



Rudolfné Dr. Katona Mária

A vendéglátás üzletkörei, melegkonyhás üzlettípusok

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Ügyviteli tevékenységek végzése

A követelménymodul száma: 1429-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-30

MUNKKANYAG

A VENDÉGLÁTÁS ÜZLETKÖREI, MELEGKONYHÁS ÜZLETTÍPUSOK

MUNKAHELYZET – ESETFELVETÉS

1. eset

Rokonai váratlanul örökséghez jutottak, melyet egy vendéglátó vállalkozásba kívánnak fektetni. Önt kéri meg, hogy segítsen nekik kiválasztani, milyen üzlettypusban gondolkodjanak. Mindenképpen a melegkonyhás üzletek valamelyike érdekli őket.

Milyen kérdéseket tenne fel a legkedvezőbb megoldás érdekében?

2. eset

Japánból turistacsoport hazánkba látogat, szeretnének a magyar konyhával megismerkedni. Milyen üzlettypust ajánlana nekik, ahol biztosan teljesülne kívánságuk?

3. eset

Az Ön baráti társaságában többen is vegetáriánusok. Az évváró utánra közös vacsorát terveznek.

Milyen melegkonyhás üzlettípusok jöhetnek szóba? Nevezzen meg konkrét üzleteket is!

4. eset

Színház után gyakran megéheznek a kultúrára szomjazók. Milyen üzlettípusokat ajánlana, ahol este 10 után is kapható melegétel? Választását indokolja!

5. eset

Az iskolai étkeztetés a munkahelyi vendéglátás körébe tartozik. Ön minden bizonnyal gyakran ebédelt az iskolai menzán. Gondolja át eddigi tapasztalatait!

Mi jellemzi ezeket a vendéglátó helyeket?

Kik vehetik igénybe?

Mi jellemzi a fogyasztói árakat?

Milyen feladat hárulhat ott a szakácsokra?

Mi jellemzi a kínált menüket?

6. eset

Szülei egy cégnél dolgoznak, ahol minden évben karácsonyi partit rendeznek a dolgozók számára.

Ha Önt kérnék meg, hogy szervezze meg a partit, kire bízná a végrehajtást?

INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátás fő feladata a helyi lakosság és a turizmusban résztvevők számára ételek és italok értékesítése, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtása, a munkahelyeken lévők ellátása, a gyermekétkeztetés, valamint a különféle intézmények lakóinak (kórházak, szociális intézmények) kiszolgálása. E tevékenységeket különböző szervezeti egységekben, intézményekben, helyeken folytatja. Ezeket járja körül ez a tananyagelem.

A legfontosabb alapfogalmak

A tananyag feldolgozásához elengedhetetlen az alapvető fogalmak elsajátítása. Különbséget kell tennünk a vendéglátás szervezeti egységei, az üzem, a bolt és az üzlet között. A köznapi életben általában a vendéglátó üzlet kifejezést használjuk, szakmailag azonban jelentős eltérések mutatkoznak a felsorolt fogalmak között.

Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha. A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.

Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.

Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint soroljuk a neki megfelelő üzletkörbe és azon belül határozzuk meg az üzlet típusát. Alaptevékenységnek nevezzük azt a feladatot, amelyért a vendéglátó egységet létrehozták. A melegkonyhás vendéglátó üzlet alaptevékenysége a vendégek melegétellel való ellátása.

A vendéglátás üzletköreit, valamint az egyes üzletkörökön belül folytatható tevékenységeket mindig az aktuális kormányrendelet határozza meg. Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.

Az üzletkörön belül üzlettípusokat különböztetünk meg. Az **üzlettípust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint üzletkörökbe soroljuk. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többitől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettípusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza.

A vendéglátás üzletköreit a rendelet a következő csoportokba sorolja:

- kereskedelmi vendéglátóhelyek,
- munkahelyi vendéglátóhelyek,
- szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhák,
- rendezvényi étkeztetés.

Kereskedelmi vendéglátóhelyek

A kereskedelmi vendéglátóhelyek közé a melegkonyhás vendéglátóhelyek, a cukrászdák, az italüzletek, az egyéb vendéglátóhelyek és a zenés szórakozóhelyek tartoznak.

A szakácsokat általában a melegkonyhás vendéglátóhelyeken, ritkábban az egyéb vendéglátóhelyeken foglalkoztatják.

A melegkonyhás vendéglátóhelyen meleg- és hidegételek (a teljes meleg- és hidegétel-kínálat), cukrászati készítmények, sütő- és édesipari termékek, kávé, szeszes és szeszmentes italok értékesítése folyik. Az ételeket meghatározóan a helyszínen készítik, főzik vagy sütik. Jellemzően a főétkezési igényeket elégíti ki (reggeli, ebéd, vacsora). Az italfogyasztás nincs korlátozva. A hagyományos értékesítés jellemzi. Fogyasztást kiegészítő szolgáltatásokat nyújt (pl. zene).

Ide tartozik például az étterem, a vendéglő, a csárda, a gyorsétkezőhely, az étkezde, a kifőzde, az étterem-söröző, a kávéház, a vasúti és más személyszállító eszköz étkezőkocsija.

Az egyéb vendéglátóhelyeken hidegételek, melegített kész-, illetve félkész ételek, frissensült (grillezett) húsok, halak, nyers saláták és zöldségfélék, lángos, édesipari termékek, cukrászati készítmények, kávé, szeszes és szeszmentes italok kaphatók.

Ide tartozik például az ételbár, a tejbár, a bisztró, a pecsenyesütő, a büfé, a falatozó, a fagyaltozó, valamint a bármilyen intézményben működő nyílt árusítású vendéglátóhely.

A melegkonyhás üzletek jellemzően a főétkezési igényeket elégítik ki, azaz a reggelit, az ebédet és a vacsorát. A kínálat elemei a helyszínen készülnek. Választékuk a teljes meleg- és hidegétel-kínálatot tartalmazza. Az értékesítési formát tekintve a hagyományos értékesítés jellemzi.

A hagyományos értékesítési mód lényege, hogy az értékesítési dolgozók (felszolgáló, eladó, pultos, mixer, kávéfőző) közbeiktatásával szolgálják fel, illetve adják ki a vendégnek a megrendelt ételeket és italokat.

A gyakorlatban a hagyományos értékesítésnek két változata ismert:

- a pultnál és
- az asztalnál

történő kiszolgálás, illetve felszolgálás.

A pultnál történő kiszolgálás azzal jellemezhető, hogy a vendég maga veszi át az eladótól az általa kért és kifizetett ételt, italt, amit helyben elfogyaszt vagy becsomagoltathat.

A vendég asztalánál történő felszolgálást ezzel szemben az jellemzi, hogy a vendég az értékesítőtér (étterem, különterem, kerthelyiség stb.) asztalánál helyet foglalva, a

felszolgálók és az eladók közvetítésével kapja meg az általa rendelt ételt, italt és az azok elfogyasztásához szükséges eszközöket.

A felszolgálási módok körében

- *a svájci (tányérszerviz),*
- *a francia,*
- *az angol és*
- *az orosz felszolgálási mód különböztethető meg.*



A szakács munkáját jelentősen befolyásolja, hogy milyen értékesítési módot alkalmaznak az adott vendéglátó üzletben. Az éttermeket általában a hagyományos értékesítési mód jellemzi, vagyis a felszolgálás. Ez azt jelenti, hogy a vendég az asztalnál ül és az általa vásárolt termékeket egy felszolgáló viszi ki.

1. ábra. Tálalás a konyhán

Forrás: http://hu.wikipedia.org/wiki/Turizmus_megtekintve_2009.10.30.

A felszolgálási módok fajtái és lényege a következőkben foglalhatók össze:

- *svájci vagy amerikai mód: lényege, hogy a szakács a vendég számára egy adagot egy tányérra tálal;*
- *francia mód: ekkor több vendég adagját tálalják egy táltra, a vendégek maguk szednek az asztalon lévő tálból;*
- *orosz mód: a hideg előételt beteszik az asztal közepére, a főételeket tálon bemutatják, majd tányérra adagolva felszolgálják jobbról;*
- *angol mód (a legelegánsabb mód): táltra tálal a szakács, melyen több adag is elhelyezhető. A felszolgáló az ételt tartalmazó tálat bemutatja, majd a vendég előtt tálal a kisegítő asztalon (idegen szóval boeuf asztal vagy gueridon). Ez bútor az éttermi asztalok mellé állított kisebb méretű, 40 x 80 cm-es asztal. A tálalást kínálás követi. Ez a felszolgálási mód igényli a legtöbb személyt és eszközt.*

A kereskedelmi vendéglátóhelyekhez tartozó melegkonyhás üzletek típusai az alábbiak:

1. étterem,
2. vendéglő,
3. csárda,
4. gyorsétkező helyek,
5. étkezde, kifőzde,
6. étterem-söröző,
7. kávéház.

Vizsgáljuk most meg ezeket részletesebben is!

1. Étterem

Az étterem jellemzően nagy befogadó képességű vendéglátóipari üzlet. A szállodákban is megtalálhatók. Választékukat tekintve lehet nemzeti jellegű (magyaros, olasz, kínai stb.) is. A tisztasági szolgáltatások mellett szórakoztató tevékenységet is folytathat, gyakori a halk háttérzene. Nagyobb rendezvények, esküvők lebonyolítására is alkalmas.

A vendégigények szélesebbé válása egyre mélyebb specializációt eredményezett az éttermek tekintetében is. A specializáció alapját elsősorban az ételválaszték módosítása jelentette (nyersanyagok, változatok).

Ennek megfelelően az alábbiakat különböztetjük meg:

- nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene,
- tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata,
- alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag-felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció a nyersanyagokkal harmonizálnak,
- sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).



2. ábra. Hagyományos étterem



3. ábra. Különleges étterem

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 04.)

2. Vendéglő

A vendéglő kisebb, családiasabb, mint az étterem. Főleg helyi, környékbeli vendégek veszik igénybe. Jellemző a törzsvendégek nagyobb aránya. A választéka is szűkebb, mint az étteremé, felszerelése, berendezése, eszközei egyszerűbbek. Rendszerint családi vállalkozásban működtetik.



4., 5. és 6. ábra. Vendéglők
 Forrás: saját felvételek

3. Csárda

A csárda a vendéglő speciális, önállósodott formája. A városokon, falvakon kívüli területen található, elsősorban országutak mentén. Ősi magyar üzletforma. Parasztház-szerű kialakítás, szalmatető, veranda jellemzi. Kínálatában a magyaros, népies ételek dominálnak. Az ételek választéka viszonylag szűk. Az itálválasztéka a magyar italfogyasztást tükrözi (sör, bor, pálinka). Szórakoztatásra jellemzően a népzene vagy a cigányzene szolgál. Berendezése egyszerű, népies jellegű, elsősorban fabútorok találhatók ebben az üzlet típusban. Díszítőelemként cserépkancsókat, fafaragásokat, szőtt abroszokat, kemencét alkalmaznak.



7., 8. és 9. ábra. Csárdák

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Turizmus>, megtekintve: 2009. 09. 10.

4. Gyorsétkező helyek

A gyorsétkező helyek választéka szűk, hosszú ideig állandó. A munka szinte „automatizált”. Ezek az üzletek leggyakrabban franchise-rendszerben működnek. Jelentős marketingkommunikációs tevékenységet folytatnak a forgalom növelése érdekében. Az amerikai étkezési kultúrákra jellemző ez az üzletípus.



9. és 10. ábra. Gyorskiszolgáló helyek

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 10.)

Néhány éve még szinte leírni sem tudtuk a szót: franchise. Elsősorban az Egyesült Államokban, de más fejlett országokban is a franchise jelentős múlttal büszkélkedhet, és feltűnő fejlettségének köszönhetően a vállalkozási formák élvonalába tartozik.

Előnyös feltételeket kínál a résztvevők számára. Olyan vállalkozási forma, amelyen belül két, egymástól független vállalkozó – a rendszergazda mint átadó és franchise-partnere mint átvevő – meghatározott időre szerződést kötnek a rendszergazda nevének, üzletviteli tapasztalatainak és támogatásának használatára, azaz kölcsönveszi egy már bevezetett, márkás vállalkozás know-how-ját. A „know-how” nem szabadalmaztatott tapasztalati információk olyan csomagját jelenti, amely a gyakorlat és a franchise-rendszergazda ellenőrző vizsgálatának eredményeként jön létre.

A franchise-t nem véletlenül tartják a leggyorsabban fejlődő vállalkozási formák egyikének. Az Amerikai Egyesült Államokban igazi lendületét a század első harmadában az autóeladási hálózat kiépülésének köszönheti, amit az ötvenes években a gyorséttermek hirtelen elterjedése és sikere követett. Nyilvánvaló tény, hogy a Coca Cola és a Pepsi Cola világméretű jelenléte is a franchise-nak köszönhető.

A franchise-t alkalmazó vállalkozási formákban még manapság is meghatározó tényező a gyorséttermek száma és forgalma. Már a rendszerváltozás előtt *megjelent* Magyarországon is az egyik legtöbb üzlettel rendelkező gyorséttermi hálózat, mely a szállodaiparban is megvetette lábát, nemcsak hazánkban, hanem a világ többi részén is.

A franchise-átadó átadja a termék-, cég-, illetve márkajeleket, a rendszerismeretet, a rendszerimázs használati jogát. Segít az üzlet kialakításában, hirdetések, akciókat, választékot tervez. Folyamatos tanácsadást folytat, üzemgazdasági szolgáltatásokat végez. Az átvevőt folyamatosan képezi, tapasztalatait átadja. Megjelöli az áruk szállítására, illetve a rögzített feltételű beszerzési forrásokra vonatkozó feltételeket. Fenntartja a rendszer versenyképességét, valamint biztosítja a területi védettséget.

A franchise-átvevő a vállalkozást az előírt szempontok szerint vezeti az üzletet, alkalmazva az átadó márkáit és jeleit. Az üzleti titkokat megőrzi, rendszeresen adatokat és eredményeket biztosít az átadó számára. Kizárólagosan az átadótól, illetve az általa megjelölt forrásból szerez be, elismeri az átadó utasítási jogát. Betartja a rendszerszabványt,

igénybe veszi a franchise-átadó szolgáltatásait. A franchise-díjakat az előírt határidőre megfizeti.

5. Étkezde, kifőzde

Az étkezde vagy köznapi nevén kifőzde a hétköznapi főétkezési igényekre alkalmas. Az ételsor szűk, mindössze 2–3 fogás szerepel a választékban.

Egyszerű, olcsó, házias ételeket kínálnak, jellemző az előfizetés helyszíni fogyasztással. Fontos szerepet játszik azonban az ételek elvitele is, melyet műanyag dobozokba tálnak. Szeszesitalokat általában nem forgalmaznak, kivéve a sört.



11. és 12. ábra. Étkezdék

Forrás:

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> megtekintve: 2009. 10. 11.



6. Étterem-söröző

A söröző német (bajor) nyelvterületről származó üzlettypus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramlizene.

7. Kávéház

A kávéház „sajátos hangulatú vendéglátóegység”. Melegélt reggelire is készít. Az ételválasztékot cukrászsütemények és hidegkonyhai készítmények egészítik ki. Széles az italkínálat, alkoholos és alkoholmentes italok egyaránt kaphatók. Kínálatában megtalálhatók a meleg reggeli italok. Széles a kávékínálat, a különleges kávékészítmények felszolgálása. Ebben az üzlettypusban kulturális tevékenység is folyik, biztosítják az újságolvasást, mely halk zene mellett szórakoztatja a vendégeket. Írók, költők, színészek, művészek találkahelye.



13. és 14. ábra. Kávéházak

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 11.)

Az egyéb vendéglátóhelyek közül egyedül a snack bár érdemel említést, mint a jövő szakszék lehetséges munkahelye. A snack bárt szűk ételválaszték jellemzi. A bevásárlóközpontok tipikus vendéglátóhelye. Az alapanyag tájegységre, készítési módra specializált. Ilyen üzletek például a főzelékfaló, a kínai, görög, vegetáriánus ételbárok, a grillbárok. Szinte valamennyire az önkiszolgáló értékesítési forma jellemző.



15. és 16. ábra. Snack bárok

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 09. 10.)

Munkahelyi vendéglátóhelyek

A munkahelyi vendéglátóhelyekhez a következőket soroljuk:

- főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem,
- munkahelyi, intézményi büfé.



17. ábra. Szakácsnők az főzőkonyhában
(saját forrás)

Mivel a szakácsokra a főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló éttermekben van szükség, ezért a továbbiakban csak ezt a típust ismertetjük.

A főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem munkahelyeken, intézményekben, külső gazdasági szervezetek által működtetett, főzőkonyhával rendelkező étterem. Étel és reggeli italok készítése, és azok meghatározott személyeknek történő kiszolgálása jellemzi ezeket

az üzleteket. Üdítőitalt értékesítenek, szeszes italokat azonban nem. Jellemző kiszolgálási forma az önkiszolgálás.

Ide tartozik: az alap-, közép-, felsőfokú iskolai oktatásban részesülő fiataloknak az oktatási intézmény keretei között biztosított főzőkonyhas étkeztetése, egy adott munkahely (pl. üzem, hivatal vagy sporttelep) dolgozóinak étkeztetése.



18. ábra Önkiszolgáló munkahelyi étterem
(saját forrás)

A termelő konyhaüzemek a termelési folyamat terjedelme alapján lényeges eltéréseket mutatnak. A termelési folyamat terjedelme szempontjából a következő konyhaüzemeket különböztetjük meg:

- főző (teljes),
- befejező,
- melegítő (tálaló) konyha.

A főző (teljes) konyhaüzem

A főző (teljes) konyhaüzem jellemző vonása, hogy a teljes termelési folyamat csaknem valamennyi termékre kiterjedően a helyszínen megy végbe. A főző konyhaüzemben a hagyományos nyersanyagtárolás mellett a feladatok által meghatározott előkészítési, elkészítési és befejező műveleteket egyaránt elvégzik. A nyersanyagok nagy része

előkészítetlen állapotban érkezik az üzem területére, így a zöldségfélék földesáru formájában, a hús vágóhídi vagy tőkehús kiszerezésben.

Főző konyhaüzemmel a vendéglátás azon területein találkozunk, ahol az előkészített nyersanyagokból történő beszerzés nehezebben biztosítható (pl. vidék), vagy a rögzített és általában alacsony nyersanyagnorma következtében korlátozottak az előkészített nyersanyag-felhasználás lehetőségei (munkahelyi vendéglátás), továbbá ahol az értékesítés során széles választékot biztosítanak és ehhez nem megfelelő a rendelkezésre álló tisztított nyersanyagbázis (önálló reprezentatív étterem konyhaüzeme).

A befejező konyhaüzem

A befejező konyhaüzemben nagyrészt előkészített, illetve félkész nyersanyagokból állítanak elő fogyasztásra alkalmas ételeket. Kialakításukat az alacsonyabb kialakítási költség, valamint a racionálisabb termelés-szervezésre való törekvés mellett a korszerű nyersanyagbázis megteremtése teszi indokolttá. Az ilyen típusú üzemek szervezésének lehetőségét fokozza, hogy az előkészített nyersanyagok, félkész ételek élelmiszeripari kínálata csaknem teljes körű. A befejező konyhaüzemekben a nyersanyagok előkészítése kimarad, de a beérkező tisztított nyersanyagok utánmosásáról itt is gondoskodni kell. Az ételkészítés mellett maradéktalanul megvalósul a raktározási tevékenység is, tartalmát tekintve azonban korszerűbbé válik, miután elsősorban tisztított és gyorsfagyasztott nyersanyagok hűtött, mélyhűtött tárolását szükséges megoldani.

Szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyha

A szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhákban az ételt központi egységben készítik. Onnan kerül kiszállításra a főzőkonyhával nem rendelkező szervezet, intézmény: például közlekedési (légiforgalmi) társasághoz, sport- és hasonló létesítményekbe, iskolákba, valamint a lakosság, magánszemélyek részére.

A kiszállított ételeket melegítő (tálaló) konyhákban teszik fogyasztásra alkalmassá.

A melegítő (tálaló) konyhaüzem

A melegítő konyhában kizárólag a fogyasztásra kész ételek tárolását, felmelegítését (melegen tartását), tálalását végzik. Kizárólag máshol elkészített, teljesen kész termékek kerülnek a technológiai folyamatba. (Az ételek hőfoka 65 C° alá nem eshet!)

Tálaló konyhaüzemi termelés-szervezés esetén a legnagyobb gondot az ételek kiszállítása jelenti, ugyanis nagyon sok követelménynek kell megfelelni. A készételeket kellő időben, megfelelő minőségben, nagyszámú egészségügyi előírás betartása mellett szabad a tálaló konyhába eljuttatni.

A rendezvényi étkeztetés

A rendezvényi étkeztetés is jelentős szerepet szán a szakács szakmának. E forma olyan szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység, mely a fogyasztó által meghatározott helyen és eseti alkalomra szól.

Ide tartozik például a partiszerviz.



19. ábra. Rendezvényre terített asztal (saját forrás)



20. ábra. Esküvő
(Forrás: <http://www.musztangvendeglo.hu/eskuvo.php>)



21. ábra. Vendégek egy rendezvényen
(saját forrás)



22. ábra. Szórakoztatás egy rendezvényen
(Forrás: http://www.hullamvendealo.hu/photo/IMG_0652.jpg)

Az üzleti értékesítés egyik fontos területét és forgalmának jelentős hányadát a társas rendezvények jelentik. A társas rendezvény a szakácsok számára is komoly munkát jelent, ezért lényegüket ismerniük kell. A következőkben csak a termelés szempontjából lényeges társasrendezvény-fajtákat mutatjuk be.

A (főétkezés jellegű) társas étkezések

Társas étkezésnek nevezzük azt az étkezési formát, amikor kisebb vagy nagyobb létszámú, közös asztalnál vagy asztaloknál ülő vendégcsoportnak egy időben azonos ételsort és rendszerint azonos italsort szolgáltatnak fel. A társas étkezések két változata ismert: az egyszerű csoportos étkezés és a díszétkezés.

A (főétkezés jellegű) fogadások

A fogadás az a rendezvényfajta, amelyet valamilyen alkalomból ad valamilyen állami vagy társadalmi szerv, követség, vállalat, szervezet, egyesület, illetve magánszemély az általa

meghívott vendégek részére. A fogadás lehet: állófogadás vagy ültetett büfé. A fogadáson a nagyszámú meghívott vendéget a büféasztalon elhelyezett étel- és italválasztékkal fogadják, amiből ízlésük és kívánságuk szerint fogyaszthatnak. A tálalásnál a felszolgálók és szakácsok segíthetnek a vendégeknek. Nagyon gyakori, hogy a szakácsok tálalnak, a felszolgálók pedig az italokat kínálják és a szennyes edényt szedik le.

Kitelepülések

A vendéglátó üzlethelyiségtől vagy telephelytől távol folyó értékesítés.

A kitelepülő vendéglátás nagy vonzereje látványosság. A jelen lévő hatalmas tömeg miatt olyan ételek is elkészíthetővé válnak, amelyek a hagyományos vendéglátásban elképzelhetetlenek. Az ilyen specifikumok adják a varázsát sok nagy rendezvénynek, pl. Guinness főzési rekordok, illetve olyan eszközök használata is előfordulhat, amelyek rekordok a maguk nemében.

A mai fesztiválokon, szabadtéri rendezvényeken egyre inkább az impulzív vásárlásra ösztönző („Hú de jól néz ki!”) látványkonyhák veszik át a vezető szerepet. Ez érthető is hiszen a háztartásokból visszaszoruló ételkészítéssel nem veszítjük el a szép és finom ételek iránt érzett vonzalmunkat. A magyar ember pedig köztudottan szereti az élet evés-ivás részét.



22–37. ábra. Fesztiválok

(Forrás: <http://www.mattea.hu/kepek> (2009. 10. 20.)

Minthogy a családi program fontos része lehet egy hétvégi rendezvény látogatása, elengedhetetlen, hogy a hétvégehez méltó étkezéssel színesítsék a programokat. Ez akár egy faszénparázszen frissen sült hússzelet elfogyasztása is lehet, amely otthoni körülmények közt valószínűleg nehezen valósítható meg.

Ma már a vendégek az egyedit, a különlegeset keresik. Mitől lehet különleges egy vendéglátóhely, elsősorban étterem? Íme néhány példa:

- különleges környezet (természeti, történelmi),
- külső és belső design, építészet,
- valamit szimbolizál (börtön, dzsungel),
- múlt és jövő,

- sajátos, különleges nyersanyagok (pl. virág, kukac),
- különleges, új, meglepő készítési módok,
- különleges szolgáltatások (énekelnek a pincérek),
- leg... pl. leghosszabb étlap, legnagyobb adag, legnagyobb lakosztály stb.

MUNKANYELV

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

„A vendéglátás üzletkörei, melegkonyhás üzlettypusok” tananyagelem végére értünk. A tanulási folyamatban is követtük az Ön haladását és „nem engedték el a kezét”. Szeretnénk biztosak lenni, hogy eredményes munkát végeztünk, ezért most összefoglaljuk a tanultakat.

Tegye fel magának a kérdést: Átlátható-e a téma? Ismerem-e pontosan, miről mit kell tudnom? Mire fogom használni a tanultakat?

Válaszoljuk meg a kérdéseket!

Miről is tanultunk? Készítsünk vázlatot a tananyag alapján! Ha strukturált vázlatot készítünk, biztosan nem veszünk el a részletekben. Nézzük az eredményt!

Tananyagvázlat

1. A legfontosabb alapfogalmak
2. Kereskedelmi vendéglátóhelyek
3. Munkahelyi vendéglátóhelyek
4. Központi főzőkonyhák
5. Rendezvényi étkeztetés

Ha látjuk a vázlatot, már ismerjük a tartalom fő elemeit. Ezt követően tekintsük át az egyes részek összefüggéseit! Végül felsoroljuk, mely fogalmak, esetleg szakmai kifejezések azok, melyeket mindenképpen tudniuk kell.

Legfontosabb összefüggések

A vendéglátás fő feladatát, a helyi lakosság és a turizmusban résztvevő számára ételek és italok értékesítését, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtását különféle üzlettypusokban oldja meg. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többitől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettypusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza. A szakácsoknak azért fontos ismerni az egyes üzlettypusokat, mert a különböző választék miatt eltérőek a feladatok. Más a vendégkör, a színvonal, az árak, a munkakörülmények, az előírások, a szabályok.

Fogalmak, kifejezések, melyeket ismernie kell

Ebben a tananyagban biztosan voltak olyan kifejezések, melyeket Ön is fontosnak tart. Javasoljuk, hogy gyűjtse össze ezeket a kifejezéseket!

Végezetül még egy jó tanács! Soha nem kell szó szerint megtanulni a tananyagot vagy annak részeit! Elsősorban a tananyag megértése fontos annak érdekében, hogy az ismereteit alkalmazni tudja. Igyekezzen a tanulás során gyakorlati tapasztalatait is felhasználni, szakmai példák alapján megérteni az összefüggéseket.

Most pedig azt javasoljuk, hogy oldja meg a következő feladatokat!

1. feladat

Az alábbiakban egy híres rendezvényről olvashat.

"A SZEGEDI HÍD ALATT..."

Évek óta szeptember első hétvégéjén a halászlé fenséges illata tölti be a szegedi Tiszapartot. Amatőr- és mesterszakácsok, családi és vállalati csapatok, a politika, a közélet és a sport prominens személyei vállalkoznak arra, hogy bográcsban halászlét főzzenek "A SZEGEDI HÍD ALATT", és ezzel kiérdemelik *Frank Sándor* Venesz-díjas mesterszakács által alapított HALFŐZŐ ÉRDEMREND-et.

A különlegesen ízletes hagyományainak megőrzése, táplálék – népszerűsítése érdemrend elnyeréséhez a kell halat sütni-főzni. Az első vasbogrács-érdemrendet ezüst-, arany- és fokozatokon keresztül jut el



szegedi halászlé a hal – mint egészséges érdekében alapított résztvevőknek hét éven át évben minden halfőző kap, majd a réz-, bronz-, gyémántbogrács az ÖRÖKÖS HALFŐZŐ címig.

A bankkártya méretű érdemrenden egy gyémántszemű ezüst hal, arany bogrács és rubin kövekkel kirakott lángnyelvek találhatóak, mely méltó, ékszer értékű elismerése a hét éves kitartó részvételnek.



A rendezvény szervezője a ROOSEVELT TÉRI HALÁSZCSÁRDA a vízi bástyára felállított 7000 adagos óriás bográcsban szombaton és vasárnap naponta főz,

Így csupán itt közel 14 000 adag halászlé készül a Szegedre látogató vendégeknek. Az Algyői Halászcserda sátrában "gyevi filézett halászlé" fő, másutt ínycsiklandozó süllő, harcsa, pisztráng, keszeg sül.



38., 39. és 40. ábra. A halfesztivál képei

Forrás: <http://www.algyoihalaszcsarda.hu/galeria.html> (2009. 11. 20.)

a) Ez a rendezvény egy kitelepülés, amelyen látványkonyhát is működtetnek. A képek és a szöveg tanulmányozása után írja le, miért ösztönzi a vendégeket impulzív vásárlásra?

b) Mi a varázsa egy ilyen rendezvénynek?

2. feladat

Tanulmányozza figyelmesen az alábbi szemelvényt és válaszoljon a feltett kérdésekre! Válaszait indokolja meg!



41. ábra. Halászcserda

Forrás: <http://www.algyoihalaszcsarda.hu/galeria.html>
(2009. 11. 20.)

Gyevi ízek – Algyői Halászcserda

A csárda a 47-es fő közlekedési út mellett, Szeged és Hódmezővásárhely között található, mindkét várostól nagyjából 10 km-es távolságra, az algyői Tisza-híd szegedi lábánál. Az épület maga már a két világháború között is halászcserdaként üzemelt. A jelenlegi vezetője, Barta László csárdagazda 15 éve üzemelteti a messze földön híres éttermet. Messze földön, hisz Szegedtől Debrecenig sokfelől érkeznek visszatérő vendégei, akik nem tudják elfelejteni a kitűnő algyői halászlé ízét. A hagyományos tiszai halételek a csárda vezető ízei. Így az említett filézett pontyhalászlé, amely a vendéglő "zászlóshajója", de főznek vegyes, korhely és harcsahallét is. Slágerételeik a filézett pontypaprikás túrós csuszával, a fokhagymás "szögedi" sült hal és a haltepertő. Az étlapon található ezenkívül harcsából, süllőből, kecsegből és pisztrángból készült étel is.

Barta László figyelmes ember, így gondol azokra is, akik nem szeretik a halat, ezért sertésből, borjúból, bélszínből, libamájából, pulykamellből készülő fogásokat is kínál, de a vegetáriánusok sem maradnak éhen Algyón. Vendégeiket mindennap délelőtt 10-től este 10-ig várják. Vállalják családi és vállalati rendezvények lebonyolítását 80 főig. **Gundel Károly így vallott: „Nem is úgy érzem magam, mint vendéglős, aki pénzért italt és ételt árul, hanem mindig vendéglátó magyar házigazdának, akinek házáat megtisztelik vendégei látogatásukkal.”** Ez Barta László ars poeticája is, aki nemcsak ételeivel, de személyiségével, ember- és életszeretettel is elkápráztatja azokat, akiknek szerencsésük van találkozni vele személyesen is.

a) Megfelelőnek találja-e a csárda telepítési helyét?

b) Befolyásolja-e a vendégek választását, ha a vendéglátó üzlet a múltjáról is tájékoztatást ad?

c) Miért fontos a vendéglátó üzlet jó hírneve?

d) Megfelel-e a csárda választéka az előírásoknak? Lapozzon vissza a tananyagban, és keresse meg a csárda jellemzőit! Hasonlítsa össze az Algyői Halászcsernye választékával!

e) Mi a véleménye az üzlet nyitvatartási idejéről?

f) Magyarázza el, mit jelent a Gundel Károlytól idézett gondolat?

3. feladat

A következő feladatban egy különleges vendéglátó üzlet, a gyulai Kisködmön étterem belső képét és étlapját mutatjuk be. Tanulmányozza az alábbi anyagot, majd válaszoljon a feltett kérdésekre!

Ön most egy több szempontból is különleges étlapot olvas. Ez a „*Tariffa*” címet viselő étel-, ital- és szállásajánlat Magyarország *legelső, magyar nyelven íródott étlapja*. A régmúlt kutatásai során egy levéltárban bukkantak rá. Mint kiderült, *1824-ből* származik, viszont a legrégebbi magyar szakácskönyvünk, ahol a paprika fűszerként szerepel *1826-os* kiadású.



Különös értéként kezelendő, hogy ezen a két évvel korábbi keltezésű étlapon a paprikát már használták fűszerezésre.

Abban a korban, amikor ez a régi étlap íródott, az emberek étkezés előtt ily módon imádkoztak: *Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg amit adtál nekünk. Ámen*

Néhány gondolat az étlap készítésével kapcsolatban. Bizonyára feltűnik, hogy az ételek többnyire csak egyetlen szóval vannak leírva. Nincsenek megnevezve köreték, hiányoznak a desszertek.

A hagyományos étlapszerkezettől eltérően nincs elkülönítve előétel, főétel stb. A jobb áttekinthetőség érdekében történt meg az ételek rendszerezése. Gondot okozott viszont néhány szó kiolvasása és értelmezése. Részben a régi stílusú írásmód miatt, részben azért, mert a nyelvújítás előtt gyakran keveredtek egymással a német és magyar szavak.



Érdekességek az alapanyagokkal kapcsolatban: Az ételek elkészítésében – a kornak megfelelően – őshonos magyar állatok húsait dolgozzuk fel. Ha sertés, akkor mangalica, még a zsír is, ha

marhahús, akkor szürkemarha. A tésztafélék pedig az ősmagyar tönkölybúza lisztjéből készülnek. Természetesen a kenyér is. Bízom benne, hogy a gondolataimban már sikerült visszavezetnem Önt az 1800-as évekbe, amit ezután az ízek próbája követhet. **A személyzet nevében is jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván a ház gazdája.**

AZ KACIFÁNTOS SZAVAKRÚL, MIKET ITTEN OLVASTÁL

Malosa szolo	mazsola	Meg ne bűzölődjék	le ne égjen
Megabárol	megabál	Földfazék	agyagedény
Faolaj	olívaolaj	Eleven bors	friss, egész bors
Nyúlpástély	nyúlpástétom	Lemónia	citrom
Murok	répa	Kasztról	lábás
Vetemény	zöldségfélék	Otthoni nyúl	házinyúl
Öreg tej	tejföl	Lekirgeled	megnyúzod
Goromba bors	mozsárban tört bors	Tepsiába	tepsibe
Trágyázd meg	szórd meg	Miskulancia	összekevert
Megmellyezett	megkopasztott		
Habarcsold	habard meg	ÉTELNEVEKRŐL	
Tikmony	tojás	Roszapadli	rostélyos
Sása	mártás	Bornyú snicli	borjúszelet
Pinnáta	öntött vaslap vagy öntött vasból készült edény	Karmenádli	karaj
		Sódar	comb (általában disznó)

ÉTKEK előre



- 1. Betsinált-Ökörnek az nyelve malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével** 800.-

A megabárolt, hártójától megfosztott nyelvet összehempergeted a malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével. Piros, tejeles rántással hevícsd össze. Az korhely gyomor hálálkodik érte.
- 2. Szalámi –Mangalica és Szürkemarha szeletkék** 900.-

Mivel ez egy eredeti gyulai házi recept azért azt, hogy ez hogyan tsinálódik annak czifrázását ide meg nem írhatom, hanem mint tanultam úgy czifrázom. Sokan hálálkognak érte.
- 3. Saláta – Miskulancia saláta** 500.-

Különbféle szép gyermekded salátáknak leveleit tépdess össze, keverjél hozzá fűszerszámokat, faolajat, lemóniát, olajbogyót.

- | | | |
|----|--|-------|
| 4. | <u>Nyúl különleges módon –Nyúlpástély házi kenyérrel</u> | 850.- |
|----|--|-------|

Báró Bornemissza Eleménné írja könyvében:
„nyúlnak elejét és combját lábasba téve borssal, libamájjal, murokkal, zeletter és egyéb veteményekkel, fűszerszámokkal összefőzöd. Miután szitán áttörted, formába téve kemencében meggőzölöd.”

Leves étek



- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| 5. | <u>Leves–Hideg gyümölcsleves</u> | 400.- |
|----|----------------------------------|-------|

Mikor az érett gyümölcsöket összevegyítetted, megmosván azokat főzd meg úgy, hogy darabos maradjék. Felét törd át szitán, felét hagyd úgy. Fűszerezd fahajjal, nádmézzel, szegfűszeggel, vaniliával. Összekevervén hagyd kihűlni. Így jó. Ha friss tejszínnel ízesíted, még jobb.

- | | | |
|----|--|-------|
| 6. | <u>Hús Leves – Borjúeszcencia leves házi tésztával</u> | 600.- |
|----|--|-------|

Legjobb, ha a legénytehen csülkét választod. Fazékban jó fűszerszámokkal, veteményekkel főzöd rest lángon legalább 6–8 órát. Szitán átszűrve jó házi tésztát főz benne. Azzal tálald.

- | | | |
|----|---|-------|
| 7. | <u>Vastag étel – Tárkonyos báránycsorba</u> | 800.- |
|----|---|-------|

Székelyföldön, Siklódon eképpen tanultam. A felaprított húst hagymával, fokhagymával tedd fazékba annyi vízzel, amennyit kíván. Mikor félpuhány lészen tégy bele mindenféle veteményt tárkonyt, csombort, sót. Tálalás előtt habarcsold bé tikmonnyal, liszttel, tejfellel és citromnak levével.

Étek középre



- | | | |
|----|---|-------|
| 8. | <u>Mindenféle Tésztás Étél–Túrós csusza</u> | 750.- |
|----|---|-------|

Nagy költőnk, Petőfi Sándor legkedvencebb étele volt. 1847. május 13-án Füzesabonyban a következőket vetette papírra: „Szeretőmet és a francziákat és a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki.”

9. Vese Petsenye Szósszal – szürkemarha bélszín pinnátán sütve (18 dkg nyersen) 2400.-

Jól fűszerszámozott faolajban pihentesd az marhának háta javát holdtöltétől–holdtöltéig. Ha megérett, szénezen vagy pinnátán süssed ahogy Urad szereti. Ha Urad még nincsen ötven vagy hatvan, akkor félsületében szokja, ha több erősen sütteti, ha pedig ifjabb az a véressel is elboldogul.

10. Fonott Szűzpecsenye Mangalicából (18 dkg nyersen) 1.700.-

Tsinálhatod a fentit az disznó Vese Petsenyéjéből is, amit úri társaságok szűzpecsenyére kereszteltek. Az érett húst hosszában vágd el, csinálj belőle csinos copfot, úgy süssed. Ha jó fajta szósszal és koronaburgonyával adod, Urad szeme bizton tágra fog nyilni.

11. Rántott Tsirke (18 dkg) 1.400.-

Mikor az tsirkét megmellyezted annak mellehúsát fejcsd le. Trágyázd meg sóval. Bunkózd meg, de vigyázz, nehogy szétrongyold. Tsinálj bundát tönkölybúza lisztből tikmonyból és korpából. Ezekbe hempergezd a húst. Utána zsirban rántsd meg. Krumpli pire illik hozzá.

12. Sült – Mangalicza csülök kemencében sütve 1.400.-

Az megtisztított csülköt jól trágyázd meg foghagymával, köménnyel, goromba borssal aztán lefolytva dugd a kemeczébe. Midőn puha lesz és a bőre ropogós piros, jó szívvel adhatod Gazdád elé petrezselymes burgonyával és lila pezsgős káposztával.

13. Bornyú Snitzli – zöldséges bornyú petsenye földfazékban puhítva (18 dkg) 1.700.-

Az legénytehen combját hempergesd sóba, eleven borsba, foghagymába. Földfazékba tevén vess reá disznó szalonnát, lemóniát, köré szórjál yeteményeket: borsót, gombát,

répát, zellert vagy mit szájad íze kíván.

14.	<u>Karmonádli – Mangalica karaj Móra Ferenc kedvére (18 dkg nyersen)</u>	1.600.-
-----	--	---------

„A karmonádli akkor is jó, ha rossz!” írta a karmonádli szeretetéről Móra Ferenc, a *Kincskereső kisködmön* írója. Általában mindent megevett, amit elé raktak, de csak azért, hogy utána jóízűen rágyújthasson. Felesége, Walleshausen Ilona, aki szakácskönyvet is írt, ezzel az étellel kedveskedett Urának. Különlegessége a panírban rejlik, finom zsemle, dió, mandula és mogyoró összezúzva, tojás, tönkölybúza liszt.

15.	<u>Nyúl Petsenye</u>	1.500.-
-----	----------------------	---------

Az fiatal otthoni nyulat főbe vágod, lekírgeled, felaprítod. Bedörgölvén sóval, goromba borsal tepsiba rakod. Kemencébe téve porhanyósra sütöd. Ha jó sását ádsz mellé akkor igen fain lesz.

16.	<u>Paprikás hús – Szarvaslábszár pörkölt túros csuszával</u>	1.700.-
-----	--	---------

Lángtűz felé tett bográcsba disznózsirt, veres és foghagymát vetünk, majd az apróra vágott húsok követik. Nem nagy mesterség a fűszerezés: só, elevenbors, kömény, paprika. Ha túros csuszával tálalod, igazi delikatesz.

17.	<u>Sódar – Pácolt mangalica comb roston sütve (18 dkg nyersen)</u>	1.400.-
-----	--	---------

Disznónak az combjából vágjál takaros szeleteket, jófajta pácban érleld hűvös veremben, majd platnira téve süssed meg. Tálaláskor foghagymával és eleven borsal trágyázd, így léssen fáintosabb.

Étkek köré való



<u>Köles</u>	350.-
<u>Koronaburgonya</u>	
<u>Galuska</u>	

<u>Petrezselymes burgonya</u>	
<u>Zöldségtorta</u>	
<u>Püre</u>	
<u>Yoghurtos, kapos saláta</u>	

42. ábra. Egy régmúlti ételválaszték ma

Forrás:

<http://www.gyulakiskodmon.hu/hun/content/c.php?content=menu&title=Étella&titlepic>
(2009. 12. 01.)

Foglalja össze, hogy miben különleges, egyedi ez az étterem? Válaszához ismétlje át a tananyagban leírtakat, különös tekintettel az utolsó oldalra.

4. feladat

A dolgozók közérzetét nagymértékben befolyásolja, hogy lehetőségük nyílik-e munkahelyükön melegétel fogyasztására. Az alábbi képek egy munkahelyi éttermet és egy főzőkonyhát mutatnak be.



43. ábra. Munkahelyi étterem
(saját forrás)



44. ábra. Főzőkonyha
(saját forrás)

a) Mi a feladata egy munkahelyi főzőkonyhának

b) Hasonlítsa össze a munkahelyi éttermet a kereskedelmi vendéglátóhelyekkel az alábbi szempontok szerint!

- kialakítása, belső képe:

- ételválasztéka:

- italválasztéka:

- vendégköre:

- a dolgozók munkaidőbeosztása:

- fogyasztói árak:

További sok sikert kívánunk!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

a) Melyek a legfontosabb különbségek a munkahelyi és a kereskedelmi vendéglátás között?

b) Egészítse ki a következő megállapítások hiányzó részeit!

- A/z olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A/z kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- A/z tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítőhely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét nevezzük.
- A/z határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) Mi jellemzi az étterem-söröző üzlettypust?

d) Melyik a kakukktojás? Húzza alá!

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e) Keresse meg a párját!

kereskedelmi vendéglátóhely
munkahelyi vendéglátóhely
rendezvény
kávéház

étterem
írók, költők találkahelye
iskolai büfé
kitelepülés

2. feladat

Jelölje be, hogy Ön szerint igazak vagy hamisak-e az alábbi állítások!

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettypus.		
A étkezde egyszerű, olcsó, házias ételeket kínál.		
A söröző német nyelvterületről származó üzlettypus.		
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.		

A csárda a gyorséttermekhez tartozik.		
---------------------------------------	--	--

3. feladat

A specializáció következtében milyen étteremfajtákat különböztethetünk meg?

a)

b)

c)

d)

MUNKANYELVI

MEGOLDÁSOK

1. feladat

a) Melyek a legfontosabb különbségek a munkahelyi és a kereskedelmi vendéglátás között?

A munkahelyi vendéglátás zárt jellegű, míg a kereskedelmi vendéglátás nyílt, azaz bárki igénybe veheti. A munkahelyi vendéglátásban elsősorban menüket kínálnak, míg a kereskedelmi vendéglátásban *a la carte* étkeztetés a jellemző. A munkahelyi vendéglátásban Magyarországon tilos alkoholt árusítani, a kereskedelmi vendéglátásban pedig szabad.

b) Egészítse ki a következő megállapítások hiányzó részeit!

- Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.
- Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az **üzlettípust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) Mi jellemzi az étterem-söröző üzlettípust?

A söröző német nyelvterületről (bajor) származó üzlettípus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramli zene.

d) Melyik a kakuktktojás? Húzza alá!

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e) Keresse meg a párját!

kereskedelmi vendéglátóhely	étterem
munkahelyi vendéglátóhely	iskolai büfé
rendezvény	kitelepülés
kávéház	írók, költők találkahelye

Minden füzetnek lesz borítólapja címoldala, a cím olvasható a fejlécben.

2. feladat

Jelölje be, hogy Ön szerint igazak vagy hamisak-e az alábbi állítások!

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		x
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettípus.		x
A étkezde egyszerű, olcsó, házias ételeket kínál.	x	
A söröző német nyelvterületről származó üzlettípus.	x	
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		x
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		x
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.	x	
A csárda a gyorséttermekhez tartozik.		x

3. feladat

A specializáció következtében milyen étteremfajtákat különböztethetünk meg?

- Nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene.
- Tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata.
- Alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció, a nyersanyagokkal harmonizálnak.
- Sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek. (7. átdolgozott kiadás 4. utánnomása) Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Sztruhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. 11. osztály, Műszaki Kiadó, Budapest, 2008.

AJÁNLOTT IRODALOM

MUNKANYAG

A VENDÉGLÁTÁS ÜZLETKÖREI, MELEGKONYHÁS ÜZLETTÍPUSOK

MUNKAHELYZET – ESETFELVETÉS

1. eset

Rokonai váratlanul örökséghez jutottak, melyet egy vendéglátó vállalkozásba kívánnak fektetni. Önt kéri meg, hogy segítsen nekik kiválasztani, milyen üzlettypusban gondolkodjanak. Mindenképpen a melegkonyhás üzletek valamelyike érdekli őket.

Milyen kérdéseket tenne fel a legkedvezőbb megoldás érdekében?

2. eset

Japánból turistacsoport hazánkba látogat, szeretnének a magyar konyhával megismerkedni. Milyen üzlettypust ajánlana nekik, ahol biztosan teljesülne kívánságuk?

3. eset

Az Ön baráti társaságában többen is vegetáriánusok. Az évszázó utánra közös vacsorát terveznek.

Milyen melegkonyhás üzlettípusok jöhetnek szóba? Nevezzen meg konkrét üzleteket is!

4. eset

Színház után gyakran megéheznek a kultúrára szomjazók. Milyen üzlettípusokat ajánlana, ahol este 10 után is kapható melegétel? Választását indokolja!

5. eset

Az iskolai étkeztetés a munkahelyi vendéglátás körébe tartozik. Ön minden bizonnyal gyakran ebédelt az iskolai menzán. Gondolja át eddigi tapasztalatait!

Mi jellemzi ezeket a vendéglátó helyeket?

Kik vehetik igénybe?

Mi jellemzi a fogyasztói árakat?

Milyen feladat hárulhat ott a szakácsokra?

Mi jellemzi a kínált menüket?

6. eset

Szülei egy cégnél dolgoznak, ahol minden évben karácsonyi partit rendeznek a dolgozók számára.

Ha Önt kérnék meg, hogy szervezze meg a partit, kire bízna a végrehajtást?

INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátás fő feladata a helyi lakosság és a turizmusban résztvevők számára ételek és italok értékesítése, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtása, a munkahelyeken lévők ellátása, a gyermekétkeztetés, valamint a különféle intézmények lakóinak (kórházak, szociális intézmények) kiszolgálása. E tevékenységeket különböző szervezeti egységekben, intézményekben, helyeken folytatja. Ezeket járja körül ez a tananyagelem.

A legfontosabb alapfogalmak

A tananyag feldolgozásához elengedhetetlen az alapvető fogalmak elsajátítása. Különbséget kell tennünk a vendéglátás szervezeti egységei, az üzem, a bolt és az üzlet között. A köznapi életben általában a vendéglátó üzlet kifejezést használjuk, szakmailag azonban jelentős eltérések mutatkoznak a felsorolt fogalmak között.

Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha. A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.

Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.

Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint soroljuk a neki megfelelő üzletkörbe és azon belül határozzuk meg az üzlet típusát. Alaptevékenységnek nevezzük azt a feladatot, amelyért a vendéglátó egységet létrehozták. A melegkonyhás vendéglátó üzlet alaptevékenysége a vendégek melegétellel való ellátása.

A vendéglátás üzletköreit, valamint az egyes üzletkörökön belül folytatható tevékenységeket mindig az aktuális kormányrendelet határozza meg. Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.

Az üzletkörön belül üzlettípusokat különböztetünk meg. Az **üzlettípust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

Az üzleteket alaptevékenységük szerint üzletkörökbe soroljuk. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többitől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettípusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza.

A vendéglátás üzletköreit a rendelet a következő csoportokba sorolja:

- kereskedelmi vendéglátóhelyek,
- munkahelyi vendéglátóhelyek,
- szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhák,
- rendezvényi étkeztetés.

Kereskedelmi vendéglátóhelyek

A kereskedelmi vendéglátóhelyek közé a melegkonyhás vendéglátóhelyek, a cukrászdák, az italüzletek, az egyéb vendéglátóhelyek és a zenés szórakozóhelyek tartoznak.

A szakácsokat általában a melegkonyhás vendéglátóhelyeken, ritkábban az egyéb vendéglátóhelyeken foglalkoztatják.

A melegkonyhás vendéglátóhelyen meleg- és hidegételek (a teljes meleg- és hidegétel-kínálat), cukrászati készítmények, sütő- és édesipari termékek, kávé, szeszes és szeszmentes italok értékesítése folyik. Az ételeket meghatározóan a helyszínen készítik, főzik vagy sütik. Jellemzően a főétkezési igényeket elégíti ki (reggeli, ebéd, vacsora). Az italfogyasztás nincs korlátozva. A hagyományos értékesítés jellemzi. Fogyasztást kiegészítő szolgáltatásokat nyújt (pl. zene).

Ide tartozik például az étterem, a vendéglő, a csárda, a gyorsétkezőhely, az étkezde, a kifőzde, az étterem-söröző, a kávéház, a vasúti és más személyszállító eszköz étkezőkocsija.

Az egyéb vendéglátóhelyeken hidegételek, melegített kész-, illetve félkész ételek, frissensült (grillezett) húsok, halak, nyers saláták és zöldségfélék, lángos, édesipari termékek, cukrászati készítmények, kávé, szeszes és szeszmentes italok kaphatók.

Ide tartozik például az ételbár, a tejbár, a bisztró, a pecsenyesütő, a büfé, a falatozó, a fagyaltatózó, valamint a bármilyen intézményben működő nyílt árusítású vendéglátóhely.

A melegkonyhás üzletek jellemzően a főétkezési igényeket elégítik ki, azaz a reggelit, az ebédet és a vacsorát. A kínálat elemei a helyszínen készülnek. Választékuk a teljes meleg- és hidegétel-kínálatot tartalmazza. Az értékesítési formát tekintve a hagyományos értékesítés jellemzi.

A hagyományos értékesítési mód lényege, hogy az értékesítési dolgozók (felszolgáló, eladó, pultos, mixer, kávéfőző) közbeiktatásával szolgálják fel, illetve adják ki a vendégnek a megrendelt ételeket és italokat.

A gyakorlatban a hagyományos értékesítésnek két változata ismert:

- a pultnál és
- az asztalnál

történő kiszolgálás, illetve felszolgálás.

A pultnál történő kiszolgálás azzal jellemezhető, hogy a vendég maga veszi át az eladótól az általa kért és kifizetett ételt, italt, amit helyben elfogyaszt vagy becsomagoltathat.

A vendég asztalánál történő felszolgálást ezzel szemben az jellemzi, hogy a vendég az értékesítőtér (étterem, különterem, kerthelyiség stb.) asztalánál helyet foglalva, a

felszolgálók és az eladók közvetítésével kapja meg az általa rendelt ételt, italt és az azok elfogyasztásához szükséges eszközöket.

A felszolgálási módok körében

- *a svájci (tányérszerviz),*
- *a francia,*
- *az angol és*
- *az orosz felszolgálási mód különböztethető meg.*



A szakács munkáját jelentősen befolyásolja, hogy milyen értékesítési módot alkalmaznak az adott vendéglátó üzletben. Az éttermeket általában a hagyományos értékesítési mód jellemzi, vagyis a felszolgálás. Ez azt jelenti, hogy a vendég az asztalnál ül és az általa vásárolt termékeket egy felszolgáló viszi ki.

1. ábra. Tálalás a konyhán

Forrás: http://hu.wikipedia.org/wiki/Turizmus_megtekintve_2009.10.30.

A felszolgálási módok fajtái és lényege a következőkben foglalhatók össze:

- *svájci vagy amerikai mód: lényege, hogy a szakács a vendég számára egy adagot egy tányérra tálal;*
- *francia mód: ekkor több vendég adagját tálalják egy táltra, a vendégek maguk szednek az asztalon lévő tálból;*
- *orosz mód: a hideg előételt beteszik az asztal közepére, a főételeket tálon bemutatják, majd tányérra adagolva felszolgálják jobbról;*
- *angol mód (a legelegánsabb mód): táltra tálal a szakács, melyen több adag is elhelyezhető. A felszolgáló az ételt tartalmazó tálat bemutatja, majd a vendég előtt tálal a kisegítő asztalon (idegen szóval boeuf asztal vagy gueridon). Ez bútor az éttermi asztalok mellé állított kisebb méretű, 40 x 80 cm-es asztal. A tálalást kínálás követi. Ez a felszolgálási mód igényli a legtöbb személyt és eszközt.*

A kereskedelmi vendéglátóhelyekhez tartozó melegkonyhás üzletek típusai az alábbiak:

1. étterem,
2. vendéglő,
3. csárda,
4. gyorsétkező helyek,
5. étkezde, kifőzde,
6. étterem-söröző,
7. kávéház.

Vizsgáljuk most meg ezeket részletesebben is!

1. Étterem

Az étterem jellemzően nagy befogadó képességű vendéglátóipari üzlet. A szállodákban is megtalálhatók. Választékukat tekintve lehet nemzeti jellegű (magyaros, olasz, kínai stb.) is. A tisztasági szolgáltatások mellett szórakoztató tevékenységet is folytathat, gyakori a halk háttérzene. Nagyobb rendezvények, esküvők lebonyolítására is alkalmas.

A vendégigények szélesebbé válása egyre mélyebb specializációt eredményezett az éttermek tekintetében is. A specializáció alapját elsősorban az ételválaszték módosítása jelentette (nyersanyagok, változatok).

Ennek megfelelően az alábbiakat különböztetjük meg:

- nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene,
- tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata,
- alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag-felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció a nyersanyagokkal harmonizálnak,
- sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).



2. ábra. Hagyományos étterem



3. ábra. Különleges étterem

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 04.)

2. Vendéglő

A vendéglő kisebb, családiasabb, mint az étterem. Főleg helyi, környékbeli vendégek veszik igénybe. Jellemző a törzsvendégek nagyobb aránya. A választéka is szűkebb, mint az étteremé, felszerelése, berendezése, eszközei egyszerűbbek. Rendszerint családi vállalkozásban működtetik.



4., 5. és 6. ábra. Vendéglők
 Forrás: saját felvételek

3. Csárda

A csárda a vendéglő speciális, önállósodott formája. A városokon, falvakon kívüli területen található, elsősorban országutak mentén. Ősi magyar üzletforma. Parasztház-szerű kialakítás, szalmatető, veranda jellemzi. Kínálatában a magyaros, népies ételek dominálnak. Az ételek választéka viszonylag szűk. Az italválasztéka a magyar italfogyasztást tükrözi (sör, bor, pálinka). Szórakoztatásra jellemzően a népzene vagy a cigányzene szolgál. Berendezése egyszerű, népies jellegű, elsősorban fabútorok találhatók ebben az üzlettypusban. Díszítőelemként cserépkancsókat, fafaragásokat, szőtt abroszokat, kemencét alkalmaznak.



7., 8. és 9. ábra. Csárdák

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Turizmus>, megtekintve: 2009. 09. 10.

4. Gyorsétkező helyek

A gyorsétkező helyek választéka szűk, hosszú ideig állandó. A munka szinte „automatizált”. Ezek az üzletek leggyakrabban franchise-rendszerben működnek. Jelentős marketingkommunikációs tevékenységet folytatnak a forgalom növelése érdekében. Az amerikai étkezési kultúrákra jellemző ez az üzletípus.



9. és 10. ábra. Gyorskiszolgáló helyek

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 10.)

Néhány éve még szinte leírni sem tudtuk a szót: franchise. Elsősorban az Egyesült Államokban, de más fejlett országokban is a franchise jelentős múlttal büszkélkedhet, és feltűnő fejlettségének köszönhetően a vállalkozási formák élvonalába tartozik.

Előnyös feltételeket kínál a résztvevők számára. Olyan vállalkozási forma, amelyen belül két, egymástól független vállalkozó – a rendszergazda mint átadó és franchise-partnere mint átvevő – meghatározott időre szerződést kötnek a rendszergazda nevének, üzletviteli tapasztalatainak és támogatásának használatára, azaz kölcsönveszi egy már bevezetett, márkás vállalkozás know-how-ját. A „know-how” nem szabadalmaztatott tapasztalati információk olyan csomagját jelenti, amely a gyakorlat és a franchise-rendszergazda ellenőrző vizsgálatának eredményeként jön létre.

A franchise-t nem véletlenül tartják a leggyorsabban fejlődő vállalkozási formák egyikének. Az Amerikai Egyesült Államokban igazi lendületét a század első harmadában az autóeladási hálózat kiépülésének köszönheti, amit az ötvenes években a gyorséttermek hirtelen elterjedése és sikere követett. Nyilvánvaló tény, hogy a Coca Cola és a Pepsi Cola világméretű jelenléte is a franchise-nak köszönhető.

A franchise-t alkalmazó vállalkozási formákban még manapság is meghatározó tényező a gyorséttermek száma és forgalma. Már a rendszerváltozás előtt **megjelent** Magyarországon is az egyik legtöbb üzlettel rendelkező gyorséttermi hálózat, mely a szállodaiparban is megvetette lábát, nemcsak hazánkban, hanem a világ többi részén is.

A franchise-átadó átadja a termék-, cég-, illetve márkajeleket, a rendszerismeretet, a rendszerimázs használati jogát. Segít az üzlet kialakításában, hirdetéseket, akciókat, választékot tervez. Folyamatos tanácsadást folytat, üzemgazdasági szolgáltatásokat végez. Az átvevőt folyamatosan képezi, tapasztalatait átadja. Megjelöli az áruk szállítására, illetve a rögzített feltételű beszerzési forrásokra vonatkozó feltételeket. Fenntartja a rendszer versenyképességét, valamint biztosítja a területi védettséget.

A franchise-átvevő a vállalkozást az előírt szempontok szerint vezeti az üzletet, alkalmazva az átadó márkáit és jeleit. Az üzleti titkokat megőrzi, rendszeresen adatokat és eredményeket biztosít az átadó számára. Kizárólagosan az átadótól, illetve az általa megjelölt forrásból szerez be, elismeri az átadó utasítási jogát. Betartja a rendszerszabványt,

igénybe veszi a franchise-átadó szolgáltatásait. A franchise-díjakat az előírt határidőre megfizeti.

5. Étkezde, kifőzde

Az étkezde vagy köznapi nevén kifőzde a hétköznapi főétkezési igényekre alkalmas. Az ételsor szűk, mindössze 2–3 fogás szerepel a választékban.

Egyszerű, olcsó, házias ételeket kínálnak, jellemző az előfizetés helyszíni fogyasztással. Fontos szerepet játszik azonban az ételek elvitele is, melyet műanyag dobozokba tálnak. Szeszesitalokat általában nem forgalmaznak, kivéve a sört.



11. és 12. ábra. Étkezdék

Forrás:

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> megtekintve: 2009. 10. 11.



6. Étterem-söröző

A söröző német (bajor) nyelvterületről származó üzlettypus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörcorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramlizene.

7. Kávéház

A kávéház „sajátos hangulatú vendéglátóegység”. Melegélt reggelire is készít. Az ételválasztékot cukrászsütemények és hidegkonyhai készítmények egészítik ki. Széles az italkínálat, alkoholos és alkoholmentes italok egyaránt kaphatók. Kínálatában megtalálhatók a meleg reggeli italok. Széles a kávékínálat, a különleges kávékészítmények felszolgálása. Ebben az üzlettypusban kulturális tevékenység is folyik, biztosítják az újságolvasást, mely halk zene mellett szórakoztatja a vendégeket. Írók, költők, színészek, művészek találkahelye.



13. és 14. ábra. Kávéházak

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 10. 11.)

Az egyéb vendéglátóhelyek közül egyedül a snack bár érdemel említést, mint a jövő szakszolgálatos munkahelye. A snack bárt szűk ételválaszték jellemzi. A bevásárlóközpontok tipikus vendéglátóhelye. Az alapanyag tájegységre, készítési módra specializált. Ilyen üzletek például a főzelékfaló, a kínai, görög, vegetáriánus ételbárok, a grillbárok. Szinte valamennyire az önkiszolgáló értékesítési forma jellemző.



15. és 16. ábra. Snack bárok

Forrás: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s> (2009. 09. 10.)

Munkahelyi vendéglátóhelyek

A munkahelyi vendéglátóhelyekhez a következőket soroljuk:

- főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem,
- munkahelyi, intézményi büfé.



17. ábra. Szakácsnők az főzőkonyhában
(saját forrás)

Mivel a szakácsokra a főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló éttermekben van szükség, ezért a továbbiakban csak ezt a típust ismertetjük.

A főzőkonyhas munkahelyi gyors- és önkiszolgáló étterem munkahelyeken, intézményekben, külső gazdasági szervezetek által működtetett, főzőkonyhával rendelkező étterem. Étel és reggeli italok készítése, és azok meghatározott személyeknek történő kiszolgálása jellemzi ezeket

az üzleteket. Üdítőitalt értékesítenek, szeszes italokat azonban nem. Jellemző kiszolgálási forma az önkiszolgálás.

Ide tartozik: az alap-, közép-, felsőfokú iskolai oktatásban részesülő fiataloknak az oktatási intézmény keretei között biztosított főzőkonyhas étkeztetése, egy adott munkahely (pl. üzem, hivatal vagy sporttelep) dolgozóinak étkeztetése.



18. ábra Önkiszolgáló munkahelyi étterem
(saját forrás)

A termelő konyhaüzemek a termelési folyamat terjedelme alapján lényeges eltéréseket mutatnak. A termelési folyamat terjedelme szempontjából a következő konyhaüzemeket különböztetjük meg:

- főző (teljes),
- befejező,
- melegítő (tálaló) konyha.

A főző (teljes) konyhaüzem

A főző (teljes) konyhaüzem jellemző vonása, hogy a teljes termelési folyamat csaknem valamennyi termékre kiterjedően a helyszínen megy végbe. A főző konyhaüzemben a hagyományos nyersanyagtárolás mellett a feladatok által meghatározott előkészítési, elkészítési és befejező műveleteket egyaránt elvégzik. A nyersanyagok nagy része

előkészítetlen állapotban érkezik az üzem területére, így a zöldségfélék földesáru formájában, a hús vágóhídi vagy tőkehús kiszerezésben.

Főző konyhaüzemmel a vendéglátás azon területein találkozunk, ahol az előkészített nyersanyagokból történő beszerzés nehezebben biztosítható (pl. vidék), vagy a rögzített és általában alacsony nyersanyagnorma következtében korlátozottak az előkészített nyersanyag-felhasználás lehetőségei (munkahelyi vendéglátás), továbbá ahol az értékesítés során széles választékot biztosítanak és ehhez nem megfelelő a rendelkezésre álló tisztított nyersanyagbázis (önálló reprezentatív étterem konyhaüzeme).

A befejező konyhaüzem

A befejező konyhaüzemben nagyrészt előkészített, illetve félkész nyersanyagokból állítanak elő fogyasztásra alkalmas ételeket. Kialakításukat az alacsonyabb kialakítási költség, valamint a racionálisabb termelés-szervezésre való törekvés mellett a korszerű nyersanyagbázis megteremtése teszi indokolttá. Az ilyen típusú üzemek szervezésének lehetőségét fokozza, hogy az előkészített nyersanyagok, félkész ételek élelmiszeripari kínálata csaknem teljes körű. A befejező konyhaüzemekben a nyersanyagok előkészítése kimarad, de a beérkező tisztított nyersanyagok utánmosásáról itt is gondoskodni kell. Az ételkészítés mellett maradéktalanul megvalósul a raktározási tevékenység is, tartalmát tekintve azonban korszerűbbé válik, miután elsősorban tisztított és gyorsfagyasztott nyersanyagok hűtött, mélyhűtött tárolását szükséges megoldani.

Szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyha

A szervezetek és a lakosság étkeztetését végző központi főzőkonyhákban az ételt központi egységben készítik. Onnan kerül kiszállításra a főzőkonyhával nem rendelkező szervezet, intézmény: például közlekedési (légiforgalmi) társasághoz, sport- és hasonló létesítményekbe, iskolákba, valamint a lakosság, magánszemélyek részére.

A kiszállított ételeket melegítő (tálaló) konyhákban teszik fogyasztásra alkalmassá.

A melegítő (tálaló) konyhaüzem

A melegítő konyhában kizárólag a fogyasztásra kész ételek tárolását, felmelegítését (melegen tartását), tálalását végzik. Kizárólag máshol elkészített, teljesen kész termékek kerülnek a technológiai folyamatba. (Az ételek hőfoka 65 C° alá nem eshet!)

Tálaló konyhaüzemi termelés-szervezés esetén a legnagyobb gondot az ételek kiszállítása jelenti, ugyanis nagyon sok követelménynek kell megfelelni. A készételeket kellő időben, megfelelő minőségben, nagyszámú egészségügyi előírás betartása mellett szabad a tálaló konyhába eljuttatni.

A rendezvényi étkeztetés

A rendezvényi étkeztetés is jelentős szerepet szán a szakács szakmának. E forma olyan szerződéses megegyezésen alapuló vendéglátó tevékenység, mely a fogyasztó által meghatározott helyen és eseti alkalomra szól.

Ide tartozik például a partiszerviz.



19. ábra. Rendezvényre terített asztal (saját forrás)



20. ábra. Esküvő
(Forrás: <http://www.musztangvendeglo.hu/eksuvo.php>)



21. ábra. Vendégek egy rendezvényen (saját forrás)



22. ábra. Szórakoztatás egy rendezvényen
(Forrás: http://www.hullamvendealo.hu/photo/IMG_0652.jpg)

Az üzleti értékesítés egyik fontos területét és forgalmának jelentős hányadát a társas rendezvények jelentik. A társas rendezvény a szakácsok számára is komoly munkát jelent, ezért lényegüket ismerniük kell. A következőkben csak a termelés szempontjából lényeges társasrendezvény-fajtákat mutatjuk be.

A (főétkezés jellegű) társas étkezések

Társas étkezésnek nevezzük azt az étkezési formát, amikor kisebb vagy nagyobb létszámú, közös asztalnál vagy asztaloknál ülő vendégcsoportnak egy időben azonos ételsort és rendszerint azonos italsort szolgáltatnak fel. A társas étkezések két változata ismert: az egyszerű csoportos étkezés és a díszétkezés.

A (főétkezés jellegű) fogadások

A fogadás az a rendezvényfajta, amelyet valamilyen alkalomból ad valamilyen állami vagy társadalmi szerv, követség, vállalat, szervezet, egyesület, illetve magánszemély az általa

meghívott vendégek részére. A fogadás lehet: állófogadás vagy ültetett büfé. A fogadáson a nagyszámú meghívott vendéget a büféasztalon elhelyezett étel- és italválasztékkal fogadják, amiből ízlésük és kívánságuk szerint fogyaszthatnak. A tálalásnál a felszolgálók és szakácsok segíthetnek a vendégeknek. Nagyon gyakori, hogy a szakácsok tálalnak, a felszolgálók pedig az italokat kínálják és a szennyes edényt szedik le.

Kitelepülések

A vendéglátó üzlethelyiségtől vagy telephelytől távol folyó értékesítés.

A kitelepülő vendéglátás nagy vonzereje látványosság. A jelen lévő hatalmas tömeg miatt olyan ételek is elkészíthetővé válnak, amelyek a hagyományos vendéglátásban elképzelhetetlenek. Az ilyen specifikumok adják a varázsát sok nagy rendezvénynek, pl. Guinness főzési rekordok, illetve olyan eszközök használata is előfordulhat, amelyek rekordok a maguk nemében.

A mai fesztiválokon, szabadtéri rendezvényeken egyre inkább az impulzív vásárlásra ösztönző („Hú de jól néz ki!”) látványkonyhák veszik át a vezető szerepet. Ez érthető is hiszen a háztartásokból visszaszoruló ételkészítéssel nem veszítjük el a szép és finom ételek iránt érzett vonzalmunkat. A magyar ember pedig köztudottan szereti az élet evés-ivás részét.



22–37. ábra. Fesztiválok

(Forrás: <http://www.mattea.hu/kepek> (2009. 10. 20.)

Minthogy a családi program fontos része lehet egy hétvégi rendezvény látogatása, elengedhetetlen, hogy a hétvégehez méltó étkezéssel színesítsék a programokat. Ez akár egy faszénparázszen frissen sült hússzelet elfogyasztása is lehet, amely otthoni körülmények közt valószínűleg nehezen valósítható meg.

Ma már a vendégek az egyedit, a különlegeset keresik. Mitől lehet különleges egy vendéglátóhely, elsősorban étterem? Íme néhány példa:

- különleges környezet (természeti, történelmi),
- külső és belső design, építészet,
- valamit szimbolizál (börtön, dzsungel),
- múlt és jövő,

- sajátos, különleges nyersanyagok (pl. virág, kukac),
- különleges, új, meglepő készítési módok,
- különleges szolgáltatások (énekelnek a pincérek),
- leg... pl. leghosszabb étlap, legnagyobb adag, legnagyobb lakosztály stb.

MUNKANYELV

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

„A vendéglátás üzletkörei, melegkonyhás üzlettypusok” tananyagelem végére értünk. A tanulási folyamatban is követtük az Ön haladását és „nem engedték el a kezét”. Szeretnénk biztosak lenni, hogy eredményes munkát végeztünk, ezért most összefoglaljuk a tanultakat.

Tegye fel magának a kérdést: Átlátható-e a téma? Ismerem-e pontosan, miről mit kell tudnom? Mire fogom használni a tanultakat?

Válaszoljuk meg a kérdéseket!

Miről is tanultunk? Készítsünk vázlatot a tananyag alapján! Ha strukturált vázlatot készítünk, biztosan nem veszünk el a részletekben. Nézzük az eredményt!

Tananyagvázlat

1. A legfontosabb alapfogalmak
2. Kereskedelmi vendéglátóhelyek
3. Munkahelyi vendéglátóhelyek
4. Központi főzőkonyhák
5. Rendezvényi étkeztetés

Ha látjuk a vázlatot, már ismerjük a tartalom fő elemeit. Ezt követően tekintsük át az egyes részek összefüggéseit! Végül felsoroljuk, mely fogalmak, esetleg szakmai kifejezések azok, melyeket mindenképpen tudniuk kell.

Legfontosabb összefüggések

A vendéglátás fő feladatát, a helyi lakosság és a turizmusban résztvevő számára ételek és italok értékesítését, az ehhez kapcsolódó szolgáltatások nyújtását különféle üzlettypusokban oldja meg. Ezek mindegyike rendelkezik olyan sajátosságokkal, amelyek megkülönböztetik a többitől. Külön jogszabály, a 133/2007. (VI. 13.) kormányrendelet szól az üzletek működésének rendjéről, valamint az egyes üzlet nélkül folytatható kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről. Az üzlettypusokra vonatkozó részletes felsorolást a rendelet 2. számú melléklete tartalmazza. A szakácsoknak azért fontos ismerni az egyes üzlettypusokat, mert a különböző választék miatt eltérőek a feladatok. Más a vendégkör, a színvonal, az árak, a munkakörülmények, az előírások, a szabályok.

Fogalmak, kifejezések, melyeket ismernie kell

Ebben a tananyagban biztosan voltak olyan kifejezések, melyeket Ön is fontosnak tart. Javasoljuk, hogy gyűjtse össze ezeket a kifejezéseket!

Végezetül még egy jó tanács! Soha nem kell szó szerint megtanulni a tananyagot vagy annak részeit! Elsősorban a tananyag megértése fontos annak érdekében, hogy az ismereteit alkalmazni tudja. Igyekezzen a tanulás során gyakorlati tapasztalatait is felhasználni, szakmai példák alapján megérteni az összefüggéseket.

Most pedig azt javasoljuk, hogy oldja meg a következő feladatokat!

1. feladat

Az alábbiakban egy híres rendezvényről olvashat.

"A SZEGEDI HÍD ALATT..."

Évek óta szeptember első hétvégéjén a halászlé fenséges illata tölti be a szegedi Tiszapartot. Amatőr- és mesterszakácsok, családi és vállalati csapatok, a politika, a közélet és a sport prominens személyei vállalkoznak arra, hogy bográcsban halászlét főzzenek "A SZEGEDI HÍD ALATT", és ezzel kiérdemelik *Frank Sándor* Venesz-díjas mesterszakács által alapított HALFŐZŐ ÉRDEMREND-et.

A különlegesen ízletes hagyományainak megőrzése, táplálék – népszerűsítése érdemrend elnyeréséhez a kell halat sütni-főzni. Az első vasbogrács-érdemrendet ezüst-, arany- és fokozatokon keresztül jut el



szegedi halászlé a hal – mint egészséges érdekében alapított résztvevőknek hét éven át évben minden halfőző kap, majd a réz-, bronz-, gyémántbogrács az ÖRÖKÖS HALFŐZŐ címig.

A bankkártya méretű érdemrenden egy gyémántszerű ezüst hal, arany bogrács és rubin kövekkel kirakott lángnyelvek találhatóak, mely méltó, ékszer értékű elismerése a hét éves kitartó részvételnek.



A rendezvény szervezője a ROOSEVELT TÉRI HALÁSZCSÁRDA a vízi bástyára felállított 7000 adagos óriás bográcsban szombaton és vasárnap naponta főz,

Így csupán itt közel 14 000 adag halászlé készül a Szegedre látogató vendégeknek. Az Algyői Halászcserda sátrában "gyevi filézett halászlé" fő, másutt ínycsiklandozó süllő, harcsa, pisztráng, keszeg sül.



38., 39. és 40. ábra. A halfesztivál képei

Forrás: <http://www.algyoihalaszcsarda.hu/galeria.html> (2009. 11. 20.)

a) Ez a rendezvény egy kitelepülés, amelyen látványkonyhát is működtetnek. A képek és a szöveg tanulmányozása után írja le, miért ösztönzi a vendégeket impulzív vásárlásra?

b) Mi a varázsa egy ilyen rendezvénynek?

2. feladat

Tanulmányozza figyelmesen az alábbi szemelvényt és válaszoljon a feltett kérdésekre! Válaszait indokolja meg!



41. ábra. Halászcserda

Forrás: <http://www.algyoihalaszcsarda.hu/galeria.html>
(2009. 11. 20.)

Gyevi ízek – Algyői Halászcserda

A csárda a 47-es fő közlekedési út mellett, Szeged és Hódmezővásárhely között található, mindkét várostól nagyjából 10 km-es távolságra, az algyői Tisza-híd szegedi lábánál. Az épület maga már a két világháború között is halászcserdaként üzemelt. A jelenlegi vezetője, Barta László csárdagazda 15 éve üzemelteti a messze földön híres éttermet. Messze földön, hisz Szegedtől Debrecenig sokfelől érkeznek visszatérő vendégei, akik nem tudják elfelejteni a kitűnő algyői halászlé ízét. A hagyományos tiszai halételek a csárda vezető ízei. Így az említett filézett pontyhalászlé, amely a vendéglő "zászlóshajója", de főznek vegyes, korhely és harcsahallét is. Slágerételeik a filézett pontypaprikás túrós csuszával, a fokhagymás "szögedi" sült hal és a haltepertő. Az étlapon található ezenkívül harcsából, süllőből, kecsgeből és pisztrángból készült étel is.

Barta László figyelmes ember, így gondol azokra is, akik nem szeretik a halat, ezért sertésből, borjúból, bélszínből, libamájából, pulykamellből készülő fogásokat is kínál, de a vegetáriánusok sem maradnak éhen Algyón. Vendégeiket mindennap délelőtt 10-től este 10-ig várják. Vállalják családi és vállalati rendezvények lebonyolítását 80 főig. **Gundel Károly így vallott: „Nem is úgy érzem magam, mint vendéglős, aki pénzért italt és ételt árul, hanem mindig vendéglátó magyar házigazdának, akinek házáat megtisztelik vendégei látogatásukkal.”** Ez Barta László ars poeticája is, aki nemcsak ételeivel, de személyiségével, ember- és életszeretettel is elkápráztatja azokat, akiknek szerencséjük van találkozni vele személyesen is.

a) Megfelelőnek találja-e a csárda telepítési helyét?

b) Befolyásolja-e a vendégek választását, ha a vendéglátó üzlet a múltjáról is tájékoztatást ad?

c) Miért fontos a vendéglátó üzlet jó hírneve?

d) Megfelel-e a csárda választéka az előírásoknak? Lapozzon vissza a tananyagban, és keresse meg a csárda jellemzőit! Hasonlítsa össze az Algyői Halászcsernye választékával!

e) Mi a véleménye az üzlet nyitvatartási idejéről?

f) Magyarázza el, mit jelent a Gundel Károlytól idézett gondolat?

3. feladat

A következő feladatban egy különleges vendéglátó üzlet, a gyulai Kisködmön étterem belső képét és étlapját mutatjuk be. Tanulmányozza az alábbi anyagot, majd válaszoljon a feltett kérdésekre!

Ön most egy több szempontból is különleges étlapot olvas. Ez a „*Tariffa*” címet viselő étel-, ital- és szállásajánlat Magyarország *legelső, magyar nyelven íródott étlapja*. A régmúlt kutatásai során egy levéltárban bukkantak rá. Mint kiderült, *1824-ből* származik, viszont a legrégebbi magyar szakácskönyvünk, ahol a paprika fűszerként szerepel *1826-os* kiadású.



Különös értéként kezelendő, hogy ezen a két évvel korábbi keltezésű étlapon a paprikát már használták fűszerezésre.

Abban a korban, amikor ez a régi étlap íródott, az emberek étkezés előtt ily módon imádkoztak: *Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg amit adtál nekünk. Ámen*

Néhány gondolat az étlap készítésével kapcsolatban. Bizonyára feltűnik, hogy az ételek többnyire csak egyetlen szóval vannak leírva. Nincsenek megnevezve köreték, hiányoznak a desszertek.

A hagyományos étlapszerkezettől eltérően nincs elkülönítve előétel, főétel stb. A jobb áttekinthetőség érdekében történt meg az ételek rendszerezése. Gondot okozott viszont néhány szó kiolvasása és értelmezése. Részben a régi stílusú írásmód miatt, részben azért, mert a nyelvújítás előtt gyakran keveredtek egymással a német és magyar szavak.



Érdekességek az alapanyagokkal kapcsolatban: Az ételek elkészítésében – a kornak megfelelően – őshonos magyar állatok húsait dolgozzuk fel. Ha sertés, akkor mangalica, még a zsír is, ha

marhahús, akkor szürkemarha. A tésztafélék pedig az ősmagyar tönkölybúza lisztjéből készülnek. Természetesen a kenyér is. Bízom benne, hogy a gondolataimban már sikerült visszavezetnem Önt az 1800-as évekbe, amit ezután az ízek próbája követhet. **A személyzet nevében is jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván a ház gazdája.**

AZ KACIFÁNTOS SZAVAKRÚL, MIKET ITTEN OLVASTÁL

Malosa szolo	mazsola	Meg ne bűzölődjék	le ne égjen
Megabárol	megabál	Földfazék	agyagedény
Faolaj	olívaolaj	Eleven bors	friss, egész bors
Nyúlpástély	nyúlpástétom	Lemónia	citrom
Murok	répa	Kasztról	lábás
Vetemény	zöldségfélék	Otthoni nyúl	házinyúl
Öreg tej	tejföl	Lekirgeled	megnyúzod
Goromba bors	mozsárban tört bors	Tepsiába	tepsibe
Trágyázd meg	szórd meg	Miskulancia	összekevert
Megmellyezett	megkopasztott		
Habarcsold	habard meg	ÉTELNEVEKRŐL	
Tikmony	tojás	Roszapadli	rostélyos
Sása	mártás	Bornyú snicli	borjúszelet
Pinnáta	öntött vaslap vagy öntött vasból készült edény	Karmenádli	karaj
		Sódar	comb (általában disznó)

ÉTKEK előre



- 1. Betsinált-Ökörnek az nyelve malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével** 800.-

A megabárolt, hártójától megfosztott nyelvet összehempergeted a malosa szőlővel, gesztenyével és köszmétével. Piros, tejeles rántással hevítse össze. Az korhely gyomor hálálkodik érte.
- 2. Szalámi –Mangalica és Szürkemarha szeletkék** 900.-

Mivel ez egy eredeti gyulai házi recept azért azt, hogy ez hogyan tsinálódik annak cifrázását ide meg nem írhatom, hanem mint tanultam úgy cifrázom. Sokan hálálkodnak érte.
- 3. Saláta – Miskulancia saláta** 500.-

Különbféle szép gyermekded salátáknak leveleit tépdess össze, keverjél hozzá fűszerszámokat, faolajat, lemóniát, olajbogyót.

- | | | |
|----|---|-------|
| 4. | <u>Nyúl különleges módon –Nyúlpástély házi kenyérrrel</u> | 850.- |
|----|---|-------|

Báró Bornemissza Eleménné írja könyvében:
„nyúlnak elejét és combját lábasba téve borssal, libamájjal, murokkal, zeletter és egyéb veteményekkel, fűszerszámokkal összefőzöd. Miután szitán áttörted, formába téve kemencében meggőzölöd.”

Leves étek



- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| 5. | <u>Leves–Hideg gyümölcsleves</u> | 400.- |
|----|----------------------------------|-------|

Mikor az érett gyümölcsöket összevegyítetted, megmosván azokat főzd meg úgy, hogy darabos maradjék. Felét törd át szitán, felét hagyd úgy. Fűszerezd fahajjal, nádmézzel, szegfűszeggel, vaniliával. Összekevervén hagyd kihűlni. Így jó. Ha friss tejszínnel ízesíted, még jobb.

- | | | |
|----|---|-------|
| 6. | <u>Hús Leves – Borjúeszencia leves házi tésztával</u> | 600.- |
|----|---|-------|

Legjobb, ha a legénytehen csülkét választod. Fazékban jó fűszerszámokkal, veteményekkel főzöd rest lángon legalább 6–8 órát. Szitán átszűrve jó házi tésztát főz benne. Azzal tálald.

- | | | |
|----|---|-------|
| 7. | <u>Vastag étel – Tárkonyos báránycsorba</u> | 800.- |
|----|---|-------|

Székelyföldön, Siklódon eképpen tanultam. A felaprított húst hagymával, fokhagymával tedd fazékba annyi vízzel, amennyit kíván. Mikor félpuhány lészen tégy bele mindenféle veteményt tárkonyt, csombort, sót. Tálalás előtt habarcsold bé tikmonnyal, liszttel, tejfellel és citromnak levével.

Étek középre



- | | | |
|----|---|-------|
| 8. | <u>Mindenféle Tésztás Étél–Túrós csusza</u> | 750.- |
|----|---|-------|

Nagy költőnk, Petőfi Sándor legkedvencebb étele volt. 1847. május 13-án Füzesabonyban a következőket vetette papírra: „Szeretőmet és a francziákat és a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki.”

9. Vese Petsenye Szósszal – szürkemarha bélszín pinnátán sütve (18 dkg nyersen) 2400.-

Jól fűszerszámozott faolajban pihentesd az marhának háta javát holdtöltétől–holdtöltéig. Ha megérett, szénezen vagy pinnátán süssed ahogy Urad szereti. Ha Urad még nincsen ötven vagy hatvan, akkor félsületében szokja, ha több erősen sütteti, ha pedig ifjabb az a véressel is elboldogul.

10. Fonott Szűzpecsenye Mangalicából (18 dkg nyersen) 1.700.-

Tsinálhatod a fentit az disznyó Vese Petsenyéjéből is, amit úri társaságok szűzpecsenyére kereszteltek. Az érett húst hosszában vágd el, csinálj belőle csinos copfot, úgy süssed. Ha jó fajta szósszal és koronaburgonyával adod, Urad szeme bizton tágra fog nyilni.

11. Rántott Tsirke (18 dkg) 1.400.-

Mikor az tsirkét megmellyezted annak mellehúsát fejcsd le. Trágyázd meg sóval. Bunkózd meg, de vigyázz, nehogy szétrongyold. Tsinálj bundát tönkölybúza lisztből tikmonyból és korpából. Ezekbe hempergeszd a húst. Utána zsirban rántsd meg. Krumpli pire illik hozzá.

12. Sült – Mangalicza csülök kemencében sütve 1.400.-

Az megtisztított csülköt jól trágyázd meg foghagymával, köménnyel, goromba borssal aztán lefolytva dugd a kemeczébe. Midőn puha lesz és a bőre ropogós piros, jó szívvel adhatod Gazdád elé petrezselymes burgonyával és lila pezsgős káposztával.

13. Bornyú Snitzli – zöldséges bornyú petsenye földfazékban puhítva (18 dkg) 1.700.-

Az legénytehen combját hempergesd sóba, eleven borsba, foghagymába. Földfazékba tevén vess reá disznyó szalonnát, lemóniát, köré szórjál yeteményeket: borsót, gombát,

répát, zellert vagy mit szájad íze kíván.

14.	<u>Karmonádli – Mangalica karaj Móra Ferenc kedvére (18 dkg nyersen)</u>	1.600.-
-----	--	---------

„A karmonádli akkor is jó, ha rossz!” írta a karmonádli szeretetéről Móra Ferenc, a *Kincskereső kisködmön* írója. Általában mindent megevett, amit elé raktak, de csak azért, hogy utána jóízűen rágyújthasson. Felesége, Walleshausen Ilona, aki szakácskönyvet is írt, ezzel az étellel kedveskedett Urának. Különlegessége a panírban rejlik, finom zsemle, dió, mandula és mogyoró összezúzva, tojás, tönkölybúza liszt.

15.	<u>Nyúl Petsenye</u>	1.500.-
-----	----------------------	---------

Az fiatal otthoni nyulat főbe vágod, lekírgeled, felaprítod. Bedörgölvén sóval, goromba borsal tepsiba rakod. Kemencébe téve porhanyósra sütöd. Ha jó sását ádsz mellé akkor igen fain lesz.

16.	<u>Paprikás hús – Szarvaslábszár pörkölt túros csuszával</u>	1.700.-
-----	--	---------

Lángtűz felé tett bográcsba disznózsirt, veres és foghagymát vetünk, majd az apróra vágott húsok követik. Nem nagy mesterség a fűszerezés: só, elevenbors, kömény, paprika. Ha túros csuszával tálalod, igazi delikatesz.

17.	<u>Sódar – Pácolt mangalica comb roston sütve (18 dkg nyersen)</u>	1.400.-
-----	--	---------

Disznónak az combjából vágjál takaros szeleteket, jófajta pácban érleld hűvös veremben, majd platnira téve süssed meg. Tálaláskor foghagymával és eleven borsal trágyázd, így léssen fáintosabb.

Étkek köré való



<u>Köles</u>	350.-
<u>Koronaburgonya</u>	
<u>Galuska</u>	

<u>Petrezselymes burgonya</u>	
<u>Zöldségtorta</u>	
<u>Püre</u>	
<u>Yoghurtos, kapos saláta</u>	

42. ábra. Egy régmúlt ételválaszték ma

Forrás:

<http://www.gyulakiskodmon.hu/hun/content/c.php?content=menu&title=Étella&titlepic>
(2009. 12. 01.)

Foglalja össze, hogy miben különleges, egyedi ez az étterem? Válaszához ismétlje át a tananyagban leírtakat, különös tekintettel az utolsó oldalra.

4. feladat

A dolgozók közérzetét nagymértékben befolyásolja, hogy lehetőségük nyílik-e munkahelyükön melegétel fogyasztására. Az alábbi képek egy munkahelyi éttermet és egy főzőkonyhát mutatnak be.



43. ábra. Munkahelyi étterem
(saját forrás)



44. ábra. Főzőkonyha
(saját forrás)

a) Mi a feladata egy munkahelyi főzőkonyhának

b) Hasonlítsa össze a munkahelyi éttermet a kereskedelmi vendéglátóhelyekkel az alábbi szempontok szerint!

- kialakítása, belső képe:

- ételválasztéka:

- italválasztéka:

- vendégköre:

- a dolgozók munkaidőbeosztása:

- fogyasztói árak:

További sok sikert kívánunk!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

a) Melyek a legfontosabb különbségek a munkahelyi és a kereskedelmi vendéglátás között?

b) Egészítse ki a következő megállapítások hiányzó részeit!

- A/z olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A/z kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa az a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- A/z tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítőhely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét nevezzük.
- A/z határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) Mi jellemzi az étterem-söröző üzlettypust?

d) Melyik a kakukktojás? Húzza alá!

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e) Keresse meg a párját!

kereskedelmi vendéglátóhely
munkahelyi vendéglátóhely
rendezvény
kávéház

étterem
írók, költők találkahelye
iskolai büfé
kitelepülés

2. feladat

Jelölje be, hogy Ön szerint igazak vagy hamisak-e az alábbi állítások!

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettypus.		
A étkezde egyszerű, olcsó, házias ételeket kínál.		
A söröző német nyelvterületről származó üzlettypus.		
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.		

A csárda a gyorséttermekhez tartozik.

3. feladat

A specializáció következtében milyen étteremfajtákat különböztethetünk meg?

a)

b)

c)

d)

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. feladat

a) Melyek a legfontosabb különbségek a munkahelyi és a kereskedelmi vendéglátás között?

A munkahelyi vendéglátás zárt jellegű, míg a kereskedelmi vendéglátás nyílt, azaz bárki igénybe veheti. A munkahelyi vendéglátásban elsősorban menüket kínálnak, míg a kereskedelmi vendéglátásban *a la carte* étkeztetés a jellemző. A munkahelyi vendéglátásban Magyarországon tilos alkoholt árusítani, a kereskedelmi vendéglátásban pedig szabad.

b) Egészítse ki a következő megállapítások hiányzó részeit!

- Az **üzem** olyan egység, ahol kizárólag termelés folyik. Ilyen például a központi főzőkonyha.
- A **bolt** kizárólag az értékesítéssel foglalkozik. Erre példa a cukrászda, ahová valamennyi cukrászati terméket szállítják, még a fagylalt is készen, tégelyekben érkezik.
- Az **üzlet** tartós használatra készült, rendszeresen nyitva tartó értékesítő hely, melyben termelés, értékesítés és különféle szolgáltatások nyújtása is folyik.
- Az adott területen lévő, azonos vagy nagyon hasonló tevékenységet végző üzletek összességét **üzlethálózatnak** nevezzük.
- Az **üzletkör** határozza meg az üzletben forgalmazható árukat, az ott folytatható tevékenységeket és a nyújtható szolgáltatásokat.
- Az **üzlettípust** az étel- és italválaszték, valamint a nyújtott szolgáltatások köre határozza meg.

c) Mi jellemzi az étterem-söröző üzlettípust?

A söröző német nyelvterületről (bajor) származó üzlettípus. Fából készült berendezés, bokszos elrendezés jellemzi. A kínálat alapja a sör, melyet melegkonyhai választék egészít ki. Jellemzők a meleg egytálételek, sörkorcsolyák. Több sörözőben a szórakoztatás eszköze a sramli zene.

d) Melyik a kakuktktojás? Húzza alá!

- iskolai büfé, vendéglő, kifőzde, csárda,
- nemzeti jellegű, tájjellegű, alapanyagra specializálódott, központi főzőkonyha,
- parasztház-szerű kialakítás, franchise rendszer, népies ételek, pálinka.

e) Keresse meg a párját!

kereskedelmi vendéglátóhely	étterem
munkahelyi vendéglátóhely	iskolai büfé
rendezvény	kitelepülés
kávéház	írók, költők találkahelye

Minden füzetnek lesz borítólapja címoldala, a cím olvasható a fejlécben.

2. feladat

Jelölje be, hogy Ön szerint igazak vagy hamisak-e az alábbi állítások!

Állítás	Igaz	Hamis
A munkahelyi büféket a kereskedelmi vendéglátóhelyekhez soroljuk.		x
A csárda az amerikai étkezési kultúrákra jellemző üzlettípus.		x
A étkezde egyszerű, olcsó, házas ételeket kínál.	x	
A söröző német nyelvterületről származó üzlettípus.	x	
A vendéglő drágább, valamint szélesebb választékot nyújt, mint az étterem.		x
A rendezvények csak a szabad ég alatt bonyolíthatók.		x
A vendéglátás fő feladata a lakosság és a turisták ellátása.	x	
A csárda a gyorséttermekhez tartozik.		x

3. feladat

A specializáció következtében milyen étteremfajtákat különböztethetünk meg?

- Nemzeti jellegű étterem: az adott nemzet gasztronómiai kultúrája által meghatározott nyersanyagok, készítési módok, fogyasztótér, egyenruha, zene.
- Tájjellegű étterem: szakosodásának alapja az egy-egy tájegység (régió) étel- és italkínálata.
- Alapanyagra specializálódott étterem: különleges nyersanyag felhasználása, berendezése, hangulati elemei, színei, a dekoráció, a nyersanyagokkal harmonizálnak.
- Sajátos elkészítési módra, technológiára szakosodott étterem: különleges elkészítési mód (pl. Steak House).

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek. (7. átdolgozott kiadás 4. utánnomása) Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Sztruhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. 11. osztály, Műszaki Kiadó, Budapest, 2008.

AJÁNLOTT IRODALOM

MUNKANYAG