



Ha kenyérlángos, akkor Kemencés csárda! Tudja ezt mindenki! Mint ahogy azt is, hogy a Kemencésben minden alkalommal úri kiszolgálás jár a vendégnek. A finom ételek és a kiváló italok mellé mindenki megkapja azt a plusz szolgáltatást, ami pénzben nem mérhető, mégis mindennél többet ér! Hogy mi ez? Kiderül a videóból. S, hogy miért készült a kisfilm? Olvassák el az írást!

A Kemencés csárda megálmodója idén pont ötven éve van a pályán. Ennyi időt egy féle munkával tölteni óriási eredmény, ráadásul úgy, hogy az illető szereti, amit csinál! A számtalan elismerés pedig azt bizonyítja, hogy kiválóan ért is hozzá! Pinczés Károly 1947. április 28-án látta meg a napvilágot egy héttagú család hatodik gyermekeként.

Az általános iskola elvégzése után 1961-ben édesanyjával jelentkezett pincértanulónak Hajdúszoboszlón a jó nevű Gambrinus Étterembe. A szakma szeretete ott dőlt el. 1964-ben felszolgáló szakmunkás-bizonyítványt kapott. A Gambrinus vendégei kiváló tanárok voltak. 17 évesen már főpincér volt! Tudását folyamatosan bővítette, 1965-ben üzletvezetői bizonyítványt szerzett.

1966. októberétől 1969. februárig katonai szolgálatot teljesített Debrecenben, a Karhatalmi Zászlóaljban. Leszerelése után visszament a Gambrinusba, ahol felszolgálóként dolgozott tovább.

1982-ben munka mellett végezte el a Vendéglátóipari Szakközépiskolát. 1988-ban SZOT

Vezetőképző Főiskolát. 1987-től üzletvezetőként dolgozott a hajdúszoboszlói SZOT Magyaros Étteremben egészen 1990-ig.

1990-ben kibérelték a SZOT üzemeltetésében lévő, akkor SZOT 10 nevű üzletet. 1990-től – 1997. áprilisig Spaten sörözőként üzemeltették. 1997-től egy jelentős átalakítás után pedig Kemencés Csárda (KFT) néven ment tovább a családi vállalkozás.

A hatalmas munkát nagyban segítette felesége Marika, akivel 1990-től együtt dolgoztak. Három fiúgyermekük szintén tag a KFT-ben. Károly maga is a Vendéglátóiparban dolgozik, Csaba egy Pénzügyi Kft.-t vezet, Róbert pedig ügyvédként segíti a vállalkozást.

Pinczés Károly mindig lépésről lépésre haladt a tervek megvalósításában. A 90-ben kibérelt üzletet 1995-ben sikerült megvásárolni és természetesen már bérlőként is arra törekedtek, hogy a megtermelt nyereséget az üzletre fordítsák. Minden évben szebb és szebb lett a Csárda a vendégek legnagyobb meglepedésére. A beruházások révén egyre jobbak lettek a feltételek, a Kemencés csárda belső és külső átalakítása, a konyhaüzem korszerűsítése után szakmai úton is szerették volna megmérettetni magukat.

1997-ben megpályázták a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség által meg-pályázható Védnöki Táblás Ház címet, melyet meg is nyert a Kemencés Csárda! 1999-ben részt vettek az Országos Szakmai Lap a Vendég újság által rendezett szakmai versenyen, ahol szakmai elismerést kaptak. 2000 évben ismét nagy fába vágták fejszéküket, a Csárda mellett felépült egy 20 főt befogadó PANZIÓ. A nagy munka nem ment a minőség rovására, Karcsi bácsi fáradhatatlanul bírta az iramot, felügyelte az építkezést és az éttermet egyszerre. Nem véletlen, hogy 2002 évben felvették a Kemencés Csárdát a Nemzeti Gasztronómiai Értékkörző Testületébe.

2004. február 25-én a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Elnöksége és

Mesterbizottsága döntése alapján Pinczés Károly - Életmű díjként – ÉTTERMI MESTER kitüntető címet kapott. Még ebben az évben a hajdúszoboszlói képviselő testület javaslata alapján Övé lehetett a Pávai Vajna díj, melyet az idegenforgalomban végzett munkája elismeréseként kapott.

2004-ben a hajdúszoboszlói Iparkamara az ÉV ÜZLETE címet adományozta számára. A Kemencés Csárda egészen mostanáig minden évben részt vett a hajdúszoboszlói Bioétel- és Borfesztiválon, ahol sikereket ért el, mind a megjelenésével, mind a szakácsok által elkészített ételekkel. 2006-ban részt vettek a debreceni Pulyka napokon, ahol a Kemencés hatalmas sikert aratott szekérbútoros standjával. 2007-ben a Magyar Vendéglátók Ipartestülete az Év Vendéglőse kitüntetéssel ismerte el munkáját. Pinczés Károly szinte a kezdetektől tagja az 1993-ban alakult hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesületének.

1997-ben az Egyesület KOPA díjat alapított, amelyet minden évben a legjobb hajdúszoboszlói vendéglátósnak ítél a szakma. Ezt a megtisztelő címet 1998-ban Pinczés Károly kapta meg. A Gasztronómia legmagasabb kitüntetését, a Schnitta Sámuel díjat Pinczés Károly 2010-ben vehette át.

Pinczés Károly már fiatal korában is tudta, hogy a vendéglátásban szeretne dolgozni. Tudatosan készült a pályára és célja példa értékű lehet minden kollega számára. Munkájával egész életében azon fáradozott, hogy tovább öregbítse városa jó hírnevét, Hajdúszoboszló vendéglátását, amelyért minden áldozatot megtett az elmúlt ötven év alatt.

Gratulálunk az elmúlt ötven évhez és sok sikert a folytatáshoz !!!