

<b>Budapestre vonatkozó ujságcikkek</b>				<b>Osztályozás</b>	
Szerző: <i>György István</i>		Cím: <b>Milyen hibákat kell orvosolnia a fejlődő vendéglátóiparnak?</b>		Tárgy: <i>640. 24</i>	
Forrás: <i>Béked Sip</i>				Hely: <i>1455</i>	
				Idő: <i>1955</i>	
				Személy:	
				Helyszám:	
(Hely)	(Idő)	(Köt. v. füz.)	(Oldal)		

Nem könnyű dolog szombat, vasárnaponként helyet találni a vendéglőkben, de hétköznapokon is zsúfolt a legtöbb szórakozóhely. Pedig 1952 decemberéhez képest 36,8 százalékkal bővült a vendéglátóipar hálózata. A forgalom azonban 1955 első felében 40 százalékkal volt nagyobb, mint 1953 azonos időszakában. A szövetkezeti vendéglátóipar forgalma pedig a kétszeresére nőtt.

### Több kisebb, olcsóbb, de jó vendéglőt!

De akad még hiba jócskán a vendéglátóiparban. Különösen azok panaszkodnak, akik (esetleg családtagjaikkal együtt) gyakrabban, rendszeresen szeretnének vendéglőben étkezni, de nem tehetik, mert az étkezés a legtöbb vendéglőben elég drága.

*Elsősorban a hálózatfejlesztés körül van a hiba:* 1. kevés a vendéglő, az étterem, a szocialista vendéglátóiparnak csak mintegy 10 százaléka, mert a többi Italtolt, Falatozó stb. 2. a 10 százalékon belül nagyon sok a ragyogóan szép vendéglő, étterem, de alig akad kis költséggel dolgozó csinos, tiszta étterem, ahol olcsón és jól lehet étkezni. Tehát több kisebb, olcsó étteremre van szükség.

Egyébként is: sok a költség, nagy a szervezet, bonyolult a számvitel a vendéglátóiparban. Számos étteremben az előfizetéses étkezés a kisebb haszonkulcs miatt nem fedezi a nagy költségeket, s emiatt nem foglalkoznak vele szívesen, az előfi-

zetéses étkezés nem fejlődhet az igényeknek megfelelően. A szabadételek árát, főleg a túlzott adminisztráció drágítja. Például egy húsétel elkészítése és felszolgálása a következő adminisztrációval jár: a) a nyersanyagot a központi raktárban kétszer, az üzemben négyszer könyvelik; b) hűs-bontási jegyzőkönyvet készítenek; c) a felhasznált nyersanyagot és az elkészített ételeket úgynevezett termelési ívre, d) a felszolgált ételeket a felíró ívre jegyzik; e) egyes esetekben utókalkulációt is készítenek; f) naponként pénztárjelentést, g) két-naponként áruforgalmi jelentést, h) a felhasznált nyersanyagokról és az értékesítésről havonként részletes jelentést adnak a központnak.

Sok lehetőség van a költségek csökkentésére. Így például nagyobb körültekintéssel kell végezgetni a tatarozásokat, a javításokat, mert csak a gondos és előrelátó munka hiánya okozhat olyanféle bajokat, mint ami a városligeti Gundel Étteremben volt tapasztalható. Itt, miután sok millió forintot költöttek az étterem helyreállítására, még elkészülésének évében újabb 22 000 forintba, 1955-ben pedig ismét 65 000 forintba került a javítás, s most egy újabb 80 000 forintos tatarozást végeznek. Ilyen esetekben lehet és kell takarékoskodni, nem pedig a vendég rovására. Ez utóbbi, sajnos, még gyakran megtörténik. (Az Állami Kereskedelmi Felügyelet 1955 második negyedében 240 esetben végzett vendéglátóipari ellenőrzést, s 90 eset-

ben tapasztalt súlyoscsontkítást, drágítást, egyéb szabálytalanságokat.)

### Liberalizmus

A nagy létszám, a bonyolult számviteli rendszer ellenére is van pénzpocskolás, visszaélés. S ami nem utolsósorban növeli a költségeket: állandóan növekszik a fogyóeszköz-felhasználás. Kétségtelenül sokat segítene, ha az ipar jobb minőségű, tartósabb tányérokat, üvegárut, evőeszközöket szállítana a vendéglátóiparnak. De a hiba okát elsősorban a vendéglátóiparban kell keresni. A vendéglátóipar dolgozói nincsenek eléggé érdekelve abban, hogy takarékoskodjanak a fogyóeszközökkel.

Másrészt a leltárhiányt sokszor egyszerűen „leírják“ (mint például a Gundel éttermi vállalatnál is megtörtént) valamilyen, mondjuk „selejtár“ címen ahelyett, hogy a kár okozóit felelősségre vonnák. Az ilyen liberalizmus persze vajmi kevésbé járul hozzá a társadalmi tulajdon fokozottabb védelméhez.

### Becsüljék meg a szakembereket, gondoskodjanak az oktatásról

Mindez nem független a vendéglátóipar káderhelyzetétől. A vendéglátóipar fejlődésében jelentős szerepük van az új, s máris kitűnően dolgozó vezetőknek, mint például Murai Jánosnak, a II. kerületi Vendéglátóipari Vállalat igazgatójának vagy Engländer Józsefnek, a Kárpáthia Étterem üzletvezetőjének. Sokat segí-

tenek a régi, elismert szakemberek, mint például Papp Endre, a Mátyás Pince üzletvezetője vagy Smitta Sámuel, a Margitszigeti Nagyszálló vezetője, akik teljes tudásukkal szolgálják vendéglátóiparunkat. Az eredményes munkát azonban nehezítik a vendéglátóiparba befurakodott, a szakmához nem értő elemek, akik a „jó szakember“ álcában férköztek fontosabb beosztásba. A Reprezentatív Vendéglátóipari Igazgatóságon, s a hozzátartozó Éttermi és Büfévállalatnál, a Budapesti Szállodaipari Vállalatnál például volt nagykereskedő, egykori rendőrőrnagy, gyáros stb. és igen sok büntetett előéletű személy található nemegyszer fontos beosztásban. A Budapesti Szállodaipari Vállalatnál a fegyelmi ügyeket egy pártból kizárt, volt gőzmosodatulajdonos intézi — az egyszerű beosztottakkal szemben túlzott eréllyel, a vezetőkkel szemben azonban annál elnézőbben. Akadt a vállalatnál olyan, aki a kommunisták eltávolítására törekedett több-kevesebb sikerrel. Az sem tekinthető véletlennek, hogy az Éttermi és Büfé Vállalathoz tartozó Margitszigeti Kaszinó Étteremben az idén nyáron hosszú ideig csak a drágább barna sört szolgálták fel a vendégeknek, ugyanakkor a vállalat pincéjében romlott a világos sör. Megtörténik, hogy miután valakit egy vállalatnál lelepleznek, hamarosan más vendéglátóipari vállalathoz kerül, ugyancsak felelős beosztásba. Meg kell tehát javítani a kádermunkát: a felvétel-nél, a munka ellenőrzésénél és az előléptetésekénél egyaránt.

Az is hiba, hogy eddig nemigen kísérték figyelemmel a szakiskolákból kikerülő fiatal káderek sorsát. Sokan elkallódtak közülük, pedig nagyon sok felelős beosztásra alkalmas embert lehetett volna és lehetne találni közöttük. S milyen hasznos volna, ha jobban bevonnák a régi, elismert szakembereket a fiatalok oktatásába, s ha jobban megbecsülnék azokat a régi vendéglátóipari szakembereket, akik gondtal, szeretettel foglalkoznak a fiatalokkal.

A Belkereskedelmi Minisztérium viszonylag rövid idő alatt orvosolhatja a fejlődő vendéglátóiparunk hibáit.

György István