

Lehet minőségi is a közétkeztetés

A vendégeknek az az igénye, hogy gyorsan és olcsón kapják meg ebédjüket az irodaházak étteremében is. Az üzemeltetésre vállalkozó vendéglátó, ha bérleti szerződése alapján hosszú távon gondolkodhat, szintén abban érdekelt, hogy gyorsan pörögjenek az asztalok, és jó ár-értékarányos ételeket tudjon értékesíteni. Ez a vendéglátási forma nem az árral, hanem a forgalommal generálja a bevételt. Jó példa erre a Ravak XIV. kerületi irodaházában az idei év elején megnyitott Centrál ételbár. Itt nem tehetik meg, hogy a jó alapanyagokon és a szakképzett személyzet munkabérével spóroljanak.



Pálmai Róbert és Panajotidisz Nikosz

Egy kicsit bizonytalan ugyan a vendéglátóhely pontos elnevezése, jobb híján maradunk az ételbárnál. Pálmai Róbert, aki üzlettársával együtt a Centrált megálmodta az Erzsébet királyné útján, sem tud jobbat ennél:

– Klasszikus étteremről nem beszélhetünk, mert annál szerényebb körülmények között lehet ebédelni. Az ételért sorba kell állni a vendégnek, mert nincs felszolgálat, és a tálcaját is mindenki maga viszi a helyére. De hagyományos gyorsétteremnek sem lehet mondani a Centrált, mert nem a gyorsaság a lényege, hanem a jó ételek élvezete. A bisztró fogalmába sem férünk bele, mert nálunk nincs alkohol, csak üdítőitalokat árulunk. Ta-

lán a minőségi ételbár fejezi ki a legjobban, hogy igyekszünk sokfélét, és mindből a legjobbat adni. Ez lehet a későbbi elindítója a Centrál láncnak is.

Lehet, hogy a kerület egyik főutcáján még ma sem létezne ez a vendéglátási lehetőség, ha az üzlettársak, barátok nem figyelték volna már jó ideje, miként építi irodaházát a Ravak. Gondolva egy nagyot és merészet, beállították a cég vezetőjéhez, és felajánlották, hogy nyitnak egy minőségi étkezdét az utcai szint egyik, 240 négyzetméteres helyiségében. Az elképzelések találkoztak, mivel sem az alkalmazottaknak, sem az irodaház földszinti üzleteiben dolgozóknak nem lehet egyszerűen megoldani az étkeztetését. A megbeszélést követően

megtervezették egy profi konyhatechnológussal, így szerencsésen minden vezeték és gép oda került, ahol a legjobb helye van. Azt a konyhatechnológiát telepítették az emeleti szintre, amelyik alkalmas a remélhetően növekvő forgalom ellátására.

A kétszintes étterem üzemeltetésére hosszú távú bérleti szerződést kötöttek, ami biztonságos tervezést enged meg Pálmai Róbertnek és üzlettársának, Panajotidisz Nikosznak. A havi bérleti díjat euróban határozták meg, a mai gyakorlatnak megfelelően.

– Azért mertünk belevágni az üzemeltetésbe, mert nincs a környéken ilyen étkezési lehetőség,

csak néhány régi kifőzde működik – mondja Panajotidisz Nikosz. – Tavaly decemberben próbaképpen kinyitottuk az üzletet, és ma már átlagosan 220 embert szolgálunk ki délidőben.

A földszinten, a bejárattal szemben alakították ki a pultrendszert, a konyha pedig az emeleti részben kapott helyet. Az ételleket lifttel szállítják le, hogy ne érintkezzenek a vendégekkel. A konyhai munkák meghatározó eszközei a sokkoló, a hűtőkamrák és a gőzpároló, amelyek lehetővé teszik a jó munkaszervezést, az előkészítés arányának növelését, és a befező fázisok gyorsítását.



– Milyen jellegű ételválasztékot tervezett?

– A cél az volt, hogy minőségileg legyen az étel. A nagyobb választék érdekében sok minden à la carte, de kínálunk napi menüt is 750 forintért.

A naponta frissen készülő két leves 220, illetve 350 forintos áron kapható, az öt frissen sült átlagosan 550 forintba kerül, a köretek pedig 200-ba. Mindig kapható egy főzelék feltéttel, valamint saláta és többféle deszert. A cél az, hogy aki végigeszti az ételsort, az se fizessen többet ezer forintnál, ezért az összegért viszont jót és elegendőt kapjon.

– Nem alkalmazunk nagy haszonkulcsot, azért, hogy az első időben megkedveltessük, bejássuk az éttermet, a későbbiekben pedig itt tartjuk a vendégeket, és a jelenlegi szolgáltatást valamilyen irányban szélesíteni tudjuk.

A gyorsétterem növekedési esélyének egyik útja a reggeliztetés lehet. Már ez is beindult a Centrálban. Próbálkoztak a hétvégi nyitva tartással is, de a környék irodaházain kívül nincs igazán fizetőképes igény erre a spe-

ciális éttermi szolgáltatásra. Dél előtt 11-kor nyitnak, és délután 4-ig várják a vendégeket, mert munkaidő után kihalt ez a környék.

A személyzet kiválasztásakor az volt az üzemeltetők elképzelése, hogy nagy tapasztalatú, kreatív szakácsokat találjanak, akik házas ízekkel készítik az ételeket, de jártasak a modern, mai konyhában is. Két szakács és két kézilány dolgozik a konyhán – ez a teljes személyzet, velük együtt az üzemeltetők dolgoznak kétnaponkénti váltásban. Amit a felszolgálók bérével megtakarítanak, azt az alapanyag-vásárlásra tudják fordítani, és így tudnak olcsó ételárakat kialakítani. Nem az árak emelését tartják célszerűnek, hanem a forgalom növelését, az itteni lehetőségek teljes körének kihasználásával.

A konyhai kapacitás lehetőleg jobb hasznosítása érdekében bevezették az elviteles ételleadást is, a nyugdíjasok általában egy adagot vásárolnak két személyre. A tervek között szerepel a házhoz szállítás bevezetése is a kerületben.

A Centrált ebédelésük színvonalúvá választók mindenféle korszályt és réteget képviselnek, bár döntően a fiatalabb irodisták adják a törzsközönseget. Lassan fölfedezik azok is, akik autójukkal erre közlekednek, és a környéken lakóknak is kifizető. Az üzlettársak azt tervezik, hogy ha a kezdeti sikerek stabilizálódnak, akkor az üzletet akár láncá is fejleszthetik:

– Lehetne egy magyar hálózatot is építeni a Centrálból, olyan ételbárak kialakításával, amelyek a minőségi közétkeztetés jó példái lehetnének. **SZ. K.**



Mucs Róbert:

– 1998-ban fejeztem be tanulmányaimat a Váci vendéglátó-ipari középiskolában. Azután az egyik nagy étterem üzemeltetőjénél, az Eurest-nél helyezkedtem el szakácsként. Több éttermé-

ben dolgoztam, általában nagyobb bankok és biztosítók székházai-ban. Pályakezdőként kiválóan tartottam, mert nemcsak főztem, hanem ki is szolgáltam a vendégeket, és itt ismerkedtem meg a konyhatechnológia gyakorlati alapjaival. 2002-ben váltottam egy konkurens céghez, a Pluralhoz. Itt volt szerencsém belekóstolni Ázsia ízeibe, mert majdnem három évig együtt dolgozhattam egy dél-koreai séffel. Nagyon sok fogást tanultam meg tőle, ezeket amikor csak tehetem, kamatoztatom is. 2004-ben a gödi ötszillagos szállodában, a Pólus Palace Thermal Golf Club Hotelben helyezkedtem el. Ez volt életem fordulópontja. Kezdtém Party Chef-ként, majd Executive Sous Chef, később Executive Chef lettem. Innen kerültem a Centrálba.



Molnár Miklós:

– A vendéglátással 1998-ban ismerkedtem meg, amikor egy kerti partira hívtak kisegítőnek, ahol rostlapon készítettek finomabbnál finomabb húsokat különböző pácokkal, fűszerekkel. Hihe-

tetlenül megtetszett a technika, ahogy készülnek a húsok, és eldöntöttem, hogy én főzni fogok. Egy szakiskolába iratkoztam be, de azóta is a látvány sütés-főzés a kedvencem. Mivel szeretek az emberekkel kapcsolatban lenni, ezért találtam magamnak 2004-ben még egy ideális munkát, a mixerkedést. Tehát bártender és szakács is vagyok, és mindig tudom, hogy az a vendég, aki bejön az üzletbe, és végül elégedetten távozik.

