

Málem jsme otevřeli hospodu s Járou Rudišem

Kristýna Kašpárková | 15. 2. 2017

Radek Nozar je majitel dvou brněnských úspěšných hipsterských podniků, Bistra Franz a Café Morgal. V pokračování rozhovoru popisuje chmurné zkušenosti s vyučenými kuchaři i absurdity různých směrnic v gastro byznysu. A prozrazuje, jak málo chybělo k tomu, aby si v Brně otevřeli podnik spolu se spisovatelem Jaroslavem Rudišem.



Předcházející část rozhovoru:

Bistro Franz: Brzy zavřete, říkali. Zavřeli oni

Jak řešíte vzdělání personálu, hlavně kuchařů a číšníků? Některé podniky si raději lidi školí samy, že prý výuka v oboru je u nás tristní.

Je to tak. Co tu produkují kuchařské školy, je naprostá katastrofa. Učni se k vaření prakticky nedostanou, a pokud ano, používají velké kýble s nějakým práškem, když je žlutý, je to omáčka, modrý polévka. Přeškolit takové lidi je dražší než vyškolit si nové. Měl jsem tu třeba kuchaře, který mě ujišťoval, že umí vařit dobrou vegetariánskou polévku. Zeptal jsem se ho jak, zrovna nám farmáři dovezli obrovské krásné dýně. A on na to kouká a říká: „No, vezmu pytlík mražené směsi, dám to do hrnce...“ V tu chvíli náš hovor skončil.

Obor u nás strašně zdegradoval. To byl asi náš největší náraz při styku s realitou, když jsme s bistroem před lety začínali – jak zoufalá byla nabídka dobrých kuchařů. Já byl z předchozích prací zvyklý, že když někoho hledáte, dáte si inzerát nebo najmete agenturu, lidi se přihlásí a vy si vyberete ty nejlepší. S kuchaři, jak jsem zjistil, to tak nefunguje. Co ale taky čekat, když u nás kuchařské učebnice na učňáky píšou firmy, co prodávají dochucovadla s glutamátů...

RESTAURÁTOŘI ČESKÉ GASTRONOMIE

Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas.
[Další informace.](#)



Ve svém Pražském kulinářském institutu učí **Roman Vaněk**, jak dobře a poctivě vařit. V pořadech *Peklo na talíři* a *Jídlo s.r.o.* jde zase po krku pochybným „šmakuládám“ v regálech supermarketů a přibližuje divákům výrobu základních potravin, píše kuchařky. A v hlavě to má srovnané.

Daňčí na kančím už neletí

Zakládala časopis *Apetit*, resuscitovala trhy s lokální zemědělskou produkcí, vydávala kuchařky a teď už skoro rok vede bistro Sisters, kam se chodí na nejlepší chlebičky v Praze. **Hana Michopulu**.

Geniální chlebičky sestry Michopulu

Dobře, když skončí restaurace, co fungují švarc

Bára Rektorová. Její společnost Sushiqueen vyrábí sushi, připravuje catering na nejrůznější akce, pořádá kurzy přípravy sushi pro jednotlivce, větší společnosti i profesionální kuchaře. A taky radí majitelům a provozovatelům restaurací. Například aby nevěřili tomu, že zákazník má vždycky pravdu.

Dobře vařit není těžké, těžké je kvalitu prodat

Kuchařem se vyučil v Ambassadoru, pracoval ve vyhlášených pražských restauracích, zkušenosti sbíral na stážích v michelinských restauracích Hangar 7 a Tim Raue. Vařil v přední švýcarské restauraci Häberlis Schützenhaus. Deset let byl šéfkuchařem podniku Le Terroir. A nyní je tu **Jan Punčochář** se svým vlastním Grand Cru Restaurantem & Barem.

Hosta musíte hýčkat

Kuchařské učňáky? Bída

Tak ona ta kvalita kuchařů asi bude zapříčiněna i výší jejich platů a počtem hodin v práci...

Jasně, je to začarovaný kruh, když jídlo stojí za houby, moc za něj nezaplatíte a tak dále. Je na majitelích hospod to změnit. My si s našimi kuchaři vytvořili důvěrný vztah a oni pak kuchyni vedou, jak nejlépe umějí. A já je tak i platím, umožňuju jim další vzdělání, věřím jim. Pokud si to někdo v hlavě nastaví, že ho všichni zaměstnanci budou okrádat, že je musí hlídat, tak to je strašné. Já bych v tomhle žít nechtěl, pro mě to je představa pekla. Tím se vracím k vaší dřívější otázce, co je podle mě kouzlo našeho podniku. Podle mě tahle důvěra a to, že se tu cítí dobře i personál.

Máte sedm dětí a některé z nich také v podnicích zaměstnáváte. Jak to s rodinou na place šlape?

Je to skvělý, ale někdy hrozný. Vyplynulo to přirozeně, já i žena tu pracujeme od začátku, přidávaly se některé z našich dětí. Poznáváme se za úplně jiných podmínek. U členů rodiny máte už jistá očekávání, na obou stranách, kladete na ně vyšší nároky, což není vždycky fér. Jaksi automaticky se předpokládá, že syn nebo dcera práci zvládnou lépe než cizí, čímž nepřímo vytváříte obrovský tlak. Někdy je velmi těžké to ustát, ale krize jsme překonali.

Jak si vedete ekonomicky?

Úžasně. (úsměv) Moje zkušenost, ale i jiných přátel, co mají podniky, je taková, že gastro v Česku není extrémně výdělečný obor. Když tomu dáte, co můžete, tak to nějak funguje, ale není to zlatonosný byznys. Mně to vychází tak, že splácím dluh, který jsem otevřením podniků vytvořil, a ještě mi z toho něco zbyde na uživení rodiny. Ono samozřejmě taky záleží na výchozím kapitálu, na tom, zda schytáte nějaké pokuty...

Dostali jste nějakou?

Samozřejmě, například za vajíčka, která se nám objevila v lednici bez razítka, pravděpodobně od nějakých farmářů (úsměv). Od veteriny nám přistál flastr na patnáct tisíc. Já se odvolal, ale nezabralo to. Žijeme v takovém absurdním světě, už mi to přijde lehce orwellovské. Mám čerstvá vajíčka, nenadopovaná chemií a hormony, a dostanu za jejich používání trest. Co dodat.

Já zas chápu argument potřeby nějaké základní hranice ochrany spotřebitele, kdybychom ve všem měli anarchii, bojím se jít někam jíst, že tam budou mít maso mimo lednici a já se nemám jak bránit...

Ale to je něco jiného, v kuchyni musí být čisto a musí se dodržovat hygienická pravidla. Ale vynucovat vejce s razítkem, když ta od normálně žijících slepic si legálně můžete koupit ze dvora, to je podle mě už za hranou, já to vnímám jako absurditu.



SPASTE TO

Mám tu připravenou otázku na vaše zkušenosti s EET, to se určitě těšíte.

Úžasný. Kolik máte času? (*smích*) Přejde mi to celé tak, jako kdybyste řídila auto a ze svých peněz si platila policajta, co sedí za vámi a občas vás posuzuje podle nepředvídatelných pravidel. Je to nesmysl, diskriminovat jeden obor. Neschopnost státu vybrat daně od velkých podniků kompenzovat tím, že zatížíte jinou skupinu neskuatnými náklady a dožadujete se daně u nich.

Primárně mě nebaví Babišova rétorika. Vyvolává třídní nenávisť jak kdysi Gottwald na náměstí. Podporuje nejnížší pudy, udávání a závisť. Navozuje dojem, že snad kvůli hospodským není na důchody a na nemocnice, zatímco spoluvytváří zákony, umožňující korporacím neplatit daně. Jen odvádí pozornost od podstatného. Navíc jsem přesvědčený, že tímhle způsobem se výběr daně nenavýší. Mě EET stálo desítky tisíc a rozhodně se nedá říct, že to už funguje. máme třeba dva dny vřadek. přitom

Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas.
[Další informace.](#)

já pak řeším, co s tím, prostě nová činnost. Za velký peníze jsem si koupil od státu starosti a nervy. A opravdu mě mrzí, že kvůli tomu skončila řada malých osobitých hospod na vesnicích a podobně, kde majitelé za minimální cenu čepovali pivo. Dělali to v první řadě z nadšení a živilo se jakž takž, teď skončili.

RADEK NOZAR



Vystudoval Elektrotechnickou fakultu Vysokého učení technického v Brně, obor lékařská elektronika. Pracoval jako výkonný a finanční ředitel v různých firmách. Před pěti lety s manželkou Janou otevřeli v Brně **Bistro Franz** (Veveří 14), před třemi pak ve stejném městě **Café Morgal** (Moravské náměstí 1a). Oba podniky staví na kvalitních sezónních surovinách v biokvalitě a z lokálních zdrojů, oba navrhoval architekt **Martin Hrdina**. Oba podniky se těší pochvalným recenzím foodbloggerů i umísťují se na horních pozicích různých gastronomických anket, chválený je i jejich interiér

Když bistro před pěti lety v Brně otevřelo, byl váš berlínsko-hipsterský podnik výjimečný, dneska je podobných míst nejen v Brně mnohem víc. Čím se odlišujete, respektive snažíte zaujmout hosty dneska?

Spíš teď musíme neustále udržovat a zvyšovat kvalitu. Potřebuju s naprostou jistotou vědět, že zákazník odejde spokojený. To je celé, nehledejte žádný složitý koncept. Když jsme začínali, psali redaktori v MF Dnes, že je neuvěřitelné, že píšeme denně jinou nabídku na tabuli ručně křídou a podobně, všichni trošku žasli. Ano, toto dneska už nestačí, nuda je ubíjející i pro stálé hosty. Musíme vymýšlet nové věci, školíme personál na kávu, jezdíme za vinaři a podobně. Ale to je v pořádku.

Máte nějaké další plány, třeba na třetí podnik? Pamatuju si nějaké drby, že mělo mít Bistro Franz sourozence...

My jsme o tom uvažovali, tak před třemi roky. Tehdy byl jedním z našich stálých hostů spisovatel Jaroslav Rudiš, žil tou dobou v Brně. Nějak jsme se skamarádili a začali si s ním a architektem Martinem Hrdinou vymýšlet společnou hospodu. Martin Hrdina po nás ani nechtěl zadání, říkal, že to nejlepší, co mohl dostat, už Jára napsal do své knihy *Konec punku v Helsinkách*. Nevyšlo to jen proto, že Jára Rudiš se pak nakonec odstěhoval do Německa. Bez něj bych to dělat nechtěl. A vlastně ani nemohl. Ale třeba se to ještě někdy povede. Každopádně teď už další podnik nehledám. A kdyby přece jen, tak by to byla taková drsnější punková knajpa s nerudným vrchním, takovým Olem, prostě úplný opak těch čistých designových podniků, co už mám.