

ROY GYAKRAN VOLT UTOLSÓ GYEREK AZ ÓVODÁBAN

Zsidai Zoltán Roy az egyik első magyar magánkávéházra, a szülei alapította Café Pierrot-ra és a közösen megalapozott tervekre építette rá a család jól menő gasztrocsoportját.

ÍRTA: PÁL ZSOMBOR

A 80-as évek elején, egy hétköznap délutánon egy akkoriban megszokottnál jobban öltözött harmincas pár állt meg a budai Vár egyik utcájában. Egy ház földszintjén átépítés zajlott. A Magyar Népköztársaság egyik első privát kávéházát alakították ki az egykori pékségből. Már alkonyodott, a büszke leendő tulajdonosok, Zsidai Péter és Ilona munkából hazafelé tartva néztek rá a munkálatokra. Annyira belemerültek, hogy egy idő után riadtan néztek egymásra: „Zoltánt az óvodában felejtettük!”

Mindez az óvónőknek fel sem tűnt. Péter a Swissair budapesti képviselőjénél dolgozott, Ilona a Hungarhotels marketingese volt, mindketten a nép-gazdasági átlagnál jóval később végeztek a munkahelyükön. „Szinte mindig a mi gyereünk volt az utolsó az óvodában” – idézi fel Ilona. Férje vezette rá, hogy ha már amerikai tanulmányai felvértezve estébe hajlóan dolgozik, azt

az olvadozó szocializmus viszonyai között akár egy saját kávéház vagy étterem érdekében is tehetné.

„Ha valaki meg akarta hallani a dolgokat, meghallotta” – írja le Ilona a magánvállalkozások felé óvatosságot nyitó időszakot. A család gyakran sétálgatott a Várban, az utóbb megpályáztatott, üresen álló üzlethelyiséget és kertjét egy házmester asszony mutatta meg nekik.

VAN KONCEPCIÓ

„Hosszú távon gondolkodnak, ami nem jellemző általában a vendéglátóipar szereplőire” – mondja dr. Főző Virág, az Operaház főigazgató-helyettese Zsidaiékról, akik egy tavalyi tender után vehették át a vendéglátást. „Korábban mindig kedvező ajánlatok nyertek, de azok csak a minőség rovására teljesültek.” Az Operában új élmény volt az is, hogy Royék nem csak kiszolgálják az igényeket, de saját koncepciót is hoztak, például velük vezették be a páholyban felszolgált vacsorákat.

Ilona még könnyezve hajtott át Budára a Lánchídon, amikor otthagyta a biztos egzisztenciát jelentő és sűrű külföldi utazásokkal járó szállodás munkahelyet a bizonytalanért, de a Café Pierrot hamar ikonikus helye lett a 80-as évekbeli Budapestnek. Egymást váltották magyar és külföldi színészek, zenészek, korabeli üzletemberek és politikusok, Trudeau kanadai miniszterelnöktől Károly hercegig. (36 évvel a nyitás után mi is a már többször átalakított étteremben akartunk beszélgetni ehhez a cikkhez, de az átlagos februári szerdán inkább békét hagyunk az ebédre külön-külön betoppanó Erdő Péter bíborosnak és Varga Mihály miniszternek.)

Ahogy Ilona mondja, aki akkor számított a városban, meg kellett, hogy mutassa ott magát. „Olyan kávéház volt, amit ha letettek volna Bécs vagy Párizs egy jó utcájában, ugyanúgy megállta volna a helyét.” Akkor szokatlan módon import-sört, italokat, koktélokot, parfékat, klubszendvicset szolgáltak fel, a régi szállodás kapcsolatok révén akadtak akkor jónak tűnő borok, likőrök.

FOTÓK: KRASZNAI ZOLTÁN

A CSOPORT ÁRBEVÉTELE
(MILLIÓ FORINT, NETTÓ)

2012:
397

2013:
742

2014:

1124

2015:

1449*

* VÁRHATÓ

„TUDOD, MENNYIT DOLGOZOM AZON, HOGY A VELEM DOLGOZÓ FANTASZTIKUS EMBEREK NE SZÚRJÁK EL AZ ÉTTERMEINK KONCEPCIÓJÁT PUSZTA JÓ SZÁNDÉKBÓL?”

„Egyszer valamit intéznie kellett a Fiumei úton, megálltam a közért-nél, ahol volt három üveg Campari, azonnal megvettem. Hol, mit kapott az ember. Egy barátunknak Bécsben volt étterme, ő bevitt bennünket a Metróba. Nem emlékszem pontosan, milyen dokumentáció kellett ehhez, nem volt minden szabályszerű” – így zajlott a korabeli árubeszerzés. Arra viszont a sikert látva is hiába biztatták őket, hogy a korabeli szabályokat kijátszva – egy család csak egy helyet üzemeltethetett – terjeszkedni kezdjenek.

A STARBUCKS HELYETT

Zsidai Zoltán Roy – a Roy nevet a szüleit és őt is mentoráló amerikai keresztapja, Roy Watson, az ottani szállodaszövetség néhai elnöke után kapta – máig emlegeti, amikor az oviban felejtették, de meglepő lenne, ha bármiért valóban neheztelne a szüleire. Németül egy kelet-berlini félév alatt tanult meg, angolul a keresztapjánál, Minnesota államban töltött tizenéves kori nyarakon.

Csupa borostyánligás egyetemet nézett ki vendégszemeszterekre, élükön a Harvarddal. „Azt gondoltuk, hogy a nevelésnél nincs jobb befektetés, és Roy ezzel a lehetőséggel elég jól élt is” – mondja Ilona. A közgáz alatt tanácsadó gyakornokként mobilfizetős startupot tervezgettek – ekkor 2000-et írtunk –, és rábukkantak a német Payboxra, ami pont ezen dolgozott. Jelentkeztek, hogy inkább viszik nekik a kelet-európai piacot, és kiutaztak Bécsbe megtanulni a rendszert.

Ott azzal fogadták őket: úgy tudták, ők felépíteni, nem tanulmányozni fogják az osztrák céget, ezért kénytelenek voltak három évig így tenni. Mire Magyarországra hozták volna, pont kipukkadt a dotkomlufi, és a finanszírozó Deutsche Bank is kifarolt az üzletből. „Mi közben már az OTP-vel tárgyalunk, ültünk a Demján Sándorék által biztosított irodában, amikor az egész okafogyottá vált.”

Innen a Boston Consulting Group-

hoz szegődött tanácsadónak, és közben sok vállalkozás ötletét pörgette. Indított volna automatizált sajtófigyelőt, röntgen-távkiértékelő szolgáltatást, és behozta volna a Starbucksot, ha – ahogy az a seattle-i tárgyaláson kiderült – a Starbucks nem rutinosabb franchise-partnert képzelt volna el a régióra az akkor még mindig egy éttermes családi cégnél.

Roy érdeklődése viszont ezzel a vendéglátás és a családi cég felé fordult. „Nagyon sok barátom is azt gondolta, hogy ez a gyerek jó családból jön, elvan, bohóckodik majd a szülei pénzéből. Pedig most vesszük fel azokat a struktúrákat, amiket 2007 környékén tervezgettem, és amikre a saját édesanyám is azt mondta, hogy miről beszélek.”

Ahogy a Spíler című, filozófiáról, tapasztalatokról szóló könyvből is kiderül, az egyik fő előnynek azt tartja, hogy a családi háttér a vállalati világban megtanult példák, szervezettel és hatékonysággal találkozik. „A Jamie Oliverrel való együttműködésben pont az a fantasztikus, hogy olyan, mint megtalálni a londoni nagytesódat, egy komoly dimenzióval nagyobb méretben, akinek a cége 3000 alkalmazottal is tök jól, rugalmasan működik.”

A lassan felpuhuló várbeli bürokráciának köszönhetően csak 2008-ban nyílt meg a régóta tervezgetett második hely, a Zsidaiék által először kényszerűen közérteként, majd régiségboltként üzemeltetett 21, aztán sorra a Pest-Buda, a még

CIPRUS

A legtöbb éttermet külön cég üzemelteti, így tucatszámra is több budapesti vállalkozás van a családtagok nevében és közvetlen tulajdonában. Kakukktojás köztük az az ingatlanbérbeadással foglalkozó vállalkozás, amely a család ciprusi cégéhez vezet. „Ezt tavaly alapítottuk a pénzügyi tanácsadónk javaslatára, befektetői benchmarkok alapján” – mondták. A terv szerint ebbe a cégbe kerülnek majd a saját ingatlanok.

a Gozsdu-robbanás előtt eltervezett belvárosi Spíler, a Várban egy sörkert és a Baltazár butikhotel, a Kempinskiben a szállodával közös biznisz ÉS Bisztró, legutóbb az Opera Café. A forrás mindig bankhitel: kezdettől fogva ugyanazzal a bankkarral dolgoznak, akivel keményebb klímában is le tudták tárgyalni a projektek finanszírozását. „Válságban még többet befektetni, újabb helyeket nyitni, koncepciókat kipróbálni, egymás mellett nyitni helyeket – ezek nem voltak triviális ötletek. Az sem, hogy nem egy láncot, egy Leroyt csinálunk, hanem minden egységünk önálló koncepcióval, arculattal indul.”

Utóbbiak határát – hogy melyik a trendi belvárosi, melyik a konzervatív klasszikus, ahova nem kell a kísérletező tálalás, és melyik a modernizált monarchiás, ahol meg se lesz szusi –, kemény munka megőrizni. „Tudod, mennyit dolgozom azon, hogy a velem dolgozó fantasztikus emberek ne szúrják el az éttermeink koncepcióját pusztán jó szándékból?” – vetette fel egy korábbi beszélgetésünk közben.

CSALÁDI BOARD

Roy erőteljes, vasmarokkal irányító személyiségnek írja le édesanyját, aki a mai napig részt vesz az operatív irányításban, és maga felügyeli a beruházásokat (mi a Jamie's Italian burkolatmintái között beszélgettünk vele). Apja a kontrollingért felel. „A jól működő többgenerációs családi vállalkozáshoz kellenek a megfelelő személyek, és fel kell tudni vállalni a konfliktust. Ami azért is jó, mert az embernek meg kell védenie az ötleteit.”

A Vár-megváltó küldetéstudatban viszont nincs családi vita. „Képtelen agyi torzulás, hogy itt van nekünk a Vár, és a magyarok azért akarják elkerülni, mert sok a külföldi. Ezt szeretnénk megváltoztatni. Azért csinálunk ennyi féle helyet, hogy ne a pénz legyen a meghatározó. Fine diningtól a szupermagyar bisztróig át a hamburgerig minden van. Most már olasz étterem is lesz.” ^F

A minőség önmagáért beszél.



SPORTAGE



The Power to Surprise

Vadonatúj Kia Sportage. A hatása lenyűgöző!

A vadonatúj Kia Sportage jóval többet nyújt. Még karak teresebb formatervezés. Még több élvonalbeli technológia. Még fejlettebb kényelmi és biztonsági funkciók. Még több indok, hogy megragadjuk a pillanatot. Lásd új szemmel a világot! Keressen új kalandokat, új helyeket! Az innovációkban, dizájnban és kényelemben bővebb, új Sportage tökéletes társa lesz minden helyzetben.



Üzemanyag-fogyasztás vegyes használat esetén: 4,6–7,6 l/100 km. CO₂- kibocsátás (kombinált): 119–177 g/km. Minden üzemanyag-fogyasztási adat az Európai Parlament és Tanács 7/15/2007/EK rendeleterevel összehangban előírt, hivatalosan jóváhagyott tesztek alapján készült, melyek a közzétett összehasonlítási aljáról. A tesztadatok nem tartalmazzák semmilyen garanciát az adott gépjármű valódi üzemanyag-fogyasztásáról illetően. *7 év / 150 000 km garancia érvényes az EU-szágakra (kivéve: Norvégia, Svájc, Island, Guajana). A részletekért forduljon a márkakereskedéshez.



ÖRÜLNE, HA
CSAK ÚGY
BÁMÉSZKODHATNA
A GOZSDUBAN

CSAK AZ ÉRDEKEL, HOGY TÖRTENJENEK DOLGOK VÉGRE

Érdemi és profi állami szerepvállalást vár a turizmusban Zsidai Zoltán Roy, akinek cégcsoportja külföldi terjeszkedésre készül a Jamie's Italian éttermek segítségével.

KÉRDEZETT: PÁL ZSOMBOR
FOTÓK: KRASZNAI ZOLTÁN

Hogyan alakult ki, hogy egy személyben vagy a családi cég kirakatában?

Tudatos döntés volt. Nem szeretek semmilyen döntést egóalapon hozni, és egyébként sem vagyok annyira komfortos a szereptől. Sokakkal átbeszéltük a lépést, hogy tart-e már itt Magyarország, vagy bujkáljunk az irigységtől tartva, mint mások, akikről nem tudják, hogy ott vannak negyven különböző hely mögött. Arra jutottunk, hogy mi felvállaljuk, sőt a családunk nevét tesszük ki az egészre.

Figyelembe véve, hogy most jelent meg a könyved, veled a címlapon, miben nyilvánul meg, hogy nem vagy komfortos a szerepben?

Abban, hogy zavaró. Tökre örülnék, ha le tudnék menni a Gozdsu udvarba úgy, hogy nem velem akarna beszélgetni annyi ember. Alapvetően kicsit kívülálló szeretek lenni, régen is élveztem félreülni karácsonykor a fotelbe olvasni, miközben zajlott az élet, én meg néztem. Mindig megfigyelek, tanulok, leskelődöm. Tanácsadóként is ezt csináltam, csak számoltam is hozzá. Így meg nehezebb leskelődni. **Szeptemberben még azt mondtad, finomhangolás év jön a cégben, aztán téle bejelentettétek, hogy belevágtok a Jamie's-franchise-ba.**

Akkor is ilyen év lesz! Tényleg intenzív belső építkezés van. Rendben, nyílik a Pest-Buda Hotel is a Baltazár mintájára, és központi konyhánk, pékségünk is épül, de sok, kívülről nem látható dolog zajlik, amitől stabilabb, jobb minőségű és talán hatékonyabb lesz a működésünk. Új emberek is jönnek, a tréningekre is komolyan ráfekszenek. A Jamie-együttműködésnek legalább olyan fontos szempontja, hogy cégként mit tanulunk belőle, mint az, hogy lesz egy Jamie's Italian étterem a Várban. **Feltételezem, a licencre egyébként sem azért van szükség, mert anélkül nem lehet a Várban jól pörgő olasz éttermet csinálni...**

Sokkal olcsóbb lenne számunkra anélkül. **...hanem mert más tervbe illeszkedik. Náluk elvárás, hogy több országot vigyetek, ti meg sokat beszéltek a nemzetközi integrációról. Mi a terv?**

Egymásban gondolkozunk Jamie-vel a kelet-közép-európai régióban. Van egy

orosz és egy skandináv partnere, egy harmadik a Benelux országokat és az észak-német irányt fedi le, ebbe illeszkedünk be ezzel a térséggel. Részünkről adja magát, hogy Bécs a következő stáció.

A nemzetköziség az eredeti terveidben is benne volt, vagy most lett logikus következő lépés?

Amióta nem vagyok tanácsadó, szállodát szeretnék fejleszteni, a Baltazárt is ezért csináltuk. Az mintagazdaság. Irreálisan sokat foglalkozunk vele ahhoz képest, hogy milyen kicsi, de nyilván nem arra készülünk, hogy mindössze 11 szobánk legyen. Mostanában fogunk megérni arra, hogy elinduljunk nemzetközi irányba, és egy-egy Jamie's Italian étterem, fölötte egy szállodával remekül erősítik majd egymást.

A budai Várról kezdetek óta azt mondjátok, az a cél, hogy visszakapják az emberek. Most még egy kis kormányzati negyed is költözik a meglévő skanzenbe, pedig gondolom, nem úgy értettétek, hogy minisztériumi dolgozókat akartok ebédmenüztetni.

Én nem ezt az irányt választottam volna a fejlesztésre, de kormányzati épületek Bécsben is vannak a belvárosban. A használatban levő városrész jelleget fogja erősíteni, hogy irodaházak költöznek ide, hiszen ezek azok, nem laktanyák. Van abban lehetőség, hogy ezek az emberek rászokjanak, hogy munka után egyenek egy kolbászt, igyanak egy sört, és ne egy elfekvő szanatórium legyen a Vár. A gyerekeim ide járnak óvodába, iskolába, és azt látjuk, hogy az ő társaik 30-as, 40-es szülei már járnak az éttermeinkbe. Húsz éve ilyen még nem volt.

A legutóbbi interjúkban, másfél éve arról beszélgettünk, hogy a privát turisztikai szektor elérte azt a minőségi plafont, amit 27 százalékos áfával el lehet érni. Ahhoz képest ti nőtok, az áfa meg még mindig 27 százalék.

A magas áfával az a baj, hogy brutálisan hatékonyan kell lenni, nagyon jó vendégekkel ahhoz, hogy ne zárjanak be, és inkorrekt húszezer turisztikai vállalkozástól elvárni, hogy mindet közgazdászprofesszorok irányítsák. Ez egy ilyen iparág,

MÁRC/20-22 // 20H

SCHILLING ÁRPÁD
**A HARAG
NAPJA**
EGY BALGA SZÍV DALA

trafó

nagy a munkaerő- és az anyagköltsége. Akkor tudna igazán megélni a szektor és minél több profi szakembert hazacsábítani Bécsből és Londonból, ha 5–10 százalék közé csökkenne a turisztikai áfa, mint nyugaton – a normál áfa ott is 20–25 százalék.

Egy-egy Jamie's Italian étterem, fölötté egy szállodával remekül erősítik majd egymást.

Mi az, amit ebből nem lehet másfél év alatt elmagyarázni?

Én hat éve foglalkozom ezzel. Talán idén áttörünk vele. A most zajló turisztikai átalakítás is azt jelzi, hogy a kormányzat meglátta azt a potenciált, amit megint csak évek óta próbálunk magyarázni. A GDP-ből 9–10 százalékot hoz a szektor, a munkaerő 14 százalékát alkalmazza. Ahogy nővünk, az jónak néz ki a válsághoz képest, de a versenytársainkhoz képest gyenge. Prágához képest még mindig brutálisan el vagyunk maradva, miközben Budapest nagyságrendekkel többet tud.

Kell egy koncentrált szervezet, egy stratégia. Ilyen stratégia Magyarországon sohasem volt. Amiket így neveznek, azokra egy közepes főiskola lehet hármast kapni, de egy rendes egyetemről kivágják vele az embert. Nyilván nem is várható el, hogy minisztériumi dolgozók alkossanak ilyet, vannak cégek a világon, akiknek ez a dolguk. Ki lehet számolni, hogy a magyar államnak mibe, mennyit érdemes invesztálnia, és mennyit fog tudni azzal keresni.

Szerintem tudod, hogy ebből a bein-

dulásból mi látszik kifelé: két miniszter hatáskörvillongása.

De az szerintem nincs, ez kamu. Valaki abban lehet érdekelt, hogy úgy nézzen ki, mintha lenne, de szerintem nincs ilyen sztori. Varga Mihály nem úgy tűnik, hogy foggal-körömmel turisztikát szeretne fejleszteni. Ő pénzügyminiszter, ebben erős.

Akkor nem baj, hogy hozzá tartozik?

A proaktív területek, a marketing, a sales általában egy cégben nem a pénzügyi igazgató alá vannak rendelve, hanem az üzletfejlesztés alá. A magyar turizmus marketingje is ilyen. Nem vagyok államigazgatási szakember, nem is érdekel, kinek mi a játékszere, de nem hiszem, hogy ebből villongás van. Engem csak az érdekel, hogy történjenek dolgok végre, húsz év elteltével kezdjük el dolgozni, legyen egy kompetens szervezet, és vegyünk fel profikat a piacról.

És utána hogyan fog jó történni? Én 2008-ból is láttam már Budapest-anya-got a Boston Consultingtól.

Igen, én is dolgoztam rajta.

Nem látom markánsan visszaköszönni az abban leírtakat. Most mit kérdeztek tőled, és mit mondtál?

Van egy szerveződésünk, a Budapest Barátai Együttműködés – a Roland Berger-es Bienert Gusztáv, Hegedűs Attila a BDO-tól, Káel Csaba, a Múpa vezére meg én –, akikkel szeretünk beszélgetni Budapestről. Volt egy informális találkozás az Akváriumban, eljött Lobenwein Norbert is a Szigettől, a Kempinski vezetői, a Pannon Gasztronómiai Akadémia elnöksége, Hamvas Zoltán, Csapody Balázs, Molnár Attila, Flesch Tamás, Ganczer Gábor, a Hungexpo vezére.

Ez egy progresszív piaci szereplőkből álló csapat, akik nem feltétlenül a meglévő szakmai szervezetek keretein belül mozognak. Egyrészt elfoglalnak a cégeink, másrészt próbálunk

társadalmi munkában ötletelni, vinni a mantrát azokhoz, akiket elérünk. Úgy érzem, az üzeneteink beértek. Az Akváriumban ott volt Rogán Antal is, aki megerősítette, hogy tényleg a koordinált irány az elképzelés. A régi szakmai szervezetek meg úgy érzik, hogy velük nem beszélgetnek, és ennek megfelelően azt nyomják a sajátóba, hogy nincs egyeztetés.

A Rogán Antallal konzultálásról azért az a példa jut eszembe, amit a könyvedben írtál Kodályról. Hogy megmenti-e a magyar énekkultúrát annak árán, hogy közben úttörőindulót kell írnia.

Figyelj, a turisztikát az állam kell, hogy promotálja külföldön. Persze mi is szívesen megoldjuk, ha cserébe nem kell adót fizetni, az a lényeg, hogy működjön. Kivel beszéljünk? Nem az oktatás vagy az egészségügy kapcsán nyilatkozunk, csak szeretnénk, hogy az állam elkezdje azt, ami a turizmussal a dolga.

A könyved is a jobb világon filozofál, sokat gondolkodsz közös struktúrában. Függetlenül az aktualitásoktól, el tudod képzelni magadat valaha a politikai oldalon?

Nem gondolkozom rajta. **Azért meglepne, ha ezt én kérdezném először.**

Egyetemista koromban kérdezték sokszor a barátaim, mert már akkor is elég vehemens agitáltam az ötleteim mellett. Most nem érzem ennek az igényét. Nagyon sok privát tervem van, és amennyit látok az államigazgatásból, annak alapján amúgy sem gondolom, hogy abban hatékonyan tudnék részt venni. Szerintem sokkal többet tudok tenni, ha ezen az oldalon nem rejtem véka alá a véleményemet, tök mindegy, hogy éppen kinek van hatalma. A vendéglátás nem politikai kérdés, költségvetési szempontból pedig semmiség. A Magyar Turizmus Zrt. most négy milliárdot kap, de ha harmincat kapna, az is nulla lenne a nagy rendszerekhez képest. 