

A luxusvendég melegségre vágyik

Új kezdeményezés a vendégfogadásban: megalakult a luxusszállodák éttermi igazgatóinak klubja — jelentette be dr. Hornyánszky Zoltán, a Danubius Rt. üzemeltetési igazgatója a margitszigeti Ramada Szállodában szombaton.

Ezen a hétfőn ugyanis Budapesten tartja konferenciáját az osztrák luxusszállodák éttermi igazgatóinak klubja. A rendezvényre meghívták magyar és cseh kollégáikat is.

— Ma már a luxusszállodák vendégei egyre kevésbé igénylik, hogy gépies, szinte alázatos személyzettől fejedelmi kiszolgálást kapjanak — állapította meg a konferencia előadója, Martin Brugger müncheni vállalkozási tanácsadó. Szerinte a jól fizető vendégek nagy része az üzleti világ teljesítménykényszere és a magánélet beszűkülése miatt egyre inkább személyhez sző, emberközelit szolgáltatásokat vár el. A holnap luxusszállodájában a kommunikáció kap kulcsszerepet, s erre már most készülni kell — hangsúlyozta a német szakértő.

— Ma már a vetélytársakat is összekötik a szakmai érdekek — mondta lapunknak Fritz Draxler, a bécsi klub elnöke, a Bosei szálloda igazgatóhelyettese. — A klubtagok szállodájuk egy-egy nagyobb rendezvénye alkalmával számíthatnak egy másik ház segítségére. A fontos információkat, új rendelkezéseket is célszerű együtt megbeszelnünk. Közös tapasztalatok alapján ismertük fel, hogy Ausztriában a felszolgálók helyett a konyhafőnökök lettek a



Balról: dr. Hornyánszky Zoltán, Fritz Draxler, Vladimír Orcik

vendéglátás sztárjai. Akciókat szerveztünk tehát a pincérek imázsának helyreállítására.

Prágában Vladimír Orcik, az ottani Fórum Hotel éttermi igazgatója már létrehozta a bécsi klub testvérklubját. Most hánznánk következnek.

— Szállodai éttermeink egymástól eléggé elszigetelten működnek — mondta dr. Hornyánszky Zoltán. — Csak a mi vállalatunk 19 szállodai éttermének kell igazodnia az új követelményekhez. Korábban magas létszám, értékes eszközök, de viszonylag alacsony termelékenység jellemezte étter-

meinket. Ma csak az marad versenyben, aki optimális fordítással dolgozik. S fontos vezetői rugalmassága, kezdeti nyitvatartás idejétől a szakmai képzés befolyásolásáig. Mindezt a klub sokat tehet.

A konferencia 30 osztrák résztvevője nemcsak a szakmai kérdéseivel foglalkozik, magyar vendéglátó helyekkel ismerkedik. Fritz Draxler elmeréssel állapította meg, hogy a luxusszállodákban a fogások mindinkább megfelelnek az európai igényeknek, és oldottabb, fesztelenebb a kiszolgálás.

Food and Beverage Club

Wir haben bei Dr. Zoltán Hornyánszky erfahren, dass der Klub der Gaststättendirektoren von Budapester Luxushotels voraussichtlich bis Ende November begründet wird. Der Betriebsdirektor von Danubius Rt., der sieben Jahre in leitenden Stellungen von ausländischen Hotels verbracht hat, möchte seine im Ausland gesammelten Erfahrungen benutzen.

Er hat gesagt, dass der Food and Beverage Club in Wien vor drei Jahren begründet wurde, und er ist ein Mitglied dieses Klubs seit 2 Jahren. Seit seiner Heimkunft nimmt er an seinen Treffen als Ehrenmitglied teil. In Prag wurde der Food and Beverage Club vor einem Jahr begründet, und er denkt, die Stunde ist gekommen, diesen Klub auch in Budapest zu begründen.

Der Klub gibt eine Gelegenheit dazu, dass die Gaststättendirektoren von Konkurrenzluxushotels in engem Kreis, ihre Erfahrungen und die neuen Kenntnisse auch miteinander teilend, ihre Vorstellungen ausgestalten können. Heute arbeiten sie noch voneinander isoliert, obwohl sie gemeinsame Interesse haben.

Am 22. Oktober lud Dr. Hornyánszky - natürlich mit Sponsorhilfe - die Mitglieder des österreichischen F&B Clubs für drei Tage nach Budapest ein, die ihre fällige Konferenz im Restaurant Gundel abgehalten haben. Sie luden zur Veranstaltung auch ihre Kollegen von Prag und Budapest ein, die sich so auch mit dem Zweck des Klubs und mit den prinzipiellen Fragen der Branche bekannt machen könnten.

Die etwa 30 Gäste haben die Budapester Luxushotels aufgesucht, sie nahmen an einer Stadtbesichtigung teil, und sie besuchten auch die Gehöfttscharde in Lajosmizse. Der Vorsitzende des Wiener F&B Clubs, Fritz Draxler hat sich über seine im Hotel gesammelten Erfahrungen, sowie über die Gastfreundlichkeit anerkennend geäußert.

Dr. Zoltán Hornyánszky hat gesagt, dass die Gaststättendirektoren der Budapester 5-Stern Hotels zu Gründermitgliedern des ungarischen Food and Beverage Clubs werden, später können nur diejenige, die die Gründermitglieder dafür würdig erachten, ins Klub hineingelangen.

In aller Welt helfen solche Sponsors der Gründung und Tätigkeit der F&B Clubs, wie Segrain, Coca-Cola und American Express. In unserer Heimat hat sich auch Zwack Unicum an diese Sponsors angeschlossen.