

**Climate Action Zöld
Nagykövetségként
elkötelezett híve vagyok
a fenntarthatóságnak,
vendégeinket is bevonom
karbonlábnyomuk
csökkentésébe.**



8×

A TURIZMUS
TOP 50-E
KÖZÖTT

KLEMM BALÁZS

A HOTEL & MORE GROUP TULAJDONOS-VEZÉRIGAZGATÓJA

A Hotel & More Group 2024-ben több mint két-milliárd forinttal, nettó 9,5 milliárd forintra növelte árbevételét. Nyereségük 12 százalékkal haladta meg az előző évi eredményt. Portfóliójuk tovább bővült. Az esztergomi Bellevue Konferencia és Wellness Hotel, a budapesti City Budget Hotel, a Zselic Szabadidőfarm, valamint három osztrák szálloda (Stadthotel Waidhofen an der Thaya, Stadthotel Raabs an der Thaya, Hotel & Restaurant Stern) csatlakozott hozzájuk tavaly, a cégcsoporthoz így összesen már 35 hazai és határon túli egység tartozik.

A vállalat nemzetközi branddel is erősít, hiszen a székesfehérvári házuk hamarosan voco Szekesfehérvár néven folytatja üzemelését. Az átalakítás nemcsak a szálloda belső megújítását és modernizálását jelenti, hanem a márka globális jelenlétének hangsúlyosabbá válását is.

„A hatékonyság érdekében egységesítettük a működést a különböző kategóriájú szállodáinkban, fejlesztettük szolgáltatási sztenderdjeinket és a központ műszaki osztályának létszámát is megemeltük a nagyobb üzemelési biztonság érdekében” – foglalta össze a központból levezényelt változásokat Klemm Balázs. A piaci környezettel kapcsolatos tapasztalata, hogy 2024-ben könnyebb lett munkavállalót találniuk, mint az előző években.

A Hotel & More Group nagy hangsúlyt fektet a fenntarthatóságra. Környezetbarát megoldásaik között kell említeni a megújuló energiaforrások használatát, a szelektív hulladékgyűjtést, a vízgazdálkodás optimalizálását, az elektromos autótöltők telepítését.

A helyi közösségekkel való együttműködés szintén fontos tényező működésükben. 2023 után 2024-ben is volt közös projektjük a Magyar Vöröskereszt budapesti szervezetével, ennek során a cégcsoport dolgozói december közepéig közel négyszáz kilogramm tartós élelmiszert gyűjtöttek rászoruló budapesti családoknak.

Egységeik 2024-ben számos elismerésben részesültek. A Balatonfüred Kongresszusi Központ Business Excellence díjat nyert a Legjobb Vidéki Rendezvényhelyszín kategóriában. A Reed Luxury Hotel & Bistrót a neves LUXlife Magazine díjazta a Best Luxury Resort Hotel – Hungary címmel, emellett a balatoni régió 2. helyén végzett Az Év Hotele közönségsvotázáson, így bekerült a döntőbe.

FOTÓ: XXX

Több hotel értékesítési igazgatója, szálloda-vezető-helyettese volt, mielőtt az Europa Hotels & Congress Center értékesítési igazgatója, majd szállodaigazgatója lett. 2009–2017 között a Service 4 You Szállodaüzemeltetési Kft. tulajdonos-ügyvezetője. 2017-től a Hotel & More Group tulajdonos-vezérigazgatója.

A Bellevue Konferencia és Wellness Hotel ugyanebben a versenyben az észak-dunántúli régió 3. helyezettje lett.

A Hotel & More Group 2025-ben is folytatja a fejlesztéseket és keresi az új, külföldi projekteket, miközben igyekszik alkalmazkodni a piaci kihívásokhoz és elvárásokhoz. „Céljaink továbbra is a portfólió bővítése, elsősorban közép-európai szállodákkal, a fenntartható működés biztosítása és természetesen a vendégélmény fokozása” – sorolta Klemm Balázs.

Nagy hangsúlyt kívánnak fektetni a jövő közép- és felsővezetőinek képzésére is. „A szervezetfejlesztés és az egységes riportálási rendszer bevezetése mellett a közeljövőben azon dolgozom, hogy a controlling szerepe a mostaninál is kiemeltebbé váljon. Így minden mikroadat rendelkezésünkre állhat a költségek elemzéséhez és ezáltal a hatékonyság növeléséhez” – beszélt törekvéseikről a vezérigazgató. ♦

Született:
1968, Budapest
Család:
két gyermeke van
Eredeti szakmája:
közgazdász
Első munkahelye:
Hotel Flamenco
Jelenlegi munkahelyén dolgozik:
2008 óta

Személyesen mit tesz a fenntarthatóságért?

Az otthonomban is megteszek mindent az energia- és az élelmiszer-pazarlás ellen, napelemeket telepítettem, szelektíven gyűjtjük a hulladékot; hétvégezte a helyi piacon a környékbeli termelőktől vásárolunk.

Milyen applikációk könnyítik meg a legjobban az életét?

Banki appok, Waze, LinkedIn, mesterséges intelligencia.

Melyik magyar ételt ajánlaná első helyen egy külföldi figyelmébe?

Jó gulyáslevest, paprikás csirkét nokedlivel és töltött káposztát, desszertként pedig Rákóczi-túrót és mákos bejglit.