

Na Slovensku stále vítazí rezeň

Stážoval u Jamieho Olivera, bol šéfkuchárom v luxusných reštauráciách, vyskúšal si aj vlastné podnikanie. MIROSLAV HEREDOŠ už rok radí prevádzkam, ktoré majú problémy a rady by sa zlepšili. Nie tak ako Gordon Ramsay alebo Zdeněk Pohlreich, ale bez kamery a bez šou pre divákov

Čo sú najčastejšie problémy slovenských reštaurácií? Prečo si vás zavolajú?

Ľudia, ktorí si ma za ten rok zavolali, mali úprimný záujem zmeniť veci vo svojich prevádzkach. Niektoré ústrední na vývoji, ktoré nemali koncept, nereferovali zmeny, ktoré prichádzajú, napríklad, že je v móde jednoduché, chutné a hlavne pocítiť jedlo za dostupnej ceny. Zrazu zistili, že ich nové prevádzky v okolí predbehajú, majú prestrejšie, chutnejšie aj lepšie vyzerajúce ponuku. Ďalším nefunguje ekonomika, jedlo, ktoré predávajú, že je na takej úrovni ako ho mali pred piatimi rokmi, ide stále k horšiemu, počujú od hostí stážosť, a keď si navyše pozrú svoje menu, a faktúra, zistia, že majú výdaj čoraz menej peňazí. V tomto prípade jednoduchou kuchár v podniku bačujú. A majiteľta potrebujú analyzovať, niečo sa zmeniť. A o takej úrovni nie je záujem, majú prázdnu reštauráciu, mohli by ju o šiestej zavrieť, tak hľadajú nový koncept. Pozývajú, aby však aj na prírodnej úrovni, aby, ktoré svoj podnik chcú prekonať, zmysluplne od podlahy - od toho, ako bude rozložené zariadenie v kuchyni až po kompletný koncept.

Ako vás priľne personal, ste na nich takí krutý ako Pohlreich?

Chodím samozrejme bez kamery, že mnohí nemôžu povedať, že „ah, je to sľav, aby ľahšie šlo“, možno jedinou snahou je pomôcť im. Je to veľmi jemné podnikanie, vážim si každého človeka, majiteľa či prevádzku, ktorá si obedia.

Dokázali ľudia, čo v prevádzkach pracujú, vaše koncepte naplniť? Sú pripravení?

Keď som sám kuchár, viem, že ich práca je ťažká, pri hrncoch stoja od rána do večera, ak nejaký kuchár vypadne, je to o nervy. Sú to často veľmi jednoduchí ľudia, ktorí nemajú čas hľadať na jedlami, často ich nič rutina. Môžem povedať, že sú veľmi radi, že ich niekto príde obhliadať a prísť im s radami, ktoré do kuchyne, obliedok si rondon, je s nimi celý deň, vysvetľuje, robí s nimi a snaží sa im pomôcť. Kuchári si to vďaka a berú to ako skolenie o tom, ako variť v úplnom zálade ako napríklad vymečať vegetu. Sú prevádzky, kde je polievkové korenie vo všetkom. Tým ľuďom nemôže povedať, že je to podzár, veď to tak všetci robia, preto by sa kuchár mal trápiť s nejakým základom? Súšim kuchár, ktorí more rady pociopia, si ich zoberte k rúce, a zariadenia by pripravil, nemusia byť na špičkovej úrovni, kopa vecí sa dá naučiť, záležá na ich postoje.

Nemala by ich naučiť už škola?

Mala, ale nefunguje to tak. Absolventi prichádzajú nepripravení. V školách asi učia ľudia, ktorí nie sú

z praxe, možno majú myslenie na stavebné dvadsať rokov naspäť, samozrejme, česť vynnímam. V školách by mali učiť aj šéfkuchári, ktorí niečo videli, dokázali. Minimálne by mali učiteľov doplniť. Žiaci by sa mali aj na vlastné oči veľa naučiť na praxi, často to však funguje tak, že keď príde do hotela či reštaurácie, umývajú si čas venovať sa im ako v špičkovej škole, ale veľa vecí sme im ukázali. Na Slovensku sa strácajú kuchári, lebo je to často práca na hranici možnosti, navyše ich niektorí zamestnávateľia okrádajú na odvodoch, hoci práve je aj to, že sami zamestnávateľia často nemajú peniaze, aby dali celý plat na zmluvu, lebo tie peniaze nevedia z hostí vytiahnuť, keďže tu nie je také kolypšnosť, ako by sme chceli. Je to začarovaný kruh, ktorý sa začína už v škole.

V posledných rokoch však prišli aj fajnovší reštauráci, máj pečiť, že sa to trochu lepšie, vyvíja?

Áno, ale príme personal, ste na nich takí krutý ako Pohlreich?

Chodím samozrejme bez kamery, že mnohí nemôžu povedať, že „ah, je to sľav, aby ľahšie šlo“, možno jedinou snahou je pomôcť im. Je to veľmi jemné podnikanie, vážim si každého človeka, majiteľa či prevádzku, ktorá si obedia.

Dokázali ľudia, čo v prevádzkach pracujú, vaše koncepte naplniť? Sú pripravení?

Keď som sám kuchár, viem, že ich práca je ťažká, pri hrncoch stoja od rána do večera, ak nejaký kuchár vypadne, je to o nervy. Sú to často veľmi jednoduchí ľudia, ktorí nemajú čas hľadať na jedlami, často ich nič rutina. Môžem povedať, že sú veľmi radi, že ich niekto príde obhliadať a prísť im s radami, ktoré do kuchyne, obliedok si rondon, je s nimi celý deň, vysvetľuje, robí s nimi a snaží sa im pomôcť. Kuchári si to vďaka a berú to ako skolenie o tom, ako variť v úplnom zálade ako napríklad vymečať vegetu. Sú prevádzky, kde je polievkové korenie vo všetkom. Tým ľuďom nemôže povedať, že je to podzár, veď to tak všetci robia, preto by sa kuchár mal trápiť s nejakým základom? Súšim kuchár, ktorí more rady pociopia, si ich zoberte k rúce, a zariadenia by pripravil, nemusia byť na špičkovej úrovni, kopa vecí sa dá naučiť, záležá na ich postoje.

Nemala by ich naučiť už škola?

Mala, ale nefunguje to tak. Absolventi prichádzajú nepripravení. V školách asi učia ľudia, ktorí nie sú

v penzióne v Liptovskom Mikuláši mali majiteľ dobrú poznamku, že ich hostia chodia cez deň na hory a večer po celodennej únave sa potrebujú poriadne najesť. Musí mať preto v ponuke jedlá, čo zasytia, napríklad gušáto alebo dobré pivo.

Keď to človek robí dobre a pociťo, dá sa z toho prežiť, ale určite to nie je na Bentley. Milióny určite nezarábii z reštaurácií.

Ako sa dá odhadnúť, koľko sú zákazníci ochotní a schopní zaplatiť za jedlo?

Aj na to sa dá spraviť analýza. Znamená to gastronomické prevádzky v lokalite a naspok, ako ľudia v okolí priemerne zarabujú. Po lete pôjdem na poradenstvo na východné Slovensko, kde vyvíjajú nový projekt a keďže je v okolí veľa firiem, dá sa predpokladať, že za kvalitné obedové menu dokážu zaplatiť od päť do sedem eur. V gastronomii sa stále odstavuje do zovrchého uľa, kde to ešte ľudia pustí a kde už nie. Prevádzky majú nejaké limity a potrebujú sa do nich zmestiť, chci vedieť, ako na to, aby to malo ekonomický zmysel. V jednej reštaurácii, v ktorej som bol, sme zistili, že cez obedu ubrobia 500 eur tržbu a náklady na ňu majú 500 eur. Ľahšie by sa zala, že je to veľa, je to však neudržateľné. Ak dostane 900 eur za obedové menu, musí ho to stať 300 eur, keď obed predávajú za štyri eura, musíte ho vyrobiť za niečo vyše eura, a nie za 2,50. Treba z toho totiž odrátať DPH, zaplatiť reziu, vodu, plyn, plný, odvod, hygienu, treba tiež rátať s pokutami, napríklad za tabuľky, fajčiarske, nefajčiarske. Prikorá si všeljhá. Nakoniec sa ukáže, že je 700 eur zisku je z tých 900 eur málo. Nie je to ľahký biznis.

Keď verejnosc počúva, ako puzá Kalinák či Počiatok zarobili milióny na svojich reštauráciách, má predstavu, že to je výborný biznis, a tiež sa don chci pusť a vozit sa v drahých autách.

Keď to človek robí dobre a pociťo, dá sa z toho prežiť, ale určite to nie je na Bentley. Milióny určite nezarábii z reštaurácií. Ak sa podnik dobre stálo vo väčšine reštaurácií, ľudia kurzacie reze s broskyňou, pretože reze tak vo ľudie nič nesajú, potreba k tomu žiadnu inveciu a zisk je zákazník to má rád a môže si to dovoliť. Na východe alebo stredne Slovenska sú častejšie zameraní na ťažšie jedlá.

Keď to človek robí dobre a pociťo, dá sa z toho prežiť, ale určite to nie je na Bentley. Milióny určite nezarábii z reštaurácií. Ak sa podnik dobre stálo vo väčšine reštaurácií, ľudia kurzacie reze s broskyňou, pretože reze tak vo ľudie nič nesajú, potreba k tomu žiadnu inveciu a zisk je zákazník to má rád a môže si to dovoliť. Na východe alebo stredne Slovenska sú častejšie zameraní na ťažšie jedlá.

Keď to človek robí dobre a pociťo, dá sa z toho prežiť, ale určite to nie je na Bentley. Milióny určite nezarábii z reštaurácií. Ak sa podnik dobre stálo vo väčšine reštaurácií, ľudia kurzacie reze s broskyňou, pretože reze tak vo ľudie nič nesajú, potreba k tomu žiadnu inveciu a zisk je zákazník to má rád a môže si to dovoliť. Na východe alebo stredne Slovenska sú častejšie zameraní na ťažšie jedlá.



Miroslav Heredoš bol osm rokov šéfkuchárom v špičkových reštauráciách, stážoval u Jamieho Olivera, dvakrát ho zaradil medzi 20 Trend Top 5 šéfkuchárov na Slovensku, dva roky bol spolumatateľom reštaurácie, vydal kuchársku knihu a rok poskytuje kuchárské konzultácie poradenstvo v gastronomii.

Nie je reštaurácia prívela, keď Reštaurácii je veľmi veľa, rastú ako huby po daždi, tíh je presýtený. Žilá by sa nejaká regulácia, aj keď to znie socialisticke. Hoci priamou reguláciou je konkurencia, tá má vyhody aj nevhyody. Ťiať na kvalitu a môže aj znížiť ceny, tie môžu íť nižšie a nižšie, ale to nie je cesta. Rašej si zaplatim za jedlo aj desať eur a nech je dobré. Ľudia sa chci nabobovať, každého do reštaurácie, každého, podnikateľ musí premýšľať, čo za to vyrobi, aby to bolo chutné, aby to dobre vyzeralo, ale aby aj zarobil. Zaľ, podniky si konkurujú cenou denného menu, až sa m zdá, že sme národ, čo zje najviac denného menu v Európe.

Aj v Bratislave sa len tak reštaurácia reštaurácia môže dovrieť nepokúkať obedové menu. Občas sa v nom sie objaví nejaká špeciálna ponuka, ale kuchári tvrdia, že medzi celkové vymýšľajú, iba keď je v menu rezeň, ľudia sú spokojní. Rezeň je vraj jedlo, čo vždy vyjde. Myslíte, že väčšinou slovenská populácia zmenila za posledných dvadsať rokov chute? Posunuli sme sa k zdravšiemu?

Mám dojem, že ak sa to posúva, tak veľmi pomaly. Sú tu nejaké reštaurácie, ktoré sú na úrovni, aj viacerí šéfkuchári varia výborne, veď sa s nimi osobne poznám, ale ešte stále veľa väčšina prevádzok na Slovensku, to je rezeň so zemiakmi, halušky a ľoľé prežívanie.

Hovori sa, že ak má byť kuchynia kvalitná, musí variť z kvalitných surovín.

Súhlasím, veľmi záležá na tom, čo kúpite. To je podstata jedla. Je deň špičkový šéfkuchár v zahraničí má krédo a s úsmevom hovori, že sa „snaží pokaziť dobré vstupní surovinu čo najmenšie“. Aby vynikla chuť, aby tomu neboliť.

Počula som, že tíh hygienici robia problém pri používaní regionálnych surovín. Mús sa nakupovať cez obchodné reťazce.

Hygiena je ďalší veľký problém v tomto štáte, viac by som sa nerád rozširoval.

Učíte najlepšiu surovinu je lokálna. Má úplne iné chute ako sterilná obchodná. Reštaurácie by do listka mali dávať dobré lokálne veci, ale často to neurbia, lebo po prvé stoja viac ako v obchode a po druhé je to poliacik, hygiena. Najväčší problém však nie je v cene, ale v tom, že im hygiena robí problémy. Príde napríklad kontrola a sťažujú, odkiaľ to mäso, aké je zloženie produktu, toto nemôže byť, ani toto - plus vďaka faktúru. Ke ste to kúpili, musíte doniesť na hanbu krajoľ faktúru a cítiť sa ako zločinc - toto je to, aha, a oni ešte prídu k štítku a pozrú si, či je to naozaj ono. Podnikateľ sa musí zakazými cítiť ako chudak. Nečudo, že to prestane byť a v niektorých prípadoch prestane mať ziskovosť a lokálne suroviny.

Na druhej strane sú to opatrnia, ktoré majú chrániť konzumenta, nie? Zákom má určite chrániť, ale jeho vykonávateľia by to nemali preháňať a obťažovať človeka, podnikateľa. Za seba môžem seriózne povedať, že máš tento štát obľobšiel. Štát podnikateľov v gastronomii doslova a do písma naja.

Ako má človek zistiť, keď vstupuje do cudzieho mesta, ktorá reštaurácia je dobrá? Kde sa dobre najje?

Dá sa orientovať aj podľa bedekrov, je to, ktoré podniky napríklad Gurmán na Slovensku či Trend. Ale ľudia v Liptovskom Mikuláši si nepoňujú Gurmána, aby vedeli, kde sa najesť. Pôdšiel je prvý dojem, keď človek do reštaurácie vojde, cíti sa príjemne, je tam čisto, majú súhlisť jedálny lístok, zaujímá sa oňho číty a príjemný čahník a to, čo očakáva v listku, aj skutočne dostane na tanieri. On sám to ohodnotí najlepšie, či mu bolo príjemne v porovnaní s tým, koľko to stálo.

Je to ako obývané pozemie aj na to, kde je veľa ľudí, domáci to už poznajú.

Učíte je dobrým signalom aj to, keď podniká nezria prírodné, je tam život a ruch. To by mohol byť jeden z indikátorov.

A naspok, ktorej reštaurácii sa obľobom vyhýbajú?

Myslím, že opatným indikátorom je špinavý stól, neupravené stolíčky, rozhádzané veci, nevyspaný personál. Vojde čahník, ktorý nemá záujem, otváraje ho, či sú viditeľné podniky na Slovensku, asi by mal človek dať na intuíciu, na prvé pohľady.

Francúzi sú povestní svojím „savoir vivre“, vedcia si užívaj život. Dobré jedlo a príjemné stolovanie sú pre nich dôležitejšie ako druhé auto. Viete si to predstaviť aj u nás?

Želá by som si to. Želá by som si to, dobrých, ale náročných a pozorných klientov a tiež, aby sme tak ako vo Francúzsku využívali čo najviac kvalitných a lokálnych surovín. Aby sme jedli zdravo, dobre si vybrali, lebo sa ľudia naučili, ako investovať do svojho tela, trváviace chuť a tým to vlna do svojho mozgu.

Finetana Kolesárová © SME FOTO - DOŠAR KRISTEK, FOTOLIA

Top slovenskej gastronómie

Špičku v slovenskej reštaurácii gastronomii si už trinásť rokov všíma a hodnotí gastronomický sprievodca Gurmán na Slovensku. Pred niekoľkými dňami udeľil ocenenia roka pre najlepších. Kuchárom roka 2015 sa podľa hodnotiacich odborníkov stal Michal Kováčik z reštaurácie Fou Zoo, gastronomickou osobnosťou roka Braňo Krížan z hotela Matyášik, someliérom roka Gaba Kolár pôsobiaci vlonýdnyš MAZE by Gordon Ramsay.

Odborní hodnotitelia ocenili reštaurácie roka v troch kategóriách – hotelové, tematické a prémiové. Medzi hotelovými vlní najviac zaujal River Bank Hotel Grand River Park z Bratislavy, hotel Matyášik z Bratislavy a hotel Kempinski na Štrbskom Plese.

Medzi tematickými zvedli súboj Vlna Rosa z Dunajskéj Strechy Gašparov vlní v Bratislave a Pavúk wine restaurant z Modry. Tri prvé prémiové reštaurácie v rebríku sú Fou Zoo – Pan asian restaurant, Albrecht reštauranta a UFO watch taste grove, všetky z Bratislavy.