

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

A vendéglátóipar vezetői itthon értékesítik a brüsszeli magyar konyha tapasztalatait

Bisztrók és kisvendéglők lesznek az italboltokból

Forrás:

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

640.24

Hely

Idő

4/1958 11

Személy

Helyszám

A brüsszeli világiállítás magyar konyhája változatlanul világsiker — állapították meg a nemrég hazatért magyar vendéglátóipari szakemberek, s erről számolniuk be hozzátartozóiknak a rendszeresen érkező magnetofon-üzeneteken a magyar étterem alkalmazottai is. Brüsszelben ma a legnagyobb divat a magyar étteremben étkezni, s az egész világ szakajtója a legnagyobb elismeréssel ír a magyar konyha munkájáról.

Örülünk ennek a nagy sikernek. De azt is szeretnénk tudni: mit tanultak belőle a vendéglátóipar vezetői, hogyan érvényesítik és hasznosítják idehaza a brüsszeli tapasztalatokat? Lázár Gézát, a Belkereskedelmi Minisztérium Közéletképzési Főigazgatóságának vezetőjét kerestük fel ezzel a kérdéssel.

— Tapasztalataink szerint a nyugati vendéglátóipar az utóbbi időben rendkívüli mértékben leegyszerűsödött.

A hagyományos nagy éttermek eltűnőben vannak és helyüket a bisztrószerű megoldás foglalja el,

amelyekben infravörös sütőkben percek alatt készülnek a frissen-sültek, és a hidegtálakat a nagykereskedelem szállítja. A nyugati éttermek zömében tehát csak frissensültek vagy hidegkonyhai készletek kaphatók és a legtöbb helyen önkiszolgálás van. Ilyen éttermek vannak a világiállítás-

son is, mi azonban ragaszkodtunk a klasszikus étteremhez és a klasszikus konyhához. Bebizonyosodott, hogy

a közönség igényeinek a hagyományokon alapuló klasszikus étterem felel meg és ez a magyarázata annak, hogy a külföldi szaklapok szerint ma a világon versenytárs nélkül a magyar konyha vezet.

A fentiekből számos tapasztalatot vontunk le a hazai vendéglátóipar továbbfejlesztésére. Először is azt tanultuk meg, hogy vigyáznunk kell a klasszikus étte-

rem-kultúránkra, szakácművészetünkre, a szakma művészeire, az utánpótlásra. Nem szabad megengednünk, hogy a korszerűsítés, a gépesítés, a szakácművészet ártalmára legven, a gépek nem helyettesíthetik a szakácsot és a magyar konyha stílusát kell a jövőben is felhasználni.

Második tanulságunk az, hogy most már

végérvényesen fel kell számolni vendéglátóiparunk nagy tehertételét, az italboltokat.

Az országban ma még körülbelül 4-5 ezer italbolt működik, felszámolásuk, illetve átalakításuk nem megy máról holnapra. Azokban az italboltokban, ahol melegkonyha létesítésére lehetőség van, kisvendéglőket alakí-

tunk ki, mert bebizonyosodott, hogy a magyar közönség megkedvelte ezeket. Más italboltokból bisztró-jellegű új üzemegeket szervezünk, amelyekben a vendégek ülve, önkiszolgálással, hidegkonyhai készítményeket, gyorsansülteket, eukrázipari termékeket, eszpresszókávét és sört kaphatnak.

Még az idén két italboltot átalakítunk ilyen bisztróvá és ugyancsak meleggulltal ellátott önkiszolgálással szervezünk ülőfogasztás mellett két fővárosi népbüfét.

Végezetül Lázár Géza elmondta: a vendéglátóipar átalakítása során felszabaduló munkaerőkkel el kell érni, hogy az éttermekben megjavítsák és meggyorsítsák a felszolgálást.