



CÉGPORTRÉ – FOTEL KÁVÉHÁZ ÉS ÉTTEREM

Kényelem és magas minőség – közepes árakon

A Fotel Kávéház a legfiatalabb vendéglátó generáció alkotása. Arra példa, hogy a válságos időszakban milyen ötletekkel, alkalmazkodóképességgel és következetességgel tudják megmutatni szakmai képességeiket annak a korosztálynak a képviselői, akik nem esnek hasra sem a nagy nevektől, sem a nagy problémáktól. Amikor mások bezártak, a Fotel kinyitott. Persze nem akárhol, hanem a Váci utca békebeli funkcióját átvevő Andrássy út elején. Ahol nappal és éjjel is nagy a forgalom. A Fotel üzemeltetői erre alapozzák a majdnem nonstop üzemelő kávéházat és éttermet.

Az igazsághoz tartozik, hogy nem zöldfülű vendéglátók bérlik tíz évre az üzletet: Németh Róbert szakmai pályafutása a Normafától kezdve, a Fülemlén át ível a Negróig. Itt jutott el arra a pontra, amikor szerette volna a saját üzletében kipróbálni mindazt, amit megtanult és gondolt a vendéglátásról. Bevonva és jól összefogva azokat a családi, szakmai és baráti szálakat, amelyek a kezében összefutnak, valamint hűségesen követő vendégkörét. Az egyik ilyen például a családi kapcsolat a falusi turizmushoz, a másik pedig a társ, Bagosi Imre. Vele együtt vállalta el és találta ki a Fotel. Eredetileg hárman tervezték az üzletnyitást, de végül ketten maradtak. Németh Róberttel arról beszélgettünk, hogy az általános depresszió idején mivel akarják a kényelmes Fotelba csábítani a vendégeket.

Az üzemeltetésre tavaly májusban alakítottak egy céget. Az üzlethelyiség korábban sa-

latabárként működött, amire ezen a környéken nem volt nagy igény. Helyette az új bérlők a kínálat és a kiszolgálás magas minőségét nyújtó, de középáras éttermet képzeltek el. Olyan helyet, ami laza, de értéket képvisel a vendég szemében.

Ennek jegyében a 130 négyzetméteres vendégtér döntő része nem az üzlet utcafrontján van, hanem a galérián, amelynek hangulata viszont lazára oldja az öltönyösök nyakkendőjét is. Téglafalán az egyetlen díszítés a Hortobágyi kilenc lyukú híd – de nem kötelező felismerni, elégedetten szemlélni is lehet a falat borító alkotást. És persze ellazulni a kényelmes asztaloknál és a fotelokban.

– Áprilistól könnyebb lesz a dolgunk – mondja Németh Róbert –, mert akkor megnyitjuk a 17 négyzetméteres teraszt, amelynek asztalairól jobban felfedezhető lesz majd, hogy itt belül, az üvegajtó mögött egy étte-

rem működik. A galéria viszont azoknak előnyös, akik nem szeretnek a „kirakatban” ülni. A falat ötször festették át, amire olyan vörös lett, mint amilyenek megálmodtuk. Teljesen véletlen, hogy színben harmonizáló bordó bőr kanapét találtunk hozzá, és amikor megkaptuk a családtól a perzsaszőnyeget is, az összehatást értékelve már nyugodtan kijelenthettük, hogy itt olyan kényelem van, mint otthon.

Hogy a többi, hasonló életérzést sugalló étterem és kávézó közül a Fotel kiemelkedjen, még más egyébre is szükség van. Előként persze az ismertségre. Ezt az üzemeltetők nemcsak a médiahirdetésekkal akarják elérni, hanem elsősorban a szájhagyomány erejében és hatásában bíznak. Ennek megalapozását szolgálják azok a külső rendezvények, amelyek alkalmasak arra, hogy megismertessék a Fotel főleg a fiatalabb vendégkörben. Ennek szellemében vállalták el



például a Rudas éjszakai fürdőzésénél a mobil koktélbár működtetését.

– Ezek a külső rendezvények, ha sikeresek, ha látják a vendégek, hogy értünk hozzá, akkor alkalmasak arra, hogy fölkeltsék az érdeklődést egy olyan prémium hely iránt, amelyik nem prémium árakon dolgozik – mondja az Németh Róbert.

Ennek a kényes egyensúlynak a megteremtése igényli a legtöbb ötletet, tapasztalatot és szakmai tudást.

– Ezért döntöttünk úgy, hogy az italokat és az ételeket is baráti áron adjuk, a rövid italokat például nem négyszeres szorzóval értékesítjük. Nálunk egy whisky 600–800 forintba kerül, a korsó sör 340–450 forintba. A napi főételár 650 forint, a menü 900.

– *Miért a kávézó-étterem párosítása mellett döntöttek?*

– Szívem szerint a bisztró elnevezést használtam volna, mert az jelöli azt a vendéglátóhelyet, ahol kocsmá szinten lehet inni, és jót ebédelni-vacsorázni. De a hazai vendéglátó gyakorlatban ez a fogalom mást jelent, ezért maradtunk az egyszerűbb, közhírhelyesebb megfogalmazásnál, annál is inkább, mert reggel 9-től hajnali 4-ig vagyunk nyitva, és végig van melegkonyha. Ha ez elterjed a hajnalonként erre sétáló vendégek, és a környéken lakó külföldiek körében, ha márciustól a teraszon is lehet majd enni-inni, akkor azzal már megfogtunk egy jelentős vendégkört. Amelyiknek hajnalban nincsen szüksége másra, csak egy hamburgerre – amit természetesen mi készítünk, valami olyan különleges ízzel, ami csak a Fotelra lesz jellemző –, vagy egy meleg-

szendvicse. Ehhez képest az à la carte ételek sem drágák, 1650 forinttól kezdődnek.

– A pörgős életben szükség van arra az állandóságra, amit a személyzet képvisel. Ezért kizárólag ismerőseink közül válogattuk ki a felszolgálókat, akik: tudnak mosolyogni. Rajtuk kívül én is beállok a kiszolgálásba, ha úgy hozza az élet, és ennek a személyességnek köszönhető, hogy máris van-

nak törzsvendégeink. A Fotel olyan helyként tartják számon ezen a környéken, mint amire lehet építeni.

Az üzletvezetők az ismertséget nem keverik össze a reklámozásra fordított összeg nagyságával, és semmit nem bíznak a véletlenre. A Fotelnek például saját oldala van az iwiw-en, és máris ezren ismerik.

SZIKORA KATALIN

Az üzlet élete öt, egymástól jól elkülönülő napszakra oszlik. A szokásos, és minden ízlésnek megfelelő reggeli ételeket kínálják a nyitástól délelőtt 11-ig. Ezt követően a napi menü veszi át a főszerepet, amelynek elkészítésére egy főzőasszonyt, a szakács édesanyját kérték fel. Részben a szakácsok munkaidejének ésszerű beosztása és kihasználása céljából, részben pedig azért, mert házias ízeit mindenki megszereti. Délután kávézóként működik a ház, este 7-től pedig vacsorázóhelyként. Az éjszakai forgalomra külön menüt alakítanak ki. Például a forró hamburgert kis kosárkában szolgálják fel a frissen sült krumplival

együtt. A séf Bozsányi Rafael, aki a Főzőkommandóból ismert. Rendelkezik azzal a kreativitással, amire az üzletvezetők építeni akarnak: olyan ételeket készít, amelyekért a vendégek ide, és nem a szomszédba járnak. Tud olyan különleges ízt csempészni egy vargányagomba mártásba, amivel a hamburger egyedi lesz. Vele együtt négy szakács dolgozik a konyhán, az étlapot közösen állították össze, úgy, hogy minden napszakban és minden igénynek megfelelően. Vannak rajta „székek”, „sámlik”, „kanapé”, attól függően, hogy hideg vagy meleg ételre, húsmentes vagy kiadós főételre vágyik a vendég.

