



Le a hajvédő sapkával!

Zsidai Roy -jal Szépvölgyi Viktória beszélgetett



ZSIDAI ROY ÚJ MŰFAJT TEREMT A BALTÁZÁR SZÁLLODÁVAL ÉS ÉTTEREMMEL, A BUDA VÁRBELI KAPISZTRÁN TÉREN. HELYSZÍNBEJÁRÁST TARTOTT AZ OCTOGON CSAPATA, AMELYNEK SORÁN NEM CSAK AZT TUDHATTUK MEG A TULAJDONOSTÓL, HOGY A RÉGI HOTEL PROTOKOLLNAK LŐTTEK, HANEM AZT IS, HOGY AZ ÚJ IDŐK AZ OKOS LUXUSRÓL SZÓLNAK. A FORTUNA UTCAI PIERROT, PEST-BUDA ÉS 21 UTÁN A ZSIDAI CSALÁD

TAVALY ŐSZEL MEGNYITOTT LEGFRISSEBB ÉTTERME, A SPÍLER LENDÍTETTE MŰKÖDÉSBE A DUNA NYÜZSGÖBB OLDALÁN A GOZSDUDVAR KIHALT CSENDJÉT – PÉLDÁJÁT MÁRA SZÁMTALAN ÉTTEREM ÉS BÁR KÖVETTE. ZSIDAI ROY FELKÉSZÜLTSEGE ÉS KIFINOMULT ÍZLESE MÁR CSAK AZÉRT IS MEGLEPŐ, MERT SZAKMÁJÁT TEKINTVE KÖZGAZDÁSZ. A SPÍLER ÉS A BALTÁZÁR KÖRÉ MÍTOSZT SZÓTT, Ő AZ EGYIKE A VÁROS „NAGY MESÉLŐINEK”. 2013 NYARÁTÓL A BÉCSI KAPU KÖZELÉBEN MEGNYÍLT BALTÁZÁR ÉTTEREM ÉS 11 SZOBÁS HOTEL VÁRJA A MAGYAR KÖZÖNSÉGET ÉS A MODERN UTAZÓKAT.



Kozmopolita hely, (nem csak) világotazóknak

Hány százaléka egy jó vendéglátóegységnek a belsőépítézet, az arculat és a konyha?

Ez egy sokdimenziós „termék”, amely minden dimenziójának 100%-osnak kell lennie. A forma, a tartalom, a gasztronómia, az arculat mind-mind első rendű, egy minőségi termékben. Mániákusan merülök bele egy-egy új étterembe és mindent maximális színvonalon szeretnék csinálni. Nem engedek semmiből, amíg az nem közelít az elképzeléseimben megjelenő minőséghez. Természetes anyagokat használunk a belsőépítézetben, időtállóak a terek. Ha lecserélünk bármit, az leginkább abból adódik, hogy én tovább szeretnék lépni, mert érdekel valami új. Nem a keresleti oldalról érkezik ez az igény.

A Baltazár megnyitójáról és az azóta érkezett hírekből úgy értesültünk, hogy nagyon sok magyar vendége van az étteremnek.

Ez igaz. Arra törekszünk mindig, hogy a világban látott tapasztalatokat a hazai igényeknek megfelelően szabjuk, és elsősorban a hazai közönséget szolgáljuk ki.

Ki az a Baltazár? Azon túl, hogy a kisfiad után választottad ezt a nevet. Baltazár a Spíler testvére, de amíg a Spíler a boxolást, Baltazár a világotazást választotta. Majd hazatért és itt a várban telepedett le. Összegyűjtötte mindazt, amit látott – ez visszakacsint a szobák tematikájában. Utalásokat rejtettünk el itt-ott, Cole & Son gyártmányú Fornasetti tapétasorozatában, az Ipacs Géza grafikus barátom által „átrajzolt” műtárgy reprodukciókban, vagy a szobákban itt-ott látható utazóbútorokban. Lélekben felfedezhető hasonlóság a Spíler és a Baltazár között, de nem akartunk még egy Spíler-t csinálni. Igyekeztünk annak „punkosságát” és a játékoságát megőrizni, de magasabb minőségben tálalni. Hosszasan gondolkodtam a koncepcionálás során, hogy vajon külön névvel kell-e illetnünk a hotelt és az éttermet. E közben kaptam felkérést a Kempinskitől, hogy találjuk ki és csináljuk meg az éttermet, az ÉS Bisztrót a felújítás után. A közös munka során rájöttem, hogy a miénk nem egy nagy szálloda, aminek van egy étterme, hanem alapvetően egy éttermet, bárt – vagy köz-

Minden szoba egyedi hangszerelésben, képzőművészeti idézetekkel szóval meg – itt a falon éppen egy Keith Haring „idézet”





„Okos luxus” – ettől nem szoványos a Baltazár

pontot ha tetszik – működtetünk, amihez tartozik pár szoba. Eldöntöttük, hogy intézményszerűen, az egészet egyben szeretnénk kezelni, ahogy például a Hotel Costes Párizsban.

Visszatérve, Baltazár egy szárnyas elefánt – ha a logóból indulok ki. Miért?

Már másfél éve kinéztem Brüsszelben legmenőbb faszéngriill-technológiát tudtam, hogy ezt fogjuk használni, de minden grill étteremhez kapcsolódó „állatos” képzettársítás már nagyon elcsépelte. Egyszer csak azt mondtuk a grafikussal, Ipacs Gézával, hogy elefánt! Aztán Géza viccből rajzolt rá két szárnyat, mert így az elefánt utazó lett. Repül, körben a világban és hozza az ötleteket.



Pop-artos felnagytítások, modulált, „kiegészített” klasszikusok reprodukciói a falakon

Ki az, aki a belsőépítészetet végzi a Zsidai család éttermeiben?

Három kreatív munkatárssal dolgozunk. Somlai Tibor a belsőépítészeti döntésekben nyújt segítséget, a csomópontok kidolgozásában és az építészeti szakmai kérdésekben nagyrészt rá hagyatkozom, a hotel kialakításában az oroszlánrész az övé volt. A grafikában Ipacs Géza, az ételek összeállításában Litauszki Zsolt, a lelki társunk.

Keskeny foghíj épületben található a hotel. Mennyiben jelentett ez nehéz helyzetet a kialakításnál?

Ezt a telket a második világháborúban bombatalálat érte. Egy kihívásosnak nevezhető, magas és keskeny épület született. Mi új koncepcióban gondolkodtunk, nem akartuk, hogy külön házba kelljen annak bemennie, aki a hotelbe érkezett, adta magát, hogy egybenyissuk az étteremmel. Nade! Ehhez a vasbeton falat ki kellett váltani, amiről elsőre le akart beszélni a tervező. Nyilván a 21. században nincs lehetetlen, legfeljebb az, ami nehezebben megoldható, drága lesz. A ház építésének annyit kellett volna tennie, hogy a házat pillérekkel tervezi meg, a későbbi átalkításra is gondolva, hiszen ez egy foghíj, rendkívül szerencsétlen, keskeny alapterülettel.

Miért nyitottál a szállodaipar felé?

Egyrészt a bővebb családnak, amerikai keresztapám révén, több mint 100 éve ezzel foglalkozik. Az ő, Roy Watson nevéhez fűződik is pár szállodaipari innováció. Másrészt 2006 óta tudatosan erre készülök, amikor elmentem a BCG-től (Boston Consulting Group) és kiutaztam Amerikába a Cornell egyetemre, szállodafejlesztést tanulni. Majd a Hyatt-nél részt vettem egy szálloda igazgatói tréningben. Azóta folyamatosan gyarapítom a jegyzetanyagomat, amiben arra vonatkozó feljegyzések vannak, hogy, hogyan működnek a nem szokványos szállodák. Miként épülnek fel a szobák, milyen megoldások fordulnak elő kis helyek, fürdőszobák kialakítására, Milyen módon lehet kiváltani a recepciót modernebb megoldásokkal.

Mitől nem szokványos a Baltazár?

Nem az a sorrend, hogy belépsz egy hallba, ahol a lobbót találod és a recepciót. Inkább arra törekedtünk, hogy érzésre egy nyitott házba érkezz, ahol az egész napot elöltheted. Az éttermi bár szolgál recepcióul. Ezt úgy is nevezik, hogy „okos luxus” (smart luxury), mert olyan finomságokra, részletekre figyelünk oda, ami egy sokat utazott, művészetekre és esztétikára fogékony vendég igényeinek megfelelő, felesleges felhajtás nélkül. Számos olyan szolgáltatás kapcsolódik luxus szállodákhoz, amit egy 21. századi, 30-40 éves ember nem használ ki. Az 5 csillaghoz előírás, hogy 24 órás szobaszervízt tarts fenn, cipőfényező-szolgáltatást, és még sok mindent, amit valójában nem vesz igénybe a vendégek jelentős része. Hogy a hajvédő műanyag sapkáról ne is beszéljek, amit nem tudom, hogy valaha használt-e bárki?!

Mesélj még még az „okos luxusról”!

Mi „kézzel szelektálunk”, hogy mi az a szolgáltatás, amit nyújtunk, mi az, amit nem nyújtunk, vagy máshogy biztosítunk. Eltelt 60-70 év azóta, hogy kialakultak az említett klasszikus szállodai működési, minősítési rutinok,



Leonardo és Fornasetti (Cole & Son) találkozására a boncaszalon

és azt gondolom, hogy most van kialakulóban az új protokoll! Ebbe az irányba megy Ian Schrager is, aki a boutique hotel kategóriát Miami-ban a '80-as években megalapította. Ma ő is két nagy szállodaláncnak dolgozik, ahol teljesen szabadon kezeli a bevett szolgáltatások alkalmazását, sőt a Hyatt is nyitott ezek felé, és létrehozta egy új szállodatípust, ami a mai igényeknek jobban kedvez. Mindennek az a lényege, hogy nem kérjük el feleslegesen a vendégtől azt a pénzt, amit számára érdektelen szolgáltatásokért kellene fizetnie és nem szennyezzük a környezetet felesleges szeméttel, amit a higiéniai protokoll miatt minden vendég után ki kéne dobunk, akkor is, ha nem használta. Ettől még persze mindent megkapsz nálunk, ha bármit otthon felejtesz.

32 spanyol éttermet jártatok végig a Baltazár megnyitása előtt, folyamatosan utazol és látsz példákat a világ mai, színvonalat képviselő vendéglátóegységeiből. Fontos az, hogy ezekhez az akár New York-i, akár más nagyvárosbeli helyekhez képest hol teljesít a Baltazár?

A szálloda első teszt vendége a Kempinski igazgatója volt, és a Peninsula Shanghai egyik vezetője. Mindketten meglepődtek, nem számítottak arra, hogy ennyire komolyan vesszük. Később itt járt a Four Seasons vezérigazgatója, akit szintén megleptek a szállodaszobáink. Azt javasolta, hogy hirdessük itt a városban a helyieknek, hogy aki a belvárosban vagy külsőbb kerületben él, utazzon el egy hétvégére hozzánk nyaralni a várba, mert nagyon is élményszerű, a csendről nem is beszélve. Erre New Yorkban vagy bárhol Nyugat-Európában szerintem igazán nagy lenne a kereslet. Mikor New Yorkban és Miami-ban éltem, azt éreztem, hogy nehezen tudnám megugrani azt a színvonalat, amit ott láttam. Most a Spíler és a Baltazár után úgy érzem, talán itt Budapesten is tudunk izgalmas, vagány, minőségi újdonságot nyújtani a világnak.

Készül a Zsidai család egy következő hotelre?

Igen! Ez egy nagy tanulási folyamat. Először 11 szobával megtapasztaljuk, hogy működik pontosan és utána innen tovább, szépen lépésről lépésre.

Zsidai Roy új műfajt teremtett a Baltazárral

