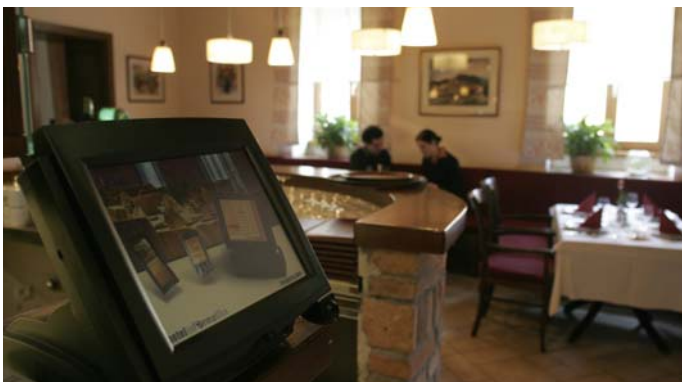
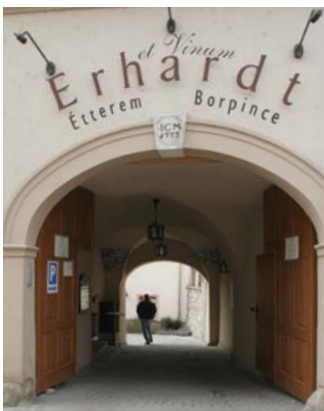


ÜZLET + TECHNIKA

# Értékmentés az Erhardt-ban

A soproni Erhardt Étterem és Borpince olyan sikeresen őrizte meg az építészeti, a helyi történelmi- és gasztronómiai hagyományokat, hogy azt hihetnénk, már évszázadok óta működik; valójában három évvel ezelőtt nyitotta meg kapuit. A múltból azt mentették meg, ami rangot adott a vendéglátó üzletnek, és patinássá tette. Hogy nem rövid távra tervezték, az is mutatja, hogy a család nevét adták a vállalkozáshoz.



A soproni belváros egyik hangulatos utcájában, ódon házak szomszédságában, határában az Ikva patakkal fogadja vendégeit az Erhardt Étterem. Mintha évszázadok óta ez lenne a rendeltetés. A ház történetéről az üzletvezető-tulajdonos Erhardt Zoltán ezt mondta el:

– A „balfi külvárosnak” nevezett városrészben barokk, illetve klasszicista stílusú polgárházak állnak. Itt vásárolt meg a családkunk 2002-ben egy olyan lakóházat, amelyik a XVIII. század közepén épült, de az alatta található pincék még ennél is korábbiak. Levéltári adatok alapján úgy tudjuk, hogy a ház eredeti

tulajdonosai tímárok, majd olyan posztókereskedők voltak, akik borászattal is foglalkoztak – mint oly sokan ezen a történelmi vidéken. Amikor a lakatlan, és nagyon rossz állapotban lévő épület megvásárlása és felújítása mellett döntöttünk, az volt a célunk, hogy a soproni boroknak otthont adó, korszerű technikával felszerelt borvendéglőt alakítsunk ki úgy, hogy a múlt értékeit megmentsük, és hangulatát, jellegét, ételeit, ízeit megőrizzük. A remek adottságokat kihasználva a régi boltíveket, a mestergerendás födémeket, a fiókos dongaboltozatú pincéket a műemléki előírásoknak megfelelően felújítottuk, és az átépítés során építészeti szerepüket összehangoltuk a mai borászat és a gasztronómia értékeivel. Az átalakítást 2003-ban kezdtük el, majd 2005 májusában újonnan nyitottuk meg az éttermet a grill-kerttel, és a konferencia teremmel együtt.

A hagyományos vendéglátás céljára négy éttermi helyiség szolgál. Különböző hangulatot képvisel stílusos berendezésével

a Barokk-, a Művész-, a Söntés- és a Vitorlás terem. A nagypince 58, a kispince 25 személyes, míg a konferencia terem 40 fő befogadására alkalmas. A tulajdonosok az eredeti vállalkozási cél szellemében az étlap- és az itallap kialakításakor is a soproni hagyományokra támaszkodtak. A babbal – szőlővel készített poncichter ételek mellett gesztenyével készült fogásokat, valamint Fertő-tavi fogasfilét és füstölt – főtt csülökből készült finomságokat is kínálnak, amelyek receptjei után régi szakácskönyvekben kutattak, vagy a még élő öreg szakemberektől kérték el azokat. Mindezek mellett a mai vendégigényeknek megfelelő vegetáriánus választéket és a modern magyar- és nemzetközi konyha népszerű ételeit is megtaláljuk az étlapon. A borlap összeállításánál arra törekedtek, hogy a soproni borvidéket reprezentáló borászatok teljes palettáját bemutassák. Ezekon kívül a többi magyar borvidék is képviselteti magát a választékban. Az étterem sommelier – feladatait nemcsak Erhardt Zoltán látja el, hanem a felesége is, a pohárnok végzettségű Nagy Zsuzsanna. Szakképzettségüknek megfelelően olyan borvacsorákat szerveznek és bonyolítanak le, melyeknél az adott borász, borászat boraihoz igazítják a menüsorokat. Idén januárban az étterem udvarán megnyitották vinotékájukat, ahol a Soproni Borvidék pincészeiteinek termékeit értékesítik

kiskereskedelmi áron. Így épül föl a családi vállalkozás, amelynek törzsvendégei családok, bárati- és céges társaságok. Ma már végérvényesen letűnni látszik az a korszak, amikor csak a határ túloldaláról érkeztek át vascorázni az osztrákok, az Erhardt ház vendégeinek a 90 százaléka igényes magyar vendég.

– Az igényesség nem egyenlő azzal, hogy bélszint kell rendelni libamájjal – mondja véleményét Erhardt Zoltán -. Az alkalomhoz illő hely megválasztása, az értékek értékelése azonban feltétlenül hozzá tartozik.

A színvonalas vendéglátás érdekében döntöttek úgy, hogy az eddig közepesen nagyinak nevezhető étlap választékát szűkítik a jövőben, így a nagy odafigyeléssel készülő ételek gyorsabban a vendég asztalára kerülhetnek. A kisebb alapétlapot szezonális ajánlatokkal egészítik ki, valamint a soproni borkínálatához illő borvacsoramenüsorokkal is várják a kedves vendégeket. A borestek megszervezésére, a különféle éttermi szolgáltatások kiajánlására, a rendezvények meghirdetésére ma már az internet a leghatékonyabb módszer. A napi üzletmenet sem nélkülözheti a legmodernebb technikát. Ahhoz, hogy minden zökkenőmentes legyen a konyhában és a vendégfogadásban, az alapanyagok beszerzésében és a raktározásban, azt az eszközt keresték meg, amelyik jól segíti az alkalmazottak és a tulajdo-



nosok munkáját is. Így esett a választásuk a Hotel Informatika Mátrix rendszerére, ami nélkül lassabb és nehezen áttekinthető lenne a ház működtetése.

– Éttermünk miliójét sok egyedi hangulatú helyiség adja meg, melyek több szinten helyezkednek el. Az éttermi rendszer kiválasztásánál alapszempont volt, hogy olyan mobil éttermi megoldást válasszunk, mely egyaránt működik az étterem különböző szintjein; akár a

borospincében, a vinotékában, vagy a kerthelyiségben is.

– Fontos volt számunkra, hogy az éttermi rendszer felhasználóbarát legyen – folytatja a tulajdonos-üzletvezető -, ennek megfelelően az éttermi rendszert a mi logikánknak és üzletmenetünknek, igényeinknek megfelelően alakították ki a Hotel Informatika szakemberei. Célunk volt az is, hogy minél gyorsabban tudjuk kiszolgálni a vendégeket, hogy egy „futást”

megspóroljunk a felszolgálóknak, viszont növeljük az asztalok forgási sebességét, és személyesebb legyen a vendégkapcsolat. A Mátrix nálunk olyan jól bevált, hogy e nélkül talán nem is tudnánk működni. A kert végétől a konyha 40 méterre és 12 lépcsőnyire van, a söntés további 7 lépés. A Mátrix Handy és az önyomtató nélkül a munkánk sokkal megterhelőbb lenne.

– Persze ami elromolhat az el is romlik. „Torkos Csütörtö-

kön” reggel tönkrement az egyik gépünk merevlemeze. Nagyon megijedtem, mert mi Sopronban vagyunk a Hotel Informatika központja pedig Budapest másik végében. Szerencsére az aggodalmam alaptalan volt. Az étterem nyitására megjavították a gépemet, és fogadhattuk a vendégek ostromát. Maximálisan elégedett vagyok a Mátrix rendszerrel és a Hotel Informatika szolgáltatásaival, csak ajánlani tudom őket mindenkinek.



## MATRIX HANDY a mobil üzlettárs

A Mátrix Handy-vel a pincérnek 35%-al több ideje marad a vendégre, az aktív értékesítésre és odafigyelésre. A vendég többet fogyaszt és elégedetten távozik. A pontos, gyors kiszolgálásnak és számlázásnak köszönhetően a forgalom és a vendégszám mérhetően növekszik.

**hotelinformatika**

1145 Budapest, Mexikói út 62., telefon: 06 1 412 2740, mobil: 06 30 9219 910  
www.hotelinformatika.hu, imero@hotelinformatika.hu