

1973 JUL 26

NÉPSZAVA

5

Nyitás után néhány hónappal

244

Miért züllik az új bisztró talponállóvá?

Akik sűrűn járnak vendéglőbe, tudják: érdemes az újonnan nyílt helyeket felkeresni, mert többnyire szépek, tiszták, rendezettek, személyzetük készségesebb, az étlapjuk is gazdagabb, s tán az adagok is nagyobbak. Ez örvendetes mindenki számára. Annál bosszantóbb, hogy nyitás után néhány héttel, hónappal, ugyanezekre alig lehet ráis-

merni. A korszerű, új vendéglátóhelyek egy része „lezüllik”.

Miért? *Miért lesz egy izléses, hangulatos bisztróból kocsmajellegű talponálló, miért tűnnek el egy kisvendéglő étlapjáról éppen a legnépszerűbb fogások, miért csökken nem sokkal a nyitás után egy-egy étterem színvonal?*

Hanyag vezetés

Somogyi Jenő, a Pannónia Szálloda és Éttermi Vállalat vezérigazgatója így vélekedik:

— Nem szeretném viszszaadni a labdát, de az üzlet és vendéglőre kölcsönhatásban van. Kezdetben például van az étlapon angol zöldborsó, vagy sertésszelet jóaszszony módra, de ha ilyen mit csak fél évben egyszer rendelnek, megessik, hogy leveszik az étlapról.

— Vagy például, ha a vendéglátó vállalat átvesz az építőktől egy új üzletet, akkor az csillogragyog, hiszen vadonatúj. De a megnyitás csillogása nem jelenti azt, hogy az építkezés jó minőségű. Jön például egy csőrepedés és az üzlet máris lezüllett. De a közönség sem vigyáz az új

berendezésre; az egyik éttermünkben épp a múlt héten vágtak fel borotvapengével tíz széket. Egyébként az a véleményem, hogy a lezülles nem tipikus, állítom, hogy megnyitása óta nem romlott, inkább csak javult például az Aero, a Mézes Mackó, vagy az Apostolok.

— Most maradjunk azoknál, amelyek színvonal csökken — vitem közbe. — Eddig csak a vendéglátókon kívülről álló okokat említett.

— Nálunk is akad hiba — ismeri el a vezérigazgató. — A *hanyag üzletvezetés* például nagyon sok olyan hiba forrása, amely színvonalromláshoz vezet. Hasonlóképp az is, ha a dolgozók csak a saját zsebükkel törődnek.

Amikor a személyzet vándorol

Sokkal keményebb szavakkal fogalmazta meg gondolatát egy fiatal éttermi üzletvezető, aki viszont nem merte vállalni nyilatkozatát: arra kért, név nélkül közöljék.

— Szerintem arról van szó, hogy kezdetben a központ mindent bedob, mindenki az új boltra figyelt, még az osztályvezető is odaáll sürolni, hogy nyitásra, mire jönnek a minisztériumból,

meg a sajtótól, minden ragyogjon. Amikor ezt a feladatot „letudták”, akkor már másra, esetleg egy másik új étteremre figyelnek, s azzal, ami két hete nyílt, már a kutya sem törődik. Persze a helyi vezetésen is sok múlik, de gyakran az is csak addig töri magát, amíg a figyelem az új bolt felé fordul.

Az V. kerületi Vendéglátó Vállalat igazgatója, Szigeti Andor sokoldalú

választ adott kérdésünkre:

— Nem törvényszerű a leromlás, sok jó példát hozhatok fel; a Rondella borozó, vagy a Bécsi sörfőző jobb, mint két és fél éve, a nyitás után. De kétségtelen, hogy létezik ilyen tendencia: bizonyos üzletek színvonala fokozatosan süllyed. Véleményem szerint ez elsősorban személyi kérdés. Ha sikerül jól kiválasztani a vezetőket, ideértve a konyhafőnököt is, ha mindenki úgy keres, ahogy remélte, akkor tartják a színvonalat.

— Ezzel szemben — folytatja az igazgató —, ha változik a vezetés, az *valóságos krízis egy üzlet életében*. Így, ha nem találjuk meg nyitáskor a megfelelő vezetőt, valóban bekövetkezik a színvonalromlás. De előállhat akkor is, ha nincs olyan forgalom, mint várták, ha — ennek következtében — kevesebb a kereset. Ilyenkor a személyzet, a szakács, a felszolgáló elkezd

vándorolni, s a még új üzletbe egyre rosszabb munkaerők jönnek. Jelentőre erre, hogy a rekonstrukció előtt álló vendéglőkben van általában a leggyengébb személyzet. Ezt nem is engedjük vissza nyitás után arra a helyre, hiszen nem elég igényesek, alacsonyabb színvonalhoz szoktak.

— Megítélése szerint mi lehet az oka annak, ha nem alakul ki a várt forgalom?

— A vendéglő igénye nem találkozik az üzlet kínálatával — hangzik a válasz. — Például nem a helyi keresletnek megfelelő az árszínvonal. Ilyenkor azután az egyik bajt követi a másik, a felszolgálók ugyanis meg akarják kapni a várt pénzt, ha nem megy szabályosan — hát szabálytalanul. Véleményem szerint ezért egy üzlet sohasem önmagában megy tönkre, hanem vezetőivel, dolgozóival együtt. Nem lehet valahol kiváló gárda és rossz üzlet.

Sorolják alacsonyabb osztályba!

— Mi a véleménye a magatartás, előírásos tisztaság, kifogástalan öltözék kell. Ezért sokan nem szívesen dolgoznak kirkatban.

A kérdésre — miért romlanak le új vendéglátóhelyek — sokféle választ adtak a szakemberek. Bizonyára van mód arra, hogy a színvonalromlást — különösen, ha a vállalati vezetők is látják az okait — mérsékeljék, vagy esetenként megakadályozzák. De legalább annyit tegyenek meg — amint épp a közelmúltban megtette dicséretes módon az V. kerületi vállalat —, hogy az ilyen helyeket sorolják alacsonyabb osztályba.

Akkor, ha bosszankodik is a vendég a rosszabb körülmények miatt, legalább anyagilag nem károsodik.

— Ahhoz, hogy a személyzet a vendég előtt dolgozzon, fegyelmezett

magatartás, előírásos tisztaság, kifogástalan öltözék kell. Ezért sokan nem szívesen dolgoznak kirkatban.

A kérdésre — miért romlanak le új vendéglátóhelyek — sokféle választ adtak a szakemberek. Bizonyára van mód arra, hogy a színvonalromlást — különösen, ha a vállalati vezetők is látják az okait — mérsékeljék, vagy esetenként megakadályozzák. De legalább annyit tegyenek meg — amint épp a közelmúltban megtette dicséretes módon az V. kerületi vállalat —, hogy az ilyen helyeket sorolják alacsonyabb osztályba.

Akkor, ha bosszankodik is a vendég a rosszabb körülmények miatt, legalább anyagilag nem károsodik.

Gál Zsuzsa