



Velika zlatna medalja Novosadskog sajma za visok kvalitet gastronomske ponude i vrhunski kvalitet apartmanskog smeštaja, kao i priznanje vlasniku za doprinos razvoju turizma na Zlatiboru za 2017. godinu, potom šest Velikih zlatnih medalja za najviši kvalitet ugostiteljskih usluga, kao i Šampionski pehar 51. Međunarodnog sajma turizma u Novom Sadu, potvrda su da je reč o Restoranu sa konačištem „Kristal“ ocenjenom najboljim u regionu. Restoran sa konačištem „Kristal“ je nosilac ocene A+ kao jedno od preduzeća sa najboljom bonitetnom ocenom u Srbiji, koje dodeljuje firma CompanyWall.

Nije lako zadobiti poverenje u, sigurno najozbiljnijoj konkurenciji turističkog Zlatibora, gde se gotovo svi bave uslugama smeštaja i ugostiteljstva. Iza ovih priznanja potpisuje se gospodin Dragan Vuković, vlasnik ovog malog porodičnog hotela, u naselju Obudojevica, na Zlatiboru.

- Verovatno gosti prepoznaju domaćinski ambijent, porodičnu atmosferu u kojoj svi članovi složno učestvuju u pružanju usluga. Ove godine pomagala su nam naša deca, Srećko i Sretina, na čelu sa najmlađim Stojanom, diplomiranim turizmologom sa dvogodišnjom praksom u SAD, koji je preuzeo ulogu glavnog organizatora svih ovdašnjih aktivnosti - kaže gospodin Vuković.

On smatra da je formula uspeha u životu, posebno u poslovima pružanja usluga, uljudnost i ljubazan pristup, domaćinski odnos prema gostu koji podrazumeva i dobru informisanost:

- Svakom gostu koji dođe na jednu turističku destinaciju potrebne su pouzdane informacije, bilo da se radi o najbližoj prodavnici, o istorijskim datumima, i onim najvažnijim koji se odnose na to šta može da obiđe i na koji način provede dan, po mogućnosti za pamćenje. Cela porodica je na raspolaganju gostima 24/7, i oni znaju to da cene. Kako bi se bolje upoznali organizujemo zajednička druženja u dvorištu naše kuće, koje je opremljeno dečjim sadržajima, pa svi možemo da se opustimo. Posle takvog „upoznavanja“ komunikacija postaje mnogo jednostavnija.

Ono što je porodici Vuković pošlo za rukom jeste stvaranje poverenja na relaciji gost - domaćin, s obzirom da se radi o procesu i uvek novoj klijenteli. Ali, ima i onih, koji za sedam godina rada hotela „Kristal“, dolaze iznova i iznova, i kažu da ga neće menjati. A i zašto bi?! Ceo objekat je autentičnog stila u kome dominira drvo, kako u eksterijeru, tako i u svih 10 apartmana. Svaki apartman se razlikuje i po boji i po stilu, a na gostu je da izabere koji mu tip apartmana najviše odgovora.

U ponudi restorana, kapaciteta 80 mesta, isključivo su domaća, lokalna jela (heljdopita, zeljanica i sl.), pripremljena od domaćih proizvoda. Specifikum kuće su pre svega prirodni sokovi od maline, jabuke, kruške. Plan je da se ceo asortiman sokova uvrsti u redovnu ponudu, za šta se još nisu stekli uslovi, a za čega su pre svega gosti pokazali izuzetno interesovanje.

Kuhinja ispunjava sve HACCP zahteve, ali dušu joj daje izvanredan kuvar, preko dvadeset

godina šef na najprestižnijim mestima i osvajač svih titula koje se osvojiti mogu, koji poseduje ogroman kvantum znanja iz oblasti gastronomije, i bezmalo svaki gost traži da ga lično upozna i zahvali mu se na jedinstvenom doživljaju za trpezom. Njegova supruga radi na održavanju smeštajnih kapaciteta, takođe sa dugogodišnjim iskustvom u elitnim vilama zatvorenog tipa. Oni se odavno smatraju delom ove porodice.

Gospođa Milena Vuković, domaćica kuće, smatra da su kadrovi najbitniji, ali izdvaja da ako želite da se bavite ovim poslom morate biti veliki psiholog, osetiti gosta, njegova interesovanja i potrebe. Kaže da topla, iskrena reč domaćina gostu pomaže da se opusti i da se oseti zadovoljnim i da je na pravom mestu. Bračni par Vuković nije ni pomišljao da će se jednog dana baviti ugostiteljstvom. Gospodin Dragan Vuković je kao magistar ekonomskih nauka, godinama radio na odgovornim pozicijama u prestonici, gospođa Milena Vuković, diplomirani ekonomista, uz četvoro dece, gradila je svoju karijeru, ali ih je porodična situacija, dva roditelja potpuno zavisna od njih, i deca stasala za dalje školovanje, usmerila da prvo stidljivo, a potom podržani od dece, iskoriste mogućnosti kuće namenjene porodičnom uživanju, i prilagode, potom potpuno privedu funkciji izdavanja. Gospođa Vuković kaže da je bilo mnogo problema, pre svega finansijskih, ali nikada sa gostima, koji su dolazili da pitaju za smeštaj i pre no što su mislili da će se ovim poslom baviti.

- Tržište je veliko i sve je više stranaca, pre svega iz Kine, koji traže isključivo usluge mini hotela kao što je naš. Letos je kod nas boravio jedan Holanđanin, jer je želeo mini hotel koji drže lokalni ljudi. Ono što je njemu bilo najbitnije je domaća hrana i brz internet. Kada je u pitanju hrana zahtev je bio i da nije obimna, ali na žalost kod nas je obimna, domaćinska - dodaje Stojan Vuković.

Restoran sa konačištem „Kristal“ je kuća koja nema baš 100% moderan, ali svakako ima jednostavan, tradicionalan pristup. Kao preporuka je i činjenica da ovde ljudi dolaze kao stranci, a odlaze kao prijatelji. One koji dođu drugi put, gospodin Vuković vodi do svog rodnog Seništa, i pored obilaska moćnog meandra reke Uvac, obavezno ih upoznaje sa svojim rođacima koji tamo žive. Gospođa Vuković, poreklom iz sela Dobroselica, saraduje sa domaćinima čiji su proizvodi prirodni i pouzdani i koji upotpunjuju raskošnu trpezu ove kuće.





