

„Tudi gosta je treba vzgajati!“

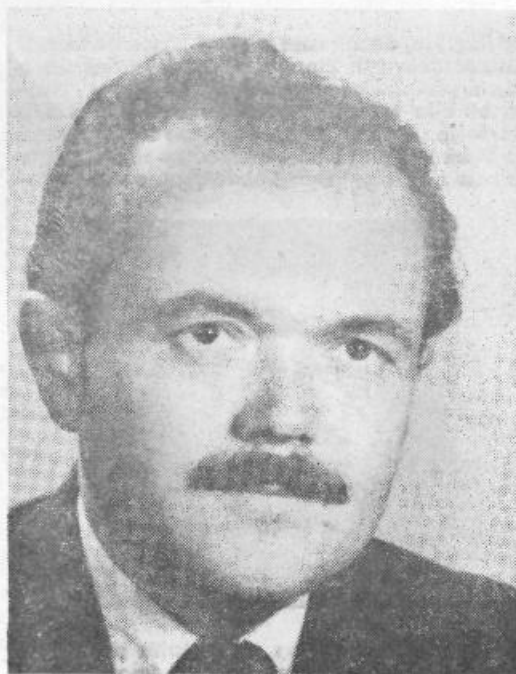
Redko kateri hotel ima tako idealno, lahko bi rekli celo — idilično lego kot jo ima hotel Bellevue. Čeprav je sam hotel zelo znan, jih malo ve, da spada pod ljubljanski Gostinski šolski center in da je ta hotel pravzaprav šolski obrat, v katerem se praktično učijo kuharstva in strežbe naši mladi bodoči gostinci.

• Pogovarjali smo se z Jožetom Toplakom, izredno prizadevnim upravnikom tega hotela, ki nam je povedal: »Leta 1953, bolj točno 3. oktobra 1953, je MLO Ljubljana dal na pobudo Gospodarske zbornice LRS Hotel Bellevue v upravljanje gostinski šoli, da tu vzgaja kuharje in natakarje. Tako je nastala v Sloveniji prva šolska delavnica za izobraževanje kuharjev in natakarjev. Od tedaj — torej že 21 let — vzgajamo mlade gostinske kadre.

• V tem času se je zunanost, še bolj pa notranost stavbe, spremenila. Leta 1958 smo prenovili kletne prostore in dogradili kuhinjo z nekaj sobami in potrebnimi skladiščnimi prostori. Od takrat do danes pa smo slišali že veliko obljub o gradnji hotela B kategorije s 160 posteljami, vendar pa sta nam ostala le maketa in velik zaboj načrtov.

• Vse to nas pri nadaljnjem delu prav nič ne ovira. Veseli bi bili, če bi pridobili vsaj še 40 ležišč, s čimer bi zagotovili popolnejše restavracijsko poslovanje, hkrati pa tudi prakso v recepciji, kar nam je danes pri 37 posteljah res nemogoče.

• V kletnih prostorih je bil nekoč bar, nato kavarna, nato občasni plesi in podobno. Ugotovili pa smo, da so nam potrebni predvsem manjši prostori za zaključene družbe. V ta namen smo kletne prostore primerno predelili, pripravljamo primernejši dohod itd. S smotrnejšo razporeditvijo sob, dozidavo tušev in podobno bomo pridobili še nekaj ležišč, toda to je tudi vse. Za kaj več verjetno Gostinski šolski center v kratkem ne bo imel lastnih sredstev. Prepričani pa smo, da bomo obrat vzdrževali na taki strokovni višini, da bo



Jože Toplak

primeren za prirejanje strokovnih tečajev za najzahtevnejša delovna mesta v strežbi in kuhinji.

• Že v januarju nameravajo na Bellevu prirediti s takšnimi tečaji, ki jih bodo, glede na potrebe, prirejali po vsej Sloveniji kar celo zimo — tja do pomladi.

• Takšno delo je opravljal Bellevue že do sedaj, toda bolj v okviru redne gostinske šole. Z ustanavljanjem novih oblik šolanja, predvsem višjih, zahtevnejših, bo Bellevue veliko bolj vključen v šolsko dejavnost. Gotovo bodo to občutili tudi gostje.

• Problem kadrov v gostinstvu je, kot vemo, zelo pereč. Kakršen je »prispevek« vaše šole pri izpolnjevanju teh vrzeli?

• Okrog sto učencev letno konča našo triletno gostinsko šolo, od tega približno polovica kuharjev in polovica natakarjev. Razen teh smo imeli nekaj sto tečajnikov

iz kuharstva in strežbe in nekaj sto praktikantov iz drugih republik. Sami tečajniki so opravljali izpit za kvalificirane gostinske delavce in so bili že zaposleni. Danes je to obliko šolanja starejših prevzela sama Gostinska šola v oddelku za odrasle. Danes nudimo prakso že šolanim gostinskim delavcem v obliki predavanj o raznih specialnih napravah in strojih, ki se vse bolj uveljavljajo v gostinstvu in je za njih potreba strokovna podkovanost (na primer — uporaba mikrovalovne pečice in podobno).

• »Kaj pa zanimanje mladih za gostinski poklic?«

• »Žal le-to upada, čeprav se z uvajanjem mehanizacije olajšuje težko fizično delo. Večji problem so dopusti in pa delo ob sobotah in nedeljah, da ne govorimo o osebnih dohodkih, saj smo gostinci zadnji na republiški listi med vsemi poklici. Tudi vsem gostinskim delavcem ne moremo zagotoviti dopusta v glavni turistični sezoni. Pri nas prevladuje miselnost, da mora biti pravi dopust v juliju ali avgustu, če pa dodamo še junij in september, so to še vedno meseci glavne turistične sezone. Na vsak način bi morali gostinski delavci biti še posebej nagrajeni za delo ob sobotah in nedeljah, kar bi bil verjetno tudi izhod iz tega težkega položaja.

• »Kaj pa večne pritožbe gostov na račun gostincev?«

• »Vedno se govori o njihovi vzgoji, o kulturi samih gostov pa nikoli nič! Natakar mora biti vedno dobre volje, vljuden in ponižen, čeprav ima tudi on svojo družino, svoje skrbi. Tudi gostinci so ljudje, ki so si pač izbrali ta poklic. Verjemite pa, da je zaradi slabega odnosa gostov do nas že veliko naših učencev spremenilo poklic. Torej — če govorimo o vzgoji nas, gostincev, moramo govoriti tudi o vzgoji gostov!«

• »Tovariš Polak, pravite — smo prevzeli, smo zidali, zidamo, preurejamo, vzgajamo itd. Koliko časa ste pravzaprav na Bellevueju, oziroma pri Gostinskem šolskem centru?«





V SREDIŠČU POZORNOSTI

Neživljenjski obrazci

• »Prihodnje leto bo kar 25 let, odkar sem postal strokovni učitelj pri Gostinskem šolskem centru v Ljubljani, letos 1. januarja pa eno leto, odkar sem upravitelj hotela Bellevue. Vsa ta leta sem poučeval predvsem strežbo z vsem, kar spada v ta širok poklic (organizacijo strežbe, poznavanje pijač in kuharstvo za natakraje).«

• »Kaj pa vam je od vsega tega najbolj pri srcu? Pa vaš konjiček — kot danes temu rečemo...?«

• »Veste, meni je pravzaprav že samo moje delo konjiček, ker ga rad opravljam, lahko rečem — z veseljem. Moram reči, da uživam v njem in ob njem. To trditev potrjujejo moje zbirke vsega miniaturnega, kar je v zvezi s poklicem, tudi gostinski denar, znamke itd.«

• »Nedolgo tega ste v kavarni Slon vodili tekmovanje barmanov — amaterjev. Tega še niste omenili. Zanima nas tudi, kaj je pravzaprav barman?«

• »Tudi to je eden od mojih konjičkov. Začel sem poklicno, kot učitelj za pijače na gostinski šoli, danes pa sem predsednik novoustanovljene sekcije barmanov za Slovenijo. To je šlo kar hitro. Na Bellevueju imamo tudi svoj sedež, tu bodo v prihodnjem letu začeli s sistematičnim delom. Kaj so barmani, me vprašate? — To so, ali naj bi bili, mojstri poznavanja pijač, tako kot so kuharji mojstri v sestavljanju živil v čudovite jedi. Pri nas imamo o barmanih napačno mnenje in predstave. Vsaka pijača, pa še tako enostavna ima svoj — kaj, kdaj, kako? Ker pa smo Slovenci na tem področju še precej neuki, nas čaka veliko delo in menim, da bomo tudi mi precej pripomogli k pravilnemu pitju, kulturnemu pitju in s tem tudi k zdravemu pitju.

Slučaj je, da tako govorim tu, na Bellevueju, ki je le sto metrov oddaljen od Pivovarne Union, od Slovina in Fructal-Alka. Vsi trije so v eni občini in morda bo to garancija, da bodo barmani resnično uspeli v svojih prizadevanjih.«

Mario L. Vilhar

1.500 DINARJEV »PLAČE«

V Iskrini tovarni IEZ nekaj delavcev kljub temu, da presegajo delovne obveznosti za desetino, prejema le 1.500 dinarjev osebnih dohodkov. Predstavnik tovarne je povedal, da tudi s premestitvami ti delavci ne morejo ustvariti večjega dohodka. Očitno tu nekaj ni v redu.

Obrazci, ki so sicer predpisani ter veljajo v celi republiki in s katerimi delovne organizacije prikazujejo svoje poslovne uspehe, so neživljenjski. Da je to res, smo najbolj nazorno videli na sestanku predsednikov delavskih svetov in osnovnih organizacij sindikata ter občinskih predstavnikov sindikata, na katerem so razpravljali o 1.364 delavcih v občini Šiška, ki po teh obrazcih sodeč, zaslužijo mesečno manj kot 1.800 dinarjev. Sestanku je prisostvoval tudi sekretar komiteja občinske konference ZKS Franc Hribar. Skupna ugotovitev je bila, da dejansko le nekaj posameznikov za polno delo v mesecu zasluži manj kot naj bi znašala ekonomska kategorija osebnega dohodka, to je 1.600 dinarjev.

V poročilu o devetmesečnem gospodarjenju podjetij v občini Šiška je zapisano, da 5,5 odstotka zaposlenih prejema manj kot 1.800 dinarjev. Če ta podatek podrobneje analiziramo, vidimo, da mora torej precej podjetij poslovati tik na meji rentabilnosti, in da je tista delovna organizacija, ki ne more izplačati svojim zaposlenim vsaj takšnega osebnega dohodka, ki bi zagotavljal enostavno reprodukcijo delovne sile, skorajda živelja za sancijsko.

Obrazci, s katerimi delovne organizacije prikazujejo rezultate uspešnosti (nemalokrat tudi neuspešnosti) oddelku za gospodarstvo pri občinski skupščini obravnavajo tudi osebne dohodke tistih, ki so bili v bolniškem staležu in tistih, ki niso delali polno število dni v mesecu (odhodi, prihodi, izostajanje z dela). Nemalokrat se potem zgodi še to, da delavec, ki je bil v bolniškem staležu, pozabi prinesiti potrdilo svojega zdravnika in delovna organizacija mu seveda ne more izplačati takšnega osebnega dohodka, kot mu pripada.

»Krivca« za takšne rezultate, potegnjene iz zbira podatkov iz teh obrazcev, smo torej našli: RAD obrazci — tako se namreč strokovno imenujejo — tako se neprimerni in zastareli. V nekaterih podjetjih pa so krivci tudi odgovorne osebe, ki jim lahko prispejemo malomarnost, da so poslali na občinski oddelke za gospodarstvo takšne podatke. Ko človek lista po teh obrazcih, se mu namreč ne hote vrine misel, da so ponekod naredili vse skupaj z »levo roko«. Malo več življenjske realnosti v takšnih in podobnih poročilih ne bi škodilo!

Ta sestanek je pokazal dvojce: situacija v podjetjih le ni tako kritična, kot je sprva kazalo in dogovorili so se, da bodo sami sestavili obrazec za bolj življenjsko prikazovanje podatkov. S tem seveda še niso odpravili vseh problemov, ker v naši občini še vedno obstajajo delovne organizacije, ki delavcem za polno število ur ne morejo (ali pa nočejo!) izplačevati dohodka, ki bi bil višji od 1.600 dinarjev. Naloga vseh družbenopolitičnih organizacij v občini je, da se »pozabavajo« s temi kolektivi in ugotovijo ali dejansko obstajajo delovna mesta, ki niso vredna niti toliko, da bi zaposlenemu zagotavljala dostojno življenje.

S. Matelič

KUHAR — UMETNIK



Pred kratkim je bila v planinski koči Rašica nevsakdanja slovesnost. Sodelavcu GP Megrad (TOZD družbeni standard), JANEZU PERDANU so ob tej priložnosti podelili za dosedanje delo največje kuharsko jugoslovansko priznanje — »Posebno diplomu zveze kuharjev Jugoslavije«, ki jo podeljuje poslovno združenje hotelskih podjetij Jugoslavije.

Dvainštiridesetletni kuharski mojster, popularni Džoni, ima že lepo zbirko: 4 pokale, 31 zlatih, 7 srebrnih in 2 bronasti medalji, ki jih je dobil za svoje vrhunske stvaritve na kuharskih tekmovanjih v Jugoslaviji, Nemčiji, Avstriji, Franciji, Švici in Angliji.

Na razstavah oziroma tekmovanjih so obiskovalci občudovali tudi umetniško stran njegovih izdelkov, ki so bile prave kiparske umetnine. Tudi za to je razlaga — umetniški duh tega kuharskega mojstra se je kiparsko oplemenitil pri naših znanih slovenskih kiparjih — Karlu Putrihu, Janezu Boljki in Tonetu Lapajnetu.

Brkova sarma

Predraga Stojanoviča (ki pa sliši raje na ime Brko) verjetno mnogi med vami že poznate. Malokdo pa ve, da je naš Brko poleg tega, da je aktiven družbenopolitični delavec na terenu, v občinski SZDL in drugod, tudi izvrsten kuhar. Tisti, ki so že poskusili njegovo sarmo, pravijo, da ji ni para. In ker se bližajo prazniki, je Brko popustil ter nam za hipec odprl svojo zakladnico receptov. Tokrat objavljamo njegovo recepturo, po kateri pripravljamo prave, srbske sarme. Poskusite, morda bo pa šlo...

Takole gre. Potrebujete:
3 kg zelja v glavah,
80 dkg mletega mesa — govedine ali svinjine
Meso je treba prepražiti, da izgubi rdečo barvo. Dodati je treba eno čebulo, malo riža, popra in soli po okusu, eno jajce. To zmes zavijemo v dobro oprane liste zelja. Na dno lonca, ne ponve, je treba položiti nekaj listov zelja in nanje položiti sarme drugo poleg druge. Sarmo nato pokrijemo z zelenimi listi in jih obložimo s koščki slanice ali prekajenimi suhim rebrcami. Sarmo lahko vložimo v več »nadstropij«, odvisno od tega, kako velik je lonec. Nato vlijemo toplo vodo, pridamo lovorov list, zrna popra ter rdečo papriko in mast (tu ne velja načelo varčevanja). Lonec pokrijemo s pokrovko, da sarme obteži in ga postavimo v pečico, ne na ploščo štedilnika. Za dodatek ko je sarma skuhan, pripočam še nekoliko prežganja.

union pivo

tribuna 11