



# A szakadtság eleganciája: AnKERT

**Új helyvel bővült a Budapesti romkocsmák sora: nemrég nyílt meg az AnKERT az Anker Klub nyitott verziója. Keresve sem találhattak volna jobb placcot: a belváros közepén a Paulay Ede utca 33. alatt nyitottak, közel az Andrássy Út, és a Nagymező utca nyári nyüzsgéséhez.**

Ha belép az ember az AnKERT-be első ránézésre ugyanaz a látvány tárul elé, mint egy „normál” romkocsmában: valóban romos falak, élettelen tűzfalak, ablak és keret nélkül üresen tátongó ablakok. Ám ha az ember leül a hely egyik védjegyének számító görögdinnyés koktéjla mellé rögtön látni fogja, hogy egy kicsit másról van szó. A tudatos minimalista design párosul itt a hamisítatlan ódon romkocsmá feelinggel.

A két nagy udvarból és több zegzugos helyiségből álló, az 1830-as években épült ház az egyik legrégebbi a VI. kerületben, műemlékvédett. Az első – szinte grandiózus méretű – udvarban van a nagyobb pult, és a több férőhely, a másodikban pedig egy homokos tengerpartot imitáló plázs, pulttal és tengerzúgással – még inkább

eredetivé téve a strandhangulatot. Bár medencében nem úszhatunk, a méteres téglafalak hőségben is kellemes klímát nyújtanak.

A kifinomult minimalista design Szőke Gergely munkáját dicséri. A falakon mindenfelé a már az Ankerből is ismerős, és a hely védjegyévé vált A-betűket, és hatalmas feliratokat láthatunk, a letisztult formák és csupán a két szín – kék és fehér – használata visszafogott stílust ad a kertnek. A hely 19. századi jellegét pedig Vízkelety Rita, és Lengyel Márton fiatal építészek tervei segítik megőrizni.

Bár az AnKERT árban és kínálatban is felül van pozicionálva, a közönség vegyes. Sokan vannak, akik napközben „irodának” használják a helyet, vannak, akik csak egy kávéra ugranak át napközben, na és persze olyanok is, akik csupán enni térnek be a helyre. Merthogy az AnKERT egyik specialitása a hamburgerező. Az udvar egyik sarkában, a kiszuperált lakókocsiban működő büfében extra hot-dogot, és hamburgert lehet kapni. A hangulat persze nem egészen olyan, mint az Üvegtigrisben: ha citromfüves csirkeburgerünknek nekikezdve elégedetten leülünk egy szabad asztalhoz, a pultnál koktélok keverő kreatív mixereket láthatunk.

„A hely üzletpolitikáját alapvetően meghatározza a büfékonyha, a hamburgerekhez saját magunk választjuk ki a marhahúst, és mi készítjük el a pogácsát is, melyből egy óriás- hamburger készül az Anker konyhájában – meséli Szabó Balázs a hely üzletvezetője, aki a vendéglátás előtt 8 mintabolttal rendelkező saját (családi) vállalkozásként működő pékséget vezetett. Hamburgerező nem létezhet hot-dog nélkül – ezt házi csilis szósszal és fokhagymás majonézzal tálalják.

A 800 férőhelyes romkocsmá közönsége persze nagyban függ az éppen aktuális bulitól is. „A hétköznapok az undergroundhoz közelebb álló, ám mégis táncolható house – hip-hop – elektronikus zené – részletezi a hely bulijait Balogh Réka programszervező, aki a Corvinus Egyetem Üzleti kommunikáció főszakirányos végzőse. „A hétvégék pedig mindig az örületről, a populárisabb bulikról szólnak. A hely persze elég nagy ahhoz, hogy mindenki megtalálja a maga társaságát” – teszi hozzá az AnKert munkatársa, aki a programszervezés előtt egy évig Hollandiában dolgozott egy kortárs galériában, majd itthon is kiállításszervezéssel foglalkozott. A továbbiakban tervezik a vetítéssel egybekötött Youtube – diszkót is. Belépőjegy pedig egyetlen bulira sincs.

A táncparkett különös varázst ad a helynek: a táncter ugyanis (részben) nyitott. A fedett helyiség ódon boltívekkel kapcsolódik egybe a tágas első udvarral. A szabadtéri táncos helyek ritkák, a – majdnem – szabad ég alatti party-hangulat, pedig egyértelműen úttörő-jellegű, hiszen a táncos bulik, egészen idáig nem ágyazódtak romkocsmás atmoszférába. A kutyabarát helyet akadálymentesített bejárat és mosdó, valamint egy tágas biciklitároló teszi végképp, igazi, 21. századi és hamisítatlan közép-európai romkocsmává.

„Az első terminált nyitás előtt 5 perccel üzemeltük be, így egy vendéget már garantáltan ki tudtunk szolgálni” – mesél a kapunyitás előtt izgalomról Szabó Balázs. Az Anker és az UCS RKeeper Kft. kapcsolata régi keletű: már az „anyaintézmény” 2010-es nyitása óta az UCS R-Keeper informatikai rendszerét használják. „Az R-Keeper belátható, könnyen kezelhető, és lefed olyan dolgokat, melyekre különösen szükségünk van a mindennapi munkában” – ecseteli az üzletvezető, hozzátéve, hogy messze nem használják ki a program összes lehetőségét. Az egyik pótolhatatlan tulajdonsága az UCS rendszerének, hogy korlátlanul variálható – hozzáigazítható a hely igényeihez. Nem feltétlenül kell például teljes standot készíteni, hanem azt is „mondhatjuk” a rendszernek, hogy kíváncsiak vagyunk, hogy fogytak a pálinkák, vagy akár a sörök. Az AnKert-ben mérleges standolás van, ami egyszerűen összeköthető a programmal, de ugyanez hozzákapcsolható az R-keeper Internetes központi adatbázishoz is. Az üzletvezető elmondása szerint a mérleges stand precízebb eredményt ad, mint a mérces, és ezzel jobban ki lehet kerülni a vizezést is. A szisztéma két szoftverből áll: az egyik a terminált kezeli, a másik pedig az ott felvett receptúrák-termékek alapján kezeli a raktárkészletet.

A rendszer egyes tételekre is pontosan tud szűrni. Ha például kíváncsiak vagyunk arra, mi történt az előző műszakban még teli 25 éves Chivas Regal-al, akkor be tudjuk standolni csupán ezt az egyetlen tételt, az összes többit pedig fogyás alapján tudjuk görgetni.

Az R-Keeper érintőképernyőjébe beütött eper – vagy dinnyekoktélok, megihatjuk a helyen 1000-1300 forintból – ez az árfekvés viszont meglepően „romkocsmás” egy gyümölcsalapú koktéjért – akár a homokos plázs hétvégén nyitvatartó pultnál is.

Schäffer Dániel

**R KEEPER**

**Megbízható szoftver a vendéglátásban**

- kávézók, cukrászdák, üzletláncok
- éttermek, szállodák, panziók, fürdők
- bárók, diszkók, sörözők, teraszok
- Franchise hálózatok

**Fél Ipari céleszközök**

- érintőképernyős pincér gépek
- kézi mobil terminálok
- mágneses azonosító kártyák
- mágneses törzkártyák, italkártyák
- intelligens, pénztárgéphez kapcsolt kamera rendszerek
- több telephelyes On-line monitoring és menedzsment

+36 (70) 615 7741  
+36 (1) 331 0778  
www.ucs.hu - info@ucs.hu

**UCS**  
R-Keeper Kft.