# Životopis

Michael Dobromil Klíma (dále jen „MDK“) narozený v roce 1928 v Československu, je nyní občanem Spojených států amerických, ale srdcem a duší je stále Čech. Vyučený v roce 1945 kuchařem a číšníkem v hotelu Alcron v Praze, pod legendárním šéfem a noblesou mezi kuchaři Florianem Zimmermanem, absolvent Státní Hotelové školy v Mariánských Lázních, je v paměti starší generace pracovníků v pohostinství jako přední gastronomický odborník, publicista, autor několika kuchařských knížek a letor několika odborných kurzů.

* **Moje životní krédo**
* Early to bed, early to rise, work hard and advertise!
* Brzy do postele, brzy vstát, propagovat se a tvrdě pracovat!

Do roku 1968, kdy MDK odešel, vlastně již podruhé, do zahraničí, jej návštěvníci známé Čínské restaurace ve Vodičkově ulici v Praze znali jako jednoho vedoucího této restaurace, který stavěl jakost jídel, prvotřídní servis, úctu a pokoru k hostům, a tím i jejich spokojenost, vždy na prvé místo.

Klímova první emigrace byla hned po vyučení na konci druhé světové války v květnu 1945, kdy odešel za praxí do Francie, do tehdejší meky gastronomie. Pracoval v té době v několika podnicích v Paříži a asi po dvou letech pobytu ve Francii, v Severní Africe a ve Francouzské Indočíně, se před únorem 1948, jak říká „neprozřetelně“ vrátil do Československa.

Díky jeho pobytu na západě a díky podezření, že byl francouzským Deuxiéme Bureau vyškolen ku špionáži, mu byla po návratu domů dána možnost pracovat nějakou dobu v hornictví u PTP, což ho ale nezlomilo, a naopak ještě více utvrdilo.

Později pak pracoval v různých pohostinských podnicích jako číšník, vedoucí nočního klubu, vedoucí výrobny lahůdek, a vedoucí několika hotelů a restaurací, ale kupodivu nikdy ne jako kuchař.

* **#figure-photo**
* Čínská kuchyně

V té době byl Klíma široké veřejnosti znám také jako autor četných odborných článků v časopisech Výživa lidu, v bývalém časopise Pohostinství a hlavně jako autor tří kuchařek: Čínská kuchyně, Italská kuchyně a Ruská kuchyně.

Čínská kuchyně, vydaná v roce 1967 byla po jeho odchodu do zahraničí několikráte kopírována, ale Mike je stále pyšný na to, že kterýkoliv recept na Kung Pao, Švej-ču-žou a mnoho dalších čínských jídel které se objevují na českých jídelních lístcích od Šumavy k Tatrám, pochází z jeho kuchařky která nebyla zatím překonána.

* **#figure-photo**
* Mike v Mexiku co by Pancho Villa

Během svého pobytu v zahraničí MDK pracoval ve všech možných funkcích v řadě známých hotelů a restaurací v Německu, ve Francii, v Africe, v Austrálii, v Indočíně, ve Spojených státech amerických a v Mexiku. Díky tomu je dnes Klíma téměř plynný v němčině, angličtině, francouzštině a ruštině a několika dalšími jazyky jako je španělština a italština se docela dobře dorozumí, nemluvě o slovenštině a polštině nebo o indonézštině a hebjerštině, což jsou také jazyky které se s určitými potížemi pokoušel naučit. Největší potíže, jak říká, má s češtinou, ale tu nepovažuje za cizí jazyk.

Na seznamu jeho bývalých zaměstnavatelů se objevují taková jména renomovaných hotelových a restauračních společností jako Hilton, Sheraton, Marriott, Holiday Inn, Blackhawk Restaurant, Berghoff Restaurant, Seven Eagles Restaurant a jiná.

* **#figure-photo**
* Certifikát

Po příchodu do Spojených států vystudoval obor výpočetní techniky pro pohostinský průmysl na Purdue universitě ve státě Indiana.

Což dalo základ jeho pozdější expertize ve tvorbě počítačových programů pro pohostinství.

* **#figure-photo**
* Mike 5

Jako jeden z prvních odborníků na výpočetní techniku v pohostinském průmyslu (což si nedá vzít), Klíma napsal vůbec první program pro psaní receptur a pro výpočet kalkulací spotřeby surovin na počítačích a asi nebudete věřit tomu, že mu k tomu pomohla dokonalá znalost českých státních norem teplé a studené kuchyně na jejichž tvorbě se mimo jiné také podílel.

* **#figure-photo**
* Foodservice Consultants Society International

V té době se s členským číslem 400 stal členem Foodservice Consultants Society International, jedné z předních asociací konzultantů v pohostinství, a založil svoji vlastní konzultační firmu AFTIC (American Foodservice and Travel Industry Consulting).

FSCSI, je výběrová prestižní organizace která dnes slučuje tisíce odborníků na kuchyňská a hotelová zařízení, projektanty hotelů, restaurací a kuchyní tak zvané „kuchyňáře“; návrháře interiérů a prádelen; odborníky na výuku a trénink zaměstnanců a tvůrce podnikových manuálů, jakož i poradce na management všech odvětví hotelového a restauračního průmyslu.

* **#figure-photo**
* American Culinary Federation

V roce 1972 byl přijat za člena dvou významných kuchařských organizací Chef de Cuisine Association of Chicago a American Culinary Federation, ve kterých zastával důležité funkce.

* **#figure-photo**
* Catering Executives Association

Byl také dlouholetým členem Catering Executives Association, což je organizace která slučuje všechny certifikované odborníky na catering.

Mimo mnohých titulů a uznání, za účast při mezinárodních kuchařských soutěžích, získal v Americe titul Certified Executive Chef.

* **#figure-photo**
* Členství v České a Slovenské asociaci kuchařů a cukrářů