

## **A tiszti klubokban az önkiszolgáló rendszerre való áttérés szervezeti, gazdasági és társadalmi szempontjai**

*Irta: Witold Zaslowski ezredes*

*(Fordítás: Przegląd Kwatermistrzowski című lengyel folyóirat  
1977. év 3. számából)*

A technikai haladás a korszerű gasztronómia egyik olyan alapvető tényezője, amely a termelési és a kiszolgálási folyamat megjavítása irányában hat. Az előfizetéses étkeztetési formát választott fogyasztók gyors kiszolgálásának a biztosítása viszonylag nagy létszámú személyzet foglalkoztatását követeli meg. Ennek a személyzetnek a munkaidéje, különösen a csupán ebédet szolgáltatató klubokban, nincs teljes mértékben kihasználva.

Egyes klubok azon próbálkozásai, hogy a pincéreket ún. fél munkaidőben foglalkoztassák, nem hoztak kielégítő eredményeket.

### *Az önkiszolgáló rendszer bevezetésének célszerűsége*

A zártkörű ételmezési intézményekben – mint amilyenek a dolgozók üzemi konyhái, az étkezdék és különösen a bisztrók – a bevezetett önkiszolgáló rendszer, biztosítva a gyors és viszonylag olcsó szolgáltatást, kitűnőre vizsgázott.

Az önkiszolgáló rendszer a hadsereg keretében is általános alkalmazásra került a katonák étkezdéiben, a három éves tiszti főiskola hallgatóinak menzáján és néhány tiszti klubban is.

Ez a rendszer jelentős mértékben javította és meggyorsította a kiszolgálást, lehetővé tette a kiszolgáló személyzet jelentős csökkentését a klubokban, a katonák étkezdéiben pedig azoknak a katonáknak a számát, akiket az ételek asztalhoz való széthordására kellett igénybe venni.

A szerző véleménye szerint célszerű és indokolt lenne az önkiszolgáló rendszert azokban a tiszti klubokban is bevezetni, amelyek előfizetéses ételmezési rendszerben működnek, tehát szolgáltatásaikat egy meghatározott, állandó jellegű fogyasztási csoport javára teszik.

Az önkiszolgáló rendszer bevezetésének az az alapvető feltétele, hogy a kijelölt klubokat – a fogyasztók kényelmes és kedvező kiszolgálásának biztosítására – megfelelően átalakítsák. Ennek érdekében célszerűen kell az expedíciót (azaz az ételek kiadását) megszervezni, átvéve a már meglevő önkiszolgáló éttermekben jól bevált megoldásokat. E célból az alábbiakra lenne szükség:

- az étkezőtermet az ételkiadó (expedíciós) berendezéstől esztétikus, a belső architektúrához igazodó ételkiadó sorral kell elválasztani, melynek példaképpen megoldását az 1. számú mellékleten közölt rajzok mutatják be;
- a klubot el kell látni megfelelő mennyiségű tálcával, lehetővé téve az egyes fogyasztóknak, hogy ételüket egyszerre vegyék ki;
- a helyi lehetőségektől függően az expedíciós berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy biztosítva legyen a gyors kiszolgálás és az ételkiadás sorrendjének a betartása;
- a pékárukat és mindennemű izesítőket az eddig is alkalmazott módon elhelyezett éttermi asztalokon kell tartani.

Az előfizetéses rendszerben a fogyasztóknak célszerű biztosítani az ételválasztás lehetőségét. Ezt az ételek átvételekor, az erre a célra kijelölt személy útján kellene megoldani.

Különös figyelmet kell szentelni annak, hogy az ételek kivételekor a fogyasztók valóban az előző napon kiválasztott fogásokat kapják.

### *Következtetések*

A tisztí klubok, étkezdék tevékenységének több éves megfigyelése és kialakult gyakorlata alapján tett előbbi észrevételekből azt a következtetést lehet levonni, hogy az önkiszolgáló rendszer bevezetése a technikai fejlődés olyan lényeges elemét képezi, ami lehetővé teszi meghatározott eredmények elérését, nevezetesen a következőket.

#### *1. Szervezeti téren:*

- a fogyasztók kiszolgálásának jelentős meggyorsítását;
- az étkezés átbocsátóképességének növelését;
- a pincéri képzéssel rendelkező felszolgáló személyzettel kapcsolatos foglalkoztatási nehézségek kiküszöbölését;
- a produktív létszám jelentős növelésének lehetőségét.

#### *2. Gazdasági téren:*

- a bérköltség csökkentését, ami a létszámcsökkentés következménye, valamint a megtakarításból eredő pénzalap más célú felhasználását;
- a termelés növekedését a felszerelést képező gasztronómiai berendezések jobb kihasználása révén;
- a megtakarított pénzüsszegek olyan új technikai megoldásokra való fordítását, amelyek a termelési folyamatok és a fogyasztók kiszolgálásának műveletei magasabb fokú gépesítését teszi lehetővé.

#### *3. Társadalmi téren:*

- az ún. társadalmi (nem mérhető) eredmények az olyan mérhető eredményekkel karöltve jelentkeznek, mint amilyenek a fentebb tárgyalt szervezeti, vagy gazdasági eredmények. Nem lehet ezeket számokban kimutatni, de ennek ellenére a javulás tevőlegesen tényezőit képezik. Ilyenek: az ételek minősége, az egészségügyi-higiéniiai körülmények; a fogyasztók, valamint a termelésben használt gépek és berendezések megtakarított ideje; a gépek pedig hozzájárulnak ahhoz, hogy a tömegétkeztetési helyeken foglalkoztatott dolgozók munkája nemcsak termelékenyebbé, hanem könnyebbé és kellemesebbé is válik.

Természetesen az önkiszolgáló rendszert valamennyi klubban bevezetni le-

hetetlen. Ezen a téren a helyi adottságok a döntőek. Ezért az ilyen vonatkozású döntéseket a lehetőség megvizsgálása kell hogy megelőzze.

Az önkiszolgálás bevezetése, a megoldásnak a fogyasztók tudatában megfelelő rangra emelése nem könnyű, de szükségszerű feladat ahhoz, hogy a mai követelményeknek eleget tudjunk tenni. E vállalkozás sikere mindenképpen a szervezeti és a technikai felkészítés minőségétől függ.

(Az 1. számú melléklet a folyóirat végén található.)