

Spazio Caffé Manuel

Olaszország a Nagykörúton

Aki igazi kávérajongó, és imádja az olasz kávéházak nyüzsgő, illatos, stílusos világát, a tökéletesen elkészített cappuccino ízét, a gusztusos szendvicsválasztékot vagy a pulton sorakozó prosecco-kínálatot, tudja, hogy jó helyen jár. Pedig csak a pesti Nagykörút egyik új kávézójába érkezett meg.

A Manuel kávé hazai forgalmazóit, Laczó Csabát és feleségét, Csillát évek óta ismerem, s volt szerencsém a társaságukban kávézni nemcsak itthon, hanem Triesztben is, Európa egyik legjelentősebb kávészakvásárán. Ők azok, akikhez érdemes csatlakozni ilyenkor, egyrészt mert rengeteget tudnak a kávéról, másrészt mert imádják is, és nem utolsósorban azért, mert remek partnerek a gasztronómiai tobzódásban. Nem okoztak nagy meglepetést körülbelül egy évvel ezelőtt, amikor szóltak, hogy a közeljövőben megnyitják a Spazio Caffé Manuel első hazai franchise-egységét a Vígsházzal szemben.

Spazio, a kávé-tér

Csilla és Csaba hét éve kezdtek el kávéforgalmazással foglalkozni, előtte azonban több mint két évtizedet már vendéglátással töltöttek, s a Szent István körúti üzlethelyiség eredetileg egész más típusú vendéglátóhelyként üzemelt. Pár éve bérbe adták az üzletet, majd amikor a bérlők távoztak, ismét saját kézbe vették a boltot. Ekkor már az olaszországi anyacég kidolgozta és elindította a Spazio Caffé Manuelt, és szívesen látták volna, ha Magyarországon is nyílik egy franchise-egység. Végül az igények egymásra találtak, és egy év tervezést, majd kivitelezést követően Európában negyedikként nyitott meg a Manuel referenciakávézója, és a fran-



chise első hazai üzlete. A design és a belsőépítészeti tervezés szigorú formai sztenderdek alapján valósult meg, de ez volt eddig az egyetlen helyszín, ahol a kivitelezést a tulajdonos végezhette el alvállalkozókkal, mivel Laczó Csaba eredetileg tervezőmérnök.

A hely hangulatában és stílusában annyira nagyvárosiasan olasz, hogy az ablakból kibámulva szinte hiányzik a Via Montenapoleone. Persze a Nagykörút sem rossz, és az árnyas fák alatt nagyon kellemes a Spazio teraszán üldölgélni.



Olasz minőség magyarokra szabva

Franchise lévén nemcsak látványban, hanem a választékot illetően is számos sztenderdet kell követni, de van lehetőség arra, hogy a hazai szokásokhoz és ízlésvilághoz igazodjon a kínálat.

„Van egy meghatározott Spazio - kínálat, amit kicsit alakíthattuk a magyar ízlésnek

megfelelően. Például a reggeli választékban a tradicionális olasz szendvicsek mellett van bundás zsömlé, omlett különböző feltétekkel, bécsi virsli friss tormával, kétféle mustárral. Úgy éreztük, ezekre szükség lesz, ha visszatérő hazai vendégek szeretnénk, és az élet az igazolta, hogy mindegyik tényleg nagy az igény. Trevisóban például a napi ételválaszték reggeltől estig ugyanaz, és gyakorlatilag szendvicsekből áll, de nálunk még a klasszikus szendviczbárok nem annyira népszerűek, ezért ebédidőben mást kell adnunk.



Az eddigi tapasztalatok alapján egy leegyszerűsített melegkonyhas kínálatot tartunk a jövőben, elsősorban az olasz ételekre koncentrálna. A kétfogásos déli menü - ami késő délutánig rendelhető - ezerháromszáz forint, a háromfogásos pedig ezerötven forint. Többféle előétel, leves, főétel és desszert közül választhatnak a vendégek, s emellett heti kínálat is van, térszatelekek és saláták. Igyekszünk a szezonális figyelembe venni, s az idényjellegű alapanyagok mindig megjelennek a választékban.” – mesélte Csaba az étlap kialakításának legfontosabb szempontjait.

Egy olasz kávézóból viszont nem hiányozhatnak a klasszikus szendvicsek, jóféle felvágottakkal és sajtokkal töltve. A Spazióban is ehetünk pármái sonkát, San Daniele-it, mortadellát, bresaolát, szalámikat. A kenyerek egy részét helyben sütik, a péksütemények pedig kicsit renegát módon egy francia beszállítótól érkeznek, ennek oka pedig az, hogy hosszas tesztelés után a cég termékeit találták a legjobbnak a hazai piacon. Egyelőre hetente egyszer készül házi gyúrt tészta, emellett jó minőségű olasz száraztésztát használnak. Az eddigi tapasztalatok azt bizonyítják, hogy az alapanyagokra való odafigyelés, és a kedvező ár nem zárja ki egymást, a vendégek pedig szép számban kezdik felfedezni, hogy nemcsak kávézóként, hanem bisztróként is egyedi a hely. A tulajdonosok szerint most az a legfontosabb, hogy a kiküszöböljék a hely gyerekbetegségeit, a Spazio legyen jó is, gyors is, ahová akár napi szinten betérnek a környékből.

A lényeg a kávé

A hely igazi húzóereje azonban a kávékínálat, pontosabban az, hogy tökéletesen van elkészítve. Ez nem túlzás, és sajnos ritkán alkalmazható jelző, de a Spazio esetében helytálló, mert tényleg tökéletes a ristrettótól kezdve a cappuccinón át az elég extrém citromhéjas eszpresszóig minden. Mivel egy olasz kávé cég franchise-tagjáról van szó, ez kötelező elvárás, és pont ez a lényeg, s egyben a legnagyobb kihívás. Laczó Csilla elmesélte, hogy nyitás előtt a hatfős csapat egy hetes barista-képzést kapott a cég hazai oktatójától, majd megjött az olasz tréner és a második hét végére kiderült, a hatból négy ember nem üti meg azt a szakmai mércét, ami az alapelvárás lenne. A munkaerővel azóta is küzdenek, s ahogy Csilla fogalmazta, nem az a baj, hogy sokan alulképzettek ezen a téren, hanem, hogy nem is akarják igazán elsajátítani és alkalmazni a tudást.



A felszolgálat és a vendégekkel való kommunikáció pedig azért is fontos, mert a kávéválaszték bőséges, az itallap számos különlegességet takar, amiket érdemes ajánlani a vendégeknek, és elvitelre is lehet vásárolni. Eleve két-három féle, frissen őrölt, különböző arányú keverékből kérhet kávé a vendég, van filteres lefőzésű hosszúkávé is, koffeinmentes verzió is, az elkészítési módot tekintve a klasszikus kínálat mellett a Manuel által fejlesztett hideg és meleg kávékülönlegességek szerepelnek a választékban, vagyis a baristáknak van mit ajánlaniuk.

Somogyvári Balázs, a cég tréner baristája úgy látja, a vendégek szívesen kóstolják meg a szokatlanabb ízparosításokkal készült kávékat, ilyen például a narancslekváros vagy a citromhéjas eszpresszó, de különlegességnek számít a hideg tejszörny, vagy a hideg kávékrém is.

Ami pedig szintén nem hiányozhat egy olasz kávézóból, s a Spazióból sem hiányzik, az a prosecco. A De Giusti proseccók szintén az olasz cég termékei, de aki inkább buborékmentes borra vágyik, a hazai kézműves borászatok számos terméke közül választhat.

A cél pedig az, hogy esténként a hely átalakuljon egy laza, borozós- proseccózós bárrá. Ha pedig valaki kisebb üzleti rendezvényt vagy családi, baráti összejövetelt szeretne egy ilyen milióban, az emeleten található húsfőző rendezvényterem mindezekre alkalmas.

Amikor a jövőbeni tervekről kérdeztem a tulajdonos házaspárt, elsősorban a franchise került szóba. Szeretnék, ha a fővárosban vagy nagyobb vidéki városokban találnának új partnereket, aki a nemzetközi sztenderdek alapján háromféle üzlettípus közül választhatnak. Most azonban még arra koncentrálnak, hogy ne csak a kávé, hanem minden más is tökéletes legyen, olyan, mintha tényleg egy száz négyzetméternyi Olaszországba lépniük be a Nagykörúton.