





## Z kim współpracuje sieć Hilton?

Jedną z najpopularniejszych sieci hotelowych na świecie kończy kolejną współpracę z polską firmą Tanake. Tym razem chodzi o kompletne wyposażenie gastronomii w nowym hotelu Hilton w Batumi (Gruzja).

Hilton Worldwide to amerykańska sieć hoteli obchodząca swoje setne urodziny już za 4 lata. Założona w 1919 roku w Cisco sukcesywnie rozwinęła się w 91 państwach w ponad czterech tysiącach obiektów hotelowych (co się przekłada na prawie 700 tysięcy łóżek!).

Kojarzy się z luksusem, prywatnością, wygodą i ekskluzywnymi wnętrzami. Klienci to bardzo często osoby bardzo wymagające, które oczekują najwyższych standardów w obsłudze. A gdzie kaprysimy najczęściej? Przy jedzeniu. Dlatego też właśnie restauracje, bufety i bary to miejsca, o które trzeba zadbać z największą starannością. Co więcej, właściciele poszczególnych obiektów hotelowych muszą łączyć komfort klientów z wygodą pracowników i funkcjonalnością miejsc pracy. Jak to zrobić? Przede wszystkim zacząć od podstaw i zadbać o dobry projekt technologiczny.

**Jak połączyć funkcjonalność z elegancją i luksusem?**

W Polsce marka Hilton obejmuje kilkanaście hoteli, głównie cztero- i pięciogwiazdkowych. Kompleksowe wyposażenie gastronomii wielu z nich powierzono polskiej firmie Tanake. Pierwsze realizacje miały miejsce ok. 8 lat temu. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu, firma doskonale rozróżnia potrzeby zapleczy gastronomicznych luksusowych hoteli od standardowych zapleczy kuchennych innych obiektów.

W hotelach marki Hilton wyposażała kuchnie np.: w Krakowie (dwa obiekty: w centrum i przy lotnisku), Gdańsku, Warszawie, Łodzi. Pierwsza praca zagraniczna odbyła się w 2011 roku: Tanake dostarczyła i zamontowała komplet bufetu w hotelu Hilton we Frankfurcie. Trzy lata później również bufetami zajęła się w hotelu Hilton w Pradze, w tym roku przyszła pora na kompleksową realizację w Gruzji.

**Kompleksowa realizacja nad Morzem Czarnym**

Obecnie Tanake pracuje nad infrastrukturą gastronomiczną rozpoznawanego na arenie międzynarodowej pięciogwiazdkowego hotelu Hilton Batumi nad Morzem Czarnym w Gruzji. To jeden z najbardziej luksusowych tego typu obiektów i jedno z najpopularniejszych miejsc docelowych turystów i biznesmenów. Tanake finalizuje ostatnie prace instalacyjne i rozruchowe. Co tym razem? Pełen pakiet: profesjonalny projekt technologiczny i montaż wyposażenia kuchni, baru, instalacji rozprowadzania chłodu itp.

**Indywidualność**

Każde wyposażenie gastronomii to zupełnie nowa realizacja dostosowywana do potrzeb hotelu. To co w jednym obiekcie doskonale się sprawdza, w innym może nie być adekwatne. Dlatego tak istotne jest fachowe doradztwo przy projekcie: warto sprawdzić czy firma z którą podejmujemy współpracę jest godna zaufania. Pewną wskazówką jest przynależność do FCSI (organizacja zrzeszająca specjalistów na całym świecie w zakresie projektowania technologii dla gastronomii). Podczas prac montażowych w hotelu Hilton Batumi, firma Tanake zadbała, aby wyposażenie gastronomiczne nie tylko sprawdzało się „od kuchni”, ale i cieszyło oko. Przykładem mogą być detale wykonania wyposażenia (np. meble wykonane po łuku dostosowane do promienia ścian czy podświetlana wanna na d w barze).

Zdjęcia z realizacji dostępne są na firmowej stronie Tanake: <http://www.tanake.com.pl/>

[www.tanake.com.pl/](http://www.tanake.com.pl/)

