All you can eat @ All you can eat

Jako studenti Hostovky se sice nemusíte učit anglicky ani jiné jazyky ale je dobře když význam některých vžitých cizojazyčných výrazů znáte. Jedním takovým výrazem je "All you can eat " který v českém překladu znamená "kolik stačíte sníst". @ gastronomie

Je to způsob pohostinství který sice vznikl v Americe, ale tam se o tomto způsobů servisu moc nedočtete protože v Americe každý ví co to je. Je to výraz pro nabídku neomezeného množství jídel bufetovou formou za jednotnou atraktivní cenu. Já často přirovnávám restaurace k pastičce na myši do které se ta myška chytne na dobré jídlo, ale lidé jsou něco jiného, ty může ta restaurace nalákat i na jiná vnadidla.

Vnadidlem v případě "All you can eat" je právě ta cena, která musí být natolik atraktivní, aby se na ni vůbec někdo nachytal. Tento způsob podávání jídel je dnes běžný i v České republice a to hlavně při podávání snídaní nebo branše, ale zatím s tím nejsou moc dobré zkušenosti. Musíme si zde proto zopakovat definici pohostinství.

Ať již v soukromí nebo, ve veřejné instituci, pohostinství je srdečné a vřelé přijímání, obsluhování, a případně bavení hostů. Pohostinství v soukromí se od pohostinství ve veřejných institucích liší tím, že je poskytováno zdarma. Pohostinství poskytované za úplatu je považováno za pohostinství komerční, ve kterém hostitel uspokojuje potřeby a přání platících hostů.

Pohostinství spadá do jednoho z největších průmyslů národního hospodářství který se řídí určitými zákony a předpisy. K provozování pohostinství komerčním způsobem musí provozovatel mít živnostenské oprávnění a musí ho provozovat za účelem vytvoření zaslouženého zisku, neboli restaurace se musí držet mé zásady: dát lidem to co chtějí, ale musí pamatovat i na druhou stranu té mince která říká:

# Dejte lidem co jim patří

To jsou ale jen oficiální definice. Neoficiálně platí, že jako restauratér se musíte snažit aby se vlk nažral a koza zůstala celá. Neboli podle mé teorie v tom je to umění dát hostům jen co jim patří ", nic méně - nic více".

Já totiž také říkám že restaurace není nějaká Armáda spásy nebo jiná charitativní organizace, ale legitimní byznys ve kterém musí ten restauratér podle živnostenského zákona vyprodukovat zasloužený zisk, protože jinak by to asi dlouho nedělal. Zde ale také platí jedna moje další teorie že nemůžete transplantovat do České republiky všechno co vidíte někde v zahraničí aniž by jste to řádně nedomestikovali.

U snídaňového bufetu "kolik stačíte sníst" musíte zapomenout na ty pohádky které jsem se já musel učit jako učedník, a později na hotelové školet o tom co je anglická, vídeňská, skandinávská, případně americká, případně pražská snídaně. Pokud se týká stravovacích zvyklostí různých národů, společenských, etnických a náboženských skupin, vám mohu zcela zodpovědně říci, že je to v zásadě na nic.

Procestoval jsem téměř celý svět a co všechny ty etnické skupiny jedí dnes doma, to se dá jen velmi těžko zjistit, ale když jsem si pak všiml co někteří jedí když se dostanou k all you can eat bufetu, a to ne jenom v Česku, ale po celém světě, tak mám sto chutí si nechat vrátit školné. Anglicky se tomu říká: "They eat like horses", a v češtině by se dalo říci, že jedí jako kobylky přičemž jejich etnický původ nebo společenské postavení nehraje žádnou roli. Všimněte si například těch oficiálních banketů nebo rautů, jak vy tomu v česku říkáte, a uvidíte, že mám pravdu. Někteří lidé se například vůbec nestydí si vzít něco domů "na pak".

Proto některé restaurace v Americe u takových bufetů uvádí: "All you can eat, but not all you can take home", česky: " Jezte kolik stačíte sníst, ale ne kolik si stačíte vzít sebou domů", z čehož vidíte, že je to všude stejné a proto nevěště hlavu.

Jediné řešení je studium tvorby bufetů, psychologie prodeje, eventálně studiem Hostovky. Já ale jako obyčejně vám k tomu musím přidat příhodnou případovou studii.

# Chicago yacht club – případová studie @ Chicago yacht club

V době kdy jsem učil na Triton College v Chicágu, jsem měl každý rok více než tříměsíční letní prázdniny. Využíval jsem je tak, že jsem si bral do komise některý z chicágských yacht (jacht) klubů, kde jsem pracoval s mými studenty. Jacht kluby v Americe s gastronomického hlediska mají svá specifika. Každý jacht klub má jednak klubovní místnosti, ale i restauraci ve které se členové klubu stravují. Přesto, že každá z těch stovek jacht, které jsou v klubovém přístavu zakotveny má kuchyňku které se říká galley, tak si v ní, mimo doby kdy vyplavou na jezero, nikdo nevaří.

Nebudete mi ale věřit, že většina těchto jacht za celou sezónu na jezero vůbec nevypluje a tak se během letní sezóny v této v klubové restauraci někteří členové klubu stravují téměř denně. V neděli, což byl nejsilnější den týdne, bylo v přístavu kolem 400 až 500 jachtařů. Do kostela ti jachtaři z nějakého důvodu nechodili a tak jsme každou neděli měli early brunch již od 10:00.

Jelikož jsme ten den nepodávali večeře, tak jsme ten branš měli až do 3 hodin odpoledne. Tudíž si umíte představit co se při takovém branši snědlo jídla, a hlavně co se toho rozkradlo včetně skleniček, příborů a dochucovacích prostředků.

Kupodivu nejméně kradli mí studenti, protože to zaprvé nebili nějací Pohlreichové a ode mně vycepovaní, za druhé dostali najíst a napít co chtěli a za třetí to neměli zapotřebí protože ani jeden tam neměl jachtu.

Žádná z těch jacht, ani ty které stály statcíce dolarů a které mají fantasticky vybavenou galley, není totiž dodávána s kuchyňským nebo stolním nádobím a s potravinami už vůbec ne. Přestože, jak jsem již řekl, majitelé těchto jacht si nevaří, tak pořádali na svých jachtách občas různé párty (ne rauty to ve světě nikdo neví co to je, protože je to česká specialita). V takovém případě si někteří vše potřebné objednali u nás, což jsme jim rádi dodali včetně papírových talířů, plastikových příborů, kelímků, a dokonce i ubrousků. Nebyli jsme ale nic laciného, a jachtaři, i když někdy milionáři, jsou známí jako velcí Skoti a tak ve většině případů si nakoupili jídla a nápoje jinde, což bylo pro ně lacinější. V takovém případě ale většinou zapomněli na to, že budou potřebovat také příbory, skleničky a případně i nějaké dochucovací prostředky. K tomu jim ale sloužila klubová restaurace ze které si to co potřebovali "vypůjčili".

Nemusím vám asi říkat, že to byli samí kapitalisté kteří o socialismu neměli ani ahnung, ale kteří si z titulu členství v klubu, podobně jako soudruzi, členové strany, si mysleli, že jim to vlastně všechno patří. Měl jsem s těmito kluby již jisté zkušenosti a proto jsem měl vždy ve smlouvě, že nejsem odpovědný za ztráty na zařízení, náčiní a stolního vybavení. Nicméně ztráty na potravinách jsem nesl já.

Nestyděl jsem se tudíž nad náš samoobslužný bufet dát transparent: "ALL YOU CAN EAT, BUT NOT ALL YOU CAN TAKE HOME", což v češtině, jak jsem již řekl znamená:"Kolik stačíte sníst, ale ne kolik si stačíte vzít domů". Nějaký rošťák ale to slovo "HOME" přeškrtl, a napsal tam "TO YOUR GALLEY", což jsem tam samozřejmě nechal protože to bylo příhodnější.

Většině těch jachtařů to ale nevadilo a tak jsem se mé ztráty snažil minimalizovat tím, že jsem na bufet nedával nic v "kapesním" balení. Tudíž žádné jedno-porcové paštiky, žádné jedno-porcové marmeládičky nebo džemy, žádné jedno-porcové smetany, žádné jedno-porcové sýry ze kterých se na hosty směje ta kráva, prostě vše jsme měli buď v miskách nebo ve větších kusech a smetanu v konvičkách.

Nicméně některé potraviny jako například čaj, cukr, umělá sladidla a podobně jsme měli na stolech v sáčcích. Toto bylo úplné lákadlo pro jednu "dámu", zřejmě milionářku, která si téměř denně nabrala do své tašky jak se říká vše, co nebylo přibité. Jednoho dne mi to ale nedalo, a když si zase do tašky nasypala všechny balíčky cukru a umělého sladidla, které byly na stole, jsem šel k jejímu stolu, vzal jsem konvičku se smetanou a tu smetanu jsem ji nalil do její otevřené tašky se slovy: "Madam, zapomněla jste na smetanu".

V tom okamžiku jsem si uvědomil, že jsem to asi trochu přehnal a čekal jsem, že mám asi po koncesi. Ukázalo se však, že všichni kolem sedící členové klubu měli smysl pro humor, takže se tomu upřímně zasmáli a na palubách těch jacht bylo po dlouhou dobu o čem hovořit.

Já vím, že v České republice se něco podobného nemůže stát, protože tam již nikdo nekrade, a jestliže ano, tak se o tom alespoň nemluví, a když ano, tak ne na jachtách, ale přesto při plánování samoobslužného bufetu v Česku bych počítal nejméně se 2-3 procenty ztrát "vypařením".

Výše uvedené informace je jen špička hory informací které byste měli při zodpovědném plánování branše nebo nějakého All you cen eat bufetu měli brát v úvahu.