

„KÖRETEK”



Vendégloői iparunk hanyatlása.

Ismeretes dolog, hogy vendégloőiink állapotában a hanyatlásnak oly súlyos jeleimégek észlelhetők, melyek szó nélkül nem hagyhatók. Ha ezen dekadenciának okát abban lehetne keresni, hogy közönségünk mind jobban iszonyodik a korszmától, s az ott való dözögés helyett munkájánál és családi tisztelyénél tölti idejét, akkor erkölcsi tekintetből megnyugodnánk ama közgazdasági hátrányokban, melyek e fontos iparág hanyatlásával járnak. Amde másként áll a dolog.

Az ok nem az emberiség általános javulásában, hanem ott keresendő, hogy ezen iparág rendkívül sokat szenvedt el illetéktelen lényezők versenyétől, melyeknek természet szerű létalapja voltaképp egészen más terepen keresendő.

Szombathelyen van 68 vendégloő, tehát a szakszerű konkurrenczia is eléggé súlyos, sőt már észszerűtlen és természetellenes. Létezik azonban a 68 vendégloőn kívüli 24 uty kereskedés, melyben sört és bort árúrnak, hideg, sőt meleg ételnek is árúrnak. Ha deklarációs kereskedésekről volna csupán szó, akkor nem lehetne indokoltak tartani e pártaszt, mert ezen üzleteknek természete hozzá magával, hogy szeszest átalokat is szolgáltatásnak ki — a törvény és szabályrendelet korlátai között.

Azonban tapasztalható, hogy számos jelentéktelen ostornyél kereskedés és hasonló fizetési vállalat valóságos szag-korszmákat rendez be, az üzlettel szomszédos szobákban. E helyiségek sem rendőri, sem iskolai, sem orvosi felügyelet alatt nem állván, felelté alkalmasság arra, hogy a különféle foglalkozású ifjuságot tiltott mulatságokra és doroboltásra csábítsák.

Ex nem pusztá feltevés, de oly sajnos valóság, melynek erkölcsi és közgazdasági hátrányai szembe szökők.

A vendégloők testülete a közterheknek, az egyenes és közvetett adóknak oly tömegét viseli, mely egyenesen köteleességként rója ráink, hogy ezen üzelmeket a lehetőség szerint korlátozzuk.

Másrésztől bizonyos az, hogy a folytonos rendőri kontroll alatt álló vendégloőkben nem merészelnek tanulók és tanoncok oly kedvtelékbe ereszkedni, melyek a közfelügyelés szerint nem a zsenge ifjuság számára valók. Amde nyugodtan cselekedik ezt egyes üzletekben, hol nem kell tartani a felfedezéstől. Biztos tudomásunk van arról, hogy vannak Szombathelyen bizonyos szatécaboltok mellett oly tivornyázó helyiségek, melyekről rendőrségünknek alig van tudomása. E helyiségeket pedig legkivált olyan egyének látogatják, kik nem merészelnek a vendégloőkben korhelykedni.

Mind ezekből világos, hogy érkezett annak ideje, hogy vendégloőiink a verseny ezen nemétől, a mennyire a törvény erre módot ad, megóvassanak. Erkölcsi, közrendeseti és közgazdasági tekintetek sűrgösen parancsolják, hogy az iparítás azon neme, mely a közterhek viselésében egyszerűen elől jár: iparának létes közben megillető védelemben részesüljön. Hasonlóképp fontos forog halaszthatatlan szükségbe annak, hogy rendőri és orvosi ellenőrzés alatt nem álló helyiségekben a további vidám mulatozás megszünjön.

Egés fontos dolgok ezek arra, hogy illetékes helyen megfontolás és gyors intézkedés tárgyú képzessék.

Résünkről kérésrelre fogunk ezzel az ügyrel, és szerkesztő úr engedelmével foglalkozni, mert azt hisszük, hogy az általunk felsorolt tekintetek a közönségre néve általános érdeket képezhetnek, s midőn a vendégloők érdekében felszólalunk, akkor közhírt is védelmesztünk.

A szombathelyi pincérek bérmozgalma.

A folyton növekvő drágaság és a megélhetési felvétel miatt a szombathelyi pincérek jelentékeny részét, a bérmozgalom nem állásán, emponyban szorok a helyeken, ahol a munkaadók jobb fizetésben részesültek az alkalmazottakat terelőre szó sincs ilyen mozgalomról. Azonban a legutóbb helyen a pincérek fizetése annyira kevés, hogy sem eszébe, ha a fizetés emelését kérik.

Tegnap délelőtt a munkaadók és az alkalmazottak kiküldöttéi Bekó Gyula vendörkapitányhoz fordultak, hogy indítsa meg közöttük a tárgyalásokat. Mivel azonban a munkaadók nem ismerték az alkalmazottak mozgalmát, a vendörkapitány ajánlára a munkaadók elhatározták, hogy a jövő hét folyamán tárgyalási feltételnak maguk és a pincérek között és csak abban az esetben fordulnak a rendőrségre, ha nem sikerülne a békés megegyezés.

A mozgalomra vonatkozó kérdés intéztünk a pincérekhez, akik a következőket mondták:

— Tisztában vagyunk azzal, hogy az ország mind súlyos helyzetben van, megérjük ezt mi is és talán emellett történt az, hogy nem korábban indítottuk meg bérmozgalmunkat. Vártunk, hogy talán csak jobb viszonyok következnek, de tovább már igazán nem várhatunk, mert akkor magunk megyünk kőnkre.

— A munkaadók bejárásával lehetnének helyesebbek, mert lehetetlen, hogy havi 2000–1000 korona fizetésből meg lehet élni. Igaz, hogy a boraváló naponta 150–250 koronát tesz ki, az azonban még mindig kevés ahhoz, amit a pincéreknek megkövetelnek. A pincérek hetenként 2 mg, 3–1 gálter, havonként egy talpálás, ruhatisztítás és vasatás kell, ami már maga fizetésnek is boraváló felet. Hol van még a koszt és a lakás?

— Szombathelyen a Sabária és a Portschy-étterem fizeti legjobban alkalmazottait. A Sabáriában az alkalmazottak az étel utáni brutó bevételeből 3 és fél százalékot kapnak és amonkivül ellátásban része lennek. A Portschy-étterem 2000 korona fizetést és kosztot ad. Ezzel ellentétben a többi étterem 800–1000 korona havizetést adnak kosztul.

— A kávéházi pincérek helyette ennél is rosszabb. Kuzsini sehol sem kapnak, hanem 2000 K havizetést. Itélet a Sabária és a Portschy-étterem kivételével az éttermek és a kávéházak alkalmazottai bérmozgalom indítottak magasabb havi fizetés, ételtől kost, vagy közfényében való részvétel végett.

A munkaadók a kérelmetre vonatkozólag ezeket mondják:

Szombathelyen soha sem kaptak a kávéházi pincérek kosztot. A pincérek kérését készséggel teljesítik, de ebben az esetben köztelenek a létsámat redukálni. Herceg Ferenc, a vendégloők és kávéházak szakosztályának elnöke az egész mozgalommal egyes elégedett munkások munkájának minőségét.

A két nyilatkozatból a szimultán igazságot nehéz megállapítani, annyit azonban bizonyos, hogy a pincérek kérelme jogos és igazságos. A munkaadók azonban fenyegetés, hogy redukálják a létsámat, mellénytelen, mert ezzel nem segítettek semmit a pincéreknek, sőt a munkaadóknak többet jórallik.

A munkaadók a boraválásra hivataloznak mindannyiszor, ha a pincérek béremelési kérnék. Ebben sinos igazuk, mert elvileg a közönségre nem lehet hátrítani azt, amit a munkaadók elmulaszt alkalmazottjaik szemében.

Heméjük, hogy egy a munkaadók, mint az alkalmazottak bejárják egyenlő jogos kívánásait és békés úddal jó szerrel megegyezést léteszenek.

LENYEGES HIR HON VESZÉK
NYULBÖRÖKET
és egyéb vendörökkel ALÁÍRÁS, Emponyok a-
lyiságok és Szombathely. — LIT-20

Hatvan kifiltás a szombathelyi szállókból

A kifiltottak Kámonba meg Szőlősebe mentek. — Kik a szállóvendégek? — Mikor az áres batyuk megteltek. — Poloskairtó alkalmazottak. — Mennyit veszítenek a szállók a 11 órai zárórával.



Körséta az éttermekben

Szombathely, szeptember 15.

A 11 órai zárórával, meg a rendőrkapitány ismeretes kitiltó rendeletével kapcsolatban körkérdeztünk a szombathelyi étterem-, szálló- és kávéház-tulajdonosokhoz és igen érdekes felvilágosításokat kaptunk a szombathelyi idegenforgalomról is.

Mindenek előtt arra voltunk kíváncsiak, hogy miféle vendégek fordulnak meg Szombathelyen a szállókban.

Általánosságban ma a legtöbb vendég idegen, aki egyrészt Katona hozzátartozóját jött meglátogatni, vagy éhező osztrák. — A Kovács-szállóban a tisztéken kívül vagyonos kereskedők, ügynökök, magánvállalatok megbízottai és nők szállnak meg. A Sabária, Herczeg szálló inkább a magasabb társadalmi vendégek tanyája. Vidéki földbirtokosok, magasabb állású katonatisztek, elvéve egy egy tábornok a vendég. A Hungáriát a mezzanin, a közepes színvonal. A garni-szállókban inkább utazó polgárok, sürke egyéniségű kis kereskedők, vásárosok, de főleg nők a vendégek. Gyakran szerelmes párok.

Jellemző, hogy a vendégek legnagyobb része a szükséges garde-robán kívül alig hoz egyéb csomagot. Az osztrákok például sok kosarat és koffert hoznak, de őrszen, hogy ittélők alatt telerakván, hazaszállíthassák azokat mindenemő élelmiszerral. A magyar vidéki vendégnek szokott lenni valamije. A legtöbbnek fehér kenyere és kalácsa. Sok idegen vendég ittélése alatt megvesz mindent, minden pénzt és így felhajtja az árakat. Vannak itt direkt csempészek is, akik egész szövetkezeti rendszerrel dolgoznak és egyszerre több városban is ott föl tanyájakat. Ezek egyuttal a legjobban fizető vendégek is.

A rendőrkapitány legújabb rendelete, hogy 24 óra múlva az idegenek a szállókból kitiltandók, nem kellett a legkisebb zugoldást, nem a szállók tulajdonosai körében. Sőt egybehangozón mindennyik okosnak és ödvösnek tartja ezt. E rendeletből várják a nagyarányú csempészs megszüntetését. Sokszor kellemetlen a

szálló személyzetére nézve a vendég kitiltása, de fendelet—rendelet. És nem lehet kijátszani. Vagy talán mégis! Ujabbban sok idegen vendég a közeli falukba, Uj- és Ó-Kámonba, meg Szőlősebe megy szállásra és onnan jár be kosztolni a Sabáriába, vagy máshova.

Ez ideig mintegy 50—60 esetben kellett a kiutasítás jogával élni a szállókban. A kiutasított vendég persze, — mint a napokban is a Kovácsban — patáliát rendez, bár hasztalan.

Kiváncsiak voltunk és statisztikát állítottunk össze arról, hány szálló-szoba és hány szálló-vendég van Szombathelyen. Hátrőlbelül 400 szoba állandóan gazdát cserél. Bennük egyszerre 500 vendég lakik, 500 fonyi körülbelül Szombathelyi rëndes napi idegen személy-forgalma is. Természetesen a katonák kivételével.

És most egy kis diszkrét ügy. Megkérdeztük a szállókat, miért van annyi poloska a szobákban. A felelet az idegen forgalomra hárította a felelősséget. A legtöbb poloskát a vonatok I. és II. osztályából hozzák a vendégek magukkal a szállókba. Minden szállóban legalább egy-két ember állandóan csak a poloskák tisztításával és irtásával foglalkozik. Dehát mégis a teljes biztonság csak a háboru után következik majd be.

Végül kíváncsiak voltunk, mennyi veszteséget jelent pénz- és személyforgalom tekintetében a szállókban, éttermekben és kávéházakban a szeptember 16-án, hétfőn életbe lépő 11 órai új záróra. Bizony sok ezer koronát tesz ki az az összeg, amit az elcsúszott 1 óra alatt veszítenek a kávéházak és éttermek.

Például a Kovács 8—10.000, a Herczeg ugyanennyi, a Hungária 2000 koronát veszít az új zárórával havonkint.

Ugyanis a jobb vendégeket hozó vonatok, a pesti, a gráci 10 óra után érkeznek Szombathelyre. Már most a vendégek mire betárlanak a városba és szobát kapnak, arra az óra 11-et jelez. Bezárul minden. Az idegen kénytelen éltenszomjan álomra hajtani fejt.

A korai záróra hatása a szombathelyi vendéglő és kávéház iparra

*Új idők, régi emberek Alig csökkent a szombathelyi
szórakozóhelyek látogatottsága az új zárórendelet és az
élelmiszerkorlátozások óta*

A XX. század derekát, mint a világ sohasem tapasztalt egységbe tömörült népeinek az előbbrejutásáért folytatott gigászi küzdelmeként fogja feljegyezni a történelem. Ebből a hatalmas harcból a magyar nemzet is kivészi részét, hogy el ne maradjon a megújult népek harcában és továbbra is vezető helyen vegye ki a részét Európa sorsának az irányításában. Erőfeszítéseket követel minden polgárától is. Le kell mondanunk sok mindentől, amiről a lemondást azelőtt el sem tudtuk képzelni és meg kell változtatnunk egész eddigi életünket legtöbb vonatkozásában és takarékoskodnunk kell minden értékünk felhasználásával.

Ez a takarékoság megnyilvánul a nagy nemzeti dolgokban, de megnyilvánul a polgári élet apró szórakozásaiban is. Így vége szakadt a korai záróra elrendelésével a nagy dínom-dánomoknak, a kivülágos hajnalig tartó mulatásoknak.

Érdekesnek látszik azzal foglalkozni, hogy ez a változás hogyan hat a szombathelyi vendéglős és kávéház iparra. Felkerestük Szom-

bathely két legnagyobb vendéglőjét és beszéltünk a Palace-kávéház főnökével, hogyan viselkednek városunk polgárai az új záróra-rendelet korszakában. Járnak-e még úgy, mint azelőtt szórakozni, hogyan használják ki a korai záróra által meghagyott szórakozási lehetőségeket.

Grastyán Jenő a következőkben látja az új záróra-rendelet következményeit:

— Bizony nehéz helyzet elé állít bennünket a 12. órás záróra elrendelése.

Nem akarják megszokni az emberek, hogy éjjel után már nem lehetnek a vendéglők asztalánál.

és néha, különösen szombatonként, valósággal ki kell dobni a vendégeket. Más napokon nem ilyen nehéz a helyzet, mert az idők komolysága mind jobban meglátszik az embereken is és olyan napokon, amelyekről újabb munkásreggelen virradnak, nem igen van kedvük 12 óráig időgátni az étteremben.

BRISTOL SZÁLLOD

BUDAPEST DUNAPARTON

lakás és családi szálloda, csó árakkal. — Egy ágyas oba 6 P-től, két ágyas oba már 12 P-től. Kétféle terem és kávéház. Székesv. kiszolgálás.

SZOMBATHELY GYOMRA

Javul a helyzet: tavaly már sokkal többet ettünk és többet ittünk, mint 1933-ban

Sohasem érdektelen visszapillantani az elmúlt évtizedre, és számbavenni mindazt, amit akkor a száukba vettünk.

Mert tessék elhinni, nem kevés mennyiség az, amit egy év alatt megeztünk itt Szombathelyen, negyvenezren. Hogy például csak egy szép számot mondjunk: a múlt évben pontosan 7777 kilogramm szalámit ettünk meg.

De menjünk csak sorjában, ahogyan a fogyasztási adóhivatalban azt számontartják. Tehát: 1934-ben Szombathelyen elfogyott 2047 vágómarha. 1933-ban lényegesen több: 2513 darab, de ennek meg van a maga magyarázata és nem döntl meg azt a tény, hogy 1934-ben többet fogyasztott Szombathely, mint annak előtte. Az elmúlt évben ugyanis alaposan fellendült Szombathelyen a baromfi-hús fogyasztás. És a baromfi-húst a szombathelyiek pont a marhahús rovására fogyasztották. Ergo: ez is azt bizonyítja, hogy az egész vonalon kezdünk jobban élni.

Csak azt nem tudja senki: mi-ből?

A fő azonban a tény: emelkedik a fogyasztás. Novendékmárnát is például az 1933. évi 590 darabbal szemben elfogyasztottunk 626 darabot. Borjú pedig elfogyott 3661 darab. Birkát is 33-at szemben 38-at ettünk meg. Hájába, a birka-húst mifelénk nem szeretik. Bezeg azz Alföldön! Igaz, hogy ott viszont el is tudják készíteni. Ezért a vakmerő kijelentésünkért a szombathelyi háziasszonyoktól bocsánatot kell kérnünk. Hát ugye, nek is el tudják készíteni... Miért ne tudnák?

Fogyasztásra bejelentett pecsenyemárgot 206 darabot sütöttek meg. (Előző évben 131-et.) 20 kilogrammon aluli sertés elfogyott 87 darab (85) 20 és 70 kilogram közötti sertés 4023 darab. 1933-ban valamivel ugyan több: 4768 darab, ezzel szemben 70 és 110 kilogram közötti sertés tavaly 3603 darab, azelőtt pedig csak 3232 darab, ami azt mutatja, hogy a múlt évben a zsirosabb sertéseket fogyasztották, nem a soványokat. Megint csak a jobb életkörülményt igazolja: már a sertéseink is hájasabbak, nehezebbek! Nem is szólva arról, hogy 110 kilogramon felüli sertést tavaly 2103 darabot, azelőtt pedig csupán 1531 darabot küldtünk a másvilágra.

Emelkedett a behozott husáru, főből szalonna és kollázsféle fogyasztása is. Ezekből 127 189 kilogramot nyelt el Szombathely gyomra. (Azelőtt 114 050 kilogramot.)

Különös érdekessége van a szalámi fogyasztás fokozatos emelkedésének. 1924 körül még csak évi négyezer kilogram volt a fogyasztás és azóta évről-évre fokozatosan több szalámit tünk el a szombathelyi hendőkben. 1933-ban 6512 kilogram, tavaly pedig, most már az elején is említettük, pontosan 7777 kilogram fogyott el belőle.

Természetesen nem lehet számbavenni a baromfi-fogyasztást és hiányzik ebből a kimutatásból mintegy háromezer darab sertés törtétele is, amelyeket házilag tündettek el az élok sorából...

A fogyasztásra bejelentett és felsorolt mennyiség után 145 290 pengőt jövedelmezett a fogyasztási adóhivatal, illetve a város.

De nemcsak a gyomrok, a torkok sem pihentek!

Bizonyítéka ennek az a 145 290 liter sör, meg a 967 950 liter bor, ami lecsörgedezett a szombathelyi garatokon az elmúlt esztendőben. Az általános javuló tendenciához mérten a sör és a borfogyasztás is emelkedett, mert a múlt évben még csak 119 359 liter sör és 951 005 liter bor fogyott. A sör az elmúlt évben 1 391 80 pengőt, a bor 81 283 pengőt hozott a város konyhájára.

Ez még nem minden, ami a torkok martaléka lett. Elfogyott 6257 liter likőr is (azelőtt 5252 liter). Pálinka pedig (ami alatt konyakot, rumot és egyéb lorokkószőrű cseppeket értenek) 63 472 liter fogyott. Azt mondják, hogy a munkanélküli munkásnép szegényedett, mert kevesebb pálinka fogyott a múlt évben valamivel, mint 1933-ban, amikor nem kevesebb, mint 68 181 litert kupdzáltak be lassan, de biztosan a szeszestvérek.

Ez a szeszemennyiség a likőrtel együtt 1933-ban 7 448 96 pengőt, tavaly pedig 7 216 99 pengő szeszfogyasztási adót eredményezett.

Erdemes még megemlíteni a fogyasztási adóhivatal évi kimutatásából, hogy 1934-ben a város 84 ezer 904 64 pengő helypénzt, 16 ezer pengő italmérését illetéket és 20 214 pengő vigalmiadót szedett be.

Vasvármegye 1935. január 18.

Éjszakai ellenőrzésen Szombathely szórakozóhelyein

A megyei rendőrfőkapitányság büntügyi, valamint ifjúságvédelmi osztályának, a városi kapitányság ifjúságvédelmi osztályának, továbbá a KÖJÁL és a Vendéglátóipari Vállalat képviselőjének társaságában indult el csütörtök este ellenőrző körútra Szombathelyen a krónikás. Feljegyzett néhány dolgot, amelyet kinek-kinek okulásként, vagy példaként most ideír.

A Marikában kezdődött

A Marika kisvendéglőben kezdték a vizsgálatot. A konyhában letakaratlan lábasban töltőtpaprika, egy másikban galuska. Mindkettő a földön, ahol amúgy is alig fordulási a hely. A falakon gyöngyözik a víz.

— Tervbe volt véve az átalakítás. Ez évre már a felémelt — új konyhához szabtott — tervet kaptuk. A konyha persze maradt a régi... — mondja az üzletvezető, aki nem tehet az állapotokról.

Az engedély nélkül kisvendéglővé nyilvánított Marika konyhája a legalapvetőbb higiéniai szempontoknak sem felel meg!...

Kritikán aluli

Megnevezhetetlen a rendtelenség a Bagolyvár kisvendéglőben. Mintha még sosem járt volna itt takarító. A külső helyiségek, de főként a konyha „rendje” kritikán aluli. A főorvos „takarít”, késsel vakarja a szekrényajtók fugáiról a piszkot...

A tartalom nem változott!

A piactérnél, a volt Kispipában az átalakítással csak a forma változott. A tartalom — a vendégsereg — változatlan. A kulturált „szórakozásra” intő táblára mindenki hittyet hány.

A „borozóban”,

Tolbuhin úti 22-esben, az üzletvezető már „vette a drótot”, az ajtóban várt bennünket. Az időközben megkritikott társaság maradéka vagy alszik az asztalon, vagy épp hujaj megjegyzéseivel szórakoztatja a belépőket.

Egy fiatalnemből nincs személyi igazolvány, feltehető-

en nincs még 18 éves. Az őrnagy hazaküldi érte, de a legény „elfelejt?” visszajönni.

Példás a rend!

A Dongóban és a Kispityerben minden a legnagyobb rendben! Az ember szinte fellelegzik, hogy kulturált helyre került.

A Pannóniában

Nem így a Pannónia konyhájában. Egymás hegyén hátán a készletek és a nyersanyagok, a letakaratlan másnapra szánt hámozott burgonya és káposzta, de ki tudná valamennyit felsorolni. Mici néni, az üzletvezető majd elmondja a KÖJÁL-nál, hogy miért van ez így.

Ilyen és ehhez hasonló „aproságok” vannak a Vidám

Étterem konyhájának szekrényfiókjaiban is. Gusztustalan a rendtelenség.

Spanyolfal kéné!

Aki a Savaria presszóból az étterembe igyekszik, nem biztos, — hogy — amennyiben vacsorázni szándékozott —, ezt meg is ejti. A polcokra rakott fazekakra, lábosokra, ráégett a korom, amit ugyan nem lehet (?) lesúrolni, de amit legalább egy spanyolfalal, mint alkalmi megoldással el lehetne tüntetni a „kedves vendég” szeme elől. Egyéb apró kifogásokon kívül nem talált különösebben kirívó dolgot az ellenőrzés.

*

Fizetésnap jártuk végig a várost. Nem talált az ellenőrzés különösekképp duhajkodó vendégeket, annál inkább több — a szórakozni kívánók egészségét veszélyeztető — hiányosságokat a konyhákban. Olyan dolgok voltak ezek, amelyeknek a megszüntetésére minél előbb intézkedni kell.

Tarabó Zoltán

MIT HALLUNK

— MIT LÁTUNK?

RÁDIO

Kossuth Rádió: 9.20 Könnyű dalok. — 9.50 Gyermekrádió. — 9.50 Vezényel Dorát! Antal. — 10.10 Nótacsokor. — 10.35 A Rádió Enekeirének és Szimfonikus Zenekarának műsora. — 10.50 Balaton történetek. Révész Tibor krónikája. — 11.20 Edwin Fischer zongorázik. — 12.15 Táncczene. — 12.55 Törvénykönyv. — 13.15 Erkel operáiból. — 14.05 Szórakoztató zene. — 15.12 Abel és Eszter. Gárdonyi Géza regénye folytatásokban. I. rész. — 15.32 Muzsikáló képeslapok. — 16.10 Új opera-

lemezeinkből. — 16.30 Indonézia nemzeti ünnepén: 1. Mangunpranoto nagykövet beszéde. 2. Szemelvények a modern indonéz költészetből. — 17.00 Autósok, figyelme! — 18.00 Ml történet a nagyvilágban? — 18.20 Debussy-művek. — 18.45 A Rádió műszaki klubja. — 19.00 Régi magyar nóták és betyárdalok. — 19.25 A Szabó család. — 20.24 Kedves lemezeim. — 21.20 Az okosok földjén. Vidám műsor Komlós János írásából. — 22.20 Visszaelintés. Kodály Zoltán előadás-sorozata, VI. rész. — 22.46 Operatársulatok. — 0.19 Chopin-fütdők.

Petőfi Rádió: 14.20 Zenekari muzsika. — 16.05 Táncczene. — 16.20 Veszélytelen séta az első magyar sugárkörtben. Riport. — 16.35 Kórusmuzsika. — 16.43 Operatársulatok. — 17.05 Kamarazene. — 17.45 Jelző. Mivéldéspoti híkal műsor. — 18.00 Nemi zene. — 18.20 Vadóc. Hangképek. Akcsjonov ebbeseléséből. — 18.30 Füvosindulók. — 19.05 A Fuggerek vállalkozásai. Előadás. — 19.23 Debussy: Pelléas és Mélisande. Ütfevonásos opera. — 22.30 Táncczene.

Tükéletes negatívot és szép képet, csak FORTE- anyagon készíthet.

Fényképezzen

Vas Népe 1965. augusztus 19.

EBÉD

ÉS VACSORA? **GONDJAI VANNAK**



Vegye igénybe a helyi

**földművesszövetkezet vendéglő éttermében
az előfizethető déli és esti étkezést**

Olcsó, ízletes, változatos és kiadós,
gyors, pontos kiszolgálás

Előfizethető:

felszolgálva 6 napra napi 5,90 Ft

Előfizethető:

házhoz 6 napra napi 5,31 Ft

NAPI MENÜ:

leves, főzelék feltéttel vagy húsétel
körettel, vagy bővített leves, tészta

**A heti előfizetéses menü irányétlap tartalmát egy
hétrel előbb kedves vendégeink tudomására hozzuk**

Bővebb felvilágosítás

a földművesszövetkezet irodájában

Barzsényi Könyv
Fk. Készít S. — 63/539 kix — Szombathelyi Nyomdaipari Vállalat — 1000 pld.

A SZOMBATHELYI SAVÁRIA ÉTTEREMBEN FOLYÓ ÉVI
MÁRCIUS HÓ 24-ÉN, CSÜTÖRTÖKÖN ESTE 7 ÓRAI KEZ-
DETTEL TÁJJELLEGŰ ÉTELEINKBŐL

VACSORABEMUTATÓT

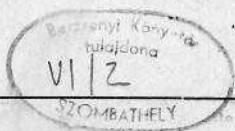
RENDEZÜNK, MELYRE SZERETETTEL MEGHÍVJUK B. CSALÁDJÁVAL



ÉTELKÜLÖNLEGESSÉCEK:

*Tárkonyos „Lubi” pecsenye galuskával
Sertésgöngyöleg spagettival
Paprikás vargánya húsgombóccal és rizzsel
Rakonczy töltött rostélyos
Durbincs sógor-szelet burgonyapürével
Vasi botyárpecsenye burgonyával stb.*

SZERETETTEL VÁRJÁK
A SAVÁRIA ÉTTEREM DOLGOZÓI

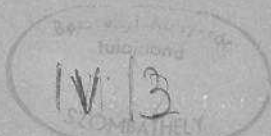




**20 éve
vendégeink
szolgálatában!**

VASI VENDÉGLÁTÓ HETEK

**1972. október 15-től
november 15-ig**



**Hívjuk, várjuk,
vendégül látjuk!**

Igen Tisztelt Vendégünk!

Hagyományainkhoz híven minden év végén, így ebben az esztendőben is megrendezzük a Vasi Vendégítő Hétet.

Szerény keretek között és elsősorban vendégeink jószolgálatára megbecsülése és a kulturális vendéglátás jegyében kívánjuk e kis füzetet Önnek átadni.

Kérjük, válassza ki tetszésének, ízlésének legmegfelelőbb rendezvényünket és tiszteljen meg bennünket látogatásával.

Igérjük, hogy kifűnös ételekkel, itelőkkel várják valamennyi étteremünkben, vendéglőnkben.

Jó mulatást, jó szórakozást kívánunk a

Vas megyei Vendégítő Vállalat vezetői és dolgozói

Fk.: Vörös Gábor — 1976-3033 Vas m. Nyomda 719 db

HIDEGKONYHAI ÉS CUKRÁSZIPARI BEMUTATÓK!

NOVEMBER

2-én SZENTGOTTHÁRD
Eva espresszó

3-én SZENTGOTTHÁRD
Eva espresszó

18-án KŐRMEND
Barry espresszó
SÁRVÁR
Pálma cukrászda

19-én KŐRMEND
Bétya espresszó
SÁRVÁR
Pálma cukrászda

23-én KŐSZEG
Keczo cukrászda
CELEDOMCI K
Uj espresszó

28-án KŐSZEG
Keczo cukrászda
CELEDOMCI K
Uj espresszó

ÁRANGEMÉNY

Napi tornák előre megrendelhetőek. Szeretettel várjuk kedves ételkedő vendégeinket!

Minden kedden
a HALÁSZCSÁRDÁBAN!

Minden szerdán
a VADÁSZ VENDÉGLŐBEN!

OKTÓBER

17-én HALÁSZCSÁRDÁBAN

24-én HALÁSZCSÁRDÁBAN

31-én HALÁSZCSÁRDÁBAN

18-án VADÁSZ VENDÉGLŐBEN

NOVEMBER

1-én VADÁSZ VENDÉGLŐBEN

8-án VADÁSZ VENDÉGLŐBEN

HAL és VAD ételkülönlegességek vacsorája!

Ételjegyzet!
Készítési
időpontja
megnevezése!

Október 18-án és 19-én

Operettkedvelők estjei

Kéves fővárosi művészek fellépésével!

Kitűnő
vasi ételkülönlegességekkel
várjuk kedves vendégeinket!

SÁRVÁRI
ÉTTEREM

November 3-án és 4-én

Bolgár vacsorák

Bolgár és oroszai
étellelőnlégességek bemutatása
Saláta különlegességeit

November 10-én és 11-én

Szárnyas vacsorák

Ötleten, foglón és
mágyaroknál készített
szárnyas ételek
vacserója
Hívjuk, várjuk!

P
E
L
I
K
Á
N

ÉTTEREM

November 10-én, 11-én és 12-én

Szlovén ételek vacsorái

H
O
T
E
L
I
S
I
S
É
T
T
E
R
E
M

A muraszombati DEANA és
a ródener RADIM szlovén
dolgzoit készített és
étellelőnlégességeiket.
Csebulásos, Rozsnyói,
Rozsnyói, 1991-912
Roston állt étellelőnlégességek.

Szeretettel hívjuk, várjuk!

November 5-én és 6-án

Szörjjet rodka és pezsgő kostoló

Délután 16-20 óráig, ingyenes bejártás



H
O
T
E
L
I
S
I
S
B
Á
R

Szeretettel
hívjuk, várjuk!
a kóstolás után,
elvitel esetén helyi
kiskereskedelmi áron!

November 3-án és 4-én

Elfelejtett ételeink

Ludasléssa
Töltött libanyak
Tordai lacipecsenye



H
O
T
E
L
I
S
I
S
É
T
T
E
R
E
M

Rég nem hallott és igen készített ételek felfrissíté-
sére várjuk kedves vendégeinket.
Itt, Darvas Vilmos és gyűjtőenekaru kéremködésével.



Vendégváró szolgálat



Száz kilomra esküszöm: szeretem a jó pörköltet, rántott húst, szeretem a szabad tűzön főzött, süített kormos ízű ételeket, de tán megbocsiítja a világ: szeretem a szép damasztal terített asztalt, s a jó felszolgálók segítette szép ritust. A meleg kenyédkébe borított, szépen barnult pirítóst, s mellette a rengő, kockára vágott velőt, a só-bors-paprikát, vagy éppen a jó almás, citromos mártással a hirtelen-pirosra sült pisztrángot...

Szeretem, ha vendéglőben, vagy étteremben köszön a pincér, ha nem fizetőként, hanem vendékként fogad, ha utambossá tudja, hogy mi a kedvencem, s hogyan...

10

Jó Krúdy Gyulát kellene idéznem:

„Cipője oly fényesre kefélve, mint a tükör. Nadrágja észre vevésül, mintha egy perccel előbb hozta volna haza a szabó. Ragyogó ingét, gallérját, frissen borított arcát, öltözetének egyéb szertartásait, mintha csak a vendég tisztelésére szerente volna be, valamint később, a fizetésre kerülő nagyobb bankjegyből visszadandó roposós, vadonatúj apróbb bankjegyeit, valamint villogó aprópénzeit. Kraut mindig kifogástalan volt, kabátján egyetlen folt sem, és ha a frissen csapolt sörös hordó első poharát megkóstolta, persze csak félig iván ki a pohár tartalmát, mint egy kísérletező vegyész vagy gyógyszerész, bátran el lehetett neki hinni következő kijelentését: „Ma nagyon jó a sörünk!”

Keresem hát a Rózsacsokor kis-

vendéglőt, az Arabs szürkét... Találom-e a vendégváró, s vendégnek ördülő hangulatot?

(Ne keresd, barátom! A pincérség már nem hivatás, inkább kegyelmezés! Magasak az árak, kevés a vendég, kevés a jövedelem. Akad-e még oly szakmájától betegre tett jó bolond, ki az egyzsem vendégnek is örül, s igaz vendéglátóként fogad?)

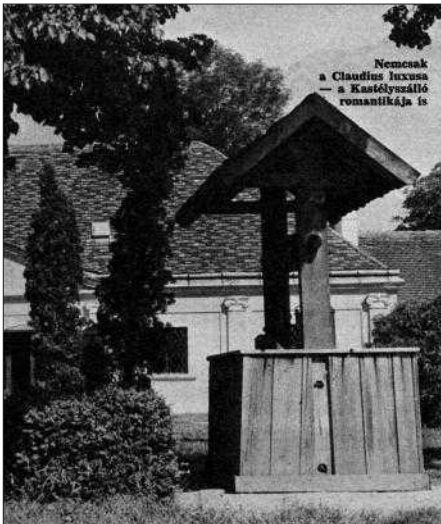
Mikor már föladnám én is, s már annak örültek, hogy a régi vesprémi Hungária szövő egykori fizetője, a Józsi régi vendégeiről beszél, akkor, véletlenül, merthogy a munkám arra vet, Szombathelyen találkozzom a csodával.

A csodát nekem dr. Gombós Sándornak hívják. A Hungarotels szombathelyi önálló egységének a vezetője.

(A csoda? Ennek az embernek a megszállottsága. És a megszáll-



Képes Újság 1980. 2. sz.



lottság eredménye: háromszáznál is több ember szakmai tudása, szakma iránti alázata. Az éttermek, szállók rendje, az itt dolgozók mosolya, az ízek minősége, a szobák rendje, mindenek tisztasága.)

Még magamban kerülgetem a témát: vendéglátásunk mai helyzetében és arai mellett irjakk-e drága luxusszállók igazgatójáról, kérdeztem szakmabelieket embereimről.

— A Gombós? Félretemetesen jó szakember.

— Iszonyú, mit kíván a beosztottjaitól, nem szeretnék nála dolgozni...

— Aki nála tanul, a legjobb ajánlólevelet kapja.

— Az a színvonalat, amit Gombós tart Szombathelyen és Bükön, alig pár szállóban találja meg máshol...

Ki ez a dr. Gombós?

Alacsony, zömök ember. Ha valahova sorolni akarnám, azt mondanám: piknikus alkát, de hát rácafol minden kategóriára, mert ugye a „piknikusság” a lelektanban: deris, kiegyensúlyozott, az életet könnyen vivő... Ez az ember pedig szinte minden percében tele feszültséggel, tettvágygal, többlet akarással.

— Beszéljen magáról, Gombós úr! — vendéglátásban természetesen az „urazás”, még akkor is, ha párttag, kommunista az igazgató.

— Újpesti proligyerekek vagyok. S mert a családban volt valaki pincér, ajánlották, legyek én is. A nyolc általános után felszolgáló tanuló lettem, a szigeti Nagyszállóban. A Szakma Ifjú Mestereiként végeztem.

— Fontos ez, dr. Gombós Sándor-nak?

— Fontos. A szakmát ott és így tanultam meg.

— További állomások?

— Levelezőn a vendéglátóipari technikum. Közben az épülő Royal szálló igazgatója melletti beosztás, majd két évig dolgoztam a Hungarohotels vezérigazgatóságán, s aztán az Aranyhomok Kecskeföldön.

— Akkor az ország legfiatalabb szállodai igazgatója volt.

— Huszonkét évesen kaptam meg a kinevezést.

— Nem félt?

— Erre készültem, ezt tanultam, a talán erről álmodoztam. Tíz évig voltam Kecskeföldön. Közben elvégeztem Szegeden a jogot.

— 1972 óta itt Szombathelyen az önálló egység igazgatója. Nagy szálloda, egy kemping, éttermek, sörbár tartozik „parancsnokság” alá. Negyvenegy éves; szép, tisztá karrier.

— A vezető beosztás nekem eszély, hogy megvalósítsak egy másfajta karriert.

— Kéneválasztható?

— Maga mondta, hogy itt Szombathelyen és Bükön másfajta a vendéglátás, mint máshol.

— Jé. Fogalmazzuk meg a szakmai karriert.

— A legjobb házakat és éttermeket vinni. Nem feltétlenül a bevételek szerint, hiszen a földrajzi fekvés és az ár nem rajtunk múlik. Inkább a vendég szolgálata alapján a legjobbnak lenni. Hogy aki egyszer eljött hozzánk, annak ne legyen mind-

egy, hova megy legközelebb, hozzánk akarjon jönni. Hogy érezze: örülünk, hogy hozzánk jön. Hogy bízzon bennünk.

(Apró „pletykákból” gyűjtöm a tényeket: szolgálatban egy szállodalai, vagy éttermi dolgozó se íhat egy kortyot sem. Egyszer valami fogadásom a vezérigazgató koccintani akart az éttermi üzletvezetővel — a koccintás elmaradt. Egyszer valaki borostásan akart szolgálatba állni — ha, zaklatódott. Az utóból nyolc évben két alkalommal fordult elő túlszámlázás, illetve súlyoskonkítás — az elkövetőket fegyelmmel elbocsátották.)

— Nem szoktak el az emberek ettől a szigorótól?

— Amikor jelentkeznek, tudják, mit várunk tőlük. De hát túljelentkezéssel érthetetlen a kérdése. Mit kell tenni a vendéglátóiparban? Magas színvonalon, a lehető legnagyobb tisztességgel szolgálni a vendéget. Ez a szolgálat a hivatás. Ért-e, hogy a szakmai elvárásokhoz képest én nem vagyok maximalista? Csak annyit, amennyit az igazi vendéglátásban tenni kell.

— Nem uniszónának az emberek?

— Állandó szakmai továbbképzést tartunk, s akad másfajta foglalkozás is.

— Például?

— Újratrappéztuk a bárt, kifestettük a szobákat, csempéztük a mosdót...

— Ez is a vendéglátáshoz tartozik?

— Ekkaszóm, hogy igen. Hogy az itt dolgozók saját szállójuknak, éttermüknek érezzék munkahelyüket, hogy tudják a vendéget mindig a legjobb, legszebb, legtisztább szobával, étteremmel, mosdóval kell várni, és... így is akarjuk.

— Nem szégyellik a másfajta munkát?

— Búszkék munkahelyükre.

Az igazgatói szobákban beszélgetünk Dr. Gombós Sándor beszélgetés közben fel-alá jár a szobában. Az ablaknál egy pillanatra megáll, majd a telefonért nyúl.

— Halló, porta! Iremé itt van az az amerikai házaspár, tudják, a második emeleti sarokszobában szoktak lakni...

Nincs több kérdésem.

Hazafelé még egy sör a Sörbárban. Kérdezem a pincéret:

— Milyen a sör?

— Ma nagyon jó a sörünk. Ehhisszem, lán még Krúdy tanár úr is elhínné neki.



