



Vendéglátás és idegenforgalom Szegeden

A Kiváló Vállalat kitüntetés kötelez

A vendéglátást, a hazai és külföldi idegenforgalom szolgálatát évről évre mind kulturáltabban látja el a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat, amely 218 üzlettel rendelkezik, "közte 6 szállodával, 7 termelőüzemmel. Dolgozóinak létszáma több mint 2300. A Csongrád megyei tanács végrehajtó bizottsága tavalyi egyik ülésén napirendre tűzte a vendéglátó vállalat munkáját, amelyet általában pozitívan értékelt. A forgalomemelkedés érdekében kifejtett kezdeményezéseket, különösen a vállalat árpolitikáját tartotta eredményesnek. Azt pedig követelménynek tartotta a jövőre nézve is, amely fejlődést az ételforgalom növelésében produkált e vállalat. Az utóbbi tény beszédes adata, hogy 1973-ban közel 11 millió forinttal bonyolítottak le nagyobb ételforgalmat, mint 1972-ben, vagyis az ételforgalom részaránya a vállalat 367 millió 176 ezer forint összeforgalmából 36,5 százalékot képvisel. Ha a vállalat valamennyi üzletének ételforgalmához hozzávesszük a szállodák és a trafikáruk forgalmát, akkor a végeredmény igen kedvező: a vállalat összeforgalmának 50 százaléka a szeszitaloktól

mentes forgalomból tevődik össze.

Amikor a vállalatnak 1973. évi munkáját mérlegre tették, annak eldöntése érdekében, hogy oda ítélt-e a Kiváló vállalat kitüntető cím, akkor az utóbbi számadatok, tények sokat nyomtak a latba. A beszédes számok egyöntetűen meggyőzték a Belkereskedelmi Minisztérium kollégiumát és a KPVD SZ elnökségét, amikor a Csongrád megyei vendéglátásért közös akarattal oda ítélték a Kiváló vállalat kitüntető címet, amely sokra kötelez.

Túl vagyunk már az ismerést követő vállalati ünnepeken, a dolgozók és a vezetők odaadó munkájának méltatásán. Most a vállalat további terveiről, munkájáról beszélgetünk Szabó József igazgatóval. Arra a kérdésre, hogy minek tulajdonítja vállalatának sikerét, ezt válaszolta:

— A jó kollektív munkának, a brigádmozgalmnak, annak a munkahelyi demokráciának, amely jó légkört teremt az alkotókedv kibontakozásához, röviden szólva: vállalatunk eredménye mindannyiunké, akik nap mint nap fáradozunk a jó vendéglátás érdekében.

Nem új, de újdonság

Hogy az elért sikerek után további célokat tűz maga elé a vállalat, az természetes velejárója a fejlődésnek. A célkitűzések sorában elsőként szintén az ételforgalom növelésére való törekvést említhetjük. Ennek érdekében a vállalat illetékes osztályainak munkatársai felülvizsgálják valamennyi, előfizetéses étkezést szolgáló konyha kapacitását és kihasználtságát, hogy ahol lehet, a lehetőségeken belül bővítsenek. Továbbfejlesztési a vállalat a tavaly már jól bevált előfizetéses vacsora-szolgáltatást. Az sem utolsó szempont, hogy az ételeknél differenciált árpolitikát alkalmaznak az alacsonyabb forgalmú üzletekben, éppen a forgalom érdekében, messzemenően figyelembe véve a lakosság igényeit.

Annak idején jó kezdeményezése volt a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalatnak, hogy számos üzletében minden adag ételt 10 forintos áron hozott forgalomba, s ez az akció széles körű választékot tartalmazott. Ugyanakkor az árakat mérsékelt haszonkulccsal kalkulálták a fogyasztók

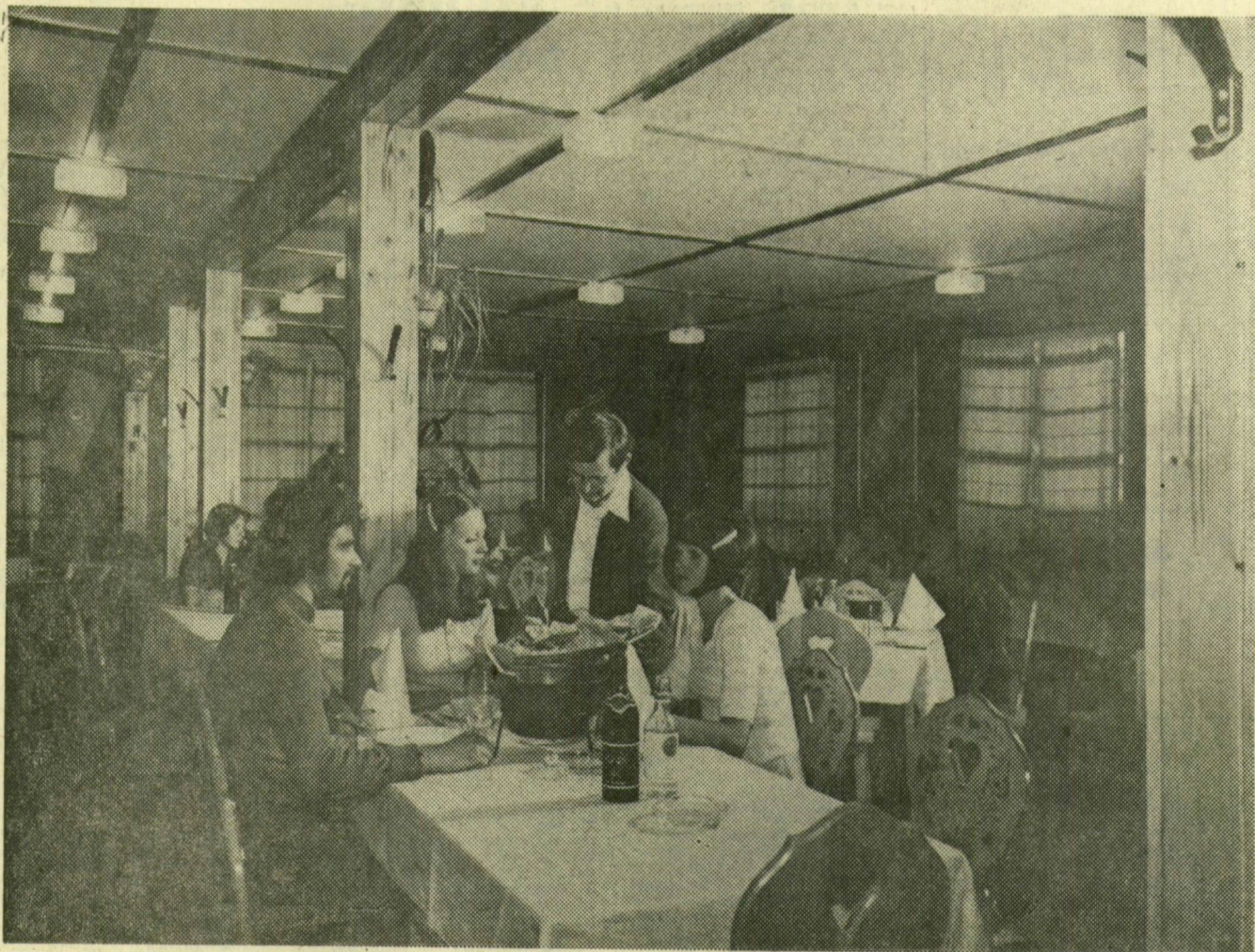
megelégedésére. A „minden adag étel 10 forint” akció körét azonban tovább lehet bővíteni azokban az üzletekben, ahol erre megvan a lehetőség, vagy azt viszonylag kis munkával, ráfordítással meg lehet teremteni.

Vendéglátásunknak ha nem is új, de napjainkban sokat hangoztatott vonása a tej- és tejtermékek forgalmazása. A Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat minden megtesz annak érdekében, hogy a tej- és tejtermékek fogyasztása üzleteiben is mind nagyobb kínálatnak örvendjen. Ennek megvan a további lehetőségei a presszóknak, tejivókban, amelyek ajánlhatnak komplett reggeli méréseket áron is. E tekintetben a forgalom fejlődésére mi sem jellemzőbb, minthogy 1974. első negyedévében a vendéglátó vállalatnak mintegy 30 üzletében 110 ezer liter tejet hoztak forgalomba, 10 ezer literrel többet, mint az előző esztendő azonos időszakában. A forgalom további emelkedésénél azt is számításba kell venni, hogy a vállalatnak tejet forgalmazó üzletei vasárnap is nyitva tartanak.

A korszerű táplálkozás szolgáltatásban

Manapság sokat hallunk, olvasunk a korszerű táplálkozás szükségességéről. Alátámasztják ezt sokoldalú szakvéleménnyel, orvosi javaslatokkal. A kor követelményei alól nem vonhatja ki magát a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat sem, amely fejlődésében célul tűzte ki, hogy aktív képviselője lesz gyakorlatban is a gasztronómiának. Ennek érdekében jött létre a vállalat kebelén belül a mintegy 30 főt számláló gasztronómiai társaság. A bizottság cukrászokból, szakácsokból áll. Kutatják, keresik és produktumaikkal létrehozják mindazokat a kímélő ételeket, cukrászati készítményeket, amelyek kedvezően befolyásolják a ma embernek korszerű táplálkozását. Va-

lamennyi másodosztályú étterem étlapján szerepelnek a kalóriaszegényebb kímélő ételek, amelyeket a vendég mindenkor kérhet. A vállalat cukrászai már eddig is remekeltek gyümölcszelester készítményeikkel, amelyek ízben, zamatban versenyeznek a vajban dús készítményekkel, ugyanakkor a jólakottság érzetét keltik a fogyasztóban. Ezeknek a készítményeknek a szolgáltatásba állították a vállalatnál az újítómozgalmat is, amelyben számos dolgozó vesz részt aktívan. Jól jár az új cukrászati készítményekkel a vásárló, valamint a vállalat és dolgozói, akik fáradságot nem kímélve munkálkodnak a korszerű táplálkozás érdekében.



A Szegedre érkező vendég az E5-ös úton, az Izabella-híd tövében, az impozáns és hangulatos kempingesárdával találkozhat. S mielőtt továbbutazna, itt megpihen, mint ahogy ezt képünk is ábrázolja.

Idegenforgalmi étkeztetés – olcsón

A Szegedre érkező hazai és külföldi vendég az év minden időszakában jól és olcsón akar étkezni. Eppen ezért oda, abba az üzletbe nyit be, ahol ezt nemcsak szép feliratú táblákkal kínálják neki, hanem a valóságban is megkapja igénye és pénztárcája szerint. A korszerű vendéglátás azonban mindenkor előre megy ajtót nyitni a vendégnek, a fogyasztónak. A szocialista vendéglátásnak ez alapvető feltétele, s ezzel elsősorban a fogyasztók érdekét szolgálja. Ezt időben felismerte a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat. Az utazási irodákkal éppen ezért tart szoros kapcsolatot, ajánlatot tesz ételekre és szállodai szobákra. Igen jó

a kapcsolat esztendő óta az ország számos utazási irodájával. A Hági étterem például rendszeresen fogad expressez-csoportokat és a szervezői jutalékon túl engedményes áron számol. Tavaly ez az üzlet több mint 3 milliós forgalmat bonyolított le ilyen jellegű profiljában és az általa adott kedvezmény meghaladta a 100 ezer forintot.

Az ifjúsági turizmus kiterjesztését kívánja elősegíteni azon intézkedéseivel a vendéglátó vállalat, hogy az utazási irodák által szervezett és csoportosan érkező vendégek részére 20 százalékos kedvezményrel bővítsék a rendelkezésükre álló szállodai szobákat.

Újabb beruházások

— Alig két hónap választ el bennünket attól az időtől, amikor vállalatunknál, mint általában a kereskedelemben és a vendéglátásban dolgozók részére is bevezetésre kerül a 44 órás munkahét — mondotta Szabó József, — Ennek számos feltételét megteremteni azonban nem kis gondja vállalatunk vezető beosztású dolgozóinak. Nem léphetünk vissza egy lépést sem az eddig elért üzleti színvonalról, sőt azt emelni akarjuk, ugyanígy ápolni kapcsolatainkat azokkal a partnerekkel, akikkel szerződéses megállapodásaink vannak. Számolnunk kell továbbra is a csúcsgazdálkodási időszakokkal, például a Szegedi Szabadtéri Játékokra ide seregülő hazai és külföldi vendégek maradéktalanul jó ellátásával. Büféink

sorát is ennek az ügynek a jobb szolgálatára akarjuk állítani. Gyorsabb és kulturáltabb kiszolgálásra kívánjuk serkenteni üzleteinket, ugyanakkor nagyobb választékot kínálunk. Mindezt természetesen egyszerűbb, illetve egyszerűbb kiszolgálási módszerek alkalmazásával szeretnénk megvalósítani. Ezt szolgálja például előre csomagolt cukrászati készítményeink egész sora. Mindezen túl élnünk kell a műszaki fejlesztés, lehetőségeivel, ki kell használnunk kapcsolatainkat azokkal a partnerekkel, akikkel szerződéses megállapodásaink vannak. Számolnunk kell továbbra is a csúcsgazdálkodási időszakokkal, például a Szegedi Szabadtéri Játékokra ide seregülő hazai és külföldi vendégek maradéktalanul jó ellátásával. Büféink

Szeged felszabadulási évfordulójára

A program alapos, sokoldalú, jól jár vele a vásárló és a vállalat valamennyi dolgozója. Természetesen

rosrészként emelkedett a magasba Tarján, amelynek immár húszéves lakosa van, de nincs elégséges üzlete, vendéglője pedig ezidáig egy sem. Szeged felszabadulásának 30. évfordulójára, október 11-ére készül átadni a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat a Tarjánban épülő modern, korszerű éttermet, amelynek neve Lilla akác lesz. A Szeged megyei városi tanács és a közreműködő kivitelező vállalatok összefogott segítségével valósul meg ez a létesítmény, amely várhatóan megnyeri a tarjáni lakosság tetszését 200 személyes éttermével, 100 személyes presszójával és egy teraszos kiképzésű, impozáns kert-helyiséggel. S még mindig Szegeden maradván: az Oskola utca 1. szám alatt önkiszolgáló rendszerű tejbisztrót építenek. A Kölcsey utca 6. szám alatt levő üzlethelyiséget átalakították gyorsbűfévé, amelynek van egy szokatlan jellege: a helyiségben nem szabad dohányozni.

Közismert minden szegedi előtt a Hági étterem patinás híre, de sajnos az a tény is, hogy a mai vendéglátás követelményeinek ez az üzlet már nem felel meg. A magyarokat egyszerű: nem amnyi vendég látogatja ma már e kedvelt szórakozóhelyet, mint valamikor, hanem annál jóval többen keresik fel, hiszen a város központjában van. Túlságosan nagyobbra terjeszteni a Hágit nem lehet, átépíteni azonban, korszerűbbé tenni a követelményeknek, igenis lehet. Nagyobb szabású átépítésre van szükség ahhoz, hogy e nagy hírű szegedi étterem betölthesse feladatát a mai vendéglátás követelményei szerint. Hogy mindezt számokkal is bizonyítsuk: az elmúlt években a Hági ételforgalma 32 százalékkal nőtt. A rendkívül magas forgalmat az üzlet szűkös, elavult körülmények között bonyolítja le. Naponta 1000–1200 ebédet főznek itt, s a közétkeztetésben résztvevők száma 600. Az üzlet jelentőségét emeli a szomszédban levő Royal szálloda, amelynek nincs

étterme. A Hági étterem dolgozóinak szociális ellátottsága sem felel meg a mai követelményeknek. Mindezt indokolja a korszerűségnek megfelelő átépítést. Az üzlet hagyományos magyaros jellegének megtartása mellett a konyha átépítésének becsült költsége mintegy 6 millió forint. Mindehhez a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat a Belkereskedelmi Minisztériumtól kért támogatást, ugyanakkor a Csongrád megyei tanács végrehajtó bizottságától 2 millió forintot kapott a munkálatokhoz, hiszen az átépítés költségeit a vállalat egyedül nem tudja fedezni.

Több más üzletére is gondol a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat, amikor korszerűsít, felújít, tataroztat. A vendégek szívesebben nyitnak be például a több hónappal ezelőtt már átalakított és valóban otthonossá tett Búza vendéglőbe a Szent István téren. Hasonló átalakítást kapott a Bárka étterem és vendéglő és jelenleg készül a Somogyi-tejivó rekonstrukciója.

Ugyanígy megváltozik a Szent István téri borozó profilja. Amikor majd újra megnyitják, csak süteményt árúsítanak benne, szeszszítalt nem. Mindezt összegezve: a beruházások, tatarozások, korszerűsítések összege 1974-ben is milliókat tesz ki.

A Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat üzletpolitikáját 1974-ben is töretlenül az a tendencia jellemzi, amely az előző években is határozott törekvés volt: az ételforgalom növelése. Ennek megvalósítása érdekében munkálkodnak a vállalat dolgozói. Az ételforgalom növelése mellett szól a vállalat által nyújtott mindennapi és erkölcsi elismerés. A többi között ennek a célnak az elérése érdekében kamatoztatják a vállalat munkaverseny eredményeit. A meghirdetett 1974. évi munkaversenynek éppen az ételforgalom növelése a egyik legfőbb pontja. Ennek a törekvésnek és újabb eredmények elérésére kötelezi a Csongrád megyei vendéglátást a Kiváló vállalat címadatolása, elismerése is. (x)