

Önéletrajz



Személyes adatok:

Név: Baranyai György
 Születési hely: Beled
 Születési idő: 1950. Április 18.
 Anyja neve: Tóth Ida
 Állandó cím: 9400 Sopron Mikoviny út 56 I/3.
 Telefon,fax: 99/314429
 Mobiltelefon: 30/95-94716
 E-mail cím: baranyai.gyorgy@chello.hu

Szakmai végzettségek:

1964 - 1968 Gimnázium
 1968 - 1972 Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskola Vendéglátóipari karán:
 vendéglátóipari üzemgazdász végzettség
 2000 HACCP Minőségbiztosítási szakértő, "Certificate in HACCP
 Principles and their application in food safety" Tha Royal
 Institute of Public Health and Hygiene Sz.: 227746
 2001 Mestervizsga bizonyítvány, vendéglős - fogadós Sz.:007/2001

Nyelvismeret:

Német középfokú nyelvvizsga bizonyítvány, szakmai nyelvi tudás
 Angol alacsony fokú nyelvismeret

Szakmai tapasztalatok:

1972 Danubius Vendéglátó Vállalat Keszthelyi Önálló Egysége, gyakornok
 Badacsony Bórmúzeum irányítása
 Fél éves német tanulmányút
 1977-1981 keszthelyi Hotel Helikon étterem- majd rendezvény igazgatója
 1981 soproni Hotel Sopron építésének üzembe helyezésének szakmai tanácsadója
 1983-1996 Hotel Sopron üzemeltetési igazgatóhelyettes, később igazgatója
 1986 -tól Magyar Gasztronómiai Hét rendszeres szervezése Ausztriában, Németországban,
 Svájcban, Olaszországban
 1996-1998 RI-VA Vendéglátó és Idegenforgalmi Kft. Résztulajdonosa és ügyvezető igazgatója
 1998-tól Baranyai és Társa Gasztronómiai Idegenforgalmi Szaktanácsadó Bt. Ügyvezetője
 2001-2005/02 A Szidónia Wellness Kastélyszálló ügyvezető igazgatója

Szakmai szervezetek, társadalmi teendők:

A Magyar Szállodaszövetség wellness szekció vezetője.

Mestervizsga bizottsági elnök a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara országos listáján

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Nemzetközi Kollégiumának tagja

Magyar Wellness Társaság Minőségbiztosítási Bizottságának vezetője

Domino Carlton Tivoli Idegenforgalmi Főiskola. - Luzern, Svájc - magyarországi képviselője.

Oktatási Minisztérium bejegyzett érettségi és szakmunkásvizsga elnök

Magyar Vendéglátó és Turisztikai Minőségbiztosítási Szakértők Egyesületének alelnöke

A magyar vendéglátás HACCP rendszerének kidolgozásának és a HACCP a vendéglátásban és a közétkeztetésben című könyv szerkesztésének kezdeményezője és szerkesztője

2002 évben felvettek a Rotary Club Sopron-Pannonia tagjai közé.

Szakmai könyvek , szakdolgozatok lektorálása.

Idegenforgalmi és vendéglátóipari szakértő ig. Szám:007153-04

Szakmai elismerések:

2000-ben A Magyar vendéglátás és idegenforgalom területén végzett teendők elismeréseként “Snitta Sámuel” díjjal jutalmaztak.

2006.03. 31.

Baranyai György

1950. április 18-án születtem Beled községben, iparos családban.

A gimnáziumi tanulmányaim után a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolán 1972-ben szereztem üzemgazdász oklevelet.

Első munkahelyem gyakornokként a Danubius Vendéglátó Vállalat Keszthelyi Önálló Egysége volt. Ezen program keretében megismerkedtem a vállalat szervezeti felépítésével, mely számomra jó szakmai tréning volt.

Két évre a badacsonyi Bormúzeum vezetésével bíztak meg. Itt megismerhettem a magyar borok legszelebb skáláját. Közben a téli időszakban fél éves német tanulmány úton vettem részt.

1977-től a keszthelyi Hotel Helikon étterem igazgatója, majd a szálloda rendezvény igazgatója voltam.

1981-ben a GySEV Rt. megbízásából épülő Hotel Sopron szállodához kértek fel szaktanácsadónak. Feladatom a szálloda építésének szakmai felügyelete, üzemelési rendszerének kidolgozása volt.

Nyitás előtt megszerveztem az áruforgalmi ellátást, a személyzet tréningezését, a számítógépes rendszer kiválasztását, üzembe helyezését.

1983-ban, a nyitás után üzemeltetési igazgatóhelyettesként, később igazgatóként vezettem a szállodát.

Az elmúlt időszak alatt számos konferenciát és különböző nemzetközi rendezvényt szerveztem, ezen keresztül szerteágazó hazai és nemzetközi kapcsolatrendszerre tettem szert. Időközben külföldön / Ausztria, Németország, Svájc, Olaszország / számos, árubemutatóval egybekötött, magyar gasztronómiai hetet rendeztem.

Ezután a vállalkozói szférában is kipróbáltam a lehetőségeket.

1996-tól a RI-VA Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kft. Résztulajdonosa és ügyvezető igazgatója voltam, ezalatt az idő alatt éttermet és szállodát is üzemeltettünk Sopronban.

1998-tól a Baranyai és Társa Gasztronómiai, Idegenforgalmi, gazdasági szaktanácsadó BT ügyvezetője vagyok. A cég marketing szaktanácsadással, szakmai tanfolyamok bonyolításával foglalkozik. 2000. január 01-től – 2005-ig a Szidónia Kastély Szálloda Ügyvezető igazgatói pozícióját is betöltöttem, ahol az országban elsőként vezettük be teljes körűen a wellness szolgáltatásokat

Ebben az időszakban a szállodát beválasztották a „20 legjobb Európai Kastély szálloda” közé, valamint megkapta a „Vidék legjobb szállodája” címet is.

A svájci Luzern székhelyű Domino Carlton Tivoli Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Felsőoktatási Intézmény magyarországi képviselőjét is ellátom, mely a világ egyik legelismertebb intézménye az idegenforgalmi oktatásban.

Németül tárgyalási szinten, angolul alapfokú szinten beszélek.

A vezetői tevékenység mellett fontosnak tartom a szakmai utánpótlás nevelését.

Tagja vagyok a Budapesti Gazdasági Főiskola szakmai tanácsadó testületének.

Számos idegenforgalmi szakmai konferencia előadójaként szerepeltem.

Rendszeres előadója vagyok a Heller Farkas idegenforgalmi főiskolának.

Több éve közreműködöm zsűri tagként a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskolák és Szakiskolák végzős növendékeinek országos szakmai versenyének döntőjében.

Tíz éve látok el érettségi-elnöki teendőket, ill. szakmunkás vizsga elnöki teendőket is.

Szaktanácsadóként több szálloda tervezésében és piaci stratégia kialakításában vettem részt.

Baranyai György