

MUSKÉTÁS A DÍSZ-TÉREN

A Budai Várban, a Dísz-téren nyitotta meg a Dél-Budai V. V. Muskétás Ételtárját, a korábbi, hagyományos Étterem helyén. Hogy miért Muskétás? Mert a Dísz téren tartották a múlt században a katonai parádákat.

A profilváltoztatás helyesnek bizonyult. A Vár már régóta nélkülözött egy olyan vendéglátó üzletet, ahol a szerényebb pénztárcájú és igényű bel- és külföldi turisták hosszabb várakozás nélkül, kulturált körülmények között étkezhetnek.

A patkó alakú pultsor mellett 28 bár-szék, a teremben 15 asztal, 6 box, a teraszon további 10 asztal mellett foglalhatnak helyet a vendégek.

Illés Tiborné régóta dolgozik a vendéglátóiparban. Most, mint egy új típusú üzlet vezetője, munkatársaival együtt maga is ismerkedik az újjal.

— **Néhány hét alatt, amióta megnyitottuk** üzletünket — mondja — **máris érdekes tapasztalatokra tettünk szert. Reggel 8-tól este 21 óráig tartunk nyitva. Meglepő, hogy egyre többen — zömében külföldiek — térnek be hozzánk reggelizni. A komplett reggelit még megoldják egy rántottával, virslivel vagy sonka-tojással is.**

— **Hogyan alakul a déli forgalom?**

— **Napi forgalmunk 70%-át ez adja. Étélválasztékunk** **ugyálszik találkozik vendégeink ízlésével. Érdekes, hogy legkeresettebb déli ételünk a töltött káposzta (14,20 Ft). Délután sok fogy a különböző meleg szendvicsekől, ezek között is a sláger a „Hamburger cipócskában”. Estére már elcsendesedik a forgalom. A turisták — ez természetes is —, este inkább a hagyományos és zenés éttermet keresik fel itt a Várban.**

Köztudott, hogy a Várban, a Mátyás templom elől a bel- és külföldi autóbuszok parkolóhelyét a Dísz térre, közvetlenül a most megnyitott Muskétás Ételtár elé helyezték. Innen eredően naponta többször is, lökészerűen megtelek vendéggel az üzlet, a terasz. A rövid idővel rendelkező autóbuszutasokat csakis egy ilyen típusú üzlet tudja étellel-itallal kellemes körülmények között el látni. Úgy tűnik, hogy a II. osztályú Muskétás Ételtár éppen idevaló. Katonásan kifejezve: **telitalát.**

(Képek a 12. oldalon)

VENDÉGLÁTÓ KOMBINÁT AZ ÓBUDAI BEVÁSÁRLÓ KÖZPONTBAN

Obuda arculata az utóbbi években nagyot változott. A földszintes házak helyén egy új városrész született. Ennek központjában hozták létre az Óbudai Bevásárló-központot.

Az általunk eddig ismert áruháztypustól ez annyiban különbözik, hogy benne 25 különböző vállalat nyitott áruházi méretű szaküzletet. A modern áruházak fontos, szerves része a vevőt kielégítő, vendéglátó üzlet. Ebben az üzletközpontban a teljes harmadik emeletet* elfoglalja egy eszpresszó, egy önkiszolgáló és egy hagyományos étterem. Gazdája az **Észak-Budai Vendéglátó Vállalat.**

A könnyűszerkezetű elemekből készült épület jól simul a köréje épült, magas házakhoz. A 100 személyes eszpresszó, a 400 személyes önkiszolgáló, és a 250 személyes, hagyományos étterem ablakaiból pompás kilátás nyílik az óbudai lakónegyedre és a mögötte húzódó, budai he-

ŐRJÁRAT új vendéglátó üzletekben

gyekre. Az óbudai üzletközpont most megnyitott vendéglátó kombinátja első heteit éli. Az áruházi vendéglátó együttes nálunk még új üzletforma, érdemes megjegyezni **Lindner Béla** üzletigazgató első tapasztalatait.

— **Eszpresszónk látogatottsága** **örvendetesen emelkedik. Az önkiszolgáló éttermünk forgalmát** **egyrészt az üzletközpontban dolgozó vállalatok dolgozói adják, másrészt az áruház vevői közül is egyre többen keresik fel. A környék lakossága még ismerkedik üzleteinkkel. Hagyományos éttermünk egyre látogatottabb, különösen az esti órákban, amikor Virág Vera** **magyaróta-énekes — Lakatos Lajos és népi zenekara kíséretében — invitál: Jöjjön ki Obudára...**

Az étterem falait szalagszerűen díszítik a régi óbudai miliből vett, kinagyított grafikák és képek. Hangulatosan idézik a múltat a jelenben.

Az üzletigazgató nem hallgatta el a nehézségeket sem. Ebben a kezdeti időszakban munkatársaival azon dolgoznak, hogy üzletüket jól bevezessék. Az első négy hét forgalma 1 millió 300 ezer forint volt. Kezdetnek nem rossz!

TÓ VENDÉGLŐ A RÓMAI-PARTON

A Római-parton az erdei strand mellett, a nemzetközi kemping szomszédságában, elavult elődje helyén nyílt meg az új Tó Vendéglő, önkiszolgáló étteremmel és büfével kibővíve. Az **Észak-Budai V. V.** új, könnyűszerkezetű megoldással épített, fűthető, tehát téli üzemelésre is alkalmas kombinátja külső és belső architektúrájával szépen simul a környezethez. A vendégekört a környék lakossága, a strand és a kemping vendégei alkotják.

A vendéglő, magyaros bútorzatával, terítkeivel, nemkevesbé az étlapon ajánlott magyaros ízű ételeivel a külföldi, de a hazai közönség igényeit is kielégíti. Esténként **Zsákaai Árpád** és cigányzenekara gondoskodik a hangulatról. A fel-

szolgálók járatosak az orosz, cseh, lengyel, bolgár, német és angol nyelvekben.

Az önkiszolgáló éttermet javarészt a strandolók és a kemping turistái veszik igénybe. A választék is ehhez igazodik.

Két héttel a megnyitás után látogattuk meg az üzletet. **Elek Róbert** vezetőhelyettes készséggel tájékoztatott a kezdeti tapasztalatokról.

— **Üzletünk napi forgalma az időjárás függvénye, ezért nagyon hullámzó. Az elmúlt időszakban voltak szép napos, de borús napjaink is. Korai lenne még ebből érdemben következtetni. Volt egy vasárnapunk, amikor 89 ezer forinttal zártuk a napot, míg egy esős napon alig haladtuk meg ennek tizedrészét. Becslésem szerint az átlagos hétköznapi forgalom a napi 30 ezer forint körül fog megállapodni.**

— **A konyhai és éttermi kapacitást teljesen kihasználják?**

— **Egyelőre nem. Ezért Szeghalmi Rudolf, üzemünk csúcsvezetője felvette a kapcsolatot a Budapest Touristtal és más utazási irodákkal, csoportos étkezések lebonyolítása érdekében. Ugyancsak kapcsolatot keresünk a szomszédos Vénusz Szálló vendégeivel, ahol a házon belüli étkezésre nincs lehetőség.**

— **Kíváncsiak lennénk néhány eddigi érdekes tapasztalatra.**

— **Vasárnaponként reggel 8 órakor nyitunk, hogy alkalmat nyújtsunk a reggelizésre. Egyszerűen nem keresik a tejtermékeket, nincs reggeliző, egyelőre úgy tűnik, nincs rá igény. Melegebb napokon feltűnően sok főzelék fogy önkiszolgáló éttermünkben. Ez fellehetően nemcsak a főzelékek olcsó volta miatt van, hiszen ezek a vendégek mást is fogyasztanak. Talán ez már a vendégeknek a korszerű táplálkozás felé való fordulását jelzi? Végezetül még egy megfigyeltelen jelenség. Itt vagyunk a Duna mellett, a strand és a kemping karjaiban és a halászlé és egyéb halételek alig fogyanak. Vajon miért?**

Néhány hónap múlva bizonyára minden kezdeti jelenségere megtalálják a választ az üzlet vezetői — és hasznostíják üzletpolitikájukban.

Kodolányi Ferenc

(Képek a 10–11. oldalon)



A legszebb tószit