ALŪKSNES ĒDNĪCA

Materiāls par Alūksnes ēdnīcu sagatavots izmantojot dažādu laiku novada avīzes, Aijas Roķes, Astrīdas Ievednieces un Maijas Jauniņas atmiņas un fotogrāfijas. Alūksnes patērētāju biedrība darbu sāka 1944.gadā. Strādāt bija grūti. Kooperatīvajai tirdzniecībai vajadzēja sagatavoties, nomainīt kartiņu sistēmu, iespējami ātrāk paplašināt tirdzniecības tīklu, lai varētu labāk apkalpot iedzīvotājus. Pirmajā darba gadā darbojās divas ēdnīcas ar 100 - 15O vietām, tikai pieci veikali ar niecīgu apgrozījumu, maizes ceptuve, dzirnavas un dažas darbnīcas. Vēlāk biedrības kolektīvs iz virzīja uzdevumu paplašināties. Izveidoja Alūksnes patērētāju biedrības sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu apvienību, kas pārraudzīja ēdnīcas, restorānus, kafejnīcas, kioskus, skolu ēdināšanu. Tā par lielāko sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu rajonā izauga Alūksnes ēdnīca. Ik dienas tajā iegriezās simtiem cilvēku. Kolektīvā pārsvarā strādāja labi, apzinīgi darbinieki, teicami sava aroda meistari. Alūksnes patērētāju biedrības sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu apvienība likvidēta 1994.gadā. No 1996.gada decembra ēdnīca ir SIA «Alta S» kafejnīca «Altiņš».

Pavāre Valentīna Johansone

SIA «Alta S» kafejnīca «Altiņš»

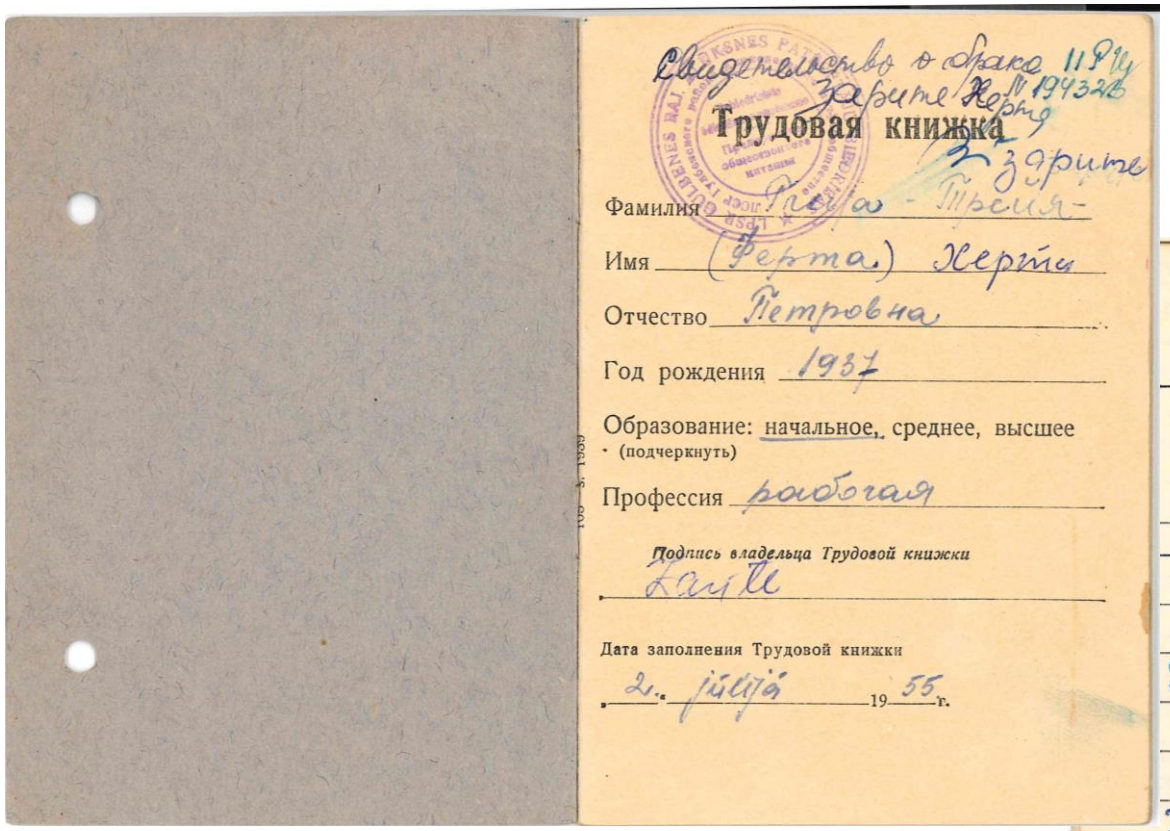
Alūksnes patērētāju biedrības ēdnīca Nr.1 pēckara periodā, līdz uzcēla jauno ēku 1965. gadā, atradās Dārza ielā 10. Ir darbojusies arī otra ēdnīca Latgales ielā 1. Pagājušā gadsimta 40. gadu otrajā pusē un 50. gados bija diezgan smaga situācija ar pārtikas apgādi. Avīzēs rakstīja, ka apmeklētāji neapmierināti - pusdienās nav izvēles, nav gaļas un dārzeņu, telpās valda liels mitrums un aukstums, jo nav sagādāta malka. Līdz ar to arī ēdiens bieži vien nav pagatavots līdz galam. ”Patērētāju biedrībai ir savas mašīnas un zirgi, tāpēc malkas jautājums nav nekāda neatrisināma problēma”. (1946) “Alūksnes rajona izpildu komitejas priekšsēdētāja vietnieks b. Bušs ziņo, ka rajona patērētāju biedrību savienības valdei uzdots turpmāk ēdnīcu regulāri apgādāt ar svaigu maizi, gaļas un piena produktiem. Dots norādījums alkoholiskus dzērienus iereibušām personām neizsniegt.” (1959)

Foto: priekšplānā Herta Zarīte.

Pēc vecāku atmiņu stāstiem Dārza ielā 10 ēdnīca atradusies ēkas 1. stāvā. Šeit Dzidra Stalšāne mācību prakses laikā strādājusi par oficianti, jo bijusi apkalpošana pie balti klātiem galdiņiem (no Maijas Jauniņas atmiņām).

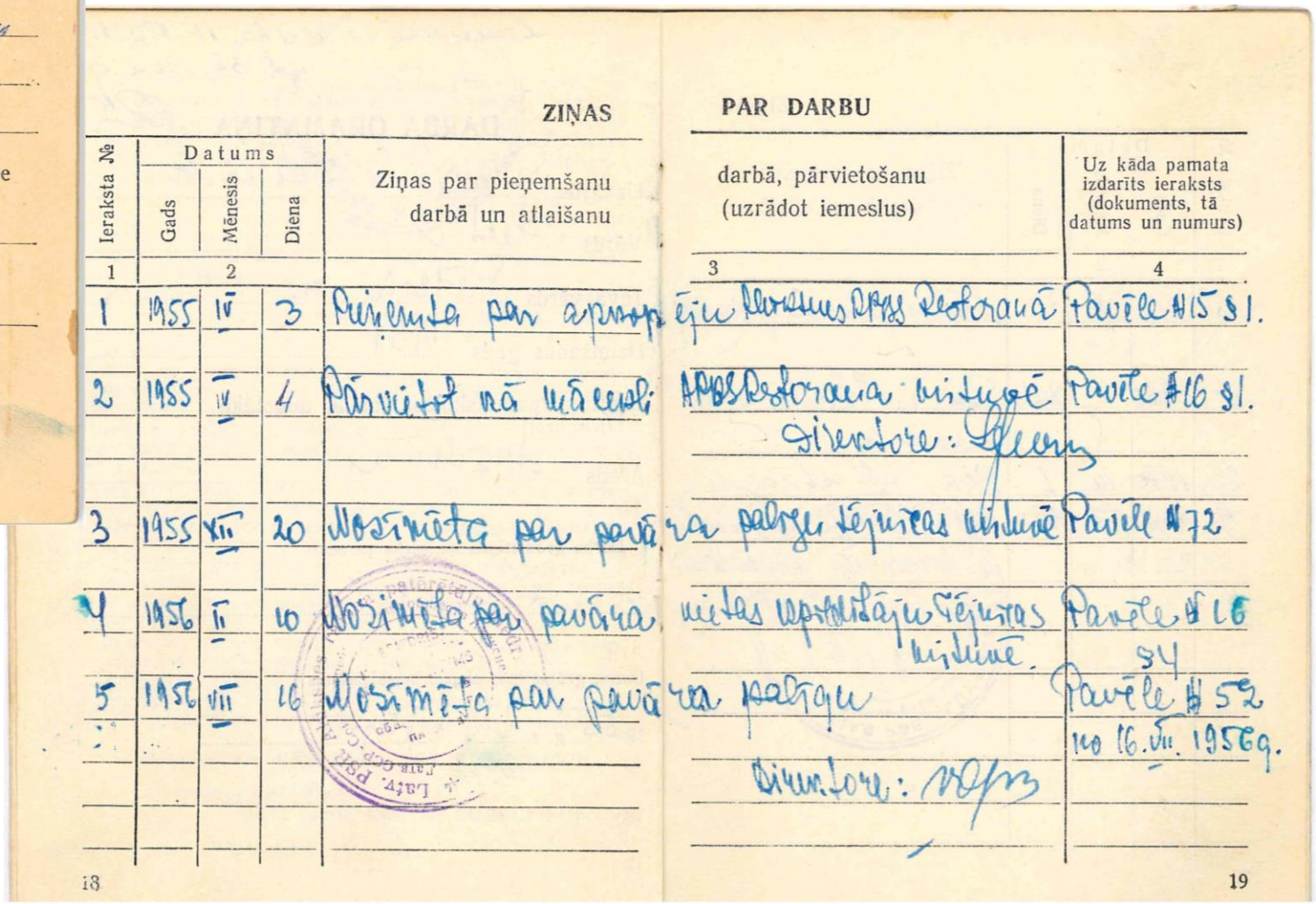
1961.gadā minēts, ka liels nopelns ēdnīcas darba uzlabošanā un kolektīva saliedēšanā ir šefpavārei Raisai Kovinai, kura tur strādā kopš 1954. gada. Labi strādājusi arī pavāre V. Priede. Apmeklētāji atzinuši, ka ir patīkami ienākt ēdnīcā, ja galdi pārklāti ar baltiem galdautiem. Tos mainīja divreiz dienā. Apmeklētājiem ēdienu pienesa pie galdiņiem. 1961. gadā raksta, ka ir ieviesta pašapkalpošanās, kas ļauj paēst daudz īsākā laikā.

Latgales ielas 1 ēdnīcas darbinieces pagalma pusē



Свидетельство о браке 11 Ф 14
Зарите № 194328
Трудовая книжка
Зарите

Фамилия Рейза - Тирсия -
Имя (Герта) Жерта
Отчество Петровна
Год рождения 1937
Образование: начальное, среднее, высшее
(подчеркнуть)
Профессия работая
Подпись владельца Трудовой книжки
Zariņš
Дата заполнения Трудовой книжки
2. jūlijā 1955 г.



ZIŅAS PAR DARBU

Ieraksta №	Datums: Gads	Datums: Mēnesis	Datums: Diena	Ziņas par pieņemšanu darbā un atlaišanu	darbā, pārvietošanu (uzrādot iemeslus)	Uz kāda pamata izdarīts ieraksts (dokuments, tā datums un numurs)
1	2				3	4
1	1955	IV	3	Pieņemta par apmācītāju restorānā		Pavēle #15 §1.
2	1955	IV	4	Pārvietota uz mācekli	APBS restorāna mītnē	Pavēle #16 §1.
					direktore:	
3	1955	XII	20	Nosūtīta par pavāra palīgu tējnīcas mītnē		Pavēle #72
4	1956	II	10	Nosūtīta par pavāra	mītnes uzturētāju tējnīcas mītnē.	Pavēle #16 §4
5	1956	VII	16	Nosūtīta par pavāra palīgu		Pavēle #52 no 16.VII.1956 g.
					direktore:	

18 19

Ilggadējās pavāres Hertas Zarītes darba grāmatiņa

Pie jaunās ēdnīcas Pils ielā 29 (Vorošilova). Universālveikala, kafejnīcas, restorāna un ēdnīcas komplekss uzcelts 1965.gadā – no kreisās puses Anita Mika, Solveiga Benne, ?, Aina Riņķe, ? Raisa Kovina, Anta Ivanova, Valentīna Johansone, ?, Dzidra Stalšāne

“Ir vārīti visdažādākie ēdieni, taču tā kā pašlaik, nekad neesot bijis: vienā dienā piedāvā 22 siltos, 9 saldos ēdienus un 5 veidu salātus. Apmeklētājiem nav viegli izvēlēties, jo viss, ko radījušas pavāres rokas, ir vienlīdz garšīgs. To, ka arī ēdēju netrūkst, liecina rinda pie kases pusdienas laikā un skaitlis 700, kas naudas izteiksmē raksturo ēdnīcas dienas ienākumus. Bet skaitļi paliek skaitļi – arī pajautājot apmeklētājiem, saņemsim to pašu atbildi: garšīgi. Žēl tikai, ka ēdēji nezina saukt vārdā visas darbinieces, kas rūpējas, lai viņi aizietu paēduši un apmierināti: Dz. Stalšāni, H. Zarīti, A. Riņķi, I. Gulbi un citas.” (1970)

Maiņas vecākā Dzidra Stalšāne. Otrajā fotogrāfijā redzama stūrī jaunā lielā elektriskā panna

“Darbiniecēm ir arī savas rūpes. Neveicas ar saldējamajām iekārtām. Nesen atveda pavisam jaunas, bet, izrādās, jau ar defektiem. Arī vecās bieži bojājas.” (1970) Uzstādīti arī jauni lieli elektriskie katli, elektriskā panna un kafijas vārāmais aparāts

Dz. Stalšāne. Kreisajā pusē kafijas automāts

Priekšplānā no kreisās puses 3. Dz. Stalšāne, blakus Aina Riņķe, 1960 -tie

“Par ēdienu kvalitāti un apkalpojošo personālu ēdnīcā nevar sūdzēties. Nepatīkami tikai tas, ka dažkārt jau tā pagarās rindas vēl garākas padara «izslāpušie», kas pēc tam ilgi sēž pie alus pudeļu baterijām… Viena no 1975.gada iecerēm - restorāna un ēdnīcas virtuvju apvienošanās. Pēc tās ēdienus pados uz otro stāvu ar lifta palīdzību. Šādā veidā labāk tiks organizēts darbs un restorāna apmeklētājus iepriecinās daudzveidīgāka ēdienkarte.” (1975). Foto : Blakus pudeļu kastēm lifts ēdienu padošanai uz restorānu “Draudzība”. Pie kases Anita Mika, ēdienu izsniedz Aina Riņķe un Anta Ivanova

Saldo ēdienu sadalīšana porcijās un izlikšana vitrīnā (pavāres Dzidra Stalšāne un Valentīna Johansone)

Ēdnīcas pavārs Māris Ievednieks

Viņš pieder pie tiem cilvēkiem, kurus ikdienā ievēro daudzi. Pat nezinot vārdu un neko vairāk. Pamanāms ātri, jo ir vienīgais starp daudzām baltos halātos ģērbtām sievietēm. Neesat vēl uzminējuši? Iepazīstieties! Alūksnes ēdnīcas pavārs Māris Ievednieks. Otru pavāru vīrieti pilsētā jūs noteikti nesastapsiet. Dažs uzreiz iebildīs: «Nekā garšīga jau nu tai ēdnīcā nav.» Bet pankūkas ar ievārījumu no rītiem? Nepilnas stundas laikā tās no ēdienkartes tiek izsvītrotas. Te savs nopelns ir arī Mārim. Viņš strādā pie cepšanas: kotletes, veltnīši, zivis, vēršacis, kuras gan nepatīkot cept, jo apmeklētājiem iznāk gaidīt. Rīti pavāram agri: sešos pannām jābūt kaujas gatavībā. Visa diena uz kājām pie karstajām plītīm. Vasarās divtik grūtāk. Karstums un caurvējš dara savu. Ar gadiem nāk aroda slimības. Varētu jau atrast citu darbu, jo strādāts dažādos amatos. Iegūta mūrnieka apmetēja specialitāte, tā noderējusi, tepat Alūksnē strādājot celtniecībā. Bijis oficiants restorānā «Alūksne». Oficianta iznesība noder arī tagad, apkalpojot banketus.

Pavāra prasme apgūta dienesta gados un izrādījusies sirdij vistuvākā. Dzīvē pierādījies, ka vīrieši pavāri ir pat labāki nekā sievietes šajā amatā. Tomēr vīrietis pavārs nav nemaz tik parasta parādība rajona ēdnīcā, lai gan tā nebūt nav īsti sievišķīga profesija.

— Darbs Mārim pirmais bauslis un sirdslieta, — saka dzīvesbiedre Astrīda. Nekad nenokavēt, visu padarīt laikā — šos principus viņš ievēro stingri. Par pannu tīrību jāatbild pašam, darba halātam jābūt vienmēr tīram. Ne reizi vien nākas mazgāt mājās, jo no mazgātuves ne vienmēr piegādā laikā un spodri baltu.

— Man patīk, kā Māris strādā — tīri un organizēti, — tās ir šefpavāres Dzidras Stalšānes domas. Nav nemaz viegli būt vienam starp tik daudzām sievietēm ar viņu kaprīzēm. Te vislabākais ievērot miera un neiejaukšanās principu. Reizēm darba melnos brīžus gadās aiznest mājās, tad Māris pārnāk pikts un nerunīgs par kāda neapmierināta ēdāja pretenzijām. Nākas saņemt pārmetumus par produktu piegādātāju neizdarību. Vai mazums, kur vēl varētu strādāt par pavāru. Tomēr ēdnīcā saista tieši šis kontakts ar cilvēkiem.

Otra sirdslieta — teātris. No 1976. gada Alūksnes Tautas teātrī lomas lugās «Tikšanās ar jaunību», «Karalistes gals», «Provinces anekdotes», «Brīnumzālīte», «Uzmanību — jaunība!», arī pašlaik iestudējamajā lugā «Annas kļūda». Tā nu iznācis, ka arī teātrī sieviešu pavairāk. Māris kļuvis par galveno vīriešu lomu tēlotāju un pa reizei vēl nākas iejusties kāda deviņpadsmitgadīga zēna dzīvē. Nu jau sakrājusies prāva kaudzīte ar programmām un fotogrāfijām.

Teātris savedis kopā Māri un Astrīdu. Nāk klāt trešā sirdslieta.

— Mūsu romantika tagad ir meita, — teic Astrīda. Nu vairs kopā neiznākot spēlēt. Mēģinājumi un izbraukumi prasa daudz laika, bet vēl vairāk divgadīgā Ija. Bērnudārzā vieta neiznāk. Jāauklē vien pašiem. Trīs dienas darbā, trīs brīvas. Tās tad pieder meitai, kurai tētis ir ļoti mīļš. Tas nekas, ja nereti nobirst asaras par bārienu. Vēl atliek brīvi brīži izlasīt un pārspriest jaunās grāmatas. Te domstarpību nav, jo grāmatām abi atlicina laiku un finanses. Tuva Mārim ir dzeja. Patīk puķes. Pats sānesis pilnu palodzi. Est gatavot gan mājās vairs nepatīkot. No šāda darba labāk atpūsties. Nav jau Māris nekāds lielais stāstītājs par savām sirdslietām. Ikdienā tās pamazām atklājas pašas. Bet vispār — labi agri no rīta ejiet uz pankūkām ar ievārījumu!

I. PUTNIŅA
A. ZAĻĀ foto

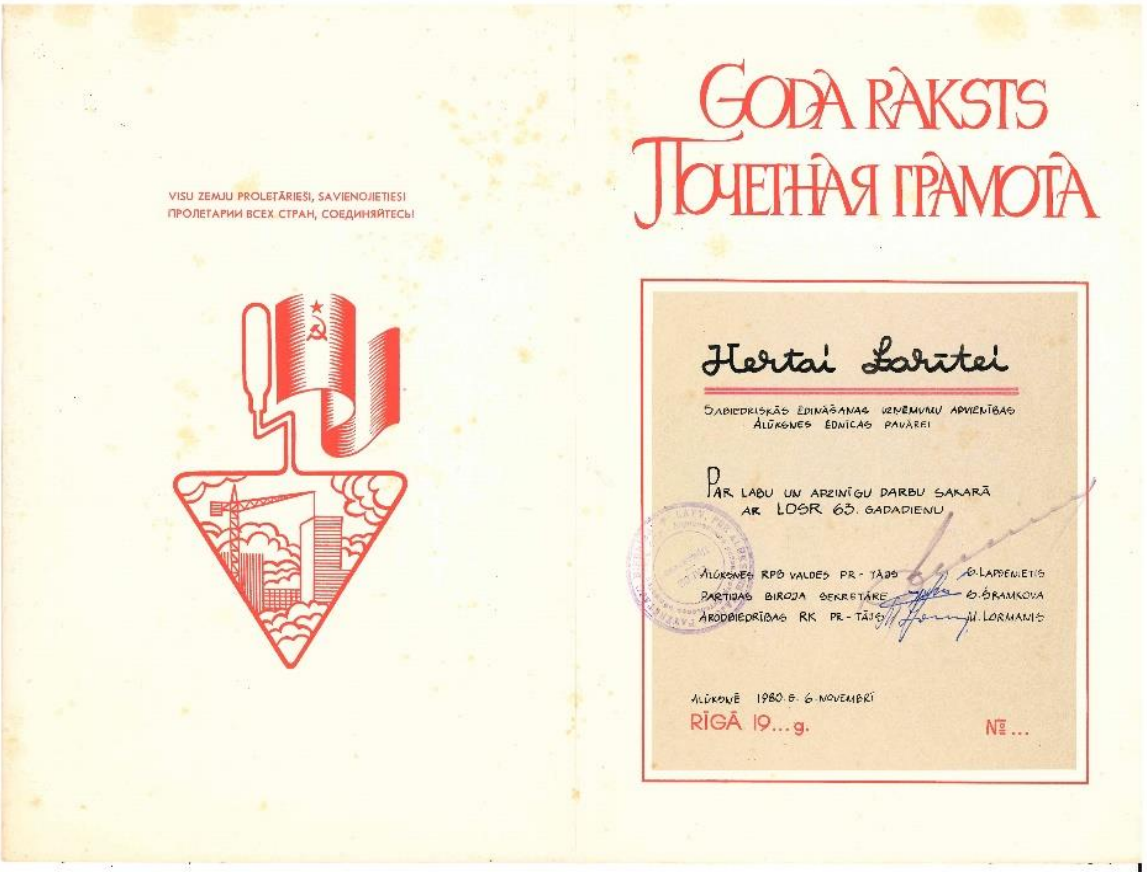
Oktobra karogs, 25.08.1981

“Viens no uzdevumiem - plaši popularizēt sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu pirmrindnieku pieredzi garšīgu ēdienu gatavošanā un iedzīvotāju kulturālā apkalpošanā, ieviest ēdnīcu, kafejnīcu un restorānu darba skates, rīkot pavāru konkursus ēdienu un kulinārijas izstrādājumu gatavošanā un servēšanā. Šogad ikvienu priecēs divas reizes mēnesī organizētās konditorejas un kulinārijas izstādes. Tās ir ne tikai pieredzējušo meistaru darba skates, bet arī jauno prasmes pārbaude. Pavisam jauns pasākums ir nacionālo ēdienu dienas. “ (1975)

Foto: Zivju izstrādājumu konkursa dalībnieki: no kreisās puses - ?, Dzidra Stalšāne, Ausma Zara, Valentīna Johansone,?, Raisa Kovina, Māris Ievednieks, Herta Zarīte, ?, Ināra Ivanova

Brīvbrīdī ēdnīcas pagalmā

No kr. Herta Zarīte, Lija Āboliņa



VISU ZEMJU PROLETĀRIEŠI, SAVIENOJIETIES!
ПРОЛЕТАРИИ ВСЕХ СТРАН, СОЕДИНЯЙТЕСЬ!

GODA RAKSTS
ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Hertai Lārtei

SABIEDRISKĀS ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMU APVIENĪBAS
ĀLŪKSNES ĒDNĪCAS PAVĀREI

PAR LABU UN APZINĪGU DARBU SAKARĀ
AR LDSR 65. GADADIENU

ĀLŪKSNES RPĒ VALDES PR-TĀJS Ē.LAPDENIETIS
PARTIJAS BIROJA SEKRETĀRE S.ŠRAMKOVA
ĀRODBIEDRĪBAS RK PR-TĀJS J.LORMANIS

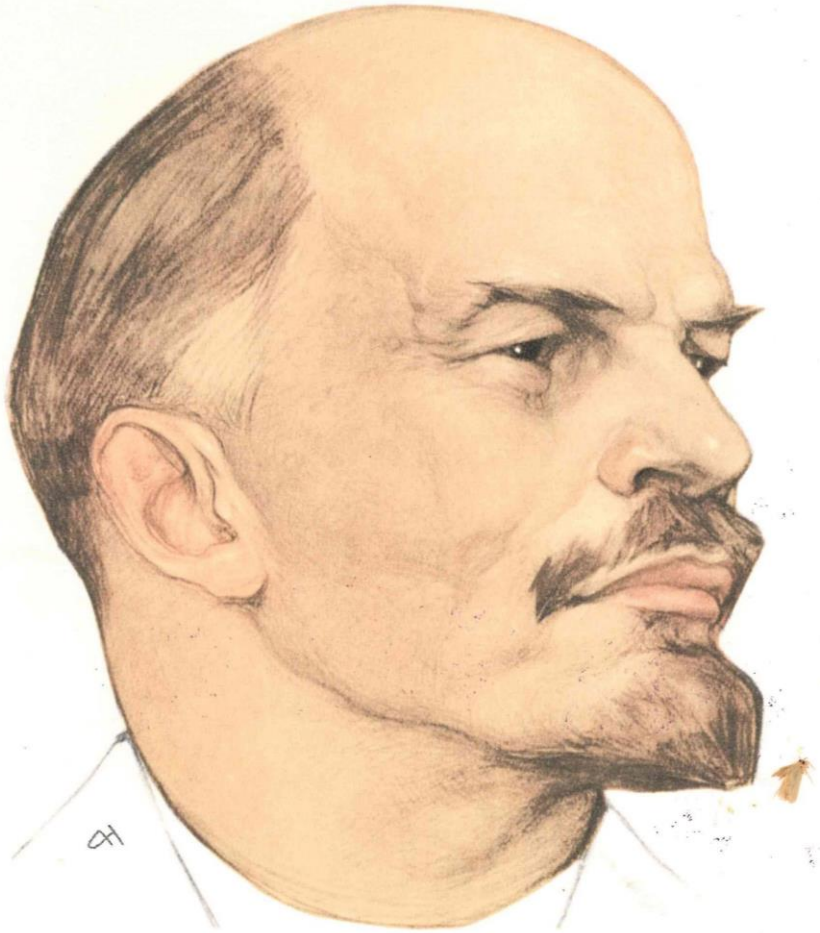
ĀLŪKSNĒ 1980.G. 6.NOVEMBRĪ
RĪGĀ 19...g. № ...

“Daudz apzinīgu darbinieku Alūksnes ēdnīcā gādā par mums. Lielum lielais sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu apvienības kolektīvs visus savus spēkus atdod šim grūtajam, reizēm nepateicīgajam un tomēr interesantajam darbam.” (1978) Pateicības un Goda raksti izsniegti centīgajām darbiniecēm. Partijas rajona komitejas un rajona Darbaļaužu deputātu padomes izpildu komitejas ceļojošais Sarkanais vimpelis «Alūksnes rajona labākā ēdnīca» vairākkārt piešķirts Alūksnes ēdnīcai. Vimpeli no Sabiedriskās ēdināšanas priekšnieka Ādolfa Mičuļa saņem ēdnīcas vadītāja Dzidra Stalšāne.

No labās puses ilggadējā Alūksnes ēdnīcas vadītāja Raisa Kovina

Ezermalā pēc apbalvojuma saņemšanas

No kr. Valentīna Johansone, Aina Riņķe, Herta Zarīte, Lija Āboliņa, Skaidrīte Zieda, Māris Ievednieks, Anta Ivanova



ПРОЛЕТАРИИ ВСЕХ СТРАН, СОЕДИНЯЙТЕСЬ!

ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Объединение предприятий общественного питания Алукснеского райпо награждает повара

ЗАРИТЕ ХЕРТЕ ПЕТРОВНУ

за достигнутые успехи в работе и за успешное выполнение социалистического обязательства в IУ квартале 1981 года

Директор Мичулис А.В.

Председатель МК профсоюза Иккере В.Е.

LATVIJAS PSR ALŪKSNES RAJONA PATĒRIŅU SĪBORIBA Алукснеское районное потребительское общество Латвийской ССР

16 марта 1982 года

ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

тов. ЗАРИТЕ Херте Петровне –

повару объединения предприятий общественного питания Алуксненского райпо –

победителю социалистического соревнования работников ведущих профессий

Председатель правления Латпотребсоюза

И.А.Круминь

Председатель Латвийского республиканского комитета профсоюза работников госторговли и потребкооперации

У.А.Балтыньш

2 марта 1977 года

„ЗА ДОБЛЕСТНЫЙ ТРУД. В ОЗНАМЕНОВАНИЕ 100-ЛЕТИЯ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ВЛАДИМИРА ИЛЬИЧА ЛЕНИНА“

УДОСТОВЕРЕНИЕ

Зарите

Херта

Петровна

от имени ПРЕЗИДИУМА ВЕРХОВНОГО СОВЕТА СССР

НАГРАЖДЕН ЮБИЛЕЙНОЙ МЕДАЛЬЮ

„ЗА ДОБЛЕСТНЫЙ ТРУД. В ОЗНАМЕНОВАНИЕ 100-ЛЕТИЯ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ВЛАДИМИРА ИЛЬИЧА ЛЕНИНА“

Секретарь исполкома

Алуксненского

районного

Совета депутатов трудящихся

М. П. „27“ марта 1970 года.

Raisa Kovina, Aina Šēna, Lija Āboliņa saviesīgā pasākumā

Ēdnīcas pavārēm darba laikā un pienākumos ietilpa arī ar āra virtuvi braukt un ‘’barot’’ cilvēkus Apes motokrosos, svētkos Pilssalā, civilās mācībās u.c.

“Tā kā mūsu Gaiļezera slimnīca ir republikas toksikoloģiskais centrs, tad civilās aizsardzības mācību ietvaros jau ilgāku laiku tiek pilnveidota un slīpēta personāla rīcības programma masveida saindēšanās gadījumam.” (Lauku Avīze, 1989) . Alūksnes ēdnīcai savs uzdevums – visus dalībniekus paēdināt. Foto: pie Gaiļezera kompleksa mācībās 1982. gadā.

Pavāres Dzidras Stalšānes meitas Maijas Jauniņas atmiņu stāstījums par laika periodu ap 1974.-1975. un 1979.-1993.gadiem.

Dzidra Stalšāne visu darba mūžu ir strādājusi sabiedriskās ēdināšanas iestādēs. Tās atradušās Alūksnes pilsētā: Dārza ielā 10, Latgales ielā 1, Pils ielā 29 (tolaik Vorošilova iela).

Pēc vecāku atmiņu stāstiem Dārza ielā 10 ēdnīca atradusies ēkas 1. stāvā. Šeit Dzidra mācību prakses laikā ir strādājusi par oficianti, jo bijusi apkalpošana pie balti klātiem galdiņiem.

Par Latgales ielas periodu ziņu nav.

Alūksnes ēdnīcā (pašreizējais Altiņš) Dzidra par pavāru sāk strādāt pēc mācību beigšanas 1961. vai 1962. gadā ar pārtraukumu 1976.-1978. gadā.

Telpas un iekārtojums.

Ēku komplekss: universālveikals, kafejnīca, ēdnīca(restorāns 2.stāvā) ir savstarpēji saistīts ar gariem koridoriem.

Galvenā-centrālā ieeja ēdnīcā ir no pašreizējās O . Vācieša ielas puses. Virs ieejas durvīm ir uzraksts ’’ēdnīca Alūksne”. Ir neliels vestibils. Garderobes daļu norobežo gara lete. Garderobe ir plaša. Šeit strādā 2 garderobistes.

Pa kreisi no ieejas durvīm ir kāpņu telpa uz 2. stāvu, kur atrodas restorāna un bāra telpas.

Pa labi ir ieeja ēdnīcas zālē. Zāle ir ļoti plaša. Uz lielajiem logiem izkārtoti ziedi puķupodos. Galdiņu ir daudz.

Cilvēki, ienākot ēdnīcā, vispirms nonāca pie saldēdienu vitrīnas, dzērienu vitrīnas, pie kases iepazinās ar ēdiena sortimentu, tad samaksāja un tikai tad saņēma apmaksāto porciju. Pie ēdienu izsniegšanas parasti strādāja 2 vai 3 darbinieces. Lai ēdienu uzglabātu siltu (lielie katli) bija ievietoti īpašās konstukcijās (ērtā augstumā darbiniekiem, bet slēpti no klientu acīm).

Ēdamzālē strādāja 1 vai 2 zāles darbinieces, kuras no galdiņiem novāca traukus un rūpējās par tīrību zālē. Traukus lika metāla divstāvīgos ratiņos. Zāles darbinieces uzturējās nelielā telpiņā starp zāli un trauku mazgātavu. Nelielajā telpiņā atradās skapis ar pirmās nepieciešamības traukiem , kaut kādi tīrīšanas līdzekļi, salvetes un vēl skapis.

Aiz šīs telpas bija **trauku mazgātuve** (starp virtuvi un ēdamzāli). Trauku mazgātuvē strādāja vismaz 2 darbinieces. Šeit atradās vismaz 2 lielas četrstūrainas vannas, kurās ar rokām mazgāja smalkākos traukus un glāzes, krūzes. Šķīvji, bļodas tika mazgāti lielā trauku mazgājamajā mašīnā (vismaz 4 metrus gara). Tā izskatījās kā slīdošā lenta, kurai pa vidu ir liels ar plēvēm sānos noslēgts četrstūris. Kreisajā pusē uz metāla paletēm sāniski tika salikti šķīvji, tad tie slīdēja caur lielo četrstūri un mazgājās. Tīri un karsti tie iznāca laukā labajā pusē. Atdzisušus tos salika lielā skapī vai uz stūrī esošā galdiņa, vai aiznesa pie letes ,kur atkal tika pasniegts ēdiens.

Aiz trauku mašīnas otrā pusē lielās vannās-izlietnēs tika mazgāti lielie katli, bļodas. To darīja cits darbinieks (īsti labi neatceros, jo tur bija patumšs un bailīgi).

Virtuves daļa.

Tā bija pārredzama cilvēkiem, kuri bija ieradušies paēst.

Telpa bija liela. Zonējums panākts ar mēbeļu un virtuves tehnikas izkārtojumu. Ēdienu izsniegšanas leti no saimnieciskās virtuves atdalīja galdi- plaukti, kuros tika glabāti šķīvji, krūzes. Galdu virsmas bija metāla (vieglāk tīrīt, nesagriež ar nazi). Kreisajā virtuves daļā pa perimetru bija skapīši. Bija neliela sauso garšvielu noliktaviņa (durvis vienmēr tika turētas atvērtas, bija caurvējš: gan karstuma, gan smaržu dēļ). Stūrī atradās liela elektriskā panna. Lielā plīts (elektriskā), manuprāt, tika apkalpota no 3 pusēm. Uz tās tika vārīti gan milzu katli, gan normāla izmēra trauki. Zupu vārīšanai bija paredzēti īpaši elektriskie katli. Tie bija izkārtoti telpās vidū nedaudz pa labi un ēdienu pirmapstrādes cehi pusi. Telpas labās puses visu sienu aizņēma liels ledusskapis.

Ēdienu pirmapstrādes cehs. Zonēts 3 daļās. No virtuves nokļuva gaļas pirmapstrādes cehā. Tas ar pārredzamu šķērssienu bija nodalīts no pārējās telpas. Šeit atradās milzu ledusskapis (ar vairākām kamerām) -pa visu sienu. Bija 2 lieli metāla galdi, kut tika griezti, cirsti, klapēti lieli gaļas gabali. Lielos veselos kautķermeņus glabāja lielajā istabas lieluma saldētavā, kas atradās ēkas pagrabstāvā.

Dārzeņu apstrāde. Telpa tā pati. Pie ārsienas atradās kartupeļu mizojamā mašīna. To apkalpoja 1 cilvēks. Mazgāja, bēra iekšā ''bundulī'', ''laida laukā'', tad sēdēja un grieza laukā kartupeļu acis. Visus pārējos dārzeņus apstrādāja ar rokām.

Sētas jeb saimnieciskā ieeja (no pagalma puses). Garš koridors. Sākotnēji kreisajā pusē atradās tādi kā apcirkņi, kur glabājās kartupeļi, bet vēlāk tā vairs nebija. Sākotnēji labajā pusē bija arī 200 litru eļļas mucas, bet vēlāk to nebija.

Pa garo koridoru varēja nokļūt uz kāpnēm, kas veda uz pagrabu un uz 2. stāvu (restorānu).

Pagrabtelpas: Lielas noliktavas sausajiem produktiem, saldētava, garderobe, dušas. Kāpnes stāvas, bet stabilas.
Smagās preces pa tām augšā-lejā staipīja pašas pavārītes. Strādniekus palīgā atsūtīja reti un tie ne vienmēr bija darba spējīgi.
Vēlākos gados kreisajā pusē mazā kambarītī atradās ēdnīcas vadītājas kabinets. Vieta bija rakstāmgaldam, krēslam, un lielākam krēslam. Pirms tam ēdnīcas vadītāja strādāja pie ļoti maza galdiņa saldēdienu izsniegšanas blokā. Saldēdienus gatavoja virtuvē, bet ''sastingt'' nesa uz mazo telpiņu un ledusskapi (ēdamzāles sākums-aiz matēta stikla aizbīdāmiem lodziņiem).
No virtuves pa garu koridoru varēja nokļūt konditorejā un kafejnīcā.
Ēdnīcas pavāri gatavoja ēdienu arī Alūksnes restorānam. Ēdienu, čeku nosūtīšanai tika izmantots lifts, kas atradās kreisajā virtuves daļā.

Darba laiks. Ēdnīca darbu sāka plkst. 8.00. Lai uz šo laiku ēdiens būtu gatavs, mamma darbā ieradās plkst. 6.00. Darbs beidzās plkst. 20.00. Bet tā kā Dzidra bija maiņas vecākā un vēlāk ēdnīcas vadītāja, tad darba diena reāli bija no pieciem rītā līdz deviņiem vakarā. Visas telpas bija jānoslēdz. Bija 2 milzīgas atslēgu buntes. Darbs noritēja 2 maiņās. Divas dienas darbs, divas dienas bija brīvas.

Izbraukuma tirdzniecības pasākumi:

Ēdnīcas pavārēm darba laikā un pienākumos ietilpa arī āra virtuvi braukt un ‘’barot’’ cilvēkus Apes motokrosos, svētkos Pilssalā, Gaiļezera slimnīcas celtniekus barot.

Darbinieki:

Raisa Kovina- bija vadītāja.

Herta Zarīte-maiņas vecākā

Dzidra Stalšāne-maiņas vecākā, vēlāk vadītāja

Pavāres: Lija Āboliņa, Valentīna Johansone, Aina Riņķe, Anta Ivanova, Māris Ievednieks,

Darbinieki: Anita Mika, Skaidrīte Birzgale, Marta Bībere, Aina Šēna, Emma Žvarte, Ilga Gulbe (neesmu pārliecināta par vārdu).

Darbs ēdnīcā ir grūts, fiziski smags, karstums, caurvējš, darba stundas garas.

Mēs -kā bērni atceramies sevi vienmēr mammu gaidoši, pie vecā pagrabiņa, kad aizslēgs vārtus un varēs braukt mājās.