



# Önkiszolgáló Étterem

## Tegnap megnyitották az 1000 adagos önkiszolgáló éttermet Szombathelyen

A műszaki átadása után tegnap megnyitották Szombathelyen, a Mártírok terein épült ezer adagos önkiszolgáló éttermet és a hozzá csatlakozó grill bárt. A megye egyik legszebb, a legtervezetlenebb felszerelt vendéglátó egysége várakozással hozni időre csillagok n megyeszékhely éttermeinek szűfoltásigát.

A nyitásra megannyi érdeklődő gyűlt össze a bejáratnál, hogy első kézből szemlélje a füzle és meg az új konyha füzle. Kíváncsiak a vendégeket. Az étterem és a grill bár bejárata egymás mellett a Szent István téren nyílik. Bejárata, a egyenesen haladva a nagyon szép bárba, jobbra pedig az utcának a mozgalmas, csomópontot átszelő étterembe lehet jutni. Az étterem bejárati ajtója-

val szemben — balra nagyszobában — 16 ételről készíthető, kíméletesek, saláták, frissen sülték, befőttek, stb. külön táblán, „ételnap” feltüntetve. Az étkezni kívánók kiválasztja az főzésnek legjobban megfelelő ételt, a péntárkos meg és a blokk ellenében szinte egy perccel belül kiszolgálják. A konyhában magyar, francia, angol gyártmányú sütő, főző, dagasztó stb. automaták gyorsítják a munkát.

A széles, világos étteremben 160 ülőhely és 60-70 ülőhely áll rendelkezésre. Bár az étterem kivétel. Kapcsolásban áll a konyhával, az ételkészítés szinte nem is érezni. Ez felel meg a mai igényeknek, s az, hogy a kultúrát környezetben III. osztályú árakat számolnak.

Megíttek már, hogy az étteremben nem lehet dohányozni és szeszest ital sem szolgálnak fel. (Remélhetően ez mindig így lesz). Az új vendéglátóegység reggel 9 óráig este 8-ig tart nyitva. Azt jelenti ez, hogy a két műszak alatt kétszer adag ételt képes előállítani. (Egy asztala, egy táj főzők, egy palacsinta és egy adagnak számít).

Külön előny, hogy nem a főzőkésési időben is kapható péntául zóna, hisz kért: melletti stb. A közértesítésen kívül a korszerű táplálkozást is hivatva van szolgálni az étterem. Így például saját mellékli ételeket, toston sültet, zöldségköretet szeretne megkövetelni a vendégekkel.

U. Gy.  
Fotó: Tóth Imre



Készül az étel a modern konyhában.



Jót főztek a szakácsok, ízlik az ebéd az első vendégeknek.

Fotó: Tóth Imre

Vas Népe 1975. május 6.

# Naponta hatszáz embernek főznek

A vendéglátóipari vezetőknek nem okozott különösebb gondot, amikor Szombathelyi szeaz- és füstmentes éttermét kellett megnevezniük.

— Van ilyen is a városban, másfél éve működik a Hunyadi úton — jegyezte

tunk nyitva — mondta Horváth László étterem-vezető —. Szombaton fél napig állunk a közönség rendelkezésére, szerdán pedig estébe nyúlik a műszak. Ezen a napon, minden héten zenés-táncos összejövetelen vehetnek részt a fiatalok. Az if-

nők jegyezte meg hálás, de felelősségteljes feladatukról:

— Természetesen azt szeretnénk és azon igyekszünk, hogy mind a jugoszlávok, mind a szombathelyiek elégedettek legyenek a főztünkkel.



A déli órákban „telt ház” van a Hunyadi úti önkiszolgáló étteremben.

Fotó: Tóth Imre

meg Vörös Gábor, a Vendéglátóipari Vállalat igazgatója —. A közönség megkedvelte, a vendégek elismerően beszélnek róla, De kérdezzék meg őket.

Számos megkérdéztet vendég is úgy vélekedett, hogy közkedvelt az önkiszolgáló étterem, ahol naponta legalább hatszázan ebédelhetnek. A környékbeli intézmények, üzemek dolgozói részére kulturált körülmények közt adják ki az ételt.

Az asztalhoz a vendég tálcán viszi az ebédjét.

— Hétköznapokon reggel nyolc órától este nyolcig tar-

júsági zenekarok felváltva muzsikálnak. A legutóbbin is fél tizig táncoltak, szórakoztak, nagy tömeg volt az étteremben.

Egy további külön feladatuk: a jugoszláv vendégmunkások étkeztetése. Március végétől az ebédnél kívül részükre reggelit is adnak. Reggel fél hat órakor nyitnak, de ebben az időpontban csak a jugoszlávok reggelizhetnek. A megállapodás szerint az áruházépítés üteméhez igazodóan végül is mintegy százra emelkedik a külföldi étkezők száma.

Németh Géza konyhafő-

A konyhai stáb 32 tagja közül 28 KISZ-korosztályú. Így hát a városban működő vendéglátóipari „ifjúsági szervezetek egyik „fellegetvő-rának” számít az itteni alap-szervezet.

A közelmúltban brigádba tömörültek. Bajkál—Amur nevet adták a szocialista címmert dolgozó brigádnak. Egy hónapja nincs takarítójuk, ezért a brigádtagok vállalták az étterem állandó takarítását.

Lelkes, tennivágyó kollektíva. Eredményel dolgoznak, mindig túlteljesítik tevékét.