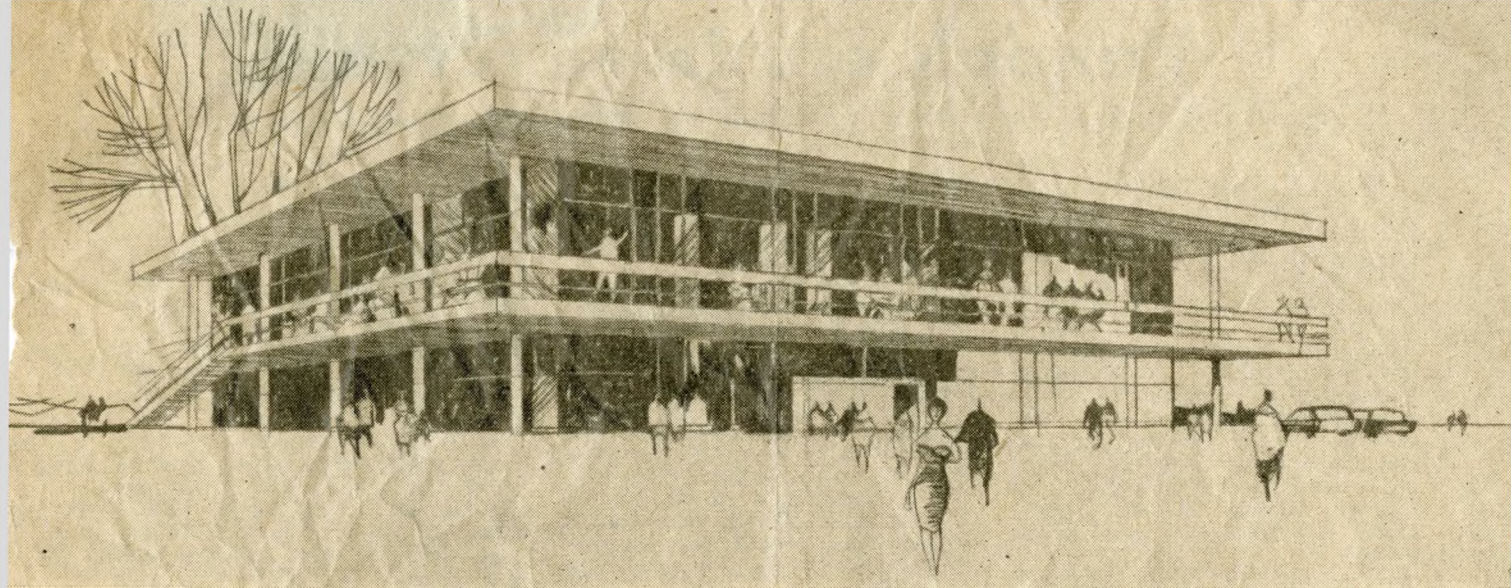


214



a JÖVŐ étterme

A II. ötéves terv időszakára két nagyszabású és merőben újszerű üzemeltetési programot megvalósító üzem felépítését tervezzük.

Az egyik Budapesten a Dózsa György út és Váci út sarkán, 14 millió forintos beruházással létesül, a másik pedig Miskolcon a város központjában kerül megvalósításra.

A Dózsa György úti épület formája, homlokzati üvegfalai, modern vonala is bizonyítja — amint az képközpön látható — hogy külsőségeiben is az eddigiektől eltérőt, újszerűt fogunk alkotni ezzel a kétszintes vendéglátóipari kombináttal.

Természetes, hogy a külső imponzans megjelenésnél talán még fontosabb a szolgáltatási formák, üzemelési feladatok korszerű, a tényleges szükségleteknek megfelelő kialakítása.

A tervek szerint ez a vendéglátóipari nagyüzem a következőkben ismertetett szolgáltatásokat fogja nyújtani.

Az I. emeleten kap helyet az 500 főt befogadó étterem és ehhez kapcsolódik a 4000 ebéd és vacsora elkészítésére alkalmas termelő-rész.

Az étteremből a vendégek valamilyen befejező konyhai műveletet láthatják. Ezen a szinten helyezkedik el a terasz is, amely harmonikus egységben eszpresszó, cukrászda és bisztró jellegű szolgáltatást fog nyújtani, természetesen önkiszolgáló rendszerben.

Az emeleti részt a földszinttel mozgólépcső köti össze. A földszinten helyezkedik el a szakmában teljesen újszerű, döntően vendéglátóipari termékeket értékesítő üzlet. Itt kizárólag elvihető kész- és félkészárúk lesznek kaphatók. Ez a földszinti „vendéglátóipari csemege üzlet” 300 m² alapterületen igen látványos, modern kivitelben lesz kikepezve. Tervezett áruválasztéka:

Csomagolt meleg ételek, genoterm, v. alumíniumfóliába csomagolva a vendégek előtt.

Csirke-grill. Itt a vendég előtt süttött csirkéket 1/4, 1/2 vagy egész csomagolásban lehet vásárolni.

Roston sült halak infrásütőn sütvé, korszerűen csomagolva.

Kész- és félkész hústermékek, az ismertnél szélesebb választékban.

Félkész zöldsárúk, a jelenleginél bővebb választékban.

Hidegkonyhai termékek.

Nyers tészta és derelye.

Cukrászati kész- és félkészárúk.

Fagylalt és jégkrém.

Palackozott italárúk, a gyümölcslevektől a rövid italokig, a legszélesebb választékban.

Tej- és tejtermékek palackozva, illetve csomagolva.

Eszpresszó-fekete és csokoládéárúk.

Természetesen a felsoroltakon kívül még sok újfajta szolgáltatásra lesz lehetőség, amivel az üzemeltetők bizonyára élni is fognak.

Úgy gondoljuk, hogy egy ilyen kombinált üzem, amelyben a helyben fogyasztható és hazavihető kész-ételektől kezdve a sültcsirkéig, vagy az előkészített és otthon már kevés munkát igénylő anyagokig minden kapható, valóban nagymértékben megkönnyítheti a dolgozó emberek étkezését. Azért is érdekes lesz ez az üzlet, mert az ott szerzett tapasztalatok valóban eldönthetik majd, hogy milyen jellegű vendéglátóipari tevékenység, milyen telepítésben szolgálja legjobban a kitűzött célt: az otthoni főzési gondok átvételét.

Ughy József