Przerosła ma

- Lubię tu przyjeżdżać ze względu na atmosferę, klimat, smaczne jedzenie i bezproblemowe podejście do klienta – mówi, wcale niepytany, przedstawiciel handlowy, jak się mam za chwilę dowiedzieć jadący z Gdyni do Opola, po tym jak poprosił szefową Pensjonatu Restauracji Rogatka w Osiecznej o zaparzenie kawy w termosie na drogę.

Wita mnie tym stwierdzeniem w drzwiach, zupełnie nie wiedząc przecież, że przyszłam właśnie po to, by opisać obiekt, który tak zachwala. A kiedy mu to zdradzam, dodaje, że właściwie, to wczoraj był w Poznaniu i mógł od razu jechać do celu, do Opola, ale tak lubi Rogatkę, że jak tylko jest mu po drodze, to nie żal mu poświęcić dnia, by tu przenocować i coś zjeść.

- Znalazłem Rogatkę kilka lat temu przez internet, zawsze jak jadę w trasę, to wyszukuję miejsca noclegu. To jest moim ulubionym. Często tu wracam **– mówi.**

- Zła lokalizacja, nieciekawy układ, brak ruchu – to wszystko wróżono mi tuż przed otwarciem Pensjonatu Restauracji Rogatka. – **mówi właścicielka Halina Wels –** *Nie sprawdziły się te przewidywania, bo lokal wrósł w otoczenie rynku, a klienci często przedkładają ciszę i spokój oddalonego od drogi hotelu, nad ruchliwe, gwarne i głośne motele usytuowane przy głównych trasach. Odwiedzający nas goście uświadomili mi w jakim pięknym otoczeniu żyjemy.*

Rogatka w przyszłym roku obchodzić będzie dziesięciolecie działalności, została otwarta w maju 2003 roku, zupełnie nie wiadomo kiedy.

- Myśleliśmy o uroczystym otwarciu, ale w przeddzień odbyło się walne zebranie straży pożarnej, w następnych dniach znów zebrania kilku innych organizacji i na otwarcie z fetą nie było czasu. Nawet nie wiem dokładnie kiedy ono nastąpiło. Lokal po prostu z dnia na dzień zaczął funkcjonować. Na początku w restauracji organizowaliśmy dużo wesel, teraz więcej jest imprez rodzinnych jak urodziny, imieniny, chrzciny, osiemnastki, stypy, imprezy kameralne, firmowe, mniejsze wesela do 60 osób.

W restauracji udało się połączyć wymagania kilku pokoleń, jest miejsce przy barze dla młodszych, stoliki restauracyjne z kwiatami i świecami dla starszych, oddzielna sala dla większej grupy ludzi, dania na wynos dla zabieganych.

- Klienci cenią naszą kuchnię, bo wszystko przygotowujemy według starych sprawdzonych receptur, zupy gotujemy na wywarach, serwujemy dania niewyszukane ale smaczne i zawsze świeże. Oferujemy też obsługę cateringową, naszym stałym klientem jest prywatna szkoła leszczyńska.

Rogatka jest miejscem, które nie było ziszczeniem marzeń Haliny Wels, ale te marzenia przerosło. Rozpoczęło się od tego, że w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku pani Halina po powrocie z urlopu wychowawczego, na skutek redukcji etatów utraciła pracę. Pomyślała wtedy, że może spróbuje sił i założy swój własny mały biznes. Tak się złożyło, że dysponowała lokalem przy ulicy Kościuszki w Osiecznej, którego okno wychodziło na główną ulicę miasta. Kupiła maszynę do robienia lodów włoskich i przez to okienko sprzedawała smakołyki przechodniom.

- W kwietniu i maju wszystko szło dobrze, ale jak tylko przyszło lato i zrobiło się gorąco ulica zaczęła świecić pustkami, nikt nie przychodził, bo wszyscy poszli na letnisko. Siedziałam całymi dniami w lodziarni i nic nie sprzedałam – mówi.

Postanowili z mężem wybudować drewniany lokal na letnisku i tam przenieść maszynę do robienia lodów.

- To była stara wysłużona „niemka", a lody nie wyglądały tak jak dziś, ale właśnie wtedy przekonałam się co znaczy ruch. Kolejka była od rana do wieczora.

Poszli więc „za ciosem" i postanowili urozmaicić swoją ofertę dla letników o dania obiadowe i ryby. Do tego potrzebny był inny lokal. Kupili więc budynek, na środku którego rosło drzewo. Z czasem znów poszerzono ofertę kulinarną.

- Miałam dobrych kucharzy, którzy pracowali tylko w sezonie letnim, chciałam ich zatrzymać, by nie poszli do innej pracy. Trzeba im więc było zapewnić pracę całoroczną.

I tak powstała Rogatka, która przewyższyła najśmielsze oczekiwania właścicielki, bo w pierwszym zamyśle