

FØROYSKA HILTON-TOYMIÐ ER SETT

Leiðararnir á nýggja hotellinum Hilton Garden Inn eru nú settir. Martin Restorff, stjóri, sigur, at hotellið skal vera fremst í Føroyum innan tænastu

Frants Jensen

frants@sosialurin.fo

Í summar letur nýggja hotellið Hilton Garden Inn upp, og nú eru teir fyra leiðararnir, sum hotellið skal hava, settir.

Teir eru Tórstein Christiansen, sølu- og marknaðarleiðari, Jákup Sumberg, køksleiðari, Rósa Maria Restorff, Food and beverage leiðari, og Tora Eyðunsdóttir Marr, móttøkuleiðari.

– Vit eru sera fegin um at hava sett fyra dugnalig fólk, sum hava royndir innan hvør sítt øki, sigur Martin Restorff, stjóri á Hilton Garden Inn.

Tórstein Christiansen hevur longu verið í starvi síðani 1. august í fjør, meðan Jákup Sumberg og Tora Eyðunsdóttir Marr hava fyrsta arbeiðsdag í dag, og Rósa Maria Restorff byrjar 1. apríl.

Ráðstevnur fylla øll hotellkømur í Havnini

Tórstein Christiansen hevur longu í sjei mánaðir arbeiðt við marknaðarføring og sølu av hotellinum, og sambært honum, verður hotellið fult av gestum fleiri tíðarskeið av árinum.

– Vit eru ikki byrjað at selja hotellið enn, men tað eru sera nógvir fyrispurningar og sera stórir áhugi at koma at gista á hotellinum. Hilton-netverkið hevur sølu-deildir kring allan heimin, og vit hava longu skúla tey upp í, hvat er serligt í Føroyum, og hvussu tey kunnu selja Føroyar. Vit hava eisini luttikið á messum uttanlands saman við vinnuni í Føroyum, og vit hava eisini sett okkum inn í bíleggingarskipanina, sum Hilton Garden Inn nýtir, sigur hann.



Leiðslu-toymið á Hilton Garden Inn. Frá vinstri: Jákup Sumberg, køksleiðari, Martin Restorff, stjóri, Tórstein Christiansen, sølu- og marknaðarleiðari, Rósa Maria Restorff, Food and beverage leiðari og Tora Eyðunsdóttir Marr, móttøkuleiðari.

Mynd: Álvur Haraldsen

Áhugin er eisini stórir

– Tað eru fyrispurningar frá stórum bólum og stórum ráðstevnum, bæði nú í summar men eisini í 2021, 2022 og 2023. Talan er bæði um ráðstevnur, ið fylla alt okkara hotell, men eisini ráðstevnur, ið fylla øll hotellkømrini í býnum, sigur Tórstein Christiansen.

Ráðstevnur verða vanliga hildnar annaðhvørt um várið ella um heystið.

Matstova og veitsluhøli

Jákup Sumberg verður køksleiðari. Hann hevur verið eitt sindur uppií, millum annað hvussu køkurin á hotellinum skal innrætast, men tað verður ikki fyrr enn nú, at hann veruliga byrjar.

Hann hevur arbeiðsroyndir sum kokkur á matstovum í Danmark og Svøríki og í 2014 kom hann aftur til Føroyar, har hann hevur starvsroyndir frá matstovum, millum annað Barbaru.

– Uppgávan verður øðrvísi, tí tað eru fleiri uppgávur og fleiri fólk á einum hotelli enn á eini matstovu. Men tað er sera spennandi, sigur hann.

Matskráirnar eru ikki klárar enn. Á hotellinum er matstova við á la carte, har fólk kunnu koma inn og bíleggja. Harumframt fer hotellið eisini hava hava veitsluhøli og veitslukøk.

Umleið 15 fólk verða knýtt at køkinum, og hotellið fer eisini at hava næmingar.

Leiðarar við royndum

Tora Eyðunsdóttir Marr er móttøkuleiðari á hotellinum. Hon hevur 20 ára royndir frá hotellvinnuni frá Hotel Føroyum og Gist & Vist.

– Tað verður spennandi at byggja hetta upp, seta fólk í starv, og fáa alt tað dagliga at koyra, sigur hon.

Rósa Maria Restorff er

Food and beverage leiðari. Hon hevur millum annað starvast í Danmark á SAS, Radisson og á Glostrup Park Hotell, áðrenn hon kom aftur til Føroya, har hon hevur starvast í 20 ár á Hotel Hafnia.

– Eg eri eisini sera spent til hesa uppgávuna. Vit fara at leggja dent á at hava eina tænastu á sera høgum støði, sigur hon.

Best í Føroyum til tænastu

– Vit eru ein partur av Hilton Garden Inn ketuni, og skulu tí reka hotellið eftir tí standardinum. Eg og Tórstein hava longur verið á fleiri skeiðum, og nú skulu hinir leiðararnir eisini á skeið. Vit hava fingið tann størra pakkian av skeiðum, meðan hini starvsfólkini skulu hava ein minni pakka, sigur Martin Restorff.

Stjórin og leiðararnir fara tó eisini at seta sítt eyðkenni á hotellið.

– Vit fara at reka hotellið í Restorff-andanum. Tað merkir tænasta. Vit skulu vera besta hotellið í Føroyum innan tænastu, sigur Martin Restorff.

Triðja og fjórða hædd liðug í vikuni

Stjórin vil ikki enn siga nakað um dato, nær hotellið letur upp.

– Tað letur upp á sumri 2020. Tað er Hilton Garden Inn, ið ásetur dato. Teir seta treytir, og alt skal vera í lagi, áðrenn hotellið letur upp, og teir skulu góðkenna alt fyrst, sigur Martin Restorff.

Stjórin letur tó væl at arbeiðinum.

– Tíðarætlan heldur, og tað sær gott út. Í lötuni arbeiði 80 starvsfólk at gera hotellið liðugt. Triðja og fjórða hædd á hotellinum vera lidnar í hesari vikuni, og tá manglar bara at fáa møblar inn. Tað kemur eitt hold av arbeiðsfólki frá verksmiðjuni inn at seta møblar upp, sigur

Martin Restorff.

Bjartskygd

Sum nevnt, hevur hotellið fingið sera nógvar fyrispurningar.

– Flestu fyrispurningar eru úr Europa og serliga úr Bretlandi, har Hilton Garden Inn er kent. Men fyrispurningar eru eisini úr USA, sigur Tórstein Christiansen.

Hvørki Tórstein ella Martin halda, at tað verður nakar trupulleiki at fylla hotellið.

– Hilton Garden Inn hevur meira enn 100 milliónir fólk á kontaktlista, og tá ið boðini fóru út til teirra um okkara hotell, fingur vit eina rúgvu at fyrispurningum, sigur Tórstein Christiansen.

Stjórin er eisini bjartskygdur.

– Vit stúra als ikki, men vænta okkum eina rúgvu av gestum ein stóran part av árinum, sigur Martin Restorff.