



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Hospitality по-русски | Hospitality à la russe

Author: Светлана Виндиш, [Монтре](#) , 01.12.2011.



Сервировка стола по высоким стандартам мадам Тузо (фото автора)

На швейцарском конкурсе искусства сервировки и внутреннего убранства победили студентки из России.

|
Hospitality à la russe

Благодаря точности и емкости английского языка, hospitality (в первом значении «гостеприимство») включает в себя множество понятий, ключевым среди которых является сервис.

Привлечь клиента, удержать его, сделать постоянным, - основная задача любого бизнеса. И залогом успеха при этом является первоклассный сервис. Общеизвестно, что этому искусству блестяще обучают в Швейцарии, в школах гостиничного и

ресторанного бизнеса, которые часто так и называют - Hospitality-school. Очень приятно, что часто произносимое с негативным оттенком "Сервис по-русски" (помните, «ненавязчивый советский») наконец прозвучало гордо, с достоинством и восхищением именно здесь, на исторической родине этого специфического образования.

Как это произошло? С 8 по 24 ноября в Монтре прошел конкурс "Tables et Ambiances" (буквально, «Сервировка и Обстановка»), участие в котором было открыто для студентов швейцарских школ гостиничного бизнеса, расположенных в регионе Женевского озера. Работа русских студентов вызвала восторг зрителей и наивысшие оценки профессионального жюри.



Дарья Лазарь

Инициатором, вдохновителем и основным спонсором конкурса стала фирма мадам Тузо, владеющей сетью декор-салонов в Женеве, Монтре и во Франции и специализирующейся на элитных предметах интерьера, посуды, мебели и аксессуаров.

Десятилетнему юбилею одного из салонов мадам Тузо в Монтре и был посвящен конкурс. В распоряжение студентов были предоставлены не только само помещение салона, но уникальные предметы из брендовых коллекций, представленных в магазине: стекло и хрусталь Christofle, посуда, столовые приборы, элементы декора, мебель Baccarat, Daum, Bernardo, Villeroy&Boch, Dior, Robbe&Berking, Hermes, Fendi, аксессуары и украшения Lalique.

По условиям конкурса два студента от каждой из пяти Hospitality-школ Лозанны, Глиона, Монтре и Бювера должны были, используя знания об искусстве сервировки, фантазию и творческий потенциал, создать место для праздничной трапезы: основной обеденный стол (Table) и дополнительный столик для отдыха в стиле lounge (Ambiance).

Важно было не просто выставить эти не нуждающиеся в особой рекламе предметы, потрясающие своей красотой и стоимостью. Необходимо было создать особую атмосферу, настроение праздника, подчеркнув красоту, стиль и уникальность используемых предметов и выразить с помощью них свою идею.

На протяжении трех недель посетители салона могли окунуться в прекрасный мир красоты, волшебства, эмоций и грез, в котором тесно переплелись классика и модерн, традиции и эксперимент, полет фантазии и продуманная функциональность.

На суд зрителей и жюри были представлены пять уникальных экспозиций, состоящих из двух сервированных столов и части декорированного пространства, разных по тематике, идее и манере исполнения: восточный стиль, золотая феерия, строго выдержанная элегантная классика, торжественная утренняя трапеза, неповторимые сочетания модной эклектики.

Профессиональное жюри, сост



Светлана Мирна

оящее из дизайнеров, декораторов, стилистов и рестораторов, давало оценку работам студентов, на основании которых составлялся рейтинг и выбирались победители. Клиенты и посетители салона также могли участвовать в любительском голосовании. При этом максимально приблизившийся в своей оценке к решению профессионального жюри посетитель также становился победителем.

Апогеем этого культурного события стал гала-вечер, прошедший 24 ноября в одном из залов казино Монтре, где происходило награждение победителей. Среди приглашенных были представители поставщиков, клиенты мадам Тюзо, участники конкурса, руководители проекта, преподаватели и инструкторы по сервису школ-участников.

В результате подведения итогов пять студентов получили утешительные призы,

четыре заняли призовые места и, наконец, самый главный, наивысший приз - Prix d'excellence - завоевали «наши» Дарья Лазарь и Светлана Мирна. Обе девушки учатся специальности менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса в Институте Глиона, который входит в пятерку лучших учебных заведений Hospitality в мире. Дарья — студентка второго курса, приехала из Белоруссии. Светлана получает в Глионе постдипломное образование (Post Graduate Degree), она родом из Киева.

На вопрос Нашей Газеты.ch, как и почему родилась идея создания именно такого эклектичного образа, Дарья ответила: «Нам хотелось, с одной стороны, показать, что классика всегда безупречна и актуальна. Поэтому - идеально белая скатерть, по классическим стандартам выставлены приборы, а с другой стороны - прозрачные пластиковые trendy стулья и светящиеся изнутри люминисцентные бокалы. Мы хотели передать праздничное, торжественное настроение и приближение Рождества с помощью холодно-выдержанного стиля, нежного сиреневого, густого фиолетового цветов и серебра. А вообще, что может быть интереснее, чем сочетать несочетаемое, получая в итоге законченный и гармоничный образ?»

А фантазия, чувство меры и немного смелости — вот все, что для этого необходимо. Впрочем, не все. Главное, как отметили победительницы, что первоклассный сервис подразумевает anticipation (предвкушение, предвосхищение). Это значит, что умение предугадать и выполнить желание клиента - это и есть то главное, что сделает его счастливым и заставит вернуться к вам еще не один раз. И этому учат будущих менеджеров Hospitality индустрии в швейцарских школах гостеприимства. Хочется верить, что растущее число студентов из России приведет к тому, что вернется первозданный смысл понятий «русское гостеприимство» и «сервис по-русски».



В распоряжение студентов было предоставлено все самое лучшее (фото автора)

[русские](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/style/hospitality-po-russki>