

eszter dnyza



**ABOUT  
CAFE FREI**



## **Packaging illustration and design**

Cafe Frei coffee packagings, wallpapers







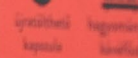


**KÜLÖNLEGES PÖRKÖLÉS:**  
Manufaktúráis körülmények között, „Jangyes” pörköléssel nyitjuk meg a kávészemek porusait. Egynapos pihentetés után a kávéit kis adagokban beforgatjuk málna és csokoládé aromába, hogy a nyitott porusok szívaccsáig magukba szívják az íveket.

Egy csészényi közepes erősségű kávé elkészítéséhez javasolt adag: 2 púpos kiskanál őrölt kávé.

☕ = x2

Az elkészítéshez alkalmas eszközök:



Minőségért megőrizzük:



Törölteti információ: tartós mindig lezárva, fénytől védve, lehetőség szerint hűvös helyen, de sosem a hűtőben! Mindig csak annyit öntözzön le, amennyit épp elkészít!

A színtiszta japán csokoládé házassága a tokiói cukrászdák kedvenc málnaízáival. A csokiszakértők közül egyre többen nem a francia, hanem sokkal inkább a japán csoki-desszert piacot tartják a kifinomultabbnak. A párizsi Salon du Chocolat díjait rendszeresen viszik el japán csokoládé-mesterek, miközben a francia csokoládékészítők számára ma már az a legnagyobb elismerés, ha üzletet nyithatnak Tokióban. Mi már csak ezért is a japán édesség-iránytűt követve forgatjuk sűrű csokoládé és málna aromába ezt a japán kávékülönlegességet.

#### HOGYAN KÉSZÍTSÜNK BELŐLE MÁLNA-KÁVÉT?

A Café Frei által fejlesztett, speciális pörkölés-technológiának köszönhetően az illatos, ízesített kávészemekből bármilyen otthoni kávéfőzési „módszerrel” elkészíthető ez a különleges ízű kávé. Kis adag cukor vagy méz, tehát az édesítés, kihangsúlyozza a kávé komplex karakterét. Ha pedig tejet is adunk hozzá, az tovább lágyítja az izaharmoniat.

Termék megnevezése: csokoládé és málna ízű arabica pörkölt szemes kávé  
Összetevők: pörkölt arabica szemes kávé 98%, aromák (csokoládé, málna) 2%

Származási hely: Magyarország  
A kávé eredete: Egyenlítő-videki ültetvények

Gyártó: Café Frei Kft. 3170 Szécsény, Varsányi út 0212/8. hrsz.  
Forgalmazó: Café Frei Kft. 3170 Szécsény, Rákóczi út 73.



**MB** MAGYAR BRANDS 2020

**CAFÉ FREI**  
TOKIÓI  
**MÁLNA-KÁVÉ**  
CSOKOLÁDÉVAL



CSOKOLÁDÉ ÉS MÁLNA ÍZŰ PÖRKÖLT SZEMES KÁVÉ  
NETTÓ TÖMEG **125g**









































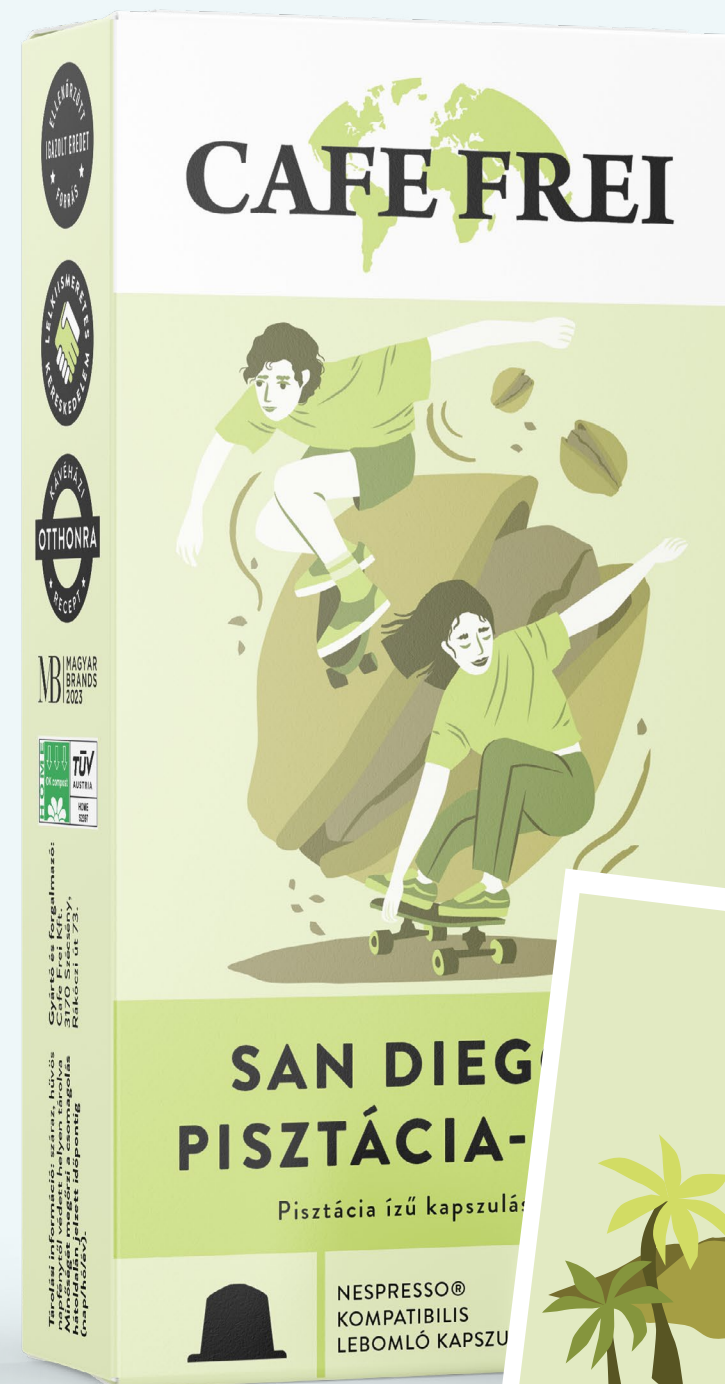


Az olaszok talán azért, mert egykor csak Afrikában voltak gyarmataik (ahol a kávébab alapvetően savasabb, citrusosabb, mint például Dél-Amerikában), azt szokták meg, hogy a tejeskávéjukban nem csak kesernyés kávét keres a nyelvük, hanem citrusosat is. Ezért a kávékat úgy válogatják, keverik és aztán pörkölik, hogy a cappuccinójukban a kesernyés (amaro) ízjegyek megjeljenek Afrika „citrusossága”. Ráadásul a „pámos” pörkölési stílus divatja is ebbe sodorja a tejeskávét, vagyis a világos és a gyümölcsös és citrusos ízharmónia felé.

### CAPPUCCINO

...lez! Vagyis ha már Cappuccino Tradizionale, ...nyleg hagyományos olasz stílusban készítjük ...uccino blendet. Az „olaszosság” egyszerre ...lent! Egyrészt a blendünkben száraz és ...feldolgozott kávékat keverünk össze ...s felfogású cappuccinót komplexé), ...citrusosra pörköljük az összetevőket, ...kávé a meleg tejjel lágy, selymes ...on össze.





























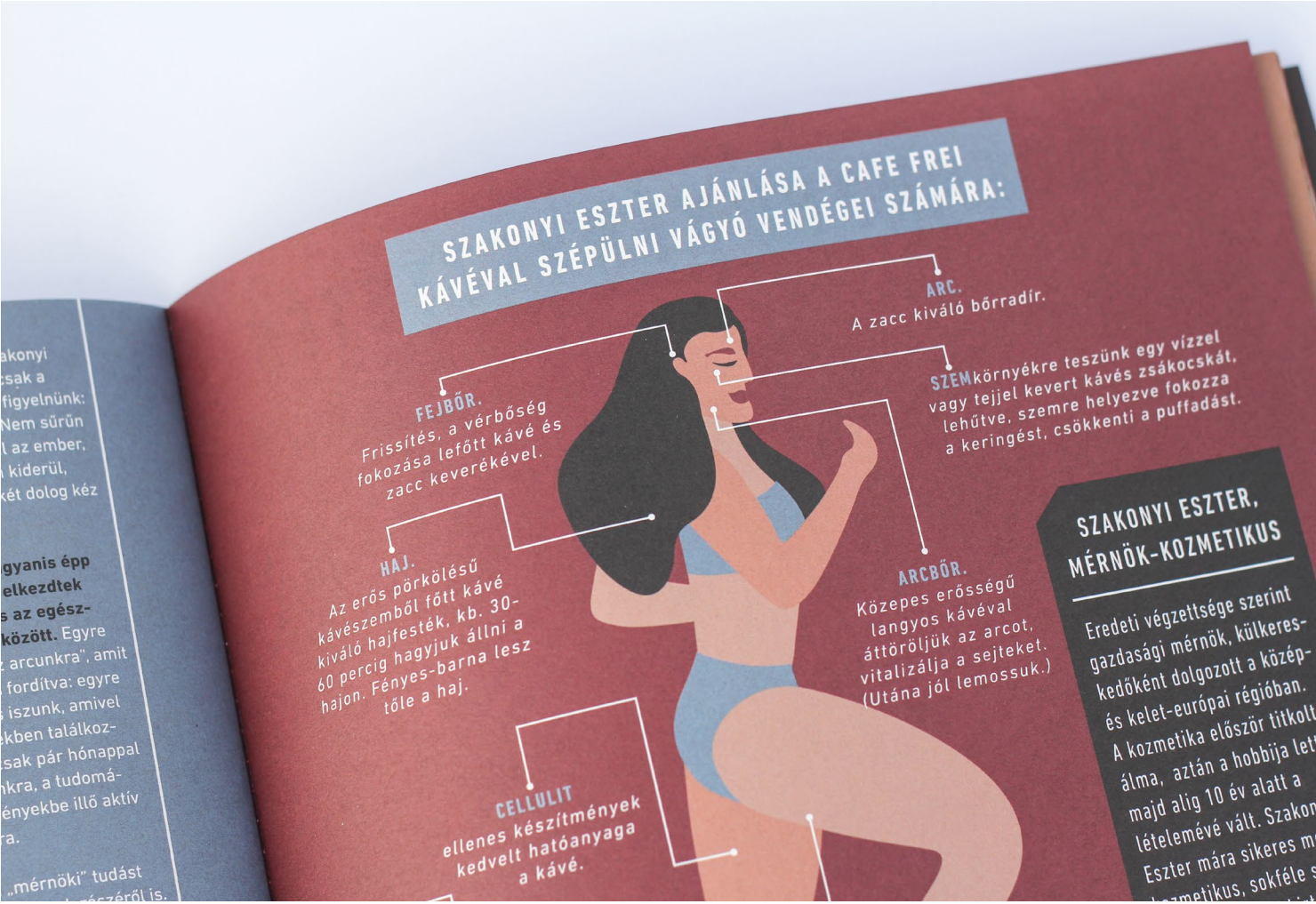




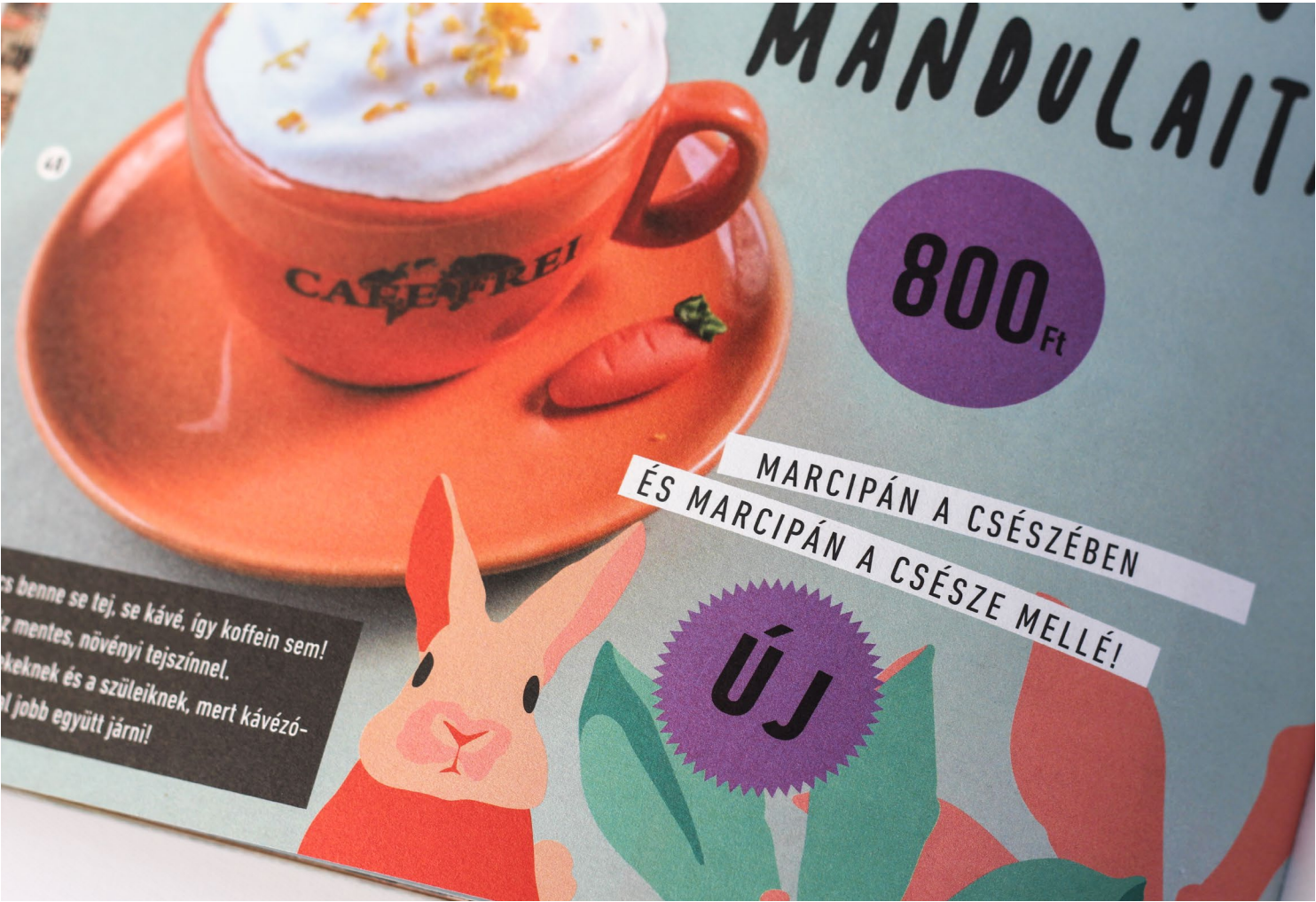














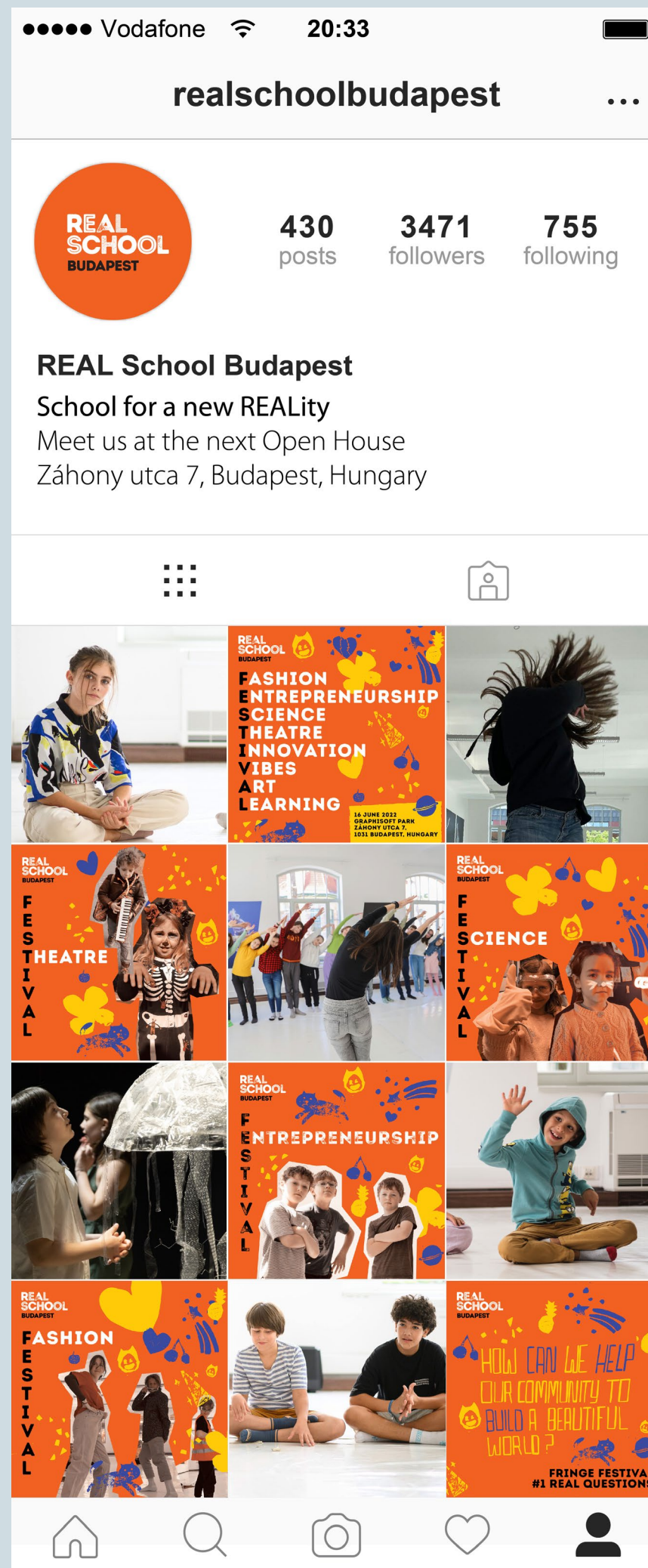
# **ABOUT GRAPHIC SOLUTIONS**

## **REAL School Budapest**

### *Graphic Designer*

REAL School Budapest is an English language, international primary school

Responsibilities: Designing online and print materials, including templates for presentations and social media, materials for education purposes, and potentially billboard designs, brochures and posters by following the brand manual.











**REAL SCHOOL**  
BUDAPEST

**BRING YOUR CHILDREN!**

**OPEN HOUSE**  
Saturday, 4 February 2023  
10:00-12:00



THE  
**R  
E  
A  
L**  
WAY

**RELEVANT  
ENTREPRENEURIAL  
ART-FILLED  
LEARNING**



**REAL SCHOOL**  
BUDAPEST

**BRING YOUR CHILDREN!**

**OPEN HOUSE**  
Saturday, 4 February 2023  
10:00-12:00

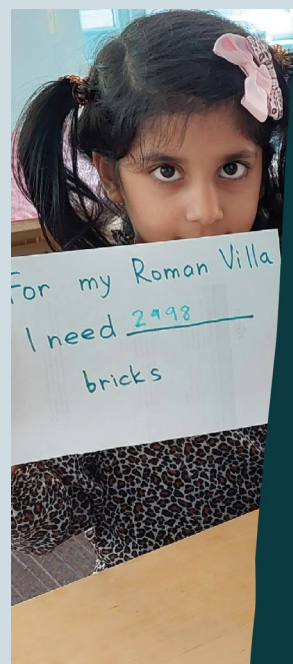




**WE TEST  
CRITICAL  
THINKING,  
NOT FACT  
RECALL**

A COBIS accredited international school in Budapest, designed for a new REALity. Building on the British curriculum, the school educates the leaders of a green future through an entrepreneurial, art-filled learning experience. Welcoming kids aged 6-14.

**SPACES ARE LIMITED, APPLY TODAY!**



**LEARNING  
COMPASSION  
& CALCULUS**

A COBIS accredited international school in Budapest, designed for a new REALity. Building on the British curriculum, the school educates the leaders of a green future through an entrepreneurial, art-filled learning experience. Welcoming kids aged 6-14.

**SPACES ARE LIMITED, APPLY TODAY!**

**REAL  
SCHOOL  
BUDAPEST**

**THE  
REAL  
WAY**

**RELEVANT  
ENTREPRENEURIAL  
ART-FILLED  
LEARNING**



**LEARNING  
SUSTAINABILITY  
& SPELLING**

A COBIS accredited international school in Budapest, designed for a new REALity. Building on the British curriculum, the school educates the leaders of a green future through an entrepreneurial, art-filled learning experience. Welcoming kids aged 6-14.

**SPACES ARE LIMITED, APPLY TODAY!**



**LEARNING  
PROBLEM  
SOLVING &  
PAINTING**

A COBIS accredited international school in Budapest, designed for a new REALity. Building on the British curriculum, the school educates the leaders of a green future through an entrepreneurial, art-filled learning experience. Welcoming kids aged 6-14.

**SPACES ARE LIMITED, APPLY TODAY!**

REAL SCHOOL

To dream and build a beautiful world

### THE MISSION

We are driven by a clear mission: **"to inspire and empower the next generation to dream and build a beautiful world."**

Everything in the school is designed to build the mindset and skills to deliver on this quest. Learning is project-based, regularly creating solutions to real-life challenges and opportunities.

Through a diverse yet like-minded community, immersion in nature, and hands-on experiences, kids develop a deep understanding of their abilities to create positive change at a very young age.

### WHAT WE INTEND TO TEACH

We continuously design a learning experience that nurtures the best in us. A programme that exposes us to **foundational knowledge** about our world, develops our impact **entrepreneurship skills** and mindset, and also promotes our **wellbeing** by helping us become kind, balanced and healthy people.

#### REAL SCHOOL LEARNING GOALS

REAL SCHOOL

THE DIFFERENCE

### TEACHERS, MENTORS, entrepreneurs, artists

We attract a diverse, professional team into this environment. Educators, mentors, artists, entrepreneurs, who are hungry to make a difference to education and to the world. They are experienced, yet open-minded and entrepreneurial. This means that we know what we know works well, and innovate where we believe innovation is needed.

The team works in a distributed leadership organisation to model the values and mindsets needed for the change-makers of the future.

### The difference

	OLD SCHOOL	REAL SCHOOL
PURPOSE	Preparing for post-secondary education or employment - for individual prosperity	Living a purposeful and fulfilling life - for collective prosperity
GOAL	Building a knowledge base; knowing the right answers	Developing competencies, values, knowledge and motivation to change the world, while learning about and being in harmony with self
LEARNING PROCESSES	Knowledge is absorbed through lectures, worksheets, tests	Development happens through real life projects, community-involvement, entrepreneurial learning
PATHWAY	Linear, school-centred, one size fits all, with few pathways	Divergent, differentiated, with many pathways
CONTENT	Disciplines are separated into subjects, delivered in a scope & sequence	Content is integrated, inquiry-driven, inspired by the real world and local context
TEACHERS	Teachers are experts, authoritative approach, transfer of knowledge	Educators and community members are collaborators and facilitators, democratic, seeking knowledge and making change together
LEARNERS	Students learn, receive and follow instructions, organised by birth year	Community learns and acts, organised by interests
ENVIRONMENT	Indoor classrooms, static, desks, organised by rows, canteen food	Integrated with the natural environment, sustainable materials and practices, high quality food, the world as your classroom
TIME	Structured timetables, short periods of study	Flexible timetables, long blocks of projects and cross-curricular study
ASSESSMENT & REPORTING	Tooling for knowledge and skill development; reports as grades	Ongoing feedback and self-reflection for skill, knowledge and social-emotional development; reports as narrative
MEASURE OF SUCCESS	University or college entrance through grades and test-scores; get a good job	Actions to make our world a better place; university or college entrance through portfolio; create great jobs

REAL SCHOOL

HOW WE TEACH AND LEARN

### THE REAL WAY

We believe that **the best way to prepare** learners for the real world is to be **fully engaged** in it, now.

When you imagine a day at REAL School, picture children learning through hands-on, **real life projects** that are **relevant** to them and the world around them, turning creative ideas into reality, while using different forms of art to express themselves.

**Art** is essential for creativity, and emotional and mental wellbeing. It is also key for helping us thrive with our **human** qualities in the world of artificial intelligence.

Children's love and habits for **lifelong learning** are nurtured through passion projects and an increasing level of ownership of their own studies.

### Project-based LEARNING

Authentic project-based learning is at the heart of the learning experience at REAL School. We call the process **"Dream to Reality (D2R)"**.

Children grow up experiencing that they indeed can imagine a better world and can develop the skills to build it. They do this every 6-12 weeks, over many years. This is profound impact.

**Why project-based learning?** Because project-based learning (PBL) engages students in learning that is deep and long-lasting.

PBL blends content mastery, meaningful work and personal connection to create powerful learning experiences, in terms of both academic achievement and students' personal growth. PBL can be transformative for students.

Now more than ever, we need young people who are ready, willing, and able to tackle the challenges of their lives and the world they will inherit - and nothing prepares them better than project-based learning.

(Source: PBL Works)

Learning about the devastating impact of the fashion industry, our learners created magazines on slow fashion, upcycled clothes and took them to the runway at The Festival that they organised themselves.



## **The Planteen**

### *Graphic Designer*

The Planteen is the first vegan canteen of Hungary (Ooton is a sub-brand)

Responsibilities: Designing the website, online and print materials, including templates for presentations and social media, comms materials, billboard designs, brochures and posters.







# MIÉRT OLYAN NEHÉZ TERMELŐI ALAP-ANYAGOKAT BESZEREZNI?

Mint sok más vendéglátó egység életében, nálunk is a legnagyobb kihívás, hogy mikor és mennyi alapanyag áll rendelkezésre a magyar termelőknél. Ennek ellenére szívünk szerint minél gyakrabban vásárolnánk tőlük! Lehetőség szerint termelői forrásból szerezzük be például a laskagombát, édesburgonyát, hagymát, fokhagymát és a csicseriborsót (igen, van hazai csicseriborsó!) és folyamatosan monitorozzuk, hogy kitől mit tudnánk közvetlenül rendelni.

Törekszünk arra, hogy a lehető legkevesebb helyről rendeljünk, maximalizálva ezzel a hatékonyságot és a minőséget. Rendszerint három-négy beszállítótól szerzünk be mindent. Menzaként pedig fontos ügyelnünk arra, hogy az alapanyagok minősége mellett az ára megfelelő legyen – és ez nem is olyan egyszerű! A jelenlegi piaci körülmények között az alapanyagárak igen magasak. A Planteen-nál most az a célunk, hogy a napi menü ára 3500 Ft alatt maradjon, biztosítva ezzel az elérhetőséget mindenki számára.



The Planteen

## MI KERÜL A TÁNYÉRRÁ?



Alapanyagainkat tulajdonképpen ugyanazoktól a megbízható beszállítóktól szerezzük be, mint más éttermek. Bár jelenleg csak kevés alapanyagunk származik közvetlenül termelőktől, folyamatosan törekszünk arra, hogy minél több helyi és szezonális terméket használjunk. Célunk, hogy 10 éven belül az alapanyagaink 80%-a szezonális és helyi forrásból származzon – ez nem csak rajtunk, hanem az egész rendszeren is múlik.

The Planteen

## A GYERKŐCÖK A LEGNAGYOBB ÉTELKRITIKUSOK

A gyerekek ételét lehetőség szerint az ő igényeikre szabjuk, így biztosítva, hogy mindenki megtalálja a kedvire valót – ez sajnos nem mindig egyezik az ételünkkel vagy a szülők elvárásaival, de igyekszünk az arany középútat megtalálni.

Háromételes menüforgásunk 80%-ban biztos és bevált ételekből áll, 20%-ban pedig kísérletezünk új ételekkel. Ami beválik, azt beemeljük a rendszeres kínálatba.

...és még valami:  
Ételeinkben használunk növényi tejszínt vagy házi rizstejszínt, nagy ritkán margarint vagy olajat, de kerüjük az ultra feldolgozott élelmiszereket. Mivel sok vendég igényli az édesítőszert, pár feldolgozott alapanyagot is használunk: például vegán rántott hús is szerepel a kínálatunkban, ami extrudátum több fehérjéből készült. Ez feldolgozott élelmiszernek számít, ellenben gluténmentes, szójamentes, tartósítószermentes. Mindig ügyelünk arra, hogy ha feldolgozott alapanyagokat is használunk, a minőségük a lehető legjobb legyen.

Liessük mik váltak be eddig a diákoknál:

Ezt szeretnénk nem is kell magyarázni - tesztelték mindenféle variációban: bolognai, mac and cheese, vörös pestos, zöld pestos, thai változat, stir-fry és minden, ami krumpli vagy rizs!

Frisz, vegyes, szezonális saláta mangóval szoszal - igazán kedvenc!

Persze a klasszikus magyar ételek is: paprikás krumpli, zöldborsólevés és főzelék, paradicsomos káposzta, vegán bundás kenyér, 'ízesek hús' bulgarral minden mennyiségben.

Zöldségkrémlevesek - mert akkor nem látjuk, pontosan mi van bennük! :)

Gubák különböző ízekben: mákos,ogyoros, csokis, kokuszos, házi vanília szoszsal vagy csokoládétel.

Az indiai kedvenc pedig kaddu sajt, ami egy burgonyás-répas-spenótos-cukkinis együtétel, jászmin rizsszel tálalva!



The Planteen

## AMIKOR A PLANTEEN KITELEPÜL

Vállalati vagy akár magán rendezvényeket is vállalunk! Catering események esetén természetesen gondoskodunk arról, hogy az étel mindig friss maradjon. Minden helyszínen elérhetővé tesszük az élelmes dobozokat, így a vendégek hazavihetik a megmaradt ételeket – akár a legközelebbi rendezvényeken is biztosítjuk az ételek stílusos csomagolását és ezzel a lehetőséggel szerencsére mindenki szívesen szokott élni.

## ÉS HOGYAN TÖRTÉNIK PONTOSAN A SZÁLLÍTÁS?

Az ételünket cargo bringával vagy plug-in hybrid autóval szállítjuk ki, 50 fős. Mivel még viszonylag kis cég vagyunk, ezért 50 fő felett autót bérelünk a szállításhoz. Minél több megrendelés lesz, annál előbb fogunk tudni egy zöld rendszámú furgorra beruházni. Egyébként pedig akár 300 fős vállalunk ételszállítást.



The Planteen



# A TAKARÍTÁSRÓL

Az étteremben leginkább biológiailag lebomló mosogatószereket és lefűjőkat használunk – de az tény, hogy ez gyakran nem mindenre elég, ezért előfordul, hogy erősebb tisztítószereket is használunk. Persze itt is csak addig, amíg a piac nem rukkol elő egy hatékony, környezettudatos megoldással!

The Planteen

# ÉTELCSOMAGOLÁS

Többféle verzió van: az egyik, hogy a vendégek a saját dobozukat hozzák hozzáink – beemelni a pult mögé természetesen az egészségügyi előírások miatt nem tudjuk, de igyekszünk mindig megoldani és engedni azt, hogy a saját dobozukban viessék magukkal az ételeiket.

# REVOBOX

A Revobox szolgáltatásunk pedig a másik megoldás. Ez egy olyan visszaváltható dobozrendszer, melynek dobozait akár 500 alkalommal is újra lehet használni. Sőt, nagyon kevés vendég él ezzel a lehetőséggel, pedig ha valaki 7 napon belül visszahozza a dobozt, számára ingyenes a szolgáltatás. 7 napon túl pedig automatikusan az övé lesz a doboz és csupán 2000 Ft-ot kell érte fizetnie. Bizunk benne, hogy egyre népszerűbbek lesznek ezek a szolgáltatások a környezettudatosság érdekében és győzni fognak a megfizethetőség és a kényelem felett.

Ezek mellett a Planteen ipari körülmények között lebomló elvitteles dobozokat, táányerokat, szálvetőket, és evéseszközöket használ, amik fő összetevője a cukornád. És igen – tudjuk, hogy az ipari komposztálás nem elérhető ma az átlag ember számára, de amíg nincs jobb megoldásunk, mindenképp arra ösztönzünk, hogy fogyassza nálunk az ételét, hozzon saját dobozt vagy használja a Revobox alkalmazást és csak végző soron kéjen egyszer használatos elvitteles dobozt!

The Planteen

# CSALÁDBARÁT PLANTEEN

Az egyik kedvenc észrevételünk, hogy sok-sok család is gyakran látogatja a Planteent, ami nem véletlen: nyugodt környezettel, nagy és zöld terasszal, gyerekcsarokkal, változatos és gyerekbarát kínálattal igyekszünk lehetőséget biztosítani arra, hogy a szülők gond nélkül magukkal hozhassák gyermekeiket.

The Planteen

# DE HOGY JÖN IDE A PLANTEEN?

A "kék zóna" vagy "blue zone" egy olyan fogalom, amely azokra a földrajzi területekre utal, ahol a lakosság jelentős része rendkívül hosszú életet él és magas az élések aránya annak, hogy súlyos krónikus betegségeikben szenvedjenek. Maga az elnevezés pont az egyik ilyen kék zóna földrajzi megjelölés ered. Okinawa (Japán) szigetéről, egy ott lakó nagy kék zóna lakosától. A kék zónák pedig azután váltak globális jelentéssé, amikor Dan Buettner egy 2005-ben publikált cikkében részletezte a világ különböző részein található hosszú életű közösségeket és jellemzőiket.

A catering kínálatunk egyik ágazata terveik szerint a Kék Zónákra jellemző étrendre fog épülni – azaz, a teljesség igénye nélkül, természetesen növényi alapú ételek, helyi és szezonális alapanyagok, sok hüvelyes és fermentumok – és reméljük ez lesz a legnépszerűbb! Előre jeleztem a kártya kiadásában, hogy egy olyan fogást biztosítunk, ami ugyanezeket az értékeket követi – nagy örömeinkre ez is nagy népszerűségnek örvend!

The Planteen

# PSSZT!

A hosszú élet titka a Kék Zónákban rejlik! Na jó, annyira azért nem is titok – legalábbis az nem, hogy a Planteen kínálatát egyre inkább a Blue Zones elvek irányába mozdul el.





The Planteen  
**YOU DON'T WANT TO BECOME OUR RESTAURANT MANAGER**

Unless you're passionate about plant-based eating  
Unless you want make impact locally and globally  
Unless you are a systems thinker and love structure



## A Zöld

Green Light



**jégsaláta, lila káposzta, cikória saláta, bébi-paraj, rukkola, brokkoli, zöldbab, cukkini, lime, borsóhajtás, tökmag, napraforgómag, szezám, zöldfűszeres-csilis pesztó**  
mixed salad, broccoli, green beans, zucchini, lime, pea toss, pumpkin seeds, sunflower seeds, sesame seeds, almonds, spicy green chili pesto

## A Lila

Purple Rain



**quinoa, radicchio, sós-olivás cékla, lilakáposzta, sült rozmaringos cékla, sült dió, vörösboros aszaltszilva mártás**  
quinoa, radicchio, beet slices with salt and olive oil, purple cabbage, beet with rosemary, roasted walnuts, red wine-prunes sauce

## A Fehér

Full Moon



**lila káposzta, retek, hummus, karfiol, gyöngybab, mandula, marinált tofu, savanyú káposzta, radicchio saláta, zöldalma**  
icy lettuce, purple cabbage, cucumber, radishes, hummus, eggplant, cauliflower, pearl beans, almonds, marinated tofu, sauerkraut



**The Planteen®**  
Plant-based canteen and café



**VÁRNAK A 100%  
NÖVÉNYI ALAPÚ  
KEDVENCEID  
EGÉSZ NAP**

GRAPHISOFT PARK,  
IBS ÉPÜLET ALAGSOR **20 m** 

**The Planteen®**  
Plant-based canteen and café

**VAJON HOL KÉSZÜLNEK  
A TERMÉKEINK?**

Gyere és csekkold le 3.kerületi éttermünket,  
ahol naponta változó ebéd kínálattal várunk,  
természetesen növényi alapokon.



**WHERE DO ALL THESE  
PRODUCTS COME FROM?**

Come and try our restaurant  
in district 3 - we offer a daily changing menu,  
all plant-based of course.

SCAN ME  
TO FIND ME! 

**The Planteen®**  
Plant-based canteen and café

**VÁRNAK A  
100% NÖVÉNYI ALAPÚ  
KEDVENCEID EGÉSZ NAP**



**20 m**  GRAPHISOFT PARK,  
IBS ÉPÜLET ALAGSOR



**The  
Planteen®**  
Plant-based canteen and café

# PAD THAI DAY

**THURSDAY,  
1 SEP 2022**



**The  
Planteen®**  
Plant-based canteen and café

# PIZZA DAY

**THURSDAY,  
29 SEP 2022**



**The  
Planteen®**  
Plant-based canteen and café

# MULLED WINE DAY

**THURSDAY,  
8 DEC 2022**





**Füree**

*Brand Design*

Pet care





**fūrree**







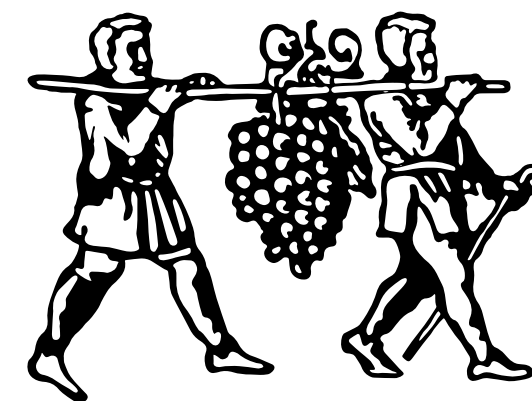


## **Eskol Pince**

*Packaging design, logo  
in collaboration with Nora Mészáros*

Wine





**ESKOL**  
P I N C E





Kis dűlők  
nagy borai



FURMINT-HÁRSLEVELŰ  
2022





Kis dűlők  
nagy borai





---

f eskolpince   @ eskolpince   eskolpince.hu

---







## **Good Karma Restaurant**

*Graphic Designer  
& Social Media Manager*

Good Karma is a flexitarian  
Indian inspired restaurant

Responsibilities: Designing online and offline materials, including templates for presentations and social media, billboard designs, brochures and posters. Creating social media campaigns, organising photoshoots.



**YOU ARE  
“BERRY”  
SPECIAL**

**GOOD  
KARMA**



**THE KEY  
TO LIFE:  
POSITIVI-  
“TEA”**






# FOTÓST KERESÜNK!

Olyan lelkes, közösségi médiában jártas fotóst keresünk, aki imádja az ételeket és szívesen beugrik az éttermeinkbe fotózni.

Ha úgy gondolod, hogy téged keresünk, akkor küldd el az Instagram fiókodat, munkáidat itt [üzenetben](#).







## GRATITUDE CHALLENGE

# WHAT ARE YOU GRATEFUL FOR?

Name 3 things and send us!




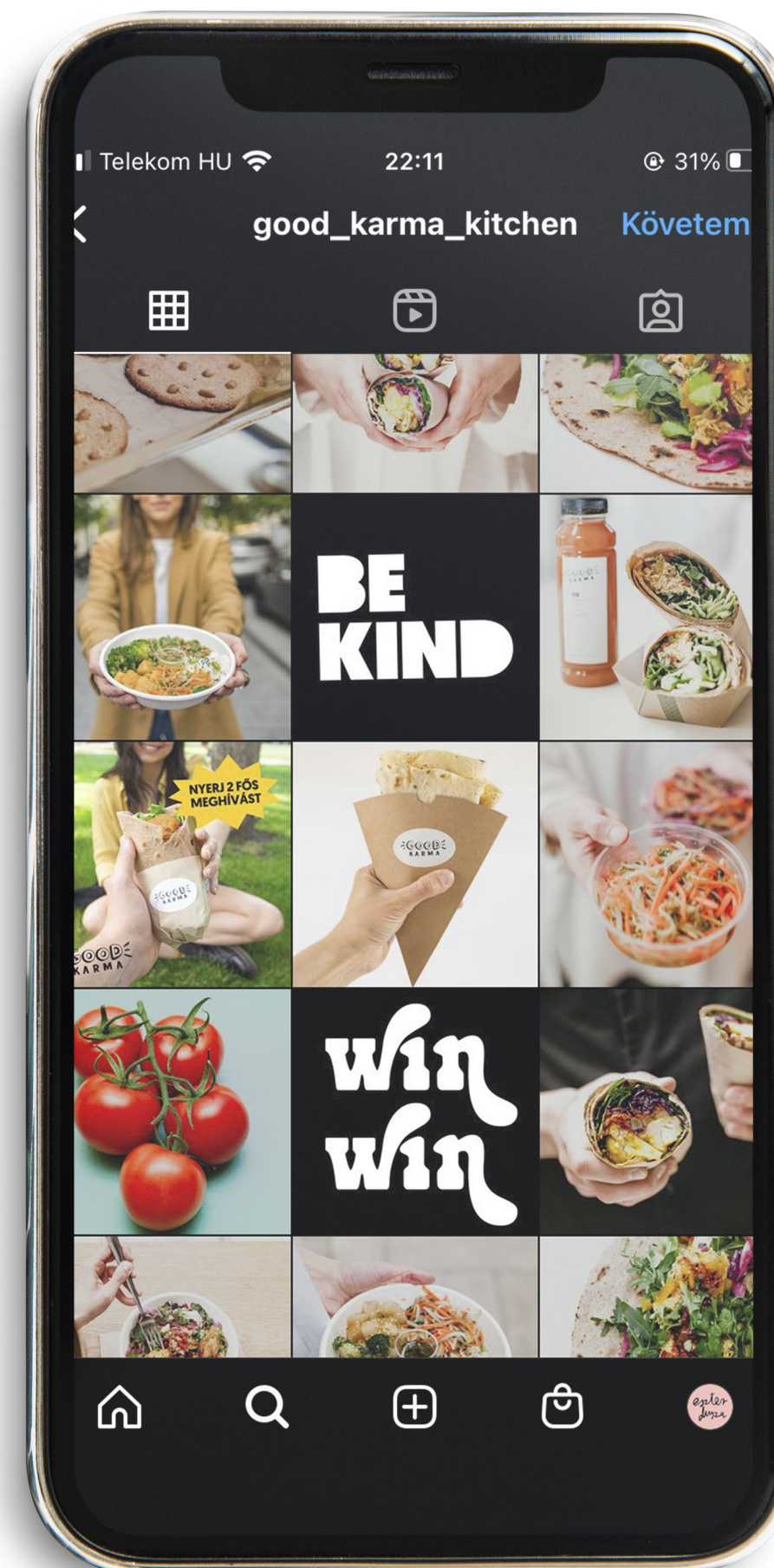


# WE'RE OPEN!

**Both locations** are open for pick up and deliver on Wolt, NetPincér and Bolt.

Let's eat something delicious!







# SLOPPY JOE



2190  
HUF

**NEW!**  
SAVORY TURKEY

# HARVEST BOWL



1990  
HUF

**NEW!**  
SEASONAL, ZESTY  
VEGETABLES

# SLOPPY JOE



2190  
HUF

**NEW!**  
SAVORY TURKEY

# HARVEST BOWL



1990  
HUF

**NEW!**  
SEASONAL, ZESTY  
VEGETABLES

# SLOPPY JOE



2190  
HUF

**NEW!**  
SAVORY TURKEY

# HARVEST BOWL



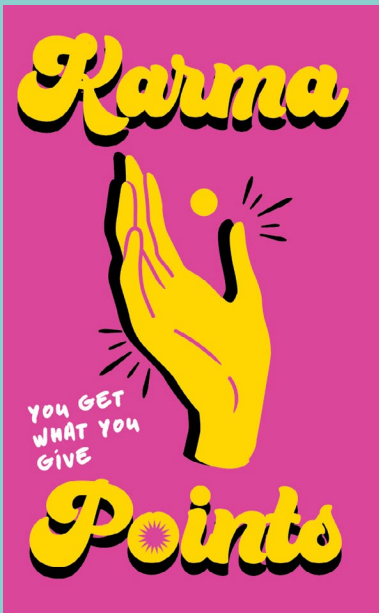
1990  
HUF

**NEW!**  
SEASONAL, ZESTY  
VEGETABLES









DO  
GOOD





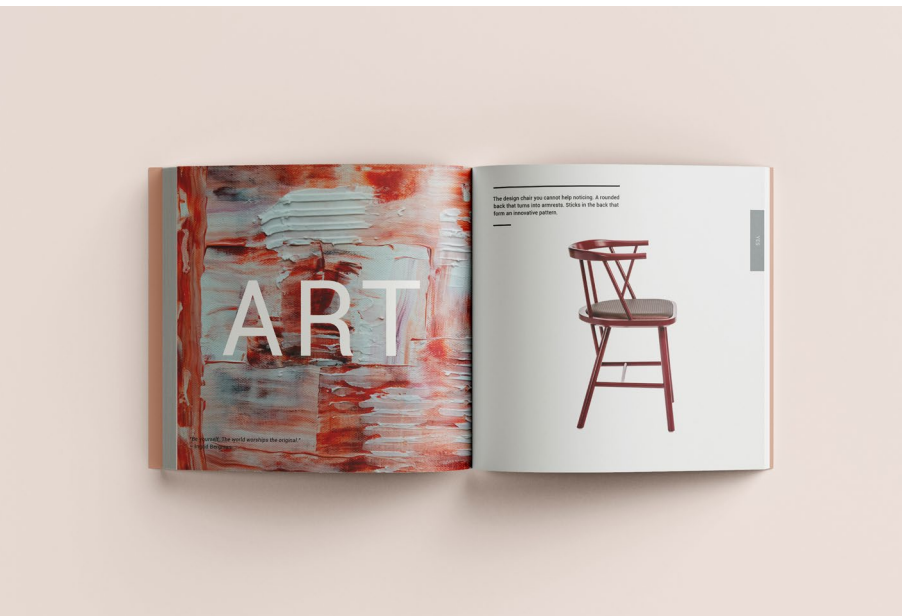
## **Kinnarps**

*Illustrator & Graphic Designer*

Swedish made office furniture company

Responsibilities: Creating brochures  
and illustrations for social media.







**Elyn's LAB**  
*Packaging Design*

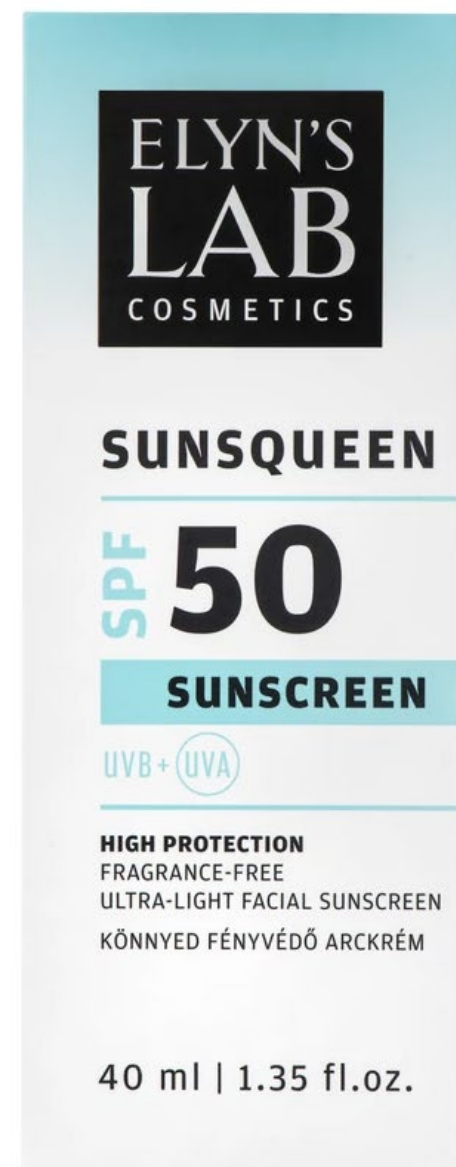














**Tombor Sarolta Makeup Artist**

*Graphic designer*



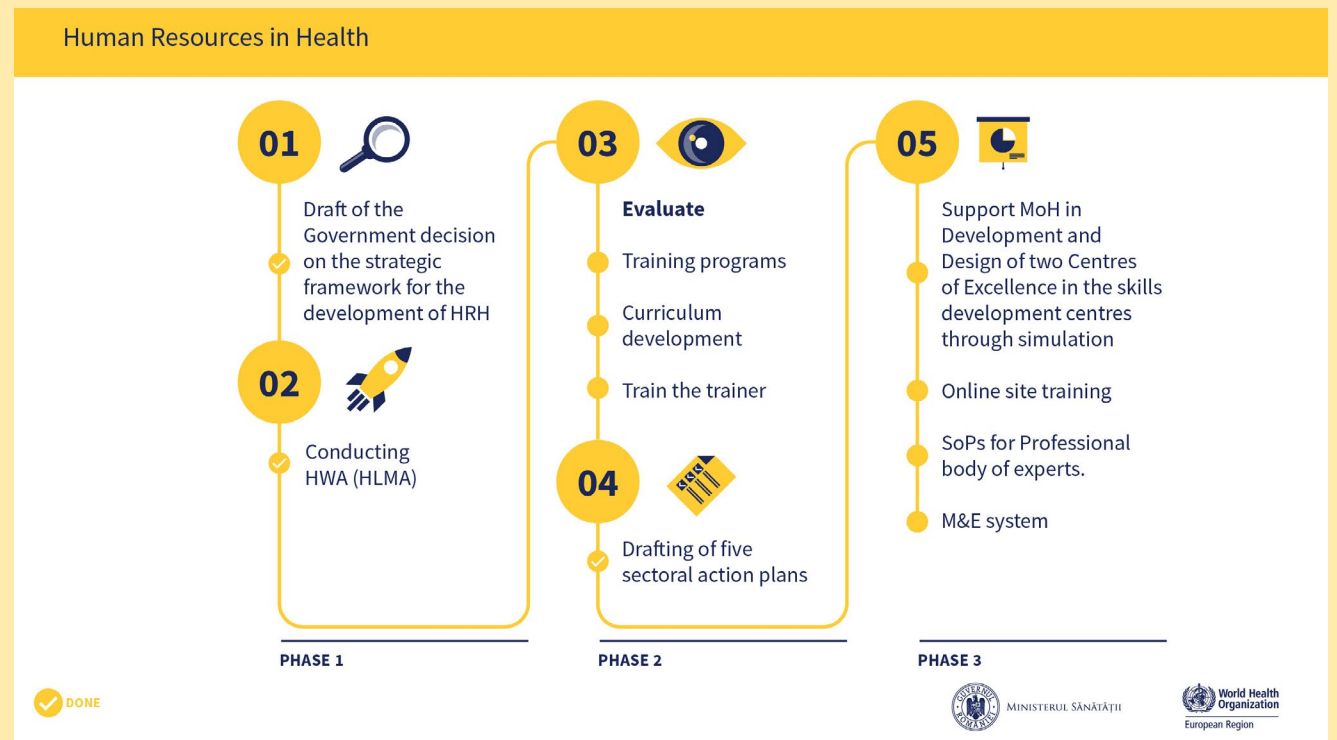
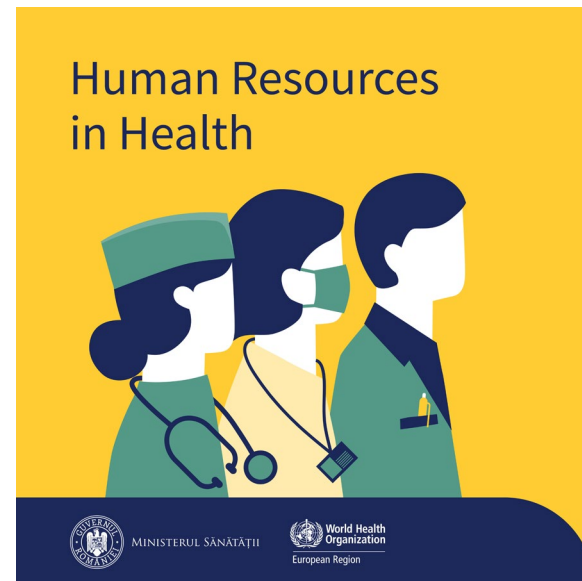




**WHO Romania, WHO Hungary**

*Graphic Designer*







# Health Services Management

Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse grav commodo posuere.





# Data and Digital Health

Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse grav commodo posuere.



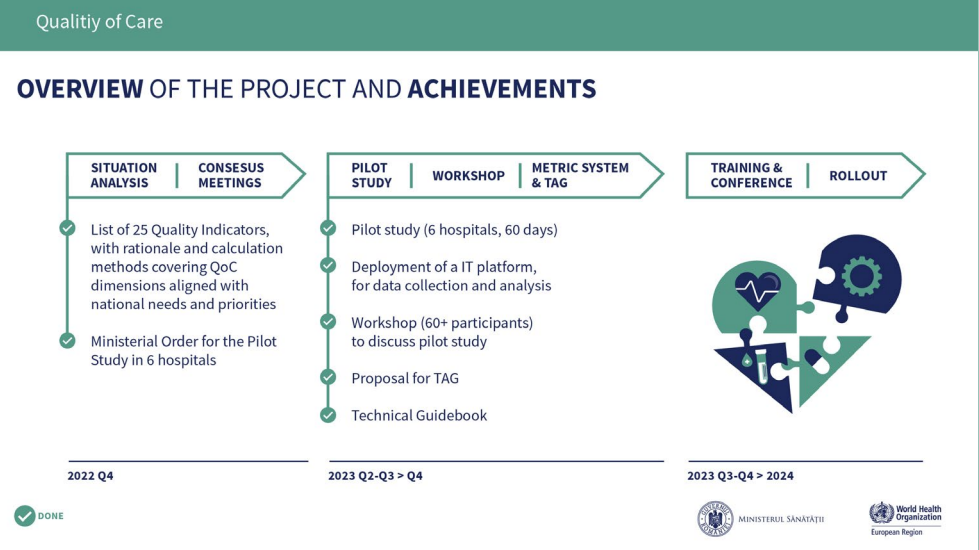
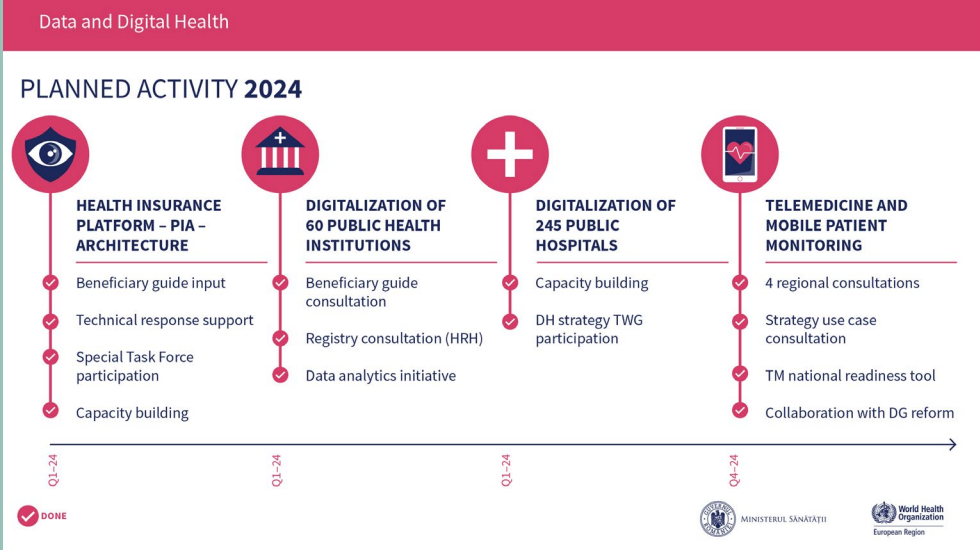
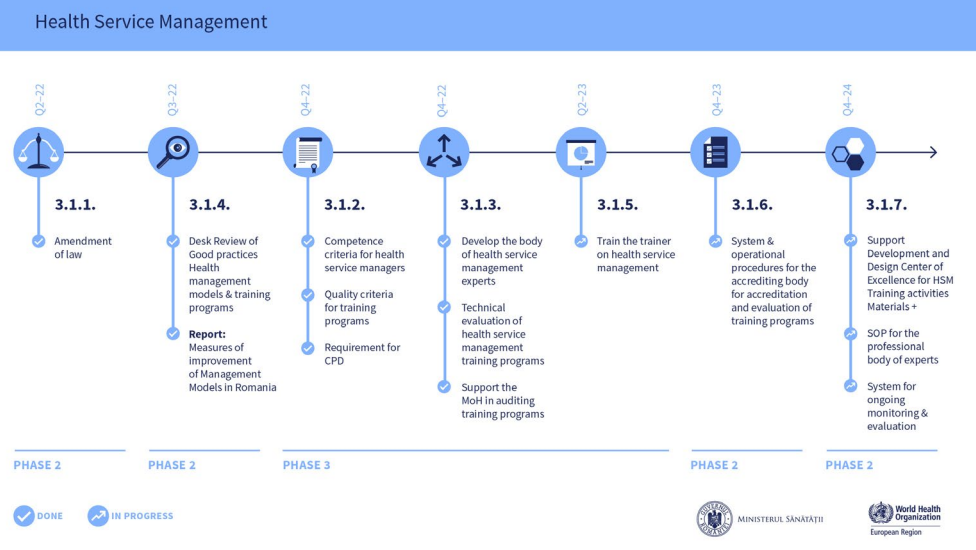


# Quality of Care

Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse grav commodo posuere.









**Other graphic and brand design**





#### ITALLAP

##### RÖVIDEK

	0,03 l	•	0,05 l
Jagermeister	400 Ft	•	650 Ft
Unicum	400 Ft	•	650 Ft
Unicum Szilva	400 Ft	•	650 Ft
Absolut Blue	400 Ft	•	650 Ft
Finlandia	400 Ft	•	650 Ft
Russian Standard	400 Ft	•	650 Ft
Aperol	400 Ft	•	650 Ft
Bacardi Carta Blanca rum	400 Ft	•	650 Ft
Baileys	400 Ft	•	650 Ft
Jack Daniels whiskey	600 Ft	•	950 Ft
Bombay Gin	600 Ft	•	950 Ft
Hunnum málva pálinka	600 Ft	•	950 Ft
Panyolai pálinkák	700 Ft	•	1200 Ft
Dos Maderas Anejo 5 + 3 éves rum	700 Ft	•	1200 Ft
Diplomatico Mantuano Béves rum	650 Ft	•	1100 Ft
Monkey Shoulder skót whisky	650 Ft	•	1100 Ft
Los Arango Reposado tequila	650 Ft	•	1100 Ft

##### KÁVÉ

Presszó, hosszú kávé	250 Ft
Cappuccino, tejes kávé	400 Ft
Jeges kávé fagyival • Pops!-al	600 Ft • 1200 Ft
Baileys-es kávé	900 Ft
Baileys-es jeges kávé fagyival	1200 Ft

AP KÓD: A01426132



#### ITALLAP

##### LONG DRINKEK

A long drinkek 0,05 l röviditalt tartalmaznak!

Orosz szóda	800 Ft
<i>Russian Standard, szóda, citrom</i>	
Orosz szörp	900 Ft
<i>Russian Standard, szörp, citrom</i>	
Orosz limonádé	1000 Ft
<i>Russian Standard, limonádé</i>	
Orosz gyümölcs	1000 Ft
<i>Russian Standard, Cappy ital</i>	
Aperol Spritz	1200 Ft
<i>Aperol, Prosecco, szóda, narancs</i>	
Aperol narancs	1000 Ft
<i>Aperol, Cappy narancs</i>	
Aperol limonádé	1000 Ft
<i>Aperol, limonádé</i>	
Gin Fizz	1100 Ft
<i>Bombay, szóda, cukorszirup, citrom</i>	
Gin Tonic	1300 Ft
<i>Bombay, tonic, lime</i>	
Gin Ger	1300 Ft
<i>Bombay, gyömbér, lime</i>	
Gin limonádé	1300 Ft
<i>Bombay, limonádé</i>	
Jack Cola	1300 Ft
<i>Jack Daniel's, Cola</i>	
Jack Alma	1300 Ft
<i>Jack Daniel's, Cappy alma</i>	
Mojito	1000 Ft
<i>Bacardi, szóda, cukorszirup, lime, menta</i>	
Cuba Libre	1000 Ft
<i>Bacardi, Cola, lime</i>	

AP KÓD: A01426132

#### ITALLAP

##### BOR

Ház Bora – Varga, Irsai Olivér, Rozé, Muskotály, Cabernet Sauvignon 0,1l	180 Ft
Juhász Testvérek, Irsai Olivér, Rozé 0,1l	250 Ft
Nyakas Sauvignon Blanc 0,1l	350 Ft
Düzi Pannon Rozé 2018 0,1l	350 Ft

##### SÖR

Csapolt Carlsberg 0,25 l	350 Ft
Csapolt Carlsberg 0,4 l	550 Ft
Dreher 0,5 l	400 Ft
Krusovice 0,5 l világos/barna	450 Ft
Pilsner Urquell 0,33 l	400 Ft
Pilsner Urquell 0,5 l	550 Ft
Soproni IPA 0,5 l	500 Ft
Mad Scientist JAM72 IPA	990 Ft
Mad Scientist Tokyo Lemonade	890 Ft
Staropramen Unfiltered 0,5 l	550 Ft
Hoegaarden 0,33 l	700 Ft
Corona Extra 0,33 l	700 Ft
Kézműves Meggyes sör 0,33 l	550 Ft
Rohozec Cherry meggyesör	650 Ft
Somersby 0,33 l	550 Ft
Heineken 0.0% 0,33 l	400 Ft
Gösser Natur Zitron 0.0% 0,33 l	400 Ft

##### ALKOHOLMENTES FRISSÍTŐK

Coca Cola termékek 0,25 l	300 Ft
Cappy termékek 0,25 l	350 Ft
Naturaqua 0,33 l	250 Ft
Burn energiatalok 0,25 l	400 Ft
Szörp 0,3 l • 0,5 l	250 Ft • 400 Ft
Limonádé 0,3 l • 0,5 l	300 Ft • 450 Ft
Szóda 0,1 l	20 Ft

AP KÓD: A01426132





## **BI Consulting**

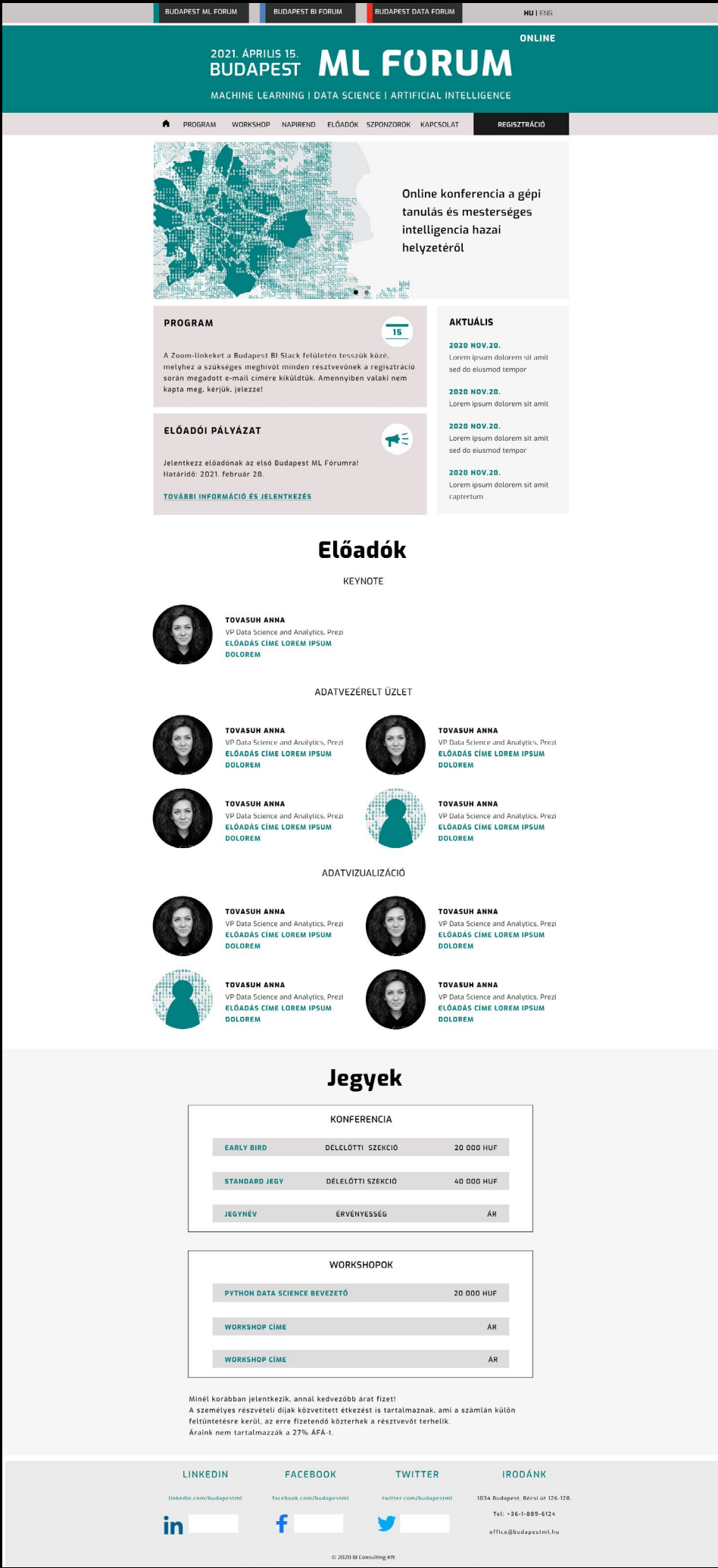
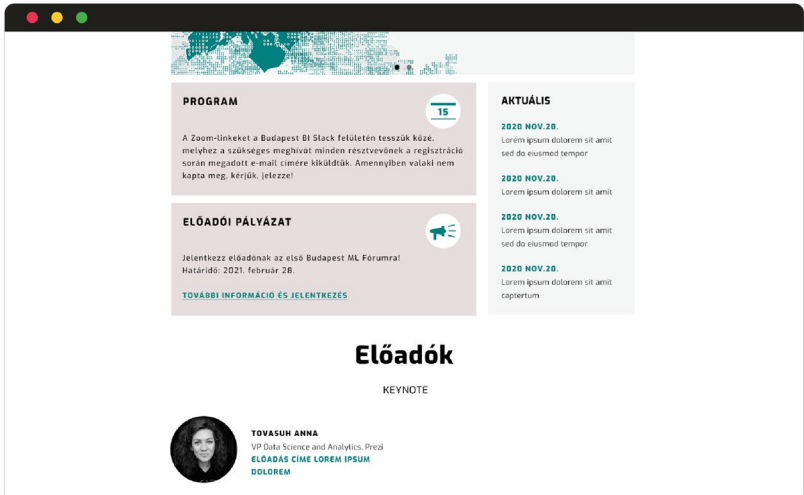
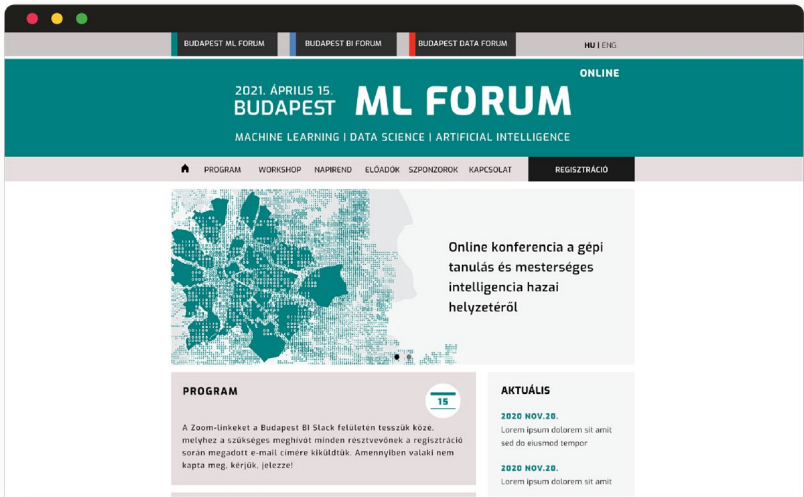
*Graphic- & Webdesigner*

*in collaboration with Nora Mészáros*

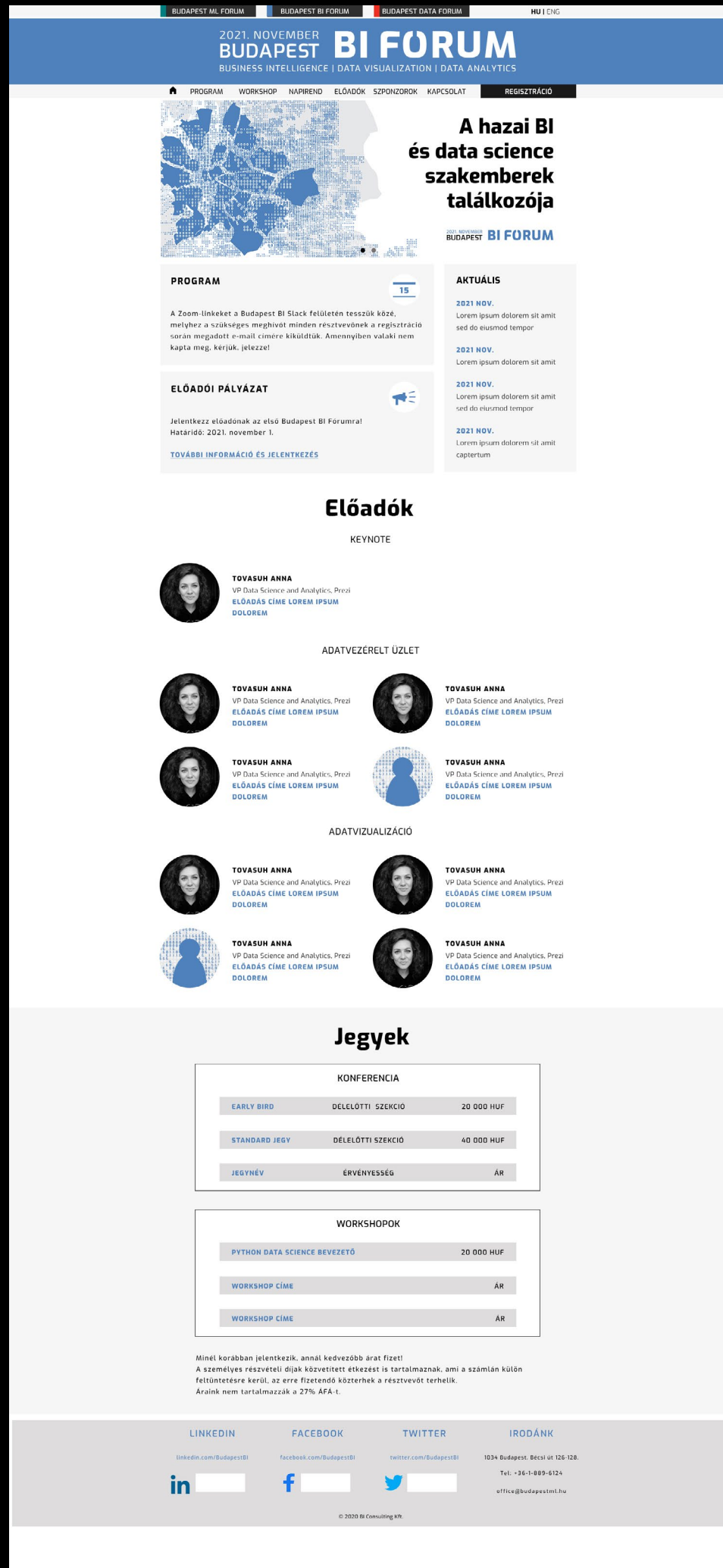
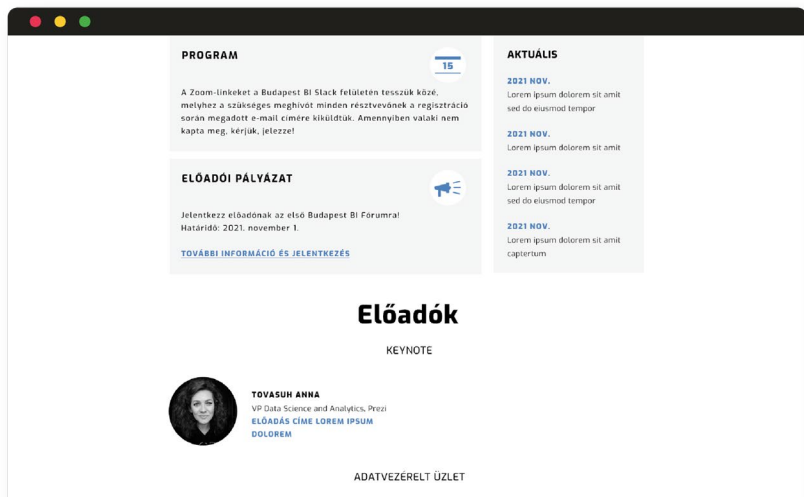
Business and strategic BI consulting

Responsibilities: Creating websites for several projects, brochures, social media materials and posters by following the brand manual.















**Bolt**

**Bolt**

*Graphic Desinger*

Passenger transport service

Responsibilities: Creating visual identities for offline campaigns.



Bolt

A BOLT TAXI BEMUTATJA

Velünk mindig  
úton leszel

Vezess és keress a Bolttal!



Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft  
csatlakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

A BOLT TAXI BEMUTATJA

Velünk mindig  
úton leszel

Vezess és keress a Bolttal!



Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft  
csatlakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Csatlakozási  
bónusz

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Állandó  
fuvarok

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Budapesten  
piacvezető

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Nincs fix  
tagdíj

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Csatlakozási  
bónusz

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Állandó  
fuvarok

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Budapesten  
piacvezető

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Nincs fix  
tagdíj

Most hagyományos taxival 150.000 Ft,  
elekromos autóval 200.000 Ft csat-  
lakozási bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Csatlakozási  
bónusz

Most hagyományos taxival 150.000 Ft, elekromos autóval 200.000 Ft csatlakozási  
bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Állandó  
fuvarok

Most hagyományos taxival 150.000 Ft, elekromos autóval 200.000 Ft csatlakozási  
bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Budapesten  
piacvezető

Most hagyományos taxival 150.000 Ft, elekromos autóval 200.000 Ft csatlakozási  
bónusszal indulhatsz útnak.

Bolt

Bolt

VELÜNK MIDIG  
ÚTON LESZEL

Nincs fix  
tagdíj

Most hagyományos taxival 150.000 Ft, elekromos autóval 200.000 Ft csatlakozási  
bónusszal indulhatsz útnak.

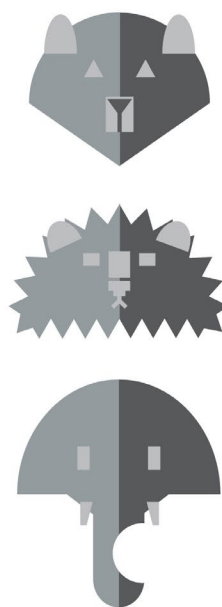
Bolt





# ABOUT CONCEPTS





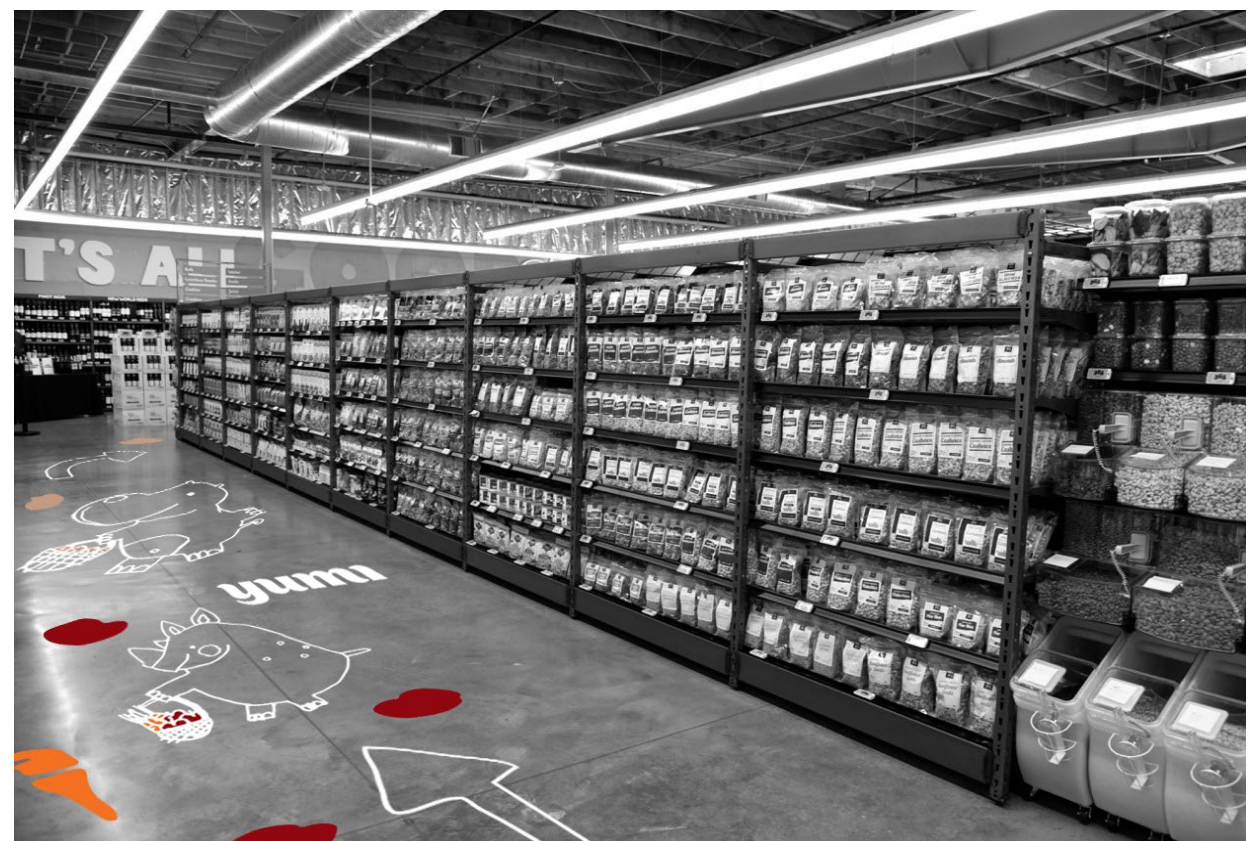
BUDAPEST ZOO







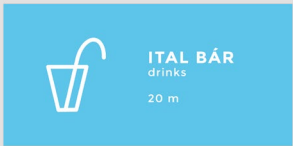
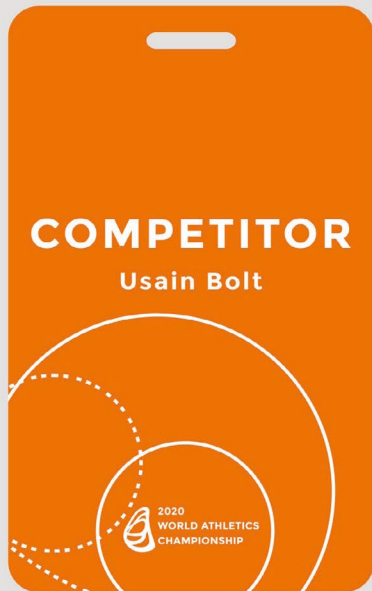








2020  
WORLD ATHLETICS  
CHAMPIONSHIP











## DARYA KLISHINA

Long Jump Athlet

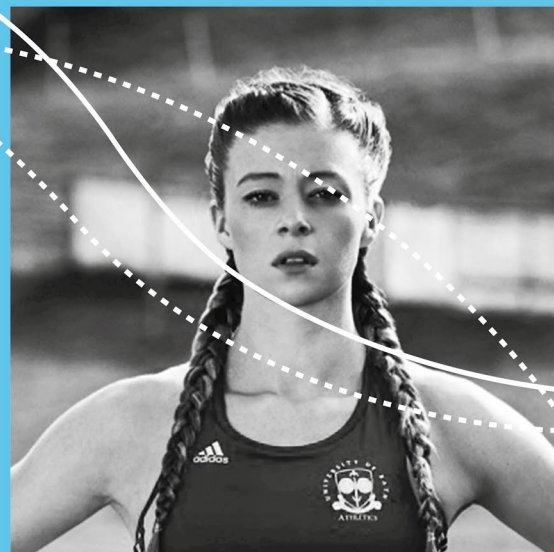
Russia

Age : 23

Height : 1,80 m

Weight : 56 kg

About : achieved a  
jump of 7.03m a  
Russian junior record



## JESSICA ENNIS

Track and Field Athlet

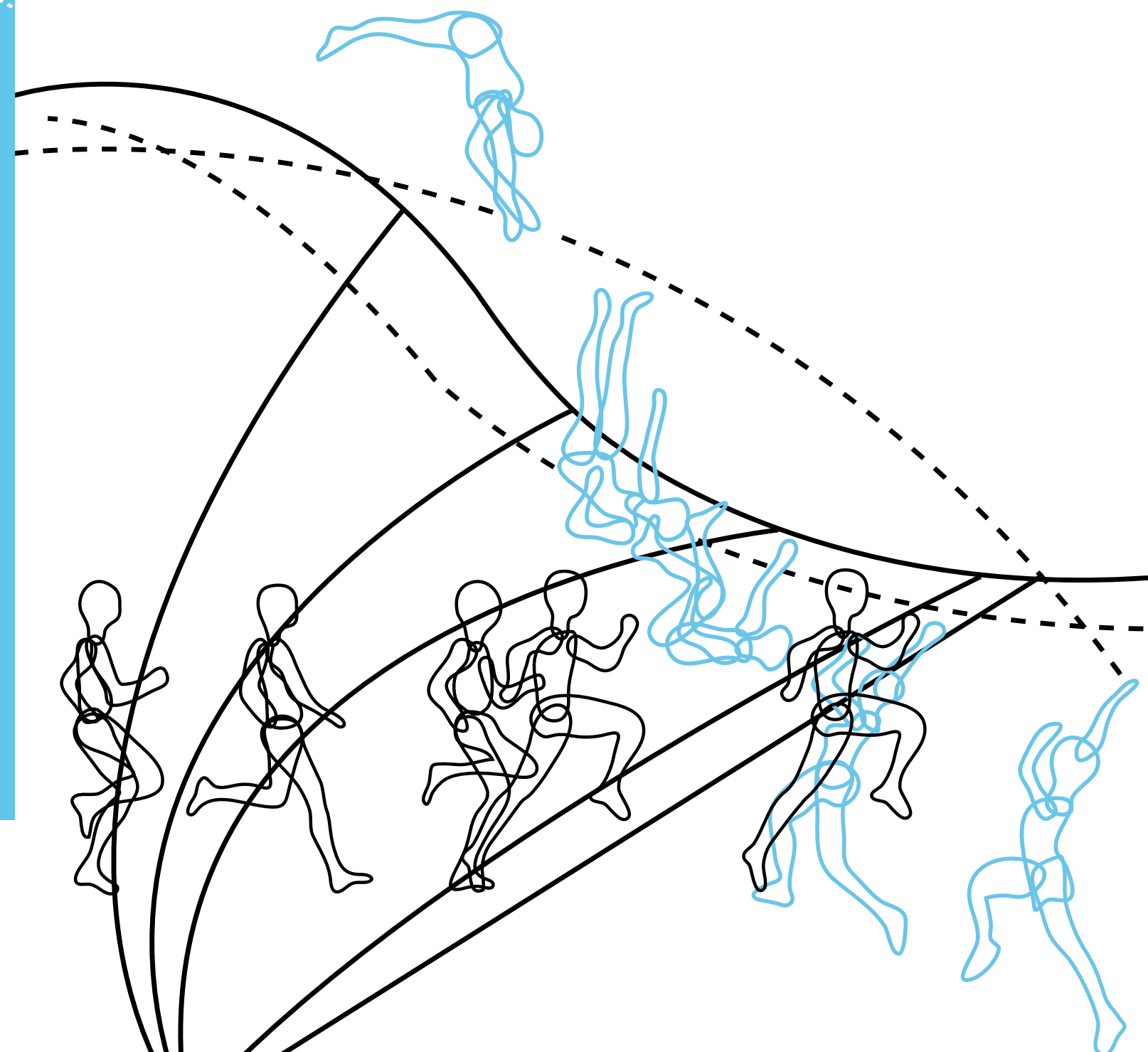
Great Britain

Age : 24

Height : 1,65 m

Weight : 57 kg

About : specialising multi  
eventing disciplines and  
100 metres hurdles









## **ESZTER DUSZA**

Graphic Designer & Illustrator

00 36 30 442 3477

[eszterdusza.com](http://eszterdusza.com)

[duszaeszter@gmail.com](mailto:duszaeszter@gmail.com)

[facebook.com/duszaeszter.de](https://facebook.com/duszaeszter.de)

[instagram.com/eszter\\_dusza](https://instagram.com/eszter_dusza)

[behance.net/duszaeszter](https://behance.net/duszaeszter)

[linkedin.com/in/eszter-dusza](https://linkedin.com/in/eszter-dusza)

