



## Mindenki olcsó menüt eszik az éttermekben

(A Világ tudósítójától.) Az általános elszegényedés különös átcsoportosulást eredményezett a pesti vendéglőknél. Az úgynevezett elsőosztályú éttermek ugyanis kevés kivétellel elnéptelenedtek és ezzel szemben a kis éttermek megteltek vendégekkel. Azok akik eddig a nagy éttermekben étkeztek, most lassanként átpártoltak a kisebb éttermekhez és ennek az átpártolásnak következtében a kis éttermek között nagy harc kezdődött meg a vendégek seregéért. A kis éttermek tulajdonosai különböző ötletekkel és trükkökkel igyekeznek biztosítani az üzletmenetet és ezek közt a fogások között az első helyen áll az olcsó menürendszer. Ezzel akarják a kis étteremtulajdonosok magukhoz edesgetni a publikum nagyobb rétegeit.

### Visszatért a nagy forgalom — kevés haszon elve

Az utóbbi időben megváltozott a pesti kis éttermek képe. Eltűnt a hagyományos piros abrosz az asztalokról, a pincérek gondosan terítettek, nagy súlyt helyeznek a tiszta evőeszközökre és tányérokra, a figyelmes és pontos kiszolgálásra. Érthető ez a konkurencia a kis éttermek tulajdonosai között és ebben a harcban sokan győznek, sokan pedig vesztesek maradnak és kénytelenek üzletüket bezárni. Ezek az étteremtulajdonosok annyira mérséklék az ételek árát, amennyire csak lehetséges és azonkívül mindazt igyekeznek nyújtani vendégeiknek, amit eddig csak a nagyobb éttermekben kaptak meg. Az asztalokra a gyufát fatartókba gyufát helyeznek már a kis éttermekben is és általában a gondosság, a figyelem jellemzi most ezeket az éttermeket és lassacskán kezd visszatérni a békeidők képe ezekben a helyiségekben.

Amint az egyik ilyen kis étteremnek tulajdonosa elmondotta, legfőbb elvük az, hogy elsőrendű és drága hússal dolgoznak, mert csak ebből lehet elkészíteni az ízletes

# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: .....

Cím: *Mindenki olcsó menüt eszik az éttermekben*

Forrás: *Világ*

*Bp*  
(Hely)

*1925. 6. 26.*  
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Old)

Osztályozás

Tárgy

*640.24*

Hely

Idő

*"1925"*

Személy

### Versengenek az olcsó menük

Még ilyen körülmények között is a kisvendéglősök nagy része hetvenszázalékos bruttó haszonra dolgozik és igyekeznek megnyerni éttermük számára a középosztályt, főleg az orvosokat, ügyvédeket és azokat a Pesten élő idegeneket, akik néhány évvel ezelőtt még a Ritzben, a Koyalban vagy a Hungáriában étkeztek, de ma már szerényebb helyekre kénytelenek járni.

A kis éttermek csaknem kivétel nélkül a menürendszerrel kísérleteznek, még pedig oly módon, hogy versengenek az olcsóság dolgában. Hatalmas táblákat akasztanak ki ajtajukra, hirdetőn azon, hogy milyen olcsón étkezhet ott bárki. A kis éttermek rangos táblái húszezer koronás, tizennyolc, öt tizenöt ezer koronás menüket hirdetnek csak azért, hogy odaszoktassák a közönséget. Természetesen ebben a harcban sokan elvéreznek a kisvendéglősök közül és kénytelenek bezárni üzletüket és azok, akik győzedelmeskednek a harcban és megszerzték már törzsközönségüket, ügyesen és óvatosan fölemelik az olcsó menü árát. Ha a kisvendéglős ezt az áremelést a kellő óvatossággal adja be közönségének, abban az esetben az eddigi jelek szerint a törzsközönség ottmarad megszokott éttermében és kevés kockázatot jelent a déli és esti menü árának fölemelése.

Azokban a kis éttermekben, amelyek már meghódították a maguk közönségét, a vendégek nyolcvan százaléka menüt fogyaszt, sőt a gazda utasítja pincéreit, hogy az asztalnál helyet foglaló vendégnek rögtön a menüt ajánlják. Ennek az a célja, hogy az érkező vendéget az olcsó menüre szoktassa rá a vendéglős, a vendég jól táplálkozzék és máskor is oda térjen vissza ebédre vagy vacsorára.

Ilyen körülmények között is érezhető azért a kis éttermekben a hónap végi szegénység. Az embereknek általában a hónap végén nincs pénzüik, főleg azoknak, akik a kis éttermek állandó vendégei. Hónap végén aztán megcsappan az éttermek forgalma, különösen jelentkezik ez a sörfogyasztásnál. Hónap vége felé ezekben a kis éttermekben a vendégek a menühöz már nem isznak sört vagy fröccsöt, hanem csak tiszta vizet. Az egyik pesti büffé-tulajdonos viszont úgy nyilatkozott, hogy a hónap utolsó hetében megélenkül üzletében a forgalom és a legtöbb ember esténként parizert fogyaszt, amelyből tíz deka hater ezer koronába kerül.

### Mibe kerül a vendéglősnek az olcsó menü?

A kisvendéglős, aki néhány hónappal ezelőtt húszezer koronáért adta a déli me-

nüt, hogy odacsalogassa közönségét, most fölemelte a menü árát huszonháromezer koronára és ez az áremelés szerinte nem csökkentette üzletének forgalmát. Bemutatta étlapját, amelyen a menü a következő ételekből áll: spárgaleves, bécsi szelet, burgonya körettel és savanyúval és tészta, vagy torta.

A vendéglős számításai szerint a spárgaleves 1800 koronájába kerül. A bécsiszeletet színhúsból készíti, amelynek kilója 52.000 korona. A menübe ad 11 deka húst, amely ezek szerint 5800 korona kiadást jelent. Elfogyaszt 1500 korona árú lisztet, tojást és zsírt, a zöldbab és burgonyaköret 3500, a savanyú köret pedig 450 koronába kerül. A menühöz tartozó tészta saját ára 2500 korona. Ez a kisvendéglős menüalkulációja, amely szerint a vendégnek ki-

szolgált 23.000 koronás menü 14.500 koronába kerül a vendéglősnek.

Gyakran szárnyast is adnak a kisvendéglősök a menübe, sőt nem egyszer megtörténik, hogy rántott csirkét szolgáltatnak föl második fogásnak. Tetszetős dolog rántott csirkét adni a menübe és ez nem is kerül nagy áldozatába a vendéglősnek. A csirke darabját 13.500 koronáért veszi, a felszolgált félcsirke ára tehát 6750 koronájába kerülne a vendéglősnek, ha nem tenné el gondosan a csirke nyakát, fejét, lábát, zúzáját és máját. A csirkenyakából, fejből és lábból másnap ragulevest készít, a zuzából és májból pedig rizottot, így tehát a menüben lévő fél rántott csirke nyersen mindössze 5750 koronás kiadást jelent.

Ezek a kulisszatitkai az „olcsó” menürendszernek.