

Egy épülő szállodában

1976 szilveszter napján megnyílik a budai Várban az első Hilton-szálloda, amely szocialista országban épült. Az egész világot behálózó mammutvállalkozás a TWA repülőársaság érdekeltsége, az öt kontinensen 4500 utazási irodája gondoskodik arról, hogy a Hilton-szállodák sohase álljanak üresen.

Hány szállodája van a Hiltonnak, s ezek közt hányadik lesz a Budapest Hilton? — nehéz volna megmondani, mert csak 1976-ban több mint harminc új egységgel gyarapodik a hálózat, mindenesetre a „magyar Hilton” a legkülönlegesebbek közé számít. Ezt a rangot biztosítja sajátos beillesztése a patinás szépségében megújított budai Vár építészeti szerkezetébe, valamint azok az egyedülálló megoldások, amelyek aligha ismétlődnek meg másutt.

A Magyarországon épülő Hilton-szálló előzményei nem egészen ismeretlenek a magyar olvasó előtt. Évekig tartó tárgyalások eredményeképpen oldódtak meg sokáig megoldhatatlannak tűnő nehézségek, mert hiszen a Hilton név a legmagasabb színvonalra kötelez, ugyanakkor a Vár műemléki összhangja s a mindenképpen megóvandó műemlék épületek összeolvasztása egy hipermodern szállodával nem csekély építészeti mesterfogásokra kényszerítette a tervezőket. 1969-től 1974-ig tartott a műemléki feltárás, amely gyakorlatilag ma sem ért véget, a közelmúltban egy alagútra bukkantak az építők, amely feltehetőleg a középkori vár egyik titkos kijárata volt.

Hol tart a Budapest Hilton építése tíz hónappal a nyitás előtt, s milyen munkálatok folynak a hatalmas épület tömbben? — e kérdésekre az építkezés színhelyén kerestünk választ, ahol **Biró Károly** igazgató vállalkozott kísérőnek kalandos utunkon. Mert bár a szálloda külső képe hovatovább felölti a végleges vonásokat, a belvilág az avatatlan számára kiismerhetetlen labirintusnak hat. A Halászbástyára és a Dunára tekintő ideiglenes irodai szárnyban már működik a legkondicionáló berendezés, húsz lépéssel távolabb betonoznak, egy emelettel mélyebben nyers középkori kőfalak simulnak össze az új szerkezeti elemekkel, egy emelettel magasabban pedig bútorokat építenek be a már elkészült szobákba.

A szálloda 324 szobájában 650 ágy várja vendégeit. Nagyon sok a lakosztály, mert az épület sarkain a műemléki szerkezet megóvása érdekében csak nagyobb méretű lakosztályokat lehet kialakítani. Sarkok pedig van bőven s akkor még nem beszéltünk a szintkülönbségekről, mert a Budapest Hiltonban lesz három- és lesz hétemeletes szárny, követte a középkori kolostor és a szálloda középpontjába foglalt Miklós-torony beosztását. A Miklós-torony legfelső emeletén egyébként középkori étterem épül.

— A ház egyedülálló jellegzetessége — mondja **Biró Károly**, aki kezdettől fogva a Budapest Hilton gazdája —, hogy nincs két egyforma emelet, következésképpen a **legnehezebb feladat a középkori maradványok megőrzése és összehangolása volt a modern szálloda igényeivel.** Amilyen szigorú szerkezeti kötöttségeket jelent a műemlék-környezet, olyannyira igyekeztünk a rendelkezésre álló teret rugalmasan és nagyvonalúan kihasználni. 650 szállóvendéget tudunk egyszerre fogadni, de az éttermekben — öt van belőlük —, presszóknak, bárókban kétezer vendéget. A nagy bálterem kongresszusoknak is otthont adhat, de egy óra alatt étteremmé alakítható át.

„Légkondicionált középkor”

— minden bizonnyal így hirdetik majd a Budapest Hilton különleges légkörét és szolgáltatásait a millió példányban nyomott színes prospektusok, amelyek a Hilton-hagyományok szellemében meglehetősen szűkszavúak és minden

háznak csak a legfontosabb vonásait emelik ki.

A megnyitás pillanatától kezdve 600 főnyi személyzet dolgozik majd a Budapest Hiltonban, tehát majdnem minden szállóvendégre egy fő jut. A gépesítés mai állapotában ez kissé soknak tetszik, de **Biró Károly** sietve megnyugtat, hogy ennyi emberre feltétlenül szükség van. Tizenhátezer négyzetméter szőnyeget kell tisztán tartani, hogy csak egy részfeladatot említsünk, és a szálloda körül a Halászbástyához csatlakozó sétányon négyezer négyzetméter járdát.

— Az egész munkát az a törekvés hatja át — folytatja a Budapest Hilton igazgatója —, hogy a ház funkciójában legyen jó. A műemléket a korszerű építészettel kellett összehangolni, a városképre gondosan ügyelni, s mindezt szem előtt tartva olyan létesítményt alkotni, amely a legmagasabb színvonalon szálloda.

Egy emlékezetes mondat:

„A vendég jó közérzetéhez nem elég a technika, a vendégnek észre sem szabad venni, hogy technika van a világon, épp ezért mindent, ami technika, a szobákon kívül, a falburkolat alatt helyeztünk el, semmiféle javításért nem kell bemenni a szobába, zavarani a vendéget.”

A földszinten már a központi recepció mennyezetburkolatát szerelik, akár holnap be lehetne rendezni és áruval feltölteni az ország legnagyobb ajándékoltját, ahol csak valutáért lehet vásárolni, a férfi- és női fodrázatot, a virágüzletet. A homlokzati ablakokon már a fényvisszaverő belga üvegtáblák ragyognak, egy pincekamrában a vaskos kőfalak rideg történelmi hangulatot lehelnek. Ide egyébként középkori aranyműves műhelyt terveznek, ahol a vevő kívánsága szerint alkalmi emlékvésetekkel látják el az itt vásárolt ékszereket.

Az építkezésen 450 ember

dolgozik, másik hatszáz arra készül, hogy a nyitás pillanatában átvegye a vendégsereg gondozását. Ez a felkészülés párhuzamosan folyik az építkezéssel. Harminc szakember a bécsi Hiltonban sajátítja el a „Hilton módra” történő vendéglátás fogásait, de jut tanulnivaló az itthonmaradóknak is bőven.

— Hiltonék — mondja **Biró Károly** — az egész világon egységes vendéglátó normákat dolgoztak ki, és vezettek be. Ezeket nemcsak magyarra kellett lefordítani, de alkalmazni is kell a magyar viszonyokhoz. Ez a Hilton-kódex mintegy negyven kötet és a legaprólékosabb módon szabályozza a vendéglátást.

Belelapozva a már magyarra fordított üzemeltetési előírásokba, különösebb szakértelem nélkül is megállapítható, hogy a Hilton-liturgia rendkívül szigorú szabálygyűjtemény. A szobában felszolgált reggeli előírásait például rajzokkal gazdagon illusztrált kötet tartalmazza. A vendég a szobájából telefonon adja le a rendelését, de az elhallás néha megfűfálja a menagert, másik szobába küldi a reggelit. Egy Hilton-szállóban ez lehetetlen, a telefonhívással egyidőben felvillan a megvilágított szobaszám. Előírás szabályozza a szalvétát, a hideg gyümölcsle helyét és hőfokát a tálcán, a tányér és az evőeszköz elhelyezését. A késnek szalvétába burkolva, élével befelé fordítva, negyvenöt fokos szöveget kell bezárnia. Minden vendég rövid, udvarias hangú kérdőívet talál, amelyet — ha akarja, kitölti —, s olyan kérdésekre válaszol: tiszta volt-e a felszolgáló kezelője, mosolygott-e felszolgálás közben és kívánt-e jó étvágyat a vendégnek? Külön kötet tartalmazza több százféle élelmiszer minőségi normáit, előírva, hogy meddig tárolható a mustár és a csokoládé, s milyen elraktározást igényel.

Búcsúzóul egy kérdést tetünk fel: milyen üzleti kilátásokkal indul szilveszterkor a nem olcsó Budapest Hilton?

— 1977-re már nincs üres szobánk és lakosztályunk.

Baróti Géza