

CATERING – GASTRONOMICZNY SPEKTAKL

# Uczta dobrego smaku

• Po koncercie „Mazowska” tłum zapelniający Salę Kongresową ruszył na uginające się stoły kuluarów sali czwartego piętra Pałacu Kultury i Nauki. Takiej ilości głodnych ludzi jeszcze nie widziałam. Podobno było 2000 osób, a pan ich wszystkich wyżywił.

– Przedsiębiorcy to poważny partner, którego należy godnie przyjąć. Jadła starczyło dla wszystkich i to do białego rana, a stoły się nie uginały tylko dlatego, że wszystko co znajduje się w Hotelu Mazurkas, jest solidnie.

• Jestem pod wrażeniem rozmachu tej imprezy. Na przestrzeniach, które można określić w hektarach, ustawił pan ponad 20 bufetów. Każda sala, dodatkowo, reprezentowała inny typ dekoracji, inną kuchnię i inny klimat gastronomiczny oraz artystyczny.

– Kolacja to tylko część naszych usług cateringowych odbywającego się w ciągu pięciu dni Kongresu AIDS w Warszawie, w którym uczestniczyło 2500 osób z całego świata. Przez ten czas podaliśmy około 10 000 lunchów i kolacji oraz zagospodarowaliśmy 10 000 przerw kawowych. Imprezy odbywały się w EXPO XXI, na Politechnice Warszawskiej, w PKiN i Pałacu Prymasowskim. Kolacje miały zawsze bardzo uroczysty charakter. Było to dla nas wielkie wyzwanie, zebraliśmy duże brzo od uczestników i organizatorów. Hotel Mazurkas zajął się całkowicie cateringiem, a firma Mazurkas Travel, właściciel hotelu Mazurkas, logistyką tego kongresu.

Przygotowanie całości zajęło półtora roku.

• Chciałabym zatrzymać się przy cateringu. Oglądając piękne, kilkupiętrowe bufety składające się m.in. z proszków, wielkich ryb, tortów olbrzymów zadawałam sobie pytanie, ile pracy trzeba było w to włożyć, jakiej organizacji i doświadczenia to wymaga. Tymczasem Hotel Mazurkas istnieje dopiero trzeci rok.

– Ale już w pierwszym miesiącu działalności 2001 roku, hotelowy catering obsługiwał wielkie imprezy na 400 – 700 osób. Ja w turystyce zagranicznej pracuję ponad 30 lat, a to jest już naprawdę duże doświadczenie. Przez ostatnie 10 lat, do chwili powstania Hotelu Mazurkas, korzystaliśmy z usług cateringowych najlepszych polskich hoteli, bo Mazurkas Travel jest specjalistą od wielkich grup iwentive z zagranicy. Widziałem w świecie cateringi najwyższych lotów. Zawsze mi imponowały swoim rozmachem, reżyserią, pompą. Chciałoby się przytoczyć za Młynarskim – „chleba dość, rośnie popyt na igrzyska”. Cateringi, które dane mi było oglądać w Operze Paryskiej, w Wersalu, czy w świątyni egipskiej w Karnaku, to wspaniałe gastronomiczne spektakle. Nasze cateringi zaczęliśmy od obejrzenia „Krzyżaków”. Przyjęcia króla Jagielly i Urlicha von Jungingena pokazane w tym filmie są bowiem znakomitym materiałem instruktażowym. Z całym szacunkiem dla kuchni, która musi być wykwinna, ciekawa, smaczna i piękna, to oprawa

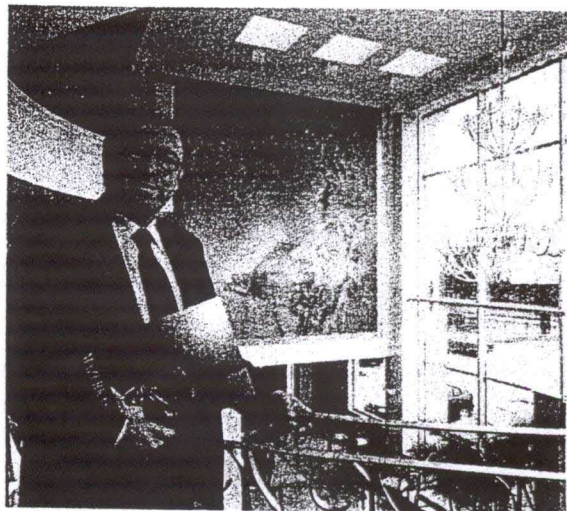
przyjęcia ma jednak dominujące znaczenie dla spektaklu, któremu na imię catering. Sposób podania, obsługa i to, co nazywa się ceremoniałem, gra tutaj główną rolę. Nasza załoga, początkowo zdziwiona, całkowicie przekonała się do konieczności prób i ćwiczeń. Dzisiaj już wie, że efekt musi być poprzedzony wysiłkiem, a brawa gości to najlepsza nagroda za ten wysiłek.

• Mimo, że Best Western Hotel Mazurkas jest oddalony od centrum Warszawy, to jest już dobrze znany w stolicy, natomiast o waszym cateringu do tej pory nie było słyhać.

– Ale teraz już słyhać, bo mamy coraz więcej zamówień od firm warszawskich. Obsługujemy wielkie przyjęcia w salach Opery Narodowej, w Galerii Porczyńskich i wielu innych, prestiżowych miejscach. Naszymi gośćmi są Francuzi, Włosi, Grecy, Amerykanie. Pisemne opinie znanych firm europejskich, których przyjęcia też obsługiwaliśmy, podkreślają wysoką jakość naszego cateringu i dodają nam skrzydeł.

• Czy Hotel Mazurkas jest dostatecznie wyposażony, by sprostać takim zadanom? Wyobrażam sobie, że sprzęt do podgrzewania potraw, utrzymywania świeżości dań, chłodnie czy wreszcie ogromne ilości talerzy, kieliszków, krzesel, stołów itd. musi dużo kosztować.

– Przez ponad 2 lata skompletowaliśmy sprzęt pozwalający na tak duże cateringi jak Kongres AIDS na 2500 osób. Niekiedy musimy korzystać jednak z wypo-



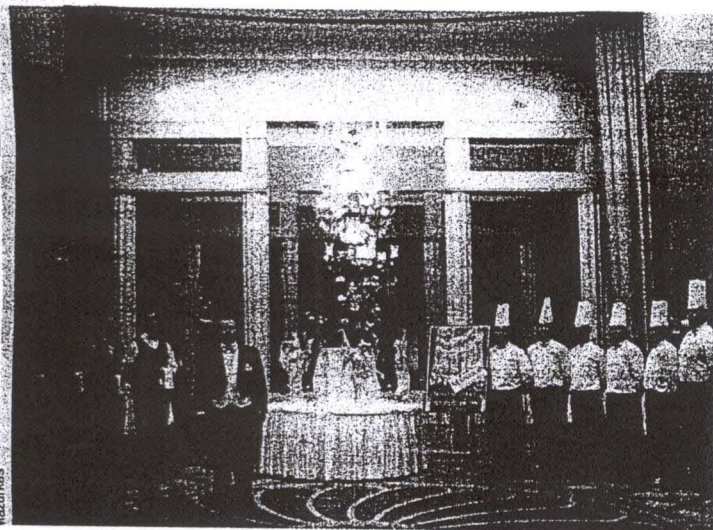
Fot. Best Western Mazurkas

życzalni sprzętu czy uprzejmości innych hoteli. Opisana wyżej kolacja w PKiN wymagała 12 000 kieliszków, 9000 talerzy, 300 stołów, 2000 krzesel, kilku samochodów-chłodni, kilku ciężarówek. Żadnego hotelu nie stać, żeby być samowystarczalnym w takim zakresie. Pamiętam nasz catering sierpniowy w Janowie Podlaskim. Wtedy podczas „Dni Konia Arabskiego” uruchomiliśmy ciężarówkę oraz chłodnie, które kursowały z Ożarowa do Janowa i w ciągu trzech dni wykaraliśmy prawie 700 osób. Moja chwila refleksji jako świadka rozładunku całej ciężarówki warzyw była taka: – Kto zje ten ogrom zieleniny? Szef kuchni wiedział jednak, co robi i z fury warzyw zostało niewiele.

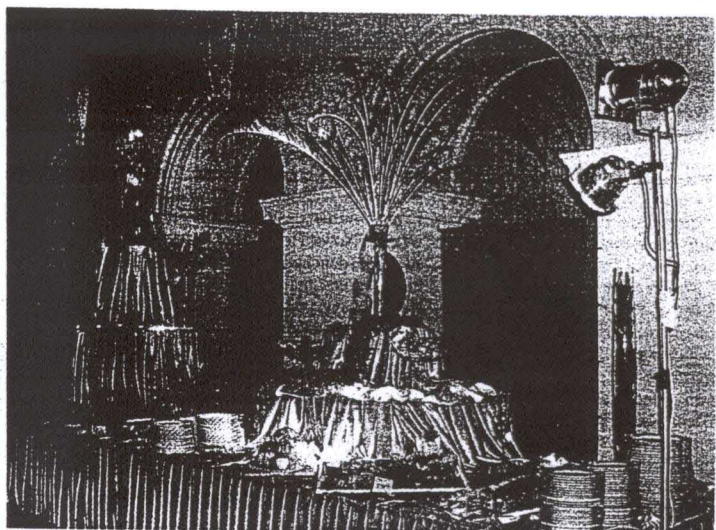
• A co dzieje się w Hotelu Mazurkas? Czy po dwóch latach działalności wrócił on już w pejsz hotelowy Warszawy?

– W salach bankietowych podczas przyjęć i cocktaili żywym codziennie kilkaset osób. Elegancie wnętrza hotelowe zostały dostrzeżone przez firmy, ambasadę, organizatorów konferencji i po okresie zeszlórocznego kryzysu w hotelarstwie, w tym roku mamy duży ruch. Best Western Mazurkas stał się znanym centrum konferencyjnym, choć podobnie jak większość hoteli nie ma skutecznego sposobu na weekendy. Planujemy rozbudowę hotelu, głównie z myślą o elegancjach i przestronnych salach konferencyjnych.

Anna Sulgla



Mazurkas



Mazurkas