

244

# Vendéglátás

végig

XXI.  
ÉVFOLYAM  
1977.  
FEBRUÁR

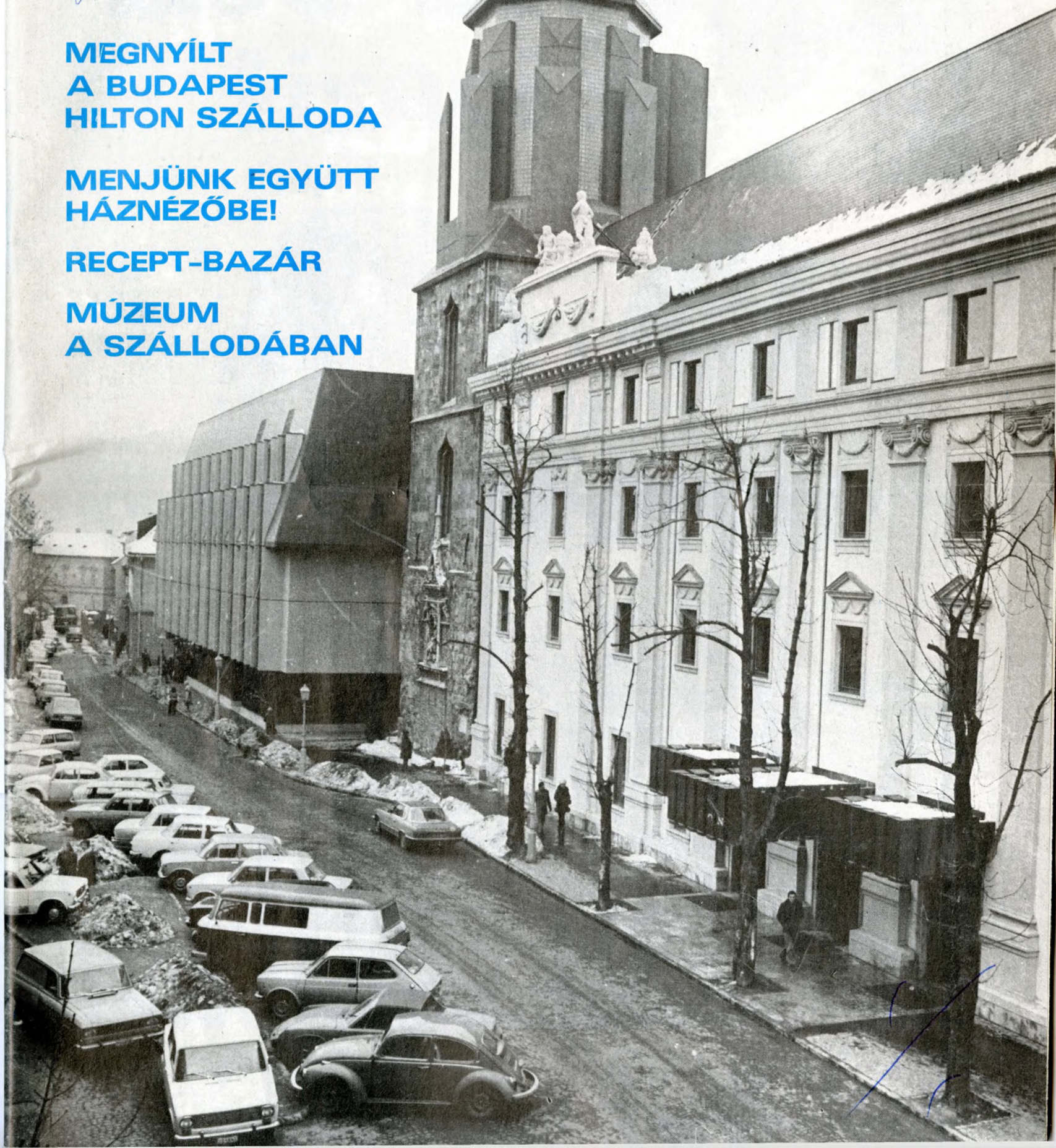
Gho-2h

**MEGNYÍLT  
A BUDAPEST  
HILTON SZÁLLODA**

**MENJÜNK EGYÜTT  
HÁZNÉZŐBE!**

**RECEPT-BAZÁR**

**MÚZEUM  
A SZÁLLODÁBAN**



## Dr. Sághy Vilmos belkereskedelmi miniszter megnyitó beszédéből

— Ennek a szállodának a megnyitásával gazdagodik fővárosunk és fejlődik a magyar idegenforgalom befogadóképessége.

A Budapest Hilton Szálloda megépítésével több mint 100 vállalat foglalkozott. Együttes munkájuk nyomán olyan létesítmény született, amelynek minden feltételét a magyar népgazdaság teremtette meg. Így ez a tervezéstől a kivitelezésig magyar alkotás. Felmerül akkor a kérdés: Miért Hilton? Mit jelent ez?

A Danubius Szálloda és Gyógyüdülő Vállalat szerződés szerint használja a Hilton International szálloda-konzern műszaki-szakmai-üzemeltetési paraméter rendszerét és igénybe veszi a Hilton tanácsadóinak közreműködését. A szálloda száz százalékosan magyar tulajdon, a felépítéshez szükséges anyagi eszközöket a Magyar Nemzeti Bank hitelezte meg.

A várbeli Budapest Hilton-szálló építését éveken keresztül nagy vita kísérte. Kötetnyi újságcikk, rádió- és tv-kommentár foglalkozott féltő aggodalommal az építkezéssel: nem befolyásolja-e majd előnytelenül fővárosunknak ezt a történelmi hangulatú negyedét, nem zavarja-e majd arcukat. Ma már elismeréssel állapíthatjuk meg, hogy a tervezőknek, a nagyszámú építőnek, a műemlékfeltárás- és védelem kiváló szakértőinek összehangolt munkával olyan ritka alkotást sikerült létrehozniuk, amely megnyugtatja Budapest féltő rajongóit és felkelti a világ érdeklődését.

A megnyitó előtt alkalmam volt beszélgetni C. R. Strand úrral, a Hilton International elnökével. Kijelentette, hogy az immár 69 Hilton nevet viselő szálloda közül a budapesti a legegységibb, klasszikus alkotás.

Most már a megnyitás után az üzemeltetőké a szó. Megnyugtató számunkra, hogy a szálloda mintegy 500 főt számláló induló gárdájának a fele gyakorlott, kvalifikált szakember. Örülünk annak is, hogy a dolgozók 50 százaléka 35 éven aluli, jól képzett fiatal. Elismerés illeti ezért a magyar szálloda- és vendéglátóipar vezetőit, akik a várbeli Hilton létesítését nemcsak a Danubius Vállalat, hanem a népgazdaság ügyének tekintették és szakembereik átengedésével hozzájárultak a sikeres induláshoz.

Megköszönöm még egyszer mindazon hazai és külföldi szakértők tevékenységét, akik a Budapest Hilton Szálloda létesítése körül munkálkodtak. Kívánom, hogy pályájuk sikeres élményeként maradjon meg bennük e nagyszerű teljesítmény.

A Danubius Vállalat, a szálloda dolgozói pedig érzék el munkájuk sokrétű célját: meglegedett, élményekben gazdagodott vendégek térjenek vissza rendszeresen ebbe a házba. Ennek a szállodának működése nyomán is ismerje meg jobban a világ hazánkat és fővárosunkat, Budapestet.

Ezekkel a gondolatokkal a Budapest Hilton Szállodát megnyitom és kívánom, hogy minden tekintetben sikeresen működjék.

## Kádár elvtárs a Budapest Hiltonban



KÁDÁR JÁNOS elvtárs, a Magyar Szocialista Munkáspárt Központi Bizottságának első titkára a fővárost gyarapító új létesítmények között, röviddel a megnyitás előtt, megtekintette a Budapest Hilton Szállót.

## MEGNYÍLT A BUDAPEST HILTON SZÁLLÓ



Unnepélyes percekre gyűltek össze a Budapest Hilton meghívott vendégei 1976. december 31-én a szálloda halljában.

Közel 14 évig tartó régészeti kutatás és feltárás, tervezés és műemléki helyreállítás, külső és belsőépítészeti munkálatok után megnyitották annak a szállodának a kapuit, amelynek kibontakozását, alakulását mind a hazai, mind a külföldi közönség nagy figyelemmel kísérte.

14 órakor PÁVEL JÁNOSNÉ, a Danubius Szálloda és Gyógyüdülő Vállalat vezérigazgatója szeretettel üdvözölte a szálló építésében részt vett 107 vállalat vezetőit, a belkereskedelem és a vendéglátóipar megjelent képviselőit, pénzügyi és társadalmi életünk vezető személyeit, majd felkérte DR. SÁGHY VILMOS belkereskedelmi minisztert a szálloda megnyitására.



## BEMUTATJUK A BUDAPEST HILTON SZÁLLÓT

A VENDÉGLÁTÁS szerkesztősége a februári számban arra vállalkozik, hogy több tízezer olvasó számára sokoldalúan bemutassa a várbeli Budapest Hilton szállót. Ezzel az a célunk, hogy megismertessük ezt a jelentős alkotást azokkal is, akiknek nem volt módjuk részleteiben is megtekinteni a házat, hogy kielégítsük a széles körben megnyilvánuló, érthető szakmai érdeklődést.

Azt a feladatot is szánjuk ennek a számnak, hogy műszaki, szakmai, üzemeltetési felfogásban és technológiában előre mutasson. Új ismereteket, gondolatokat terjesszen, amelyek más körülmények között, helyi igényekhez, lehetőségekhez alkalmazkodva gyümölcsözővé válhatnak.

Elismerést, megbecsülést és tiszteletet is kívánunk adni az ország — és ahová eljut határon túl is ez a lap, a külföld — szakmai közvéleménye előtt azoknak a tervezőknek, kivitelezőknek, szakértőknek, üzemeltetőknek, akik többéves munkájukkal hozzájárultak e nagyszerű középület megépítéséhez.

Ösztönző szerepet is szánunk ezeknek az írásoknak. Úgy tapasztaltuk, hogy a Duna Intercontinental Szálló eddigi munkájával — kedvező gazdasági működése mellett — ösztönző hatást gyakorolt az ország szálloda- és vendéglátóiparára. A Budapest Hilton belépésétől is azt várjuk, hogy tovább fokozza a szálloda- és vendéglátóiparban a népgazdasági érdeklődésben folyó versenyt.

Olyan vetélkedésre gondolok, ahol elsősorban győztes az elégedett vendég, járjon jól a tulajdonos: a magyar népgazdaság, de találják meg számításukat az érdekelt üzleti partnerek is. Emellett alakuljanak ki nagy számban majd a nemzetközi hírnévre jogot formáló ház *szakmai brigádjai, törzsgárdái*. Az anyagi jólétén kívül *jelentősen számukra emberi és szakmai rangot, hogy a Budapest Hiltonban dolgozhatnak.*

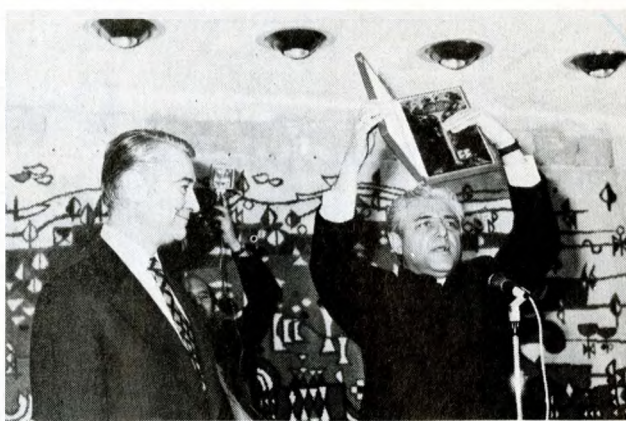
Különleges követelmény válik időszzerűvé ebben a házban! E nagyszabású, műemléki értékű idegenforgalmi objektum *olyan igényes környezet, amelyhez fel kell nőnie az emberi munkának! A feltételek magas mércét szabnak a szakmai teljesítményeknek.*

Így a Budapest Hiltonban dolgozó több száz szakemberünk tevékenysége túlnő a várbeli házon. Öntudatos, fegyelmezett munkájuk, s az ennek eredményeként várt siker a már bebizonyosodott, megmutatkozott nemzetközi versenyképességünket is újra fogja igazolni. Így válik működésük többé, mint az egyszerű szakmai praktikum. Munkájuk minden lépésénél érezzék a hazai és nemzetközi közvélemény minősítő figyelmét!

SIVÓ TIBOR

## KULCS- ÁTADÁS

A belkereskedelmi miniszter ünnepélyes szavai után **dr. Balázs György**, a generálkivitelező Középületépítő Vállalat vezérigazgatója átadta a szálloda kulcsait **dr. Bíró Károly** igazgatónak, aki pezsgős pohárral a kezében invitálta a megjelent vendégeket „háznézésre” s kívánt mindenkinek boldog újévet.



## AZ ELSŐ SZILVESZTER

Elérkezett a várva várt pillanat. A mindig érdeklődő budapestiek végre igazán birtokukba vették azt a szállót, amelyről oly sok ellentétes véleményt hallottak, olvastak. Most meggyőződhetek arról, hogy ez a szép vagyontárgy az övék is, itt a pestiek szívesen várt vendégek.

Este fél kilenckor indult az áradat. A főbejáraton és a báltermi bejáraton keresztül több mint ezren érkeztek. A szerencsések és az előrelátók már hetekkel ezelőtt biztosították helyeiket. Hostessek kísérték őket asztalhoz. Nehezen igazodtak volna el másként, hiszen a szálloda különböző emeletein valamennyi vendéglátó helyiség rendelkezésükre állt. Az éjjelig hátralevő három órát a hatfogatós vacsora kötötte le. Az éttermi üzletvezetők éjjélkor elsőként kívántak nagyon boldog újéztendőt, s további jó szórakozást vendégeinknek, s már ismét ott áll-

tak a hostessek, hogy a házat megnézni kívánók mellé idegenvezetőül szegődjenek.

Elegáns, estélyiruhás hölgyek, szmokingos urak áradata indult, hogy belülről is megismerje azt a házat, amelyet eddig csak kívülről látott, igyon közben egy üdítőt, koktélt valamelyik drinkbarban, vagy egy tánccal felavassa a maga számára a Trubadur bárt.

Éltrekelet a középkori Tower étterem is, hullott a szerpentin, folyt a pezsgő, szólt a cigányzene, játszott a Gemini együttes, megtelt a bálterem táncparkettje.

A ház dolgozói pedig, az első nagy erőpróba után boldogan regisztrálták a sikert. A több napja tartó, szünet nélküli munka, az álmatlanság, a megfeszített igyekezet okozta sokszoros kimerültség örömben oldódott — megálltuk a helyünket. Egy vadonatúj házban étellel-itallal, szórakozással örvendeztettünk meg több száz embert. Birtuk és képesek voltunk rá — érdemes volt dolgozni érte! Most vették igazán birtokba a házat. Nemcsak a pesti közönség — a dolgozók is!

DR. BENKŐ ÁGNES

## Tisztelet az alkotóknak

DR. SÁGHY VILMOS belkereskedelmi és BONDOR JÓZSEF építésügyi és városfejlesztési miniszter január 4-én kitüntetések, jutalmakat adott át a Budapest Hilton építésében, nyitásának előkészítésében nyújtott kiemelkedő teljesítményekért, majd a szálloda báltermében terített asztalok s vacsora várta azokat, akik ezért a házért oly sokat fáradoztak.



# Négy év története

1976. december 31-vel, a Budapest Hilton Szálló megnyitásával lezárult egy szakasz a Danubius Szálloda- és Gyógyüdülő Vállalat életében. PÁVEL JÁNOSNÉ vezérigazgatóval az elmúlt négy év munkáját, eseményeit idézzük.



Mit hogyan kellett tenni ahhoz, hogy a viszonylag kis Danubius képes legyen életet adni egy ilyen óriás újszülöttnak?

— A vállalat alakulásakor, 1972-ben vettük át a Hungarohoteltől az 1968-ban megkötött Hilton szerződést és ezzel a feladatot. Akkor már volt egy kész, de városrendezési okok miatt elutasított terv és eldőlt a ház külsejét meghatározó pályázat. A rajzasztalonon még csak az épület körvonalai jelentek meg. Tehát a tervezés kezdeti stádiumától részt vettünk a tervek kialakításában, a ház belső kialakítását, üzemeltetési megoldásait eldöntő és finomító tárgyalásokban. Közben már folytak a műemlék feltárási munkálatok és az üregek, nehéz talaj előkészítése is.

1972. év végén a minisztérium engedélyezte, hogy a kivitelezés teljes tervdokumentáció nélkül is megkezdődhesék. 1973-ban megindultak az alapozási munkálatok és párhuzamosan folyt a tervezés. 1974-ben épült fel maga a ház, majd a belső szerelési munkák következtek. Az épület szerkezetének beépítése és a belső szerelés három évet vett igénybe. A generálkivitelező Középipületépítő Vállalat mintaszerűen szervezett munkával képes volt áthidalni a párhuzamos tervezés nehézségeit, amiből sokszor olyan helyzet is adódott, hogy az építés megelőzte a tervet.

Az előkészítő munka fontos és óriási területe az új ház szakmai, technikai és egyéb feltételeinek megtervezése, megteremtése. Milyen módszerekkel történt a szakmai készülődés?

— A ház megnyitásáig elegendő idő állt rendelkezésünkre ahhoz, hogy átgondoltan, ütemesen mindennel elkészülhessünk. Hogy milyen felszerelési tárgyak, éttermi eszközök, porcelán-, üveg-, fém-, textilárúk kerüljenek a házba, azt az ismert stíluskövetelményekhez igazítva dolgoztuk ki. Mindezeket 1973-ban már megrendeltük. Az elmúlt év elején kezdtünk az étlappal dolgozni, többször konzultálva a Hilton szakértőivel is. Végleges formát kb. augusztusban

öltöttek, amikor már kialakult az egyes helyiségek karaktere. Ezután kerültek nyomdába. Ugyancsak a központi együttes készítette elő az összes reklám és egyéb nyomtatványt.

Az előkészületek kulcskérdése volt, hogy ebben a magas színvonalú házban jól képzett, odaillő személyzet dolgozzék. Hogyan toborozták az embereket?

— Már 1972-ben elkezdtük a csapat-összeállítást, akkor végzett fiatalokat hoztunk a vállalathoz a vendéglátó főiskoláról és a szakközépiskolából. Két éves ún. „forgatási tervet” dolgoztunk ki, amelynek alapján megismerték a vállalat egész hálózatát, különböző munkaterületeit. Ezt évről évre megismételve mintegy 160 munkatársat készítettünk fel. Mondanom sem kell, hogy az adott hálózat ezt tulajdonképpen nem indokolta és nehezen bírta. Sok fejtörést okozott, hogy az évről évre érkező fiataloknak a kis hálózatban munkahelyet teremtsünk. Hogy ezt a feszültséget bizonyos mértékig oldjuk, évenként 50–60 dolgozónkat kiküldtünk az NDK-ba szakmai gyakorlatra. A szálloda nyitása előtti másfél évben 30 szakembert küldtünk gyakorlatra a meglévő hálózatból a bécsi Hiltonba. Az így szabadabbá vált helyekre megint újabbakat vettünk fel. A többirányú forgatással értékesebb embereket is nyertünk, hiszen a külföldi tartózkodás tovább gyarapította szakmai tapasztalatukat, növelte látókörüket, nem beszélve az elsajátított nyelvtudásról. Folyamatosan szerveztünk a Hilton Szállóba kizemelt munkatársaink részére továbbképző és intenzív nyelvtanfolyamokat.

Egy új létesítmény megteremtése rengeteg gonddal, bajjal jár, gyakori, hogy aki ilyesmivel foglalkozik, elveszti nyugalmát, „kiborítják” az építői, szállítói késedelmek, a külső észrevételek. Pável Jánosné mindig nyugodtnak, magabiztosnak látszott, nem lehetett észrevenni rajta, hogy milyen nagy munka irányítását tartja a kezében — és a fejében. Mi ennek a titka?

— Titok nincs, csak bizonyos módszerek, amelyek segítségével jól kihasználjuk a

rendelkezésünkre álló, végül is nem kevés időt. Nem volt könnyű dolog, nem akarom és nem is hagynám lekicsinyelni. Az előkészületek valóban nyugodtan, higgadtan folytak. El kellett indítani egy új vállalatot, működésbe hozni az apparátust, megismerkedni a gyógyturizmussal, megteremtetni hozzá az előfeltételeit, előkészíteni, szervezni egy olyan méretű és színvonalú szállodát, mint a Budapest Hilton — ez annyira komplikált, nehéz feladat, hogyha én és munkatársaim kapkodunk, akkor a vállalkozás talán kudarcba fullad. Általában minden a maga idejében megtörtént. Ha akadt egy-egy elmaradt vagy elfelejtett feladat, amely azonnali intézkedést igényelt, nem borította fel az időbeli sorrendet.

Szeretném hangsúlyozni, hogy ez csoportmunka volt. Olyan összekovácsolódott, lelkes központi együttest sikerült az ügynek megnyerni, akikkel céltudatosan, nyugodt légkörben lehetett dolgozni. A munka oroszlánrészét Dr. Bolgár András, kereskedelmi igazgatónk irányításával a hozzá tartozó üzemetelési, áruforgalmi, reklám-propaganda osztályok végezték. Valamennyien hittünk abban, hogy sikerre visszük a ránk bízott ügyet.

Kérem, foglalja össze olvasóink számára, milyen előnyökkel és milyen kötelezettségekkel jár a Danubius Vállalat és a Hilton Internationál közötti szerződés?

— A szerződés egyik része az ún. technikai segítségnyújtás. Ennek keretében a Hilton szakemberei konzultáltak a terveket műszakilag, a helyiségek kiképzését illetően is. Ezek a konzultációk a tervezők, a kivitelezők és a mi számunkra is hallatlanul hasznosak voltak. A Hilton cég többszáz szállodát építtetett és óriási gyakorlattal rendelkezik. Ismeri a lehető leggazdaságosabb megoldásokat, a helyiségek, technológiai sorrendek és általában a szálloda kiképzése terén. Számos, tőlük szerzett módszert alkalmaztunk már a hévizi Thermál tervezésénél, most pedig a margitszigeti Thermál Szálló építésénél.

A szerződésben mi azt vállaltuk, hogy betartjuk a Hilton standardet. Ezt én két részre bontanám. A technikai standard előírja, hogy pl. legyen légkondicionálás, gyorslift, nemes burkolóanyagok és így tovább. A másik előírás a szolgáltatás színvonalára vonatkozik. Lényege, hogy magas színvonalon kell a szakmát művelni, amire a mi emberek képesek is — de nem állandóan, hanem csak ünnepeinken. Ha mi teljesítjük azokat a szakmai előírásokat,

amelyek nálunk egy osztályon felüli étteremre érvényesek — akkor a Hilton standard megvalósul. Csak az a bajunk, hogy egy-egy igényes rendezvényt, külföldi szereplést szenczációsan lebonyolítunk, de a hétköznapokat elnagyoljuk. A Hilton standard azt jelenti, hogy az évek mind a 365 napján „ünnepi módon” kell dolgozni, szervírozni.

A szerződés üzleti része arról szól, hogy a Hilton központi szobafoglalási rendszer révén vendégeket küld, az érkező vendégek után mi jutalékokat fizetünk, progresszív ráta alapján.

Ennek a bonyolult munkának az irányítása óriási szellemi és időbeli megterhelést jelent. Mi a munkamódszere, és maradt-e ideje magánéletre?

— A vezető munkájában alapvetőnek tartom a gondolkodási időt. Pontosan ismerve a rá váró feladatot, nyugalmat és időt kell szánni arra, hogy a különböző megoldási lehetőségeket sorra véve kiválassza a lehető legjobbat. Ha szellemileg felkészült egy-egy feladatra, akkor a lebonyolítás már simán megy. Ezzel a módszerrel egy-egy azonnali döntési igény nem borítja fel a rendszert és általában bele is illeszthető a már kialakított koncepcióba. Biztos, hogy ez a feladat hallatlanul igénybe vett fizikailag is, szellemileg is. A vállalat alapítása óta nagyon sokat, illetve inkább nagyon intenzíven dolgoztam. Nem töltöttem 20 órát az irodámban napi munkaidőmet maximum egy két órával, annél többel ritkán toldottam meg, de ez alatt teljes intenzitással dolgoztam. Természetes, hogy ez a munka egész embert kívánt, így valamilyen le kellett mondani. Az elmúlt években alig volt magánéletem. Mégis úgy érzem, életemnek gazdag, szép időszaka volt ez a négy év. Nagy lehetőséget, szép feladatot kaptam és boldog vagyok, hogy munkatársaim segítségével ezeket eddig eredményesen oldottam meg.

Egy szakasz tehát sikeresen lezárult. De az élet nem lesz könnyebb, most másfajta feladatok következnek. Melyek ezek?

— Most a Hilton Szálló magas színvonalú üzemeltetése, jó értékesítése az első. Közben világra segítjük az új margitszigeti Thermál Szállót és folytatjuk sokoldalú, intenzív tevékenységünket azért, hogy gyógyidegenforgalmunk az almok, a tervek és az indulás stádiumából a megvalósulás állapotába kerüljön.

Gratulálunk a teljesítményhez, és kívánjuk, hogy további munkájában is gyakran érezze a kiérdemelt siker örömét.

BÍRO ANNA



Curt R. Strand, a Hilton International elnöke

## A HILTON BÜSZKE ÚJ TAGJÁRA

A Budapest Hilton Szálló megnyitó ünnepségén és szilveszteri vacsoráján részt vett Curt R. Strand, a Hilton International cég elnöke. A budapesti szállodát, amely a Hilton lánc 69-ik tagja, teljesen egyedülállóan minősítette. Kiemelte, hogy a magyarok felépítették egy modern szállót és ugyanakkor megőrizték a hely történelmi, régészeti emlékeit. — Modern, mégis múzeum van benne, amelynek kincseit a helyszínen ásták ki. Valószínűleg ez az első és utolsó ilyen szálloda.

— A Hilton International végtelenül örül és büszke új tagjára — folytatta Strand úr — majd hozzátette: a szobák, bútorok és berendezések magas színvonalúak, a személyzet kiváló szakmai képzettségű és ami a legfontosabb, mindent megtesznek, hogy munkájukat a lehető legjobban végezzék.

Arra a kérdésre, hogy mi a lényege a magyar Danubius Szálló és Gyógyüdülő Vállalat és a Hilton International között létrejött szerződésnek, a következő választ adta:

— A Danubius vállalat, amely építtette és tulajdonosa a szállodának, a Hilton Internationalal 20 évre kötött szerződést. E szerint a Hilton segítséget nyújtott a magyar félnek know-how és műszaki téren, de anyagilag nem járult hozzá. A magyar fél vállalta a Hilton standard megtartását, ehhez a cég szaktanácsadó küldésével nyújt segítséget. A szerződés értelmében a Hilton, nemzetközi rezervációs rendszere révén — amelynek központja a dallasi komputerközpont — vendégforgalmat közvetít, amely után különböző mértékű jutalékokat kap.

Strand úr kifejtette, hogy véleménye szerint a Hilton óriási nemzetközi szálló-

dai tapasztalatai jelentősen hasznosíthatók lesznek a magyar vendéglátóipar színvonalának emelésére irányuló törekvések realizálásánál. Ugyanakkor a Budapest Hilton, mint a Hilton szállodalánc első kelet-európai tagja, értékes tapasztalatokat nyújt majd a különböző gazdasági rendszerek közötti együttműködéshez. A cég ugyanis tárgyalásokat folytat más kelet-európai országokkal további Hilton szállók létesítéséről.

Érdeklődésünkre, hogy milyen évet zárt a Hilton International 1976-ban, Strand úr kifejtette, hogy 1976. sokkal jobb esztendő volt a Hilton International számára, mint az előző. — Valójában ez volt fennállásunk óta a legjobb évünk. Igaz ugyan, hogy a pénz értéke csökkent az olajválság óta, azonban több működő szállodánk van, mint az olajválság idején.

— Minden bizonnyal a nemzetközi turizmus kedvelt helye lesz a Budapest Hilton, mind az amerikai, mind a nyugat-európai turisták számára, beleértve a különböző utazási irodák által szervezett csoportokat és az egyénileg utazókat is. Mi és magyar barátaink mindent megteszünk, hogy e kísérletünk beváljék — mondotta befejezésül.

T—e.

## AMIT A HILTON INTERNATIONAL-RÓL TUDNI KELL

A Hilton International 1949-ben alakult, mint a Hilton Hotels Corporation leányvállalata. 1964-ben önállósult, majd 1967 májusától mint a Transworld Airlines Inc. leányvállalata tevékenykedik.

Amikor 1967-ben a Hilton International a TWA-val szerződésre lépett, a Hilton Hotels Corporation nem szűnt meg, hanem tevékenységét az Amerikai Egyesült Államokban 174 szálloda igazgatásával folytatja tovább, s 59 szállodája készüléfélben van.

A Hilton International 41 országban 69 szállodát üzemeltet, s jelenleg 8 szállodát épít.

Az első szálloda 1949-ben nyitotta meg kapuit Puerto Rico-ban Caribe Hilton néven.

A Hilton szállodák építését, berendezését, felszerelését az egyes országokban általában állami vagy magánvállalatok finanszírozzák, míg neve, szolgáltatásainak színvonala, s technikai képzése a Hilton International standardnek felel meg.



**TELEX • TELEX • TELEX • TELEX • TELEX**

**DR. BIRO KÁROLY úrnak,  
a Budapest Hilton Szálló igazgatójának**

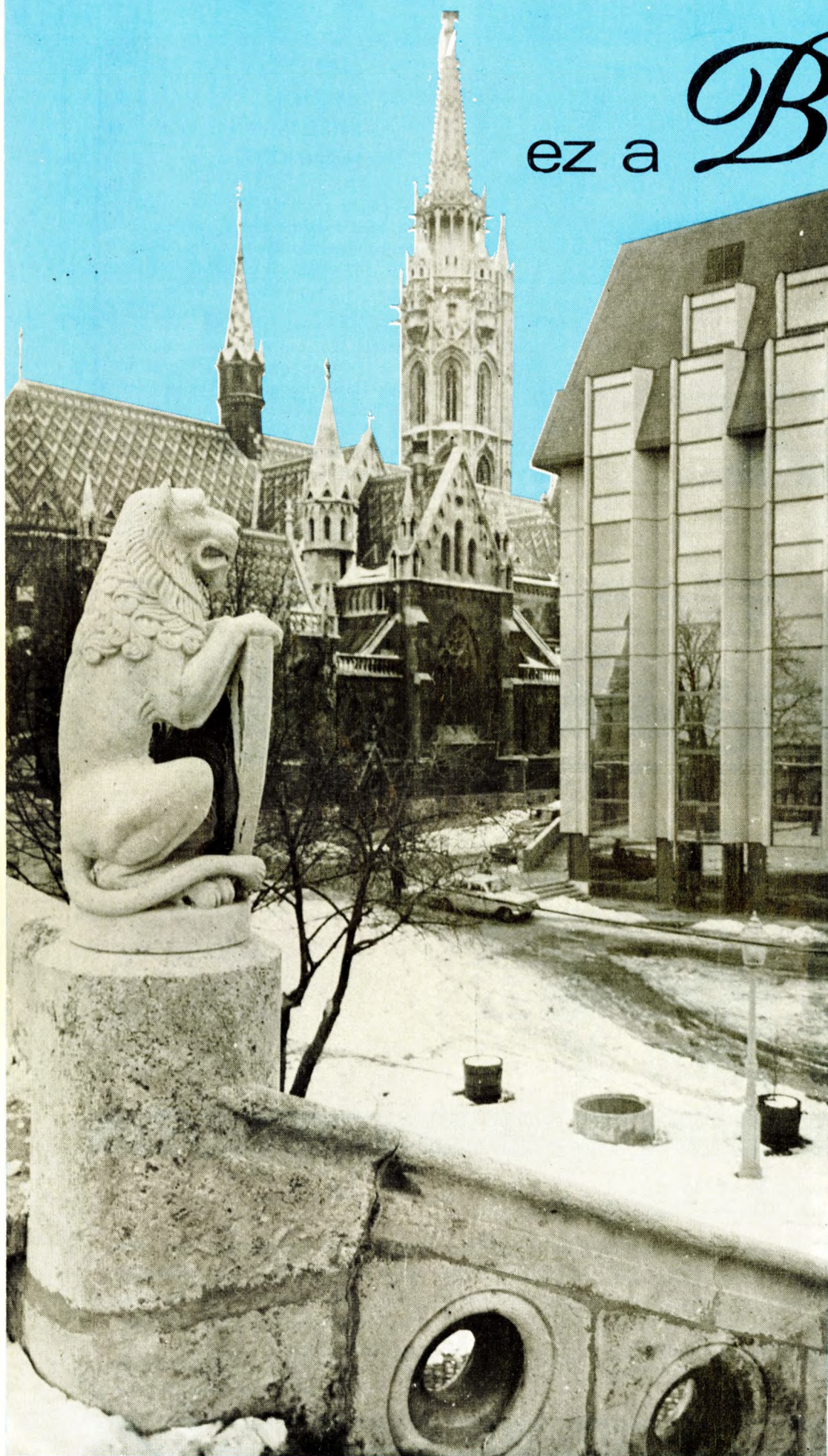
A Budapest Hilton Szálló megnyitó ünnepségéről útban hazafelé engedje meg, hogy ismét melegen gratuláljak a gyönyörű Budapest Hilton Szálló létrehozásának nagy feledatához Önnek és munkatársainak. Valamennyien büszkék vagyunk a Hilton nemzetközi szállodalánc eme szép és különleges új tagjára. Szívvel kívánjuk, hogy munkatársaival együtt felvirágoztassák és mielőbb világszerte ismertté tegyék a Budapest Hilton Szállót.

**RUDY BASLER**

a Hilton International elnökhelyettese

**TELEX • TELEX • TELEX • TELEX • TELEX**

# ez a Budapest



Zavarban vagyok.

Állok a pesti Dunaparton. Az Országház mellől, a tér sarkáról nézem a várnegyedet, a budai vár, a Sándor palota, a Mátyás templom, a Halászbástya, a házak cseréptetőinek ütemes hullámvázát. És köztük simul, beléjük olvad a Hilton friss körvonala, harmonikusan, művészi összhangban. Pedig, hogy féltettük ezt a képet! Mondtuk: a Hilton betontömege elcsúfítja a Vár történelmi, megszokott egységét. Jósoltuk: a Hilton „lenyeli a Halászbástyát”, házikápolnaként ragasztja magához a Mátyás templomot.

És most kiderült a végleges kép. Élesen rajzolódik Buda új kontúrja az ónszürke téli égbe: aggodalmunk hiábavaló volt. Az építészek, a művészek, a műemlékvédők, tervezők, kőművesek, kőfaragók — összesen 107 vállalat ezernyi építőserege csodálatos épületegyüttest emelt a Várnegyed legmagasabb pontjára. Kívül-belül a legmagasabb színvonalon.

A Budapest Hilton 1976. december 31. óta Európa és a világ egyik legszebb épülete. Mi építettük.

Zavarban vagyok.

Ülök a Hilton legmagasabb pontján, a történelmi Towerben. A középkori falak ablakkeretéből rálátok a Vízivárosra, a Duna jégtáblákkal csipkézett grafitszürke csíkjára, s a partján álló Parlament kőfodraira. Részesek vagyunk a tér és idő végtelenségének; mintha egyik pontja lennék a grafikusok által oly sokszor, modern fészketben oly gyakran alkalmazott síkábrazolásának. Itt a Tower barna középkori fagerendái, fakőbordó kőtéglái, ón edények és ón kupák... A Dunára néző ablakokon átszalad a tekintet és megáll a Parlament kupolacsúcsán. A sík vonalvezetés másik végpontján a Parlament innen olybá tűnik mintha beépített „kelléke”, dísz tárgya lenne az itteni középkori világnak, gótikus térnek. A szem útja ugyanis a XIII. század kolostorának feltárt, épen maradt, az új, a modern kor, a huszadik század építési anyagával, a betonnal megfogott keretében fut a pesti oldalra.

Az építészet is tud játszani. Ördögös mutatványaival lélegzet elállító hatásokat csikar ki az emberből, a nézőből, a közönségből, mint az ördög hegedűse, Paganini. Csodálatos kadenciákat játszottak örökké megfagyott idomokká, béna, hangtalan muzsikába az építészek.

Ez a Budapest Hilton.

Templom? Kolostor? Szentély? Kútforrás? Pannónián áthaladó, a római birodalomba vezető útvonal kilométerek állomása? Gregorián dalokat visszacsengő kolostor — kerengő? Lantszavú udvar, ahol bármely pillanatban megjelenhet Mátyás

# Hilton

király, Beatrix vagy Zápolyai János? Jezsuita kollégium, az első magyar gimnázium? Trubadurok tanyája? Modern szálloda, bíbor termében beat zenével? Sztereomuzsikával, mixerrel, shakerrel?

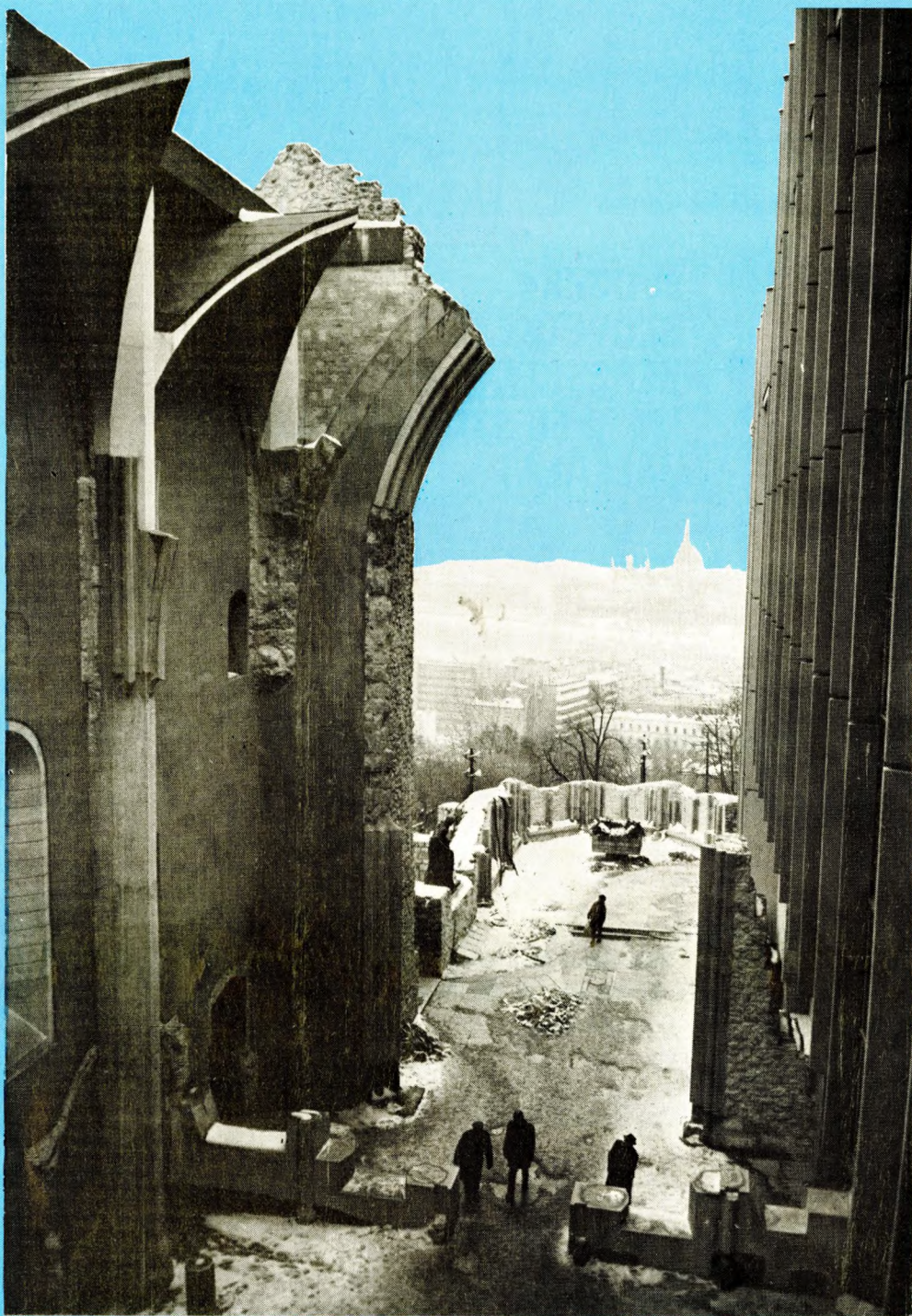
Ez mind a Budapest Hilton.

A szálloda két épülettömbje között nézem az évszázadok legcsodálatosabb randevúját, a régmúlt és a legfiatalabb ma találkozását. A XIII. századi Miklós templom hajójának fala égnek szaladó boltíveket ölel át és karolja, húzza magához a XX. századi anyag-Adonist: a betont. Falmaradványok, a XIII. századi kolostor káptalanterme, kicsiny kápolna töredékei nézik csendesen új társaikat. És lenéznek a városra a XIV. század második felében épült szentély maradványai is. A Domonkosok kolostorának kerengőjében kering a Budapest Hilton, mert a modern épület híven követi a középkori kolostor alaprajzát. Kívül a középkor, bent is az, kiegészülve a kolostor ablakszintjeinek magasságában haladó emeletek szintjeivel. Mértani pontossággal követik a beton födémek a középkor építészetének elképzeléseit. A XIII. század adott építészeti utasítást, instrukciót a ma tervezőjének, építőjének. Ebben a középkori falkeretben, zárt térlehetőségben osztották szét a mai Hilton szálloda emeleleit, szobáit. Ebben a méretben kellett megtervezni, beépíteni, pincétől padlásig az üzemi, a kiszolgáló helyiségeket, a fogadóteret, az éttermeket, a kávézókat, a különtermeket, a báltermet, szobákat, lakosztályokat, folyosókat, szórakozó helyiségeket, liftaknákat. És ez még mind nem volt elég. A Budapest Hilton minden beépített négyzetméteren, minden eszközében a gombostűtől a tetőcserépig — mindenütt és mindenben szigorúan figyelembe kellett venni a Hilton előírásait.

Ez is a Budapest Hilton.

Címerdiszes kút a középkori kerengőben, rajta három címer. A szálló nyugati szárnya alatt gótikus pince, a középkori kolostor faragványai. A középkor üzenetei a ma emberének, a szálló vendégének. Múzeum a Hilton? Az is, élő műcsarnok, amelyet pihenésre, szórakozásra használ a vendég, távoli földrészek vándora, a római út vonalán a világ legtávolabbi sarkából is idetaláló utazó. Kér egy középkori ételt a középkori Towerban, a mai legmodernebb technikával kiszolgálva. S valahol a kettő között, valahol nyugatra: az 1688 és 1702 között épült jezsuita kollégium áll, amelynek copf arhitektúrájú homlokzata szorosan simul a városkép történeti hangulatához.

Történések, régészek még mindig valatják a köveket, arra kíváncsiak, hogy a szálloda alatt levő több emelet mély pince megegyezik-e azzal, ahol az 1500-as



Néhány lépés... 700 év a gótikus és betonfalak között

években Martinuzzi Fráter György fogadta Doctor Johann Faustot. És igaz lenne a feltevés? Itt ittak pertut a szerzetesek titkos ceremóniája szerint?

A legújabbhoz tartozik a legrégebb maradvány: egy római kori mérföldkő. A szálloda halljában áll. Hangtalan tanúja az ókor utazóinak, e táj első vendégeinek.

Rómaiak jártak itt legelőször? Ókori turisták? A legújabb koriak közül a legelső vendég — egy budapesti lakos. Amikor Budepesten híre futott, hogy felépül a Hilton szálló, 1972-ben szobát foglalt a Danubius Szálloda és Gyógyüdülő Vállalat

utazási irodájában. Meg is jelent, el is foglalta szobáját a nyitás első óraiban.

De a szobákat nemcsak Pesten, vagy Budán foglalják a Hiltonban, hanem a Duna partjától sokezer kilométerre nyugaton, a déli Dallasban. Itt dobog a Hilton hálózat kompjuter szíve.

Itt működik az egész világot átfogó szobafoglalási rendszer számítógépes központja. Az elektronikus idegrendszerben, a villogó lámpák, a kattogó relék szövetségében ott ketyeg a budapesti Hilton impulzusa is.

BÉKES ATTILA

# ÍGY ÉPÜLT... a Budapest Hilton



Megbízó üzemeltető:  
**Danubius Szálloda  
és Gyógyüdülő Vállalat**

Tervező:  
**Középülettervező Vállalat**

Beruházó:  
**Kereskedelmi Beruházási Vállalat**

Kivitelező:  
**Középületépítő Vállalat**

A Budapest Hilton Szálloda a budai Várnegyed legnagyobb romtelkére történt helykijelölés és nemzetközi szerződéses megállapodás alapján került felépítésre. A kivitelezést megelőzően a régészeti kutatás és feltárás 1962—1973-ig tartott.

A Középületépítő Vállalat a szálloda kivitelezését 1974 januárjában kezdte meg és párhuzamos tervszolgáltatás mellett végezte.

Az építkezés a hazai szállodaépítés eddigi legnagyobb, világszínvonalon álló, a műemlékvédelem és a budapesti városkép kialakítása szempontjából egyaránt jelentős vállalkozása volt.

A tervezési munka főbb irányelvei az alábbiak voltak:

— a rendelkezésre álló területből minél kevesebbet beépíteni,

— a múlt feltárt építészeti örökségeit, értékeit megőrizni, beépítését, illetve bemutatását építészeti megoldani, biztosítani,

— a modern építészet eszközeinek alkalmazása,

— a 700 éves beépítési örökségnek, a magyar történelem 1000 éves múltját hordozó együttesnek a Várhegynek, a Duna partjának, a topográfiai adottságoknak figyelembevételével,

— a Hilton standard-nek megfelelő nagyobb befogadóképességű, világszínvonalú szállodaépítmény létrehozása, lehetőség szerint a hazai ipar termékeinek alkalmazása,

— a magyar műemléki és építésügyi hatósági előírások figyelembevételével, illetve érvényesítése.

A tervezésben, a létesítmény megvalósításának módjában szoros kapcsolatban álltak és jól együttműködtek a régészek, a műemlékvédelem elismert szakemberei, alkotó tervezők, a beruházó, üzemeltető, valamint a kivitelező fővállalkozó szak képviselői.

A szálloda tervezéséhez és kivitelezéséhez a Hilton International is meghatározta követelményeit, melyeket a Hilton standard-ben fogalmazott meg és a tervezés, valamint a kivitelezés során a nagy nemzetközi szállodai gyakorlattal rendelkező szakemberei tanácsadás jelleggel konzultáltak.

Az építmény egésze vonatkozásában döntő jelentőségű szerkezetek a Középületépítő Vállalat kivitelezési lehetőségei, fejlesztési törekvései és ennek következtében ajánlása szerint alakultak, és a technológiai tervezés, valamint a tervkonzultációk során realizálódtak. A lemezvázas szerkezetek SCAN-FORM alagútzszaluzatos technológiával készültek, melyek kiváló minőségben biztosították a végleges, nyers felületet.



## A BUDAPEST-HILTON SZÁLLODA KÖZGAZDASÁGI JELLEMZŐI

Fejlesztési költség: **1 222,— mFt**

ebből forgóeszköz érték: **99,— mFt**

Import beépítés értéke: **3,5 m\$**

Megtérülési idő: **10 év**

Megtérülési idő a netto

devizahozam alapján: **5 év**

Az 1977. évi forgalmi terv: **145,— mFt**

Az 1977. évi tervezett bruttó

devizabevételi terv: **5,5 m\$**

A 10 éves visszafizetési időtartam

átlagos évi forgalmi terve: **225,— mFt**

A 10 éves visszafizetési időtartam

átlagos bruttó devizabevételi terve: **8,6 m\$**

### AZ ÉPÍTÉSKIVITELÉÉS FONTOSABB SZERVEZÉSI MEGOLDASAI

A bonyolult és nagy feladat végrehajtásának biztosítására kidolgozott kivitelezés-szervezés lehetővé tette a technológiák időbeli mozgását, egymástól független, párhuzamos alkalmazását. Ez például a szerkezetépítés vonatkozásában egy időben átlagosan 600 négyzetméter/nap mennyiségű alagútzszaluzatos, síkzszaluzatos és acélszerkezetes épületrészek kivitelezését oldotta meg.

A jelentős építési feladat sikeres megvalósítása a szokásostól eltérő munkaszervezést követelt az építésben együttműködő szervezetektől. Elengedhetetlen követelmény volt a magasszínvonalú munkaerő- és munkaeszköz-koncentráció, a vállalatok munkájának koordinálása, a tennivalók sorrendjének és időtartamának helyes meghatározása, melyet folyamatosan aktualizált hálódiaagram biztosított.

Ma már egyértelműen megállapítható, hogy a közreműködő vállalatok vezetői a hálódiaagramra támaszkodva hatékony intézkedéseket tettek, a munkahelyi vezetők pedig egymást segítve dolgoztak a feladat végrehajtása érdekében.

A Budapest Hilton Szálloda határidőre történő befejezését végső soron a minden területen magas színvonalon megnyilvánult együttműködés, a munkában döntő részt vállalt fizikai dolgozók áldozatos munkája biztosította.

A Budapest Hilton Szálloda létrehozásában összesen 107 vállalat működött közre.

## A SZÁLLODÁBAN FELTART MŰEMLEKEK

a szálloda két épülettömbje között látható a XIII. századból való Szt. Miklós templom hajójának fala, három félköríves ablakkal,

a XIII. századi kolostor káptalanterme és a belőle nyíló kápolna falmaradványai,

a XIV. század második felében épült, gazdagon díszített szentély maradványai, ahonnan csodálatos kilátás nyílik a városra,

a Domonkosok kolostorának kerengője a XIV. századból, amely körül a modern épület híven követi a középkori kolostor alaprajzát,

címerdíszes kút a középkori kerengőben, amelyet három címer ékesít. Közülük a mai napig kettőt, Mátyás királyt és Zápolyi Jánosét tudták a régészek azonosítani,

a nyugati szárny alatt húzódó gótikus pincékben a középkori kolostor kőfaragványai láthatók kiállítás formájában. Az eredeti középkori lépcsőkön az egykori majorság felé vezető kis kapuhoz lehetett eljutni,

az 1688–1702-ben épült jezsuita kollégium, amelynek copf stílusú nyugati homlokzata szorosan hozzátartozik a városkép történelmi hangulatahoz.



# MŰZEUM A SZÁLLODÁBAN

A Budapest Hilton Szállót kívül-belül többféle helyreállított középkori és barokk épületmaradvány gazdagítja. Hess András téri főbejáratát a XVIII. század elején épült volt jezsuita kollégium megtartott homlokzatán jelölték ki, mellette közvetlenül a középkori Miklós-torony emelkedik. A szálloda északi részében a Domonkosok XIII–XIV. századig fennállt kolostorának maradványai helyezkednek el, amelyhez dél felé — a két új épülettömeg között — a román kori eredetű és gótikusan

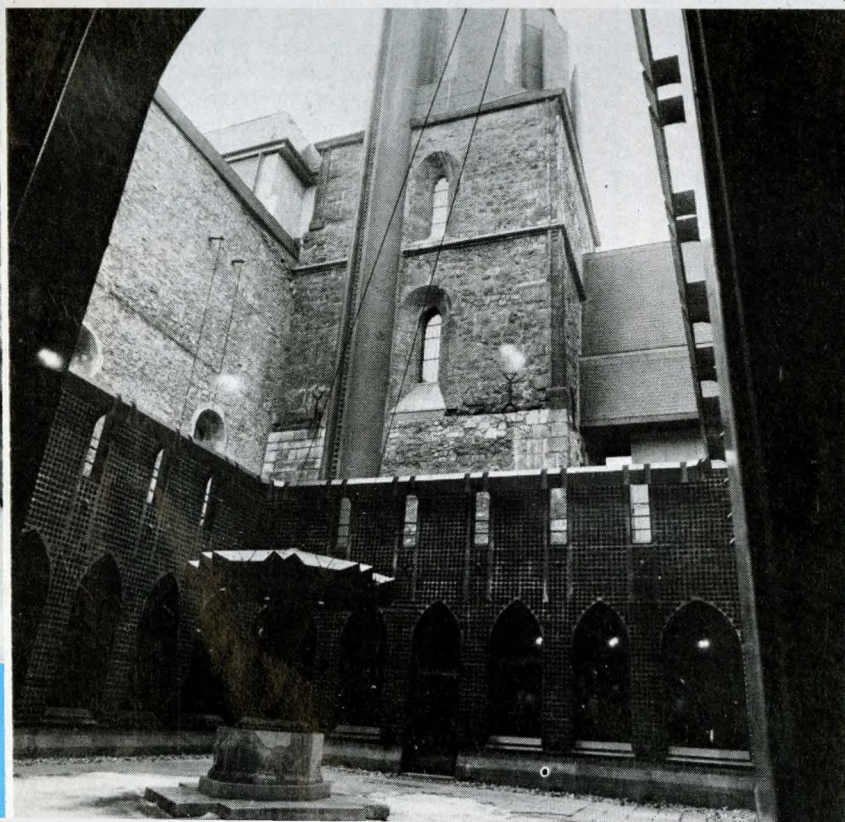
átépített templom csatlakozik. A szállót kelet felől Buda városfalának egy szakasza határolja.

A műemléki maradványok beillesztése, helyreállítása és bemutatása a tervezésnek egyik szép, de egyben nehéz feladata is volt. *Pintér Béla* építész (KÖZTI) ma már megvalósult tervének egyik legfőbb érdeme, hogy e korábbi épületrészek a szálló együttesébe szervesen beletartoznak, eredetük és jellegük azonban mégis világosan megmutatkozik. A barokk homlokzat mögött — igazodva a régi épületrész ritkább ablaknyílásaihoz — általában kétszintes lakószobákat tervezett, amelyekkel a helyiségeknek egyéni ízt is kölcsönözött. A szálló északi és déli tömegét pedig csak a középkori torony keresztül kötötte össze, amivel az egykori templom terének bemutatását optimálisan megoldotta. Az építészeti koncepció nagy érdeme az is, hogy az északi szárnyak körülölelik a kolostorudvar, amelyen belül a kerengőt zavartalanul helyreállíthattuk. A lábakon álló új épületrészek alatt a feltárt romterület nagy részét szintén bemutathattuk.

A *Holl Imréné* régész által feltárt középkori kolostor-együttes Buda egyik legjelentősebb kulturális centruma volt. A nagyszerű épületből sajnos csak igen kevés maradt meg, amiből jobbra csupán alaprajzát ismerhettük meg. A templom északi falát és a torony alsó részét kivéve a teljes romterület legfeljebb em-

bermagasságban maradt meg. A még álló és feltárt műemléki értékek helyreállításának és bemutatásának tervezésével az Országos Műemléki Felügyelőség 1970-ben engem bízott meg. Nehézséget jelentett a munka sokrétűsége, a maradványok csekély volta, valamint a feladat nagy részének egyedi jellege. Műemlékek helyreállításakor gyakori, hogy azt valamely új rendeltetés számára is alkalmassá kell tennünk. Ez esetben azonban a műemléki terület az egész objektumnak csak kis részét teszi ki, szükségszerű tehát, hogy a helyreállított objektumoknak a nagyobb hányadhoz is alkalmazkodniuk kell. A műemléki maradványok helyreállítása e helyen más, mint például egy szabad romterületen és más, mint egy műemlék-felhasználás esetén. Elfogadott elveink határán belül a kiegészítés mértéke szükségszerűen nagyobb volt, amely hozzátételeknek nemcsak a középkori épületmaradványokhoz, hanem az új szálló megjelenéséhez is némileg igazodniuk kell. Ráadásul a feladat egyrésze teljesen újszerű volt. Középkori torony felmagasításának, vagy elpusztult kerengő felállításának problémájával még egyikünk sem találkozott.

A helyreállítások módjában természetesen a nemzetközileg elfogadott elveket és gyakorlatot követtük. A hitelesen megoldható kiegészítéseket formai változtatás nélkül, csupán másféle anyaggal oldottuk meg. Az épülettagoza-



tokat a szükséges megkülönböztetés érdekében műkövel pótoltuk.

Kiegészítésként igyekeztünk olyan gondolatébresztő „indításokat” készíteni, amelyből mindenki már nagyobb egységeket, esetleg egy teljes épületrészt is elképzelhet. A templom hajóján belüli boltozatindításokkal a tér lefedésére utaltunk, de hasonlóképpen érzékeltettük a szentélyrekesztő falat, a diadalívet és az egykori szentélyt is. E hozzátételek az elpusztult teljes épülethez képest elenyészőek, mégis nagyrészt érzékeltetik az egészet.

A bizonyosan nem rekonstruálható részek kiegészítését

rácsos árkádsorú homlokzatra. Az udvar közepén vízszállítottuk a Mátyás címerrel is díszített kútkavákat, amelyeket befüggesztett rézlemezű véd az időjárás pusztításától.

A kerengőfolyosón belül állítottuk ki az ásatásból előkerült és részben még összeállítható sírköveket, valamint több érdekes kőfaragványt (pl. a kerengő két rekonstruálható ablakát és a templom nyugati rózsablakának egy cikkeljét).

Az udvar körül bemutattuk a három oldalról kiépült épületszárnyak földszintjét és néhány boltozott pincéjét. A fedett és nyitott külső romterületen, valamint a fedetlen templom terén vezet át a várfal menti sétány.

A műemlékhelyreállítások kivitelezését — be-

leértve a várfalak gondos állagbiztosítását is — az Országos Műemléki Felügyelőség Visegrádi Építésvezetősége (Fieszl Béla építésvezető, Zana István művezető), valamint Központi Műhelye (Muka István vezetésével) készítette. Mindkét részleg szokásos helyreállításainknál sokkal nagyobb, a szálló egészéhez méltó munkát végzett.

A műemléki maradványok feltárása és helyreállítása nemcsak tudományos célokat szolgált, hanem hozzájárult a szálló változatosabb kialakításához is. A helyreállított műemléki objektumokat a szálló vendégeinek és a nagyközönségnek egyaránt bejárhatóvá, megtekinthetővé tettük.

SEDLMAYR JÁNOS  
műemlék építész tervező



2

mai formában és a régítől eltérő anyaggal terveztük. Minden esetben igyekeztem azonban az elpusztultra utalni.

A kolostor kerengő nagyságát a feltárt alaprajzból megismertük, boltozatrendszerét a templomfalán levő maradványokból következtettük. Ez azonban a hiteles rekonstrukcióhoz messze nem volt elegendő. A szállón belüli közösségi tereket is bővíteni hivatott kerengőt ezért tudatosan az eredetitől eltérő formában és anyaggal építettük fel. A boltozati rendszerre utalnak a rézlemezről készült felületek, amelyek közé az összes előkerült kőbordát és zárókövet elhelyeztük. Az udvari homlokzatot üvegelemekből falaztuk fel, amelyen belül a fémkeretes nyílások utalnak még az egykori csúcsíves, kő-



5



3



4

1. A betonnal és üveggel „felmagasított” zömök Miklós-torony köti össze a szálló északi és déli épületét. Az udvaron a felfüggesztett réz tetővel védett középkori kút.

2. A szálló Hess András téri főbejárata a XVIII. sz. elejéről származó épület homlokzati oldalán foglal helyet.

3. A kerengő egyik, eredeti kővek segítségével rekonstruált ablaka.

4. Rézből és üvegből „álmotdák meg”, a kevés eredeti kőmaradványt is felhasználva, az udvar körül kerengő-folyosót.

5. Az ásatásból előkerült sírkömaradványok és érdekes kőfaragványok a kerengő látványosságai.

# Menjünk együtt, háznézőbe!

## VENDÉGLÁTÓ HELYEK

**TOWER** étterem, befogadóképessége: 110 fő  
Középkori hangulatú esti étterem

**KALOCSA** étterem, befogadóképessége: 180 fő.  
Magyaros főétterem

**KÁVÉZÓ – ÉTTEREM**, befogadóképessége: 160 fő  
Középkori magyar parasztstílusban készült reggeliző, kávézó  
és gyorsétkező

**MARGARÉTA** eszpresszó, cukrászda, befogadóképessége:  
160 fő. Emeleti szalonnal és a Halászbástya felé terasszal  
rendelkező eszpresszó, amely az utcáról közvetlenül meg-  
közelíthető

**TRUBADÚR** bár, befogadóképessége: 80 fő  
Zenés, táncos éjszakai szórakozóhely

**CODEX** bár, befogadóképessége: 20 fő  
Koktélbár

**CORNER** bár, befogadóképessége: 40 fő  
Drink bár az üzletközpontban

## KÜLÖNTERMEK

## BEFOGADÓKÉPESÉG

	Bankett	Fogadás	Kongresszus
Bálterem	480	800	600
Anjou	50	100	80
Visegrád	18	—	—
Matthias Rex	50	100	80
Beatrix	20	40	30
Endre	14	30	20
Béla	14	30	20
Levente	14	30	20



A Kávézó-étterem bejárati része

A gyönyörűen helyreállított történelmi várnegyed vendégházára együttesére feltette a koronát a Budapest Hilton szálló sokszínű, egyszerre 2000 vendéget befogadó gazdag vendéglátó kínálata.

Szállodát lakva, vendéglőt kóstolva lehet megítélni. Mindennél hitelesebb a személyes tapasztalat, menjünk tehát a történelmi hangulatú, hipermodern technikában bővelkedő házba, kóstoljuk meg, milyen a Hilton-standard és a magyaros vendéglátás turmixe?

## KÁVÉZÓ ÉTTEREM

Pesti ember természetesen a Kávézó-étteremben kezdi. Nemcsak, mert a földszinten van, hanem mert egycsapásra, illetve az első pillantásra megnyeri a szíveket. — Hiszen volt olyan, mint egy hajdanvolt megyeszékhelyi „Feketesas” kávéház — mondta valaki találoán. Valóban. Fehérre meszelt falak, boltívek, mély fülkés ablakokon rézrúd tartja a századfüggönyt, melegbordó drapériák keretében. Derékig érő, sötét, fénytelen tölgyfa burkolat a falakon, ugyanilyen bútorok. Zömök oszlopok között meghitt terek. Ez az első benyomás. Kedves, régies, otthonos, sőt vidéki hangulat. Tíz lépés befelé, pillantás balra: ott a modern

kor. Bisztrópultok, bárskékek, gyorskonyhák a pultok mögött. Szóval nem egészen Feketesas, mert van benne modern ételbár is. Jól megférnek együtt.

A besorolás: I. osztályú. Az árak ehhez mérten szolidak. A kiszolgálás az asztaloknál is gyors, a svájci tányérszervizt alkalmazzák. Egész nap jól kihasználható üzlet. Itt reggeliznek a szállóvendégek. Délben, este pedig étterem. Tiszteletre méltó, hogy már január elsején merték vállalni a déli „telt ház”-at. Majd, ha a szakácsok ismerősként dolgoznak a gépekkel, ha mindennek olyan állandó helye lesz, hogy behunyt szemmel is megtalálják — akkor biztos jön majd a Kánaán, illetve az igazán gyors kiszolgálás. Lám, a pesti ember megértő is tud lenni, az ebédre várva a birtokbavétel pillantásaival türelmesen nézelődnek.



De, ha ilyen tempóban haladunk, soha nem jutunk a „2000 vendéglátóipari férőhely” végére. Induljunk fölülről. A



Vendégnek, dolgozónak egyaránt kényelmes és tetszetős a Kávészó-étterem modern ételbárja

hatodik szinten, a Tower Étteremben olyan az atmoszféra, hogy különösebben meg sem lepődnek, ha egyik sarokban valami középkori bársonybarrettes főúr hajigálná hanyagul a háta mögé a lerágott csontokat. Illik ide. Eredeti téglakő falak, fénytelen, sötét fagerendák, masszív tölgyfa bútorok, súlyos fém-üveg világítótestek. A mély ablakfülkékből olyan kilátás a városra, a Parlamentre, hogy akár enni se adjanak, csak nyugodtan élvezhessem ebből a melegre bélelt fészekből a páratlan látványt. A Tower étterem különterme maga a Miklós torony, kocka alakú, különlegesen kiképzett famennyezettel, szűk csigalépcsővel a legfelső régióba, ahol nagyon is praktikus célú intézmény honol: a víztároló. A tartalék, amihez nyúlni lehet, ha bármilyen fennakadás van a vízhálózáttal.

Aki itt kíván étkezni, ezt a hanglatot, környezetet élvezni, az bizonyára nem garasonként guberálja elő a flam-bírozott mutatványok árát. A kiszolgálás, mint a besorolás is, osztályon felüli — itt mindenféle gasztronómiai produkció otthon van. Ha gyors fejszámolást végzek, nagyjából mibe kerülhetett a történelmi levegő, a korhű falak, a legmodernebb előkészítő, tálaló-és egyéb berendezések, meg a kifinomult, sok tudást igénylő munka — akkor nem is tudom, nem adják-e áron alul például a libamáj-specialitásokat.



Türelmes ember lehet *Simai Lajos* iparművész. Másfél millió apró lánckarikából készített sodronyt a hatodik emeleti Trubadúr bár mennyezetére — több középkori páncéling kitelne belőle. Ez a helyiség egyik fő dísz és az alaphangulat komponense a tapéta és a bútorok mélyvörös színhatása mellett. A fekete bőrrel borított bárpult mögött pajzán képek idéznek egy-egy Boccaccio-novellát. Abszolút gyarapodás: a Várnegyedben ilyen stílusú táncos zenés éjszakai szórakozóhely eddig nem volt.



Ebben a házban nincs úgynevezett szállodai „nagy étterem”. Minden vendéglátó helyiségnek stílusa, sajátos at-



Szép vonalú, ódon székek és hatalmas kandalló, a középkori toronyban berendezett TOWER Étterem ékességei

Mint tűzpiros virágkelyhek ragyognak a süppedő bársonyfotelek a Trubadúr bárban

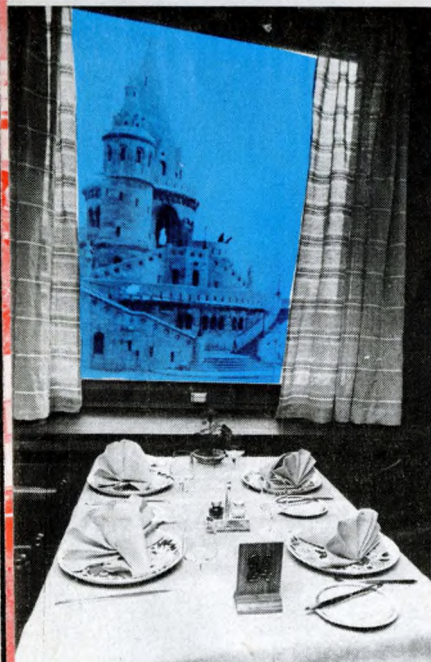




A Kalocsa Étterem népi „pingálásokkal” dekorált helyisége, az étterembe nyúló „füstös konyha” egy részével

moszférája van. Ezzel jól összefér a tárgyilagosan meghatározott alapfunkció. A Kalocsa: főéterem. A barna fával burkolt oldalfalak fölött mozgalmasan formált hófehér mennyezetten kalocsai virágos rét köszönti a belépőt. Olyan szép, hogy percekig csak ez a látvány köti le az embert. Csak utána néz a részletek felé. Az egyik fal mentén van a vendégtérbe nyúló, úgynevezett „füstös konyha”. Látványosság és vendégszórakoztató. Itt a vendég is közreműködhet az általa kívánt étel-spezialitások elkészítésében.

Egy ablakfülke a Kalocsa Étteremben



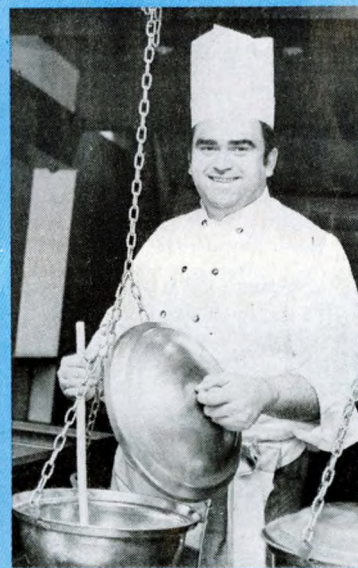
A Kalocsa étteremhez kapcsolódik a Négy Évszak terem. Pácolt tölgyfa falburkolatán 12 hónap fapaszttikái láthatók. Mozgalmas, színes, stilizált népi figurák ezek, egyik kedvesebb, mint a másik. Tévedés kizárva: mindegyik alá oda is írták, melyik hónapot jeleníti meg. Gyönyörű, áttört tételválasztó, az úgynevezett „életfa” szépségeskedik a negyedik fal helyén.



## Bálterem

Külön világ a bálterem és a környékén elhelyezett külön-terem. Remek megoldású a bálterem előtere is, amely közvetlenül kapcsolódik a nagy konyhához, két részre osztható, így önálló rendezvényekhez is alkalmas. Hosszanti oldalán nyílnak a bálterem szárnyas ajtói. Látványosságzámba menő sötétbarna tölgyfa ajtók ezek, gazdagon meghintve rézveretekkel.

A bálterem tervezésénél mindenre, sőt még annál többre is gondoltak. Alkalmas filmvetítések, bemutatók, kiállítások, kongresszusok, a legkülönfélébb rendezvények lebonyolítására, de étteremként is használható. Ilyenkor tesznek jó szolgálatot a ház leg-



## GOMBAI JÁNOS konyhafőnök-helyettes

dolgozik a Kalocsa étterem füstös- vagy látványkonyhájában. A vendégek előtti munkában gazdag hazai és külföldi tapasztalatokkal rendelkezik, legutóbb a bécsi Hiltonban hódította meg a vendégeket.



praktikusabb berendezési tárgyai: a könnyű, szétszedhető és gyorsan összerakható 10 személyes kerek, vagy 8 személyes négyszögletes, könnyű asztalok. Van itt film- és diavetítő, nemzetközi szabvány szerinti több nyelvű tolmácsberendezések, öltözők. Hangszigetelt fallal a terem egy-két-harmad arányban megosztható, a részek valamennyi célra külön-külön is kihasználhatók. Beépítettek, ide mindent, amit a modern technika nyújthat.



Esküvők, fogadások, tanácskozások céljára számos külön-terem szolgál. Legtöbbjük osztható és szétnyitható, mindegyiknek egyénisége van.

A 100 személyes Anjou terem gótikus stílusú. Aranyozott faldíszítés, lilium formájú textilbetétek, korabeli vázák, dísztárgyak a hangulat elemei. A bútorzat itt is az összerakható négyzet és kör alakú asztalokból és a szintén egymásba illeszthető, szép, kényelmes és könnyű narancssárga plüss-huzatú székekből áll.

Meghitt összejövetelek színhelyül szánták a Visegrád terem. Rendszeres stílusban készült, tölgyfa burkolattal, rusztikus kőfalakkal.

A Mátyás és Beatrix terem 40, illetve 100 főt fogadhat. A két terem egybenyitható és elválasztható, mindkettőnek külön bejárata van. Stílusa nevéhez illően reneszánsz. Tölgyfa burkolat, rusztikus kőfalak, rajtuk középkori fegyverek, címerpajzsok, zászlók másolatai. Gyönyörű reneszánsz falikép díszíti a Beatrix terem kőfalát. A Visegrád—Mátyás—Beatrix termeket közös hall fűzi egybe, amely a szállodahallból levezető körlepcsőn érhető el.

Endre, Béla, Levente külön-terem.

50—50 személy fér mind-egyikbe. Különféle rendezvények, főként film, diavetítések, kiállítások céljára tervezett helyiségek. A három terem külön-külön, de egybenytva is használható. Filmvetítésekhez beépítették a vetítévásznat, kiállításokra gondolva speciális világítást alkalmaztak.

➔ Menjünk együtt, háznézőbe!



A bálterem, ünnepi vacsorához terítve



Díszasztal az Anjou teremben

A Visegrád különterem bejárati ajtaja



## MARGARÉTA Espresso

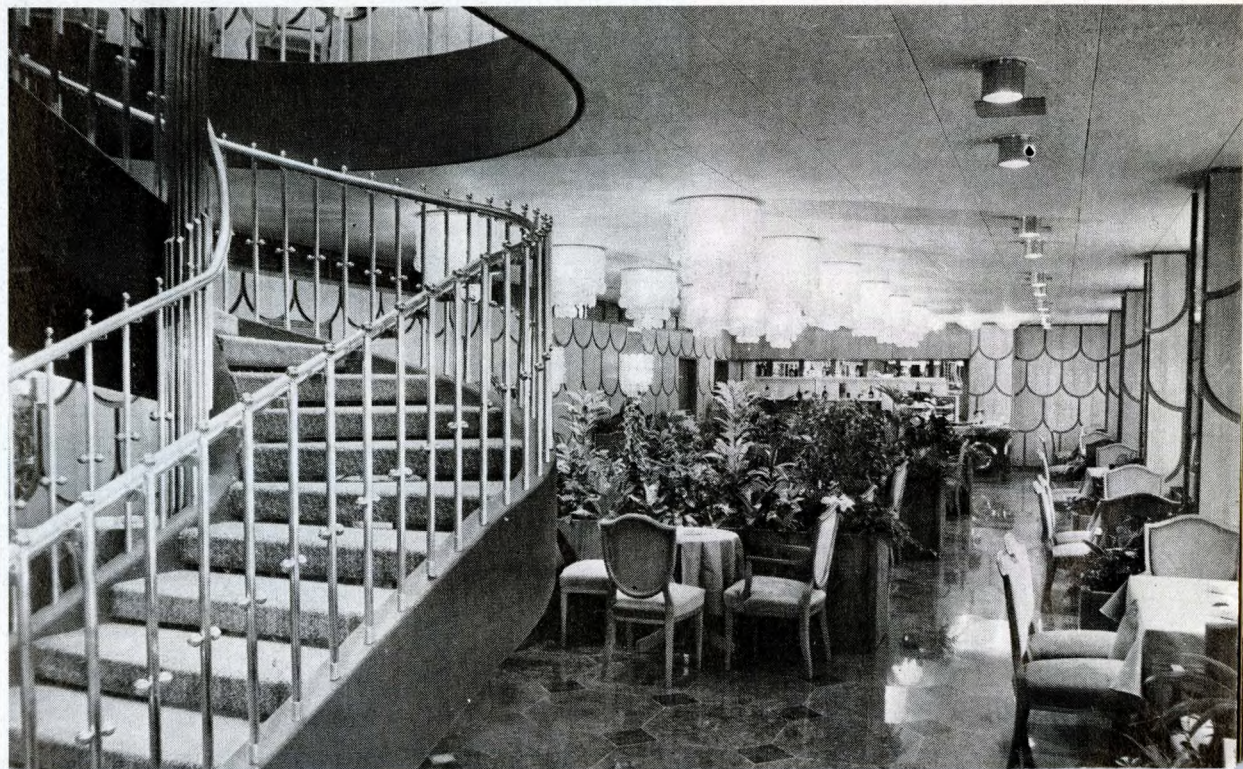
Mint a habos sütemény. Itt nincs középkor. Mozgalmas, derűs, vidám itt minden, az első pillantás az arany, fehér, halvány diókrém színek együttesét fogja össze. Középen sárgarézt korlátos csigalépcső köti össze az eszpresszó két szintjét. A szállóvendég a báltermi előcsarnokból, külső vendég a Halászbástya felőli bejáraton érkezik. A falakat kiemelkedő, sűrűn elhelyezett szirmok borítják, az alsó teremben faburkolattal, az emeleti szalomban textilbevonattal. Minden

ragyog, minden vidám, világos, a tükrök sokszorozzák a játékos összhatást. Az alsó teremhez 200 személyes terasz csatlakozik. a Halászbástya felé. Mindkét részben van presszó-pult rendszer. A bútorok stílizált rokokó kétszemélyes kanapék, karoszékek, székek. Az asztalokon márványlap. Különlegesen szép virágdíszt varázsolt ide a Sasad Tsz.

Fárasztó volt a háznézés — igyunk utána egy jó feketét a Margarétában!

**BÍRÓ ANNA**

A Margaréta cukrászda-eszpresszó alsó helyisége a csigalépcsővel...



A gyönyörű kis helyiség értéke, érdekessége, hogy az első budai nyomda, Hess András műhelye helyén áll. A halltól áttört fémbetétek választják el. Látványossága a bőrrel borított falon ékeskedik. Mátyás király híres Corvináinak két lapját másolta kutyabőrre Oborzil Edít festőművész. Fekete bőrrel bevont bárpult, bárszékek, a drinkbár praktikus berendezései.



Az üzletsor látogatóinak kedveskedtek a tervezők ezzel a kis drinkbárral. Egy italtra, egy falatra invitál vásárlás, fodrász, utazási irodai tárgyalás közben.

# ÉRTÉKESÍTÉS A VENDÉGLÁTÓ ÜZLETEKBEN

A Budapest Hilton Szálló szükségvűan felsorakoztatott vendéglátó helyei, kisebb-nagyobb termei, különtermei egy teljes vendéglátó hálózatot alkotnak. Üzemeltetésük a megszabott színvonalon szigorú szervezethez igényel.

Két fontos szempontot kellett harmonikusan érvényre juttatni az üzemeltetés szervezésénél; a Hilton Corp. által előírt követelményeket és a magyar vendéglátás legjobb hagyományait.

## MIT TARTALMAZ AZ „ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYZAT”?

Nem más, mint a raktározás, termelés és értékesítés szervezésének azon követelményeit, amelyek alkalmazásával a világ 41 országában található 69 Hilton szálloda vendégeinek ellátása azonos színvonalon biztosítható.

A Hilton által előírt szakmai szempontok alapján a szakemberek kialakították a Budapest Hilton „Üzemeltetési és Ügyviteli Szabályzat”-át. Az előírások részletesen foglalkoznak a konyhai, előkészítő, termelő, készentartó és a többi munkafolyamatokkal, az éttermi előkészítési feladatokkal, az egyes éttermekben alkalmazandó szervizrendszerekkel.

A szállodában egy központi főkonyha, két befejező és egy tálaló konyha talál-

ható. A konyhai technológia a korszerű termelési folyamatokat követi. A gépsorokat a Silber—Hertel NSZK cég és a KERIPAR modul és egyedi készülékeiből állítottuk össze.

A főkonyhához kapcsolódik a központi szobaszerviz szolgálat. A diszpécserszolgálaton keresztül történik a reggeli és a főétkezés jellegű szolgáltatások lebonyolítása.

Az éttermi munkát segítik a szervizkoscsik — ital, előételes, flambír, trancsír, salátás, desszertes — széles választéka.

A vendégtérben dolgozók munkaruháinak kialakításánál a tervezők (Balogh Rozsi, Dobai Miklós) figyelemmel kísérték az

egy-egy étterem belsőépítészeti kiképzését. A ruhák három alapszín: fehér, fekete, arany variációjából tevődnek össze. (Kivitelező: Elegancia Ktsz.)

A fogyasztók fajtái és minősége alkalmazkodik az értékesítő helyek karakteréhez. A textilneműket a Lenfonó és Szövőipari Vállalat Budakalászi Gyáregysége készítette. A tizenhét fajta, egyedi tervezésű poharak (tervező: Dárday Nikolett) szervesen követik a Hilton Corp. előírásait. A porcelánkészleteket a FIM Pécsi Zsolnai Gyára, valamint az Alföldi Porcelán Gyár készítette.

A Kalocsa Étteremben kalocsai mintázatú alaptányért és aranszegélyű porcelán fajansz étkészleteket, a Tower Étteremben ön alaptányért és Scharfayer mintázatú porcelán eszközöket használnak. Az evőeszközöket az Óra és Ékszerkereskedelmi Vállalat osztrák importból vásárolta meg.

Az üzemeltetés szervezése és lebonyolítása az éttermi igazgatóságon keresztül történik. Az értékesítőhelyek irányítását üzletvezetők, helyettesek és éttermi főnökök végzik. A rendezvények szervezése az éttermi igazgató közvetlen irányítása mellett tevékenykedő bankett manager feladata.

A hét különterem széles skálájú lehetőséget biztosít a különböző rendezvények lebonyolítására.

A szálloda dolgozóinak a nyitás előtt szakterületenként az Üzemeltetési és Ügyviteli Szabályzatra építve a vállalat üzemeltetési oktatást szervezett. A dolgozók így a nyitás előtt alapos tájékoztatást kaptak feladataikról.

BÜRCSÜK ANDRÁS



Hazai  
és import  
rozsdamentes,  
valamint  
alumínium  
evőeszközök  
nagy  
választékát  
kinálja a

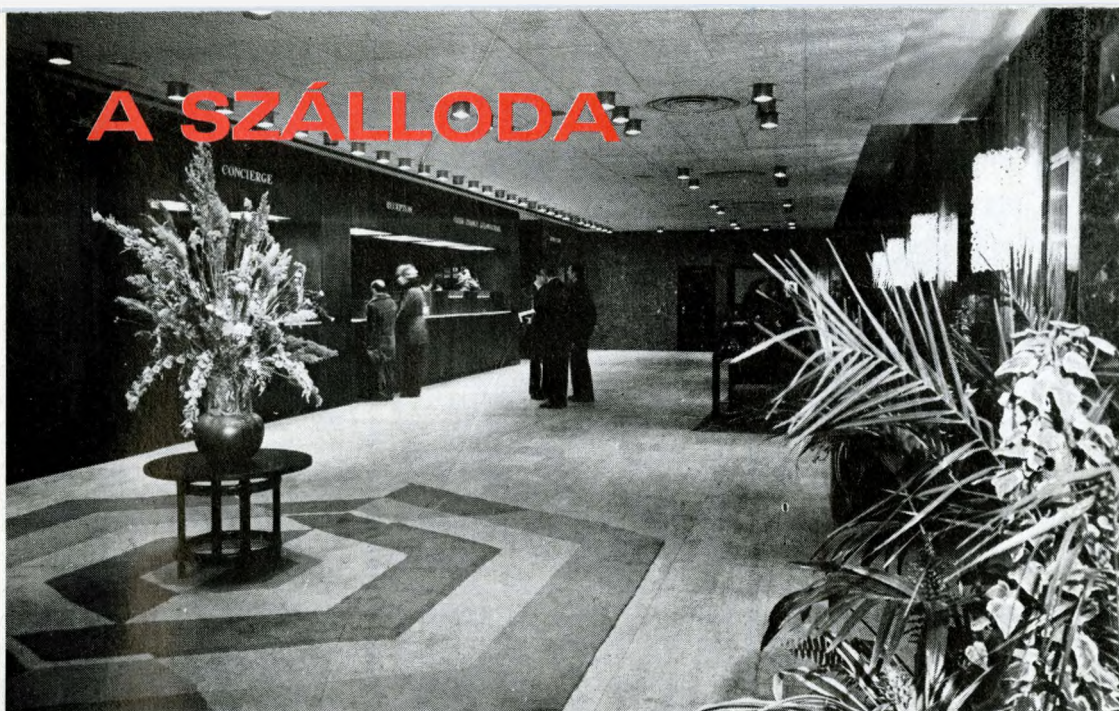
**VASÉRT**

3. sz. boltja

Budapest  
VIII., Mária u. 32.



# A SZÁLLODA



Dr. BÍRÓ KÁROLY szálloda igazgató

## A BUDAPEST HILTON SZÁLLODAI SZEMPONTBÓL

Az épület 3 részből áll. Mátyás templom felőli része a 6 emeletes déli szárny, amelynek Hess András téri főbejáratánál megőrizték a barokk homlokzatot. Az északi szárny alacsonyabb, 4 emeletes tömbje híven követi a budai Várnegyed háború előtti képét. A két szárny mintegy átöleli a történelmi emlékeket, a Miklós tornyot, a dominikánusok egykori templomát, a hozzá tartozó kolostorból kialakított kerengővel. A Miklós torony a szálló szerves része, közleke-

dő-pihenő tér a két tömb között, legfelső emeletére éttermet, illetve kupolájába 50 m<sup>3</sup>-es víztárolót építettek.

A főbejárat szintjén bonyolódik a vendégek elsődleges forgalma. Itt található a Kalocsai főterem, a Kódex Drinkbár, és Kávézó Étterem. Ugyanezen a szinten van a Margaréta Eszpresszó emeleti szalon része, amelyből körlepcső vezet le a Halászbástyára néző lenti részbe. Ezen az alsó szinten van a Mátyás, a Beatrix, a Visegrád és az An-



jou különterem, valamint a Mátyás templom felől lévő bejáratnál 40 gépkocsi részére kialakított garázs.

Ezek alatt találhatók a gazdasági helyiségek, raktárak, előkészítők, műhelyek, mosoda és vegytisztító, személyzeti helyiségek és a gazdasági bejárat. A szálló ellátása tehát a várhegy oldaláról történik, így nem zavarja a történelmi városrész hangulatát, nyugalomát.

Az emeletek közti közlekedést 3 vendég- és 2 személyzeti lift biztosítja. Ezen kívül a hallból 2 körlepcső vezet az első emeletre, illetve az alsó szintű különtermekhez.

Az első emeleten van a központi fekvésű bálterem és az Endre, Béla, Levente külön-termek. Mindegyik szinten, ahol étkezést biztosító helyiségek vannak, a földszinti főkonyha mellett külön konyha is működik. Az északi szárny földszintjén különböző üzletek és a szálló irodái vannak.

Az összes többi részben szállodai szobákat helyeztek el. A Hess András téri barokk homlokzat mögött stílusban ehhez igazodva többszintes barokk lakosztályokat alakítottak ki. Ezenkívül a Margitszigetre és a Mátyás templomra néző ún. sarok lakosztályok valamint különböző méretű és elhelyezésű egyéb lakosztályok vannak még a szállóban.

A Hilton előírásnak megfelelő normál egy- és kétágyas szobákból 295-öt építettek. A szobákra jellemző a lakályos belső tér, a legömbölyített bútorok. Mennyezetvilágítás nélkül, helyi fényforrásokkal oldották meg a megfelelő megvilágítást. A vendégben az otthonérzés tudata alakul ki.

Minden szobában van egy kapcsolótábla, amely egyúttal rádió (két helyi műsorral, három sávon különböző zene szól), ébresztőóra, alternatív villanykapcsoló és üzenetjelző. Ez összeköttetésben áll a portával és mindkét helyen piros fény jelzi az átadásra váró üzenetet. A telefonhoz budapesti telefonkönyv is tartozik. A vendég kívánságára fekete-fehér, vagy színes televíziót adunk a szobába.

Hilton előírás a naponta cserélt ágynemű és törülköző, valamint a fürdőszoba speciális felszereltsége. A kádak szélesebbek és mélyebben vannak, mint általában Magyarországon. A kádhoz külön kapaszkodó és a víz erősségét-irányát beállító tusrózsa tartozik. Az amerikai vendégekre számítva a villanyborotva fali dugója kettős rendszerű: egyaránt használható mind az európai, mind az amerikai borotvák esetén.

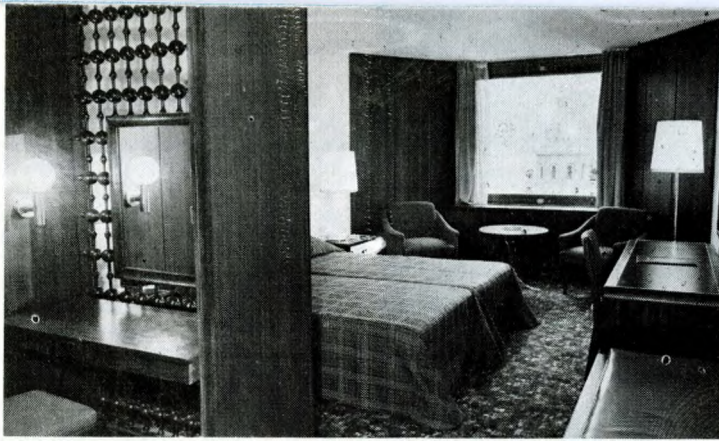
Hilton specialitás még az emeletenként változó hidegmeleg tónusú színek kék-sárga variációja.

### A SZÁLLODA

**Szobák száma:** 323 légkondicionált, fürdőszobás szoba, ebből: 295 egy- és kétágyas szoba, 28 lakosztály, amely: 1 ötszobás elnöki, – 1 kétszintes, 3 szobás alelnöki, – 11 kétszintes, barokk, – 9, a Mátyás templomra és a Margitszigetre néző saroklakosztályból és 6 további lakosztályból áll.

**Összes férőhely:** 647





Kétágyas szoba, à la HILTON standard

A szobák nagysága hasonló a magyar szállodák többségéhez, kivéve a régebben épültek, pl. Gellért szálló.

A vendégek szobai ellátását szolgálja a szobaszervíz. Ez 24 órán át üzemel, központja a főkonyha. A telefonon leadott igényeket központilag gyűjtik, amely hasonló lámparendszer-

rel működik, mint az üzenetközvetítés. A vendég tévedésből nem rendelhet más szobába, mivel a szobaszámával együtt gyullad ki a jelzőlámpa. A pincér olyan jelzényható szervíz kocsin viszi a megrendelt ételt, italt, amely egyúttal étkezőasztal is. A szobaszervíznek tehát olyan szolgálta-

tást kell nyújtania, mintha a vendég az étteremben étkezne. Bármit rendelhet, kivéve éjjel és reggel hat között melegételt. A reggeli ára nincs benne a szobaárban.

Az egész szálló tisztaságáért az ún. Housekeeping felel. A hagyományos szállodákban a szobaasszonyok mindig azonos helyen dolgoznak, ez itt központi elosztással történik, azaz mindig a legszükségesebb helyre tudják irányítani őket.

A különböző műszaki és üzemeltetési Hilton előírásokhoz tartozik még a vízlágyítás is. Eszerint Magyarországon általában a víz keménységét 15 fokkal jelző adat a Hilton előírások szerint a szállodai vendégtérben 7 fokok, a mosodában, illetve a konyhában a munka megkönnyítése miatt 0 fokok. Ezeknek az előírásoknak a betartásához természetesen megfelelő vízlágyító gépezet működik.

ban, az emeleti service szobákban, a pénztárban és a telefonközpontban. Vezérlése a szobafoglaltsági helyzetnek megfelelően több helyről történik. A szobafőnök jelzi a vendég érkezését, a szobalányok a szoba takarítását, míg az emeleti gondnoknok a szoba újbóli kiadhatóságát. A számla fizetésének megtörténtét a számlázó jelzi a készülőben. Ez a jelzés a hazai gyakorlatban először kialakított Bell Captain állásban lévő készüléken is megjelenik, figyelmeztetve a szállodai segédmunkások „kapitányát” a várható utazásra. Ebben a pultba építettük be a közvetlen taxi-hívó telefonokat és ide futnak be az utazást jelző vendéghívások is. A Bell Captain rendszerrel a poggyászforgalom irányításának feladatát kívánjuk levenni a portások válláról, hogy teljes mértékben tulajdonképpeni feladatukkal, az információs vendégszolgálattal foglalkozhassanak.

Az értékesítőhelyekről és a mosodából csőpostán érkeznek a hitelszámlák a pénztárba, ahol a „mindentudó” elektronikus NCR journalgépeken történik terhelésük. A gépek valóban sokat tudnak: tizenöt szobaárat lehet előre beprogramozni és egy jelzőszámmal kombinált rendszer akadályozza meg a számlázók elmélet, a téves régi elővezetését. A gépek gyújtó-kiégnyelítő műveinek sokasága pedig a forgalom olyan mértékű bontását teszi lehetővé, amely jelentős mértékben egyszerűsíti a journal ellenőr és a könyvelés munkáját.

A pénztárban helyeztük el a telefonszámla kiíró készüléket, amely a vendégszobából kezdeményezett hívások díját rögzíti. A vendégszobából lehetővé vált távhívás a vendégtérben elhelyezett telefonközpont gépkezelőinek tennivalóit korlátozza „csupán” a helyi és a kézi kapcsolással létesíthető távolsági beszélgetések intézésére. A gépasztalba épített időmérő ilyen esetben is pontosan rögzíti a beszélgetés időtartamát.

A Housekeeping—Front Office rendszerű üzemeltetési szervezést a Duna Intercontinental szállodában vezették be elsőként a hazai vendéglátóiparban. Az ottani üzemeltetési tapasztalatok felhasználásával, a szállodai területen is jelentkező technikai fejlődés nyújtotta lehetőségek beépítésével és a Hilton rendszer tanulmányozása során kialakított módszerekkel kívánjuk szállodai üzemeltetésünket a magyar szállodaiipar legújabb házában továbbfejleszteni.

NEMEDI VARGA GYÖRGY

## A SZÁLLODA

### A GÉPEK VALÓBAN SOKAT TUDNAK

A szállodai szobák és a vendégek által látogatott helyiségek tisztántartásáért, díszítéséért felelős Housekeeping, valamint az egyéni szobaértékesítést és vendégszolgálatot ellátó Front Office képezi a szűkebb értelemben vett szálloda két alapvető egységét. E két részleg harmónikus együttműködése biztosítja a színvonalas szállodai üzemeltetést, az optimális szobagértékesítést.

A Housekeeping központi diszpécseri szolgálata a szobafoglaltságjelző készülék és a

Front Office közvetlen jelzései alapján irányítja a szállodai szobák takarítását. Szükségletnek megfelelően rugalmasan átcsoportosítja a rendelkezésre álló munkaerőt, előkészíti a vendég kívánsága szerint a szobát (étetőszek és gyerekágy, mozgássérültek fürdését megkönnyítő szerkezet és különleges párna — hogy néhányat említsek a Housekeeping „fegyvertárából”). A munkaerőgondokon korszerű takarítógépek beszerzésével kívánunk könnyíteni.

A Front Office „hátszágát” a recepció iroda biztosítja, ahol a szálloda szobarendeléseit tartják nyilván percperre kész állapotban. Itt készülnek a társrészlegeket tájékoztató előrejelzések a várható szobafoglaltságról, csoport érkezésekről és a kiemelt bánásmódot igénylő úgynevezett V. I. P. vendégekről. Ez az iroda egyben a budapesti egysége annak a több mint húsz éve alapított Hilton Reservation Service-nek, amely a „legjobbakk között is az első” sokat ígérő jelszavát hirdeti. A jelszó jogosságát „vendégcentrikus” szervezéssel és magasfokú képesítéssel biztosítja. HILTRON néven ismert számítógépközpontja lehetővé teszi, hogy a 240 Hilton ház bármelyikébe azonnal szobát foglaljunk és csupán különleges kívánságok esetén várakoztassuk meg a vendéget a szálloda visszaigazololásának megérkezéig. A szobafoglaláson kívül



Csőposta gyorsítja a munkát

rendelésfelvevőink felvilágosítást adnak az egyes Hilton városokkal kapcsolatos egyéb tudnivalókról is — az öltözőkódási szokásoktól az egyes évszakok átlaghőmérsékletéig.

A recepció munkáját a Nehézipari Kutató Intézet munkatársai által tervezett és kivitelezett szobafoglaltságjelző készülék segíti. Ez a hagyományos recepciói ívnel alig nagyobb felületű készülék a következő szobafoglaltsági helyzeteket jelzi:

- a szoba üres és kiadható
- a szoba foglalt
- a lakott szobát takarítják
- a vendég fizetett
- vendég utazása után takarítják a szobát
- a szoba takarítása befejeződött, de az emeleti gondnoknok még nem ellenőrizte le.

A szobafoglaltságjelzőnek valamennyi szállodai részlegenél van egysége, így a Housekeeping diszpécseri szobájá-

Háromszintes szoba





**Itt  
dolgoznak**

## Hilton standard magyar módra



**FARKAS ISTVÁN**

Amikor beosztása felől érdeklődünk, azt mondja: bell-captain. Ez már a Hilton-nyelvezet hatása, amitől nehéz szabadulni, és erre a felelősségteljes munkakörre nincs is jó magyar szó. Farkas István ugyanis a felelős főnöke, „kapitánya” a szálloda halljában, recepciójában dolgozó londonereknek. Lám ez sem magyar szó, csak megszoktuk...

— A Bécsi Hiltonban londoner beosztásban dolgoztam, hogy a szükséges gyakorlatot megszerezsem. Érdekes tapasztalataim gyűltek össze. A bécsi Hilton Európa legnagyobb Hilton szállodája. A 622 szoba ellátásához 400 fő szállodai személyzet áll rendelkezésre, ebből tizennégyen voltunk londonerek. Ezt a komoly feladatot mégis nagyon jól oldottuk meg. Hogy miért? Kitűnő a szervezés és kifogástalan a munkafegyelem.

Szeretném, ha a kint szerzett tapasztalataimat jól gyümölcsöztethetném, ha kollégáimmal együtt a legmagasabb színvonalon, szervezetten, fegyelmekkel szolgálnánk ki az ide is magas igényvel érkező vendégeket. Érezze minden távozó vendég, hogy a Hilton standard magyar módra — magas standard.

## Önfegyelemből is vizsgáztunk



**HORÁNYI ZSUZSA**

25 éves, és már 11 éve eljegyezte magát a vendéglátással. Persze a tanuló éveket is beleszámítva. A vendéglátóipari technikum elvégzése után a Vörösmarty cukrászdában cukrász alapszakmát szerzett, ugyanitt eladóként is dolgozott. A vendéglátó főiskola elvégzése után két gyakorlati évet töltött a Danubius Szálloda és Gyógyüdülő Vállalatnál, ez alatt minden területen dolgozott. A közel-múlt hónapokról a következőket mondja:

— Én is tagja voltam a Bécsi Hilton Szállóba gyakorlatra kiküldött 30 fős csoportnak. Egy évig dolgoztam a Café am Parkban mint felszolgáló. Ez a gyors, de színvonalas étterem és a jellegzetes bécsi kávéház ötvözte. Ilyen profil nálunk még nem ismeretes. Ez a műfaj maximálisan célszerű gazdálkodást, kapacitás- és munkaerő-kihhasználást tesz lehetővé. Reggel a szállóvendégek itt reggeliznek, 12—15 óráig gyors és viszonylag olcsó ebédet kínálnak. Délután az üzlet átalakul kávéházzá, a világhírű bécsi édességek gazdag választékát, jellegzetes kávékülönlegességeket fogyaszthatnak a vendégek. Este vacsorázóhely. Ebben az érdekes üzletben dolgozva nemcsak szakmai, de munkaszervezési, munkaergazdálkodási tapasztalatokra is szert tettem. Vizsgázni kellett önfegyelemből is. 12 óra után is mosolyogva kellett tökéletes munkát végezni. Az új Margareta Eszpresszó nyitása idején felmerült nehézségek leküzdésében sokat segített mindaz, amit a Bécsi Hiltonban tanultam. Céлом: olyan szolgáltatást kapjon, olyan benyomásokat szerezzen nálunk minden vendég, hogy minél előbb törzsvendéggel dicsekedhessünk.

## Nagy erővel kell dolgoznunk



**NEMES PÉTER**

Egyike a Budapest Hilton Szállodában dolgozó, felelős beosztást betöltő fiataloknak. 1961-ben fejezte be középiskolai tanulmányait a vendéglátóipari technikumban és ugyanabban az évben szállodaportás szakmunkaszvizsgát tett. Tanulmányait 1970-ben, a vendéglátóipari főiskolán folytatta és 1974-ben üzemgazdász diplomát szerzett. Sokat segített az előkészületekben az a 8 hónap, amelyet a Bécsi Hilton Szálloda recepciójában, majd értékesítési irodájában töltött.

Mint a szálloda értékesítési csoport vezetője, bizonyára vannak már tapasztalatai arról, hogyan működik a Hilton világméretű értékesítő apparátusa — és ez miként fordítható a Budapest-Hilton és a magyar vendéglátóipar hasznára?

— A szálloda nyitása előtt egy évvel már azon dolgoztunk, hogy ebbe az értékesítő láncba bekapcsolódjunk és ehhez jelentős segítséget kaptunk a cégtől. Nagyon hasznosak minden szálloda számára azok az információk, amelyekhez a világ minden részén létesített értékesítési irodák juttatják, széleskörű piackutatásaik alapján. Ilyen információhoz a maga erejéből a világ egyetlen szállodája sem juthatna. Ez ad például lehetőséget új területek bekapcsolásához, de a szálló-

dák iránti érdeklődés mértékéről is lehet tájékozódni. A területi értékesítési irodák az összekötő kapocs szerepét töltik be a szállodák és utazási irodák, légitársaságok, kereskedelmi és ipari cégek, társulások között. Tájékoztatást adnak, rendeléseket továbbítanak, programokat ajánlanak, közvetítést vállalnak. Ezzel a módszerrel nyílik alkalom több Hilton szállodát érintő utazási programok összeállítására is. A bécsi Hilton Szállóval például 1977-re már több közös rendelésünk van. Az ajánlott kombinált programok nagy érdeklődést váltottak ki.

Ügynevezett „ajánlott csoport programok” (Suggested group Program — SGP) elkészítéséhez és terjesztéséhez kézzelfogható segítséget ad a Hilton International. Ezek szállodán belüli és kívüli komplex programok. A szállodák foglaltsága szervezésének másik érdekes mód-szere az ún. EBS (executive business service), amelynek lényege, hogy a cég utazási irodákkal és nemzetközi kereskedelmi és ipari vállalatokkal szerződést is köt, amely Hilton szállodákra vonatkozóan éves viszonylatban bizonyos foglalási kötelezettséget tartalmaz. A szerződött cégek a világ minden Hilton szállodájában árkedvezményben részesülnek. Erről nemzetközi EBS lista készül — amelyhez helyi kedvezményezett lista is járulhat. Ennek budapesti kiépítésére is gondoltunk.

Az eddigiekből is kitűnik, hogy a Hilton International cég nem vállalt meghatározott értékesítési kötelezettséget, de világméretű apparátusa segítségével és jól felfogott saját üzleti érdeke miatt is mindent elkövet, minden támogatást megad, hogy szállodánk, éttermi és rendezvény kapacitásunk ne maradjon kihasználatlanul. A nyitást jóval megelőzően elkezdtek az értékesítési munkát, amely eddig eredményesnek mutatkozik. Nagy erővel kell tovább dolgoznunk, hogy kedvezően zárjuk az 1977. évet.

## A SZÁLLODÁBAN DOLGOZÓ SZAKEMBEREK

Tervezett létszám: 660 fő

Női dolgozók aránya: 50%

35 éven aluliak aránya: 45%

Szakképzett dolgozók aránya: 56%

1977. január 1-én induló létszám: 500 fő

## Három étterem gazdája



LÉGRÁDI KAROLY

E fiatal, mindössze 34 éves szakembernek nem a szokásos kérdéseket tettük fel. Egyrészt azért, mert ő csak egyhetes tanulmányúton volt Bécsben, másrészt pedig a legérdekesebb kérdésnek az tűnik, hogy egy jól menő kis éttermet, az Alabárdost, miért cserélte fel egyszerre három étterem gondjaival.

— Már gyermekkoromban is vonzott a ragyogóan kivilágított szállodák, éttermek hangulata és világa. Tudatosan készültem a nagy feladatra. A főiskola elvégzése után a Gellért Szállóba kerültem. Az itt eltöltött 11 évre nagy hálával gondolok, mert a kiváló munkatársak segítségével olyan szakmai felkészültséget és nemzetközi rutint szereztem, amely most hozzásegít, hogy feladataimnak eleget tehessek. Minden tudásommal azon leszek, hogy ez a szálloda, amelyre nagyon büszke vagyok, méltó helyre kerüljön mind a hazai, mind a nemzetközi ranglistán.

### Biztonságot szereztem



BODNAR JUDIT

A Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskola elvégzése után került a Danubius Szálloda és Gyógyüdülő Vállalathoz, s életének első 11 hónapi komoly munkája után 1975. július 25-én társaival Bécsbe utazott. Tapasztalatairól mondja:

— A Wien Hiltonban először mint szobalány, később mint gondnoknő dolgoztam. Kezdetben bizony nagyon nehéz volt megszokni azt a munkatempót és teljesítményt, amit megköveteltek. A szálloda 18 emeletén 622 szoba volt, s minden emeleten 3 szobalány dolgozott. Nem egyszer előfordult, hogy csak másodmagammal dolgoztam, s ilyenkor szinte embertelen erőfeszítembe került a vendégeknek olyan szervizt nyújtani, amit már megszoktak és el is vártak. Amikor gondnoknő lettem, naponta 100—150 szobát kellett ellenőriznem, s több szobalány munkáját irányítanom.

A kint töltött 16 hónap alatt szerzett rutin segítségével itthon már az első napon olyan biztonsággal dolgoztam, mint ha 20 éve ezt csinálnám.

### Magas színvonalon állandó gyakorlással



KÖRÖSSI ANDRAS

A gimnáziumi érettségi óta dolgozik a szakmában. Először adminisztratív munkakörben, majd a főiskola elvégzése óta felszolgálóként. 14 hónapot töltött Bécsben.

— A Wien Hiltonban először a Prinz Eugen étteremben, később a Klimt bárban dolgoztam. Véleményem szerint a magyar vendéglátóipari szakembergárda jól kiállja az összehasonlítást nemzetközi viszonylatban is.

Itthon a *Kalocsa Étteremben* dolgozom üzletvezető-helyettesként. Mivel minden adottság megvan, szeretnék itt is magas színvonalú éttermet üzemeltetni, sok éttermi kocsival, flambírozott főételekkel és desszertekkel. Hetente egyszer továbbképzőt tartunk. Legközelebb két újdonságot, a flambírozott banánt vanília fagyalattal és a flambírozott vegyes befőtt elkészítését gyakoroljuk. Már üzemeltetjük a vegyes ízelítős kocsit, s a különböző salátákat a vendég asztalánál keverjük be a dresszingsekkel. Bemutató (ún. display) asztalokat készítünk, hogy vendégeinknek megkönnyítsük a választást.



KERESKEDELMI  
VÁLLALAT  
AJÁNLATA  
A KULTURÁLT,  
ÍZLÉSES  
VENDÉGLÁTÁSHOZ

#### ● CUKRÁSZTÁLCÁK

92×155 mm  
113×175 mm  
140×200 mm  
175×250 mm  
285 mm kerek

#### ● TORTATÁLCA

106×167 mm „B” jelű

#### ● TORTAPAPIROK

10 féle méretben  
kerek, ovál, négyzet, téglalap formákban

#### ● SUTEMÉNYES HUVELYEK

fehér, famentes papírból  
bonbon  
desszert  
mignon  
indiánér  
nyomás nélkül és cégnyomással

#### ● SZALVÉTÁK

1, 3 rétegű, különböző méretekben  
nyomás nélkül és cégnyomással

#### ● PAPIR KÉZTÖRLŐ „CSILLA”

pasztell színekben  
100-as kiserelésben, polietilén tasakba csomagolva  
kilós kiserelésben, átfogó szalaggal

#### ● POLIETILÉN ASZTALTERITŐ

fehér, fedett polietilén alapanyagú,  
két szélén különböző színes nyomással, polietilén  
tasakba csomagolva  
110×140 cm

FORGALOMBA HOZZÁK A

Gyártja:



lerakatok

## NŐI DIVATÜZLET

üzemeltető: Luxus Áruház

## FODRÁSZAT, KOZMETIKA

üzemeltető:

Budapesti Állami Fodrászat  
(Különlegessége: a hajszárítóban  
zene szól)

## INTERTOURIST BOLT

üzemeltető: CSEMEGE Vállalat

## OPTIKAI ÉS FOTÓ ÜZLET

üzemeltető: OFOTÉRT

## ÚJSÁGPAVILON

üzemeltető: Magyar Posta

## VIRÁGÜZLET

üzemeltető: SASAD MgTsz

## MOSODA, VEGYTISZTÍTÓ, GARAGE

## UTAZÁSI IRODÁK

DANUBIUS TRAVELS  
IBUSZ és MALÉV

## ZENE A HAJSZÁRÍTÓBAN

Tarka, élénk világ az üzletnegyed a szálloda északi szárnyának földszintjén. A Sasad Mgtsz, a Luxus Áruház, a Budapesti Állami Fodrászat, Intertourist bolt a CSEMEGE Vállalat üzemeltetésében bérleti szerződés keretében, férfi- és női fodrászat, kozmetika, női divatáru üzlet, újságos pavilon kínálja szebbnél-szebb termékeit, szolgáltatásait.

A magyar és külföldi újságok egész sora biztosítja, hogy vendégeink hazájuktól távol is tájékozódhassanak a világ eseményeiről. Hölgyvendégeink a Luxus Áruház legszebb termékei közül válogathatnak utcai és estélyi ruhákat, divatos blúzokat, nadrágokat.

Nyitás óta állandó nagyüzem van a férfi- és női fodrászatban, ahol a legmodernebb hazai és külföldi anyagokkal dolgoznak. A kozmetikai szalon vendégei egy-egy megkedvelt szépségápolószert meg is vásárolhatnak.

Az ország legnagyobb Intertourist boltja a magyar népművészeti termékek széles választékát kínálja.

A Sasad MgTsz színpompás friss virágai, csodálatos bokrétaí, cserepes növényei, üzlete, kirakata nemcsak a ház külső képét díszíti, hanem méltó ékessége az egész üzletközpontnak.

Amíg a vendégek vásárolnak, vagy szépítkeznek, addig utazásaikat, programjait három utazási iroda intézi, a DANUBIUS TRAVELS, a MALÉV és az IBUSZ.

A szokásos szolgáltatásokon, városnéző, várnéző, múzeumlátogató programokon túl a DANUBIUS TRAVELS gyógyfürdő-programról és különböző gyógykezelésekről is gondoskodik, valamint értékesíti a Danubius többi szállodáit is.

DR. BENKÓ AGNES





**Nádor Vera**



## A LUXUS-BUTIK TÖREK-VÉSEI

Sok szállodát láttam már a világban és ezekhez mérten is gyönyörű a Budapest Hilton. Üzleti törekvésem: legyen méltó ehhez a szállodához a Luxus-butik is. Ruháinknál a folklór jelleget helyezük előtérbe, ami alatt modernbe átültetett népművészetet értünk. Ez igazán nyáron érvényesülhet, de most is megtalálhatók az üzletben a művészi színvonalú övek, táskák, mellények. Ruháinkat nemcsak manekenek viselhetik! Tartjuk az indiai népművészet ajándéktárgyait és néhány ismert kozmetikai, szépségápolócsikket. Üzletünk a Luxus Áruház gondozásában tevékenykedik. A párizsi Hilton szállóban a Balmain cégnek van hasonló nagyságú butikja. Ott is az a cél, amire mi törekszünk, hogy a parfümtől a ruháig mindent megkapjanak vevőink. Emblémánk a luxus színvonalat jelentő ismert „L” betű.



## MIT NYÚJT A SZÁLLODA?

### Szálloda információk

**AJÁNDÉKOK: PORCELÁN, KRISTÁLY**  
nagy választékban az Intertourist Souvenir boltban • Üzletsor

**AUTÓKÖLCSÖNZÉS**

Igényét kérjük a portán jelezni • Tel.: 1

**ASZTALFOGLALÁS, SZOBAFOGLALÁS**

Asztalfoglalás házon belül • Tel.: 7

házon kívül • Tel.: 1

Szobafoglalás más Hilton szállodákba • Tel.: 8

**ÁLLATOK**

A közönségi helyiségekben nem tarthatók

**BANKETT, ÜLÉSEK, RENDEZVÉNYEK**

Kérem, forduljon a rendezvényszervezőhöz • Tel.: 7

**CIPÓTISZTÍTÓ**

A fürdőszobában található

**CSOMAGMEGŐRZŐ**

A portán • Tel.: 3

**ELEKTROMOS FESZÜLTÉG**

A fürdőszobában 220 V és 110 V, általában 220 V

**ELUTAZÁSI IDŐ**

12 óra

Elhúzóds esetén kérem forduljon a recepcióhoz • Tel.: 4

**ÉBRESZTÉS**

1. Ébresztési időt beállítani

2. Ébresztő berendezés bekapcsolva

3. Ébresztő berendezés kikapcsolva

**FÉNYKÉPÉSZ, FÉNYMÁSOLÁS**

A portán keresztül • Tel.: 1



**FODRÁSZ ÉS KOZMETIKA**  
Női és férfi fodrászat  
Nyitva: Naponta 7–21 h,  
vasárnap kivételével • Üzletsor  
Szombaton 7–16 h • Telefonközponton keresztül

**FOLYÓIRATOK, ÚJSÁGOK**  
nyitva: 7–23 h • Előcsarnok  
**FORDÍTÓ ÉS TOLMÁCS SZOLGÁLAT**  
a hallban lévő telex irodában, vagy igényét kérjük a portán jelezni • Tel.: 1

**FOTÓ ÉS OPTIKA SZAKÜZLET**  
a Margaréta espresso mellett  
**GARÁZS ÉS PARKOLÓ**  
éjjel-nappal rendelkezésére áll • Tel. közp.: 0

**HAJSZÁRÍTÓ**  
kérjen a portától • Tel.: 1  
**HITELKÁRTYA**  
elfogadott hitelkártyák: American Express, Bankamericard, Carte Blanche, Diners Club, Eurocard, Hilton Hotel

**IRÓGÉP**  
igényét kérjük a portásnak jelezni 80.— Ft/nap • Tel.: 1  
**IRÓGÉPPAPIR**  
az íróasztala fiókjában van

**JÉGKOCKA**  
hívja a szobaszervizt • Tel.: 2  
**KÉPESLAP, BÉLYEG**  
7–23 h az újságosnál • Előcsarnok

**LÉGKONDITIONÁLÁS, FŰTÉS**  
Háromfokozatú hőszabályozás.  
Kikapcsolható az éjjeliszekrényen lévő kapcsolóval

**ORVOS, FOGORVOS**  
a portán keresztül • Tel.: 1  
**PÉNZVÁLTÁS**  
éjjel-nappal a pénztárnál  
**PÓTMAMASZOLGÁLAT**  
Aznapi igényét kérjük a gondnoknőnek délig bejelenteni • Tel.: 5

Kivánságára partedi, cumisüveg, tápszer, gyerekkosci, etetőszék, pótmama áll rendelkezésére. Hívja a gondnoknőt

**REPULÓJEGY**

a MALÉV szállodai

kirendeltségénél • Tel. közp.: 0

vagy a portán • Tel.: 1

**SAFE**

csak a pénztárban lévő értékmegőrzőben

elhelyezett tárgyakért vállalunk felelősséget

**SZÍNHÁZ ÉS OPERA JEGYEK**

beszerezhetők a portán keresztül • Tel.: 1

**SZOBAFOGLALÁS**

azonnali visszaigazolásal a világ összes

HILTON szállodájába • Tel.: 8

**SZOBASZERVIZ**

Meleg étel: 6.30–24.00 h

Éjjel-nappal ital és szendvics szerviz

Reggelirendelés:

megrendelőkartán • Tel.: 2

**TALÁLT TÁRGYAK**

forduljon a gondnoknőhöz • Tel.: 5

**TAXI**

a szálloda főbejárata előtt mindig

rendelkezésre áll. Előrendelés esetén

kérjük forduljon a portáshoz • Tel.: 1

**TISZTÍTÁS, MOSÁS, VASALÁS**

Normál szerviz: hétfőtől péntekig

Leadás: 9.00 h-ig

Visszaszállítás: aznap

Expressz szerviz (50% felár):

hétfőtől szombatig

Leadás: 9.00 h-ig

Visszaszállítás: 13.00 h-ig

Leadás: 9.00–11.00 h között

Visszaszállítás: aznap

Vasalás: 7.00–18.00 h-ig

Vasár- és ünnepnapokon szünnap • Tel.: 6

**TÁVIRAT, TELEX**

szolgáltatás • Előcsarnok

**TELEFON**

A telefonkönyv az éjjeliszekrényben van

**TOLMÁCS SZOLGÁLAT**  
a portán keresztül • Tel.: 1  
forduljon a gondnoknőhöz • Tel.: 5

**TV KÉSZÜLÉK**  
a portán keresztül • Tel.: 1  
**UTAZÁSSAL KAPCSOLATOS FELVILÁGOSÍTÁSOK**  
a hallban lévő DANUBIUS és IBUSZ utazási irodákban, vagy a portán

**ÜZENETEK**  
Üzenete van a portásnál, ha az éjjeli szekrényen lévő piros gomb kigyullad • Tel.: 1

**ÜZLETEK**  
Boutique • Üzletsor  
Fodrászat, Kosmetika • Üzletsor  
Intertourist Souvenir Bolt • Üzletsor  
Optikai és fotóárak • Templom sarok  
Újság-kioszk • Előcsarnok  
Utazási irodák: DANUBIUS, IBUSZ • Üzletsor

**Virágbolt • Üzletsor**  
Légitársaság: MALÉV • Üzletsor  
Virágbolt • Üzletsor  
Valamennyi elérhető a telefonközponton keresztül

**VARRÓKÉSZLET**  
az íróasztala fiókjában található  
**VÁROSNEZÉS, KIRÁNDULÁSOK**  
forduljon a Hostesshez • Előcsarnok

**VILLANYBOROTVA**  
a portástól kölcsönözhető • Tel.: 1  
**VIRÁG, FLEUROP SZERVIZ**  
Üzletsor

Kivánságára extra takarót, párnákat, székeket, melegvízes palackot és hőmérőt ad a gondnokság • Tel.: 5

**R**oland Gaelens úr, a Hilton International európai szervezetének egyik éttermi igazgatója Budapesten járt a Hilton szálloda megnyitásának alkalmából. Megkértük, mondjon néhány szót eddigi pályafutásáról.

— 18 esztendeje vagyok a szállodás szakmában. Belgiumban születtem 1944-ben. Már 12 éves koromban az asztalok között segítettem abban az étteremben, ahol édesapám maitre d'hotel volt. Ott ismerkedtem meg az alapokkal és nagyon sokat köszönhetek ezeknek az éveknél. A Hilton Internationalhoz 1965-ben kerültem és 12 év eltelté után szakmai munkám kiterjed Belgium, Hollandia, Luxemburg, az Egyesült Királyság, NSZK, Ausztria, Franciaország, Spanyolország és Észak-Afrika Hilton-szállodái éttermi tevékenységének alakítására. Hangsúlyozni szeretném természetesen, hogy egy Hilton szálloda vendéglátó koncepciójának kidolgozása és megvalósítása jól szervezett és dinamikus csapatmunkát követel meg.

— **Hogyan ítéli meg Ön az éttermi munka jelentőségét a szállodalparban?**

— Napjainkban a szállodák-nak ezen a területen is mind erősebben jelentkező konkurenciával kell szembenéznük. A piac nagyon érzékeny lett, hiszen vendégeink többsége már legalább annyit igyekszik megtudni a konyhaművészetéről, az ételek készítéséről és ízesítéséről, mint mi, szakemberek. Vendégekörünk szerte Európában általában első osztályú éttermekben érkezik, így igen magas színvonalat szokott meg. A jobb éttermek többsége az utóbbi időben egyre több helyi specialitást kínál, kihasználva adottságukból származóan azt az előnyt, hogy üzletvitelükben. áruforgalmi munkájukban sokkal rugalmasabbak lehetnek, mint a nagy szállodák. Területünkön is rendkívül fontos a rugalmasság megvalósítása a munka hatékonyságának érdekében.

— **Hogyan valósulhat meg ez a törekvés?**

— Jelenleg a legfontosabb teendőnk az, hogy az áruforgalmi és éttermi munkát kiemeljük a megszokott ritmusból és rugalmasabbá, alkotóbb jellegűvé tegyük. A Hilton International mindig is a szakma egyik vezetője volt. nekünk az a feladatunk, hogy ezt a rangot a mind igényesebb és szélesebb vendégekör előtt megtartsuk. Vendégeink ma már nemcsak a klasszikus nemzetközi ételsorokból vá-



Roland Gaelens Lukács Istvánnal, a Budapest Hilton Szálló konyhafőnökével

## Az étlapterv: csapat- munka

laszthatnak, hanem mindenképp lehetőségük lesz felfedezni étlapjaikban a helyi ételkülönlegességeket és az évszaknak megfelelő specialitásokat.

— Napjainkban az élet valamennyi területén mind nagyobb hangsúlyt kapnak a természetes dolgok. Így képesnek kell lennünk arra is, hogy vendégeink egy nagy szálloda éttermében ugyanazokat a piacon vásárolt alapanyagokból készült friss ételeket megkaphassák, mint amiket egy kisebb helyi étterem kínál. A közizlés a természetesség és az egyszerűség kifejeződését kívánja meg a vendéglátás területén is. Mind a konyháinkon folyó munkának, mind étlapjainknak ezt kell tükrözniük.

— **Mit ért Ön a természetes ételeken?**

— Ennek előfutárja a nyitott grill étterem volt. Itt mindenki pontosan láthatja, hogy mit és hogyan készítenek. Ezt tovább fejlesztettük, tökéletesítettük és így kialakult az, amit „nyers konyha koncepció”-nak nevezünk. Az étterembe a maga természetes és attraktív formájában kerülnek be az elkészítendő ételsorok alapanyagai. Először az Amsterdam Hilton szállodában ve-

zetjük ezt be, ahol ez új étteremnek van egy osztrigakészlete, egy halpultja és egy salátabárja, amelyek a tengeri rákok, halak és a különböző friss termékek látványos választékát mutatják be. Mindezt összevetve, így vendégeink meggyőződhetnek arról, hogy a természetes alapanyagok legjobbjaiból elkészítve kapják ételleiket.

— **Ismereteink szerint az amszterdami Hilton szálloda vendéglátó koncepciójának kialakítása egyike volt az Ön legutóbbi munkáinak. Kérem mondjon erről néhány szót olvasóinknak.**

— Az Amsterdam Hiltonban koncepciónk szerint eltérő jelleggel és megjelenési formában üzemel az étterem délből és este. Délből „szezon büfét” alakítunk ki, amely 16 különböző holland előételt kínál, ezt leves követi, majd grillen készült sült, vagy más, az évszaknak megfelelő specialitás. A vendég ezután a cukrászkészítmények csábító sokaságából, vagy a szezon friss gyümölcsseiből válogathat. Az elfogyasztott mennyiségtől függetlenül egységes összegben kell majd a vendégnek a számlát rendeznie. A büférendszer estére megszűnik, amikor is a vendégek kibővített új ételsorokból választhatnak, amelyek között

meg alálthatják valamennyi hagyományos kedvencüket, az évszaknak megfelelő különlegességeket és természetesen a konyhafőnök új készítményeit és ajánlatait is.

— A szezonnak megfelelő ételek kínálatát azért hangsúlyozom, hiszen nincs még egy ország, ahol olyan élesen elválasztódnak az évszakok, mint Hollandiában. Nemcsak a csodálatos táj tükrözi vissza az évszakok változását, hanem a konyhai illatok is, miután Hollandiában minden évszaknak megvan a maga sajátos ételspecialitása. Tavasszal a bárány, a borjúk, nyáron a hal és zöldségfélék csodálatosan gazdag választéka, ősszel a gyümölcsök és szárnyasok bőséges kínálata, az osztriga és télen a híres holland levesek.

— **Úgy érezzük, hogy ez az új étterem a nemzetközi konyha és a holland ételspecialitások sajátos és egységes ötvözetével valóságos határhő lesz Hollandia gasztronómiai térékén.**

— **Kérem, ismertesse olvasóinkkal, hogyan történtek egy új étterem étlapjának kialakítása?**

— Az étlap koncepció kialakításában meghatározó szereppel három szakember vesz részt. Az egyik az *étel szakértő*, aki arról gondoskodik, hogy az ételek izgató és hatásos választéka kerüljön az étlapra. A másik az *étlap tervezője*, aki azért felelős, hogy az étlap vizuálisan is felkeltse a figyelmet, összhangban legyen az étterem belső berendezésével, környezetével, és a lehetőségekhez képest viszaadja az adott ország népművészetét és társadalmi szokásait. A harmadik természetesen a *technikai tanácsadó*, aki valóban az alkotó szerepét látja el. Tulajdonképpen a munkafolyamat legfontosabb embere, hiszen neki kell megvalósítania az ételspecialista és a tervező álmait, ő teremti meg végleges formájában az étlapot, gondoskodik a megfelelő papírról, betűtípusról, a színekről, és végül a nyomdai munkálatokról is. Hasonló mód-szerekkel történt a budapesti ház éttermi kínálatának ki-munkálása is.

— **Végezetül megkérdezném Gaelens urat, melyek a legkedvesebb magyar ételei?**

— A halászlé, a gulyás, a kolozsvári töltött káposzta és nagyon kedvelem valamennyi rétesüket is.



A Budapest Hilton csodálatos modern konyhainak mindenható ura LUKÁCS ISTVÁN. Pályafutását 14 éves korában szakácstanulóként a Palace-szállóban kezdte. Dolgozott a Vörös Csillag és a Margitszigeti Nagyszállóban. Nyitott a kecskeméti Aranyhomok, a Budapest, a Thermal Hotel Hévíz és most a Hilton szállodában. Ételkülönlegességeit emlegetik Rotterdam, London, Nyugat-Berlin, Düsseldorf, Hannover, Dubrovnik, Helsinki és Bécs városának polgárai. Az 1968-as szakácsolimpián Frankfurtban aranyérmet nyert, s tagja volt az Oscar-díjas magyar csapatnak. 37 éves.



## LUKÁCS ISTVÁN MESELI ...

Kötelező előírás minden Hilton szállodában, hogy az előételek között valamilyen különleges pástétomnak szerepelnie kell. En mind a Tower, mind a Kalocsa éttermekben a pástétomok királyát, a libamájból, sonkából és a fűrjből készült

### LES TROIX MOUSE-t

szeretem a legjobban.

#### HOZZÁVALÓK:

- A libamájpástétomhoz: 1 kg libamáj, 0,15 kg vaj, 0,06 kg só, 0,05 liter konyak, 0,02 kg pástétomfűszer, 0,02 kg szerecsendió, 0,10 kg szalonna, 0,15 kg libazsír.
- A sonkapástétomhoz: 1 kg sonka, 0,15 kg vaj, 0,02 kg só, 0,05 liter konyak, 0,02 kg pástétomfűszer, 0,02 kg szerecsendió, 0,10 kg szalonna, 0,10 liter vörösbor.
- A fűrjpástétomhoz: 10 db fűrj, 0,15 kg vaj, 0,06 kg só, 0,02 kg pástétomfűszer, 0,02 kg szerecsendió, 0,02 kg vörshagyma, 0,10 liter vörösbor.

A libamáj, sonka és fűrjdarabokat konyakba bepároljuk, pástétomfűszerekkel ízesítjük és 24 órát állni hagyjuk, hogy az ízek jól összeérjenek. Ezután mindhárom fajtát külön-külön vajban lepírítjuk, pástétomfűszerekkel utánaízesítjük, majd bőrszítán átpaszírozzuk és simára kikaverjük. Speciális köcsögbe helyezzük. A libamájpástétomot libazsírral, a sonkát és a fűrjet vajjal beöntjük, elzárjuk a levegőtől.

A pástétomot jegelt asztalról tálaljuk. Mindhárom pástétomból egy-egy evőkanállal teszünk a vendég asztalára, s dekorált vajot, piritózt adunk hozzá.

Másik kedvenc előétel, amelyet szintén nagyon szívesen készítek, a

### RAKSALÁTA TEJSZÍNES, KAPROS MÁRTASSAL,

amely mind a Tower, mind a Kalocsa éttermek étlapjain megtalálható.

#### HOZZÁVALÓK:

- 15 db főtt rák, 5 fej saláta, 1 citrom, 0,20 kg majonéz, 0,03 liter konyak, fél csomag zöldpetrezselyem, 0,05 kg cukor, 0,02 kg kapor, 0,01 liter tejföl, 1 db főtt tojás.

Főtt zalai, vagy fagyasztott tengeri rákot megtisztítunk, s citromos, cukros vízben tároljuk felhasználásig. Zöldsaláta leveleket megmosunk, metéltre vágunk. Tojássárgájából, olajból majonézt készítünk. A metéltre vágott salátaleveleket, a tisztított rákhúsokat keverőedénybe helyezzük, teszünk rá két evőkanál majonézt, finomra vágott friss kaporot, egy evőkanál tejfölt, kevés konyakot, citromot, makkáskanál porcukrot és lazán összekeverjük. Ügyeljünk arra, hogy elég zafatos legyen. Majd külön keverőedénybe evőkanál majonézt, finomravágott kaporot, felvert tejszínhabot teszünk cukor nélkül, citromot csavarunk bele és egy krémszínű kapormártást készítünk. A hűtőből kivett ráksalátát kehelypoharakba helyezzük, tejet bevonjuk tejszínes kapormártással. Fűrjtojással és saját rákhúsával dekoráljuk.

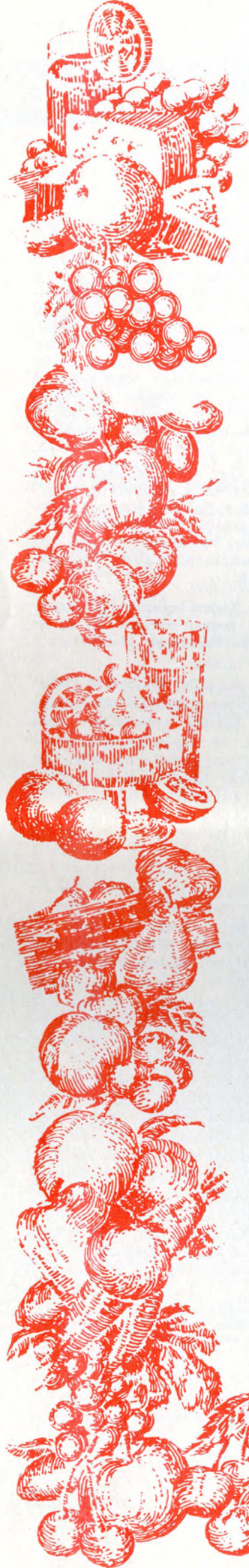
A hatodik emeleten levő, középkori hangulatot árasztó Tower étterem néhány különlegességét mutatom be a továbbiakban.

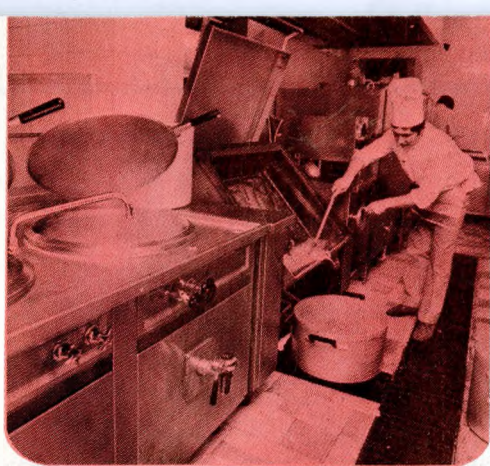
### VÖLEGÉNYLEVES

#### HOZZÁVALÓK:

- 1,5 kg liba, 0,60 kg vegyeszöldség, 0,10 kg vörshagyma, 0,20 kg gomba, 0,20 kg zöldborsó, 5 db tojássárgája, 0,01 kg só, 0,05 kg bors, fél csomag zöldpetrezselyem, kevés szerecsendió.

A libacombot főzésre előkészítjük, s fel tesszük hideg vízben főni úgy, mint a





húsleves szoktuk. Vegyeszöldséget teszünk bele (sárgarépa, gyökér, zeller, kelkáposzta, gomba), majd sóval, egész borssal és szerecsendióval fűszerezzük. Amikor a hús megfő, kiszedjük a levesből, csontját eltávolítjuk. Egyik részét metéltre összevágjuk, s félretesszük. A másik részét ledaráljuk, tojással és tejben áztatott zsemélével összekeverjük, petrezselyemzölddel, borssal, szerecsendióval ízesítjük. Gombócokat szaggatunk, s a leszűrt húsvésben kifőzzük. Tálaláskor a metéltre vágott libahúst, a kifőtt húsgombócokat, a metéltre vágott gombát, zöldséget levescsészébe tesszük, s tojássárgájával legirozzuk. Forrón tálaljuk.

### RÁNTOTT LIBAMÁJ ALMAVAL

#### HOZZÁVALÓK:

- 1,40 kg libamáj, 0,04 kg só, 0,15 kg liszt, 0,25 kg zsemlemorzsa, 3 tojás, 0,25 kg zsír, 0,30 kg alma.

A libamájból érméket szeletelünk, besózzuk, s lisztben, tojásban, zsemlemorzsa-ban panírozzuk. Bő zsírban megsütjük. Vigyázzunk, hogy a libamáj ne essen szét. Szép, egészséges almák közepét kifúrjuk, karikára felszeleteljük, kevés vajban aranyárgára pirítjuk. Tálaláskor ezüstre tálpapírt helyezünk, felrakjuk a kiszűrt libamájakat, s rostonsült almaszeletekkel díszítjük. Burgonyafánkot adunk köretnek.

### LIBAMÁJSZELETEK MÁTÁS KIRÁLY MÓDRA

#### HOZZÁVALÓK:

- 1,40 kg libamáj, 0,05 kg só, 0,15 liter vörösbor, 0,15 kg vaj, 0,20 kg mandula, 0,20 kg gomba, 0,20 kg ananász, 0,20 kg mandarin, 3 adag vörösbormártás, fél csomag zöldpetrezselyem, 0,01 kg szerecsendió, 0,30 kg paradicsom, 5 adag mandulás burgonyakroketet.

A libamájból érméket szeletelünk, megsózzuk, angol edénybe helyezük, vörösbortban pácoljuk. 24 óras pácolás után rostonsült megsütjük, angol edénybe vagy serpenyőbe helyezük, s a következő ragut készítjük hozzá: hámozott mandula, kockára vágott ananász, gomba, mandarin cikkek vajon lepirítva. Zöldpetrezselyemmel, szerecsendióval ízesítjük, vörösbormártással összeforraljuk, s kevés vörösbort öntünk még hozzá. A ragut a serpenyőbe helyezett libamájra tesszük. Köretnek mandulás burgonyakroketet és rostonsült paradicsomot adunk.

### KAPPANSÜLT BORSMÁRTÁSSAL

#### HOZZÁVALÓK:

- 3,50 kg kappan, 0,06 kg só, 0,01 kg bors, 0,40 kg vegyeszöldség, 1 babérlevél, 0,20 kg füstöltszalonna, 0,25 liter vörösbor, 0,15 kg zsír, 0,10 kg vaj, 0,01 kg kakukkfű, 0,05 kg vöröshagyma, 0,01 kg tárkony, 0,25 kg gyöngyhagyma, 0,50 kg gomba, kevés mustár.

A kappanokat szalonnával megtűzdeljük, belsejét borssal meghintjük, s vörösborttal bepároljuk. Másnap zöldségágyon (sárgarépa, gyökér, babérlevél, zeller, kakukkfű, vöröshagyma) megsütjük. Sütés után a kappant kivesszük, a zöldséget vörösborttal felengedve jól felforraljuk, közben teszünk bele kevés mustárt, finomra vágott tárkonyt és szitán átpraszirozzuk. A mártást vajjal dúsítjuk, melegre helyezzük. Tálaláskor a kappant felmelegítjük és a mártással bevonjuk. Köretnek vajban melegített gyöngyhagymát, rostonsült gombát és mogoró-burgonyát adunk.

### FÁCÁN TUZDELVE UDVARI SZAKÁCS MÓDRA

#### HOZZÁVALÓK:

- 5 db fácán, 0,30 kg füstöltszalonna, 0,40 kg vegyeszöldség, 1 db babérlevél, 0,06 kg só, 0,01 kg kakukkfű, 0,30 liter vörösbor, 0,20 liter konyak, 0,20 liter tejszín, 10 db fűrtojás, 0,01 kg fenyőmag, 0,01 kg szerecsendió, 0,05 kg vöröshagyma, fél kg gesztenye, fél kg kelbimbó.

A fácánmelleket megtűzdeljük füstöltszalonnával, a combját kicsontozzuk és megdaráljuk. A ledarált húst sóval, borssal, szerecsendióval, fenyőmaggal, kevés konyakkal fűszerezzük, ízesítjük és a megtűzdelte mellekbe töltjük. Zöldségágyat készítünk (reszelthagyma, sárgarépa, gyökér, babérlevél, citrom, kakukkfű, fenyőmag), rátesszük a megtöltött melleket, s puhára pároljuk. Majd a melleket kiszedve, a zöldségágyat tejszínnel dúsítjuk, fehérborral, konyakkal ízesítjük, szörszitán átpraszirozzuk és vízgőzben melegre tesszük. Tálaláskor a melleket vékonyra felszeleteljük, s bevonjuk a mártással. Köretnek gesztenyekroketet, fűrtojást és vajos kelbimbót adunk.

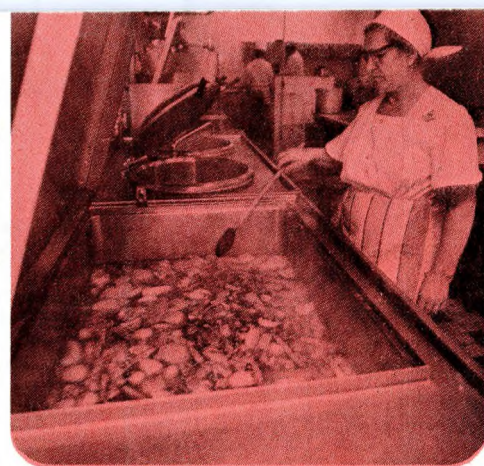
*A Kalocsa étteremben a magyar tájak egy-egy ételkülönlegességével ismertetjük meg vendégeinket. Most Kalocsa és Bugac nevezetességeit választottam ki.*

### KALOCSAI TÖLTÖTT PAPRIKA

#### HOZZÁVALÓK:

- 0,80 kg sertés apró, 0,20 kg rizs, 3 db tojás, 0,02 kg bors, 0,03 kg só, 0,30 kg paradicsompüré, 1 db zeller, 0,10 kg liszt, 0,15 kg cukor, 1 liter csontlé, 0,20 kg zsír.

A paprikákat kicsumázzuk, magjától megtisztítjuk. Csípős, meleg vízben leforrázzuk, majd félretesszük. Sovány sertés aprókat ledarálunk, megfelelő mennyiségű pároltriszt készítünk, amikor kihűlt, a ledarált hússal lazán összekeverjük. Késhegynyi öröltborssal fűszerezzük, majd két tojás sárgájával jól összedolgozzuk, s a paprikába töltjük. Közben zsemleszínű rántást készítünk, melybe paradicsompürét teszünk. Csontlével felengedjük, sót, cukrot és zellert teszünk bele, s jól felforraljuk. Ezután beletesszük a megtöltött paprikákat és készre főzzük. Ha elkészült, kiszedjük a paprikákat és a mártást szörszitán átpraszirozzuk. Tűzforrón, petrezselymes burgonyával tálaljuk.



### BUGACI TÖLTÖTT ROSTELYOS

#### HOZZÁVALÓK:

- 1,60 kg rostélyos, 0,20 kg füstöltszalonna, 0,20 kg virsli, 0,20 kg gomba, 0,20 kg zöldpaprika, 3 db tojás, 0,15 kg reszelt sajt, 0,30 kg vöröshagyma, 0,25 kg zsír, 0,03 kg fűszerpaprika, 0,06 kg só, fél liter tejföl, 0,03 liter tejszín, 0,10 kg vaj, 1 csomó kapor.

A zsírtól megtisztított rostélyosokat egyenlő szeletekre felvágjuk, kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, s a következő töltelékkel megtöltjük. Kockarávágott füstölt sonkát, gombát, zöldpaprikát, karikára vágott virsli serpenyőben megpirítunk. Egy tojás sárgáját a reszelt sajttal összekeverve a ragura tesszük, majd megtöltjük vele a rostélyosokat. Finomravágott hagymát zsírban narancssárgára pirítunk, meghintjük késhegynyi paprikával, felengedjük csontlével, a megtöltött rostélyosokat belehelyezzük és puhára pároljuk. Ezután a rostélyosokat kiszedjük. Tejfölt kis liszttel elkeverünk, behabarjuk vele a hagymás saftot, majd kiforraljuk. Tejszínnel dúsítjuk s szörszitán átpraszirozzuk. Közben finomravágott kaprot diónyi vajon megpirítunk, a paprikás mártással felengedjük, s tálalásig félretesszük. Tálaláskor tűzálló tál aljába ebből a mártásból teszünk. A rostélyosokat felmelegítjük, ráhelyezzük a mártásra, s tejjel, zöldpaprikával, paradicsommal dekoráljuk. Köretnek grizgatluskát adunk.

*Minden Hilton szállodában van egy kávézó-étterem, amely egyszerre étterem, kávéház és eszpresszó is. Míg a másik két étteremben egy ebéd vagy egy vacsora tálalása, elfogasztása szinte szertartás, addig itt elsősorban olyan választékot alakítottam ki, amely gyors kiszolgálást tesz lehetővé azoknak, akiknek sietős az útjuk. Különlegességei a viszonylag olcsó szendvicsek, amelyek abban különböznek a hagyományosaktól, hogy a hozzájuk adott járulékos anyagok miatt egy komplett adag ételnek felelnek meg. Ilyen például:*

### CLUB SZENDVICS BEATRIX MÓDRA

#### HOZZÁVALÓK:

- 4 db pirítóskenyér, 0,04 kg vaj, 1 saláta, 0,40 kg sült jércemcomb, 0,15 kg majonéz, 0,02 kg só, 0,02 kg porcukor, 0,15 kg paradicsom, kevés tejföl.

Négy szelet pirítóskenyeret vajjal megkenünk, s a következő salátát készítjük. A sült jércemcomb és salátaleveleket metéltre vágjuk, a paradicsomot felkarikázzuk, majd majonézzel, tejjel, porcukorral, citrommal lazán összekeverjük. A kész szendvicset a következőképpen rakjuk össze: kenyér, egy sor saláta, egy sor jércemcomb, egy sor paradicsom, rá kenyér, majd az egészet még egyszer megismételjük. Háromszögletűre elvágjuk, s kevés paradicsommal tálaljuk.

FOGÁKASI KLÁRA