

Kávészítők a Cafe Cino-ban

Ahhoz, hogy egy rossz kávézóból jó kávézó legyen, nemcsak anyagi, hanem szellemi befektetés is szükséges. Friss ötletek, nagy lendület, amivel a vendégek igényeinek határáig lehet tágítani a funkciókat. És jól jön az a fajta problémamegoldás, amelyre leginkább a külföldi munkahelyeken edződve tehet szert az ember. Ez történt a Café Cino-ban. A kávézónak rövid fél év alatt nemcsak barátságos légköre lett, hanem a kávé iránt igényes törzsvendégköre is, amely ragaszkodásával tünteti ki a reggeliző-bár teraszát. A Cino-ban nem egyszerűen főzik, hanem elkészítik az országban egyedül itt kapható Carraro-kávét.



Nagy Zoltán



Szakál Pál



Dobonyi László barista

A Rózsadomb Center elegáns irodaház, jó környéken. Diplomáták, üzletemberek, jómódú budai polgárok is élnek a környéken, akik pontosan tisztában vannak azal, hogy mitől jó egy vendéglátóhely. Nem megteveszthetők a látszat-luxussal, a szépen táltl semmiségekkel. Ismerik a kávéitalok különféle variációit, nemcsak a kávé nemzetközi árfolyamát. Az értéket megfizetik az árán, és ezzel jelzik elégedettségüket.

Ebben a vendégkörnyezetben működött közel hat éven át a Café Cino, az üzletháznak a főútra nyitott kávézója. Nyáron terasszal, télen az üvegfallal határolt belső, negyvenfős vendégtérrel. Bérlejt magas minőségű kávéhozott az üzletbe, a Danesit, amit az üzletház többi kávézójában, a környéken sem lehetett inni, és műszakonként két-két alkalmazottat. Ezzel ki is merült a szakmai munka. Semmi olyan nem történt a kávézóban, ami vonzotta volna a vendégeket, akik pedig itt jártak el naponta többször a kávézó előtt, itt parkoltak, az üzletházban vásároltak, sportoltak, szórakoztak.

Ezt a helyzetet fordította meg rövid idő alatt

három fiatalember, akik nem hitték el, hogy ezen a környéken, ebből az átmenő forgalomból, ebből az igényes vendégkörből nem lehet jó forgalmat kihozni.

– Értéke volt az adottsága, a potenciális, nagyon árérzékeny törzsközönsége. Biztosak voltunk benne, hogy csak az első kávéra kell behozni a vendégeket, és utána elviszik a kávézó járulékos tételeit is: a vizet, a szendvicset, a salátát. Önmagát adta, hogy ezen a helyen egy reggeliző teraszt kell nyitni, és benne van a multifunkcionalitás lehetősége is. Ezért nyitva kell tartani minden nap reggel 8-tól éjjel 11-ig

Tavasszal, amikor átvették üzemeltetésre a kávézót, rövid időre bezárták, és teljesen átalakították. A pultrendszeren kívül semmi nem maradt olyan, mint amilyen volt. A legnagyobb felületű falra friss, vidám tapéta került, a dobozóval megemelt, lounge térbe kényelmes bőrfotelek, a kávézó asztalok mellé magasított pultok, a székekre hófehér huzatok, a teraszra kényelmes bútorok. És esténként mécsesek, amelyek fénye messziről látszik és csalogat.

Ez csak a látvány-eleme volt a megújulásnak,

a szakmai alapokról Nagy Zoltán a következőket mondta:

– Nem egyszerűen egy kávézót akartunk nyitni, hanem, a már ismert név meghagyásával, egy igazán különleges kávé megkedveltetésével bárt és reggelizőt, és ezzel a két új funkcióval növelni a vonzerőt. Az alapot a csak nálunk kapható kávé jelentette, amiből egy presszó 300 forintba kerül nálunk. Az első, sikeres tapasztalatok után úgy láttuk, hogy nemcsak reggelire van igény, hanem délben a gyors, könnyű ebédekre is. Itt nincsenek meg a feltételei annak, hogy egy komoly melegkonyha működjön, arra viszont elegendő a konyhánk, hogy az egyszerű, de népszerű olasz ételeket elkészítsük, amelyekhez a tésztát minden alkalmazott meg tudja főzni.

Az üzletépítés következő fázisában az üzlemteltető szembesültek azzal a gonddal, hogy milyen nehéz képzett és fejlődni akaró-tudó alkalmazottakat találni:

– A régi személyzetből kettőnek felajánlottam a lehetőséget, hogy dolgozhatnak tovább, de egyikük nem akart a megváltozott feltételek között maradni, a másik pedig az én fülem hallatára mondta az egyik vendégnek, hogy szerinte a régi kávé azért jobb volt...

A hat új alkalmazott nemcsak felszolgál, hanem barista képzettségük is van. Arról a kávéról, amit a megújult Cino-ban készítenek, a vendégek érdeklődése miatt szükséges is, és a Carraro minősége miatt lehet is mit mesélni. Emellett mindnyájan készítenek koktélokat, és az egyre gazdagabb szendvicsválasztékot is.

Ahhoz, hogy eladni is tudják, a választékot az utcafrontra is kiírták, jól látható módon.

Nagy Zoltán erdélyi származású fiatalember, végzettségét tekintve agrármérnök. 2002-ben Spanyolországban, majd Londonban dolgozott különböző vendéglátóhelyeken, és öt év alatt megtanult hét nyelvet, és egy, a magyartól eltérő mentalitást, amellyel nemcsak üzleti alapon tekintenek egy vendéglátó vállalkozásra. Ezzel együtt minden alkalmazott a maga posztján értékesítőként

– Kezdetben kész szendvicseket árultuk, ezek azonban nem voltak kelendők – folytatja Nagy Zoltán. – Akkor úgy döntöttünk, hogy mi magunk fogjuk ezeket, itt helyben készíteni, és ezek már elnyerték a vendégek tetszését. Ugyanígy jártunk a déli ételekkel: a tésztákból, a szépen tálalt, értékes alapanyagokból készült salátákból egyre több fogy. A teraszon felszolgált tányérok láttán azok is kedvet kaptak a fogyasztásra, akik eredetileg csak egy kávéra szándékoztak beülni. Aztán megkóstolták a különleges süteményeket, majd rendeltek egy koktélt, és végül még egy kávé, mert ilyen máshol nem lehet inni. Este pedig visszajöttek koktélozni, borozni. Van olyan vendégünk, aki naponta háromszor átjön a VII. kerületből, mert annyira megszerette ezt a kávé.

Így lett a Cafe Cino kihalt üzletházi kávézó-

működik. A Cino alkalmazottainak első leckeént elmesélte a Spanyolországban tanultakat: a személyzeti öltözőben ezt írta a falra a tulajdonos: Nem tőlem, hanem a vendégtől kapod a fizetésedet! Ennek mintájára a Cafe Cino-ban sem áll a pultban a felszolgáló, hanem kint van a vendégek között, és elad. Ajánl, figyel, mosolyog, mert ezt feltűntették az étlapon is.

ból egy környék felkapott és kedvelt találkozási helye. Ahol nem kell fizetni a parkolásért, lehet látszani vagy elbújni, egy laptoppal az asztalon dolgozni, újságot olvasni – élni.

Ezt a hirtelen támadt üzleti sikert meg is kell tartani. Nagy Zoltán ezért naponta többször leparkol az üzlet előtt a robogójával, és lefőz egy kávé, amivel ellenőrzi a daráló és a gép minőségét.

– Ez havonta 30 kiöntött kávé jelent, közel tízezer forintot. De többbe kerülne, ha a rossz kávé miatt annál is gyorsabban pártolnának el tőlünk a vendégek, mint amilyen gyorsan törzsvendégeink lettek. Nekik mindig újat, mindig mást kell nyújtani. Ősztől ezért tervezünk koktélos esteket, szombatonként pedig work shopokat a kávék, italok iránt érdeklődő vendégeknek.

SZIKORA KATALIN



A Cafe Cino étlapján, amit Szakál Pál üzletvezető állított össze (a harmadik tulajdonos Szűcs Csaba), hangsúlyosan szerepel az új funkció: bar és breakfast. A reggeli italok között kínálnak Cserpes joghurtokat, a kávék között a Carraro gabona kávéját, ízesített változatban is, hideg különlegességeket, turmixokat, és nyolcféle limonádét. A napi menü 1250 forint, a frissen, helyben készített szendvicsek pedig 650

forintba kerülnek. Az édességek között a piték ára 320 forint, a tortáké 550-680, van cukormentes változat is. A déli étkezésre 4 előétel, 3 saláta, 5 főételt ajánlanak. Csapolt és üveges söröket tartanak, márkás champagne-okat. A borválaszték válogatott, különleges, és poharanként is kapható. Gazdag a rövid italok és a koktélok választéka, 1350-1550 között vannak az árak.

A Caffé Carraro története 1896-ban kezdődött Olaszországban, Gaetano Carraro ekkor nyitotta meg kávészaküzletét, ahol nyers-zöld kávé értékesített, amit akkoriban még otthon pörköltek a vásárlók. 1927-ben fia céget alapított, ami az akkor legkorszerűbbnek számító technikai megoldásokkal már pörkölt és csomagolt kávé gyártott. A családi vállalkozás máig a minőséget tekinti a legfontosabbnak, ők maguk lehunytt szemmel isszák saját kávéjukat.

A Cafe Cino-ban a Carraro cég legjobbját, a Caffé Don Cortez Grandi Arabica adja meg az alapot ahhoz, hogy a város legjobb eszpresszó kávéját készíthessék. Ez a kávéfajta 2008-ban a La Scala Barista Bajnokságon az Év Espresso-ja címet nyerte el. A Don Cortezt döntően Brasil Santos-ból keverik, etióp Hafursa, indiai Malabár, kenyai Costaricai és columbiai arabica hozzáadásával. A háromlépcsős minőségi osztályozás és a válogatás után az egyes fajtákat külön pörkölik, azután két napig pihentetik, és akkor állítják össze a keveréket. A csomagolás után is még két hétig pihen a raktárban a kávé, csak ezután szállítják az üzletekbe, ahol a családi előírások szerint 30 napon belül el kell készíteni. Kéthetente szállítják az árut, ezért jól tartható a készletek forgási sebessége, és garantálni lehet az állandó prémium minőséget.

A Cafe Cino azután kapta meg a Carraro kávék, a Don Cortez és a 30 százalékos robosztát tartalmazó Super Bar keverék értékesítési lehetőségét, hogy vállalta a személyzet barista képzését, és az elkötelezettséget a prémium minőség mellett. Ha ezen valami csorba esik, az eszközöket leszerelik, és megiltják a márkanev használatát. A cél az, hogy naponta 1 kilogrammot tudjanak eladni. Erre azért van esély, mert sokan már most is kettőt isznak egymás után, egy eszpresszót és egy hosszabb változatot.