

ВЕКТОР РАЗВИТИЯ

Как приятно вечером посидеть в беседке возле гостиницы «Борисоглебск» и полюбоваться ухоженной и благоустроенной территорией вокруг. Теперь это по праву любимое место горожан. Здесь назначают свидания и встречаются друзья, просто отдыхают люди, по делам оказавшиеся в этом районе. О сегодняшнем дне гостиницы «Борисоглебск» мы беседуем с ее директором Александром Никитиным.



Адрес успеха

Именно в его бытность гостиница стала меняться на глазах. С 2001 года Александр Николаевич возглавляет гостинично — рыночный комплекс. Эти 13 лет были непростыми. Вместе с директором упорно трудился весь коллектив. Поэтому вполне заслуженно достойное место в трудовой копилке предприятия заняли почётные грамоты Министерства регионального развития РФ, диплом администрации Воронежской области «Участнику конкурса на лучшее предприятие в туристической Воронежской области», диплом Борисоглебского городского округа «Родному городу — образцовый порядок», благодарности администрации Борисоглебского городского округа. Александр Никитин лауреат номинации «Лучший руководитель предприятия ЖКХ», победитель ежегодной премии Борисоглебского городского округа «Человек года 2012», его имя внесено в энциклопедию «Золотой капитал России 2010». А гостиничный комплекс «Борисоглебск» включен в Национальный реестр «Ведущие организации потребительского рынка России».

— Александр Николаевич, наш небольшой город теперь имеет не просто гостиницу, а двухзвездочный отель...

— Для этого нам пришлось немало потрудиться и выдержать экспертизу Всероссийского научно-исследовательского института сертификации. И, кстати, специалисты даже отметили, что по некоторым параметрам наш гостиничный комплекс соответствует даже трехзвездочному отелю. Мы предлагаем нашим клиентам обслуживание практически на любой вкус. У нас есть номера класса стандарт, комфорт, VIP, так что гостям всегда есть из чего выбрать. Наши особые клиенты в теплое время года — это отпускники, стремящиеся на юг. У них свои запросы и потребности. Специально для них в нашей гостинице — все услуги, которые

могут понадобиться путешественникам. У нас есть автостоянка, бронирование железнодорожных и автобусных билетов, банно-прачечный комплекс, банкомат, Wi-Fi, кабельное телевидение. Клумбы, газоны, беседки — мы все организовали специально для того, чтобы наши клиенты получили удовольствие, побывав у нас в гостях. Мы оборудовали конференц-зал «Хопер» для проведения различных мероприятий: от небольших деловых встреч до семинаров. Зал имеет интернет, кондиционер и вмещает до 66 человек. Для 7 гостиничных номеров бизнес-класса разработаны тематические дизайн-проекты. Четыре из них — «Клеопатра», «Свадебный», «Старая Европа» и «Кинг» функционируют. Об их популярности свидетельствует

В ресторане «Хопер» посетители могут закачать блюда русской национальной кухни: царская уха, фаршированный судак, расстегаи

факт бронирования на год вперед. Номера «Охотничий», «Восточный» и «Русский» в стадии окончательного обустройства. Независимо от уровня комфортности номера оснащены системой контроля доступа «SALTO» с максимальной степенью защиты от несанкционированного проникновения. Обеспечивается круглосуточная охрана, видеонаблюдение, модернизированы системы пожарной сигнализации, речевого оповещения и средств пожаротушения.

— Традиционное русское гостеприимство славится своим хлебосольством. Гости питаются сами или гостиница предоставляет и такие услуги?

— Одним из требований, предъявляемых к двухзвездочным отелям, как раз и является наличие ресторана, кафе и нескольких вариантов питания. Раньше, например, кафе «Хопер», которое расположено на первом этаже отеля, предоставляло клиентам только завтраки. Сейчас же наши гости могут получить как полупансион — завтрак и ужин, так и полный пансион — завтрак, обед и ужин. Есть также услуга «все включено», куда входит шестизарное питание. Конечно, есть и бюджетные варианты — в недорогом номере можно выбрать тариф

Семь гостиничных номеров бизнес-класса оформлены в оригинальном стиле. Четыре из них — «Клеопатра», «Свадебный», «Старая Европа» и «Кинг» уже работают. Номера «Охотничий», «Восточный» и «Русский» в стадии окончательного обустройства

как с питанием, так и без. Кстати, ресторан «Хопер» имеет обновленный банкетный зал для праздников и торжеств. А наши изобретательные повара знают, чем можно удивить и наших гостей, и наших земляков. Посетители любят блюда русской национальной кухни: царская уха, фаршированный судак, расстегаи — трудно отказать себе в таком удовольствии. Ресторан придерживается одного главного принципа: всех своих гостей мы встречаем с улыбкой, а готовим для них с любовью.

— Александр Николаевич, а как Вы стали директором гостиницы?

— Я окончил два учебных заведения — Борисоглебский сельскохозяйственный техникум и Воронежский государственный агропромышленный университет. С 1982 года работал на руководящих должностях Грибановского районного объединения по производственно-техническому обеспечению сельского хозяйства, которое позже было переименовано в «Грибановскремтехпредснаб», а затем — в агрофирму «Грибань». А с 2001 года я — директор муниципального унитарного предприятия

«Борисоглебский гостинично-рыночный комплекс». Так что специфику организации гостиничной отрасли постигал на месте.

— Помимо гостиничного комплекса в вашем беспокоеном хозяйстве еще и рынок.

— Да. И здесь мы также стремимся создать максимально комфортные условия и для покупателей, и для продавцов. Торговые павильоны, построенные по типовому проекту, улучшили условия труда предпринимателей, функционируют отапливаемые помещения личной гигиены, открыты примерочные комнаты, обновлены и отремонтированы административные и складские помещения, ограждения и асфальтобетонное покрытие. Тех посетителей, кто устал гулять по шумной и многолюдной ярмарке, ждут в уютном кафе «Русь». Меню здесь отличается качеством и разнообразием да и цены вполне приемлемые. Аромат домашней еды привлекает студентов, работающих неподалёку жителей города и гостей, приехавших в Борисоглебск либо по делам, либо просто погулять. Рыночный комплекс оснащён системой АСУ «Парус-рынок». Учёт производства и реализации в кафе ведётся с помощью автоматизированной системы «Трактир», разработанной группой «Софт-Баланс».

— Не могу не спросить о коллективе предприятия. Ведь от тех, кто рядом, зависит половина успеха.

— Мы работаем командой. У нас прекрасный персонал, так что наши две звезды — это заслуга всего коллектива. Конечно, не скрою, мне пришлось приложить немало усилий, чтобы превратить убыточную гостиницу в уютный и популярный отель. Но ведь в одиночку с такой задачей не справиться. И сейчас коллектив не готов останавливаться на достигнутом. Нужно продолжать поступательно идти вперед, улучшать то, что уже есть.

Виктор Рушников

