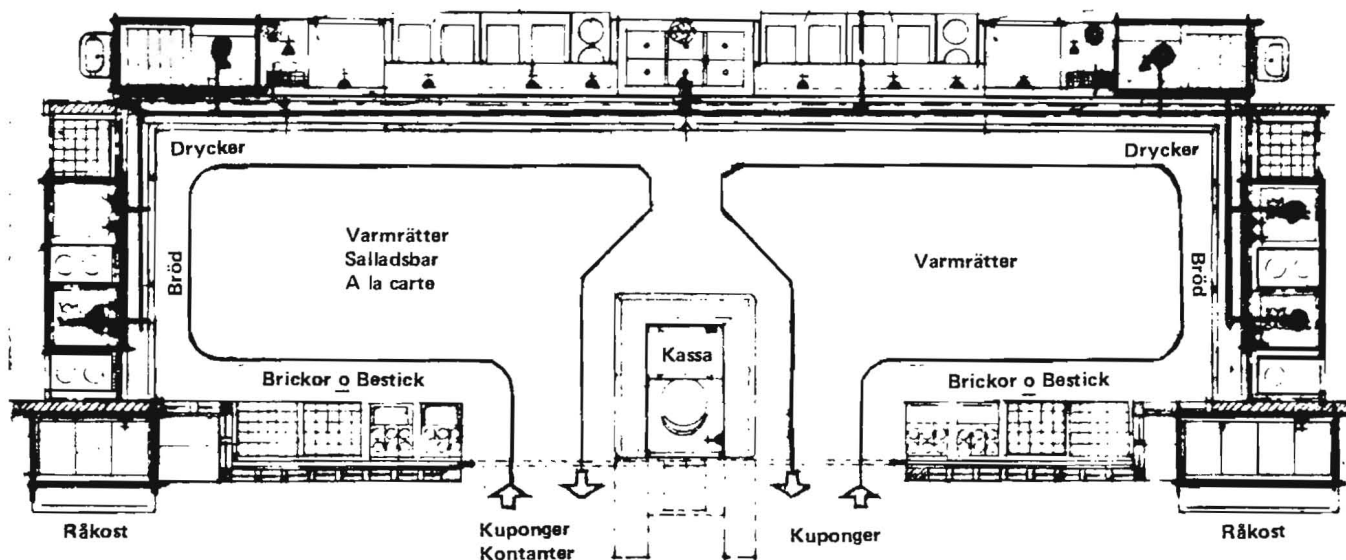


MODERNA TIDER PÅ GYLLENE BALKEN



På måndag tar "Provisoriska Balken" tillbaka sitt riktiga namn igen. Och allt talar för att Gyllene Balken kommer att göra skäl för namnet i fortsättningen. Vår personalrestaurang blir Arbogas modernaste med resurser att fylla alla krav som gästerna kan tänkas ställa.

– Trots alla pessimistiska tongångar har serveringen fungerat över förväntan under hela ombyggnadstiden, säger husmor Anna-Greta Lorinius. Just nu har vi svårt att föreställa oss, att allt ska hinna bli färdigt. Men byggnadsfirman har lovat, att massen ska kunna visa upp ett nytt, fräscht ansikte på måndag. Och våra gäster kommer att mötas av många överraskande nyheter både vad gäller lokalerna och maträtterna.

Matgästerna kan även i fortsättningen utnyttja sina lunchkuponger. Men nu börjar också försäljningen av klippkortet, som i framtiden ska gälla som betalning. Kortet säljs i kiosken, och för maten betalar vi samma priser som gäller idag med ett undantag.

A la carte

För den nya à la carte-rätten får vi ge en 17-kronors kupong plus 10 kronor i kontanter. Och de gäster som väljer att betala hela lunchen kontant får även i fortsättningen räkna med att betala några kronor mer än vad kupongerna kostar.

Tommie Tellander från Restau-

rangMästarna AB är en av många, som tillsammans med personalen har lagt upp planerna för verksamheten i vår nya personalrestaurang.

– Gyllene Balken har numer de absolut bästa och modernaste resurserna av alla restauranger i Arboga. Därför törs jag lova, att både mässpersonalen och gästerna kommer att få en "kick" av den nya stilen på lokalerna och på maten. Det i sin tur gör det lättare att uppnå det mål vi har satt upp. Nämligen att radikalt öka antalet matgäster, som hittills har varit alldeles för lågt.

Mer gäster – mindre köer

Att gästerna ökar i antal kommer

inte att medföra längre köer. Det problemet klarar dels kupongsystemet, dels en enklare och effektivare servering. Bland annat införs standardportioner för varmrätterna, och gästerna får själva servera sig kaffe, som står framdukat intill de båda matsalarna.

Varje dag serveras två varmrätter, en sallad – något som blivit mäkta populärt under restaureringen – och en rätt à la carte. I salladsbaren får gästerna själva välja vad de önskar få på tallriken. Och till varmrätten får var och en förse sig med potatis och råkost efter önskemål.

Ta mer och bli mätt

Att varmrätten serveras i standardportioner innebär inte, att gästerna ska behöva gå hungriga från bordet. De som inte blir mätta får begära påfyllning, utom de dagar då varmrätten består av helkött, dvs stek och dylikt. Och det måste vara en glad nyhet för dem som tidigare knorrat över för små portioner!

– Vi hoppas att flertalet gäster ska utnyttja möjligheten att äta

MENY FÖR GYLLENE BALKEN INVIGNINGSVECKAN 18 - 22 OKTOBER 1982

Måndag

Dagens husmanskost: *Boeuf Bourignone - Fransk köttgryta med charlottenlök och champinjoner*
Rimmad lax med persiljestuvad potatis

Dagens sallad: *Italiensk sallad med skinka*

Dagens A la carte: *Fjärilskottlett med kanelstekt ananas och bearnaisesås*

Tisdag

Dagens husmanskost: *Gratinerad spagetti med ostsås och köttbullar*
Bruna bönor med stekt fläsk

Dagens sallad: *Musselsallad*

Dagens A la carte: *Entrecote med senapsås och stekt kulpotatis*

Onsdag

Dagens husmanskost: *Ungersk viltstek med gräddsås och vinbärsgelé*
Ugnsgratinerad fisk duchesse med räkor

Dagens sallad: *Hawaiiansk sallad*

Dagens A la carte: *Fläskmedaljong med Sparris, ris och Choronsås*

Torsdag

Dagens husmanskost: *Ärtsoppa med fläsk. Tunna pannkakor med blåbärsyllt*
Chicken a la King

Dagens sallad: *Laxsallad*

Dagens A la carte: *Lök- och senapsfylld lövbiff med stekt potatis*

Freitag

Dagens husmanskost: *Vildmarksbiff med gurka*
Oxrnullader med Herrgårds-pickles

Dagens sallad: *Kycklingsallad*

Dagens A la carte: *Stekt fläsknoisette med portvinsstuvad champinjoner*

Välkommen till bords!

PERSONALRESTAURANG

Gyllene Balken

den kompletta lunch, som 17-kronors kupongerna erbjuder, fortsätter Tommie Tellander.

–Inte för personalens skull utan för den egna hälsans och ekonomins skull. Den kompletta lunchen är nämligen näringsberäknad och täcker 35 procent av det dagliga födointaget som rekommenderat. Och priset är lågt satt för att gästerna ska uppmuntras att välja det alternativet.

Läckerheter och överraskningar

Invigningsveckans matsedel bjuder på många läckra rätter. Men Tommie understryker, att det inte är fråga om något specialerbjudande. Den här standarden ska Gyllene Balken hålla hädanefter.

Den första veckan bjuds dessutom på små överraskningar varje dag. Så blir till exempel alla måndagsgäster bjudna på kaffe och tårta av mässen och byggnadsfirman ABV.

Överraskningarna fortsätter sedan under resten av veckan, och sådana kommer att dyka upp litet då och då även i framtiden. Vilka de blir, vill personalen inte avslöja av förklarliga skäl. Men ryktet talar om temaveckor typ italiensk vecka och liknande.

Gästen i centrum

--Vi vill att gästerna ska ha nöje av att komma till Gyllene Balken. Att äta lunch får inte bli ett nödvändigt ont. Den nya "öppna stilen" gör, att gästerna ser hela köket, och då kan var och en själv konstatera, att maten är genuint hemlagad. Personalen ska också baka matbröd på försök. Det finns resurser för det nu. Fungerar det bra kommer gäster-

na att få "sitt dagliga bröd" nygräddat direkt från ugnen.

–Dessutom ska Gyllene Balken kunna ta emot matbeställningar för middagar och tillställningar utanför företaget. Det ingår i de tjänster, som en restaurang av den här storleksordningen ska kunna erbjuda, säger Tommie.

Nytt porslin och nya kläder

Ett nytt porslin finns med bland de nyheter som vi kommer att se med blotta ögat. Om det kommer fram i tid vill säga. I skrivande stund har sändningen fastnat någonstans på vägen mellan Tyskland och Arboga.

Salladen får en aptitlig uppläggning i trevliga glasskålar, och råkost kommer att finnas i flera varianter med dressing.

Till och med personalen kommer att förändra sitt yttre med nya kläder.

Under ombyggnadstiden har mässpersonalen genomgått en fyra dagar lång utbildning. Några av dem har dessutom fått en ordentlig duvning under en vecka i Stockholm.

–Mitt intryck är, att hela personalen är mycket positiv till nyordningen. Alla ser fram emot att få arbeta efter nya mönster i en ny miljö. Och det har varit ett sant nöje att samarbeta med dem under sådana förhållanden. Vi

kommer att hålla kontakterna i fortsättningen också, i första hand fram till nyår, för att följa upp hur våra planer fungerar i praktiken.

Prata med personalen

–Därför blir vi, som är inblandade i det här arbetet, mycket tack samma om gästerna framför sina synpunkter på maten och på allt som i övrigt rör restaurangen. Prata med husmor och med mässpersonalen om ni har något på hjärtat. Vi är helt öppna för förändringar och förbättringar enligt era önskemål.

En liten brasklapp vill Tommie inflika.

–Det kan bli igångsättningsproblem, eftersom ingen blir "världsmästare" över en natt. Men behåller alla det goda humret från provisorietiden, är jag övertygad om att allt kommer att gå bra.

–Från oss alla, som jobbat med förnyelsen av Gyllene Balken, vill vi framföra ett varmt tack till matgästerna. Ni har varit väldigt positiva trots de svårigheter som har uppstått under ombyggnationen. Både jag själv, min kollega och hela mässpersonalen har tydligen känt er välvilliga inställning.

• • •

TACK

Hjärtligt tack för uppvaktningen i samband med att jag slutade min anställning på CVA.

Eilif Nilsson, f d 4605

Hjärtligt tack för uppvaktningen

min födelsedag. Gösta Kylbring, 8913

OBS!

CVA IF-tröjor finns nu åter på lager i storlekarna 3-7. Är du intresserad av att köpa en tröja, kan du söka upp Kerstin Larsson på Elektronik.

CVA-NYTT nr 14 1982
ISSN 0347 - 8866

Ansvarig utgivare: Tommy Johansson
Redaktör: Anne Allard, tfn 81859

FFV UNDERHÅLL
ARBOGA 1982

Redaktionsråd:

Susanne Linde	FCTF
Arne Johansson	"
Alf Gustafsson	SF
Hans Risberg	"
Kurt Bergström	SACO/SR