



2018. 02. 05. 11:50

KESZTHELYI VÁLLALKOZÁS



MEGOSZTOM

Tetszik 0

Még sok potenciált látnak Szekszárdon

Idén lesz 25 éve, hogy a Keszthelyi család elindította vállalkozását Szekszárdon. Saját erőből jelentős fejlesztéseket hajtottak végre, mára a megyeszékhely vendéglátásának egyik legmeghatározóbb szereplőivé váltak. Keszthelyi Szabolccsal beszélgettünk múltról, jelenről és jövőről.

– Milyen utat jártak be a vállalkozással az elmúlt közel két és fél évtizedben?

– A családi vállalkozásunk története 1993-ban kezdődött, amikor édesanyám Keszthelyiné Vajda Mária átvette a főiskolai étterem üzemeltetését, amely 16 évig meghatározó eleme volt a cégünknek. A Szász Sörözőt és Éttermet 1997-ben vásároltuk meg és mivel a név



étterem szomszédságában, észrevéve az akkori piaci rést, hiszen Szekszárdon akkor még nem voltak ilyen jellegű vendéglátóhelyek. Az arculattal a régi kávéházak hangulatát szerettük volna megidézni. A következő lépés 2011-ben a vendégház megnyitása volt, négy szobával. Cégünk életében szükségszerű változást hozott a 2009-es év, amikor elvesztettük a főiskola üzemeltetési jogát, mellyel a cateringes tevékenységünk is veszélybe került, hiszen a külső helyszínen történő vendéglátáshoz szükséges infrastruktúra megoldatlan volt. A nehéz időszakban a Szekszárd Zrt.-től kaptunk segítséget, együttműködésünk 2015-ig tartott, a cég, akkor még használ telephelyünk. 2015-ben azonban elkészült komplexum, mely egy 250 négyzetméter négyzetméteres raktárhelyiséget foglal el. Büszkén mondhatjuk, hogy a Dél-Dunántúli egyik legjobb konyhájával ilyen típusú létesítménye.

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.

[Részletes leírás](#)

MEGÉRTETTEM

A jó csapat

A vállalkozás sikeréhez elengedhetetlen a jó csapat. A céget Keszthelyi Szabolcs irányítja, Tóthné Keszthelyi Vanda a catering üzletág vezetője. Az üzletvezető feladatokat Vaszkó Péter látja el. Az étterem munkatársai közül Juhos Markó főszakács és helyettesei: Gebhardt Zsolt, Horváth Viktor is sokat tesznek azért, hogy az ala carte kínálat elnyerje a vendégek tetszését. A felszolgálók csapatának legoszloposabb tagjai Klein Brigitta, Lázár Zoltán és Nánai Dávid is sokat tesznek azért, hogy a vendég elégedetten távozzon és lehetőleg vissza is térjen.

– Mekkora rendezvényeket tudnak lebonyolítani, és mekkora körzetben vállalnak el megbízást?

– Az eddigi legnagyobb rendezvényünk 1000 fős volt. Évente 150-180 alkalommal dolgozunk külső helyszínen, a város határait már átléptük,



feszegetnünk a határainkat. Cégünk komplex feladatot lát el: az ételektől kezdve a dekorációig mindent tudunk biztosítani, ami egy jó rendezvényhez kell. Nagy örömünkre szolgál, hogy nem feltétlenül követjük az éppen aktuális trendeket, hanem nővérem Vanda vezetésével és kiváló ötleteivel, kreatívan magunk alakítjuk azokat – jó látni, hogy gyakran mások követnek bennünket.

– Mennyire lehet megtartani ma az ügyfeleket, a vendégeket, milyen nehéz feladat ez?

– Megbízhatóság, igényesség, kedvező ár meghatározó. Az étterem tekintetében a vendég legyen elégedett és váljon visszatérő. Bár a gasztronómia napjainkban sok arcá

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.
[Részletes leírás](#)

MEGÉRTETTEM

tapasztalatunk, az, hogy az emberek többsége nem a különleges kulináris bravúrokra vágyik. Ma egyrészt a tradicionálisabb ízvilágú vendégeinkre gondolva kínálunk ételeket, de a chef ajánlatával azoknak is kedvezünk, akik valami extrémre vágnak. Másik fontos tényező a kiszolgálás minősége. Itt nem csupán a szakmai szempontokra gondolok, például, hogy melyik oldalról tölt a pincér italt, vagy hogy éppen hol a pohár helye és még sorolhatnánk... ez is fontos, de lényegesebb az emberekkel való bánásmód minősége: a kedvesség, az odafigyelés. A felszolgáló ne csak kiszolgálja, hanem megismerje a vendéget, jegyezze meg szokásait, elvárásait.

– A vendéglátás területén is egyre nagyobb a szolgáltatói kínálat, hogyan tudnak ezzel megbirkózni?

– A természetes piaci versennyel nincsen baj, rámutat, hogy nem szabad hátradőlni, elkényelmesedni. Problémát a vissza nem térítendő állami támogatások piactorzító hatása jelent. A mi családi vállalkozásunk teljesen önerőből, hitelek bevételeivel, lépésről lépésre fejlődött, mind



nekünk kellett, kell tőkét kovácsolni.

– A szakemberhiány nem jelent problémát?

– Nem, mert mi mindig is nagy hangsúlyt fektettünk a tanulóképzésre. Célunk, hogy a nálunk gyakorlaton levő diákok valós tapasztalatokkal szerezzenek szakmát és szeressék is azt. Így például a szakácstanulók feladata nem csupán a krumplit pucolásból áll, bár az is fontos részfeladat, hanem komoly kihívások elé is állítjuk őket. Pincértanulóink pedig – a vállalkozásunk összetettségéből adódóan – sok területen kipróbálhatják magukat. Összetartó csapatunk munkatársainkat erkölcsileg és anyagilag tanulók sokszor kihasználják a külföldi kitérő megértjük. De a külföldi kitérő után, ha új lehetnek, hiszen a jövedelem, amit a Keszthelyi és Tarsai Bt. biztosít, egy meglévő egzisztencia fenntartásához már elég.

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.
[Részletes leírás](#)

MEGÉRTETTEM

– Zárásként beszélne kicsit a jövőről is, milyen fejlesztési lehetőségekben gondolkodnak?

– Szekszárdban sok potenciál rejlik. Aktív részesei, szervezői vagyunk a város nagy rendezvényeinek: Szüreti Napok, Márton-nap, a Pünkösdi Hal és Vad Ünnep stb. A vendéglátósok nevében mondhatom: örülünk, hogy a városvezetés ad a szavunkra, kikéri véleményünket. Sok lehetőséget látok még ebben az együttműködésben. A cégünk életében fontos lépés a vendégház bővítése lehet, de jelenleg frissítés alatt áll a Belvárosi Kávéház is. Hegedüs László barista irányításával igyekszünk a szakmai színvonalat még magasabbra emelni. Még távolabbi jövő, de a nagy tervünk az, hogy szeretnénk az egymás mellett található éttermet, kávéházat és vendégházat majd egybe nyitni, ami a vendégek komfortját is nagymértékben növelné.

**Szász Étterem**

Szekszárd, Garay tér 18.

Tel/Fax: +36-74/312 463

Email: info@szasz-sorozo.hu

Belvárosi Kávéház

Tel/Fax: +36-74/312 463

Email:

info@belvarosikavehaz.hu

Belvárosi Vendégház

Tel/Fax: +36-74/312 463

Mobil: +36-20/929 3520

Email:

info@belvarosivendeghaz.com

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.

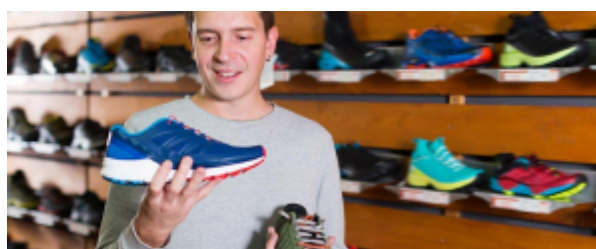
[Részletes leírás](#)

SZÓLJ HOZZ!

MEGÉRTETTEM

EZEK IS ÉRDEKELHETNEK**LIKEBALATON.HU**

Május végi hajókatasztrófák a Dunán és a Balatonon

CSUPASPORT.HU

Túracipők: a vízhatlanság nyomában

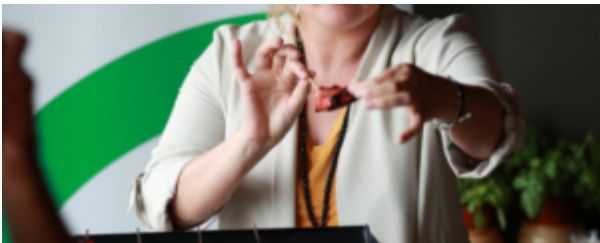
VG.HU**LAKASKULTURA.HU**



MINDMEGETTE.HU



NEMZETISPORT.HU



Grilltippek Wossala Rozinától



El: Kepa odaért, Lacazette elesett – büntető volt vagy sem?

HOZZÁSZÓLÁSOK

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.
Részletes leírás

MEGÉRTETTEM

0 hozzászólás



Hozzászólás írása...

Facebook Hozzászólások modul

OL



Címlap

Hírek

Könnyű

Helyi sport

Jársok

[Impresszum](#)[Médiaajánlat](#)[Levél nekünk](#)[Felhasználási feltételek](#)[Adatvédelem](#)

A TEOL kiadója a Mediaworks Hungary Zrt.

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.

[Részletes leírás](#)



MEGÉRTETTEM

Portfóliónk minőségi tartalmat jelent minden olvasó számára. Több mint 1200 munkatárssal készítjük kiemelkedő színvonalú termékeinket és biztosítjuk szolgáltatásainkat. Egyedülálló elérést, országos lefedettséget és változatos megjelenési lehetőséget biztosít portfóliónk. Folyamatosan keressük az új irányokat és fejlődési lehetőségeket. Ez jövőnk záloga.

Astronet

[Horoszkópok](#)
[Asztrológia](#)
[Ezotéria](#)
[Test és lélek](#)

Autó-Motor

[Autós hírek](#)
[Újdonságok](#)
[Autó tesztek](#)
[Használt autó](#)

Lakáskultúra

[Magazin](#)
[Életstílus](#)
[Lakóterek](#)
[Tanácsadó](#)

Likebalaton

[Programok](#)
[Hírek](#)
[Strandok](#)
[Étel-ital](#)



Mindmegette

- Diéta
- Olcsó ételek
- Ebéd ötletek
- Palacsinta
- Heti menü
- Rántott hús

Megyei lapok

- 24 Óra - Komárom-Esztergom
- Dunántúli Napló - Baranya
- Petőfi Népe - Bács-Kiskun
- Békés Megyei Hírlap - Békés
- Heves Megyei Hírlap - Heves

Világgazdaság

- Vállalatok
- KKV
- Gazdaság
- Pénzügy
- Rendezvények

- Szabadidősport
(Csupasport.hu)
- Diéta és Fitnesz
- Vidék íze
- Szabad Föld

Nemzeti Sport

- Magyar foci
- Külföldi foci
- Csapatportok
- Formula 1
- Sportszelep

Sor
Tol
Új N
Dur
Fejé
Vas

A weboldalon sütiket használunk, hogy biztonságos böngészés mellett a legjobb felhasználói élményt nyújtsuk.

Részletes leírás

MEGÉRTETTEM

- Napio - veszprém
- Zalai Hírlap - Zala
- Nógrád Megyei Hírlap - Nógrád

Szolgáltatások

- Újság előfizetés
- Jegyvásárlás
- TV műsor
- Program ajánló
- Vitorlázás magazin