

Beszélgetés a negyedik öt éves tervről

Kifizetődő az önkiszolgálás — Változó vendéglátóipari igények Gombnyomásos gyorsétterem a Savoy helyén

A nemzetközi adatokból kitűnik, hogy az élelmiszer-fogyasztás világszerte az értékes fehérjék és vitaminok felé tolódik el. Változnak a fogyasztási szokások is. A nálunk még általános fő étkezéseket, a reggelit, az ebédet és a vacsorát a napi öt-hat falatozás váltja fel. Az új igényeket, a kis- és nagyvárosokban egyaránt, differenciált vendéglátó üzlethálózat elé-gíti ki.

A több szabad idő, a harmadik műszak terheinek ésszerű csökkentése, általában a napi munka ritmusának változása nálunk is észrevehetően növeli a korszerű vendéglátás iránti igényeket. A hagyományos éttermi étkezés, a felszolgálás, a klasszikus étrend mindinkább a társasági összejövetelek programja. A siető emberek gyorsan, jól és olcsón akarnak étkezni. Erre azonban ma még kevés a lehetőségük; a szórványosan található önkiszolgáló éttermek és bisztrók képtelenek kielégíteni az igényeket, s a túlszű-foltság miatt még a legjobbak színvonala sem teljesen kielégítő.

Társadalmi étkezés

A közönségigényt dr Gyökössy Gyula, a Belkereskedelmi Minisztérium vendéglátó főosztályának helyettes vezetője számokkal illusztrálja. Az adatok szerint a vendéglátás várható éteiforgalma 1975 vé-géig a jelenlegihez képest ötven százalékkal, 1980-ig pedig száz százalékkal növekszik.

— Tehát az igények sürgetik, hogy a vendéglátóipar felkészüljön a tömegétkez-tésre?

— Valóban tömegekről lesz szó, még-szem szeretem, ha ezt a szót a vendéglátással kapcsolatban emlegetik. Ilyenkor óhatatlanul alacsonyabb rendű, színvo-naltalan étkeztetésre gondolnak, pedig éppen az ellenkezőjéről van szó. Inkább így mondanám: társadalmi étkezés. A Belvárosi Étterem, a Deák Étterem és a Halló-büfé bizonyítják, hogy az önkiszolgáló rendszer, a nagy forgalom, nem jelent szegényes, alacsony színvonalú vendéglátást.

— Az említettek a kevés jó példa közé tartoznak. A vendéglátóipari vállalatok azonban vonakodnak az önkiszolgáló üz-letek létesítésétől. Azért talán, mert nem kifizetődő?

Vállalati érdekek

— Azt hiszem, inkább a korlátozott anyagi lehetőségekről van szó, mint vonakodásról. Még a legnagyobb vendéglátóipari vállalatok fejlesztési alapja sem több öt-hat millió forintnál. Ebből aligha lehet egyre-másra önkiszolgáló vendéglő-keket létesíteni. Ami pedig a kérdés másik részét illeti: a számok szerint jó üzlet az önkiszolgálás. Az októberben megnyílt önkiszolgáló Deák Étteremben az előző évi éteiforgalom 2,2 millió forint volt; ta-valy október 15-től december 31-ig, mind-össze két és fél hónap alatt, 2 millió forintos éteiforgalmat bonyolítottak le. Amíg korábban évi 700 ezer forintos rá-fizetéssel működött az étterem, az emlí-

tett két és fél hónap alatt 143 ezer forin-tos nyereséget könyvelt el.

— Mit tervez a minisztérium a várható tömegigények kielégítésére?

— Olyan szabályozók kialakításán dol-gozunk, amelyek a következő években ér-dekeltté tennék a vállalatokat a társadal-mi étkeztetés — a gyorskiszolgálás — színvonalas, kulturált, olcsó lehetőségei-nek megteremtésében. Az előbbi példa igazolja, hogy érdemes ilyen éttermeket létesíteni, esetleg több vállalat összefo-gásával. Szeretnénk elérni, hogy a mi-nisztériumnak legyen preferálási lehetősé-gé, például adóelengedés vagy más kedvezmény nyújtásával.

— A vendéglátóipar 1985-ig dolgozta ki fejlesztési programját. Mi valósul meg ebből a következő öt évben?

— Budapesten előreláthatóan tíz nagy önkiszolgáló étterem létesül, elsősorban a körutakon, a Zalka Máté téren, az Őrs vezér téren és más forgalmas helyeken. Vidékre, a nagyvárosokba és a legnépe-sebb megyeszékhelyekre, összesen 30 korszerű önkiszolgáló éttermet tervezünk. Átalakításokkal további 200—300 kisebb vegyes önkiszolgáló üzlet kezd meg mű-ködését.

— A sorra épülő lakótelepekre nem gondolnak?

— A lakótelepi éttermek nem váltak be. A munkahelytől és a nagy forgalom-tól távoli éttermeteket nem látogatják.

Függöny, virág...

— Szó volt már a színvonalról. Mit várhatunk a jövő önkiszolgáló éttermei-től?

— Előbb néhány szó a máról. Jelenleg az a baj, hogy a jó példaként említett önkiszolgáló éttermekben is ugyanott szol-gálnak ki, ahol étkeznek. Ez zűrzavart, járkálást, ütközést, esőrömpölést, kelle-metlen ételszagot okoz. A másik hiba,

hogy indokolatlanul sokféle ételt tartana-k, lassítva a vendégáramlást és a ki-szolgálást.

— Mi a helyes megoldás?

— Kénytelen vagyok külföldi példákra hivatkozni. A korszerű önkiszolgáló étter-mekben a kiszolgáló helyiséget elkülönítik a fogyasztás helyétől. Ez arra is jó, hogy az éttermi részt szőnyegekkel, füg-gönyökkel, virágokkal hangulatosabbá, otthonosabbá tehetik. Külföldön tapasztaltuk azt is, hogy a legszínvonalasabb gyorskiszolgáló éttermekben sem tartanak 6—8 féle ételnél többet, viszont minden nap más a választék. Ez felel meg a gyorscságót és olcsóságot kereső fogyasztói igényeknek. A kevés étel lehetőséget ad a technika fejlesztésére is. Svédor-szágbán például az említett 6—8 féle ételt világító étlap mutatja. Ha a vendég étkezni óhajt, megnyomja a világító tábla gombját, amely jelzést ad a szakácsnak, aki hozzákezd a munkához. Mire a ven-dég a tálalóhoz ér, frissen elkészítve meg-kapja a kiválasztott ételt.

— A következő öt évben mi is megva-lósítjuk ezt. Svéd tervek alapján a Savoy-étterem helyén egy, a jelenleginél sokkal korszerűbb önkiszolgáló éttermet létesít a Pannonia Vállalat. Az étterem az előbb elmondott rendszerrel működik majd, a kiszolgálást is elkülönítve az étkezéstől. Más korszerűsítésre is gondolunk. Kilátás van rá, hogy a Hűtőipari Országos Vállalat egy svéd burgonyaelőkészítő gépsort vásárolhat. A gépcsoda kiválogatja és meghámozza a burgonyát, majd egyenlő hasábokra vágja és félig megsüti, ilyen állapotban mélyhűti, utána dobozokba csomagolja. Az így előkészített burgonya a felhasználó étteremben egy perc alatt ropogósra sül. A gép 600 vagon burgonya feldolgozására alkalmas, ami azt jelenti, hogy Budapest valamennyi éttermét ellát-hatják ilyen, mindig friss, ropogós burgo-nyával.

Halasi Arpád