

A TALPON MARADÁS

EGY ÉTTEREM NEGYEDSZÁZADA – TISZTELGŐ LÁTOGATÁS

A BAJNOK MINDENT VISZ. A HOZZÁVEZETŐ ÚT AZONBAN NAGYON KEMÉNY MUNKÁVAL, KÜZDEMEKKEL TELI!. A VÉGEREDMÉNY VISZONT MAGÁÉRT BESZÉL! BEDE GYULA SZOLNOKI BAJNOK ÉTTEREM TULAJDONOSÁNAK PÁLYAÍVE TALÁN MÁSOK SZÁMÁRA IS MEGFONTOLANDÓ ÜZENETEKET KÖZVETÍT, MERT VALÓBAN NEM ISMERT LEHETETLENT. . .

– A tiszteletkörieket most nem szeretném megfogalmazni, mert mindannyian tudjuk, jólesik ez a látogatás – mondja. – Érdekes módon számosan megkérdezték már pályafutásom során, hogy mit is jelöl a „Bajnok” névadás? Hogy ennek kicsit részletesebben is felfedjem a történetét, néhány adalékot elmondanék ebből az elmúlt 25 esztendőből.

A Gombás Étterem tulajdonosa már sejti, hogy egy olyan, a magyar vendéglátás történetének amolyan korrajzát bemutató momentumok következnek, amelyek az ő maga előmenetelét, vendéglősi pályafutását is jellemezte. Egy korban élnek, próbáltak boldogulni, megkeresni a lehetőségek ezerféle szálait.



A csapat



Koccintás a sikeres folytatásra

A sporthasonlat nagyon is érvényes a majd 50 esztendeje pályáivét alakító, formáló szolnoki vendéglátásra, aki most eljutott arra a pontra, hogy a „Bajnok Étterem” negyedszázados jubileumára nemcsak a vendégei szemébe mer nézni, hanem remek csapatának minden egyes tagját megtisztelte azzal, hogy egy kis ünnepi összejövetelen idézzék vissza a közös múltat. Mert – empatikus vezető, kitartó versenyző módjára - nagyon is jól tudja: egyedül nem megy...

Gombás András országos barangolásának helyszíne Szolnok, több ok miatt is. Maga a jubileum keltette fel az érdeklődését, úgyis, mint Szolnok megyéből, Fegyvernekről elszármazó, majd a vendéglátós pályán tiszteletre méltó pályafutást leíró szakember. Úgyis, mint aki a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének alapító tagja. Mint ilyen a nemzeti szakmai civil szerveződés legfőbb propagátora, mindig keresi az érdekeset, a szakmának olyan tolmácsolható üzeneteit, amelyek mások számára is jelentenek példaértékeket. Érkeztünk tehát Bede Gyulához, ezen a kellemes őszi szombat, hogy tisztelegjünk sikere előtt! Miután a két jeles szakember kezét fogott – mondanunk sem kell, hogy nem most ismerték meg egymást – a házigazda Baross utcai kulináris bázisának egyik asztalához invitált bennünket. És azt mondja:

Mindketten tudják: ez nem volt könnyű, mert előéletük az úgynevezett rendszerváltásig – piacgazdaságig – állami keretek között zajlott. Voltak persze fellelegzésre okot adó időszakok: gebines, szerződéses üzletek, de hol voltunk még a magántulajdonostól?

– Bizony csak megerősíteni tudom mindezeket! – veszi át ismét a szót a Bajnok Étterem alapító tulajdonosa, aki tanulói előéletéből jólesően említi meg, hogy Benke László volt az egyik emblemikus szakmai tanára az Ecseri úti szakmai iskolában. Hét éves balatoni, igazán sikeres vendéglátós munkálkodásom után, bár akkoriban el akartam hagyni Szolnokot, mégis visszatértem, ide a megyeszékhelyre. Adódott a lehetőség, hogy egy szinte csak aljzatbetonnal rendelkező kétágú pincerendszert átvehessenek, hogy itt majd egy vendéglátó helyszínt kialakíthassak. Hosszú a történet, de el kell mondjam, nem volt



Madarász Sándor az alapítóval

SZOLNOKI BAJNOKA



Ez AJAX-labda...

melegkonyhának való, a hatóságok által is elfogadható technikai, építészeti megoldás, mert szinte megoldhatatlannak tűnt az ügy.

Innen gyorsan pörgeti tovább az önmaga „vendéglősi honfoglalását” Gyula. Egy hetes, meglehetősen összefogott gondolkodás, problémakeresés után az akkori döntéshozónak elmondta a megoldás lehetőségeit. Az akkori állami hitelintézet igazgatója meghallgatta hosszasan kifejtett érveimet, majd zöld utat adott.

Ez volt az első olyan sorompó, retesz, amelyet át kellett ugrania Bede Gyulának, Aztán számos olyan

csomópontozat érkezett, amikor a talán vele született megoldó képességére volt szüksége:

– Már sikerült kialakítani az egyik pincészarnyból egy magyaros éttermet, a másik szárnyban pedig egy billiárdklub működött – hallgathatjuk eseményekben bővelkedő alapító időszakának történéseit. – Ebben a billiárdklubban olyan csapat működött, amely országosan is bajnoki címet szerzett. Ám egy idő után ezt a közösséget ebben a formában meg kellett szüntetnem, mert hatalmas vendégigény volt arra, hogy a „Bajnok” mutassa meg a másik arcát is. Ezért aztán saját terveim alapján kialakítottam egy pub-stílusú éttermet. Így ez a két műfaj immáron 20 esztendeje együttesen képviseli a mi jellegzetességeinket.

Ahogy Gombás András hallgatja a 60-as éveinek közepét még nem elérő pályatársának sajátos összefoglalóját, azt mondja, számos a párhuzam az ő és Gyula pályaeépítése között, de nem esik neheze kimondani azt, hogy az igazi bajnok ebben a történetben Bede Gyula barátja!

– Mindketten tudjuk, hogy akkoriban átélhettük az egyfajta fellélegzés csodálatos érzését, mert saját üzletet nyithattunk – kapcsolódik a gondolathoz Gyula. – De sohasem igazi „leányálom” még a férfiak élete sem, mert bizony mesélhetnék arról,



Ünnep!

Séf a frontember

A kellemes ebéd és pár pohár bor mellett továbbfűződik a szó. Kiderül, hogy Bede Gyula bizonyos értelemben szerencsésnek mondhatja magát azért, mert remek munkatársakat talált. Ahogy tájékozódunk, személyzetének túlnyomó többsége ebből a 25 esztendőből 10-15 éve már e falak között dolgozik, keresi a kenyerét. Közülük is igazi frontember Madarász Sándor mesterséf, akinek önmagában is érdekes a kötődése a Bajnokhoz (Bede Gyulához)!

Még a Balatonnál ismertem meg, 17 éves korában, majd, mivel Szolnok melletti családi kötődése van, amikor visszajött ide, azt mondtam, örülnék, ha együtt dolgozhatnánk! – mondja erről a nagyon fontos személyes motívumról Bede Gyula, aki a vendéglátás szerelmese, de imádja a sportot, a zenét és miért tagadná, a BMW-t. – Most azt mondhatom, hogy ez a kapocs mindeddig eltéphetetlen volt kettőnk között, Sándor most igazi frontember! A teljes körű étlapot, az étterem kulináris arculatát ő határozza meg. Színes és teljes életet próbál élni a szakmájában: általában 20 tanuló irányítását végzi, szakácsok, vendéglátások, akikből jó szemmel ki tudjuk válogatni a legjobbakat, mint a remélt utánpótlás képviselőit. Eközben vizsgáztat, próbálja szélesíteni szakmai látását. Étlapunkra jellemző, hogy a magyaros jelleg meghatározó, alapérték a minőségi nyersanyag, mert ezt már az alapoknál képviseltük. Nem menüzetünk

és azt is vallom, hogy az ár-érték arányt tekintve megfelelő önbecsüléssel legyünk önmagunk és vendégeink iránt. Ezt Sándor barátom remekül képviseli, alapételeket sikerült értékesíteni vendégkörünkben. Itt említeném meg legjobb barátomat, Szokoli Ferencet, aki Esztergomban egy remek éttermet visz. Tőle kaptunk egy „bonuszt”, remek receptet, nevezetesen a tepsis csülök elkészítési módját. Emblematikus étellé vált! A többit most nem sorolom, mert sikereink legfőbb záloga a konyha.

Beszélggettünk még a borokról, melyeknek megjelenítését fontosnak tartja a jubiláló étterem tulajdonosa, aki azt mondja, mindig hajlandó e tekintetben a korrekciókra, ha a vendégek ezt kérik. A tanulóképzésről nem lehet eleget beszélni! Sajnos az iskolák által kibocsátott jelöltek között talán 3-4 százalék lehet alkalmas – Gyula szerint – arra, hogy továbbvigye, majd megélhetőképpen képviselje ezt a szakmát. Mivel megharcolta a maga harcát kedves vendéglátónk, úgy gondolja, igazán jó sorsa vezérelte a tekintetben, hogy gyermekei szép lassan kézbe veszik a stafétabotot. Gombás András zárzóképpen csak annyit mond: „Számunkra jóleső, hogy a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének újdonsült tagjaként üdvözölhetünk, mert nekünk becsülendő, hogy egy ilyen maradandó értéket felmutató vállalkozás segítői lehetünk...”

hogy bizonyos átalakításoknál, mérnöki tervezéseknél megelőlegeztem pénzügyileg bizonyos szakmai munkálatokat és napokon múltott, hogy megkapjam a helyi OTP-től a kölcsönt. Különböző nem tudtam volna kifizetni! Most hol tartok? 14 esztendeje nincs hitelem, építkezhetek a magam felelősségére, ami már jó pár esztendeje nemcsak az enyém. Két gyermekem, a 23 éves ikertestvér Alice és Gyula szakképesítéssel és teljes elánal beállt a sorba. Készülök arra, hogy folyamatosan egyre aktívabban átadjam nekik a terepet.

Kiss Dezső Péter



Együtt a kezdetek óta



Balról Alice, Gyula, ifjabb Gyula