

Пасажир, який долає залізницею довгі дистанції, повинен бути забезпечений у дорозі якісним харчуванням - це невід'ємна складова комфортної поїздки. Відомо, що сита людина добріша і спокійніша. Хоча у складах багатьох поїздів, які курсують у найпопулярніших рейсах далекого сполучення, є вагон-ресторан або кафе, пасажирів не зраджують давній традиції, що перетворилася на своєрідний ритуал, і частенько беруть із собою у дорогу стандартний набір: канапки, варені яйця, печену курку. І лише незначна частина пасажирів користується послугами вагонів-ресторанів. Кореспондент "Львівського залізничника" вирішив дослідити меню та сервіс дорожніх ресторанів і поцікавився, як працюють в залізничній ресторанній сфері.

Це "страшне" слово "ресторан"

– Ресторан він і є ресторан, хай він буде вагоном чи двоповерховим особняком, – категорично каже мій сусід по купе, мешканець Керчі пан Віктор. Пенсіонер якраз вертав з Івано-Франківська від друзів. – Я по ресторанах вже давно не ходжу, не мільйонер, пенсія маленька. Он скільки всього спакували в дорогу, і коштує воно може десь так само, як тутешня одна мисочка якогось салату!

Майже всю дорогу пан Віктор, якщо не спав, то тільки те й робив, що поглинав домашні запаси – від котлеток і смаженої цвітної капусти, до салатів, канапок та супу. Однак без послуг залізничного сервісу таки не обійшовся – кілька разів замовляв чай. Піти зі мною "на розвідку" до вагона-ресторану він навідріз відмовився. Зважаючи на те, що до пакунку йому завбачливо було покладено пляшину пива, жодних мотивів мандрувати з повним шлунком до ресторану в нього й справді не було. Тому, аби перевірити на практиці закиди сусіда щодо цін, на обід у вагон-ресторан я вирушив сам.

У вагоні-ресторані поїзда Львів–Сімферополь, теплому, затишному та чистому, без зайвих запахів, відвідувачів було небагато. Кілька компаній обговорювали майбутню мандрівку в Кримом, заїдаючи розмову салатами та коньяком, решта поодиноких мандрівників були розсіпані за столиками. Вони мовчки дивилися у вікно, попиваючи хто сік, каву, а хто й пиво.

Меню вагонного ресторану здивувало. Розраховуючи побачити звичайний фасований товар, чи, щонайбільше, канапки, до вибору були і перші страви, і кілька гарнірів, і хороший вибір других страв та салатів. Не встиг вивчити меню, як до мене підійшла і ввічливо звернулася симпатична жіночка у форменому одязі. Як з'ясувалось – директор вагона-ресторану Надія Стефанишин (на фото праворуч), яка вже майже чверть століття працює в залізничному цеху харчування на колесах.

– Зараз я тут за офіціанта, адміністратора і бармена, – розповіла вона. – А як треба – то й посуд помію. Зараз посудомийка з візочком по вагонах ходить. Різні часи були, колись нас у ресторані працювало більше, тепер лише троє. Решту скоротили. Доводиться робити усе.

Ціни у вагоні-ресторані, як виявилось, справді не рівня заводським ідальням, таки вищі. Однак до класичних ресторанних висот і їм усе ж далеко. Грунтовно пообідати на двох, ще й попийти пива, споглядаючи пейзажі за вікном, вартувало майже 100 гривень – по 50 "на брата".

Ресторанні порції, слід визнати, були великими, а страви – смачними. Відчувалось, що їх не розігріли в мікрохвильовій печі, а справді приготували перед подачею. Аби остаточно переконатись у якості харчів, я напросився на екскурсію кухню. Там довелось дивуватися ще раз. Адже кухня, яка займає половину вагона, виявилася "з голочки" відполірованою і просто таки блищала.

– Ми постійно пильнуємо за якістю страв,



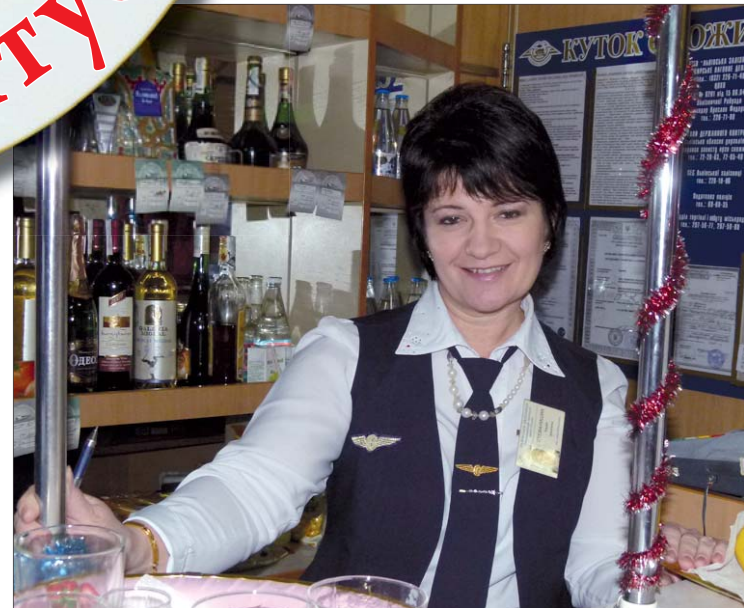
завжди використовуємо тільки свіжі продукти, – каже кухар, пані Марія (на фото ліворуч). – Звісно, може в міських ресторанах кухні сучасніші і краще обладнані, але щодо цієї, можу гарантувати – свою функцію вона виконує прекрасно.

Чого хоче пасажир

Звісно, я був не першим, хто вирішив пообідати у вагоні-ресторані, однак, за словами Надії Стефанишин, таких охочих усе менше і менше. І далеко не через тотальну ситість.

– Відчувається, що пасажирів, які їдуть відпочивати до Криму, не надто заможні, бо замовляють переважно найдешевші позиції в меню, – розповіла Надія Іванівна. – Хто має гроші, той відпочиває, напевно, за кордоном або їздить до моря на власному транспорті, не поїздом. Зараз ще й не сезон, та навіть влітку найпопулярнішим товаром у нас є перші страви. Особливо це стосується пасажирів із дітьми. А у спеку ще й активно "їдуть" прохолоджуючі та слабоалкогольні напої. Втім, пиво завжди добре продається, не тільки в спеку.

Як зауважила директор вагона-ресторану, частіше їх відвідують під час мандрівки до Криму. На зворотній дорозі пасажирів менше витрачають у ресторані. Це й не дивно, поя-



нює вона. Адже на море люди їдуть із грошми, тому і дозволяють собі більше. А вертаються, частенько все витративши, ще й втомлені відпочинком.

Слід зауважити, що попри їжу та напої, вагон-ресторан пропонує щось значно цінніше. Це – увага та співпереживання. Як признається Надія Стефанишин, часто їй доводиться перетворюватись із "обслуговуючого персоналу" на психолога. Адже, наголошує вона, при поганому настрої і їжа погано засвоюється. А неправильне підживлювання організму може спричинити проблеми.

– Наша робота є специфічною, це ж не проста міська забігайлівка, – розповідає вона. – Дуже часто трапляються психологічні моменти, адже дорога накладає свій відбиток на всіх. З роками я навчилася помічати, коли людина хоче зібратись із думками, і щоб її в той момент ніхто не рухав, а коли їй необхідно бодай якесь підбадьорливе слово. Звісно, бувають і відвідувачі на підпитку. З такими теж даю раду – відмовляючись від продажу алкоголю я не маю права, однак намагаюсь переконати, що вже досить, для їхнього ж блага.

Альтернатива вагона-ресторану звісно є, і не одна. Можна запитися їжею заздалегідь або купити щось істотне під час зупинки. До речі, працівники вагона-ресторану й самі розвозять перекуси по вагонах. Та при більш-менш тривалих зупинках чимало пасажирів купують усякий харч у жвавих жіночок

на перонах під час зупинок. Зазвичай це відбувається під час "перекурів", коли втомлені мандрівкою виходять на перон, аби запалити цигарку і розім'ятись. Там їх зустрічає купа "годувальниць" із торбами, повними "гарячого і свіжого".

Заради експерименту я придбав один обідній "гарячий набір". Пластикові миска із курячою відбивною, три маленькі варені картоплини, порізані четвертинками та маринований огірок у центрі цього натюрморту коштували 25 гривень – удвічі дешевше за повноцінний ресторанний обід. І виглядали під целофаном більш-менш істотно. Та перше враження виявилось оманливим. Чи то картопля "натягнула" огіркової кислоти, а чи сам огірок виконував роль маскування не дуже свіжих сусідів, однаково картоплю довелось викинути. Відбивна, що виглядала пристойно, виявилася тоненьким омлетом зі шматками курятини, під яким, для об'єму, ховалось аж два шматки вологого хліба.

– Оце ви купили той обід у бабки, і все, шукай вітру в полі! – сміється з "експерименту" сусід, пан Віктор. – А вона ж може захапяти туди будь-що, а відповідальності – нуль.

Проблем не бракує

Вагон-ресторан, що мандрує між Львовом і Кримом, був реконструйований на початку століття. Раніше, згадує Надія Стефанишин, у ресторанах стояло кілька рундуків, про якийсь особливий дизайн ніхто й не думав. Та тепер інтер'єр вагона-ресторану нічим не поступається своїм статичним колегам – фіранки на вікнах, скатертини на столах,

вазочки із квітами. На мандрівний характер закладу вказують хіба лотки для пляшок, аби ті, бува, не перекинулись під час руху.

Нині вагони-ресторани переживають не найкращі часи. Хоч на сервісі та обслуговуванні це не відобразилося, але, як стверджують працівники, план виконувати стає дедалі важче. Вони не роблять з цього проблему, усіма силами намагаючись і клієнту догодити, і завдання керівництва виконати.

– У нас план на рейс – 8 тис. гривень, – розповідає Надія Стефанишин. – І зібрати їх дуже непросто. Бувають моменти, коли у ресторані годинами порожньо, тоді єдина надія на візок із перекусами та напоями. Але ж, самі розумієте, цього недостатньо. Чаї теж не вирішують проблеми. Однак ми таки намагаємось зібрати необхідну суму, і нам це хоч і непросто, але вдається.

Продуктом, який залишається лідером попиту пасажирів, є слабоалкогольні напої та закуски до них, стверджує директор вагона-ресторану поїзда Львів–Сімферополь. Але саме тут і криється одна з найбільших перешкод ефективному виконанню плану. Адже пиво та інший алкоголь узагалі заборонено продавати з візка безпосередньо у вагонах. Хочеш – їди до ресторану. А "найходовішої" закуски до пива, як то анчоуси, кальмари та інші морепродукти, взагалі нема в меню. Як пояснили в ресторані – тому що не домовились із постачальником.

Богдан ЮРОЧКО
Фото автора