

640-24

Népszava

Képesen ismerem 1973 JUN 14

2hh A szálloda hátsó ajtaja

A fővárosi Royal-szálló előtt autó áll meg. Várkonyi Gyula portás az ősz hajú vendég elé siet: „Üdvözlöm, Gordon úr, régen volt nálunk!” Aztán egy fiatalabb vendégnek: „Köszöntöm, Ruzsnyev elvtárs. Remélem, szép napunk lesz és jól érzi magát Budapesten.” Az információban és a 366 szoba kulcsait őrző és kiadó portán sötét ruhás, elegáns, jó modorú fiatal emberek. Oroszul, angolul, németül folyik a társalgás. És természetesen magyarul is: „Igen, asszonyom, tessék csak jönni!” Az ősz hajú vendéget felviszi a halk járású, automata lift a puha szőnyegekkel leterített szobába. Környei Györgyné szállodai üzletvezető-helyettes

Üzemkezdés

Hajnali 5 óra! Hat ember jön, a „kávékonyhások”. Nagy ibrikekben teát főznek, vaját, lekvárt adagolnak. Teherautók érkeznek, a sofőr rálép még kicsit a gázra, halom, valamit kiabál, aztán leállítja a motort. Lisztet, tejet, húst, cukrot hoznak. A Royal-szállodának első és másodosztályú étterme, bárja, több drinkbárja és cukrászdája van. A két étterem 750 személyes. Sok nyersanyag kell. Rakodás, jövés-menés.

Hat óra felé aztán megmozdul, elindul a szállodai „üzem”. Befejeződik az éjszakai műszak a recepcióban, az álmos szemű emberek tempós moz-

odaszól Mercz Imréné szobaasszonynak: „Meggött a 317-es!” „Igen, értem!”

Fél szavak, mondatok. Merczné tudja, másnap vasalni kell a vendég nadrágját, a pincér tudja, mit kell ebédre tálalni, a portás, melyik vállalatot kell értesítenie Gordon úr, a külföldi üzletember érkezéséről. Nyugalom, rend, előzékenység, mosoly. Így kívánja a kedves vendég. Ezt látja, tapasztalja. Ez van elől!

De a „Grand Hotel” Royalnak a Hársfa utcára nyílik a hátsó kapuja, amelyen át mindennap három műszakban 580 ember jön be dolgozni, illetve távozik, ha lejár a munkaideje.

dulatokkal távoznak, a frissen kezdők gyorsan felírják az új tablókat, ki érkezik aznap, kit kell várni. Fürgén kezd a szobaszerviz.

Barabás Péter művezető, elektrotechnikus, cédulát talál. Az éjszakások hagyták: „Egy gépet azonnal megnézni a mosodában, a 67-esben a villanyt, a 124-esben a villanybotortva dugaszoló aljzat törött, nem tud majd a vendég megborotválni!”

— Gyerünk, Józsikám! — mondja egy overallos szakinak.

A Royalban — mint erről Lombosi Gábor igazgató beszélt — nemcsak szobalányok, pincérek

vagy szakácsok vannak, hanem fűtők, lakatosok, villanyszerelők és főmérnök is... Kell is! A Royal Budapest legöregebb szállodája, 1896-ban épült, de 1971-ben, a teljes felújít-

Kenderessy Zoltán, a szálloda Oscar-díjas szakácsa, cukrásza beöltözik.

— Jövök, kérem, csak eligazítom a tanulókat! Nos! Sokan azt hiszik, a cukrász krémeket kever, játszik, sütoget, ízeletet. Nézzé meg, milyen súlyú tojásosládákat kell itt emelgetni, nehéz pléheket. Nem is mindegyik tanuló bírja. Tizenöt szabadult, három maradt a pályán. És vegye hozzá, egy életem át, minden szombaton, minden vasárnap, minden ünnepnap dolgozni.

— Ma mit főz, süt? — Mindjárt hozzák az anyagokat, 3200 süteményt készítek.

Csáki József talán a legfürgőbb a 40 konyhai alkalmazott között, pedig már nyugdíj előtt áll. Kinyitja a hűtőszekrényeket, közben húst hoztak, szalad átvenni. Pincérek érkeznek, látni az arcukon, valami rendkívüli történet.

Hét óra. Összeszedik kis holmijukat az éjszakai szobaasszonyok, és indulnak hazafelé.

— Mi lesz a következő órák programja? — kér-

tás után modern, majd nem teljesen gépesített „üzem” lett. Az elektromos vezetékek például Bécsig elérnének, 8000 izólámpa ad fényt, a 600 mellékállomásos telefonközpont egy kisvárosnak is elég lenne. Ezer villanymotor működik.

Kezd a mosoda. Huszonnyolc asszony. Sok a kézi mosás, vasalás.

Az Oscar-díjas szakács

— Józsi bácsi, egy csoport hétkor indulni akar. Azonnal a reggelit! Hányat? ... Plusz 470-et!

Bálint Sándor, akit itt csak „mesternek” szólítanak, magyaráz:

— Hamar! Elő a felvágottal, gyorsan vaját! Kávékonyha azonnal rakjon még fel száz litert...

Kezek, ujjak, karok, lábak. Mint a régi filmekben, amikor még kézzel forgatták a felvevőgépet, és minden mozgás természetellenesen felgyorsult.

— Megszokták — mondja Lombosi Gábor —, hiszen akad, amikor ezerkétezerrel több ebédet kell főzni. A másodosztályú éttermünk a környék lakói is nagyon szeretik, mi változatlan áron, 14 forintos menüt adunk. Az olcsó ételek miatt évente 250 ezer forint ráfizetéssel zár ez az étterem, de nem számít, behozzuk a többi üzletágból.

A szobaasszony

dezem Mercz Imrénétől, aki most kezdi a műszakot.

— Harmincegy szobám van, hárman vagyunk hozzá. Leruházunk, lekul-

csolok. — Felmevet, hogy nem értem az ágyneműváltás és a vendégelbocsátás házi használatú kifejezéseit. — Megnézem, kik mennek el. Bocsánat, csengetnek.

Elrohan, majd később visszatér: — A vendégek gyakran csengetnek, mert az egyik nem tudja megereztetni a vízcapot, a másik vasalást kér, a harmadik a fodrászt, a reggelit. Aztán takarítunk, porszívózunk. Hogyan beszélnek a vendégekkel? Tudok franciául. Én már régóta a szállodaiparban dolgozom, a többi asszony is tud, ha nem is tökéletesen, valamilyen nyelven beszélni. A férjem? Idomszerű. Mondja: *Hagyd már itt ezt az örültek házáat, se ünneped, se vasárnapod. De én szeretem, változatos, és a vendégek legnagyobb része kedves, megértő.*

A recepció előtt a Royal formaruháját viselő férfi húz el gyorsan. Szereelő, az alagsorba hívták, valamelyik csővezetékekkel van baj. A hátsó bejáraton most jönnek a tisztviselők. Az irodában tárgyalni kezd az étteremigazgató, a cukrászüzem vezetője, a konyhafőnök, a főmérnök és a főkönyvelő. Lombosi Gábor azt mondja: százötven tagú csoport érkezik ma dél előtt, a repülőgép már landolt. A lényeg, mint mindig: jól szervezett munka, udvariasság, nyugalom.

Mert a szállodai vendégnek sosem szabad észrevennie, mi történik a színpalak mögött, hogyan dolgoznak a hátsó ajtón bejövők.