

ZANIMALO VAS BO

Gunceljski zadružni dom je pred leti kazal precej drugačno podobo kot jo ima danes — bil je namreč precej zanemarjen in razpadajoč. V njem je bila tudi gostilna, ki jo je vodil zasebnik. Gunceljčani so v njej res dobili pijačo za pogasitev najhujše žeje, toda razmere, v katerih je gostilna delovala, so bile zelo slabe. Zato so sanitarni inšpektorji gostilno tudi zaprli in Gunceljčani so tako povsem na lepem ostali še brez tiste skromne gostilne, ki so jo imeli.

• Preko krajevnih skupnosti so iskali novega lastnika gostinskega lokala, ki bi bil pripravljen vložiti tudi nekaj sredstev. Tako so se dogovorili z Gradbenim podjetjem Megrad, TOZD Družbeni standard, da v zadružnem domu uredi svoj lokal.

• Dom so res temeljito preuredili, v njem napravili štiristezno avtomatsko kegljišče, ob njem sodoben bife, poleg tega pa so odprli še taverno »Am-Am«. Prav okrog te taverne pa so se dolgo lomila kopja občanov, saj je bilo splošno znano, da je to najdražja restavracija v Sloveniji, kjer si lahko za večerjo v dvoje porabil 600 novih dinarjev in seveda več. Res je, da si za ta denar dobil jedila, ki jih drugače ne dobiš skoraj v nobeni drugi restavraciji, da si si lahko privoščil tudi francoski šampanjec, katerega steklenica je stala 600 dinarjev, res pa je tudi, da kakšnega navadnega merlota enostavno nisi mogel piti, ker ga pač niso imeli. Pa ostalih cenejših vin tudi ne!

• Toda tako poslovanje je sedaj že preteklost! V tej nekdanji zloglasni restavraciji sedaj ponujajo menuje, ki stanejo od 35—45 dinarjev, malice ponujajo po 15 dinarjev, postrežejo pa tudi z »običajnimi« vini, ki stanejo od 50—60 dinarjev liter.

• Zgodovino te nekdanje zloglasne restavracije »Am-Am« smo hoteli nekoliko podrobneje osvetliti in zato smo poprosili direktorja TOZD Družbeni standard Frana Horjaka, da nam nekaj več pove o tem.

• Res je, da je v zadružnem domu bila pred Megradovimi lokali zasebna gostilna. Krajevna skupnost je zaradi slabih izkušenj glede oddajanja prostorov za gostinski lokal zasebnikom iskala primernejšega partnerja in tako je prišlo do so-

Obljubljajo nov veter
v »zloglasnem« Am-amu

Bo „Am-am“ še bav-bav?

KONEC JE EKSKLUZIVNOSTI ZARADI
KATERE JE BILA TAVERNA PRANA
CELO V TV ŽEHTNIKU

delovanja z GP Megrad. Megrad je že takrat iskal prostore, kjer bi lahko uredil svoje kegljišče, ki ga je do takrat za potrebe rekreacije svojih delavcev imel na-



jetega na Kodeljevem. Ker filmske predstave v kinodvorani niso bile več priljubljene, smo se odločili prostore preurediti. Uredili smo svoje kegljišče, ob njem bife, pa taverno »Am-Am«, poleg tega pa še dvorano s 130 sedeži.

• Za dnevne potrebe občanov Guncelj smo uredili bife, vendar pa je Megrad že-

lel urediti tudi moderno restavracijo, ki bo funkcionalna in primerna vsaj naslednjih deset let. Toda Megrad si nikakor ni želel restavracije, ki bi diferencirala občane, ki bi jih kategorizirala na tiste z bolj debelo denarnico, ki si bo kdaj lahko privoščil kosilo ali večerjo v »Am-Amu« in tiste, ki jim denarnica tega ne dopušča.

• Zaradi različnosti pogledov na poslovanje taverne med vodstvom taverne in ostalimi zaposlenimi v Megradu je prišlo po tej preusmeritvi tudi do kadrovskih sprememb, tako da se je zamenjalo kar okrog 80 odstotkov zaposlenih, je svojo pripoved o dosednji zgodovini Am-Am zaključil direktor Horjak.

• »Kako pa sedaj posluje ta restavracija?«

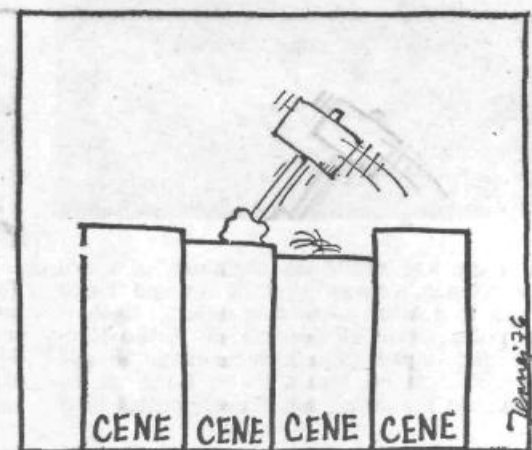
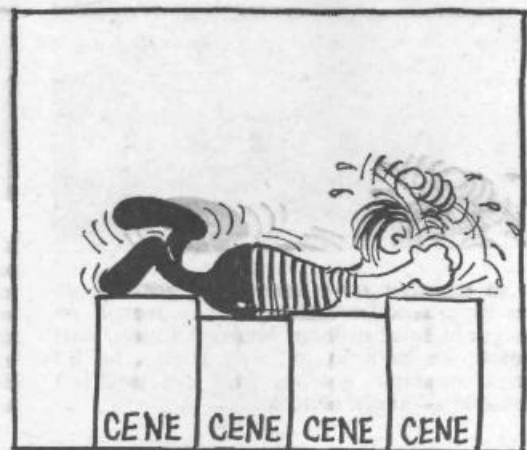
• »Danes služi kuhinja restavracije, ki lahko sprejme 45 gostov, za pripravo 180 toplih obrokov, ki jih prevzemajo nekatere delovne organizacije v neposredni bližini, tople malice pa lahko dobite tudi v restavraciji in bifeju. Restavracija »Am-Am« sprejema sedaj večje skupine ob raznih jubilejih — v zgornji dvorani lahko postrežemo do 130 gostom, v klasični restavraciji pa pripravljamo razna svečana kosila ob raznih jubilejih, porokah, lahko priredimo poslovna kosila in večerje in podobno. V kratkem bomo odprli tudi lastno slaščičarno prav tako v zadružnem domu, kjer bomo izdelovali slaščice za hladne obroke med delovnim časom in pa za družbeno prehrano delavcev Megrada.

• Po novem letu pa se je sedanja delovna skupina v taberni odločila, da bo vsako soboto v restavraciji zabava, kjer bodo ob klasični plesni glasbi lahko zaplesali tudi nekoliko starejši. Prav gotovo bo ta poteza naletela na ugoden odmev, saj tovrstnega lokala v Ljubljani doslej ni bilo, je dejal tovariš Horjak.

• »Kakšni pa so nadaljnji načrti Megrada?«

• »Skupaj s krajevno skupnostjo bomo morali dokončno urediti še preostali del vrta, saj so poleti bližnji gozdovi polni sprehajalcev, ki bi ob povratku domov prav gotovo radi še malo posedeli na svežem zraku ob kakšnem »tekočem priboljšku«, je zaključil svoj odgovor direktor Horjak.

France Kmetič



Jaže Zafekant