

# Restorānu trīs vaļi – viesi,

- LIENA RIMKUS
- DŽŪLIJA LOTE LAPKA
- LIGITA KUPČUS-APĒNA
- DAIGA LUTERE

**Aizvadītā restorānu nedēļa Liepājā aicināja pilsētniekus un viesus ieskatīties vietējo ēdināšanas uzņēmumu sagatavotajos piedāvājumos un izvēlēties sev un ģimenei kādu patīkamu vietu, kur ieturēt maltīti un pavadīt brīvo laiku. Kamēr pilsētā ir tikai viens ar starptautisku atpazīstamības zīmi izcelts restorāns, visi cenšas iekarot savu vietu viesmīlības jomā. Mēs satikāties ar ēdājiem, gatavotājiem un servisa nodrošinātājiem, lai saprastu, kā konkurētspējīgu piedāvājumu rada Liepājas restorāni.**

## Uzvalkā vai džinsos – turas pie sava

Liepājniece Kristīne Galecka labprāt apmeklē restorānus ne tikai Latvijā, bet arī ārpus tās robežām. Turklāt dara to diezgan bieži, negaidot īpašu svētku reizi. Viņa tic, ka vislabākā reklāma iestādei ir klienta atsauksme.

“Bieži vien restorānus izvēlos, balstoties uz draugu, kolēģu, paziņu pieredzi – pēc viņu atsauksmēm. Parasti pievērsu uzmanību piedāvājumam un cenai, ļoti svarīga ir arī apkalpošana. Ir gadījies būt ļoti labā restorānā ar labu ēdienu, bet visu sabojā rupja apkalpošana,” neslēpj liepājniece.

Kā būtiskāko atšķirību, ko novērojusi starp restorānu apmeklētājiem Latvijā un ārvalstīs, Kristīne min to, ka ārzemēs cilvēkiem ēšana ārpus mājas ir kaut kas ļoti ikdienišķs. “Pie mums bieži vien cilvēki iet uz restorāniem tikai kādos īpašos notikumos. Tas, visticamāk, saistīts ar ekonomisko situāciju. Tādā ziņā restorānu nedēļa ir labs pasākums, jo cenas draudzīgākas,” viņa šādu iespēju vērtē atzinīgi, tāpat kā Liepājas restorānu klāstu. “Mūsu ģimene

ieicinājusi “Bel Cibo” un “Rīsi un nūdeles”. Tieši ēdienu un apkalpošanas dēļ.”

Tikmēr radošās apvienības “Šarmants” dibinātājs Rīvars Embreks stāsta, ka viņa ģimene restorānu nedēļas Liepājā gaida kā tīkamu notikumu. “Tā ir lieliska iespēja apmeklēt vietas, kurām ikdienā paskrienam garām. Tas ļauj izzināt dažādas jaunas garšas, jo piedāvātie komplekti ir ļoti plaši, dažādām gaumēm tīkami, turklāt finansiāli pievilcīgi – 3 līdz 6 ēdienu vakariņas par 30–40 eiro. Domāju, tā ir ļoti laba cena izcilam vakaram!”

Rīvars gan atzīst, ka vakariņas restorānā nav viņa ikdiena. “Ar ģimeni ieturēt maltīti ārpus mājas dodamies vairākas reizes mēnesī. Apmeklējuma biežumu noteikti ietekmē brīvais laiks, jo reizēm aizņemtības dēļ izmantojam piegādes pakalpojumus,” viņš atzīstas.

Embrektu ģimene uzskata, ka Liepājā restorānu ir diezgan daudz un aptuveni jau zināms, ko katrā sagaidīt. Viņiem ir svarīgi, lai ēdiens ir garšīgs, atmosfēra patīkama, apkalpošana laipna un ātra. Nevienam konkrēts restorāns, viņuprāt, gan nav izceļams, jo katram esot savas stiprās puses.

Liepājnieks piekrīt, ka restorānu kultūra laika gaitā mainījusies uz vienkāršo pusi, tādējādi kļūstot pieejamāka. “Reizēm pat grūti atšķirt kafējnicu no restorāna, jo nav līdz galam skaidri kritēriji, kas tos atdala. Restorāns vairs nepieprasa konkrētu etiķeti, kas, no vienas puses, atvieglo dzīvi tā apmeklētājiem, no otras, – lēnām pazaudē savu šarmu. Laikam jau svarīgi spēt pielāgoties klientu vēlmēm, atrast un noturēt savu mērķauditorijas loku. Neesmu gan veicis nekādu pētījumu, bet pirms kāda laika lasīju, ka lielāko procentu klientu restorānos veido pastāvīgie apmeklētāji. Tātad katrs, kas atradis sev ko tīkamu, pie tā turas, neatkarīgi no tā, vai uzvalkā vai džinsos.”



**Gustavs Daniels Ozols ir rīdnieks, kurš pēc pamatskolas absolvēšanas izlēma mācīties Liepājā. “Ēst taisīju bieži, man labi sanāca,” kādēļ izvēlēties pavāra profesiju, saka jaunietis. “Manā ģimenē ir vieni vienīgi skolotāji, pavārs būšu pirmais.”** ĢIRTA GERTSONA FOTO

## Viesmīlim jāatbild par visu

Tie, kas pirmie satiek restorānu viesus, ir tieši viesmīļi. Restorāna “Parka paviljons” oficante Elizabete Saulkalna paspējusi pastrādāt gan virtuvē, gan arī zālē. “Pirms tam strādāju divos citos ēdināšanas uzņēmumos,” viņa gan atzīst, ka šī darbavietā ir solidāka nekā iepriekšējās. Darbs restorānā no darba citādā ēdināšanas iestādē visvairāk atšķirties ar to, ka restorānā dienas, jo īpaši ziemas sezonā, esot klusas.

“Kad klients atnāk, viņš ne-

redz virtuvi. Viņš redz tikai to, ko viņam atnes. Un viesmīlim jāprot to ļoti labi prezentēt un, ja kaut kas varbūt nav, kā vajadzētu, jāiet atpakaļ un jāsaka, lai pārtaisa. Viesmīlis pārstāv visu restorānu,” savus uzdevumus restorānā paskaidro Elizabete. Līdz ar to viņai jāuzņemas atbildība ne tikai par zāli un bāru, bet arī par produktiem, ēdienu un to kvalitāti.

To, ka klients nav regulārs restorānu apmeklētājs un ienācis, vien ejot garām, varot ļoti pamanīt. “Tad arī es mēģinu adaptēties. Ar tādiem cilvēkiem, kas vienkārši grib atnākt paēst

vai padzerties, protams, komunikācija notiek dabiskāk,” viņa saka. Bet, kad cilvēki atnāk pēc restorānu pieredzes, etiķeti noteikti nopietni vajag ievērot, un te visaugstākajā līmenī jāstrādā arī viesmīlim.

Vasarā, kad ir daudz tūristu, apkalpošana kļūst ātrāka, darbs saspringtāks. E. Saulkalna neslēpj, ka tad, iespējams, viesmīļu darbā restorānos pasliktinās arī kvalitāte. Viņasprāt, tūristi, kas atbraukuši no tālākām vietām, pilsētas un “Parka paviljona” šarmu novērtē vairāk nekā tie, kas ieradusies vien uz pludmali. >>

## ES DOMĀJU TĀ: KĀ IZVĒLATIES ĒDINĀŠANAS VIETU?

**Makss Hmeļevskis** – strādā:

– Iemesli, kāpēc eju uz restorānu vai kafējnicu, ir vairāki. Piemēram, tur var pasūtīt ēdienu, kuru pašī nemākam vai negribam gatavot mājās. Vēl patīk izvēlēties kvalitatīvu vietu ar vienmēr kvalitatīvu piedāvājumu. Lai ir garantēta kvalitāte. Ja ēdieni visu laiku nav līmenī, tas neraisa uzticību. Man ir vairākas tādas vietas, kur atgriežos.



**Lidija Šimkus** – strādā:

– Svarīgi, cik labi un uzmanīgi apkalpo. Reiz man ēdienu atnesa tikai tad, kad visi pārējie jau bija paēduši, un pat neatvainojās, ka tik ilgi vajadzēja gaidīt. Gribas atgriezties tajās vietās, kur garšīgi paēsts. Ja esmu ceļojumā un gribas ēst, tad svarīgi atrast tuvāko vietu, kur to izdarīt. Ja ļoti gribas ēst, var iet jebkurā ēdināšanas vietā.



**Renāte Koha** – liepājniece:

– Pēc noskaņojuma un vai tās ir pusdienas vai vakariņas. Man svarīgi, lai ēdiens būtu kvalitatīvs, un, jā, tas var nebūt lēts. Liepājā ir daudz labas vietas. Vienā vienmēr ņemu kafiju, kas man garšo. Ir pāris restorānu, par kuriem zinu, – tur gatavo no kvalitatīvām izejvielām. Ja uzņēmēji sociālajos tīklos atklāti rāda, kā strādā, ko tieši dara, tas noteikti raisa uzticību.



**Arnita Žvagule** – strādā:

– Mums kā ģimenei ar diviem bērniem ir svarīgi, lai ēdināšanas vieta būtu bērniem draudzīga. Daudzviet par to padomāts. Vēl ņemam vērā atsauksmes, draugu ieteikumus. Manuprāt, Liepājā tiešām daudz labu ēdināšanas vietu, kur var garšīgi paēst. Ja kaut kur gribas aiziet bez bērniem, tad gribas omulīgu, romantisku noskaņu, skaistu dizainu un labu kafiju.



**Jūlija Kosjaņņikova** – mamma:

– Izvēli nosaka vairāki faktori. Man svarīgi, lai kafējnicā vai restorānā nebūtu daudz cilvēku. Vēl ļoti svarīga ir apkalpošana. Ja tā laba, tad jūtos gaidīta. Protams, svarīgi, lai ēdiens būtu manā gaumē. Pievērsu uzmanību cenai un tam, lai tā atbilst piedāvājumam. Dzīvoju centrā un bieži ēdu brokastis kafējnicā.



DAIGA LUTERE  
EGONA ZĪVERTA FOTO