

A vendéglátás úttörője

A Bock Bisztró négy évvel ezelőtti megnyitásakor nem kavicsot, hanem sziklát dobott a vendéglátás akkori állóvizébe. Mára sok követőjük és utánczójuk akadt, bisztrók és éttermek, amelyekben a bor és a gasztronómia kéz a kézben jár. A Bockban mindig történik valami, az alapelv azonban változatlan: az újdonság minőségi legyen, a konyhatechnológiában és a műszaki háttérben egyaránt.



Erki János, Cuki

A Bock Bisztró fennállása óta folyamatosan ingerli a szakmai közvéleményt. Az elsők között volt, amelyik nevével és kínálatával is jelezte a magyar bor és gasztronómia kapcsolatát. A magyar borászat elismert szakemberével, Bock Józseffel társultak, és étlapjukra a tradicionális magyar ételek kerültek – nem hagyományos módon.

Négy évvel ezelőtt az akkor nálunk még szokatlan bisztró formában jelölték meg vendéglátásuk lényegét. Mára sokan követték példájukat, de a Bock Bisztró megmaradt úttörőnek. Köszönhetően, a séfnek, Bíró Lajosnak, aki azon kevés szakácsok egyike, akit nemcsak a szakma ismer, hanem a közvélemény is. Lényével és nyilatkozataival úgy tudta ledönteni az ismeretlenség falát, hogy sztárséf lett.

Ez mindig jót tesz egy üzletnek, de az unalomtól és a megszokástól nem menthetné meg, mert a vendégek az ételért jön-



Bíró Lajos

nek. A Bock Bisztró arról híres, hogy itt mindig történik valami, Bíró Lajos konyhája örökké fortyog. Az ember hatalmas technikai háttérrel és apparátust képzelne hozzá, de a valóság egészen más.

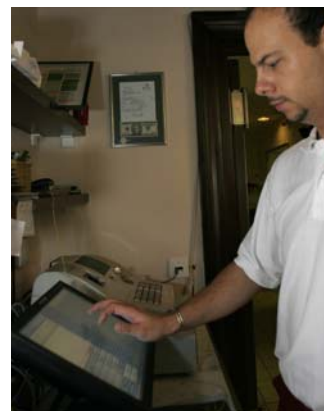
Meglepő például a kicsi alapterületű konyha, amelynek méretén csak a jól megválasztott technika segíthet. Ezért vendéglátásuk legszűkebb keresztmetszetét azzal hidalták át, hogy a sous vide technológiát alkalmazzák. Ennek ugyanis megvan az az előnye, hogy a kíméletes mó-

don, alacsony hőfokon előfőzött, előkészített ételeket akkor véglegesítik, amikor frissen tálalni kell.

Az étlap három nagy, krétaírásos táblán olvasható, és ilyenkor nyáron van strandmenü is, a többi pedig a mélyvíz, amit csak úszóknak ajánlanak, 240 centiméter, azaz 2400 forint fölött. A stílusból Bíró Lajosra ismerni, de az ételkínálatot a három szakács kéthetes rotációban találja ki, egymást és önmagukat is ösztönözve a megújulásra.

A laza eleganciát sugárzó vendégtér pedig arra inspirál, hogy az üzletember levegye a zakóját, és szusszanjon egyet hétközben délidőben, vagy vacsora után. Itt 45-50 vendég fér el, a teraszon további négy asztal kapott helyet. A bisztró-jelleget hangsúlyozzák az üveglapos, Bock-borok dugóit megmutató asztalok, a terítékek, és hogy minden étel-ital egy karnyújtással elérhető.

Elsősorban az üzletvezető, Erki János (Cuki) munkáját könnyíti meg az idén januártól



üzemelő Matrix elszámolási rendszer, amit a Hotel Informatikától vásároltak, és amit rajta kívül műszakonként még három-négy ember használ.

– Korábbi informatikai rendszerünk lassú volt és megbízhatatlan – mondja az üzletvezető. Gyakran lefagyott, és nagyon kellemetlen volt, hogy a rendszerhiba miatt várakoznia kellett a vendégnek a számlára. Ismerőseink ajánlották a Matrix rendszert. Elvileg még a próbaüzemnél tartunk, de az első naptól kezdve élesben működik, és máris érzékelhető a különbség. Az első a gyorsaság, ahogyan a nap végén elkészülhet a lista az étel-, az italforgalomról, a bors-hop eladásairól. A másik az egyszerűség, ahogyan kezelni lehet.

Mivel a Bock Bisztróban korábban is használták a számítástechnikát, ezért az alkalmazottakat nem kellett megtanítani a rendszer kezelésére. Az viszont még egy kis időbe telik, ameddig mindenki átáll az új, a Matrix-rendszer megkövetelte egyszerűsítésre:

– Ha nem használunk egységes nyelvet, ha nem egyformán nevezük meg az alapanyagot, vagy én a számlán szereplő bornevet viszem be a gépbe, a felhasználó pedig a termelőt, akkor zavar van – mondja az üzletvezető. – Ezért nagyon oda kell figyelni az adatok rögzítésére, és minden nap, rendszeresen kell ellenőrizni. Hiba csak akkor fordult elő, ha én elütöttem valamit az adattörzstől, de ezt egy-





szerűen tudtam kijavítani, nem igényelt szakembert.

A bisztróban egy terminál működik, és mivel viszonylag kicsi a vendégtér, nem használnak hozzá Ordermant, amivel a felszolgálónak az asztalnál rögzített rendelése azonnal megjelenik a konyhán is.

– Nemcsak az ára miatt nem vásároltuk meg a Handyt, hanem azért sem, mert nekünk nincsen nagy teraszunk, egyszerre sok vendéggel – folytatja Erki János. – A legmeggyőzőbb érv az volt a Hotel Informatika



ajánlata mellett, hogy a mi specialitásunkra nagyon alkalmas a Matrix: itt a vendégek 70 százaléka nem úgy kéri az ételt, ahogy az étlapon szerepel, másik köretet szeretne, a kínálat egyébként is hetente változik. A borokat értékesítjük palackosan és poharaként is, és nálunk éppen azt élvezik a vendégek, hogy szabadon dönthetnek arról, mihez mit rendelnek. Ezt a sokféle és sokféleképpen variálódó vendégohajt a Matrix gyorsan rögzíti

az adatbázisban, a raktári rendszerben. De a legfontosabb, hogy van időnk a kommunikációra a vendéggel. Nálunk ugyanis egy négy-hatfős asztalnál a rendelésvétel eltart legalább tíz percig. A mi vendégeink nagyon sokat kérdeznek, egy kis túlzással még arra is kíváncsiak, hogy hány szemre metszették a szőlőfürtöt.



Ezt az érdeklődést, és a gourmet-vendégek ragaszkodását magának köszönheti a Bock Bisztró, itt nevelték őket ilyenre.

– Nincsen ebben semmi meglepő – mondja Bíró Lajos séf -, a hitelünket azzal vívtuk ki, hogy jót adunk. Nem meséltünk arról, hogy milyen a jó konyha, hanem fölépítettük. Ahhoz, hogy a minőségi biztonságot megteremthessük, a sous vide technológiát tartom a legjobbnak. Az ezzel egyenrangúan fontos elszámolási biztonságot pedig a Matrix rendszernek köszönhetjük.

SZIKORA KATALIN



hotelinformatika

Mobil: 06 30 9219 910

Web: www.ettermirendszer.hu