

Te ösztön vállalkozó vagy!

Az álmokból néha visszazuhanok...



Szeretem az ősz. A maga színeivel, illatával, a ködös reggeleivel nekem oly mesés. Nem tulajdoníthatunk neki csak az elmúlással kapcsolatos érzéseket, sokkal inkább a felkészülést a kemence mellé kuporgós, hideg téli estékre...

Tipikus őszi délután volt. A terasz bútorai barna és fehér színben harmonizáltak egymással, plédek teszik melegebbé a beszélgetés perceit. Az asztaloknál idősebb hölgyek beszélgettek, a másikonál láthatóan üzleti diskurzus zajlott. Kortyolom a feketét, mely jól esik a falevélhullós hétfő délután.

Keszthelyi Szabolcsot régóta ismerem. Családi neve viszont több generációnak jelenti a minőséget a vendéglátás terén.

– Idén vagyunk 25 évesek – kezdi Szabolcs. Ebben a mondatban benne volt valahol a hit a jövőben és a nehéz időszakok újra megélése. – Édesanyám húsz évig vezette a Gemencet, mielőtt azt privatizálták volna. Kísiskolásként úgy mentem oda, mintha hazamennék. Kívülről tudtam mi merre található. Ebben nőtem fel.

A Keszthelyi család első vállalkozója Vanda volt, aki az érettség után a főiskola büféjét üzemeltette. Majd jött a konyha és 1993-ban alapították meg a Keszthelyi és Társa Bt-t. Keszthelyiné Vajda Mária ekkor vette át a főiskolai étterem üzemeltetését. Ez a tevékenység hosszú időre, tizenhat évre határozta meg a család mindennapjait.

– Másik testvérem Orsi a vállalkozás adminisztratív területén kapcsolódott be a vállalkozásba, ma már családjával külföldön élnek.

1996-ban érettségizett Szabolcs. Akkor privatizálták a „Szászt”. S ahogy mindig, ha fontos döntés előtt állnak a Keszthelyiek, akkor is összeült a családi kupaktanács. Megvették. Önerő és hitel.

1997. június 12-én megnyílt a Szász Étterem. Akkor egy úrtöltött ki, hiszen lehetővé vált a belvárosban egy hangulatos helyre beülni. Nívós vendéglátóegységet szerettek volna, úgy érzi ez sikerült.

Kicsit kanyarodjunk vissza a gyerekkorhoz.

– Amikor felsős voltam már – folytatja Szabolcs – nyaranta egy hónapot édesapámnál töltöttem, Németkéren. Belecseppentem itt is az éttermek, kocsmák világába. Tulajdonképpen a felszolgálás alapjait már ekkor volt lehetőségem elsajátítani.

A sors pedig mindig újra oszt – tartja a néphit. Szabolcs életében később újabb másfél év telt el úgy, hogy édesapjával együtt dolgozhatott.

A Belvárosi Kávéházat 2003-ban nyitották meg. Közvetlenül az étterem szomszédságában. Az arculattal a régi kávéházak hangulatát szerették volna megidézni.

– Papírra vetettük a terveinket, mertünk nagyot álmodni. Szerettünk volna ajtót nyitni a mai Sétáló utca felé, de akkor nem kaptunk rá engedélyt. Mondván, hogy nem lehet átalakítani a műemléki épületet. Majd levéltári anyagokból derült ki, hogy ott – ahová mi is terveztük – a korábbi években is ajtó volt. Tulajdonképpen visszaállítottuk az egykori hangulatot.

A Keszthelyi és Társa Bt. a 2008-as évben negyven alkalmazottal és ugyanennyi tanulóval állt vendégei szolgálatában. Talán ekkor volt a legnagyobb a csapat. S ekkor történt a vállalkozás életében a legfájdalmasabb változás. Tizenhat év után elveszítették a főiskolai étterem üzemeltetési jogát. Az anyagi veszteség mellett, családok élete vált bizonytalanná, hiszen munkatársak veszítették el biztosnak hitt jövőjüket. Ez a Keszthelyi családot is megviselte. Szabolcs édesanyja úgy döntött, kiszáll a malomkerékből. Nyugdíjba ment. A gyerekek azonban próbáltak talpon maradni. Sikerrel.

Meg kellett oldani a cateringes tevékenység ellátásához szükséges infrastruktúrát. A vállalkozás a Szekszárd Zrt.-től kapott segítséget. Használaton kívüli konyhájába költöztek be és az együttműködés egészen 2015-ig tartott.

Ekkor készült el az Ipari Parkban az a komplexum, melyben helyet kapott egy 250 négyzetméteres konyha és egy 300 négyzetméteres raktárhelyiség is, oktatóterem mellett. Most már a Dél-Dunántúli egyik legjobban felszerelt létesítményéről beszélünk.

– Többen foglalkoznak cateringes tevékenységgel, de szerintem ott hibáznak, hogy a meglévő éttermi konyhát terhelik. Ez szinte kivitelezhetetlen úgy, hogy ne omoljon össze az éttermi szolgáltatás minősége.





A Szász Étterem magyaros és nemzetközi ételválasztékkal, kiváló szekszárdi pincészetek boraival, a ház boraival várja a vendégeket. Kiváló helyszíne üzleti ebédeknek, családi eseményeknek, hangulatos vacsoráknak. A különtermekben szűk körű céges prezentációk, családi ebédek, vacsorák tarthatók hétköznap vagy akár hétvégén. Rendezvények, lakodalmak, bálók, partner - partik, fogadások lebonyolítását vállalják 1000 főig.

A csapat évente közel 180 külső helyszínen bizonyítja szakmai tudását, minőségi szolgáltatásainak köszönhetően Szekszárdtól messzebből is vannak visszatérő megrendelőik. A családi vállalkozás komplex feladatot lát el: az ételektől kezdve a dekorációtól.

Fontos a megjelenés, az hogy néha hírt adj magadról. Mi is posztolunk fotót egy-egy esemény után. Ilyenkor szembesülünk azzal – ami valahol örömünkre szolgál – hogy mi nem követjük a divatot, aktuális trendeket, hanem Vanda ötleteivel, kreatívan magunk alakítjuk azokat. Gyakran látjuk, hogy mások követnek bennünket.

A családi vállalkozás időközben új taggal bővült. 2011-ben négy szobával megnyitották a Belvárosi Vendégházat.

S miközben Szabolcs félelmetes memóriáról téve tanúbizonyságot sorolja az évszámokat, a hónapokat mely mindig egy új lépcsőt jelentett a család életében, oda lép Keszthelyi Vanda. Pár szót váltanak egymással, gyors megtekintés egy programra már berendezett teremről, néhány információ oda-vissza. Két testvér, ahol kicsit még látszik, a nővér gondoskodó pillantása a kisebb fiú irányába, de ott van egy komoly üzletember a maga hitével és elképzeléseivel. Látszik az összhang, a fél szavakból megértik egymást érzése...

Kicsit megszakítom a vállalkozás bemutatását, keresem az embert... azt aki belenőtt ebbe, aki felsős korában már kiszolgált, de aki háromszoros édesapa... s akinek van egy családja. De mikor?

Volt úgy, hogy abba akartad hagyni?

Míg korábban a kérdésekre azonnal érkezett a felelet, most kissé elcsendesedett Keszthelyi Szabolcs.

– Huszonegy éve csinálom. A legnagyobb gyermekem ötödikes. Ha belegondolok...

Érzem, mire gondol. Igen, felnőnek, kirepülnek. Ha ott van mellette a szülő, ha nincs. Azt mondja, lebeszelné őket a vendéglátásról, de ha elkapja őket a gépszíj, nem tud mit tenni. Kikapcsolódás neki egyedül a család, a gyerekek.

A Keszthelyi és Társa Bt. folyamatosan fejleszt, teszi mindezt szinte kizárólag önerőből és hitel bevállalással.

– Egy ismerősöm egyszer azt mondta, ösztön vállalkozó vagyok. Kitalálok valamit és próbálom megvalósítani. Persze az álmaimból sokszor visszazuhanok a földre... Pályázatok terén a már kialakított létesítményeinket tudtuk fejleszteni, a nagy tervekhez magunknak kellett pénzt kovácsolnunk.

A cég szinte a kezdetektől foglalkozik tanulóképzéssel. Míg kezdetben 30 – 40 tanulójuk volt, ma már kevesebben sajátítják el a szakma alapjait. Hét szakácsból hat náluk tanult. Hét pincér közül öt szintén itt volt diák.



– Édesanyám élettársa Csorba László volt az, aki a cégnél letette a tanulóképzés alapjait. A szakmában jellemző munkaerőhiánnyal korábban nem kellett foglalkoznunk, hiszen tanulóinkból mindig fel tudtuk tölteni a csapatunkat. A mi életünk nem egyszemélyes show műsor, hanem csapatmunka – mondja – büszke vagyok munkatársaim elhivatottságára. Márciusban történt váltás a séf személyében, éttermünk séfje, **Klein László, Gebhardt Zsolt** és **Horváth Viktor** a helyettesei. Az étterem vezetője **Vaszko Péter**. A kávézó és a vendégház **Nánai Dávid** hatásköre.

Szekszárdban sok lehetőség rejlik. Aktív szervezői a város nagy rendezvényeinek: Szüreti Napok, Márton-nap, a Pünkösdi Hal és Vad Ünnepe. A Vendéglátó Kerekasztal nevében Keszthelyi Szabolcs kiemelte: örülnek, hogy a városvezetés ad a szavunkra, kikéri véleményünket. Sok lehetőséget lát még ebben az együttműködésben.

S hogy mi kell-e szakmához?

– Állóképesség, empátia, jó kommunikációs képesség, kreativitás és csapatban való gondolkodás.

Belvárosi Kávéház

Tel/Fax: +36-74/312 463
Email: info@belvarosikavehaz.hu

Szász Étterem

Szekszárd, Garay tér 18.
Tel/Fax: +36-74/312 463
Email: info@szasz-sorozo.hu

Belvárosi Vendégház

Tel/Fax: +36-74/312 463
Mobil: +36-20/929 3520
Email: info@belvarosivendeghaz.com