

A hangulat mindig visszacsábítja őket

Szombaton megnyitott az idén 95. születésnapját ünneplő Hungarospa.

HAJDÚSZOBOSZLÓ. Csahóczi Lajosné lépett át elsőként szombat reggel 9 órakor a hajdúszoboszlói strandfürdő kapuján. A hétvégi nyitással megkezdődött a strandszezon a fürdővárosban, az esős hétköznapiakat követően még az időjárás is kegyes volt a szezonindításhoz. A strand első vendégével még a bejáratnál szóba elegyedtünk, elmondta, helyi lakosként rendszeresen jár ki a fürdőbe. Mivel Szoboszlón nőtt fel, figyelemmel követte az idén 95. születésnapját ünneplő komplexum fejlődését. - Régen egész más volt, nagyon szépek lettek a parkok, a fürdő területe rengeteg változott - mondta



Jákó Gábor több mint harminc éve vendéglátózik a fürdőben

Csahóczi Lajosné. Arról is kérdeztük, hogy a főszezonban nem zavarja-e a rengeteg turista, erre határozottan azt válaszolta, hogy nem, hiszen kulturált módon viselkednek az itt nyaralók, sőt van, hogy vadidegenek ráköszönnek.

Már vannak turisták

A strand területén nem kellett keresgélgni a turistákat, már reggel találkoztunk egy jó kedélyű nyugdíjas társasággal, akik már 11 éve visszajáró vendégek Budapestről és környékéről. Egy hétre érkeztek Szoboszlóra, minden évben kétszer jönnek, a kezeléseket, a gyógyvíz és a hangulat újra és újra visszacsábítja őket. Helyi fiatalokba is botlottunk, egy ötfős társasággal elegyedtünk szóba, ők természetesen visszajáró vendégek. Gyerekként még a családdal jártak ki, most már kamaszként szabadabb a fürdőzés, a csúszdákat is jobban élvezik.

Olyanokkal is találkoztunk, akik először járnak itt, Hargita megyéből érkezett egy családi-baráti hétvége-re a nyolcfős csapat, de úgy látják, minden korosztálynak van lehetőség a szórakozásra, jók az ételek, ezért minden bizonnyal a jövőben visszatérnek még ide.

A lángos örök slágere
Bizony van választék annak, aki a nagy pancsolásban megéhezik,



A Hargita megyéből érkezett társaság először járt Hajdúszoboszlón, de minden bizonnyal visszatérnek még

FOTÓK: TÓTH IMRE

szombaton reggel kinyitottak az étel-ital árusok is. Az egyik büfé sor üzemeltetőjével beszélgettünk, Jákó Gábor több mint harminc éve vendéglátózik a fürdőben, van miről mesélni. Minden év szeptember 30-án bezárnak, letéliesítenek mindent, a nyitás előtt három héttel pedig kezdik a takarítást. - Minden évben olyan, mintha egy új üzletet nyitnánk. A dolgozók kérdése az utóbbi időben problémás, a Covid miatt a szakemberek elmentek, nem is nagyon jönnek vissza - tudatta. Diákokkal pótolják az elmenőket, a kemény mag pedig télen is kap fizetést, ezzel biztosítja be magát, hogy a szezonra meg-

legyenek a stabil emberei. Gábor úgy látja, sokat változtak az étkezési szokások, régebben a magyaros jellegű ételeket vették, de ma is ugyanúgy megfőzik a pörköltöt, gulyásokat, az idősebb korosztály igényli ezeket az fogásokat. - A lángos harminc éve megy. Volt olyan, aki jött a picivel, s ma már az akkori picik hozzák a gyerekeket lángost enni. Nem egy ilyen család van, ahol láttam felnőni a gyerekeket - mondta büszkén.

Átalakult a vendégekör

Ahogy telt a délelőtt, egyre több nyugágy került elő, s az idei első hullámveréskor nem is maradt üresen a me-

dence. Úgy tűnik, nem volt rossz döntés a korai nyitás. - A szokásostól eltérően egy nappal korábban nyitottunk ebben az évben, szerettük volna az egész hétvégét kihasználni - mondta lapunknak Czeglé-Pinczés Enikő, aki hamarosan a Hungarospa Hajdúszoboszlói Zrt. új vezérigazgatója lesz. A hétvégén a helyiek ingyenesen mehetek be a fürdőbe, melynek az első részén mind a nyolc medence üzemelt már, az Aquapark és a Prémium Zóna később nyit meg. - Nagyon reméljük, hogy ebben az évben már nem lesznek korlátozások. 2019 óta átalakult a vendégekörünk, akkor a magyar vendégek aránya még csak

30-35 százalék volt, a többit a külföldiek tették ki. Tavaly azonban már több mint 70 százalék belföldről érkezett, s jelen pillanatban arra számítottunk, hogy ez így marad. Természetesen továbbra is várjuk a lengyel, a román és a szlovák vendégeket, sajnos ebben az évben az orosz és az ukrán vendégekre nem nagyon számítottunk - osztotta meg. Mivel különleges év ez a fürdő életében, július 30-án egy hatalmas születésnapi programmal készülnek.

KISS DÓRA

Látogasson el hírportálunkra!

HAON.hu

PEZSGÓ VENDÉGLÁTÁS A PEZSGŐMEDENCÉNél

Ritka pillanatok egyetemes gyógyvizében



VENDÉGSZERETET A SZÁZ ÉVES GYÓGYVÍZ MELLÉ

HARMINCNYOLCADIK SZEZONJÁRA KÉSZÜL HAJDÚSZOBOSZLÓN A JÁKÓB CSALÁD
A STAFÉTABOTOT A FIA VETTE ÁT

A FOLYTONOSAN PERGŐ IDŐT TISZTELNI KELL. ITT A FÖLDI LÉTBEN KINEK MENNYI JUT, S KI MENNYIRE VISZI, NAGY TALÁNY ÉS FELADVÁNY. AKI PEDIG MEGTALÁLJA A MAGA ÚTJÁT, TISZTELETET ÉRDEMEL.

Nem először jelentetünk meg a hajdúszoboszlói vendéglátás jellegzetes vendéglős karakteréről, Jákó Gáborról cikket. A fürdőváros ebben az esztendőben ünnepli a település határában száz évvel ezelőtt feltört gyógyvíz centenáriumát. Külön elemzést érdemelne: ez a mezőváros milyen száz évet írt volna le e nélkül a természeti adomány nélkül? /Erről külön beszélgetést folytattunk a város polgármesterével, Czeglédi Gyulával a14-15. oldalunkon/. Február legvégén ismét találkoztunk Jákó Gáborral és családjával, hogy elbeszélgezzünk, hogyan is készülnek – csakis a strandvendéglátás időszakát tekintve – a harmincnyolcadik szezonjukra? Mielőtt kibontanánk a témát, felvezetésképpen egy nagyon fontos tényt közlünk. A családi vendéglátás példaértékű történetét vetítjük olvasóink elé. Kezdjük is a számokkal:

- Ha már a családról van szó, érdemes névsorolvasást tartanunk, kik is vesznek körül mindennapjaimban! – mondja hetven



Ivett, Gabika, Gábor II., Gábor I., Erika, Máté, Milán, Levente

éves korát már betöltő, még mindig aktív, ízig-vérig vendéglátós szakember. – Feleségem, **Erika** két gyermekünk édesanyja, a húszéves **Máté** és a tizennégy éves **Milán** minden bizonnyal a jövő nemzedék lehetőségét kínálja számunkra, de **mellettem van a munkában huszonnyolc éve Gábor fiam**, aki örökölte génjeimet és büszkén mondhatom, túlszárnyal! Kiváló szakácsként a mindennapok nagy munkabírású vendéglátója, aki a családalapítással is segítette a Jákó dinasztia gyarapodását, jövőbe vetett hitét. Két unokám, **Gabika** és **Levente** teszi teljessé a mi csodálatos családjunkat. Való igaz, az egész életem a vendéglátás jegyében telt. A szoboszlói gyógyvíz nemcsak a mi családjunk számára jelent megélhetési hátteret, hanem több olyan pályatársam is van, aki étterem, szálloda tulajdonosként, a szolgáltatóipar más területein megélhetést, boldogulást je-

lentő munkát végez. Ha minden területet összeadunk: a vendéglátásból, fürdőturizmusból, fizető vendégszoba kiadásból jövőt, nemzedékeket építhetett sok-sok hajdúszoboszlói honfitársam. Velük együtt vagyok szerencsés, hogy egy gyönyörű szakmát képviselhetek Hajdúszoboszlón.

Mivel az idő múlásával kezdtük riportunkat, pörgessük vissza, hogyan is indult Gábor, előbb tanulóként, majd különböző városi vendéglátó helyszíneken szerevezve gyakorlati tapasztalatokat. A hatvanas-hetvenes években országosan is látogatott, a fürdő szomszédságában található **Gambirinus Étteremben** kezdte felszolgáló hivatását, mindjárt a katonaság után. A debreceni vendéglátós szakmai iskolát elvégezve ment tovább, az akkori **Szabadság Étteremben**, később a **Déliab Szállodában** – nagy emlékeztető Bodor Béla éttermi igazgató mentorálását megköszönve –, a **Vadászkürtben** és az **Autós Csárdában** csiszolta szakmai és élet ismeretét. /Aki ennek nincs birtokában, nem is lehet jó felszolgáló, szakács, vendéglős! Mert a vendéglátás maga az élet sűrítője. Aki ebben a vi-

lágban megtalálja önmaga kibontakozását és kitartása van, tiszteli a vendéget, csodálatos világra nyit kaput! Azt mondja, a gyógyvíz közvetlen közelébe, a fürdőben 1988-ban egy picinyke büfét nyitott. Ez belépés volt a kapun, fokozatosan élte meg, hogyan változik évek, évtizedeken át a fürdő vendéglátós kínálata, stílusa, a hazai és külföldi vendégkör! De a fürdő – megélve több fejlesztési szakaszt – miként válhatott Európa legnagyobb természetes vizű, tizenhat hektáros komplexummá? Szerencsésnek tartja azért is ezt a pályáját, mert párhuzamosan, önmaga megélt példáján láthatta ezt a hatalmas ívet. A múltidézés és a jelen terveit hármában elemezzük tovább a februári találkozásunk délelőttjén. Felesége, **Erika** és első házasságából született fia, **Gábor** tovább szélesíti a vásznat a Jákó család vendéglátós küldetéséről. Újra a számok nyelvén beszélünk: ama kicsiny

Hűség a városhoz





A fürdő bejáratánál: Erika, Gábor I, Gábor II.



A húszéves Máté

húsz négyzetméteres büféből jelenleg egy hét üzletet egyesítő vendéglátós centrum jött létre, közvetlenül a strandfürdő szívében, alig pár méterre a hullámedencétől és az emblematisz pezsgőmedencétől. A Körpavilon a vendéglátás olyan kirakata, ahol a műfajok sorakoznak fel, hiszen a vendég válogatni szeretne.

- Több éves folyamatról van szó, hogy ez az étel kirakat kialakulhatott – mondja ifj. Jákó Gábor, aki mára már felelős továbbvivője a vállalkozásnak, ha úgy tetszik a stafétabotot átvette. – Lacikonyhából indult apu, és ha visszanézek a közösen eltöltött huszonnyolc évre, felsorolni is nehéz, mennyi vendéglátós műfajt kellett képviselnünk, hogy a sokszínűség egyértelmű legyen a hozzánk betérő vendégek számára. A nagyságrendeket érdemes külön is görcső alá venni! A főszezon hónapjaiban a háromszáz fős teraszunkon – időjárástól is függően -meghatározóan nagy a vendégforgalom, hét üzletünkben kínált ételek forgása rendkívül dinamikus. Ahogy viszapörgetjük édesapámmal az évtizedeket, az is látható, hogy számunkra egyértelmű volt a feladat: az éppen aktuális stílusokat képviseljük, ez pedig óriási konyhai háttérrel igényelt és igényel jelenleg is. Nem sorolom, csak jelzem: a pizzától a lángoson

át, a kínai konyháig végig zongoráztuk azt a vendéglátós kottát, ami éppen népszerű volt. Nagyon sommásan, gondolom, mind a hárman egyetértünk abban, hogy a legnagyobb győztése a műfajok harcának a magyar konyha! Volt olyan időszak, amikor a pezsgőmedence szomszédságában található teraszunkon tizenhúsz-húsz bográcsból kínáltuk az ételeket. Nem vitás, az elmúlt pár esztendő bebizonyította, a vendég a pörköltet részesíti előnyben. Csak pörköltből tíz-tizenkét félélt kínálunk, de a menüből is hétféléből válogathat a vendég, hozzáteszem a saláta és a hal is kihagyhatatlan, de már nem „ragozzuk túl” a szortimentünket.



Gyógyfürdőnél



Milan Wellingtonja

Őszinte vallomás ez az új nemzedék részéről, aki negyvennégy évesen megtanulhatta, mit jelent nagyban és kicsiben gondolkodni a vendéglátós pályán. Ezt édesapjától tanulta, de azt is elmondja, példaképe fizikális munkabírása is csodálni való. Már alább hagyott a tempóból, de most is jelen van a folyamatokban, fénykorában pedig sokan megkérdezték tőle: „mikor alszol Gabi?” Helyette is mondtam, meg mondom most is, volt olyan nyári főszezon, amikor az üzlet hátsó árnyékában többször pár perces időkre kikapcsolt és ment tovább...

Erika elmesélte érdeklődésünkre, hogy nyári munkára érkezett a fürdőbe hajdúszoboszlói lányként, az Egészségügyi Főiskolán szociális munka szakon szerzett diplomát, de ilyen nyári munkákkal is kiegészítette keresetét. Ott találtak egymás-

ra, és ez a szövetség mind a mai napig eltérhetetlen. Két gyermekük már felcseperedőben van, a húszéves Máté és a tizenéves Milán beleszületett ebbe a világba. A kisebbik fiuk megvillantotta képességeit és nyitottságát a vendéglátás iránt azzal, hogy szívesen dolgozik a családi konyhában, ha valamilyen speciális fogást kell készítenie. Legutóbb Wellington bélszínnel lepte meg szüleit, tágabb családját. Ez már az oroszlánckörmök növeke-

dését is eredményezheti... Aztán Erika arra is felhívja a figyelmünket, hogy bármilyen sokszínű is legyen a Gabi Hami kínálata, a vendég egyedi kérésekkel is előállhat. A szociális munkás egyben jó pszichológus is, mondván: „itt mindenki egyforma, fürdőruhában érkezik a pulthoz, az asztalainkhoz. Ez az abszolút inkognitó!” Még adalék Róla: húsz éve – beletanulva férje mellett a vendéglátás szerteágazó folyamataiba –, felelősen működteti külön szakmai csapatával a CLOCK PIZZÉRIÁT. Mit gondolnak, hol? A HŐFORRÁS utca közepén, nem messze a fürdőtől, annak pezsgő medence melletti pavilonjától kőhajításnyira.

Hogyan lett védjegy a Gabi Hami?

Ennek is már huszonhárom esztendő története. 2002-ben a Coca Cola hozzánk beszállító képviselője adta a szlogent világmárkájához: GABI Hami... De a védjegy persze többről szól. Alaptörvény, hogy itt a vendég csak eredeti alapanyagból készített ételt kóstolhat. A már jelzett magyaros stílus mellett kihagyhatatlan a korosztályi igények miatt is a gyros, hamburger, hot-dog vagy éppenséggel a kürtös kalács. Hirtelen egy beszédes történet arról, mennyire érdekes a vendég ízlés egyben pedig a vendéglátós bátorsága. Ifjabb Gábor visszaidézi, jó pár évvel ezelőtti bizonytalan próbálkozásukat. Erika ötlete alapján – ha már mindenféle bográcsos ételt készítettünk –, próbáljuk ki, milyen lehet a tejberizs bográcsban? Belevágtunk és már az első nap bebizonyosodott: a női lelemény, fantázia sikert hozhat. Volt olyan nap, hogy nyolc kilogramm rizs fogyott el! Ez jó példa arra, hogy ne a szokványban gondolkodjunk, de arra is, hogy nem minden lehet sikeres! Vagyis dönteni kell arról, mire fogékony a vendég.

A fürdő vendéglátás egy sajátos kavalká! Az asztalok körül nagy a pörgés, mindenki szeretné élvezni a simogató gyógyvizet, a sportuszoda hűsét, megengedheti magának, hogy jó fajta borokat, söröket kóstoljon, de néha feledékeny is. Hagytak már mankót, szemüveget, fogsort az étterem teraszán vagy pultján, de a Gabi Hami csapatára mindig számíthatnak, vissza is kapják, ha érdeklődnek. Főszezonban ötven ember, munkatárs, megbecsült kolléga jelenti a háttércsapatot. A Jákó család – ahogy a címünkben is írtuk – harmincnyolcadik szezonjára készül, most a szoboszlói gyógyvíz feltörésének centenáriuma. Egy legény elindult, hogy szolgálatát beteljeitse. Jönnek az utódok – a gyógyvíz kiapadhatatlan –, de Szoboszlón a vendéglátós alázat is átöröklődik.

Amikor a vendég kikér egy frissensültet, rámutat egy bográcsban a birkapörköltre, mert arra indul el nyáleválasztása, nem tudhatja, milyen háttérrel, elkötelezettséggel, lokálpatriotizmussal, szakmaszeretettel készítik a konyhában. Elég, ha annyit mondunk: nyugodtan bízhatják a Jákó családra és atöbbi vendégszerető hajdúszoboszlóira a dédelgetést...

Kiss Dezső Péter



Milán munka közben



Utódjelölt?