

A lovagétterembe is kell a technika

A budapesti Podmaniczky utcában 1996 novemberében megnyílt Sir Lancelot lovagi étterem elsőként nyújtott a vendégeknek középkort idéző hangulatot, és azt az élményt, hogy milyen izgalmas kézzel enni – úgy, ahogy azt őseink is tették. Mára sok követőjük akadt, de ennyire stílusos módon egyik sem volt képes megteremteni a középkori hangulat illúzióját. Ezzel együtt az étterem vezetői nem feledkezhetnek meg arról sem, hogy a XXI. században élünk, és a technikai vívmányok a mindennapi élet részeivé váltak. A korhűség és a korszerűség kényes egyensúlyáról beszélgettünk Donászy Péter üzletvezetővel.



Remek adottságokkal rendelkezik az étterem ahhoz, hogy egy középkori fogadó vagy csapszék hiteles illúzióját keltse. Föld alatti labirintusrendszerében első alkalommal biztosan eltéved a vendég, de ameddig megtalálja a kifelé vezető utat, addig is nézelődhet, csodálkozhat az útjába kerülő emberfigurákon, a bortreazonon, a középkor megannyi kellékén.

Ma már több helyiséggel rendelkezik az étterem, legutóbb a szomszédos kávézó helyiségével tudták bővíteni a vendégeret. Ide ültetik le a hús főnél nagyobb csoportokat. A megnövekedett vendégtér szerencsés módon generálta az esti forgalmat. A nyitáskor kialakított vendég-

térben 120-an férnek el, a négy különteremmel együtt pedig egyszerre 300 vendég lehet a házban.

– A forgalom korábban folyamatosan nőtt – tájékoztat Donászy Péter üzletvezető –, az idén nyáron azonban megtorpanást tapasztaltunk, amit az őszi adatok alapján nehéz is lesz behozni. Pedig a nyári forgalmat erősíti a teraszunk, a sok külföldi csoport és az egyéni turista is.

Az étterem jellegéből és komplex szolgáltatásaiból adódik, hogy döntően vacsorázó helyként vult be a köztudatba. Este kezdődik a látványos műsor is, amit nem lehet reprodukálni annak könnyített, déli változatával. Ezért aztán gondos mérlegelés

tárgya mindig, hogy mivel bővüljön az üzlet, merre vegyék a fejlesztés irányait, milyen ételválasztékot kínáljanak, hogyan lehetne növelni a déli forgalmat.

Az biztos, hogy erre a helyre nem illik a kóla, a sörcsapoló látványa is furcsa lenne. A szakácsok igyekeznek úgy összeállítani a választékot, hogy abból ne „lógjon ki” olyan alapanyag, ami közismerten későbbi termény – de ezt a krumpli esetében nem lehetett megoldani. A fűszerek megválasztásával, az ízesítéssel már könnyebb betartani az íratlan szabályokat.

Donászy Péter üzletvezetőnek sokszor kellett már nemet mondania olyan ajánlatokra, amelyek a tulajdonosok véleménye szerint nem illenek bele a középkori hangulatba, ebbe az étterembe, ahol

fali kútnál lehet kezét mosni étkezés előtt, közben és után:

– Úgy gondoljuk, hogy ebben az étteremben nincsen helye a mobil telefonnak, az asztalba épített pincérhívónak, vagy annak a kétségtelenül modern berendezésnek, amelynek segítségével a vendég maga rendelheti meg ételét. Viszont szükségünk volt egy olyan elszámolási rendszerre, amelyik az esti nagy forgalom idején gyorsítja és könnyíti a munkát. Ezért választottuk a Hotel Informatika Matrix rendszerét. Azt gondoltuk, hogy az érintő képernyős monitorokat diszkréten el tudjuk helyezni a pulton, mert viszonylag kis méretűek, és fém színűkkel nem feltűnőek, működés közben sem törik meg a középkori hangulat varázsát. A kézi rendelésselvevőt, az Orderman-





azonban már túlzásnak tartottuk erre a helyre, ahol gondosan ügyelünk arra is, hogy a felszolgáló lányok korhű ruhában álljanak az asztaloknál, nagyon stílustalan lett volna, ha előkapnak a szoknyájukból egy XXI. századi, minidentudó kézi készüléket.

– *Korábban milyen rendszert használtak?*

– Egy lassút, amelyik gyakran megállt, elromlott, elvesztek belőle az adatok, és amelynek nem volt kijelzője. Ezért az esti nagy forgalomban előfordulhatott, hogy a felszolgálók összekeverték az asztalokat, vagy téves volt a beütés. Ez az érintő képernyős rendszerben nem fordulhat elő, minden pincérlány csak a saját asztalának rendelését rögzítheti. A Matrix-szal egyszerűbb és gyorsabb lett a számlázás, ami az esti program után csapatokban távozó vendégek szempontjából egyáltalán nem lényegtelen szempont. Ennek segítségével egyszerűen tudjuk nyilvántartani a kedvezményeket, amelyeket a törzsvendégek vagy a csoportok kapnak.

A raktárkészlet a Sir Lancelotban gyorsan pörög, ennek nyilvántartására – a trendtől eltérően – nem használják a Matrixot. Az

üzletvezető azt mondja, ma már akkora a verseny a szállítói piacon, különösen az italforgalmazóknál, hogy nemcsak árban, hanem szolgáltatásban, például a kiszállításban is egymást licitálják túl. Ezért az üzletben mindig az adott napra rendelik a készletet, és ha valami hirtelen elfogyna, azt is két órán belül a helyszínrre hozzák.

Habár korábban is tudták, hogy melyik felszolgáló körülbelül mekkora forgalmat hoz az üzletnek, ez az új elszámolási rendszernek köszönhetően teljesen egyértelművé vált. A statisztikai adatokat, táblázatokat egyszerűen, egy gombnyomással lehet elkészíteni, ami az üzletvezető idejének értékes részét takarítja meg.

– Tudom, hogy a Mátrix sokkal több mindenre képes, mint amire mi használjuk az üzletben, de nálunk ezek voltak a fontos szempontok – mondja Donászy Péter. – A megbízhatóság érdekében pedig még fontos szempont volt a rendszer megvásárlásakor a távfelügyelet is, amit a Hotel Informatika biztosít részünkre. Előfordult, hogy valami megakadt a rendszerben, de ilyenkor telefonos segítséget kértünk tőlük, és minden esetben gyorsan intézkedtek. **SZ. K.**



MATRIX

www.ettermirendszer.hu

a prémium kategóriás
éttermi rendszer



hotelinformatika

Mobil: 06 30 9219 910

Web: www.ettermirendszer.hu