

*Egy időben komolyan fontolgattam, hogy területi képviselőként helyezkedjek el, így nagy érdeklődéssel fogadtam el a feladatot, melynek során egy olasz kávémárka üzletkötőjének munkáját kísérhettem figyelemmel az anyósülésen.*

# Az üzletkötő egy napja a Caffé Perténél

Reggel negyed kilenckor Nagy Vincét, a Caffé Perté országos HoReCa vezetőjét stoppolom le a Flórián térnél, ahonnan együtt indulunk a cég budaörsi telephelyére. Menet közben számos cégtörténeti és szakmai érdekesség mellett azt is megtudom, hogy ezidőtájt, mint minden reggel munkakezdés előtt, a Caffé Perté dolgozói egy frissen főzött forró kávé mellett indítják a napot családias hangulatban a cégközpontban található kis kávézóban. Egy ilyen munkahelytől bevallom, el is várom, hogy saját kávézója legyen, de arra nem számítok, hogy ez tényleg nem egy szimp-

la teakonyha, hanem valódi bárpult, hangulatvilágítás, valódi kávézó környezet.

A helyszínre megérkezvén röpké gyárlátogatás, a nemrégiben átadott hatalmas raktárépület bemutatása következik, és szerencsémre egy csésze kávé is, hogy jól induljon a napunk. Itt találkozunk Hegyi Gáborral, a főváros budai régiójának, és a pesti belvárosi kerületeknek a területi képviselőjével.

Gábor, csakúgy, mint tíz másik kollégája, a budapesti HoReCa partnereket heti, a vidékieket kétheti ciklusokban látogatja végig a célprogram által készített fix túra-

tervek alapján. Nem véletlen, hogy ilyen gyakran keresi fel az üzleteket, a Perténél ugyanis mindig kizárólag annyit szállítanak, amennyire valóban szükség van, ezzel biztosítják azt, hogy a vendéglátóhelyeken mindig friss kávé kerüljön a gépekbe és ezáltal a vendég elé. A Caffé Perté az egyetlen olasz tulajdonú kávé pörkölő cég hazánkban, amely a kávé nem importból szerzi be, hanem - Budaörsön, modern technológiával felszerelt üzemében, heti gyakorisággal pörköl.

A cég tulajdonosa, Giampiero Roncadi, akinek egyébként már az édesapja is a szakmában dolgo-

zott, már gyerekkorától fogva szívta magába a tudást, és 17 évvel ezelőtt hozta el hazánkba az eredeti olasz eszpresszó-technológiát. A munkatársak számára természetesen rendszeresen belefutni a tulajdonosba - tudom meg Gábertől, aki közben már a raktár előtt készíti fel az autót a mai körutunkra. Mivel számos üzletfelük bevásárlóközpontokban található, Gábor egy kisebb gépkocsival vág neki az útnak, hogy a mélygarázsokban való áruszállítás ne okozzon gondot. Kistehergépjármű lévén azért ennek is tágas a rakodótere, de még így is elámulok, hogy mennyi minden fér el a polcokon.

A cég raktárában egyébként mintegy száznegyven-féle cikkelem sorakozik, melyek közül a kávé részaránya a legkisebb, hiszen ezt, mint tudjuk, nem készletre gyártják, hanem frissen szállítják. A kávézás kiegészítő termékei, teák, forró csokik, a cukrok, édesítőszer, vízlágyítók, papírpoharak, csészek, marketingeszközök mellett kávégépek garmadájának is jut hely.

A területi képviselők autói lényegében a cég raktárának kicsinyített mobil másolatai, hiszen bennünk nagyjából a teljes terméksortiment megtalálható. A gépkocsik másik fontos funkciója a mobil iroda: minden képviselőnek laptopja, vagy PDA-ja van, valamint nyomtatója a szállítólevelek illetve a számlák kiállításához. A számítógépekre telepí-

tett informatikai rendszer internetes kapcsolattal kommunikál a központi szerverrel, ezen felül minden autóban műholdas követőrendszer működik. A cég központjából a kontrolling bármikor valós időben megtekintheti, hogy melyik képviselő éppen merre jár, milyen árukészlet van nála, mit számlázott már le a nap folyamán.

A képviselők feladata számos munkafázisból áll össze. Már megjelenésükkel is a cég imázsát kommunikálják, így az autó vagy a logóval ellátott munkaruha is beszél helyettük, de egyben információs csatornaként is fontos szerepük van. A partnerek felé viszik az aktuális híreket, bemutatják az új termékeket, ugyanakkor a vendéglátósok tapasztalatait, a vendégvisszajelzéseket is begyűjtik, melyek elengedhetetlen jelentőséggel bírnak a termék vagy a szolgáltatás folyamatos fejlesztése szempontjából.

Mindennapi feladatuk természetesen a rendelésvétel és az árukiállítás, ezen túlmenően azonban a berendezések ellenőrzése is a hatáskörük része. Mivel minden területi képviselő kapott barista képzést, nem rettennek meg, ha be kell állítani a kávédarálót, meg kell tisztítani a szűrőt, de nagyobb javítási munkákhoz a cég szervizét kell hívni, akik szakszerűen orvosolják a bajt, és ha kell, hétvégén is hoznak cseregépet a meghibásodott darab helyett.

A képviselők jól tudják, hogy a felszolgált kávé minőségét nagyban befolyásolja az, hogy hogyan készítik el, ezért látogatásaik során szűrőpróbaszerűen kikérnek egy-egy csészet, azzal a céllal, hogy ellenőrizzék, megfelel-e a cég által képv-

selt színvonalnak. Ha nem tökéletes a főzet, megnézik, honnan eredhet az eltérés, jók-e a berendezés beállításai, az előírt mennyiségű-e a daráló által adagolt örlemény, és helyben orvosolják is a hibát.

Mivel a Perté egyediségét a piacon a friss pörkölés adja, kiemelt feladat annak ellenőrzése, hogy a partnereknél kihelyezett berendezésekben mindig a legfrissebb legyen a termék. Amikor a képviselő árut szállít, mindig ügyel arra, hogy a raktáron lévő készletet úgy rendezzék, hogy az új beszállításból származó friss kávé kerüljön alulra, annak érdekében, hogy az előző szállításból származó termék mihamarabb kiforogjon. Így elkerülhető az a nemkívánatos eset, hogy a vendég csészéjébe kerülő kávé a túl sok ideig állt, és aromájában ezáltal értéküket veszített kávészemek folytán nem olyan nívót képvisel, amihez a cég a nevét adná.

Gábor már három éve dolgozik a cégnél, jól ismeri a partnereket, nagyjából tudja, hol mekkora fogyás a jellemző, miből mennyit fognak rendelni, ki melyik fajta terméket használja, hova visz Bar Oro, hova pedig az exkluzív kategóriába tartozó Nero, vagy Santo Domingo kávé. Van olyan partner, aki saját cégének logójával kéri a tasakos cukrot, és olyan étteremhálózat, ahova a vendéglátós egyedi megrendelése alapján, a számára kikísérletezett, személyre szabott receptúra alapján összeállított keveréket szállítanak.

Miközben szeljük a főváros utcáit a budai hegyvidéktől a pesti belvárosig, önálló üzletek és plázákban elhelyezkedő kávézók, éttermek között barangolva, arra a megállá-





pítésra jutok, hogy én valószínűleg alkalmatlan lennék erre a munkakörre. Hiába vonzó a viszonylag kötetlen munkaidő, az, hogy a túraterven belül magam osztom be a napomat, a közlekedési helyzet egyenesen idegörlő. Gábor azt mondja, kifejezetten szereti a munkáját, azt, hogy számos különféle emberrel dolgozhat együtt, az ideális munkakörülményeit, az egyetlen dolog, amin szívesen változtatna, de

sajnos nem tud, a közlekedés. A belvárosban alig van parkolóhely, áruszállításra alkalmas kirakodóhely pedig végképp nincs, a bevásárlóközpontok némelyikében pedig a teherportákat igencsak szűkre szabták, sok helyen időtlen ideig kell várakozni, vagy körözni, míg sorra kerül a képviselő.

A mai nap során mindezek tetejébe még egy újságíró és egy fotós is a nyakán ült, ami biztosan nem

könnyítette meg a dolgát, ám így is rutinosan vette a kanyarokat. Azért gondolom fellélegzett, mikor az ötödik állomás után elköszöntünk tőle, és a délután folyamán valószínűleg többszörös hatékonysággal dolgozott, mint a nap első felében, mikor kérdéseinkkel és munkájának folyamatos képi rögzítésével feltartottuk. A holnapi túra ezek után garantáltan felüdülés lesz a számára.

Zboróvári Krisztina

# Bivalyerős Hideg Zsíroidó

## 1:5 ben hígítva 326 Ft Bruttó

Miért venne gyenge lötytyöket,  
ha hozzájuthat a **bivalyerőshöz** is?  
**PRÓBÁLJA KI MOST!**



**(1) 425 2726**  
Gyártja: Brilliance Kft.  
1211 Budapest,  
Színesfém utca 23/1.  
[www.tisztitoszer.hu](http://www.tisztitoszer.hu)