

Születésnap szellemidéző

Igazán rendhagyó ez a születésnap beszélgetés Gombás Andrással, aki lapunk hasábjain az elmúlt években már többször kifejtette gondolatait szakmájáról. Barangolásai során több tucat kollegának adott hitet, továbblépéshez erőt orientáló szavaival. Empatikus, beleérző személyiség, aki tisztában van azzal, hogy mások véleménye legalább annyira fontos, mint a sajátjáé. De kellene a párbeszéd!



Nem a megszokott ez a mostani írás, elsősorban azért, mert a korábbiaktól eltérően ezúttal nem elbarangoltunk valahová, hanem leültünk a Gombás Étterem egyik félreeső asztalához. Agyszerkentésnek szánt könnyű borozgatás mellett a riportalany kissé rakoncátlankodó gondolatai segítségével szellemi barangolásra indultunk el. Mi másról, mint a vendéglátásról. Meg aztán azért is volt más ez a jubileumi diskurzus, mert a nyár közepén megrendezett születésnap meglepetésparti jó kedélyű zaja már szívet melengetően kedves friss emlék. Marad a csendes meditáció, a szakma imádatából, féltéséből fakadó monológ. (Azt persze a magam részéről sajnálattal vettem tudomásul, hogy a születésnap összejövetel alkalmával szintén meglepetésszerűen érkező Ország Tortát – amit ajándékba kapott kollegáitól – nem kóstolhattuk meg.)

- A gyermekeim szervezték meg az ünneplésem, amit a magam részéről valóban nem akartam, hogy ilyen nagy huza-tú legyen, de aztán a hangulat mindenért kárpótolt – mondta indításképpen. – Ahogyan körbenéztem, azt láttam, hogy több nemzedék ülte körbe az asztalt. Ott, azon az estén érthető módon nem nagyon mondhattam el, mi mindent gondolok a vendéglátásról, amely, most hogy elérkeztem a 60. évemhez,

szinte az egész életemet jelentette. Az jól esett, hogy a szakma szeret, amely önmagában is az egyik legnagyobb „családja” az országnak, hiszen mintegy 50 ezer vendéglátót tartanak nyilván. Óriási erőt képviselő gazdasági ágazat ez, amely az elmúlt évtizedekben több sebtől is vérezve életben, talpon maradt. A különböző szervezetek különböző programjaikkal inkább a széthúzást demonstrálják, mint az egyivé tartozást. Mint a Magyar Vendéglátók Ipartestületének régiós alelnöke mindig is azon voltam, hogy próbáljunk egy nevezőre jutni a szakmánk különböző rangú és rendű képviselőivel. Csakis a határozott fellépés, az erő mutathatja meg a mindenkori kormánynak, mit is szeretnénk, merre érdemes tartania a vendéglátósoknak.

Azt mondja Gombás András, érzékeny szféra a vendéglátás, a vendéglős megérzi a társadalom minden rezdülését. Tüntetnek a gazdák, rendszeresen visszatérő kérdés a multik és a kistermelők közötti áldatlan kapcsolat? Ausztriában megtudták valósítani, hogy elsőszámú szempont a helyi gazda, a térségi nagy- és kiskereskedelem és vendéglátás egymást segítő működtetése? Mi, miért nem tudunk zöldágra vergődni? Számos országban eleve zárva tartanak a nagy áruházláncok, azért, hogy a családok leülhessenek a vasárnapi nagyasztalhoz, betérhessenek egy kisvendéglőbe ebédelni, vagy vacsorázni. Ezzel is esélyt adnak a vendéglátásból élők számára. Jól esett látnia azt a sok kollegát és barátot, akik megjelentek köszönetére. Gombás András nemcsak szakmáját szereti, de szeret beszélgetni az emberekkel, legyen az kollega, vagy vendég. Ha gondolatot cserélhet bárkivel is, megtisztelve érzi magát, hogy kíváncsi a véleményére. Ezért is tartja fontos szakaszának az elmúlt négy esztendőt a tekintetben is, hogy barangolásai alkalmával Soprontól Hajdúszoboszlóig sok-sok tiszteletreméltó kollegájához kopogtatható be.

- Különböző szakmai szervezetek, így a Magyar Vendéglátók Ipartestülete is megfogalmazta legutóbb a döntéshozók



számára, mi minden változást szeretne a szakma – mondja kicsit szigorúbb hangnemben. – Pontokba foglalva sorjázik az igény és kéréslista. Én meg azt mondom, mindenekeelőtt létre kellene hozni a vendéglátósok számára egy speciális bankot, amely lehetne a vendéglátás egyfajta pénzügyi generátora. Valahogy úgy alakult honunkban a helyzet, hogy az idegenforgalom megítélésénél a vendéglátás másodlagos szerephez jutott. A szállodás lobbival sokkal erősebb, pedig a belső vendéglátás a turizmus egyik alappillére. Túlságosan nagy teret kaptak fejlesztéseknél az olyan szállodák, amelyek wellness szolgáltatásaikkal szinte a szálloda falai közé zárják a vendéget. A közelben található melegkonyhás éttermek, vendéglők működtetői pedig csak fájdalommal tekintenek mindezt. Ebben az országban és a mi szakmánkban is ötször annyi terv készül, mint ami megvalósítható, pedig a tehetséggel sohasem volt baj. Évtizedek óta – és nemcsak az átkosban – nincs igazi kormányzati vezetése a szakmának. Az éppen ügyeletes, pozícióhoz jutó tisztségviselők, parlamenti bizottsági elnökök, alelnökök nem veszik figyelembe, miről „fécseg” a mély”. Aztán szép csendesen, az idők múlásával, mostanra sikerült szétzilálni szakmánkban az iskolai oktatást. A gyakorlati képzési szinterek, a tudás igazi műhelyei gyakorlatilag eltűntek. Vannak persze jó példák, de nem látni, hogy átütően változna a helyzet.



kettészakadt, mint a vidékiek. Külön Éttermi Szövetség alakult egy nagyon szűk elit érdekérvényesítő szándékai miatt. A magukat legjobbnak tartott éttermek, vendéglők egyfajta elit rezervátumot hoztak létre.

Más megközelítésben aggódik azzal kapcsolatban, hogy morálisan csakis negatívum lehet megítélni egy olyan szakmai réteget, jelesül a magyar vendéglátós társadalmat, amelyről elterjesztették – és néha a könyörtelen valóság ezt vissza is igazolja – hogy az adónemek megkerülésében ötletelő versenyfutás zajlik. Persze több a jó példa, mint a negatív, hiszen kitűnően felkészült, szorgalmas gasztronómusok képviselik a szakmát, így külön is említi az Alabárdos Étterem séfjét, Bicsár Attilát, aki tehetséges, kitűnő szakember. Aztán a vidék etelonyjai! Igy Szabó Róbert Szarvasról, Nádás Mihály Szolnokról vagy a hajdúszoboszlói Pinczés Károly, Nagykőrösről Nagy István. De annak is örül, hogy egy olyan szervezetben dolgozhat, amelyet Háber Tamás elnökölt több éven át. A jövőt is vele valamint Thurzó Béláné gazdasági alelnökkel képzelel el. És a most szárnyaikat bontogató tehetséges fiatalokkal, akikre felelősen kell figyelnie az ő nemzedékének.

Azzal is tisztában van, hogy a szakmának előbb saját berkein belül kell megtisztulnia, rendet teremtenie. Olyan szakmai követelményrendszert, minősítési programot kell az asztalra tenni, amely normákat állít és kiszűri a tisztességtelen üzleti és szakmai szándékot. Mentálisan kell megváltoznia a vendéglátást hivatásból művelő szakmai rétegnek!

- Senki ne gondolja, hogy a csalódottság beszél belőlem, még csak nem is az a két-három pohár bor üzen a maga módján, amit jó szívvel elkortyolgattam az elmúlt órákban – mosolyodik el a 60 éves Gombás András. – Sokfelől hallok véleményeket, magamban is elvégeztem szakmámat illetően a megfelelő összesítést és azt mondhatom: a lehető legjobb választás volt annak idején, hogy vendéglősnek mentem. Több korszakot megélhettem, korosztályomnak ez adatott meg. Gyermekeimre, az utánunk jövő nemzedékre gondolva viszont azt mondom, nagyon sok még a teendő, hogy eljussunk egy igazán felvállalható, a magyar jövőnek is szóló program, életforma megteremtéséhez. S ebben a vendéglátósok felelőssége nem kevés!

Kiss Dezső Péter



Gombás András hetedik éve legfőbb szakmai támogatója a fegyverneki Fiala Gulyásfőzők Országos versenyének. Képpünkön Pető Istvánnal, az MNGSZ tiszteletbeli elnökével és Florovits Györggy vendéglőssel közösen zsűriznek a nagyszabású rendezvényen

Gombás András szavait nem hevülten fogalmazza meg, inkább a distancia, a felülről nézés igényével megpróbálja kicsit önmagát is kiragadni – Münchhausen báró módjára – ebből a környezetből, hogy tisztábban láthasson. A vendéglős ne kapja meg a negatív minősítést a társadalomtól, miközben éjt nappallá téve dolgozik. Ebből a rétegből a nagy átlag közepes jó módban van, miközben fokozatosan eltűnt maga a legfontosabb, a potenciális vendégnek tartott középosztály. Más. A jogszabály környezetet szintén sürgősen át kell világitani, s egyben alakítani. A fejlesztések finanszírozására – mint már említettük – nincsenek források, egy bizonyos szint után az adott vállalkozás megáll, az újraélesztésre még csak lehetőséget sem kap. A budapesti vendéglátás jobban