

Na Slovensku stále víťazí 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 ustrnuli vo vývoji, roky nemenili koncept, nereflektovali zmeny, ktoré prichádzajú, napríklad, že je v móde jednoduché, chutné a hlavne poctivé jedlo za dostupné ceny. Zrazu zistili, že ich nové prevádzky v okolí predbiehajú, majú pestrejšiu, chutnejšiu aj lepšie vyzerajúcu ponuku. Ďalším nefunguje ekonomika, jedlo, ktoré ponúkajú, nie je na takej úrovni, ako ho mali pred piatimi rokmi, ide stále k horšiemu, počujú od hostí sťažnosti, a keď si navyše pozrú svoje náklady a faktúry, zistia, že majú aj čoraz menej peňazí. V tomto prípade jednoducho kuchári v podniku bačujú. A majitelia potrebujú analýzy. Niekde zasa vidia, že o ich ponuku nie je záujem, majú prázdnu reštauráciu, mohli by ju o šiestej zavrieť, tak hľadajú nový koncept. Pozývajú ma však aj úplne nové prevádzky, ktoré svoj podnik chcú postaviť zmysluplne od podlahy - od toho, ako bude rozložené zariadenie v kuchyni až po kompletný koncept.

Ako vás prijme personal, ste na nich také kruté ako Pohlreich?

Chodím samozrejme bez kamery, mne nikto nemôže povedať, že „hele, šéfe, vždyť jede šou“, mojou jedinou snahou je pomôcť im. Je to veľmi jemné podnikanie, vážim si každého človeka, majiteľa či prevádzku, ktorá si ma objedná.

Dokážu ľudia, čo v prevádzkach pracujú, vaše koncepcie naplňať? Sú pripravení?

Keďže 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 bežní, jednoduchí ľudia, ktorí nemajú čas hľadať nad jedlami, často ich nič rutina. Môžem povedať, že sú veľmi radi, že ich niekto prišiel obohatiť. Že prišiel medzi nich do kuchyne, obliekol si rondon, je s nimi celý deň, vysvetľuje, robí s nimi a snaží sa im pomôcť. Kuchári si to vážia a berú to ako školenie o tom, ako variť, v úplnom základe ako napríklad vynechať vegetu. Sú prevádzky, kde je polievkové korenie vo všetkom. Tým ľuďom nemá kto povedať, že je to podraz - veď to tak všetci robia, prečo by sa kuchár mal trápiť s nejakým základom? Slušní kuchári, ktorí moje rady pochopia, si ich zoberú k srdcu. Ani nemusia byť pripravení, nemusia byť na špičkovej úrovni, kopa vecí sa dá naučiť, záleží na ich postoji.

Nemala by ich to naučiť už škola?

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

z praxe, možno majú myslenie nastavené dvadsať rokov naspäť, samozrejme, česť výnimkám. V školách by mali učiť aj šéfkuchári, ktorí niečo videli, dokázali. Minimálne by mali učiteľov dopĺňať. Žiaci by sa mali aj na vlastné oči veľa naučiť na praxi, často to však funguje tak, že keď prídu do hotela či reštaurácie, umývajú tam podlahy. Nikto ich nezavolá, poď sa pozrieť, takto sa robí základ, daj tam jeden zemiak navyše, soľ, korenie, nie vegetu, vyťahni z jedla chuť. Ak takí sú, ospravedlňujem sa im. Keď som mal reštauráciu, tiež k nám chodili žiaci na prax a určite u nás neumývali hrnce. Síce sme nemali čas venovať sa im ako v špičkovej akadémii, 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 pravda je aj to, že sami zamestnávateľia často nemajú peniaze, aby dali celý plat na zmluvu, lebo tie peniaze nevedia z hostí vyťahnúť, keďže tu nie je taká kúpyschopnosť, ako by sme chceli. Je to začarovaný kruh, ktorý sa začína už v škole.

V posledných rokoch však pribúda aj fajnových reštaurácií, mám pocit, že sa to trochu lepší, vy nie?

Je to lepšie, nemôžem povedať, že je to celé zle. Sú aj prevádzky, ktoré sú dobré, varia kvalitne a aj zaplatia ľudí.

A majú myšlienku.

To je fajn, ale ako to za ten posledný rok zblízka vidím, stále to nereflektuje úroveň regiónu. Ak sú v regióne dve alebo štyri reštaurácie dobré, 80 percent je veľmi priemerých, ba až slabých.

V ktorom regióne je najlepšia úroveň?

Určite v Bratislave. Aj mimo hlavného mesta sú isté dobré reštaurácie, ale je ich veľmi málo. Najmä na strednej úrovni prevádzok. Existujú naozaj dobré reštaurácie aj dobrí, ba špičkoví šéfkuchári, ale vo všeobecnosti je len malý pokrok.

V najlepšíh francúzskych reštauráciách ocenených michelinskými hviezdčkami sa stavia na lokálnych špecifikách, využívaní miestnych potravín. Vidíte aj u nás v regiónoch snahu ponúkať typicky miestne jedlá alebo všetci chcú robiť to isté?

Najlepšie reštaurácie v regióne sa o to snažia, ale keby sme vyňali tých zopár, gastronómia sa logicky prispôsobuje cenovej hladine a zárobkom ľudí, ktorí tam žijú. Aj preto stále vo väčšine reštaurácií fungujú kuracie rezne s broskyňou, pretože to jednak vo finále nič nestojí, netreba k tomu žiadnu invenciu a zákazník to má rád a môže si to dovoliť. Na východe alebo stredne Slovenska sú častejšie zameraní na ťažšie jedlá.

V penzióne v Liptovskom Mikuláši mal majiteľ dobrú poznámku, že ich hostia chodia cez deň na hory a večer po celodennej únave sa potrebujú poriadne najesť. Musí mať preto v ponuke jedlá, čo zasýtia, napríklad guláš alebo dobré pirohy.

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

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

Aj na to sa dá spraviť analýza. Zmapujú sa gastronomické prevádzky v lokalite a naopak, ako ľudia v okolí priemerne zarábajú. Po lete pôjdem na poradenstvo na východné Slovensko, kde vytvárajú nový projekt a keďže je v okolí veľa friem, dá sa predpokladať, že za kvalitné obedové menu dokážu zaplatiť od päť do sedem eur. V gastronómii sa stále dostávame do gordického uzla, kde to ešte ľudí pustí a kde už nie. Prevádzky majú nejaké limity a potrebujú sa do nich zmestiť, chcú vedieť, ako na to, aby to malo ekonomický zmysel. V jednej reštaurácii, v ktorej som bol, sme zistili, že cez obedy urobia 900 eur tržbu a náklady na ňu majú 500 eur. Laikovi by sa zdalo, že je to fajn, je to však neudržateľné. Ak dostane 900 eur za obedové menu, musí ho to stať 300 eur, keď obed predávate za štyri eurá, musíte ho vyrobiť za niečo vyše eura, a nie za 2,50. Treba z toho totiž odrátať DPH, zaplatiť réžiu, vodu, plyn, platy, odvody, hygienu, treba tiež rátať s pokutami, napríklad za tabuľky, fajčiarske, nefajčiarske. Príkoria sú všelijaké. Nakoniec sa ukáže, že aj 700 eur zisku je z tých 900 eur málo. Nie je to ľahký biznis.

Keď verejnosť počúva, ako páni Kaliňák či Počiatek zarobili milióny na svojich reštauráciách, má predstavu, že to je výborný biznis a tiež sa doň chcú pustiť a vozit' sa v drahých autách.

Keď to človek robí dobre a poctivo, dá sa z toho prežiť, ale určite to nie je na Bentley. Milióny určite nezarobili z reštaurácií. Ak sa podnik dobre nastaví, nejaké peniažky to prinesie, ale nie na vily, luxusné chaty na Donovaloch a drahé autá. Dnes sú mnohí podnikatelia na tom tak zle, že si musia požičiavať, nemajú na splácanie a musia svoje podnikanie ukončiť so stotisícovými dlhmi.





Miroslav Heredoš bol osem rokov šéfkuchárom v špičkových reštauráciách, stážoval u Jamieho Olivera, dvakrát ho zaradili medzi 20 Trend Top šéfkuchárov na Slovensku, dva roky bol spolumajiteľom reštaurácie, vydal kuchársku knihu a rok poskytuje šéfkuchárske konzultačné poradenstvo v gastronómii.

Nie je reštaurácií priveľa, keď každú chvíľu nejaká skrachuje?

Reštaurácií je veľmi veľa, rastú ako huby po daždi, trh je presýtený. Zišla by sa nejaká regulácia, aj keď to znie socialisticky. Hoci priamou reguláciou je konkurencia, tá má výhody aj nevýhody. Tlačí na kvalitu a môže aj znižovať ceny, tie môžu ísť nižšie a nižšie, ale to nie je cesta. Radšej si zaplatím za jedlo aj desať eur a nech je dobré. Ľudia sa chcú naobedovať, každého to tlačí do denného menu, podnikateľ musí premýšľať, čo za to vyrobí, aby to bolo chutné, aby to dobre vyzeralo, ale aby aj zarobil. Žiaľ, podniky si konkurujú cenou denného menu, až sa mi zdá, že sme národ, čo zje najviac denného menu v Európe.

Aj v Bratislave si len málokto reštaurácia môže dovoliť neponúkať obedové menu. Občas sa v ňom síce objaví nejaká špeciálna ponuka, ale kuchári tvrdia, že môžu čokoľvek vymýšľať, iba keď je v menu rezeň, ľudia sú spokojní. Rezeň je vraj jedlo, čo vždy vyhrá. Myslíte, že väčšinová slovenská populácia zmenila za posledných dvadsať rokov chute? Posunuli sme sa k zdravšej strave?

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 veľká väčšina prevádzok na Slovensku, to je rezeň so zemiakmi, halušky a holé prežívanie.

Hovorí sa, že ak má byť kuchyňa kvalitná, musí variť z kvalitných potravín.

Súhlasím, veľmi záleží na tom, čo kúpite. To je podstata jedla. Jeden špičkový šéfkuchár v zahraničí má krédo a s úsmevom hovorí, že sa „snaží pokaziť dobrú vstupnú surovinu čo najmenej“. Aby vynikla chuť, aby tomu neublížil.

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

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

Vo Francúzsku sa najviac cení, keď kuchyňa využije miestny syr, mäso z domáceho chovu, miestne nápoje či bylinky.

Vo Francúzsku sa to dá, u nás nie. Nevie, či sme my na Slovensku pod nejakým špeciálnym drobnohľadom, diktátom EÚ, mám seriózny dojem, že my tu musíme byť ako psy na dedinskom východnom výbehu.

Určite najlepšia surovina je lokálna. Má úplne iné chute ako sterilná obchodná. Reštaurácie by do lístka mali dávať dobré lokálne veci, ale často to neurobia, lebo po prvé stoja viac ako v obchode a po druhé je tu policajť, hygiena. Najväčší problém však nie je v cene, ale v tom, že im hygiena robí problémy. Príde napríklad kontrola s otázkou, odkiaľ to máte, aké je zloženie produktu, toto nemôže byť, ani toto – plus ukážte faktúru. Kde ste to kúpili, musíte doniesť na hanbu kráľov faktúru a cítiť sa ako zločinec – toto je to, aha, a oni ešte prídu k štítku a pozrú si, či je to naozaj ono. Podnikateľ sa musí zakaždým cítiť ako chudák. Nečudo, že ho to prestane baviť a v niektorých prípadoch prestane mať záujem o lokálne suroviny.

Na druhej strane sú to opatrenia, ktoré majú chrániť konzumenta, nie?

Zákon má určite chrániť, ale jeho vykonávatelia by to nemali preháňať a obťažovať človeka, podnikateľa. Za seba môžem seriózne povedať, že mňa tento štát obťažoval. Štát podnikateľov v gastronómii doslova a do písmena ničí.

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

Dá sa orientovať aj podľa bedekrov, jeden robí napríklad Gurmán na Slovensku či Trend. Ale ľudia v Liptovskom Mikuláši si nepôjdu kúpiť Gurmána, aby vedeli, kde sa najesť. Dôležitý je prvý dojem, keď človek do reštaurácie vojde, cíti sa príjemne, je tam čisto, majú slušný jedálny lístok, zaujíma sa oňho čistý a príjemný čašník a to, čo očakáva v lístku, aj skutočne dostane na tanieri. On sám to ohodnotí najlepšie, či mu bolo príjemne v porovnaní s tým, koľko to stálo.

Ja sa obyčajne pozriem aj na to, kde je veľa ľudí, domáci to už poznajú.

Určite je dobrým signálom aj to, keď podnik nezíva prázdnotou, je tam život a ruch. To by mohol byť jeden z indikátorov.

A naopak, ktorej reštaurácii sa obľúkom vyhnúť?

Myslím, že opáčnym indikátorom je špinavý stôl, neupravené stoličky, rozhádzané veci, nevysypané popolníky. Vojde čašník, ktorý nemá záujem, otravujete ho. Sú všelijaké podniky na Slovensku, asi by mal človek dať na intuíciu, na prvé pohľady.

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

Želal by som si to. Želal by som si 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, čo jeme, a nebáli sa do toho investovať. Na Slovensku si často kupujeme značkové oblečenie, drahé tenisky a hodinky. Bol by som veľmi rád, keby sa ľudia naučili viac investovať do svojho tela, tráviaceho traktu a tým vo finále do svojho mozgu.

Svetlana Kolesárová © SME
FOTO – DUŠAN KRÍSTEK, FOTOLIA

Top slovenskej gastronómie

Špičku v slovenskej reštauračnej gastronómii si už trinásť rokov všíma a hodnotí gastronomický sprievodca Gurmán na Slovensku. Pred niekoľkými dňami udelil ocenenia roka pre najlepších. Kuchárom roka 2015 sa podľa hodnotiacich odborníkov stal Michal Konrád z reštaurácie Fou Zoo, gastronomickou osobnosťou roka Braňo Križan z hotela Matyášák, someliérom roka Gabo Kollár pôsobiaci v londýnskej MAZE by Gordon Ramsey.

Odborní hodnotitelia ocenili reštaurácie roka v troch kategóriách – hotelové, tematické a prémiové. Medzi hotelovými vlni najviac zaujali River Bank Hotel Grand River Park z Bratislavy, hotel Matyášák z Bratislavy a hotel Kempinski na Štrbskom Plese. Medzi tematickými zviedli súboj Villa Rosa z Dunajskej Stredy, Gašperov Mlyn v Batizovciach a Pavúk wine restaurant z Modry. Tri prvú prémiové reštaurácie v rebríčku sú Fou Zoo – Pan asian restaurant, Albrecht restaurant a UFO watch.taste groove, všetky z Bratislavy.