

244

A Margit-híd tövében újonnan megnyílt a Margit-híd Cukrászda-eszpresszó. A három fajta értékesítő helylyel régi hiányt pótol a rendkívül forgalmas közlekedési csomóponton.

Szőnyi István, a Rákóczi Sütőipari KTSZ elnöke ka-lauszol végig az üzleten, amelyet méltán tekint édes gyermekének, hiszen a rendkívül korszerű technikai berendezések, az izletes és egyszerű készítmények az ő és munkatársai leleményességét dicsérik.

Az alagsorban kezdjük a nézelődést. A fűtő, szellőző és vízmelegítő berendezés elektromos vezérléssel, gáz fűtéssel működik. Ha a gázt begyűjtjük, akkor a kazán automatikusan 60°C-ra fel-fűti az 1000 literes boilerben tároló vizet. Ezután automa-tikusan kikapcsol. Ugyanez a kazán biztosítja télen a meleg levegőt is. Télen azonban egy kapcsolóval — amely a kazánházban lát-ható — a kazán nemcsak a vizet, hanem a levegőt is fel-fűti. Amikor 25°C-ot el-érte automatikusan kikap-csol. Így tehát azzal, hogy a gázt begyűjtjük és az automa-tát bekapcsoljuk, bizto-sítható egész napon át az ál-landó meleg víz, a megfelelő szellőzés és télen az egyenle-tes, kellemes meleg. Még csak annyit, hogy az elsőlvő berendezés az ötödik emelet magasságában engedi ki az

Megnyílt a Margit-híd cukrászda

elhasznált levegőt, és ugyan-innen szívja a friss levegőt. Így tehát a lakók nyugalma-t sem zavarja.

— Hát ez tényleg igen öt-letes megoldás. Célszerű lenne egyéb helyeken is al-kalmazni. No, de nézzük csak az értékesítő helyeket is.

— Először a reggeliző hely-letet nézzük meg, itt is mu-tathatók újdonságokat — vezet tovább Szőnyi István. Naponta kb. 500 adag kaka-ót és 500 adag kávéért érté-kesítünk az üzletben, amely-nek bejárata a Jászai Mari térről nyílik. A reggeli ita-lokat automata gépen ada-golja a vendég önmagának.

— Hogyan működik az adagoló automata?

— A vendég a pénztárnál megvásárol egy zsetont. Ezt a gép megfelelő nyílásába helyezi. A pohártartóban levő műanyag poharat az au-tomata lefolyó nyílása alatt levő tartóra állítja. A zseton bedobásakor a gépben levő tartály megtelik a reggeli itallal. A feltöltődés után a vendég kinyit egy kis csa-pot, amely után a tartályból a pohárba ömlik az ital.

— A kávé, kakaót egy duplikát üstben főzzük. In-nen szivattyúzzuk a gép há-ta mögött levő tartályba.

Emberi erő kifejtés tehát a feltöltéshez nem kell. Az ital melegen érkezik a tartályba. Arra is gondoltunk azonban, hogy nyáron jobban kedve-lik a hűtött italt még a reg-gelihez is. Szerkesztettünk ezért egy igen egyszerű hűtő megoldást, amely a követke-zőből áll: két fakeretbe fog-lalt drótrács közé papírba csomagolt szárazjeget tes-zünk. A drótháló és a fake-ret alkalmazkodik a tartály alakjához. Ezt a szerkezetet odaállítjuk a tartály falához, amely azt és a benne levő italt áthűti.

— Olcsó és jó megoldás.

— A reggelizőhely reggel 6 órától van nyitva. A nyi-tás időpontjára a friss, fi-nom pékáruk széles válasz-téke várja a vendégeket.

A cukrászda a Szent Ist-ván körútról nyílik, falait tetszetős kék pirogránit bo-rítja. A mennyezeten az el-szívó berendezés nyílásai láthatók. Már délelőtt 10 órákor nagy a forgalom az üzletben.

— Itt újabb újdonsággal szolgálunk a vendégeknek — folytatja Szőnyi elvtárs a kalauzolás. Azoknak, akik a fagyaltot nem szívesen fo-gyasztják, alacsony hőmér-séklete miatt, fagyalt fröcs-csöt kínálunk, amelyet +6° C-on mérünk ki.

— Mi a lényege a fagyalt fröccsnek?

— Lezárt és speciálisan kiképzett fagyalt kannában ráengedjük a folyékony masszára a szénsavat. Ez-után felnyomatjuk az e célra átalakított Pavoni gépbe, ahonnan kis csapon át csa-poljuk a pohárba a kész fagyaltfröccsöt. Az ital üdítő hatását a szénsav bizto-sítja. Újdonság még az a po-haras fagyalt is, amelyet a bevő szárazjég között doboz-ban vihet haza. 3,40 Ft egy nagy adag. Kedvelt cseme-génk a „ropogós tallér” is, amely sós, tepertős és édes ízekben készül.

— A szalonban — ame-lyet modern képzőművésze-ti alkotás díszít — délután 6 órától Garay Attila zongorázik. Itt is bőséges és szép az áruválaszték.

A finom pékárukat a Szö-vetkezet Rákóczi úti péksé-ge, a cukrászkészítményeket pedig cukrászüzemünk száll-lítja az üzlet részére. Súlyt helyeznek arra, hogy áruik mindig frissek legyenek. Remélnük, hogy a budai he-gyekből is jól látható neon felirat sok vendéget csalogat majd az üzletbe. Elsősorban azonban izletes készítmé-nyekkel és az udvarias ki-szolgálással szeretnék ven-dégkörüket megszerezni.

— Reméljük, sikerül.

Edelmann Éva

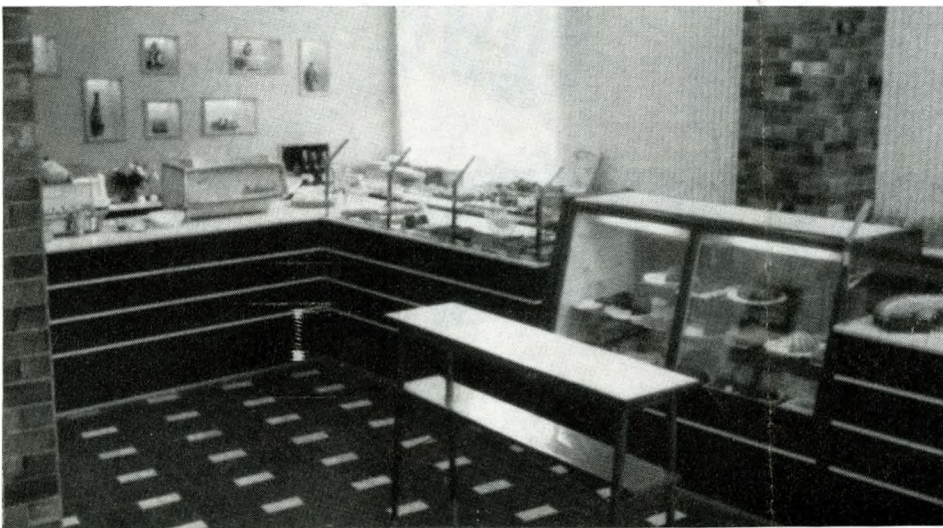
folyt. 25 old.

Magyar Hírdető
SAJTÓFIGYELŐ
Budapest V., Petőfi Sándor u. 17.
Telefon: 188-296, 188-307

1966. 9.

VENDÉGLÁTÁS

10. oldalról
Bemutatjuk



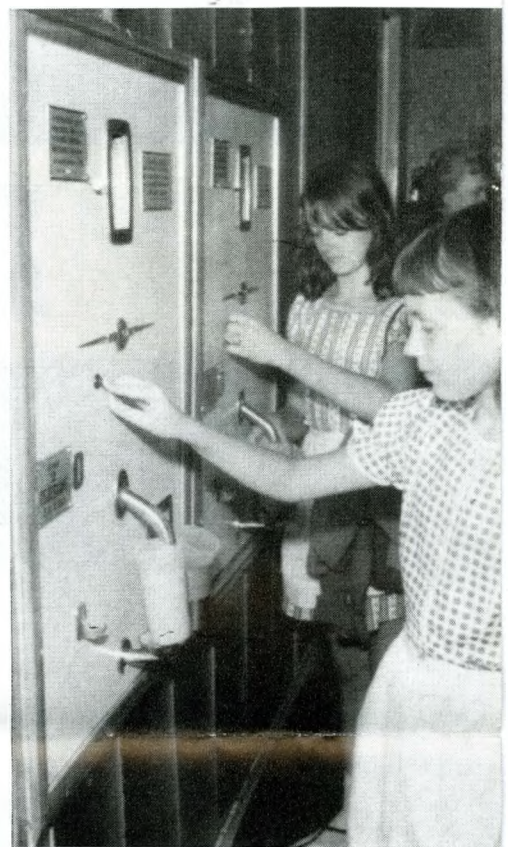
Cukrászda-rész

Készül a fagyalt-fröccs



a Margithíd cukrászdát

(Szöveges ismertetés a 10. oldalon)



Ital-automaták a reggelizőben

A hangulatos bár

