

VENDÉGSZERETET – 38-AS

Jákób család Hajdúszoboszlóról



Kisvétel a sokféleségből

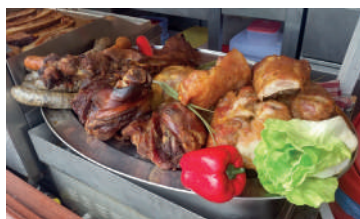
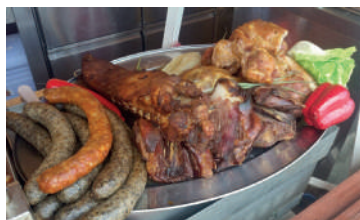
*Generációk együtt,
így nyolcan*

MÁR-MÁR EMBLEMATIKUSNAK IS MONDHATÓ AZ AZ ELKÖTELEZETTSÉG, AMIT A HAJDÚSZOBOSZLÓI JÁKÓB CSALÁD KÉPVISEL AZ EURÓPA SZERTE IS JÓL ISMERT HAJDÚSZOBOSZLÓN! SZÁMOKBAN KIFEJEZVE: 33. ÉVADJÁT KEZDI A JÁKÓB GÁBOR ÁLTAL ALAPÍTOTT CSALÁDI VÁLLALKOZÁS, AMELY EZEN TÖBB, MINT 3 ÉVTIZED ALATT – MERT SZEZONÁLIS MUNKÁRÓL VAN SZÓ – ÖSSZESEN 185 HÓNAPON ÁT, SZABADNAPOK NÉLKÜL VÉGEZTE SZOLGÁLATÁT.

Miert lehet mindez érdekes? Mert a vendéglátás olyan szegletéről, mondhatni stílusáról van szó, amely talán megérdemli, hogy bizonyos kulisszákat lebentsünk fel róla...

Tagadhatatlan, hogy hajdúszoboszlói származásom miatt és persze egymáshoz közeli korosztályunk okán nem először beszélgetek Jákób Gáborral, most, amikor a téltemetés ,farsang havánál tartunk. Az ő és családja, valamint munkatársai életében ez az időszak amolyan erőgyűjtés jegyében telik. Nem is gondolnánk, hogy ezt a sajátos műfajt képviselve mennyi mindenre kell figyelnie, nem mellékesen hogyan kell felkészülnie egyik évről a másikra. Annak érdekében, amikor a szezonális startpisztoly eldördül, minden a helyén legyen! Életforma ez. Megkockáztatom, olyan ez riortalanyunk életében, mintha egy különleges órát felhúznánk, amelyik tavasszal jelez, és ősszel megáll:

– Ez így igaz, hiszen ennyi idő után már megszoktam és közvetlen családtagjaimmal, akik érintettek, valamint törzs munkatársaimmal egyfajta sajátos vendéglátós „biológiai órát”



élünk meg évről-évre – mondja mosolyogva, nem is akárhol, hanem a Clock Pizzériában, Hajdúszoboszló egyik ismert utcájában, ahol körbe-körbe órákat látni. – Feleségemtől, Erikától származik a névadás, ugyanis családukából ő épp ezért az üzletért felel, valamint a felette található apartman házáért és egy másik vendégházukért, azok értékesítéséért. Lehet, hogy ösztönösen találta meg az üzenetet arról, hogy mindannyiunk életében múlik az idő. Számomra ez azt jelenti, hogy eseményekben gazdag vendéglátós pályafutásom során megtalálhattam a legfőbb hivatásomat. Ez pedig a fürdő vendéglátás sajátos műfaja. ■

Honnan indult – hová ért?

Jákób Gábor, most 66 évesen elmondhatja magáról, hogy Hajdúszoboszlóhoz mind a mai napig hűséges maradt. Talán azért, mert megtalált egy olyan kiteljesedési formát, ami immáron az életét jelenti. A fürdővárosban legendásnak számító Hotel Gambrius szálloda és étterem – ahol kitűnő szakemberek keze alá került tanulóként – jelentette számára a startot. Mesélik a régi vendéglátósok a hajdúvárosban, hogy itt igazi aranycsapat jött össze. Valahogy az itt pályáját kezdő felszolgálók szinte mindegyikéből remek szakember lett. Ő is közéjük tartozik és örömmel emlékezik Bodor Bélára, akitől mint helyi szakmai oktatótól, a Délibáb Szálloda éttermi igazgatójától sokat tanulhatott. De említi Szabó Istvánt is, mint olyan felszolgálót, aki mindig mindenre tudta a megoldásokat, válaszokat és persze a fiataloknak szóló útmutatásokat. Most is vallja: itt tanult meg mindent. A fiatalember azonban ment tovább és a szakma, valamint vendégszeretetének köszönhetően még néhány, szintén kiemelten látogatott vendéglátó helyszínen dolgozott. Figyelt, tanult tehetséges felszolgálóként. Aztán jött egy pillanat, amikor fordított az életén...

A hajdúszoboszlói vendéglátásnak sokszínű, egyedülálló kínálati arzenált felmutató helyszíne volt már a kezdetektől is a strandfürdő. Hihetetlen fejlesztések történtek az elmúlt 30-40 évben és ma már ott tartunk, hogy alkalmanként, főszezonban egy napon akár 15-20 ezer ember is megcsobbant a sokféle szolgáltatást nyújtó fürdőkulturában:

TERMÁL HŐFOKON

– Magam is látom ezt a hatalmas fejlődést, hiszen valóban bizonyos értelemben egyfajta hőskorban kezdhettem itt munkálkodásomat – mondja még mindig a pizzéria órái alatt ülve és visszaemlékezve pályafutására Jákob Gábor. – Adódott a lehetőség, hogy Pataki István jeles barátommal- aki ma is a strandfürdő egyik legjobb vendéglátós szakembere - arra, hogy megnyissunk közösen 15-20 négyzetméteren egy Laci- konyhát a fürdő területén . Egy idő után kettéváltunk, mindenki építette tovább saját pályáját. Most, hogy visszagondolok, és számba veszem az alapozó időszakot, kicsit meg is döbbenek a tényen! Jelenleg több mint 200 négyzetméteres vendéglátós kínálati pályát építettünk ki, közvetlenül a fürdő szívében, az úgynevezett pezsgő medence közvetlen szomszédságában. Ez pedig a mi életünkben is pezsgést hozott! ■

Hirtelen átöleltünk több mint 30 esztendő, most itt ülve az órák alatt, de még nem beszéltünk egy nagyon fontos kérdéstről. Hogyan sikerült kialakítani riportalanyunknak a családi hátteret? Mindenekelőtt fontosnak tartja megemlí-

Mit tud a Gabi -Hami?

Jól megtalálta a Jákob család vállalkozásuk üzenetét ezzel a névvel! Gabi- Hami mára már – szinte évenkénti fejlesztés nyomán – a kínálatát egyedülállóvá tudta tenni. Először is folyamatosan bővítette terét, ezzel együtt pedig vendéglátós stílusjegyeit. Érzékenyen kell figyelni a különböző ízlésekre, vendégigényekre. Ez pedig az t is jelenti, hogy merni kell bizonyos szokatlant is kínálni. Ilyen volt 10-12 évvel ezelőtt az a megjelenési forma, hogy akkor nagyon is első között a térségben, kínai büféaszt nyitott. Mindent eredeti

2005-től vezeti a konyhát. Az én biológiai órák szerint szintén ott vagyok minden rezdülésük-nél, de ilyen háttérrel már kicsit alább hagyhatok a magam lendületéből. Említhetek egy olyan kitűnő német vendéget is, aki csakis a mi pörköltjeink miatt jön el minden esztendőben Hajdúszoboszlóra. De senki ne gondolja, hogy a mi vendéglátói arzenálunkba nem fér bele exkluzív kínálat. Ha Gabinak valaki azt mondja, hogy egy magasan kvalifikált és íz-sített steakot készítsen, azonnal és zokszó nélkül kisüti. Ugyanis erre is fel vagyunk készülve, mint mindenre. A fürdőző vendég nagyon érdekes, már csak amiatt is, hogy soha nem „jól öltözöten” érkezik. Fürdőruhában mindenki egyforma, de az is megbocsájtható, ha valakinek a pörköltsaft az állára csordul. Ott a szalvéta és minden mehet tovább...

ÉLETEK



A két Gábor szövetsége

teni, hogy fia, ifjabb Jákob Gábor a szakács szakmát választotta, mindenféle ráhatás nélkül. Nemcsak hogy választotta, hanem élethivatásszerűen végzi is mind a mai napig. Olyan frontember, akinek terhelése szinte határtalan. (Vendéglátós kollegák mondják is, nagy szerencséje van ezzel édesapjának!) Ez azt is jelenti, hogy ma már a szakmai iskoláit a debreceni Aranybika Szállodában és a hajdúszoboszlói Délibáb Hotelben gyakorlati szinten megszerző ifjabb Gábor hihetetlen munkabírással vezényli le minden esztendőben, a főszezonban itt dolgozó mintegy 50 fős munkatársi csapat munkáját.. Mindig nagy kihívás, hogy az alapcsapat mellé megteremtsek az adott szezonra szóló munkatársi gárdát. Diákokat, egyetemistákat, mert a folyamatos szolgáltatás, talpon lét ezt megkívánja.

– Gábor fiammal mindent megbeszélünk, ahogy indul a szezon – folytatja hátterük bemutatását az apa Gábor. – Magam is megdöbbenek, hogy mondom: 23 éve dolgozom a fiammal és valójában

Ettől függetlenül azonban meg kellett találni egy olyan alappillért, amelyre felépítették ezt a fürdő éttermi bázist. Hétféle menü van mindennap négy nyelven kiírva, ezen kívül kialakítottak lángos szigetet, külön gyros szekciót, hamburger, hot dog, kürtöskalács szekciót, jégágyon bemutatott friss halas kínálatot, pizzériát. A sokféle magyaros ételt bográcsban, a vendég szemé láttára főzik és kínálják. A mindig szomjas vendég számára sokféle bor mellett, kiemelten 8-9 féle csapolt sör teszi teljessé ezt a strandfürdői területet.



Családi pizzakóstoló

alapanyagból készített ,az eredeti kínai szakács! Három évig tartott ez a korszak, ezt követően azonban széles körben elterjedtek a kínai éttermek szerte a hazában.

Készülnek a 33. szezonra, mégpedig a már említett erőgyűjtés formájában is. A két Gábor, apa és fia szeret vadászni. A család, Erika és a két kisfiú, a 15 éves Máté és a 9 éves Milán, ha teheti, közösen megy el egy-egy kirándulásra, lazító programra. Megszületett két unoka is az ifjabb Gábor családjában - III. Gabika és Levente. Édesanyjuk, Dajka Ivett 2006-ban , a nyári időszakra jelentkezett dolgozni. Aztán úgy alakultak a dolgok, hogy az ifjabb Gábor többet látott benne. Élettársak lettek, két szép gyermek áldásával...

– Jó ezt látnunk magunk körül a feleségemmel, Erikával – összegezz az alapító Gábor. – Sajátos ritmus szerint éljük az életünket, valahogy úgy hozta jó sorsunk, hogy együtt tudunk dolgozni, munkálkodni a vendégért. Én voltam az elindító, az alapozó, most, így visszatekintve a pályámvemre, az mondhatom: megérte. Hogy meddig szeretném még ezt így csinálni? Amíg a vendégek visszajelzése pozitív és erőm is engedi...

Kiss Dezső Péter
Fotó: Kiss Tibor