

СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОМЕР

Robb Report

BEST — of the — BEST

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
РОСКОШИ - 2018



16+

18007
9 771811 173009

СЕЗОННАЯ РАБОТА

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ДВУХ ОТЕЛЕЙ ИЗ OETKER COLLECTION ДУАРТЕ БОН ДЕ СУЗА
О СУТИ СВОЕЙ РАБОТЫ, ТРАДИЦИЯХ И ИННОВАЦИЯХ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

«Я родом из большой португальской семьи, где за столом всегда собиралось много народу. Мне нравилось накрывать на стол, готовить напитки. В результате моя работа состоит в общении с людьми, и это то, что я люблю и ценю в ней больше всего.

Мы свято соблюдаем каноны гостеприимства, поэтому до 40% клиентов возвращаются к нам снова и снова. В отельном бизнесе важен баланс между традициями и технологическими новшествами. Например, за завтраком мы предлагаем гостям газеты, потому что уверены, что многие предпочитают читать новости на бумаге, впрочем, планшеты с электронными СМИ тоже доступны. А в парижском Le Bristol у нас есть специальная лаборатория, где тестируются технологические новинки, например, прикроватная тумбочка, которая заряжает положенный на неё телефон, или особый сенсорный водосберегающий кран.

Я пришёл в Oetker Collection в 2013 году, и именно тогда мы начали работать над сезонным концептом, объединяющим два отеля — L'Apogée Courchevel и Château Saint-Martin & Spa в Вансе. В Куршевель гости приезжают кататься на лыжах, поэтому отель открыт с середины декабря до середины апреля, а потом наступает сезон Château Saint-Martin в Провансе, который длится до середины октября.



Оба отеля обслуживает одна команда, и это хорошо для клиентов — гости видят знакомые лица, персонал знает все привычки и особенности гостей. Сезонная «передышка» даёт нам возможность обдумать новые предложения и сервисы, критически оценить и пересмотреть свою работу. Во Франции такая система существует давно. А в моей родной Португалии, к примеру, все отели работают круглый год, и печально видеть, как многие из них зимой заполнены всего на 10%, экономически это совсем не выгодно.

Сейчас в Château идёт глобальная реновация, мы обновляем рестораны и сады. Готовим выставку живописи и скульптуры режиссёра Эрика Ифергана, это наш первый большой художественный проект. Каждые выходные июня у нас проходили музыкальные концерты студентов консерватории и исполнителей португальского фаду. Очень хотим сделать эти музыкальные недели традиционными».

У себя на родине в Португалии Дуарте Бон де Суза работал во многих отелях. Окончив Высшую школу отельного бизнеса и туризма в Эшториле, он начал карьеру в Le Méridien Park Atlantic в Лиссабоне в качестве ночного консьержа в 1999 году. Позже работал в Hotel Trópico в Анголе, занимал руководящие посты в лиссабонском Four Seasons Hotel и парижском George V. В Oetker Collection пришёл в 2013 году, став генеральным директором нового отеля L'Apogée Courchevel. Возглавляя на летний сезон Château Saint-Martin & Spa в Вансе, он создал синергию между двумя отелями Oetker Collection.