

Chris Sariego, gerente general del Ritz-Carlton

«Esperamos deslumbrarlos con el servicio y la atención»

El alto ejecutivo manifestó estar muy complacido por el acuerdo suscrito para atender los eventos del nuevo Círculo Israelita de Santiago. Adelantó que habrá una amplia gama de opciones de acuerdo a las necesidades y posibilidades de los distintos miembros de la comunidad judía.

«Para Ritz-Carlton Santiago el acuerdo con el Círculo Israelita de Santiago es extremadamente importante». Con estas palabras, Chris Sariego, gerente general de Ritz-Carlton Santiago, fijó la posición de la afamada cadena hotelera respecto de la concesión que asumirán para ofrecer el servicio de banquetería en los salones del Círculo Israelita de Santiago, a partir del 1 de marzo de 2010.

«Para nosotros es una posibilidad de expandir nuestros horizontes más allá del hotel y tener una sala de banquetes y una explanada muy hermosa, dentro de un complejo muy bien hecho y muy bien construido. Con este acuerdo podemos estar presentes en La Dehesa y para nuestro hotel es muy interesante poder ofrecer el servicio de banquetes en esa zona. También nos parece muy importante entregar nuestros servicios a la comunidad judía, como asimismo a todos aquellos que quieran utilizar nuestros servicios en ese lugar. Luego de trabajar bastante tiempo en este acuerdo, ahora es un gusto ver el árbol dando sus frutos».

— **¿Cómo lograron digerir un modelo tan particular, en que el hotel prestará sus servicios a través de instalaciones de un centro comunitario?**

— Eso no es algo que hacemos muy comúnmente, pero siempre estamos viendo oportunidades para expandirnos. Al final, el concepto es ofrecer un servicio que va más allá de las expectativas del huésped o del cliente. Hacer realidad este concepto en un espacio que no es nuestro es un desafío muy lindo.

— **Una de las condiciones del contrato es que los alimentos se sirvan bajo la normativa kosher. ¿Cómo abordan este asunto?**

— En muchos de nuestro hoteles, en otros países, tenemos cocinas kosher, especialmente en regiones donde hay más demanda por este tipo de servicio.



CHRIS SARIOGO, GERENTE GENERAL DEL RITZ-CARLTON.

No es nada nuevo para nosotros como cadena. No vemos ningún problema en eso y creo que será muy bueno para la ciudad que haya una compañía con nuestra historia que también pueda ofrecer comida kosher.

— **¿Está definido ya el chef que liderará este proyecto gastronómico?**

— Estamos seleccionando la persona indicada, que idealmente debe ser una persona que por un lado conozca nuestra compañía y el servicio Ritz-Carlton y por otro lado que tenga el conocimiento kosher. Si no encontramos a alguien con ambas competencias, le entrenaremos en la que no posee. Lo importante es tener un líder que pueda llevar el servicio de banquetería al nivel esperado por la comunidad y de acuerdo a los estándares que nosotros nos ponemos, que son siempre muy altos.

OPCIONES PARA TODOS

«Todo lo que hacemos en Ritz-Carlton Santiago tiene un alto nivel. Todas nuestras damas y caballeros tienen la pasión y los incorporamos precisamente por esta condición y por su capacidad de poner atención a los detalles. Eso se va a reflejar acá también, pero entregando opciones muy variadas», explicó Sariego al ser consultado por los estándares que tendrá el servicio en los

salones comunitarios.

— **Algunos piensan que los estándares de servicio de Ritz-Carlton pueden elevar los costos de los eventos más allá de lo que pueden pagar algunas familias de la comunidad judía. ¿Cómo se abordará este tema?**

— Estamos muy conscientes de que debemos llegar a todas las personas y cubrir todas las necesidades y eso no se va a hacer bajando los niveles del servicio o la calidad, sino con otras fórmulas, como por ejemplo aprovechar días y horarios menos demandados para utilizarlos con valores promocionales.

— **¿Ahora que se ha firmado el convenio, qué pasos vienen hasta el inicio de los eventos?**

— Lo primero es instalar el equipo humano, que ya está muy bien organizado, lo siguiente es dar los últimos retoques de los que se van a encargar de esta área, bajo la dirección del chef de banquetes. Realmente podríamos estar operando muy prontamente, pero nos hemos puesto como fecha el 1 de marzo, para tener una marcha blanca y haber probado los detalles y haber realizado los ajustes.

— **¿Qué le diría usted a los clientes, qué invitación les haría?**

— Creo que el Círculo Israelita ha construido un lugar muy bien planeado, muy bien hecho, donde se nota el cariño que se puso en él. Es privilegiado no sólo por la ubicación, sino por la construcción y el diseño. Entonces, en lo que se refiere a los banquetes, invitamos a todos, gente de la comunidad judía y de otras religiones, a hacer en este nuevo salón de eventos sus matrimonios, ceremonias, actividades sociales, etc. Pero también invitamos a las empresas que quieran realizar una exposición de autos, un seminario, un lanzamiento, etc. Y a las instituciones que quieran organizar una actividad cultural como un concierto, etc. Creo que hay que aprovechar este lugar para eventos que congreguen a la gente de esta zona de Santiago. Quiero invitarlos a todos que vengan a ver el lugar y que nos den una oportunidad para que podamos deslumbrarlos con el servicio y la atención.

500 personas sentadas en mesas redondas y 1.000 en configuración de seminario es la capacidad del salón.

En una primera etapa la concesión está ofreciendo menús lácteos, con bastante pescado y comida judía tradicional.



JOSÉ CODNER, SERGIO JODORKOVSKY Y JORGE ANCELOVICI.



JORGE ANCELOVICI.



SERGIO JODORKOVSKY.



ARIEH GOLDBERGER.