Josef Bára,
výkonný ředitel EuroAgentur Hotels & Travel, a. s.

EuroAgentur Hotels & Travel, a. s., je největší česká soukromá hotelová společnost provozující 49 hotelů a 13 gastronomických zařízení. Její hotely a restaurace naleznete nejen v hlavním městě Praze, ale i v dalších atraktivních místech České republiky – ve světoznámých lázních Karlovy Vary, Mariánské Lázně, v Lánech u Prahy přímo v sousedství sídla prezidenta, v Hradci Králové, Jihlavě, Frýdku – Místku nebo v malebných horských lokalitách jako je Lipno, Krkonoše nebo Churáňov. Od září roku 2006 EuroAgentur Hotels & Travel, a. s., úspěšně zahájila provoz prvního zahraničního hotelu ve Slovenské republice – EA Art Hotelu William v Bratislavě.
Tématem rozhovoru s výkonným ředitelem společnosti panem Josefem Bárou je činnost EuroAgentur Culinary Teamu, který je od svého založení v roce 2007 šiřitelem a popularizátorem české národní gastronomie nejen doma, ale ve všech koutech světa.

Velvyslanci národní

V roce 2008 byla společnost EuroAgentur Hotels & Travel, a. s., vybrána na zajištění chodu Českého domu při příležitosti konání letních olympijských her v Pekingu

Pane řediteli, jako provozovatelé sdružujete úctyhodný počet gastronomických jednotek. Ze zkušeností víme, že špatná reference z jednoho podniku se může u zákazníka přenést i na ostatní provozy zapojené v řetězci. Jak se vám daří udržet vysoký standard poskytovaných služeb v rámci nejrozsáhlejší tuzemské hotelové a gastronomické sítě?

Velice pečlivě sestavujeme naše realizační týmy a vzhledem k tomu, že naše široká síť nevznikla najednou, přenášeli jsme dobré zkušenosti z jednoho provozu na druhý.

Vysoké standardy gastronomických služeb byly naší jasnou prioritou, a tak jsme vybudovali náročná vnitřní kritéria, která začínají od centrálního nákupu kvalitních surovin, technologií až po koordinaci přípravy kulinářských specialit v našich hotelových a gastronomických zařízeních. Všude však panuje jistá míra autonomie tak, aby se mohly promítnout do kuchyně například regionální prvky. Sami pak při vnitřních kontrolách vyhodnocujeme, jak nastavené systémy fungují.

Je tedy vznik EuroAgentur Culinary Teamu reakcí na interní vzdělávání zaměstnanců?

Pracovní náplní EA Culinary Teamu je příprava receptur, návrhy jídelních lístků a proškolování kuchařů v přípravě jídel od snídaní až po slavnostní rauty a bankety pro všechna naše střediska. Především u hotelových zařízení pečujeme například o hosty různých národností, což vyžaduje osobitý gastronomický přístup, musíme ctít jejich zvyklosti. Odborníci na jednotlivých postech EA Culinary Teamu jsou pak tou nejefektivnější cestou, jak v rámci celé sítě přenášíme poznatky a zkušenosti přímo do jednotlivých provozů.

To ale není jediná činnost EuroAgentur Culinary Teamu. V roce 2008 byla společnost EuroAgentur Hotels & Travel, a. s., vybrána na zajištění chodu Českého domu při příležitosti konání letních olympijských her v Pekingu a od té doby je náš tým pravidelně oslovován k reprezentaci české národní gastronomie po celém světě i doma, jako bylo například 48. zasedání UNWTO pro Evropu v Praze.

Takže je to skutečný profesionální kuchařský tým?

Profesionálové to opravdu jsou, ale členové týmu samozřejmě pracují v hotelích a restauracích společnosti a plní denní úkoly v rámci své pracovní činnosti. Někteří členové týmu se také pravidleně zúčastňují gastronomických soutěží a umisťují se na medailových pozicích.

Každá účast kuchařského týmu v zahraničí ale potřebuje i týlové zabezpečení. Jak je postaráno například o suroviny, technologii a podobně?

Se zajišťováním takovýchto akcí bývá spojena celá řada těžkostí – od legislativních a hygienických omezení, jiného kulturního a pracovního přístupu domovských zaměstnanců až po to nejzásadnější, což je nedostatek nebo neexistence surovin pro přípravu české kuchyně.

Často s týmem odlétám a zajišťuji chod zázemí, ale většinou mi pracovní povinnosti doma nedovolí zůstat po celou dobu trvání akce. Pak už je tedy všechno v rukách zkušených kuchařů z týmu.

gastronomie

EuroAgentur Hotels & Travel

Martin Novák, šéfkuchař EuroAgentur Hotelu Tereziánský dvůr v Hradci Králové

Z historek, které mi o zahraničních misích vyprávíte, by šel napsat román. Zkusíte se s námi o některé pikantnosti podělit?

V Číně jsme si dost užili s připojením vlastního konvektomatu do místní elektrické sítě a vyvrcholilo to tím, že jej od nás nakonec chtěli koupit. Také skoro nikde ve světě neseženete hrubou mouku, bez které se ukázka české kuchyně takřka neobejde, vybavení velkoobchodů v Moskvě je pro kuchaře zvyklého nakupovat v českém Makru zlým snem – sortiment je úzký a není možno platit bankovní kartou ani eurem. A můžu pokračovat z jiného soudku – když se náš tým v Číně nedokázal vyhnout povinnému odběru krve zdejšími lékaři, praktikovali jsme ho na chodbě zdejší „polikliniky" s lékařkou naší olympijské výpravy...

V Hongkongu zase seženete skoro všechno, ale český ocet naši kuchaři převáželi u sebe na palubě letadla...

Jak na vás působila gastronomická Čína?

Jsem zastáncem názoru, že originální národní pokrm si dokážete vychutnat pouze v zemi, ze které pochází. Proto je čínská kuchyň skvělá v Číně, a ne třeba na Pankráci, kde se přizpůsobuje chutím Pražanů.

Toho, jak se v Číně dokáže všechno zkopírovat, jsou příkladem třeba naše sušené švestky ve slanině, které jsme už druhý den po prezentaci objevili v nabídce místního hotelu.

Která z akcí s EuroAgentur Culinary Teamu se vám obzvlášť vryla do paměti?

Velmi zajímavá byla Roadshow v Rusku v rámci české mediální kampaně. Gastronomický vlak, který se 14. června v Moskvě dal do pohybu po Transsibiřské magistrále, a dorazil v neděli 22. června 2008 až do Vladivostoku. Akce měla za úkol propagovat zajímavosti České republiky, UNESCO památky, českou gastronomii a pohostinství. Během osmi dnů bylo uspořádáno pět tiskových konferencí, čtyři prezentace včetně společenských večerů pro vybrané zástupce sdělovacích prostředků a odbornou veřejnost.

Kuchařská příprava Roadshow v Rusku probíhala přímo ve dvou jídelních vozech

Tak se vařilo ve vlaku?

Ano, příprava této gastronomické akce, jíž jsme byli pověřeni, probíhala přímo ve dvou jídelních vozech a na jednotlivých zastávkách jsme následně prezentovali. Velel šéfkuchař Best Western Hotelu Selský dvůr.

Ruské osazenstvo si nejvíce pochvalovalo tradiční české lívance s borůvkami

Předpokládám, že i tady se muselo notně improvizovat.

V jednom z hotelů, kde kuchyň byla příliš vzdálená od prezentačních prostor, jsme servírovali pokrmy přímo ze svého hotelového pokoje. Projevila se tak velká profesionalita a schopnost improvizace českých kuchařů. V Irkutsku zase na poslední chvíli zasáhli místní obyvatelé, když jsme si napouštěli vodu z běžného vodovodního řadu a netušili, že jde o užitkovou vodu z jezera.

A co nejvíce zachutnalo Rusům?

Vedle klasických českých jídel si ruské osazenstvo nejvíce pochvalovalo tradiční české lívance s borůvkami, které pro ně byly opravdovým kulinářským požitkem.

V zázemí gastronomického festivalu české kuchyně v Limě – Peru

Roadshow v Rusku v rámci mediální kampaně na podporu příjezdů do České republiky

Dny české kuchyně v Taškentu

Kam všude zapíchl svůj gastronomický prst do mapy světa váš tým?

Nerad bych na některá místa zapomněl, ale vedle již zmíněné Číny a Ruska to byly například Dny české kuchyně v Taškentu, Gastronomický festival české kuchyně v Limě v Peru, Svatováclavské slavnosti ve Vídni, prezentaci české národní kuchyně na prestižním workshopu uspořádaném na velvyslanectví České republiky v Paříži.

S naším časopisem vyhledáváme akce a projekty na podporu domácí české gastronomie. Nemáte pocit, že byť se snažíme naši republiku ve světě propagovat i pomocí dobrého českého jídla, sami doma zůstáváme svým národním recepturám ledacos dlužni?

V naší síti EuroAgentur Hotels & Travel s radostí sledujeme vývoj, který potvrzuje návrat českých hostů do domácích hotelů a zvýšený zájem o národní gastronomii. Sami v našich zařízeních pořádáme bezpočet různých kulinářských akcí, které navazují na domácí gastronomické tradice a ukazují, že naše hotelové restaurace nejsou pro návštěvníky „z ulice“ tabu.

Děkuji vám za rozhovor.

Ivan Foral, foto: archiv EA