ВДА 2 июня 1971 г.

ГОСТЕПРИИМСТВА

Письма из Венгрии

телевизоров, приемников, бытовых машин, а ремонтные услуги выросли незначительно, пока не удовлетворяют население. Общество на этом много теряет. Кроме того, оказание услуг территориально распределено неравномерно. Эта отрасль, отмечает газета «Непсабадшаг», раньше была запущена. Нужно готовить специалистов, развивать современные предприятия.

В стране какую-то долю услуг населению оказывают мелкие частные заведения. Деятельность мелких ремесленников, направленная на улучшение обслуживания населения, поддерживается. Ремеслом занимается много пенсионеров. Но в то же время в рабочих коллективах, общественностью поднимался вопрос о том, что отдельные ремесленники начинают получать слишком высокие доходы.

Учитывая мнение трудящихся, правительство приняло решение о большем развитии государственного сектора в сфере услуг. Например, химчистка текстиля должна увеличиваться в ближайшие годы на 80 процентов, ремонт квартир — в два раза, ремонт автомашин для населения — более чем в два раза. На очередную пятилетку выделяется полтора миллиарда форинтов для развития услуг, и, таким образом, финансовые затраты повышаются на 60 процентов против 30 процентов в предыдущем пятилетии.

Государство всемерно заботится о развитии сферы обслуживания. К этому приковано внимание местных советов. С января создан центральный, а у столичного и областных советов — местные фонды бытовых услуг. В нынешнем году выделено 300 миллионов форинтов на льготные кредиты для предприятий службы быта.

«Сфера услуг — сфера хорошего настроения»,— говорят в Венгрии. Здесь много делают для того, чтобы привлечь к работе на предприятиях службы быта мастеров высокой квалификации и специалистов. В этой отрасли используются новейшие достижения науки и техники.

Работники сферы услуг заглядывают в далекую перспективу. Подсчитано, что в 1985 году у населения будет около полумиллиона приемников цветного телевидения, во много раз больше магнитофонов, автомашин. Встает вопрос о филиалах столичных предприятий бытовой службы в небольших населенных пунктах. А кадры? Каким должен быть специалист в будущем? Об этом уже сейчас думают.

Кадры — главная забота. Все успехи венгерского сервиса связаны с кадрами, их высокой выучкой, умением принять людей, всесторонним воспитанием, острым чувством ответственности. Работает широкая сеть школ и вузов гостеприимства. Много в отрасли коммунистов, членов Союза молодежи, энтузиастов своего дела. И на вопрос: «Что привлекло вас в службу быта?»— мы часто слышали:

— Гордость работать в области, где делаешь человеку приятное.

М. ОДИНЕЦ,
М. СТЕПИЧЕВ.
(Спец. корр. «Правды»).
г. Будапешт.

SAJTÓFIGYELŐ
MAGYAR HÍRDETŐ BUDAPEST, IX., ÜLLŐI ÚT 51
Telefon: 138-068, 337-748, 340-726

1971 JUN 2
Gho. 24

PRAVDA

244

ПРА

ИНДУСТРИЯ

Пи

Если спросить, какая главная особенность в сегодняшней жизни Будапешта, то услышишь ответ: атмосфера социалистического труда, стремление все делать для трудящихся. Ради этого ускоряет свой ритм и старый Чепель, возникают новые, светлые кварталы, дворцы науки и культуры, пролегла линия метро, ставшего символом трудовой дружбы венгерских и советских строителей.

«Чтобы создать удобства трудящимся». Эту фразу мы слышали от строителей и работников магазинов, официантов и мастеров по ремонту обуви. Она отражает многое. И прежде всего то, что главное при социализме — забота о человеке.

В Будапеште почти пятьсот ресторанов, буфетов и харчевен. Многие из них были и раньше. Но в хортистской Венгрии только богатые люди могли посещать «Гундель» или «Дуна-эттерем». Немыслимо было, чтобы в них зашел крестьянин. Где уж ему до ресторанов! В старые годы говорили: крестьянин мог съесть курицу в двух случаях, когда он болен или когда курица больна. А теперь в ресторанах люди труда отмечают памятные даты, справляют свадьбы.

Не всегда надо ехать теперь в столицу, чтобы вкусить изысканные блюда, послушать музыку. Много первоклассных ресторанов появилось в небольших городах и в селах. На полдороге между Эгером и Дьендьешем мы зашли пообедать в маленький сельский ресторан с поэтическим названием «Под липой». В меню его было двадцать блюд. Нам представили шеф-повара Анну Ковач — восемнадцатилетнюю девушку, научившуюся искусству кулинарии в Эгерской поварской школе. Водитель грузовика, сидевший за соседним столом, пошутил:

— Такую мастерицу любой возьмет замуж...

— А я не за каждого пойду, — отпарировала девушка.

В Венгрии широко развита сеть общественного питания. Если в 1953 году было 5.920 больших и малых ресторанов, кондитерских, эспрессо, буфетов, закусочных, то сейчас — 13.729. Плюс к тому 3.013 заводских столовых, тысячи харчевен в деревнях. Это государственные и кооперативные предприятия. Определенную долю составляют «точки» в частных руках, обслуживаемые силами одной семьи, — в основном буфеты, пивные, винные погребки.

Оборот крупных ресторанов и столовых составил за год около двух миллиардов форинтов. Немного меньше оборот небольших заведений. Но надо сказать, что микрокафе, эспрессо пользуются уважением венгров. Среднемесячный оборот на одного работающего в таких предприятиях, где заняты всего один-два человека, в несколько раз выше, чем в ресторанах, обслуживаемых 15—17 работниками.

Каким должен быть сервис в стране, строящей социализм? Что требуется от кадров службы быта? Эти вопросы широко дискутируются венгерской общественностью на собраниях и совещаниях, в печати и по телевидению. Назревшими проблемами быта занимаются научные институты, по ним проводятся социологические исследования.

Остро обсуждается такой вопрос. За десять лет в двадцать раз увеличилась покупка