

# NÉPBÜFÉ-ből GYORSBÜFÉ

Már az utcán szembetűnik, hogy a „Népbüfé” cégtáblát nem találjuk. Helyére, a volt Boráros téri Népbüfé bejárata fölé „Gyors Büfé” felírás került. Kíváncsian lépünk az üzletbe. Vajon a cégtábla-csere milyen szakmai változást jelent? Azt azonnal megállapíthatjuk, hogy az üzletben semmi emlékeztet a régi „Népbüfére”. De egy mégis, a nagy vendégforgalom. Bár a vendégkör változása élesen szembetűnik.

Véleményünk szerint a tartalmi változás több, mint amennyit a „Gyorsbüfé” elnevezés kifejez. Bármilyen szempontból nézzük, ez nem büfé, hanem étterem, ahol a vendégek a meleg ételektől a süteményekig mindent megtalálnak. A szolgáltatás nem büfé-jellegű. Talán az önkiszolgálás miatt kapta ezt a nevet? Ettől még lehetne étterem: önkiszolgáló étterem.

Az ízléses, szép üzlet a tervezők és kivitelezők munkáját dicséri. A modern tetszetőséget össze tudták hangolni a nagy forgalom-lebonyolító képességgel. A műszaki megoldásoknál, a gépi, technikai berendezések elhelyezésénél a helyi adottságokhoz kellett alkalmazkodni. Egyes termelő- és kisegítő üzemszek méretei már induláskor kicsinek bizonyultak, túlszűfoltak. Bővítésre nem volt lehetőség. Mégis, szakmai kialakítás szempontjából ez az egyik legjobban sikerült önkiszolgáló étterem.

A tálaló pultsor előtt délidőben vendégként megyünk végig. A melegpultnál indulunk el. Tálcat, evőeszközt veszünk. Az első pultszakasz a palackozott italok hűtőpultja. Nagyon célszerűen, középen került elhelyezésre, így két pultvonal italkiszolgálását biztosítja. A választék 6-7-féle gyümölcslé és szénsavas üdítő ital. Csak az ebédhez, 11-16 óra között palackozott sör és 2 dl-es palackozott bor is kapható.

Tovább megyünk. Melegpult következik, amelyen 5-6-féle, szépen tálalt meleg tészta és rakott főzelék gőzölög az infra melegítőlámpák alatt. A következő melegpulton köretes húsételeket, főzelékeket és leveseket tálalnak. Az ételrendelést hangerősítő továbbítja a tálalópulthoz. Ha kíváncsiak vagyunk, a konyhába is benézhetünk az üvegfalon keresztül. Érdemes. Minden ragyogó tiszta, bár nagy a zsúfoltság. Walcz György főszakács nemcsak szaktudással, hanem szívvel is szervezi, irányítja itt a munkát.

Mit kaphat a vendég a másik pultvonalban? Háromféle friss, meleg palacsintát és frissen sültet 4-5-féle angolos körettel. A hideg vitrinben is dús a választék, hidegkonyhai készítményekből, krémekből. Kár, hogy ezek a cikkek általában nem a meleg ételek kiegészítőiként szerepelnek egyrészt a külön pultvonal miatt, másrészt adagmennyiségben is önálló ételfogást képeznek. Ez az áraból is kitűnik. Lehetne kisebb

az adag és olcsóbb az ár néhány cikknel.

A tejesitalokat és az eszpresszó-kávét terelőkorlát nélküli pultvonalban szolgálják ki. Itt is nagy a forgalom egész nap.

Az étteremben elhelyezett rögzített-székes, magas asztalok kényelmesek, egyben jó helykihasználást is biztosítanak.

Néhány adat erejéig érdemes megnézni az üzlet „múltját”. 1953-ig lapoztunk vissza a statisztikában. Ekkor nyílt az üzlet. Az új cégtáblán akkor „Népbüfé” állt. Az első hónap átlagos napi forgalma 22 ezer Ft. Az ételforgalom 27%, a többi ital.

1962-ben a korszerűsítés előtt a napi átlagos forgalom 46 ezer Ft. Az ételforgalom 65%.

A színvonal növelése, az új üzelmeltetési elvek indulásnál előrelátható forgalmi visszaesést okoztak. Az első napok forgalma 30-32 ezer forint közt van. Az ételforgalom viszont 95%-os, forintban kb. azonos a volt „Népbüfé” ételforgalmával. A forgalomcsökkenést csupán az italválaszték korlátozása okozta.

Kíváncsiak voltunk, milyen ételek fogyasztásából tevődik össze ez a magas ételforgalom. Csak a melegpult-sornál egy nap alatt 850 adag levest, 800 adag főzeléket, 1200 adag meleg tésztát, 2200 adag palacsintát, 400 adag hústalan meleg ételt, 1200 adag húsos készletet, 600 adag angolos köretes, frissensültet szolgáltattak ki.

A viszonylag magas hús nélküli ételforgalomra érdemes figyelni. Hagyományos éttermekben az ételforgalmon belül ilyen arány nem tapasztalható. Ebben az étteremben szembetűnően jelentkezik az önkiszolgáló módszer adta szabad választási lehetőség: az egyéni kívánóságok „gátlás” nélküli kielégítése. Vagyis: aki a felszolgálótól esetleg restelne egy üres főzeléket rendelni, az itt gátlás nélkül elveszi magának a pulttól.

A kiszolgált adagszámok azt mutatják, hogy a vendégnek tetszik ez az üzlettypus és él a szabad választás lehetőségével. Az új önkiszolgáló étteremről általában elismerő hangon nyilatkoznak a vendégek. Erről tanúskodnak a panaszkönyvi bejegyzések is. A „vendégkönyv” elnevezés jobban illenék rá.

Igaz, a vélemények különbözőképpen vannak megfogalmazva. Egy azonban kicsendül a bejegyzések többségéből. Sokkal több ilyen étterem kellene Budapesten. Az ilyen nyilatkozatokból a pozitív vélemény mellett jogos kritika is hangzik a vendéglátóipar felé. Egyben igénybejelentés a vendég részéről a kultúrált, olcsó vendéglátóipari szolgáltatások iránt.

Eperjesi Etelka

Budapestre vonatkozó újságcikkek				OSZTÁLYOZÁS	
(Hely)	(Idő)	(Köt. v. fiz.)	(Oldal)	Tárgy	Hely
	[196?]			640.24	Gyorsbüfé
Szerző:	Eperjesi Etelka				
Cím:	Népbüfé-ből gyorsbüfé				
Forrás:	Értékpapír				
					Idő
					Személy
					Helyszám