

Obávám se, že nejhorší nás teprve čeká, říká vyhlášený restauratér z České Lípy

18.2.2023

/ROZHOVOR/ Přestože vystudoval odlišné obory, gastronomii se Jan Dlouhý naplno věnuje už mnoho let, zkušenosti sbíral i v zahraničí. V minulosti v Pihelu vybudoval proslulý hostinec U Zlatého buřtu, od roku 2016 řídí restauraci s penzionem Stará Lípa



Jan Dlouhý. Restaurace Stará Lípa. | Foto: Deník/Petr Pokorný **Českolipský deník**

„Myslím, že to, co zažívají restauratéri v posledních pár letech, je naprosto bezprecedentní a nesrovnatelné s tím, čemu kdy čelili. Obávám se, že pokud tato situace bude trvat déle, budou muset některé podniky ukončit svoji činnost,“ říká v rozhovoru Deníku.

Kolik dnes ve vaší restauraci stojí polední menu – polévka + řízek s přílohou?

Dnes pořídíte denní menu na Českolipsku zhruba od 110 do 170 korun. Naše restaurace se cenově pohybuje v horní hranici.

Stojí za zvyšováním nákladů jen skoková inflace a zdražení energií, nebo růst ovlivňují ještě další faktory?

Doba je naprosto nevyzpytatelná. Zboží extrémně rychle zdražuje, a především často vůbec není. Tento stav jde bohužel z velké části na vrub absolutně neadekvátnímu chování některých obchodníků, kteří atakují výrobce, a ti nejsou schopni na tuto poptávku reagovat a snaží se tak vše brzdit dalším zdražováním. Reakcí ale není snížení poptávky, nýbrž vyvolání ještě větší paniky a zvýšení tlaku na další nákupy. Například vzhledem k neustále rostoucím cenám vepřové a hovězí suroviny byli všichni dodavatelé v republice nuceni akceptovat navýšení cen o zhruba 25 procent. Dalšími faktory jsou vyšší ceny pohonných hmot. Ceny obalového materiálu a výrobků z plastů také bezprecedentně zdražily a výrobci hlásí, že nemohou slíbit, že zdražení bylo poslední.

Jan Dlouhý

Rodák z Kroměříže (1964). V České Lípě působí už 45 let. Absolvent českolipské strojí průmyslovky a Univerzity Jana Amose Komenského v Praze. Po vojně byl zaměstnán v restauracích a jídelnách v České Lípě, poté šest let v různých gastroprovozech v Rakousku. Po návratu ze zahraničí otevřel a 10 let, od roku 1996 až do 2006, provozoval hostinec U Zlatého buřtu. Restauraci a penzion Stará Lípa vede od roku 2016.

Chodí zákazníci – i přes růst cen – na obědy v dostatečném počtu?

Myslím, že všichni restauratéři cítí poměrně významný úbytek svých zákazníků. Doba je opravdu velmi složitá a jsem přesvědčen, že segment gastronomie byl za posledních pár let tím nejvíce zasaženým. Snažíme se výběrem jídel, jeho přípravou a servisem oslovit naše zákazníky a přesvědčit je, aby nám zůstali věrní. V současnosti již neplatí, že restauraci tvoří pouze kuchyně, nedílnou součástí celého procesu je v podstatě každý člen týmu. Bez kvalitního, příjemného, empatického, odborného a prozákaznický orientovaného obsluhujícího personálu můžete na úspěch zapomenout. Takže ano, cítíme mírný odliv, ale na druhou stranu je čím dál více klientů, kteří si za kvalitu rádi připlatí.

Ubývají zákazníci, kteří chodili na oběd třeba každý den?

Myslím, že situace ještě není tak fatální, ale obávám se, že to nejhorší nás teprve čeká.

Je pro zákazníky obědová nabídka stále přijatelná? Čím si je snažíte udržet?

Sázíme na kvalitní čerstvé suroviny, šetrné zacházení s nimi, dodržování správného skladování a technologických postupů při vaření. Výsledkem je chutné a příjemné jídlo, které kuchař musí s ohledem na estetiku naservírovat na teplý talíř. V obsluze sázíme na spokojený a usměvavý personál, který má přehled a vždy je empaticky připraven zákazníkovi splnit jeho přání. Jsem moc rád, že právě takové kolegy mám a děkuji jim za jejich úsilí. Pochopitelně sázíme také na příjemné, čisté a útulné prostředí.

Máte bohatou praxi, pamatujete v branži ještě složitější časy než poslední rok a covidové období?

Česká gastronomie toho zažila poměrně hodně. Soudím, že od porevulučních dob urazila poměrně dlouhou cestu a v mnohém a mnohde se dokázala poměrně slušně etablovat. Vím, že máme v republice nemalé množství slušných zařízení a některé na špičkové úrovni. Myslím, že to, co zažívají restauratéri v posledních pár letech, je naprosto bezprecedentní a nesrovnatelné s tím, čemu kdy čelili.

Vidíte nějaké světlo na konci tohoto tunelu?

Myslím, že lidé pracující v tomto segmentu již několikrát dokázali, že si umí sáhnout na dno, a že pokud budou mít naději, dokážou ještě přežít. Obávám se však, že pokud tato situace bude trvat déle, budou muset některé podniky ukončit svoji činnost. Nejde zde v žádném případě o nedostatek trpělivosti, ale o krystalickou matematiku.

Mohou podle vás ještě vůbec restaurace držet cenu nízko, aby přilákaly zákazníky?

Obecně si myslím, že snažit se zákazníky získat nízkou cenou, je cesta do pekel. Správný hospodský musí být nejen trochu kuchař, číšník, uklízeč, pokojská, empatický kamarád, psycholog, ale také musí umět počítat. Podbízává cena může sice zpočátku přilákat klientelu, ale je to velmi krátkozraká filozofie, která končí při prvním vyúčtování energií, nebo například při vážnější poruše technologie, která se bude muset opravit.

Před řadou let jste v Pihelu vybudoval hostinec U Zlatého buřtu, který byl pod vaším vedením dlouho pojmem. Na čem jste tehdy stavěl? Lze tehdejší zkušenosti využít i nyní?

Na hostinec U Zlatého buřtu už mi zbyly jen nostalgické vzpomínky. Bylo to krásných 10 pracovních let mého života. Úspěch toho podniku ovlivňovalo několik faktorů. Zaprvé to bylo fenomenální místo, a to nejen svojí polohou na silnici mezi dvěma městy, ale také svým okolím a krásnými výhledy. Vlastní budova měla i bez našeho zásahu jakési genius loci. Já se zrovna vrátil po šesti letech z Rakouska, kde jsem pracoval v několika kuchyních a dostal naprosto nenahraditelnou školu. Byl jsem plný entuziasmu a očekávání. Nastalo několik let opravdu tvrdé dřiny, kdy jsem byl nucen rozloučit se s mnoha lidmi, kteří představovali předlistopadovou gastronomii. Asi po dvou letech se podařilo stabilizovat kolektiv a mohli jsme tak na Českolipsku aplikovat zkušenosti, které jsem získal v zahraničí. Tehdy, stejně jako nyní, platí, že kvalitní lidské zdroje jsou pro firmu zlatem.