

St. elier Rózsa

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Az I., II., XI., XII. kerületben

Jól bevált a vacsora házhozszállítása

Mikor vezetik be a többi kerületben?

Magyar Nemzet, 1961. jan. 3.

Osztályozás

Tárgy

640.24

Hely

Idő

1961

Személy

Helyszám

Négy óra öt perc. A Pest-budai Üzemi Vendéglátó konyhájából most indul el az első »Misi-járat«. A jénai edényekkel megrakott Furgonban a konyhától legtávolabb eső megrendelőkhöz, a Pasarétre viszik a vacsorát; s Ábrahám Mihály, akiről a »Misi-járat«-ot elnevezték, jókedvűen csenget be a megrendelőkhöz: Megjött a vacsora...

Van Budán négy olyan »boldog« kerület, az I., II., XI., XII., ahol a háziasszonyokat, mire a munkából hazaérnek, már várja a jóízű, friss vacsora. Nem kis segítség ez: az izélesen talált ételt legtöbbször melegíteni sem szükséges, mert a jénai edény melegen tartja, étkezés után csak kimossa a tálakat a háziasszony és előkészíti a másnapi cseréhez. Sokan maguk viszik haza az ételt.

Mit mutat a tapasztalat?

A megrendelők háromféle menü között válogathatnak. Az A-menü a legolcsóbb, hat napra, saját edényben 33,30 forint az előfizetés, házhoz szállítva pedig 42. A B- és a C-menüt heti 60 forintért szállítják a lakásra; a különbség csupán annyi közöttük, hogy az utóbbi kímélő diétának is alkalmas, könnyebb összeállítású. Megnéztük az étlapot és megállapítottuk, hogy gondosan állították össze, az étrend változatos.

A megrendelők véleménye is jó. A kezdeményezés tehát kétségkívül helyes, egyelőre azonban csupán három-négyszáz adag vacsorát ad a vállalat a háziasszonyoknak. Van-e mód növelni a hazaszállított vacsorák számát? — tesszük fel a kérdést a vállalat áruforgalmi osztályvezetőjének.

— Több szállítóeszközt beállítani nem tudunk, pedig naponta vannak új jelentkezők, akiket az I. és a XI. kerületben még beosztunk azokba a járatainkba, melyek négy—hét között szállítják haza a va-

csorát. Konyhai kapacitásunk megengedi, hogy a saját edényben elvitt vacsora főzését növeljük és ezt szívesen meg is tesszük.

A vállalat még huszonhét-féle félkész étellel könnyíti meg a háziasszonyok munkáját.

Akik megszívlelték a lakosság igényeit

Miért csupán ennek a négy budai kerületnek háziasszonyai élvezhetik a házhozszállított vacsorát? — tettük fel a kérdést Sívó Tibornak, a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátóipari Főigazgatósága áruforgalmi fősztályvezetőjének.

— A Pestbudai Üzemi Vendéglátóipari Vállalat helyes érzékkel igyekezett a lakosság igényeinek eleget tenni — kapjuk a választ. — A kivitelezéshez rendelkezésükre állott a megfelelő konyha és szállítási lehetőség. Az említett négy kerület háziasszonyai elégedettek is lehetnek a ma még szinte luxusnak számító, jénai éthordós szállítási móddal, ami azonban szélesebb körben nem valósítható meg, elsősorban importedény szükséglete miatt. Gondolkozunk olyan megoldáson, hogy hazai anyagokból készült ételhordóban juttatjuk el a vacsorát a megrendelőkhöz. de cseregarnitúrát mindenki maga szerezzen be, ami gazdaságosabbá teszi és kiszélesíti az akciót.

— Ha az ételhordó kérdése megoldódik, akkor van mód rá, hogy minden kerületben házhoz szállítsák az olcsó vacsorát?

— Sajnos, egyéb technikai problémák is akadályozzák a házhoz szállítást. Azt a jövő évben meg tudjuk szervezni, hogy Budapest valamennyi kerületében legyenek olyan kijelölt vendéglők, ahonnan az említett árakon, tehát a közétkeztetési menü áránál valamivel magasabban, jó minőségű vacsorát vihessenek el. A házhoz szállítást azonban elő-

reláthatólag nem tudjuk vállalni, mert a megfelelő zártrendszerű autók (Furgonok) erre a célra a közeljövőben nem állnak rendelkezésre. Eddigi tapasztalataink azt bizonyították, hogy a lakosság többsége délután öt—hét óra között kéri a vacsorát. Ezt gazdaságosan lebonyolítani mai adottságaink mellett szinte elképzelhetetlen — kapjuk a választ.

Mit tesz a Vendéglátóipari Főigazgatóság?

— Mégis, mit szándékozik a Vendéglátóipari Főigazgatóság tenni, annak érdekében, hogy más kerületekben is házias jellegű, jóízű vacsora-ételeket fogaszthassanak a megrendelők?

— Az eddigi szakmai tapasztalatok alapján ezekre a vacsorát szolgáltató vendéglátóipari üzemekre sajátos főzési utasításokat, étlapszerkesztési módszereket dolgozunk ki, tapasztalatcserét szervezünk a közönség elismerését elnyerő helyeken, hogy a megrendelőnek megfelelő mennyiségű, háziasan elkészített, változatos vacsorát tudjunk biztosítani. Miután ennek szélesebb körű elterjesztését a kormányprogram is előírja, minden erővel azon leszünk, hogy minőségjavító ellenőrzésekkel, tapasztalatok átadásával és táplálkozástudományi szakemberek bevonásával egyre több vacsorát adjon a vendéglátóipar a háziasszonyok munkájának megkönnyítése érdekében — fejezte be információját a vendéglátóipari szakember.

Meghallgattuk a józan érveket, tisztában vagyunk a nehézségekkel is. Mégsem szeretnénk lemondani arról, hogy amit négy budai kerület háziasszonyai ma élveznek, előbb utóbb megvalósul minden kerületben. Szeretnénk, ha az illetékesek úgy adnák fel maguknak a »leckét«, hogy minél előbb megoldódjék a házhoz szállított vacsora kérdése.

Kefér Rózsa