

Elkerülhetetlen a drágítás

A minőséget és az árakat is emelik a vendéglőkben

• Új szelek fújdogálnak a romániai vendéglátóiparban. Miután a koronavírus-világjárvány begyűrűzését követően teret hódított a házhoz szállítás, az étterem-tulajdonosok nagy része ezentúl sem akar erről a bevált receptről lemondani. Az étlap módosítása is szerepel a tervekben, az infláció miatt pedig azok is drágítani készülnek, akik eddig nem tették meg. A lapcsaládunknak nyilatkozott szakemberek szerint is tetten érhető a változás a vendéglátásban, ugyanakkor ők is elkerülhetetlennek tartják az áremelést.

BÍRÓ BLANKA

Elkerülhetetlen lesz a drágítás a vendéglátóiparban, az étterem-tulajdonosok arra számítanak, hogy növekednek a vendégek elvárásai, ugyanakkor az üzleti tervben továbbra is alapoznak a házhoz szállításra – derül ki a Gault&Millau étteremkalauz romániai felméréséből. A reprezentatív közvélemény-kutatás nemrég nyilvánosságra hozott eredményei szerint az éttermek 62 százaléka tervezi az étlap módosítását, 33 százalék készül a drágításra, 23 százalék pedig csökkenti a tevékenységét. Az étteremkalauz kérdőívét az ország több mint tíz városából mintegy száz vendéglátós töltötte ki.

Kérdések és válaszok

A válaszok alapján arra a következtetésre jutottak, hogy az éttermek mintegy 45 százalékában a házhoz szállítás továbbra is fontos eleme marad a tevékenységnek. A tervezett változások között 62 százalék említette az étlap módosítását, 45 százalék növeli a házhoz szállítás mértékét. Úgy értékelik, a következő három hónapban a legnagyobb kihívás a vendégforgalom csökkenése lehet, másrészt a kulcsfontosságú alkalmazottak elvesztésétől is tartanak. Ez utóbbi amiatt következhet be, hogy a képzett munkaerő egy része elvándorolt, másrészt a járványhelyzetben sokan átképezték magukat, és más ágazatokban próbáltak szerencsét.

A vállalkozók ugyanakkor attól is félnek, hogy a beszállítók növelni fogják az árakat. Másrészt megfigyelésük szerint bizakodásra ad okot, hogy a vendégek viselkedésében is változásokra számítanak, 47 százalék arra számít, hogy az emberek több időt töltenek majd étteremben, 73 százalék pedig úgy számol, hogy növekszik a kereslet a minőségi alapanyagok iránt.

Elkerülhetetlennek tűnik a drágítás

„Bizonytalan a jövő, valóban elkerülhetetlennek tűnik a drágítás, ha minden egyébnek – az energiának, az üzemanyagnak, az alapanyagoknak – emelkedik az ára” – erősítette meg a felmé-

rés egyik következtetését a Krónika megkeresésére Dóczi Lóránt, a sepsiszentgyörgyi Gado étterem és bisztró társtulajdonosa. „Nem lesz más választásunk, de a végtelenségig nem lehet emelni az árakat. Egyelőre nem látjuk a következményeket, de félok, hogy a vendégkör nem tudja tartani a lépést” – fogalmazta meg aggályait a vállalkozó. Mint mondta, attól tart, hogy ha már megfi zethetetlenek lesznek a hétköznapi, egyre kevesebben

jut” – vallja Dóczi Lóránt, aki abban bízik, hogy a beharangozott áremelések végül megtorpannak, hiszen a fogyasztónak is rossz, ha minden drágul, a vendéglátás pedig így is nehéz helyzetben volt, ezért kérdés, hogyan bírja ki az újabb terhelést.

Kérdésünkre ugyanakkor a vállalkozó arról is beszélt, hogy folyamatosan újítanak, új fogásokat próbálnak ki, és ami beválik, azt fenn hagyják az étlapon, ami iránt pedig nem mutatkozik érdeklődés, azt le-

hető változás az erdélyi vendéglátásban” – értékelte a helyzetet megkeresésünkre Borbély Zsolt Attila, a Dorozsmai Endre néven is publikáló gasztronómiai és borszakíró. Mint részletezte, pozitív változás, hogy egyre több az igényes, jó hely, ám ez megítélése szerint nem a járványhelyzet miatt, hanem annak ellenére történik. A szakíró nem bízik abban, hogy a kihívások elé állított ágazat megerősödve kerül ki ebből a helyzetből, úgy véli, a járvány elleni messze eltúlzott mértékű védekezés csak rombol.

Kérdésünkre ugyanakkor kifejtette, nem gyűrűzött be Erdélybe a jobb minőség és magasabb árak jelenség. „Jobb minőséget azok az egységek nyújtanak, amelyeknek egyébként is céljuk a folyamatos fejlődés. Őket a vírushelyzet csak

leves címszó alatt paprikamentes, áttetsző „húsleves” hozzanak ki „gazdagon”, azaz húskockákkal és zöldséggel. Pozitív folyamat megfigyelése szerint, hogy kialakult egy élboly, amelynek tagjai odafigyelnek a minőségi alapanyagokra, szezonálisra, konyhájuk kreatív, kísérletező. A székelyföldi, jellemzően magyar kézben lévő példákat említve a szakértő ide sorolja többek között a Bálványos Resort éttermeit – Fork, Forest, Gastrolab – vagy az udvarhelyi Schwartz bisztrót és a Pávát.

„Ami a gyenge pontokat illeti, ma is jellemző a fősodorra a fantáziatlanság, egyes konyhatechnológiai hibák általánossága, mint például a klopfolás, ami tönkretesz a hús textúráját, a húskocka kiszáradása – tisztességes, kellő mennyiségű vajjal készült krumplipürét kevés helyen kapni –, a félkész termékek használata, ami a sült krumpli esetében kevésbé zavaró, mint a szilvás gombóc műfajában” – sorolta a szakember, hozzátéve: emellett kevés helyen adnak decire kimérve minőségi bort. „És ami kifejezetten irritáló, hogy sokszor hangsúlyosan magyar éttermekben csak román nagypincészetek tucatborait kínálják, miközben könnyen hozzáférhető ma már a minőségi magyarországi borok vagy az erdélyi élvonal, a Balla Géza – Kársztelek – Nachbil hármas” – magyarázta Borbély Zsolt Attila.

Biztonsági játék – felértékelődött gasztronómia

„Ha éttermem lenne, biztonsági játékot folytatnék. Sokan előre menekülnek, beruháznak, átépítenek, konyhát fejlesztenek. Szurkolok nekik, de veszélyes a saját vállalkozásukra az, amit csinálnak. A lokalitásra való fókuszálás lenne célszerű, több okból és több szempontból is. A helyi alapanyagok felhasználása nemcsak trendi, de egyszerű és előremutató is, ugyanakkor a külföldi turizmus hanyatlásával azoknak van nagyobb esélyük megmaradni, akik a helyi közönségre építenek” – fogalmazta meg a szakíró.

Úgy látja, a fogyasztói oldalról is tetten érhető a szokások, az igények változása, ám ez is független a járványhelyzettől. „A gasztronómia elsősorban a fiatalok és az értelmiségiek körében értékelődött fel. Egyre többen látnak túl a szabványételeken, egy többen kóstolnak szívesen új, számukra ismeretlen alapanyagokból készült különleges ételeket. Egyre többen állnak neki maguk is főzni, Youtube-videókat követve. Divat lett a főzni tudás a férfi ak körében is. Étterembe is egyre többen az élményért, ihletért járnak, és nem elsősorban jóllakni” – sorolta a változásokat a szakértő.



Nincs más út. A Gault&Millau felmérése szerint a romániai éttermek 62%-a tervezi az étlap módosítását, 33% pedig drágításra készül

▲ FOTÓ: BELICZAY LÁSZLÓ

engedhetik meg maguknak, hogy étterembe járjanak.

Meglátása szerint egyébként az a kategória, amely eddig is a magas minőséget kereste, valószínűleg ezután is meg tudja azt fizetni, de ha egy átlagkeresetből élő család eddig is nehezen gazdálkodta ki az étterembe járást, ez hatalmas kihívást jelent majd, ha megkészsereződik a rezsiköltsége. „Átlagbérből nehéz egy általános, minden szintet érintő drágítást kivédeni, ilyen helyzetben az alapvető kiadásokra sem

veszik. Jelenleg is terveznek újításokat, de ezek nincsenek összefüggésben a drágításokkal. Dóczi Lóránt különben azt tapasztalja, hogy még ebben a nehéz helyzetben is jelennek meg új szereplők a piacon, sokan próbálkoznak házhoz szállítással, érkeznek a székelyföldi nagyobb városokba a multinacionális gyorséttermek, így a piac telítődik, de az árakat nem tudják csökkenteni, ha a költségeik emelkednek.

A járványhelyzet csak hátráltatja az ágazatot

„Megérett a helyzet a változásra, ám a vírushelyzet óta nem történt érdemi, a vendég számára érzékel-

háttráltatja” – szögezte le Borbély Zsolt Attila, aki szerint elképzelhető, hogy a fősodor és a csúcscsoporthoz tartó, a tömegétkeztetés megmarad, a csúcson pedig a tőkeerősek, a nagyon ügyesek és a jól pozicionáltaktudnak megmaradni.

Erősségek és gyengeségek

„Az erdélyi éttermek erőssége a húsz évvel ezelőtti helyzethez képest a minőség stabilizálódása egy nem túl magas, de elfogadható szinten” – szögezte le egyúttal Borbély Zsolt Attila. Kifejtette: ma már nem fordulhat elő, hogy egy átlagos helyen a gombapaprikás kínai konzervgombából készüljön, vagy hogy gulyás-