

CÉGPORTRÉ – FÉSZEK ÉTTEREM

# Új élet a régi bokszokban



Árpádföldön sem egyszerű a vendéglátók helyzete. Sok vendéglő, büfé, étterem igyekszik megtartani törzsközönségét, ezért is számított nagy merészségnek, hogy másfél éve, amikor Konkoly Attila belépett az új tulajdonosára váró Fészek Étterembe, és meglátta a konyhába vezető csapóajtót, egy pillanat alatt eldöntötte: ez lesz az ő étterme. Jól választott. Ehhez kellett a tehetségét, a tapasztalatát, a szorgalmát hozzáadni, és azóta minden nap bizonyítani.

**A** Fészek Étterem valamikor egy Áfész-közért kétszintes helyiségeként kezdte. Aztán vendéglő lett, de nem szakmai bérlője volt, hanem olyan gazdája, aki a profitért cserébe semmit, még szaktudást sem akart investálni az üzletbe. Ez is nagy merészségnek számított akkoriban, mivel a környéken sok híres, jól menő, régi törzsvendéggöröküket büszkén őrző vendéglátóhely működik. Az lett a vége, hogy a Fészek lepusztult, megkopott, vendégköre pedig még azelőtt vált kámforrá, hogy egyáltalán kialakulhatott volna.

Ekkor kapcsolódik az étterem történetébe Konkoly Attila, aki több évi szakácsmunka után arra az elhatározásra jutott, hogy önálló üzletet nyit. Ehhez keresett kiadó üzlethelyiséget. Árpádföldről nemcsak azt tudta, hogy a pesti kertvárosok legelegánsabb része, ahol nagyon sok új ház épült az utóbbi tíz évben, hanem azt is, hogy itt szeretnek vendéglőbe járni az emberek. Beülnek hétközben is vacsorázni, a hétvégi ebédjüket pedig családi

körben hagyományosan egy jó étteremben fogyasztják el. A pénzükért nemcsak a tisztességes kiszolgálást, hanem a nagy adagokat, a minőségi ételeket is elvárják. És ahol ezt nem kapják meg, oda nem mennek vissza többet.

Konkoly Attila és felesége elsőként kicsinósította a kétszintes üzletet. Halastó és sok zöld növény került a bejárattal szemközti térbe. A bokszos beosztást meghagyták, és feltöltötték a pultot. Új tálalóeszközöket vásároltak, edényeket, sütőt és szalamandert, rostlapot, és kinyitották az üzletet.

Amelynek adottságai érthetővé teszik a barátok aggodalmait: az alsó szinten több mint 120-an férnek el, a különteremben pedig további 40-50 vendég. Ennek kiszolgálására a klasszikus magyaros ételválasztékot találták a legalkalmasabbnak, új tálalásban, és kímélőbb feldolgozásban. De ragaszkodtak a nagy adagokhoz, és a korrekt árhoz.

A Fészek Étterem egyik különlegessége, hogy 200 ételt tartanak az étlapon, az átlagárak 1500 forint körüliek, a legdrágább sem

több 3 ezernél. Ezek mellett mindent elkészítenek, amit a vendég kér. Konkoly Attila azért merete meglépni ezt, a sokak által korszerűtlennek tartott formát, mert biztos magában, abban, hogy ezeket mind el tudja készíteni:

– Mivel minden ételünknek megvan a saját vendégköre, ezért nem tehetem meg, hogy a lassan kialakult törzsközönségnek azt mondom: holnaptól nincs gulyás. Inkább nagyobb készlettel dolgozom, de fontos, hogy a konkurenciától minden módon megkülönböztessem magunkat. A külön teremben ezért van többféle szórakozási lehetőség, biliárd, csocsó, darts, és nyerőgépek.

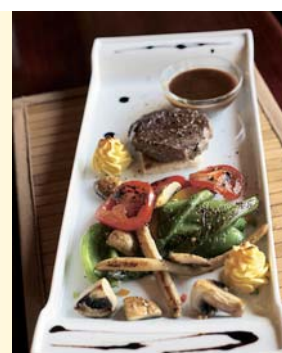
Külön gondot okozott olyan személyzetet összeválogatni, akik hasonló módon viszonyulnak a vendégekhez, mint a tulajdonosok. Emiatt is van, hogy az ideális 10-12 alkalmazott helyett egyelőre csak öten vannak. Inkább mindenki többet dolgozik, de nem kockáztatható, hogy a lassan, de biztosan föllendült üzletet elrontson egy mufurc felszolgáló.



A Fészek Étterem látogatói ezt már ismerik, és biztos, hogy még egyszer nem kérnének belőle. Most inkább annak örülnek, hogy eszténként teltház van, hogy sikeresen beindult a menüforgalom, miután a vendégek megbizonyosodtak róla, hogy itt nem a maradékból készül a napi ajánlat, a két fogás 750 forintért.

Egyelőre hat asztal adja a teraszforgalmat, de jövőre itt is lesznek változások. Ami viszont állandó marad, az a minőség, a minden napos nyitva tartás. Bevezették, egyelőre a törzsvendégek körében, a házhoz szállítást is. Minden módon fent kell tartani az üzlet presztízsét, mert nőnek a fiúk. Az egyik főzőcskézni szeret, a másik pedig már most invitálja a vendégeket.

SZ. K.



### Konkoly Attila

– Már gyerekkoromban főzőcskézttem, nem is gondolkodtam más szakmában, csak szakács akartam lenni. A tanulmányi időmet a Juniornál töltöttem, és már az első évben önállóan dolgozhattam. Itt a gyorsaság volt az elsődleges szempont, és most is hasznát veszem az ott kialakult képességemnek. Az iskola után az első üzlet Tóalmáson volt, egy kis családi kifőzde, ahol a házas ízeket készítettük. Innen kerültem a katonasághoz, ahol annyira megszerették a parancsnokaim a főztömet, hogy még a szabadságomról is visszarendeltek, ha akartak egy jót enni. Amikor leszereltem, mégis ott álltam munka nélkül, és édesanyám bátorítására beállítottam Tóth Kálmánhoz, az Andrássy úti Fesztivál Étterembe. Sikerült elnyernem a bizalmát – pedig az köztudottan nem volt könnyű! –, és azonnal állást kaptam. A vele töltött évek alatt főztem a parlamenti képviselőknek, sok hírességnek, és olyan emberekkel dolgozhattam együtt, akik még a klasszikus vendéglátást tanulták. 19 évesen már konyhafőnök voltam. Sikerült megtanulnom a barna mártásnak egy olyan különleges receptjét, amivel a mai napig utolérhetetlen ízt tudok tálalni. Egy kézilánytól pedig a Somló galuska receptjét tanulhattam meg. Minden, amit tudok a szakmáról, onnan ered. Nem azért, mert különösebben foglalkoztak volna velem az elődeim, hanem mert hagyták, hogy ellessem a tudásukat.

A barna mártás azóta is rendszeresen elnyeri a vendégek tetszését, nemcsak a magyar éttermekben, hanem Olaszországban és a prágai Vencelben is, ahol Konkoly Attila is dolgozott.

1993-ban feleségével, Irénnel együtt bér-

be vették a BKV Kertész utcai büfét, ami azt jelentette, hogy hétköznapokon 2700 biztos vendégük volt. Akiknek először csak szendvicseket készítették, később az egyszerűbb egytálételekkel, sültekkel bővült a kínálat. Az apró konyhában újabb tanúbizonyosságát adta a szakácsok egy másik fontos képességének, a jó munkaszervezésnek. A személyes kapcsolatteremtés értékét pedig egy következő munkahelyén, a Wesselényi utcai Randevúban kamatoztathatta, a háromszintes üzletben, ahol a látványkonyhában magyaros ételeket készített.

Ezután egy kis kitérő következett a vendéglátásból. Egy nem túl sikeres autókereskedés után egy teljes kudarccal végződött edzőterem érlelte meg a gondolatot a vendéglátós házaspárban, hogy vissza kell menni a „kályhához”, és azzal kell foglalkozniuk, ami a szakmájuk.

A konyhai csapóajtó döntötte el, hogy ezt a helyet választják. Pedig az ismerősök megpróbálták lebeszélni erről az étteremről, aminek inkább rossz híre volt a környéken, mint jó, és az illetet nehezebb visszahozni a prosperáló sorába, mint egy újat elkezdeni.

– Minden pénzünket és tudásunkat ebbe az üzletbe fektettük – mondja a Konkoly házaspár. – Mi itt már nem hibázhatunk, mert benne van az egész életünk. De ebben az üzletben láttam akkora lehetőséget, hogy, a képességeimet ismerve, ezt jól tudom hasznosítani. Tudtam, ha csak rajtunk múlik, meg tudjuk csinálni. Én a konyhát viszem, boldogan kilépek a vendégek asztalához is, a feleségem pedig az üzletvezető, a pultban dolgozik, ő a felszolgáló is – sokan mondják, hogy ez milyen szerencsés párosítás. Le is kopogjuk háromszor.