Hotel Saski Kraków w cyklu Wide Open for Sustainable Meetings

2026-05-05

Hotel Saski, od początku XIX wieku będący ważnym miejscem na mapie życia kulturalnego i towarzyskiego Krakowa, dziś łączy swoją bogatą historię z nowoczesnym podejściem do zarządzania i organizacji wydarzeń. Niegdyś goszczący wybitnych artystów, koncerty i wystawne bale, obecnie – jako pierwszy w Polsce obiekt działający pod marką Curio Collection by Hilton – oferuje najwyższy standard usług, zachowując jednocześnie swój unikatowy, historyczny charakter.

Obiekt to nie tylko przestrzeń noclegowa i konferencyjna, ale także miejsce świadomych działań na rzecz środowiska i społeczności. W codziennym funkcjonowaniu uwzględnia aspekty ekologiczne, rozwija odpowiedzialną kulturę organizacyjną, inwestuje w rozwój pracowników oraz angażuje się w inicjatywy społeczne i działania CSR.

W ramach cyklu „Wide Open for Sustainable Meetings” Andrzej Berłowski, Commercial Manager opowie jak dziedzictwo może iść w parze ze zrównoważonym rozwojem.

Jakie działania zgodne z celami zrównoważonego rozwoju są wdrożone lub będą wdrożone w Państwa w firmie?

Hotel Saski dysponuje 117 pokojami – każdy z nich jest inny i wyjątkowy. Oferujemy także łącznie 317 m² powierzchni konferencyjno-bankietowej, w tym legendarną Salę Saską – dawną salę balową. Obiekt przeszedł generalny remont i został otwarty pod marką Curio Collection by Hilton w 2022 r. Już na etapie projektowania zadbano o nowoczesne rozwiązania mające na celu oszczędność energii. Dzięki pełnej automatyzacji systemów wentylacji i klimatyzacji oraz inteligentnemu oświetleniu LED z czujnikami obecności, optymalizujemy zużycie energii bez kompromisów w kwestii komfortu gości. Ponadto, dzięki zastosowaniu wysokowydajnych perlatorów w całym obiekcie, skutecznie dbamy o oszczędność zasobów wody. Oferujemy specjalne, komfortowe pokoje w pełni przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.

Ukrytą perłą naszego hotelu zdecydowanie jest Saski SPA. Oferujemy duży basen (bez chloru), saunę suchą oraz parową, a także różnego rodzaju zabiegi, w tym symfoniczne rytuały, łączące muzykę, kolor, zapach i dotyk. Również w tej przestrzeni zadbano o nowoczesne rozwiązania, np. związane z rodzajem specjalnych pomp filtracyjnych, dzialajacych zgodnie z obłożeniem, czy automatyzacją atrakcji wodnych i hydromasażu.

W trosce o środowisko, już od otwarcia 4 lata temu, postawiono na eliminację zbędnego plastiku. W pokojach oraz częściach wspólnych zrezygnowano z jednorazowych kosmetyków i wody w plastikowych butelkach na rzecz bardziej ekologicznych alternatyw. Nasze podejście do zrównoważonego rozwoju dopełnia rygorystyczna segregacja odpadów, specjalistyczna utylizacja elektrośmieci i baterii, a także dbałość o detale – takie jak udostępniane gościom ekologiczne torby na pranie. Wzięliśmy udział w eksperymentalnym projekcie Ścieżki Kawowej – fusy z kawy przekazano

miastu do posypywania śliskich nawierzchni. Podczas eventów menu oparte na lokalnych składnikach, jest personalizowane pod potrzeby danego klienta. Dziękie dokładnemu planowaniu staramy się więc działać w duchu *zero waste*.

Równie istotne są nasze działania skierowane bezpośrednio do pracowników. Nie bez przyczyny sieć Hilton szczyci się tytułem **#1 World's Best Workpalce** (na podstawie Great Place To Work® Institute). Jest to dla nas ogromną inspiracją i zobowiązaniem do tego, aby to miejsce spełniało najwyższe kryteria. Wierzymy, że siła naszego zespołu tkwi w jego różnorodności. Realizujemy strategię zatrudnienia w oparciu o filary DEI (Diversity, Equity, Inclusion). Oznacza to, że tworzymy miejsce pracy otwarte dla każdego, bez względu na wiek, płeć, pochodzenie czy przekonania. Nasz zespół tworzą obecnie obywatele sześciu różnych państw. Stawiamy na równe szanse rozwoju (Equity) oraz budujemy kulturę włączającą (Inclusion), w której każdy pracownik czuje się szanowany, doceniany i ma realny wpływ na sukces. Jesteśmy dumni, że nasi pracownicy z zespołem Downa wspólnie z nami tworzą nową historię obiektu, udowadniając każdego dnia, że pasja do pracy nie zna barier.

Pracownicy mogą liczyć na wiele benefitów, takich jak elastyczny grafik, karta multisport, prywatna opieka medyczna, posiłki - ale także bardziej globalnych, jak dostęp do platformy oferującej pomoc psychologiczną lub prawną. Z kolei dzięki światowej platformie WellFit, członkowie naszego zespołu mają dostęp do zaawansowanych narzędzi wspierających ich dobrostan, zdrowie psychiczne oraz rozwój osobisty, a także do programu nauki języków obcych dostępnego dla wszystkich pracowników. Bycie częścią sieci Hilton otwiera wiele drzwi i gwarantuje różnorodne możliwości ścieżki kariery w ramach sieci. Działa także program wymiany, z którego skorzystali m.in nasi pracownicy, zyskując cenne doświadczenie w obiektach w Portugalii, Holandii, Kazachstanie czy Czechach. Należy wspomnieć także o podstawie – **Hilton University**, czyli wszechstronnym, wewnętrznym systemie edukacyjnym online, którego celem jest stałe podnoszenie kwalifikacji kadry na każdym szczeblu.

Równie istotna jest współpraca z dostawcami. W naszej kuchni stawiamy na autentyczność i najwyższą jakość. Wybieramy produkty od lokalnych dostawców: jajka z wolnego wybiegu, miody z najlepszych pasiek oraz wyselekcjonowaną polską wołowinę i jagnięcinę. Uzupełnieniem naszej karty jest bogata selekcja lokalnych win oraz szeroki wybór dań wegańskich i wegetariańskich – dostępnych nie tylko w restauracji, ale również w ofercie bankietowej i konferencyjnej. Śniadania w naszym obiekcie są wyjątkowe i podkreślają lokalność, zamawiamy certyfikowaną kawę. Na uwagę zasługuje absolutnie wyborne menu degustacyjne. Nie bez powodu karta to hołd dla tradycyjnych dań kuchni polskiej, umiejętnie łącząc tradycję z międzynarodowymi, nowoczesnymi akcentami. To nieszablonowe interpretacje kulinarne, które zachwycą nawet najbardziej wymagających gości. Regale Bar & Restaurant zostało wyróżnione w prestiżowym przewodniku Gault & Millau Poland dwoma czapkami.

Warto dodać, że realizujemy globalną strategię Hiltona "**Travel with Purpose**", która zakłada mierzalne cele w zakresie redukcji odpadów i wsparcia społeczności lokalnych. Służy pracownikom, hotelom i społecznościom, a jednocześnie sprzyja naszemu biznesowi. Korzystamy także m.in. z systemów monitorowania (jak **LightStay**), które pozwalają dokładnie liczyć zużycie energii, wody i

produkcję odpadów czy emisję CO2, co jest kluczowe np. dla uzyskania parametrów do obliczania śladu węglowego. W naszym obiekcie nad spójnością działań ESG czuwa Travel with Purpose Champion – Joanna Śmiertka. Wysokie standardy ESG realizujemy nie tylko w restauracji czy podczas eventów, ale również wewnątrz naszego zespołu. Już niedługo ruszamy z inicjatywą „Wege Week" - przez cały tydzień będziemy serwować pracownikom wyłącznie pyszne posiłki wegetariańskie.

Które z działań są Państwa autorskimi pomysłami a które wynikają z polityki firmy?

Od sieci otrzymujemy wytyczne globalne, dotyczące ESG, w postaci przewodnika dobrych praktyk i warunków koniecznych. Natomiast inicjatywa własna jest wysoko ceniona. Nie bez powodu nasz hotel zdobył wiele nagród, w tym prestiżową Connie Award 2023, która uczyniła nas NAJLEPSZYM hotelem Curio Collection by Hilton w kategorii EMEA. Obecnie jesteśmy ponownie nominowani do nagrody @worldtravelawards 2026 – i to w aż czterech kategoriach! Jest to wynikiem naszej wspólnej pracy i dążenia do doskonałości ponad podstawowe wymagania sieci.

Naszą misję realizujemy również poprzez liczne inicjatywy miejscowe. Aktywnie wspieramy edukację przyszłych kadr, współpracując ze szkołami hotelarskimi i oferując profesjonalne praktyki dla młodych talentów. Angażujemy się także w życie lokalnej społeczności: od cyklicznego wsparcia WOŚP, zbiórek odzieży i akcji krwiodawstwa wewnątrz hotelu, po pomoc podopiecznym z domów dziecka w nauce języka angielskiego. Szczególne miejsce w naszych sercach zajmuje współpraca z Towarzystwem Tęcza, a także wsparcie wspólnoty Emaus oraz organizacja świątecznych posiłków dla Domu Pomocy Społecznej. Gościliśmy lokalnych przewodników oraz grupy seniorów, dzieląc się z nimi historią naszego obiektu. Co roku bierzemy udział w Business Run'ie i wielu innych inicjatywach.

W kontekście pracowniczym dbamy o integrację i zacieśnianie się relacji w zespole, m.in. przez wspólne celebrowanie sukcesów, świętowanie urodzin, dzielenie się podróżniczymi polecajkami. Nasz dział HR dba o to, by codzienność była pełna pozytywnej energii. Chętnie celebrujemy nawet nietypowe okazje, takie jak międzynarodowy PET DAY czy Dzień Ziemniaka, które stały się u nas radosną tradycją.

Posiadają Państwo certyfikaty ISO 14001, ISO 50001, ISO 9001. Dlaczego zdecydowali się Państwo właśnie na certyfikat? Jak wygląda sam proces? Co najbardziej Państwa zaskoczyło w jego trakcie? Czy rozważają Państwo pozyskanie certyfikatu Green Key czy LEED?

Aby zapewnić niezależną weryfikację jakości operacyjnej obiektów, Hilton certyfikuje hotele zgodnie ze standardami ISO. Nasze certyfikaty ISO 14001 (Zarządzanie Środowiskowe), ISO 50001 (Zarządzanie Energią) oraz ISO 9001 (Zarządzanie Jakością) są corocznie weryfikowane przez zewnętrznego audytora. To nie wszytsko, w prestiżowym zestawieniu **Fair360**, Hilton zajął pierwsze miejsce wśród firm najskuteczniej wdrażających strategię ESG oraz czwarte w kategorii działań

filantropijnych. Marka wyznacza standardy również w obszarze inkluzywności, pozostając jedynym przedstawicielem branży hotelarskiej na liście **Fair360 Supplier Diversity**. Ukoronowaniem tych starań jest przyznany przez redakcję Forbes tytuł **Best Brand for Social Impact 2024**, podkreślający realny wpływ całej marki na zmiany społeczne. Przekłada się to na bezpośrednio na funkcjonowanie wszystkich obiektów. Warto podkreślić, że strategia ESG w naszej strukturze nie jest domeną wyłącznie jednego specjalisty. Odpowiedzialność za jej realizację spoczywa na każdym członku zespołu, niezależnie od zajmowanego stanowiska. Każdy pracownik przechodzi obowiązkowe szkolenia, które pozwalają nie tylko w pełni zrozumieć misję Hiltona, ale także dają praktyczne narzędzia do reagowania w sytuacjach krytycznych - nawet umiejętność rozpoznawania i raportowania zagrożeń związanych z handlem ludźmi.

Czy klienci oczekują od Państwa przedsiębiorstwa rozwiązań zrównoważonych / posiadania certyfikatów?

Jak najbardziej, już na etapie zapytania, często pojawiają się pytania o rozwiązania proekologiczne bądź naszą politykę ESG. Zależy na tym przede wszystkim organizatorom większych grup korporacyjnych – jest to często jedno z kluczowych kryteriów, na podstawie których jesteśmy oceniani podczas procesu decyzyjnego klienta. Podkreślamy te rozwiązania i chwalimy się nimi – już od pierwszego kontaktu. Najczęściej event plannerom zależy na zbadaniu śladu węglowego wydarzenia lub pozostawienia pozytywnego wpływu na lokalnym rynku. Coraz popularniejsze są akcje charytatywne wspierajace miejscowe fundacje, czy np. domy dziecka. Jako konkretny przykład mogę podać bankiet, którego organizator przeznaczył część menu dla specjalnego banku żywności, w tamtym czasie szczególnie wspierającego uchodźców z Ukrainy.

Jakie trendy w organizacji wydarzeń / spotkań obserwują Państwo w ostatnim czasie?

Nasi klienci skupiają się na jakości oraz doświadczeniu. Coraz większą popularnością cieszy się nasza oferta team-buildingowa. Przez wspólne doświadczenie, np. udział w kreatywnych warsztatach, możliwość zabrania do domu lub spróbowania, zasmakowania swojego dzieła – zespoły wzmacniają swoje relacje. Wyjatkowe wieczory połączone ze współpracą, doświadczeniem na długo zapadają w pamięć, np. podczas poszukiwania wskazówek w ramach autorskiego „Saski Crime Story”, czy malowania przy winie lub warsztatach przygotowywania moctaili.

W dzisiejszym, mocno zmiennym i pędzącym świecie, rośnie również zainteresowanie naszą ofertą welness. SPA staje się must have dla grup biznesowych, które cenią sobie możliwość wyciszenia i relaksu. Dla przebodźcowanych gosci proponujemy dodatkowo wyjątkowe doświadczenia jak np. autorskie rytuały SPA, terapię światłem LED czy *floating sound baths*. Harmonia dźwięku i świadomego oddechu pozwalają na głębokie odprężenie, podczas dryfowania na materacu.

Mocnym aspektem naszej oferty, odpowiadającym na zapotrzebowanie gości, jest wysokiej jakości, organiczny catering. Grupy coraz częściej wybierają fit menu, z ograniczoną ilością produktów zwierzęcych, lub są zainteresowani ofertą bezalkoholową.

Skąd czerpią Państwo wiedzę i inspiracje w temacie organizacji zrównoważonych spotkań?

Aktywnie uczestniczymy w międzynarodowych targach i wydarzeniach branżowych, które często łączą spotkania biznesowe z cennym aspektem edukacyjnym. Jako część sieci korzystamy z wewnętrznych, wspomnianych już programów czy globalnych wytycznych ESG, ale także Newsletterowi NOW, bądź kanałom komunikacyjnym Hiltona, łączącym zespoły z całego świata, dzięki którym dbamy o stały przepływ wiedzy, inspiracji oraz najnowszych trendów pomiędzy obiektami marki. Równie istotna jest dla nas obecność na lokalnym rynku – budujemy trwałe relacje i wymieniamy doświadczenia, również w duchu *coopetition* (współpracy, wymiany know-how również z konkurencją). Staramy się brać udział w lokalnych spotkaniach i networkach, szczególnie łączących podmioty branży turystycznej i MICE. Kluczowym elementem naszej strategii jest systematyczne zbieranie feedbacku od gości, organizatorów wydarzeń oraz grup, co pozwala nam na bieżąco doskonalić ofertę i precyzyjnie odpowiadać na zmieniające się potrzeby klientów.

Na koniec - warto wspomnieć o jeszcze jednym ważnym aspekcie naszej działalności, a mianowicie zachowaniu legendy Hotelu Saskiego, jego historii, „legacy”. To miejsce wyjątkowe i zadbano, aby każdy detal potraktować z szacunkiem. Obiekt ten z ponad 200-letnią historią, w I połowie XIX wieku uznawany był za najnowocześniejszy hotel Krakowa.

Pierwotny założyciel, węgierski przedsiębiorca i handlarz winem, Maciej Knotz, zapewniał gościom okazały skład win z najlepszymi dostępnymi wówczas butelkami z Węgier i Austrii, było to również pierwsze miejsce w Krakowie, które upowszechniło grę w bilard.

Przy wejściu od strony ul. Sławkowskiej podziwiać można zabytkową windę z 1910 roku - wykonaną na zamówienie i sprowadzoną z Wiednia, która w swoim czasie była jedną z kilku najokazalszych w Europie.

Sala Saska należała do najznamienitszych sal balowych XIX i XX w. Dzięki starannej pracy konserwatorów, podczas ostatniego remontu przywrócono blask jej oryginalnym, dziewiętnastowiecznym polichromiom. To miejsce przesiąknięte historią - to tutaj wybrano pierwszego prezydenta Krakowa, Józefa Dietla, a swoje koncerty dawali tacy mistrzowie jak Brahms, Liszt czy Paderewski. Muzyczne dziedzictwo sali stało się inspiracją dla wystroju wnętrz: w lobby i pokojach odnajdziemy meble subtelnie nawiązujące do form instrumentów oraz fotografie autorstwa Ryszarda Horowitza z motywem muzycznym.

Wzory na wykładzinie, zdobiącej korytarze i wnętrza pokoi zainspirowane są odnalezionym podczas remontu fragmentem tkaniny (prawdopodobnie szaty liturgicznej), pochodzącej zapewne z czasów, kiedy istniał tu jeszcze kościół „Na Żłóbku”. Podczas remontu, po skuciu tynków sali Knotz, udało się odsłonić jedno z najlepiej zachowanych pomieszczeń budynku ze sklepieniem kolebkowym.

Przekazujemy te historie naszym gościom i staramy się, aby hotel wciąż żył muzyką. Krakowianie również mogą korzystać z tych wyjątkowych przestrzeni - zarówno z restauracji Regale, w której często można uraczyć występów na żywo, jak i podczas koncertów organizowanych w Sali Saskiej,

m.in. we współpracy z Sinfoniettą, Filharmonią Krakowską, czy nowo rozpoczętą serią koncertów symfonicznych przy świecach.