

VALAMAR FÜHRT

Angeblich setzt sich das Wort „Valamar“ aus vala (Bucht) und mare (Meer) zusammen. Vala ist aber auch ein Mädchenname, der „die Seherin“ bedeutet. Die Vorstellung auf das Meer zu sehen aber auch die Zukunft, passt gut zu Valamar, seine Mitarbeiter und seinen Gästen. ● *Text: Peter Eder // Fotos: Rainer Febringer*



Begonnen hat es staatlich, irgendwann in den Sechzigern des letzten Jahrtausends. In den Neunzigern folgte die Privatisierung und seitdem ist die Erfolgsgeschichte der größten österreichischen Hotelgruppe nicht zu toppen, Valamar ist großes Kino.

In Kroatien findet man 35 Hotels und Resorts und 15 Campingplätze, die unter der Marke firmieren und man kann auch in Österreich (Obertauern) sehen was Valamar unter „Gast geben“ versteht. Die Gruppe geht mit der Zeit und befriedigt die steigenden Erwartungen ihrer Gäste auf beeindruckende Art und Weise. Dario Kinkela, Food&Beverage Sector Director der Valamar-Gruppe, ist einer jener Profis, die dafür verantwortlich sind. Gleich zu Beginn des Gespräches und später mehrfach, betont Kinkela, dass er zwar die Verantwortung trägt aber das für den Erfolg viele Menschen stehen. Der sympathisch coole Kroatier erzählt von seinen Zulieferern aus der Region, vom Käse, vom Wein und vom ausgezeichneten Olivenöl, das mit Preisen überhäuft, Weltspitze ist. Er ist auf eine angenehme Art stolz auf sein Land und gibt dieses Selbstbewusstsein offensichtlich auch an seine Mitarbeiter weiter. Ein Hotel zu planen und es auszustatten ist für viele möglich, aber im Grund sagt Kinkela: „Tourism is People Business“.



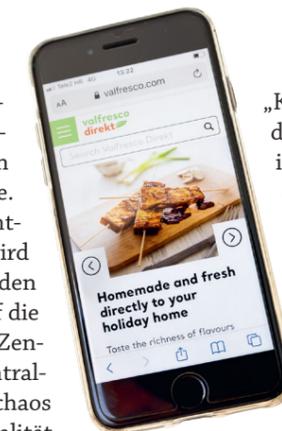
XXXXXXXX - XXXXX
 XXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXX
 XXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXX
 XXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX



XXXXXXXX - XXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX



XXXXXXXX - XXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX
 XXXXXXXXXXXXXXXX



Klar, ein F&B Manager ist immer großem Kostendruck ausgesetzt aber gerade in Urlaubsdestinationen muss die Qualität stimmen und die bringen seine Mitarbeiter buchstäblich auch auf die Straße. Seit zwei Jahren arbeitet Valamar mit einer Zentralküche. Alles was vorbereitet werden kann, wird vorbereitet, final zubereitet wird frisch. So werden die Küchen vor Ort so entlastet, dass man sich auf die Dienstleistung am Gast konzentrieren kann. Ein Zentraleinkauf, ein Zentralanlieferungsort, ein Zentralkühlhaus, geringere Energiekosten, kein Zulieferchaos an den Standorten und vor allem garantierte Qualität. Es wird also dort gespart und optimiert, wo es geht und sinnvoll ist, um letztlich den Gast mit höchster Qualität zu überzeugen.

Direktor Kinkela geht es aber nicht nur um Qualitätssicherung, sondern wie erwähnt auch um Qualitätssteigerung, diese sichert er mit Fortbildungen und enger Zusammenarbeit mit seinen Zulieferern ab. Ein (Wissens-)Zulieferer ist Srečko Felix Nemeč, er ist für QimiQ ua. für den Kroatischen Markt zuständig. Ausschlaggebend für die Valamar-Zusammenarbeit mit QimiQ war nicht nur die „Intelligenz“ des Produktes, die die Anwendung in diversen Bereichen logisch macht, sondern der Umstand, dass QimiQ keine Additive enthält und damit den hohen Valamar - Ansprüchen genügt. Das gelingsichere QimiQ kommt in der ganzen Produktbreite in der Patisserie und der Küche zum Einsatz. Und weil die „eierlegende Wollmilch“-QimiQ viel mehr kann, als sich das ursprünglich erahnen ließ, achtet Nemeč sehr darauf neue Anwendungsmöglichkeiten gemeinsam zu erarbeiten.

Für Direktor Kinkela ist Zusammenarbeit mit Österreich die Fortführung einer engen historischen, wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Beziehung, die sich über viele Jahrzehnte erstreckt.

„Kroatien und Österreich verbinden die Anfänge des kroatischen Tourismus im 19. Jahrhundert in Opatija, meiner Heimatstadt, als österreichische Familien hier ihre Winter-Residenzen errichteten. Österreich war immer wichtig, für Kroatien wie auch für Valamar.“

Gerade deshalb ist es mir wichtig auf die Entwicklungen der letzten Monate hinzuweisen“ erklärt Dario Kinkela. „Wir konnten die aktuellen Themen Hygiene und Sicherheit in allen Bereichen sofort umsetzen, weil wir schon vor der Pandemie mitten in diesem Prozess waren. Zusätzlich haben wir das V-Health&Safty Programm eingeführt, wir garantieren komplette Desinfektion der Räume, HACCP Zertifizierung, F&B Protokolle bezüglich Nachverfolgbarkeit, ein Ampelsystem in Gemeinschaftsräumen u.v.a.m. Valamar gewährleistet einen unbeschwerten Urlaub auf höchstem Niveau. Wir freuen uns auf die kommende sichere Saison.“ ●

WAS&WIESO

QimiQ Produktvorteile

- Gelingsichere Verwendung - kein Ausflocken oder Gerinnen
- Kürzere Zubereitungszeit
- Längere Präsentationszeit
- Aus echter Sahne - beste Qualität
- Keine Deklarationspflicht auf Speisekarten
- Für Diäten geeignet - weniger Fett, voller Geschmack
- Glutenfrei
- Ungekühlt lagerbar
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel
- Universell einsetzbar
- Kostenvorteile – mehr Profit durch QimiQ