

VYBAVENÍ KUCHYNĚ JAKO SOUČÁST ÚSPĚCHU

Šéfkuchař hotelu Hilton Prague Franco Luise má za sebou čtyřicet let zkušeností z hotelů v různých zemích regionu EMEA, za který v současné době také odpovídá jako Executive Chef.



V čem je gastronomie Hilton Prague jedinečná?

Od chvíle, kdy jsem vstoupil do kuchyně Hilton Prague, jsem věděl, že jsem tu zdědil něco opravdu výjimečného. To, co naši nabídku odlišuje, je naše odhodlání neustále zkoumat kulinářské trendy a předvídat měnící se očekávání našich hostů. V souvislosti s pandemií se toto odhodlání stalo ještě důležitějším. Prostředí pohostinství se dramaticky změnilo a to, co fungovalo dříve, dnes nemusí stačit.

Sledujete nejnovější kulinářské trendy, na co se v současné době zaměřujete?

Jednou z oblastí, která mě obzvláště zajímá, je potenciální vliv umělé inteligence (AI) na náš každodenní provoz, zejména pokud jde o oblast plýtvání potravinami. Zkoumáme špičkové technologie, jako je systém Winnow, který využívá AI k analýze a optimalizaci nakládání s potravinovým odpadem. Využitím poznatků založených na datech se snažíme zefektivnit naše procesy, minimalizovat plýtvání a maximalizovat efektivitu celého kuchyňského provozu. Nemohu se dočkat, až na vlastní oči uvidím, jak může umělá inteligence změnit způsob našeho fungování,

podpořit úsilí o udržitelnost, ale také odemknout nové možnosti kreativity a řízení zdrojů v kulinářském světě.

Řídíte týmy šesti restaurací a barů i rozsáhlé banketní oddělení.

Jak si vybíráte spolupracovníky?

Aktivně vyhledáváme kandidáty, kteří přinášejí různé perspektivy, zázemí a zkušenosti. Chápeme, že nejdůležitější pro udržení špičkových talentů je podpora a výchova. Zejména u mladých profesionálů jsme zaznamenali touhu po komplexním školení a jasném směřování kariérního postupu. Reagovali jsme na to zavedením strukturovaných školicích programů a nabídkou možností plánování kariéry na míru. Investicemi do růstu a rozvoje členů našich týmů nejenže pěstujeme pocit loajality a oddanosti, ale také zajišťujeme trvanlivost a životaschopnost našich týmů.

Na jaké problémy ze své pozice nejčastěji narážíte?

Neustále toužím po tom, aby den měl více hodin, abych mohl realizovat všechny své nápady a iniciativy. Prostředí potravinářských trendů se vyvíjí vzrušujícím tempem. Vítám obrat k udržitelnějším postupům. Od minimalizace plýtvání potravinami až po zavádění ekologických obalů je

patrná snaha o vytvoření harmoničtějšího vztahu mezi výrobou potravin a ochranou životního prostředí. Prolínání technologií s kulinářským světem navíc představuje nekonečné možnosti efektivit a kreativity.

Jak si vybíráte dodavatele pro vybavení kuchyně?

V Hiltonu se snažíme být v čele odvětvových trendů. Náš regionální tým provádí rozsáhlé analýzy trhu a navazuje partnerství s předními dodavateli známými svou spolehlivostí a důrazem na kvalitu. Zajímá nás vybavení, které nejen splňuje naše okamžité potřeby, ale je v souladu i s našimi dlouhodobými cíli udržitelnosti.

V čem Vám konkrétně pomáhají produkty a zařízení RATIONAL?

Špičková technologie a varné systémy RATIONAL nám umožňují dosahovat vysoce kvalitních výsledků napříč naší kulinářskou nabídkou. Podpora ve formě školení a poradenství týmu odborníků firmy nám umožňuje maximálně využít potenciál jejich produktů. Varné technologie a příslušenství RATIONAL jsou v podstatě nedílnou součástí našeho úspěchu. Poskytují nám nástroje potřebné k tomu, abychom našim hostům nabídli výjimečné kulinářské zážitky.