

244

# A vendéglátóipar nemcsak bisztrókból áll

Cukrárszok beszélgetnek...

Érdekes beszélgetésnek voltam fültenője, ahol cukrárszok beszélgettek. Volt ebben aggodás a szakma háttérbe szorításáért, beszélgettek a minőség javításáról és sok egyéb, cukrárszokat érdeklő kérdésekről. De nem elég csak hallani, hanem látni is kell a hallottakat. Megnéztük, hogy érvényesülnek az irányelvek egy nemrég összevont vállalatnál, ahol négy kerület fogyasztóiról illetve vendégeiről kell gondoskodni.

## Bisztró körzet

Sajátos felfogásban fejlesztí hálózatát a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat. A vállalat profilja a „bisztró”, melyből lassanként egész sorozatot fejleszt ki úgy, hogy területén speciális „bisztró” körzeteket alakít ki. Sorba nyíltak meg a bisztrók a vállalat területén, Alkotás bisztró, a Déli vasútnál Velence bisztró, ugyancsak a Déli vasútnál néhány lépéssel beljebb a Márvány bisztró, kissé feljebb Kis János altábornagy utcában, a Budai bisztró, majd a Hegyalja bisztró, Pingvin bisztró stb., de a vendéglátóipar nemcsak bisztrókból áll. Egyik lényeges ága a cukrászat, mely állandó fejlődésben van és nemzetközi hírnévvel bír.

A Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóságának hivatalos irányelveiben szerepel a cukrászat további fejlesztése és ennek érdekében a központi termelők mellett a meglévő cukrárszák színvonalának emelése. E célt szolgálja a hivatalos irányelvekkel együtt pl. a 21/1959. sz. Bk. M. — SZÖVOSZ együttes utasítás, mely meghatározza, hogy minden olyan üzem, melynek cukrárszáműhelye van cukrárszának kell tekinteni, és szigorúan cukrászati szaküzletként kell üzemeltetni. És mégis a „Budai” cukrászda (Nagyenyed utca sarok) már kőműves kalapács alatt van, nem beszélve a Bocskai, Habcsók és Vajas cukrász műhelyek üzemén kívül helyezéséről. Mivel a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat e tekintetben más felfogásban van, kiépített a vállalat területén egy központi üzem, mely a vállalat összes értékesítő egységeit egy üzemből látja el cukrász árúkkal.

## Hagyományos budai cukrárszák

Nézzük közelebbről a kérdést! A vállalat már az előző években is sorozatosan szüntette meg a régi hagyományos nagy hírnévű budai kiscukrárszadakat. A Ravasz-féle cukrászda termelőjének bezárása után Krisztina eszpresszót létesített. A Batthányi téren lévő, Tomaj-féle cukrárszának a termelőjét bezáratta, majd ott zenés cukrászda létesült, melyben mindent lehet kapni, de nem cukrárszadai árut, illetve ezek értékesítése háttérbe szorult. A Budai Habcsók termelőjét bezáratta, mondván, hogy egészségtelen és átadta az OTP-nak, amely abból irodát létesített, erre nem volt egészségtelen. Ezzel a terület egyetlen termelő cukrárszadaja megszűnt és a budafoki ellátásba friss, nem szállítható helyben igen kedvelt sütemény félék hiánycikké váltak. A Naphegy, Dominó, Vasút stb. cukrárszák átprofilizálása a termelők megszüntetése után mind megtörtént. Most újabban a fent említett száz éves budai cukrárszadára került sor. Ennél előbb a termelőt szüntették meg és létesítettek ben-

ne hidegkonyhát, majd most a visszaeső forgalmú cukrászda profilja változik meg. Megjegyezzük, hogy a hidegkonyha a terület ellátására szűknek bizonyult és jelenleg máshol keresnek számára megfelelő helyiségeket. **A Budai Cukrárszának, átállítása nem indokolható, mert a környék megfelelő cukrárszával nem rendelkezik.**

## Nem szerelik a cukrárszadakat

Mivel a vállalatnál nem szeretik a cukrárszadakat és úgy gondolják, hogy egy központi cukrászüzem sok százezer forinttal átalakított (Roham utca) létesítésével a cukrászati termelést gazdaságosabbá tesszik, felmerül az a kérdés, hogy a hivatalosan kiadott vendéglátóipari fejlesztési elvek minden vállalatra vonatkoznak-e, vagy pedig ezek alól kivétel a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat, mely ezek szerint a miniszteri utasításokat nem tartja be és sajátos fejlesztési profilt alakít ki területén.

A központi cukrászüzem lehet gazdaságos, azonban nem szolgálja a cukrászat további fejlesztését, mert tömegáruk termelésére állítódik át, elszablonizálódnak a sütemények, megszűnik a hagyományossá vált budai cukrárszárak változatossága, — a nagy távolságok miatt a vállalat területén levő külső üzemek délben

vagy délután kaphatnak csak cukrárszárakat, tehát előző napi süteményeket, vagy egyáltalán nincs mit árusítani az üzletekben az új ellátmány beérkeztéig. További hiba az, hogy elmaradnak a szállításra nem alkalmas árufeleségek, melyek a kisebb cukrárszadokban régebben rendelkezésre állottak és színesebbé tették az áruválasztékot, versenyt támasztottak egymásnak és ezzel területileg speciális áruk forgalombahozatalát tették lehetővé.

Ugyanekkor felmerül ez a kérdés is, hogy a jelentős költséggel létesített új cukrárszák műhelyei miért nem üzemelnek? A vállalat speciális elgondolásai szerint nyilván ezekre nincs szükség és ezért nem termelnék? Ilyen cukrászda pl. a Bocskai is, melyben nem tudni mi okból csak időnként folyik termelés. E kérdésekre választ várnak a vendéglátóipari cukrárszok, mert a cukrászat iránti közönyt nem értik...

A Tröszt igazgatójának napokban megjelent felhívása szellemében a cukrárszok is hozzá kívánnak járulni a kitűzött célok eléréséhez, ezt csak úgy tudják megvalósítani, ha munkahelyek állnak rendelkezésükre. Így a legközelebbi beszélgetésükön már nem a hiányosságokról, hanem a fejlődés sikereiről beszélgetnének.

V. M.