuba Tanya, Hajdúszoboszló (Észak-Alföld régió), Kortyolda Söröző, Miskolc (Észak-Magyarország régió), Etyek Vendégfogadó (Közép-Dunántúl régió), Zöld Elefánt, Zalaapáti (Nyugat-Magyarország régió), Öreg Pákász, Poroszló (Tisza-tavi régió)

Rozmaring-díj a legkulturáltabb vendéglőknek

<http://www.kulinarisvilag.hu/hun/cikkek/rozmaring-dij-legviragosabb-vendeglo>

Kedd, 2009. február 10. 16:45

MTI

Címkek:

- Átadták a vendégeket a legizlésebb környezettel, kulturált, esztétikus milióval váró magyarországi vendéglők vezetőinek az idei Rozmaring-díjakat. A díjat azok az éttermek kapják, amelyek mind gasztronómiai kínálatukkal, mind igényes környezetükkel kivívták a turisztikai szakemberek és a Virágos Magyarországért mozgalom zsűrijének az elismerését.

A 2008. évi kitüntetések a következő éttermek nyerték el: Napraforgó Vendéglő, Cserszegtomaj, Remete Pince és Étterem, Vác, Kondorosi Csárda, Békés, Bagolyvár étterem, Pécs, Tuba Tanya, Hajdúszoboszló, Kortyolda söröző, Miskolc, Etyeki Vendégfogadó, Zöld Elefánt, Zalaapáti, Öreg Pákász, Poroszló.

A díjátadásra a közelgő miskolci kocsonyafesztivál keddi sajtótájékoztatóján került sor. Róna Iván, a Magyar Turizmus Zrt. vezérigazgatója rövid beszédében kiemelte a Virágos Magyarországért verseny fontos szerepét a kulturált településkép kialakításában, a vendégbarát országgép megteremtésében és kiemelte jelentőségét 2009-ben, a Kulturális Turizmus Évében.

A mozgalom évek óta figyelni és ösztönzi a virágokkal teleültetett, igényes, korszerű településarculat létrehozását. A közelmúltban a verseny szervezői tovább léptek: a Rozmaring-díj megteremtésével azon vendéglátóhelyek tulajdonosainak munkáját kívánják díjazni, akik felismerték, hogy a szép növényekkel díszített, gondozott környezet a kiváló gasztronómiai választékkal együtt, fokozza az éttermek vonzerejét és hozzájárul a turisztikai kínálat színvonalának emeléséhez is.

Odaítélték a Rozmaring-díjakat

Virágos Magyarországért

<http://www.viragosmagyarorszag.hu/hu/Aktualitasok/Odaiteltek-a-Rozmaring-dijakat>

A Magyar Turizmus Zrt. február 10-én adta át a Rozmaring Díjakat azoknak az éttermeknek, amelyek mind a gasztronómiai kínálatukkal, mind pedig igényes környezetükkel kivívták a turisztikai szakemberek és a Virágos Magyarországért zsűrijének az elismerését. A Díjat a Virágos Magyarországért Szervező Bizottsága és a Magyar Turizmus Zrt. közösen alapította 2006-ban. Az elismerést turisztikai régióként minden évben egy étteremnek ítélik oda.



Dr. Róna Iván a díjátadón

A Díjakat február 10-én Dr. Róna Iván, a Magyar Turizmus Zrt. vezérigazgatója adta át a „Több, mint legenda Kocsonyafesztivál a Miskolci Télben” rendezvény programjait bemutató sajtótájékoztató keretében. A Vezérigazgató kiemelte a Virágos Magyarországért verseny fontos szerepét a kulturált településkép kialakításában, a vendégbarát országgép megteremtésében, és jelentőségét a Kulturális Turizmus Évében. A verseny szervezői tovább léptek: a Rozmaring Díj megteremtésével azon vendéglátóhelyek tulajdonosainak munkáját kívánják díjazni, akik felismerték, hogy a szép növényekkel díszített, virágos, gondozott környezet a kiváló gasztronómiai kínálatához kapcsolódva, fokozza az adott étterem vonzerejét, és egyben hozzájárul a turisztikai kínálat színvonalának emeléséhez is.

A 2008. évi Rozmaring-díjat az alábbi éttermek nyerték el:

- **Cserszegtomaj (Balaton Régió) Napraforgó**
- Vác (Budapest-Közép-dunavidéki Régió) Remete Pince és Étterem
- Békés (Dél-alföldi Régió) Kondorosi Csárda
- Pécs (Dél-dunántúli Régió) Bagolyvár
- Hajdúszoboszló (Észak-alföldi Régió) Tuba Tanya
- Miskolc (Észak-magyarországi Régió) Kortyolda Söröző
- Etyek (Közép-dunántúli Régió) Etyek Vendégfogadó
- Zalaapáti (Nyugat-Magyarországi Régió) Zöld Elefánt
- Poroszló (Tisza-tó Régió) Óreg Pákász

Átadták a Rozmaring-díjat

2009. február 16. 22:02:39



A díj elnyeréséhez nem csak minőségi munka, vendéglátás, hanem az igényes, ápoltság is szükséges. A 2006-ban alapított Rozmaring-díjat turisztikai régióként egy-egy étteremnek ítélik oda. A 2008 évi elismerést a Balaton régióban a 6 éve családi vállalkozásban működő csereszegtomaji Napraforgó Vendéglő nyerte el, ahol az ízletes belső éttermi tér mellett nagy gondot fordítanak a külső környezet ápoltságára, élő növényekkel való díszítésére. A Magyar Turizmus Zrt. a vendégbarát országkép kialakításában fontosnak tartja a Virágos Magyarországért versenyt 2009-ben is, a Kulturális Turizmus Évében.

Forrás: **Keszthelyi TV**

<http://www.tvkeszthely.hu/?q=node/9816>

http://hvg.hu/gasztronomia.turmix/20090210_legviragosabb_magyar_vendeglok.aspx