

Híradat,
1960. jún.

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: Barabás Tamás

Cím:

Osztályozás

640.24

Közgazdasági Egyetem Önkiszolgáló Étterme

Idő: "1960"

Személy:

Helyszám:

Önkiszolgáló üzemi étterem a Közgazdasági Egyetemen

„Megnyílt az ország első önkiszolgáló üzemi étterme” — adta hírül valamennyi napilap május elsején. Itt, a helyszínen, a Közgazdaságtudományi Egyetemen létesített üzemi önkiszolgáló étteremben a vezetőtl, Kirschner Frigyes-nétől tudom meg, hogy a híradás pontatlan volt. Az első „üzemi önkiszolgáló” Székesfehérvárott nyílt meg a Finomszereldebén, csakhát „a kertőt alig lehet összehasonlítani” — mondja öntudatosan Margit néni — „amaz mindössze négyszáz-személyes, minálunk mintegy kétezer fő étkezik”.

Déli 12 óra van, csúcsgorgalom,

beállók a hosszú sor végére, és érdeklődöm, hogyan vált be az önkiszolgáló étterem?

Dicséri a tanár és az az 5—6 egyetemi hallgató is, akinek asztalához odaülök érdeklődni. Még a tanganyikai Lloyd A. Binagi — elsőéves külkereskedelmi szakos — is azt mondja, hogy sokkal gyorsabban bonyolódik le az ebéd. Általában a gyorsaságot dicséri mindenki elsőnek. Igaz, hogy a csúcsgorgalom idején sorba kell állni, de hát mégiscsak más az — ahogy egy elsőéves tanárszakos leány kifejezi —, ha magam állok sorban a tálccával, mintegy a saját kezemben tartva a sorsomat, mintha a pincérre várakoznék, az asztalnál ülve, télenül.

Érdekes futószalagra

teszik a szennyes edényeket (a vendég maga is odateheti, de nem kötelező, a személyzet leszedi az asztalokról és odarakja), s a szalagon megy a mosogatóba az edény. A mosogató különben gépesített; általában sok gondot fordított az átépítés során a Pest-Budai Üzemi Vendéglátó Vállalat a gépesítésre: modern fritó sütők, nyárson sütők, vitrinek a krémekek, torták, hideg ételek

számára, frigidaire stb. működnek és National kassza, amelynek kiszögellő peremére a vendég leteszi tálcaját az ételekkel, a pénztárosok villámgyorsan összeszámolják a fogyasztás értékét és máris lehet fizetni, majd asztalhoz ülni és enni.

Bővebben kell írni erről az étteremről, mert impozánsan szép. E sorok írója Párizsban és Londonban is látott már önkiszolgáló éttermet, nem is üzemit, hanem nyilvánosat, de a budapesti bizony lepípálja azokat, pedig odakint ennek már sok évtizedes hagyománya van! A Közgazdaságtudományi Egyetem üzemi önkiszolgáló éttermében mindenütt színes neonfeliratok igazítják el a vendégeket: „Kész ételek”, „Frissen sülték”, „Hideg tálak” stb.

Az étlap legalább olyan gazdag választékot tartalmaz,

mint egy „kinti” II. osztályú étterem, az árak viszont — harmadosztályúak.

Egy millió forintot költött a Pest-Budai Üzemi Vendéglátó Vállalat az üzemi önkiszolgáló étterem felépítésre. A költségekhez a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátóipari Főigazgatósága és a Közgazdasági Egyetem is hozzájárult. A személyzet létszáma az önkiszolgálásra való áttérés óta 36 százalékkal emelkedett. Am jelentősen növekedett a forgalom is. Régebben átlag 1250 személynek szolgáltak ki menüt, az önkiszolgálásra való áttérés után, már a harmadik héten 1600-ra nőtt a menü előfizetők száma, ami 28 százalékos emelkedésnek felel meg. Az étlap szerinti étkezésnél

53 százalékkal emelkedett a forgalom.

Mégpedig nem úgy, hogy új fogyasztók jelentek meg, hanem az egy vendégre jutó fogyasztás

nyomda, Gerlőczy-u. 2. — 14806/61

Az önkiszolgáló étterem pultjánál

nőtt. Mert annyi itt a finom étel, és olyan gusz-tusosan van elhelyezve, hogy az emberek egyszerűen „nem tudnak ellentállni”.

A Közgazdasági Egyetem ebben az évben már 5 évfolyamos lesz, ami azt jelenti, hogy szeptembertől az új első évfolyamosok bekapcsolódásával automatikusan kb. 150—200 fővel emelkedik majd az étkezési létszám. Azt is célul tűzték ki, hogy az esti egyetem hallgatóinak is rendelkezésére bocsátják az éttermet: számukra a la carte egytál ételt vagy grill ételeket biztosítanak.

Mindennap jönnek vizsgálódó, szemlélődő vendégek, minisztériumoktól, üzemektől, vállalatoktól. Azt fürkészik, hogyan lehetne ezt megcsinálni másutt is? Mert az üzemi vendéglátásban az önkiszolgálás a jövő. **Barabás Tamás**

