

Vendéglátóipari ellenőrzési tapasztalatok

BORSZÉKI BÉLA

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete.

A fővárosban lévő vendéglátóipari üzemegységek rendszeres ellenőrzése módot nyújt arra, hogy áttekintsük annak jó vagy rossz irányú fejlődését, rámutassunk az esetleges hibákra és örömmel üdvözljük azokat a helyes kezdeményezéseket, melyek a vendéglátást valóban vendéglátássá teszik.

Az alábbiakban a sör, pezsgő, üdítőitalok és röviditalok ellenőrzésének tükrében kívánunk rámutatni a még ma is fennálló hiányosságokra, hibákra, hogy ezek kiküszöbölésével elősegítsük a fejlődőben lévő vendéglátóipar munkáját.

Az a tény, hogy IV. osztályú kocsmákból ma már szép számmal átalakított kisvendéglő és büfé áll a közönség rendelkezésére, bizonyos vonatkozásban megváltoztatta a fogyasztott italok mineműségét és a tömény italok helyett a bor, sör és különböző üdítő italok felé billent a mérleg. Az ilyen újonnan átalakított kisvendéglők, büfék stb.-ben azonban alapvető hiányosság hogy a vendéglátóipari szakemberek már csak akkor szólhatnak bele az építés körülményeibe, amikor a tervek már nem lehet változtatni, s így gyakran előfordul, hogy a legkorszerűbben felszerelt üzemegységek sem biztosítják a higiéniai és elsősorban tárolási lehetőségeket.

Az ellenőrzések alkalmával szomorú tényként állapítottuk meg, hogy elsősorban az éjjeli reprezentatív mulatóhelyeken és külföldieket vendéglátó szállodákban igen sok kifogásolni valót találhatunk. Gyakori jelenség pl. a pezsgő és habzóbor helytelen — állítva történő — tárolása, sokszor +20 C fok hőmérsékletet is meghaladó meleg helyiségben. Valószínű, hogy a helytelen tárolás volt az oka, hogy az elmúlt hetekben az Országos Idegenforgalmi Szálloda és Étterem V. kezelésében lévő egyik nagy szállodánk raktárában talált kb. 300 üveg habzóborot vontunk ki a forgalomból, mert az áru megtört, zavaros, üledékes volt. Hasonló eset állt fenn egy másik ugyancsak a fenti vállalatához tartozó szállóban is. Sajnálatos körülmény az, hogy nagy éttermeink, mulató- és más szórakozóhelyeink áruraktározásra szolgáló helyiségei igen szűkek és ez okozza azt, hogy a betárolt árut az üzlet vezetője nem tudja kellő módon forgatni; gyakran a frissebben érkezett italféleség — mivel az foglalja el a raktárhelyiség külső részét — hamarabb kerül a fogyasztóhoz, mint az esetleg hónapokkal előbb beraktározott.

Nyári hónapokban fordul elő, különösen kisebb espressókban — ahol elsősorban ma is a kávé és rövidital fogy nagyobb mennyiségben — hogy a sördepot-ból szállított nem pasztórizált commers sör a meleg, szűk raktárban egy-két nap alatt megromlik. Ilyen esetben rendszerint élénk vita alakul ki az ipar és kereskedelem között arra vonatkozólag, hogy kit terhel a felelősség. Biztosítani kellene, hogy ilyen espressókban lehetőleg csak pasztórizált palackozott söröket árusítsanak, melyeknek eltarthatósági ideje lényegesen hosszabb még ilyen — egyébként helytelen — körülmények között is. Természetesen az elsősorban hordós sört árusító üzleteinkben is fenn áll a romlás veszélye. Gyakran a pince befogadóképessége nem biztosítja, hogy az ugyancsak commers hordós sört hűvös helyen tárolják. Ma már az újabban kiadott rendelkezések folytán a hordós sör utcán történő tárolása egyre ritkább, bár még ma is gyakran előfordul, hogy a tárolás annak a háznak udvarán történik, ahol az italtolt vagy étterem van. Az udvar hőmérséklete gyakran a + 30 C fok hőmérsékletet is meghaladja, s ez nagymértékben veszélyezteti a sör minőségét, nem is szólva arról, hogy a romlott áruból eredő kár első-

sorban az üzlet vezetőjét vagy a Vállalatot terheli. Szükséges megemlíteni, hogy bár ezen a vonalon komoly javulás észlelhető, a sörapparátus rendszeres tisztítása is nagy mértékben hozzájárul a jó minőség biztosításához. A legalább kéthetenként történő generális tisztításon kívül helyes, ha az italmérő az első, reggeli csapolás előtt meleg, majd hideg vízzel az apparátust alaposan átmossa.

Biztosítaniuk kell a Vendéglátóipari üzletek vezetőinek az üdítőitalok választékát. Igényelniük kell azt az ipartól — és figyelemmel kell kísérniük az áru lejáratú idejét. Itt jegyezniük meg, hogy míg a söröknél az üvegen feltüntetett dátum a fejtés idejét jelzi, addig az üdítőitaloknál a lejáratú időt tünteti fel az ipar. Különösen valódi gyümölcslevekből készült (természetes) üdítőitaloknál kell az áru lejáratú idejét figyelni; természetesen ezeket az italokat is hűvös helyen kell tartani.

Sajnos még ez ideig nem tudtuk elérni, hogy a vendéglátóipari vállalatok üzemegységeiben a kiöntő üvegeken megfelelő legyen a felírás, továbbá az üvegek tiszták és gondosan kezelték legyenek. Egy nemrégben tartott éjjeli ellenőrzés során pl. az Éttermi és Büfé V. kezelésében lévő osztályon felüli árákkal árusító éjjeli mulatóhelyen a Bonbon meggyet Cherry brandy felírású, a Szatmári szilvát felírás nélküli, a Cabinet brandyt pedig konyak felírásos kiöntő üvegben tartották. Megjegyezzük, hogy nemcsak a felírások helytelen és hiányos volta, hanem az áru alacsony szeszloka, valamint nagy mértékű szennyezettsége is szükségessé tette a szabálysértési eljárás megindítását. A Reprezentatív Vendéglátóipar egyik üzemegységében viszont azt tapasztaltuk, hogy az üzlet vezetője nem biztosította a fogyasztóközönség részére a megfelelő választékot annak ellenére, hogy a pincében tárolt készletek erre módot nyújtottak volna.

Gyakran találkozunk azzal a jelenséggel, hogy próbavásárlás útján megmintázott ital minősége (szesztartalom) kifogásolt, míg az ugyanazon kiöntőüvegből vett minta megfelelt a szabványkövetelményeknek. A visszafelé abból adódik, hogy a frissen mosott poharakat nem borítják fejfelé lefelé, hanem azt talpára helyezve teszik a polera. A pohárban összegyűlő vízmennyiség biztosítja, hogy bár jelzésig töltötték a poharakat, bizonyos mennyiségű ital fennmaradjon az elszámolásnál. Ezzel a módszerrel tehát nemcsak mennyiségi, hanem minőségi visszaélést is elkövetett az italt kimerő személy.

Befejezésül pedig hangsúlyoznunk kell, hogy az ellenőrzés munkáját nagyban megkönnyíti, ha az ellenőrzött üzem vezetője megérti az ellenőrzés célját és fontosságát: nem büntető vádlót lát a hatóságban, hanem a szocialista államrendszer segíteni akaró jobbját; az üzemnek és a hatóságnak együtt kell dolgozni, egymást támogatni, segíteni a fejlődés ütemének meggyorsítása céljából. Ezt kell szem előtt tartani az egyes vendéglátóipari üzemegységek vezetőinek és megértéssel kell fogadni a jóakarató figyelemzetést, nem pedig modortalansággal, illetve az ellenőrzést gátló körülmények előidézésével.

Vendéglátóiparunk gyors és egyébként jóirányú fejlődése mellett, mint a fentiekből kitűnik, még bőven akadnak hibák és visszaélések. A szocialista vendéglátás egyik alapfeltétele, hogy ezeket a hibákat mielőbb kiküszöböljük, mert csak így érhetjük el a fogyasztóközönség megelégedését.