

# Hagyományteremtő vendéglátó

## KÉZMŰVESSÉGÉRT A kamarai díj András Sándor életútját, szakmai teljesítményét ismerte el

KÖHÁLMY KÁLMÁN

Közelmúltban adták át elsőként a Dunaújvárosi Kereskedelmi és Iparkamara által alapított Dunaújvárosi Kéz- és Iparművészeti Díjakat, az egyik díjazott András Sándor volt, aki a helyi vendéglátás egyik meghatározó, hagyományteremtő személyisége.

Nehéz elképzelni olyan dunaújvárosi felnőttet, vagy akár hosszabb-rövidebb időre városunkba látogató vendéget, aki ne találkozott volna, találkozná az ő meghatározó szakmai munkája során létrejött, a helyi vendéglátásban markánsan megjelenő elemekkel. Az Aranyhordó Étterem hatvanas évek végén történt megnyitása olyan meghatározó módon épült be az itt élő étteremlátogató közönség jó emlékeibe, elvárásaiba, ízlésvilágába, ami évtizedekig alakította a városi vendéglátást.

Bugaci húsgombóclevés... Mit tudunk hozzátenni ehhez a két szóhoz dunaújvárosiként? Igen, ez ott készült először. Sok családnak vált kedvenc levesévé, épült be a családi hagyományok közé. És persze, számos helyi étterem elöljárójának volt évtizedekig masszív szereplője, vagy ma is az. Ahogy kevésbé felkapott, de szintén ott debütált társai, például az öreghegyi jófalu. Nemzedékeknek voltak meghatározó ízelvényei.

Az Aranyhordó Étterem, illetve a létrehozása során meghatározó munkát végző András Sándor által teremtett hagyományt azonban ne szűkítsük le az ételekre. Hiszen valószínűleg ezek az ételek is azért „szóltak ekkorát” akkor és ott, mert az egész „körítés”, az étterem építészeti kivitelezése, főként a belsőépítészet, a pincék megjelenése, munkájuk szakmai színvonal, az étlap, a tálalás és sok más annyira élményt adó egységgé állt össze.

András Sándor az Aranyhordó megnyitásakor fiatalember volt, még harmincéves se, de ha erről az időszakról kérdezzük, azt mondja: teljesen tudatos koncepciót követett, mely az addig összegyűjtött szakmai tapasztalataira épült. Az egy külön történet, miként történhetett meg, hogy abban az időben egy szakmai koncepció ilyen teljességében megvalósulhatott. Előbb azonban nézzük az addig felhalmozódott tapasztalatok elemeit.

András Sándor érettségivel, az itt kapható lakás reményében érkezett Budapestre városunkba. Állást keresett. Kérdésemre, hogy milyen szakmai indítást hozott magával, azt mondja: akkor még semmi. Viszont egy meghatározó, későbbi életére is kiható, személyiségét átható élményt, a sportot. Lovagolt, profi sportolóként. A két élőlény közös munkája során kialakul egymás tisztelete, és ez átalakítja a lovas gondolkodásmódját. És ebből az időszakból származik az a később sokszor hasznossá vált mentalitása: mindig teljesíteni kell, feladni nem lehet!

A kedvező személyiségjegyeket felismerte egy szintén meghatározó városi személyiség, Szabó Gyula, a Kohász Étterem akkori üzletvezetője (a Munkásszövetkezet későbbi vezetője), aki egyik helyettesként vette maga mellé a fiatalembert 1962-ben. Azt mondta: lehet hogy pályakezdő, de legalább romlatlan... És persze a tehetséget is felfedezte benne, amelyet András Sándor elég gyorsan igazolt is. Hamarosan a Bisztró üzletvezetőjévé vált. Talán már kevesen emlékeznek arra, mi is volt akkor a Bisztró, ma nehéz visszaidézni a kiskocsmá és kerti helyiségek alapján. Akkor a város központi hidegkonyhája és hűsüzeme működött itt a természetesen étteremként is funkcionáló egységben. Ez is számos tapasztalattal szolgált a még épp hogy a pályakezdő-



FOTÓ: ADY GÉZA

András Sándor sokunk ismerőse arcról, névről, vagy tudatlanul

ségből kinövő fiatal vendéglátósnak.

Két év után következett az Ifjúság Presszó. Na ez már egy kvízzjátékban is megállná a helyét a nehezebb kérdések között. A későbbi Hangulatot András Sándor alakította át operatív üzletvezetőként éjszakai szórakozóhelyé. És ha az előbb az Aranyhordó hagyományteremtő hatásáról emlékezünk, azért azt is kiemelhetjük, mit jelentett sok korosztály életében a Hangi. És felhívjuk a figyelmüket, akiknek fogalmuk sincs az akkori éjszakai szórakozóhelyek sajátos miliójáról, hangulatáról.

És ha szórakozás és zene, idézzük fel, hogy András Sándor a Mokka tánczenekar tagjaként 1965-ben, tehát a tárgyalt időszakban ki mit tud? ot nyert. Hogy ez mekkora ismertséget hozott neki a város-

ban, ma szintén nehezen elképzelhető a sok kereskedelmi csatorna és az azokon indított számos „tehetségkutató” műsor korában. És persze a táncczenekar, a zenélés messze nem csak szórakozás. Nagyon kemény munka a sikerig vezető út... És ekkor András Sándor a siker meglovagolása helyett a kemény munka, a színvonalas vendéglátás terén elindított karrierje mellett döntött. Befejezte a zenés életét, bár a zene, a dzsessz szeretete természetesen megmaradt.

És ha ezt az időszakát idézzük fel a vendéglátás üzletvezetőként, még egy fontos fejleményről szólnunk kell. Itt lépett be életébe a vállalkozói létforma. Még ha az akkori, szocialista rendszert

jellemző, gebines módján is. Kérte, hogy ne írjam le ezt a szót, mert negatív csengésű. Szerintem akkor is inkább az irigység tette azzá. Nagyon nehéz feltételek, körülmények között dolgozva, melyeket ma nem nagyon fogadna el egy vállalkozó sem, egy új, a vendég igényeire koncentrálnál a munkájában, a világra, és ez felüldülést jelentett.

Ekkor következett az Aranyhordó Étterem létrehozása, vezetése. András Sándor elmondja: nagyfokú szabadságot kapott már az építészeti tervek átdolgozása terén is. Több ponton is változtatást kellett kérnie az általa fontosnak tartott koncepció megvalósítása érdekében. És a további részletek minden elemére is nagyon odafigyelt. Hogy ez miként sikerült, a dunaújvárosiak emlékeztetén túl igazolja, hogy az étterem 1976-ban, a minőségi vendéglátás elismeréseként (olyanok között, mint a Hotel Gellért, vagy a debreceni Arany Bika Szálló) arany Védnökségi Táblát kapott.

Ígértem még annak felidézését, hogyan sikerülhetett ez abban az időszakban? Erre András Sándor se nagyon talál magyarázatot rendszerkritikus, párttól magát mindig távol tartó szakemberként. Aztán sok évvel a történetek után egy akkori vezető, pártfunkcionárius mondta neki, a pártnak nagyobb szüksége volt rá, mint neki a pártra. Igen, az Aranyhordó akkor fontos sze-

ra, pedig ő, ma elképzelhetetlen módon, jelentős fejlesztéseket hajtott végre az általa csak bérelt éttermen. Végül meg kellett válnia az általa megálmodott helytől.

Kis kitérő után következett a Corso Étterem és Söröző, melyet teljesen lepusztult állapotba vett át, alakított ki saját (pontosanban a vendégek) igényei szerint. Ennek éppen harminc éve. El tudják ezt képzelni? Harminc éve, még más hagyományokkal, lehetőségekkel rendelkező városban is szép szám ez, itt példánélküli. És egy ilyen gazdasági környezetben, a vendéglátás ilyen mértékű visszaesése idején különösen értékes ez a harminc év.

Azt mondja, ennek a helynek mennie kell, nem tudná feladni. És ez a vendéglátás iránti elkötelezettség, emberi tartás mind ott tükröződik a munkatársaiban, tanítványainban. Ma is többet fel tudunk idézni az Aranyhordó pincérei közül, nem volt nagy a fluktuáció, hozzátartozott munkájuk a hely színvonalához. Ahogy a Corso Étterem esetében is. András Sándor azt mondja, élete egyik nagy élménye, amit a közelmúltban írt neki egy volt tanítványa, aki ma Skóciában több vállalkozással rendelkezik. Az emberi példát, az átadott gondolkodásmódot köszönte meg neki, azt, hogy vele dolgozhatott. Úgy látjuk, még sok munkatársa, tanítványa gondolhatja így.

És a városi kamara is így gondolja, ezt mutatja a nemrég átadott díj: András Sándor életútja fontos értéket teremtett a városban. A díjazott ehhez azt teszi hozzá: nagyon jókor jött neki az elismerés, hiszen sok barátja, pályatársa ment már el, kezdte magányosnak érezni magát, már nem érezte, hogy fontos... Ebben a városban, ahol gyökeret vert, amely iránt kötődése alakult ki. A díj is igazolja: munkájával beírta nevét a város történetébe.

**Jókor jött számára az elismerés, pedig a város csak visszaadott valamit...**

repet játszott, szükség volt a színvonalas étteremre. Szakemberre bízták...

Aztán a nyolcvanas években az elhatalmasodó üzleti szemlélet idején már lehetetlen feltételeket szabtak számá-

# Átalakuló szakképzési intézmények

## Szeptembertől indul az új rendszer, az újonnan kidolgozott, még szakmai egyeztetés alatt álló tananyagokkal

(Folytatás a 13. oldalról.)

Az érettségi mellett megszerezhető szakképesítésekkel a Nemzetgazdasági Minisztériumnak az volt a célja, hogy abban az esetben, ha érettségi után úgy döntene a tanuló, hogy nem vesz részt a plusz egy évben a technikus képzésben, kilép a rendszerből, akkor is rendelkezzen egy olyan szakképesítéssel, amivel esélye van arra, hogy elhelyezkedjen a munkaerőpiacon. Amikor tavaly augusztusban elkezdődött ennek a rendszernek a kialakítása, a szakértői teamek, amelyek ezen dolgoztak, azt kapták feladatuk, hogy szakképesítéseket jelöljenek meg ágazatonként érettségivel megszerezhető szakképesítéseként. A feladatot az váltotta ki a szakértőkből, hogy nem látták át, mennyire lehet ilyen keretek között gyakorlatorientált szakképzést megvalósítani. Éppen ezért olyan szakképesítéseket javasol-

tak, amelyek inkább elméletigényes szakképesítések. Azonban a Nemzetgazdasági Minisztériumnak kifejezett kérése volt, hogy gyakorlatigényes szakképesítések kerüljenek be a szakképzési rendszerbe. Aztán nagyon sok egyeztetést követően végül helyükre kerültek a dolgok, és most úgy látják – fogalmazott Vörös-

Gubicza Zsannett –, két olyan szakképesítés került bele ebbe a rendszerbe, amik valóban alap szakképesítésként funkcionálnak, ezek a pincér és az eladó. Valóban kevesebb az óraszámuk, mint az iskolarendszerű alapszakképesítéseké, viszont minden ágazatban olyan technikus szakképesítések mellé kerültek be, amelyek szakmai tartalmukat tekintve sok átfedést tartalmaznak. Tehát a pincér is a vendéglátásszervező szakképesítéshez került, aminek a technikus képzés első évében elsajátítandó alapjai közös halmazt képeznek a pincér szakmáival. Az eladó szakmát is a kereskedő technikus szakképzés alapjainak elsajátításával lehet megtanulni érettségiig. Azért ezekkel a közös alapokkal növelt óraszám már megközelíti a felnőttképzés során előírt óraszámot, tehát szak-

mailag teljesíthetőek a szakképzési rendszerben kitűzött elvárások.

A szakképzési rendszer kialakításához (ide értve a technikus, pontosabban OKJ szerinti 54-es kezdetű szakképzéseket is) elkészültek a kerettervek tervezői, melyek munkáikat nyakig felkerülték a Nem-

**Folytatódik az átalakulás, újabb törvénycsomag kerül ősszel a Parlament elé**

zeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal honlapjára a múlt héten, illetve megküldték a szakképzési centrumoknak, azokat rövid határidővel véleményezni lehetett. A kamarai képzési vezető szerint szeptembertől elindul a rendszer az egyeztetéseket követően véglegesített tananyagokkal.

Ezzel együtt a szakképzési rendszerben az elmúlt években folyamatossá vált átalakítások folytatódnak, hiszen ősszel egy újabb szakképzési törvénymódosítás kerül a Parlament elé, mely a terület minden szegmensét, szereplőjét érinti, ennek feladata ismét az lesz, hogy tovább közelítse a szakképzést a gazdaság elvárásaihoz.

Emellett fontos az is, hogy a minél előbb orientálják az általános iskolát végzetteket, hogy a tudásszintjüknek megfelelő iskolatípust válasszák. Így őket meg lehessen kímélni a rossz választástól, és minél hamarabb számukra és a gazdaság számára is előnyös módon jelenhessenek meg a munkaerőpiacon. A kamarai képzési vezető szerint szorgalmazzák azt, hogy 2017-ben legyen egy olyan országosan egységes felmérés a

középfokú intézményekben jelentkező, általános iskolából kilépő diákok részére, ami leméri azt, hogy milyen tudásszinttel rendelkeznek. Ez alapján szeretnék elérni azt, hogy mielőbb bevezetésre kerüljön egy felvételi rendszer a gimnáziumokba, meghatározásra kerülne az, hogy bizonyos átlag alatt ne vegyenek fel a gimnáziumok tanulókat. Nincs értelme annak, hogy bizonyos tudásszint alatt kerüljön be valaki a gimnáziumba, végigszenvedje azt, és ott megálljon, hiszen a felsőoktatásba nem tud továbblépni, és szakképzése sincs, tehát a munkaerőpiacon is kis eséllyel indul. Ha pilot projektként a szintfelmérést 2017-ben el tudják végezni, és az adatok alapján meg lehet állapítani, hol húzzák meg a gimnáziumba kerülés minimális tudásszintjét, 2018-ban már eszerint történhetnek a felvételek.

**Átnevezett intézmények**

Érdemes külön is összefoglalni: a speciális szakiskolákból szakiskolák, a szakiskolákból szakközépiskolák, a szakközépiskolákból szakközépiskolák lettek, és már szakképzettséget adnak az érettségivel egy időben.