# Zkušenosti ze světa

Během své 60leté praxe v pohostinství MDK procestoval téměř celý svět a nashromáždil nesmírné množství cenných zkušeností z pohostinského oboru, ale i mnoho cenných receptů na jídla a nápoje téměř všech etnických kuchyní které vyzkoušel a ochutnal v hotelích ve kterých pracoval jako šéfkuchař.

V době kdy pracoval pro hotelovou korporaci Marriott, jako Executive Chef pro jejich kuchyni v Chicagu, ve které se připravovalo více než 15.000 jídel denně pro všemožné americké a mezinárodní letecké společnosti jako je Swissair, Lufthansa, Air France, SABENA, KLM, SAS, Air Canada, Iberia, Alitalia, British Airways, LOT, Garuda a mnoho jiných, mu bylo umožněno prakticky uplatnit jeho znalosti etnických kuchyní jejichž studiu, dá se říci, Klíma zasvětil svůj život. V té době ale také prohloubil svoji již bohatou zkušenost v organizaci velkokuchyní a hromadné výrobě jídel.

* **#figure-photo**
* Hospitality Institute International

## Česká kuchyně v zahraničí

#popis

V Chicagu, kde MDK od roku 1968 do roku 1989 žil, byl totiž nějaký čas majitelem české restaurace na Čermákově ulici ve známe české čtvrti Cicero, ve které se sice nepodávaly ty dnes propagované rádoby Czech Speicals, ale která byla oblíbená pro klasická česká jídla připravená podle autentických receptů z prvotřídních amerických surovin, oblíbených ne jenom u českých starousedlíků, ale i u Američanů kteří se do jeho restaurace za dobrým jídlem rádi vraceli.

V roce 1982 se MDK stal ředitelem zmíněného Mezinárodního Hotelového Institutu, ale po Sametové revoluci v jeho rodném Československu, Chef Mike, jak mu jeho studenti říkali, začal přemýšlet jak by mohl pomoci při obrodě pohostinského oboru ve svobodném Československu.

Bylo mu jasné, že na dálku, přes tu velkou louži by to bylo velice těžké, a proto, jelikož měl krátce před penzí, resignoval na své místo ředitele na institutu a s titulem Professor Emeritus odešel do předčasného důchodu. Předčasně penzionovaný, ale plný elánu, hledal způsob jakým by svůj plán uskutečnil. Díky jeho jazykovým znalostem, jeho odbornosti, a znalostem problematiky pohostinství v post-komunistických zemích, byl MDK přijat jako konzultant pro Východní Evropu americkou firmou G.S. Blodgett, která je považována jako Cadilac ve výrobě kuchyňských zařízení.

Po krátké době byl Klíma jmenován ředitelem pro východoevropskou oblast, a v zastoupení firmy Blodgett, se v roce 1990 vrátil do svého rodného Československa, za účelem vybudování východoevropské sítě servisních firem a distributorů hotelového a restauračního zařízení, které firma Blodgett ve Spojených státech vyrábí.což se mu během pěti let podařilo.

* **#figure-photo**
* Mike 7

Klímova oblast, mimo České republiky, zahrnovala ostatní post komunistické státy (Mimo Albánie) jako je Maďarsko, Bulharsko, Rumunsko, Polsko a Rusko.

* **#figure-photo**
* Mike 8

Tato oblast pro Mika nebyla neznámá protože do těchto zemí intenzivně cestoval již v době kdy pracoval jako steward a kuchař pro Československé Aerolinie.

Na přiloženém historickém obrázku na palubě letadla TU104 smaží řízky ve výšce 10.000 metrů při zahajovacím letu tohoto letadla z Prahy do Moskvy.

V té době byl jmenován českým "nejvyšším" kuchařem, ale jen co do výšky ve které vařil.

V době práce pro Blodgett MDK prošel několika kurzy a školeními na kuchyňská zařízení, navštívil spoustu výrobních podniků jak v Americe tak i v Evropě, a získal tak neocenitelné vědomosti o kuchyňském zařízení vyráběném ostatními výrobci jak Americkými tak i Evropskými, a díky tomu Klíma přidal ku své bohaté škále odborných znalostí další expertízu a to je znalost výroby kuchyňského zařízení a technického vybavení restauračních a hotelových provozů.

Během svého pobytu v České republice v letech 1990-1995, MDK příležitostně přednášel na Institutu Obchodní Výchovy v Praze, a na několika odborných školách po celé republice včetně VŠE, kde byl po několik let členem vědecké rady.

* **#figure-photo**
* Čínská kuchařka

V té době také přepracoval, doplnil, a znovu vydal jeho původní Čínskou kuchařku, které byla opět bestsellerem.

## Kalifornie

Po vypršení pětiletého kontraktu s firmou G.S. Blodgett v roce 1995, se Klíma vrátil do Spojených států, konkrétně do Kalifornie, kde nyní jako Professor Emeritus příležitostně učí Hotelový management a kurzy etnického vaření na místní College.

Mimo to se opět věnuje konzultacím, výuce a tréninku téměř po celém světě, ale hlavně psaní kuchařských knížek a odborných manuálů, v čemž získal mezinárodní expertízu.

* **#figure-photo**
* Nová italská kuchyně

Povzbuzen úspěchem nového vydání Čínské kuchyně se Klíma rozhodl zcela přepracovat jeho první Italskou kuchyni, která se po několika letech intenzivní práce dočkala svého nového vydání, a jak se zdá tak i tato kuchařka, která byla během 2 měsíců rozebraná, se setkala s uznáním čtenářů. Tato knížka je dnes jakousi učebnicí mnoha provozovatelů italských kuchyní, zejména pizzerii.

Nová mexická kuchyně V té době Mike na svém počítači, kterému říká sporák, dovařil Mexickou kuchyni, která podle jeho slov daleko předčí očekávání i toho nejnáročnějšího čtenáře, a která je rovněž zdrojem informací mnohým milovníkům mexické kuchyně.

Dozvěděli jsme se ale, že MDK má na zadním hořáku svého sporáku rozvařené další kuchařky, a sice Americkou a Jihoamerickou.

Klíma ale nezapomíná ani na služby a servis, který jak se zdá je popelkou českého pohostinství, a na který se dívá z úplně nového pohledu, což bude vyjádřeno v publikaci "Obecné normy pro vztahy zaměstnanců restauračního a hotelového průmyslu k hostům".

Tím ale Klímova aktivita nekončí.

* **#figure-photo**
* Carlsbad California

V jeho nynějším bydlišti Carlsbadu v Jižní Kalifornii, byl starostou města Bud Lewisem, který když se dozvěděl, že Mike za mlada bydlel Karlových Varech, kde pracoval jako chef de rangue ve světoznámém hotelu Pupp, jmenoval Klímu předsedou subkomise Sister City Committee, což je komise pro vztahy mezi Carlsbadem a sesterským městem Karlovy Vary, od kterých Carslbad, díky pramenu který má stejné složení minerálií jako karlovarské prameny, má své jméno.

* **#figure-photo**
* Francouzská restaurace v hotelu Pupp

Francouzská restaurace v hotelu Pupp, ve které Mike v roce 48-50 pracoval jako nejmladší český chef de rangue.

* **#figure-photo**
* City of Carlsbad

Z titulu této funkce Mike se snažil pomoci českému pohostinství tím že zorganizoval několik zájezdů občanů z Carslbadu do Karlových Varů a do České republiky.

* **#figure-photo**
* CDC IESC

Michael je také členem Citizens Democracy Corps (CDC), a International Executive Service Corps (IESC), což jsou Americké dobrovolné organizace, které vysílají do všech zemí světa vysoce kvalifikované odborníky (volontéry), kteří svými zkušenostmi pomáhají při zavádění amerických technologií a způsobu amerického managementu.

V zastoupení IESC byl Klíma díky jeho znalosti ruského jazyka vyslán jako konzultant pro vypracování učební osnovy a otevření hotelové školy ve Vladivostoku o kterém, když mu zavolali že tam má jet, nevěděl nic jiného že tam končila transsibiřská magistrála.

Ukázalo se, že to bylo jedno z nejlepších poslání které měl.

* **#figure-photo**
* studenti

Mimo to, že studentky této školy (80:20 v porovnání se studenty) byly jedny z nejkrásnějších studentek z celé jeho kariéry učitele, Mike uvádí jednu nezapomenutelnou zkušenost a sice, že na této škole učil Rusy jak dělat Ruská vejce.

## Kazachstan

* **#figure-photo**
* Altaj

Další zajímavá zkušenost byla konzultace při zavádění velké pekárny Kamenogorsku v Kazachstanu.

* **#figure-photo**
* pekárna v Kamenogorsku v Kazachstanu

Mimo té pekárny, ve které je Mike naučil jak dělat loupáčky (kruasany) a bejgly, díky jeho znalostem a organizačním schopnstem, Mike pomohl s otevřením prvního typického amerického řetězce fast food v Kazachstanu.

Mikova práce jako konzultanta byla ale někdy spojena i s nebezpečím.

## Sri Lanka

Jako volontér Mike totiž pracoval uprostřed války na Sri Lance, kde spolupracoval jako konzultant při znovuotevření 600 pokojového, pěti hvězdičkového hotelu Galadari v Colombu, který byl omylem vybombardován místo presidentského paláce který je naproti toho hotelu.

Když Mikovi volali, zda by na Sri Lanku chtěl jet, tak si hned neuvědomil, že na Sri Lance byl již v roce 1946 kdy na své cestě do Francouzské Indočíny, kdy se ale Sri Lanka ještě jmenovala Cejlon.

V tomto hotelu, po několik týdnů, než se hotel znovu otevřel, byl Mike jediným hostem, o jehož pohodlí a spokojenost staralo 600 zaměstnanců, které ten hotel udržoval ve stavu po celou dobu oprav!

* **#figure-photo**
* Hotel na Srí Lance

## Egypt

O něco méně nebezpečná byla práce v Egyptě, kde Mike strávil asi dva roky jako konzultant a instruktor pro egyptské mezinárodní hotely a získal si status odborníka na egyptské pohostinství.

* **#figure-photo**
* Egypt

Takto bychom ale mohli pokračovat dále v popisu Mikových dlouholetých zkušenostech učitele, instruktora a konzultanta v oboru hotelnictví, pohostinství a cestovním ruchu. jak v Africe, Americe v Australii, Evropě a v Asii.