

HOTELY

Zabudnime čo bolo pred pár týždňami, žijeme v inej realite



dnes 11:20 | **Reštart hotelierstva a gastronómie musí byť prioritou, hovorí úspešný hotelier**

Gastronómia a hotelierstvo zažívajú jednu z najväčších kríz vo svojej novodobej histórii. Sme svedkami totálneho „meltdownu“ v dvoch rovinách – ponukovej a zároveň aj dopytovej. A vo fáze „postcovidu“ zohráva svoju úlohu ešte jedna úroveň a to je rovina psychologická, keďže sme tri mesiace nepočuli nič iné, aké je nebezpečné stretávať sa, cestovať, či dokonca dotýkať sa predmetov atd., pretože by sme sa mohli nakaziť. Hotelierstvo a gastronómia je práve o kontaktoch a dôvere, o spoločnosti, skupinkách priateľov, ktorí sa v lokáloch stretávajú a zabávajú a samozrejme aj bezstarostne konzumujú.

Od slovenských kolegov v hotelierstve a gastronómii počúvam, že sa cítia, ako piate koleso na voze. Chýbajú im informácie, vízie a hlavne, čo im chýba, je systematická pomoc od štátu. Práve teraz, keď

Opatrenia majú byť adresné a konkrétne

V Rakúsku, kde dlhodobo pôsobím, vyčlenila vláda miliardové pomocné balíčky na podporu a reštart turizmu. Dôležitým nástrojom pre zamestnávateľov na záchranu pracovných miest počas krízy je model tzv. Kurzarbeit, pri ktorom štát prevezme náklady na zamestnanca počas určitej doby.

Okrem silnej ÖHV (Österreichische Hotel Vereinigung – Rakúsky zväz hotelov) podporuje a lobuje za silný turizmus aj organizácia Österreich Werbung, teda národný touristboard a WKO (Wirtschaftskammer Österreich, Hospodárska komora Rakúska), keďže všetci dobre vedia, že turizmus im prináša ročne viac ako 16 % HDP.

Už pri príprave opatrení na opätovné naštartovanie turizmu sa myslelo na opatrenia, ktoré sú adresné, či už ide o opatrenia a podporu z ekonomického hľadiska alebo o opatrenia, ktoré sú nevyhnutné pre ochranu zdravia zamestnancov a hostí. Usporadúvajú sa kampane a osвета, ako zvládať situáciu v období po COVID-e.

Mali sme nespočetné množstvo veľmi zaujímavých webinárov a online konferencií s odborníkmi z nemecky hovoriacich krajín, ako aj diskusie na tému ochrany zdravia s univerzitnými profesormi medicíny, a vymenili sme si skúsenosti s kolegami zo Šanghaja, ktorí majú fázu opätovného otvárania prevádzok za sebou atď.

Myslím si, že sme urobili maximum v prípravnej fáze, aby sa mohli reštaurácie a hotely opäť otvoriť. Okrem Rakúska som s kolegami pracoval na vytvorení konceptu „restart your business“ na podporu gastronómov a hotelierov pri realizácii opatrení a spúšťaní prevádzok v Mekke turizmu Dolomitov v talianskej Val Gardene.

Samozrejme, že to nebude jednoduché, pretože ako som uviedol, je ťažké odhadnúť, do akej miery bude ovplyvňovať rozhodovanie zákazníkov: Na jednej strane psychologický aspekt, obavy z nakazenia a na druhej strane ich ekonomický potenciál. Uvidíme, ako sa bude situácia vyvíjať, avšak v tomto roku značná časť Rakúšanov bude tráviť dovolenku doma v Rakúsku.



Hotel

Zdroj: Flickr

Šanca pre zmenu a nové riešenia

Slovo kríza sa nedá vyjadriť v čínskom jazyku jedným slovom, keďže Číňania považujú krízu za hrozbu, ale zároveň aj za príležitosť. Práve tá príležitosť nám dáva nové riešenia, ako urobiť aj určité rozhodnutia, ktoré by sme za normálnych okolností nikdy nezrealizovali.

Pripraviť sa na nové riešenia, napríklad zavádzanie určitých pravidiel v gastronómii, vyrovnanie vzťahu klient – personál, t.j. žiadna nadradenosť ale ako povedal hotelier César Ritz už pred mnohými rokmi: „We are ladies and gentlemen serving for ladies and gentlemen“.

Napríklad ponúknuť viac turnusov v čase obeda alebo večere, a to za fixnú pred-rezerváciu, aby gastronómia vedeli lepšie plánovať a kalkulovať. Možno práve prišiel aj čas, keď povolanie čašníka a kuchára dostanú náležitú úctu a budú opäť oslovení pán kuchár a pán čašník, pani chyzná atď. keďže okrem profesionality musia dbať na maximálnu kvalitu, a teraz najmä na hygienu a kontrolu svojho pracoviska, ako aj jedál, aby sa nikto nenakazil.

pred rokmi ani nesnívalo, keďže išlo hlavne o kvantitu a neustály nárast za čo najnižšie ceny.

Musíme sa pripraviť na novú situáciu, a čo najskôr zabudnúť aké to bolo v minulosti. Žijeme v inej realite, kde budeme musieť dodržiavať odstup, nosiť masky atď. , avšak práve v gastronómii by sme mali myslieť a komunikovať stále pozitívne a hľadať možnosti ako využiť krízu možno aj v náš prospech. Veríme, že ide o prechodné obdobie, avšak vyžime ho v náš prospech.

V každom prípade neodporúčam hotelierom a gastronómom pustiť sa po kríze do „zlavovej vojny“. Naopak, keďže opatrenia a obdobie krízy ich budú stáť nemalé finančné prostriedky, je potrebné ceny udržať, ba dokonca upraviť miernym zvýšením. Verím, že aj štát príde s konštruktívnymi riešeniami, ako pomôcť turizmu. Netreba nič revolučné, stačí sa len porozhliadať, čo funguje inde a ako to robia turistické veľmoci. Je nutné si uvedomiť, že turizmus vytvára hodnoty a mal by byť z hľadiska stratégie a tvorby značky najdôležitejším pilierom hospodárstva.

Autor Jaro Rataj je hotelier, pôsobí v Rakúsku.

Reštaurácia

Zdroj: Flickr

dnes 11:20

trend.sk



NAJČÍTANEJŠIE ČLÁNKY Z TREND ENJOY



HOTELY

Zabudnime čo bolo pred pár týždňami, žijeme v inej realite



AUTO

Kia uvedie novú generáciu cee'du. Zmení názov



AUTO

Audi predstavilo naftovú alternatívu SQ5



PR SPRÁVA

ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Teambuilding v Château Amade nabudí vašich zamestnancov



AUTO

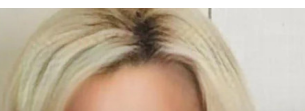
Mercedes dá nový radový šesťvalec najskôr do triedy S



AUTO

Inovované Polo GTI zabudlo na downsizing

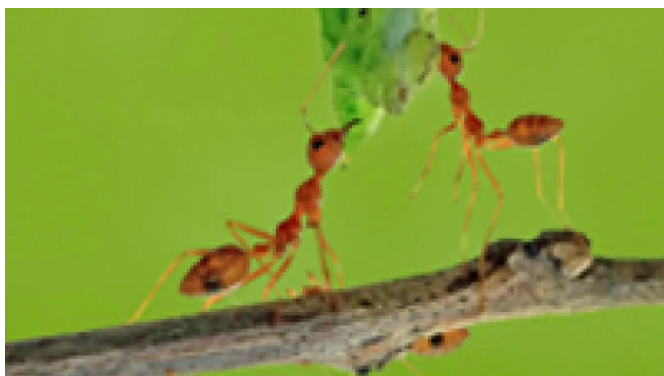
ODPORÚČAME



ROZČÚLENÝ Matovič v priamom prenose: Do úzkych ho dostala ŠKANDALÓZNA úradníčka!



FOTO Angličania sú hotoví zo slovenskej fitnessky: Jej nahé selfie ich dostávajú do varu



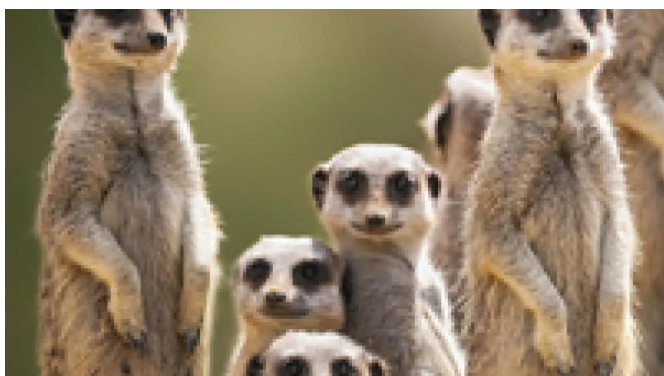
Účet pre mravcov má 10 rokov

SPONZOROVANÉ



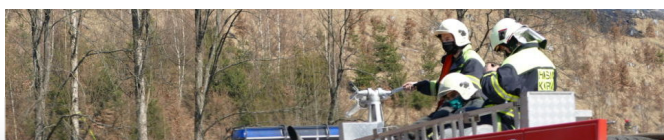
Toto sú TOP pomocníci pre vašu zdravú domácnosť

SPONZOROVANÉ

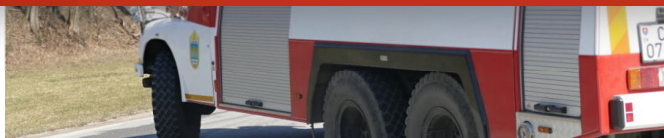


Surikaty oslavujú 10 rokov

SPONZOROVANÉ

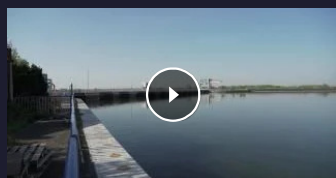


Nočný POŽIAR v Žiline: Auto zblýklo po zrážke s diviakom. Nehoda si vyžiadala zranených!



FQCUS MEDIA

VIDEO



Uporúčt Tweet Zdieľať Zobraziť podľa najpopulárnejšieho



Začať diskusiu...

PRIHLÁSIŤ SA S

ALEBO SA ZAREGISTRUJTE S DISQUS ?

Meno

Pridajte prvý komentár.

Prihlásiť sa na odber Pridajte Disqus na svoju stránku Pridať Disqus Pridať Do Not Sell My Data

TREND TOP REŠTAURÁCIE

UFO watch.taste.groove

Nový most, Bratislava

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Liviano

Biznisuite Technopol, Bratislava

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Penzión Villa Rosa - reštaurácia

Jesenského 6, Dunajská Streda

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Pavúk - wine restaurant

Štúrova 95, Modra

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Korzo Café & Restaurant

Hviezdoslavovo nám. 3, Bratislava

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Castel Pension & Restaurant

Mierovo 20, Mierovo

TREND hodnotenie: ★★★★★

Cena: €€€€€

Všetky recenzie[O spoločnosti](#)[Etický kódex](#)[ABC Audit](#)[Kontakt](#)[Predplatné](#)[Inzercia](#)[Zamestnanie](#)[Cenník](#)[GDPR](#)

© 2020 News and Media Holding, a.s. Autorské práva sú vyhradené a vykonáva ich vydavateľ. Akékoľvek rozmnožovanie časti alebo celku textov, fotografií, grafov akýmkoľvek spôsobom, v slovenskom, ale aj v inom jazyku bez písomného súhlasu vydavateľa je zakázané.