

# Nyolc asztalból étteremhálózat

A Tercia házak a Sopron környéki vendéglátás kacskaringós történetét tükrözik, egy családi vállalkozás alkalmazkodását az egyre gyorsabban változó piachoz. A négy üzlet és a szolgáltatások mögött mára egy nagyüzem épült fel, irányítói és cégtulajdonosok Takács Tibor és Takácsné Pölöskey Dóra, Dóra szülei és testvére, Attila.



Takácsné Pölöskey Dóra

A Tercia Kft. ma Nyugat-Magyarország egyik legnagyobb vendéglátó hálózata. Négy éttermet üzemeltetnek: Fertőendréd, Kópházán, Sopronban, és a sárvári gyógyfürdő területén. A hagyományos éttermi vendéglátás és szállás mellett kiépítették a parti szervíz szolgáltatást is. A családi vállalkozás nyolc asztallal indult Fertőendréd.

– Aztán kerthelyiséggel bővítettük, majd azt átriumossá alakítottuk, és újabb területtel gyarapodtunk – eleveníti fel az 1989-es kezdeti időszakot Takácsné Pölöskey Dóra. A következő állomás Kópháza volt, ahol megjelent a Tercia, majd egy évre rá Sopronban is. A múlt megszépítő messzeségében elhalványultak az akkor kivételnek számító magántulajdonú üzlet fenntartásának gondjai. Maradt a tanulság, hogy a maszekok megtartani akarták a vendéget, míg a gebinesek „le húzni”, és a lényeg, hogy a sikeres vendéglő nyomán ismert

minőségjelző és márkanév lett a Tercia.

Beszélgetésünk helyszínén, a soproni Tercia Hubertus házban délidőben több osztrák vendég van, mint magyar, de ez nem tükrözi a valóságos arányokat.

Az aranykort, a vendéglátás csúcsteljesítményű időszakát 1998–99-re teszik a tulajdonosok, és a közhiedelemmel ellentétben ők akkor sem az osztrák vendégek javára írták, hanem a pezsgő gazdasági életnek köszönhetőek.

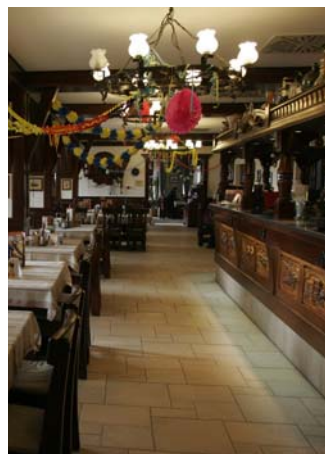
– Mindenki, aki vállalkozni kezdett, nyitott egy kis boltot, butikot. Ezek a tulajdonosok és vevőik olyan pezsgést indítottak el, aminek következtében mindig tele voltak az éttermek. Egészen addig, amíg a nagy bevásárlóközpontok és a kínai tömegáru tönkre nem tették ezt a vállalkozói réteget. Az autópálya is sok vendéget eltérített a soproni vendéglátástól, és ugyanilyen hatástól tartanak, amióta életbe lépett a zéró tolerancia az ittas autóvezetőkkel szemben. Ha megjelenik az első híradás arról, hogy Magyarországon elvették egy itt vacsorázó bécsi polgár jogosítványát azért, mert megivott egy pohár sört, akkor előre kiszámítható, milyen hatással lesz ez a soproni vendéglátás forgalmára.

Ahhoz, hogy a Tercia üzletei ugyanakkora forgalmat bonyolítsanak le, mint tíz évvel ezelőtt, az akkorinál sokkal többet kell dolgozni. Ezért szervez-

ték meg a parti szervízt is, a Tercia név patinájával rendezik a környék céges összejöveteleit, bálakat, esküvőket tartanak.

A vendéglátós hálózat ma már kétszáz dolgozót foglalkoztat, és a környék neves éttermeinek rangsorában előkelő helyen áll. Nem a divatokhoz, hanem az igényekhez alkalmazkodva megőrizte eredeti, magyaros jellegét.

– A Hubertus tipikus városi étterem, ahol a közkedvelt marhapörköltön kívül különlegességeket is kínálunk – folytatja Takácsné Pölöskey Dóra. – Sokan választanak vadakat, térszaféléket és salátákat, halakat, de ezek forgalma még mindig nem annyira jelentős. A bőjti ajánlatunknak sem volt nagy keletje. Kópházán kipróbáltunk különlegességeket is, vodkát és hozzá kaviárt. Egy-két bátor érdeklődő azért akadt.



– Az akcióról, a kedvezményekről hírlevélben tájékoztatjuk a hazai és az osztrák törzsvendégeket – veszi át a szót Takács Tibor –, így értesülhettek arról is, hogy mi szerepel a bőjti menünkben. Nem mondtunk le arról, hogy különlegességeket is tegyünk az étlapra, mert fontosnak tartjuk, hogy mindig bővüljön, gazdagodjon a választék. Üzletpolitikánkkal azt az elvet követjük, hogy itthon is





megéri enni. Ezért fordítunk nagy gondot arra, hogy ételeink és szolgáltatásaink ár-érték aránya elfogadható legyen, mi megelégszünk a tisztességes haszonkulccsal. Ez nagy áldozatokkal és egyre több munkával jár, főleg amióta a nyersanyagok áfáját is 20 százalékra emelték.

Ma már komoly számítógépes rendszer, a Mátrix segíti az étteremvezetők munkáját, e nélkül lassabb és nehezen áttekinthető lenne a működtetés a tulajdonosok számára is.

– Nem tudnánk irányítani, ellenőrizni az üzletek forgalmát, ha nem használnánk a számítógépes nyilvántartási rendszert – mondja Takács Tibor. – Az első érintőképernyős pincérgépet még 1996-ban vásároltuk a Hotel Informatikától, és ezzel az elsők voltunk Sopronban, hozzánk jöttek megnézni a többiek, hogyan működik. Akkor az volt a cé-

lünk, hogy az elszámolásokat áttekinthetővé tegyük, a vendég rendes gépi számlát kapjon, mert ez növeli bizalmát, és bezárjuk azokat a „kiskapukat”. A legnagyobb hasznót a gyorsaság jelenti számunkra, különösen, amikor egy nagyobb vendégsereg érkezik egyszerre. Most a Mátrix Handyre fáj a fogam, és próbálkozunk azzal, hogy a fejlesztéshez pályázattal szerezzünk pénzt, de sajnos egyik kiírásba sem fértünk bele. A gyorsaság nemcsak a vendégnek előnyös, hanem nekünk is, mert éppen a legdrágábbal, a munkaerővel tudunk jobban gazdálkodni. Amit megtakaríthatunk a béreken és azok járulékain, azt a nyersanyagok vásárlására fordíthatjuk. Ez nálunk jelentős tétel, mert a Tercia házak évente másfél milliárd forintot forgalmat bonyolítanak le.

A Mátrix Handy mellett a jövőt képviseli a központi raktárnyilvántartás is, amelynek segítségével egy központi helyen lehetne figyelemmel kísérni mind a négy üzlet és a többi szolgáltatás működéséhez szükséges ezernyi anyag beérkezését és felhasználását. A nagy árumozgást, a négy séfnek a négy helyen, manuálisan készített leltárát egy gombnyomással lehetne egyeztetni a gépi nyilvántartásokkal. A bejövő és kimenő forgalom egységes rögzítésével pontos képet lehetne kapni a szállítókról is.

SZIKORA KATALIN



## 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 10

[www.hotelinformatika.hu](http://www.hotelinformatika.hu), [imero@hotelinformatika.hu](mailto:imero@hotelinformatika.hu)

