Neznalost a ignorance

Vložil jsem tento příspěvek do oddělení případové studie, ale je to spíše konstatování smutné skutečnosti. S neznalostí a ignorantstvím se setkáte po celém světě a Česká a Slovenská republika nejsou výjimkou. @ případová studie

Já vím, že to není něco čím bych se měl chlubit, ale od roku 1990 do 1995, v době té velké euforie, jsem byl v Evropě v zastoupení americké firmy Blodgett, a v té době jsem měl takového koníčka sledovat v České a Slovenské republice, kolik, a za jak dlouho některé ty nově otevřené restaurace zkrachují díky té naprosté neznalosti a ignorantství.

Byly sice, a ještě jsou, některé podniky které z různých důvodů přežily, ale ve většině případů můj odhad byl přesný téměř na den. Prostě ty sny o tom, že zavedením tržního hospodářství to v Česku a na Slovensku bude všechno jako v Americe, a že to bude moci každý "natrhat", se v mnoha případech nesplnily.

Od té doby zkrachovala ještě celá řada pohostinských podniků, i když ne vždy pro neschopnost jejich provozovatelů, ale podle mého odhadu to všechno není nic proti tomu co české a slovenské pohostinství čeká teď po vstupu do EU.

No, a podívejte se kolik restaurací a hotelů zavírá dens (2009). Asi si řeknete, že jsem zlý člověk, ale já se nestydím přiznat, že většině z nich to přeji. Ne nadarmo se říká: "Neskákej do hlubokého bazénu když neumíš plavat" a pokud anotak se stejně přesvěč, jestli je tam dost vody. Ve většině případů je to totiž jen daň z blbosti a trest za tu neznalost a ignoranci a za tu nehoráznou chucpu, což je nestoudná opovážlivost pouštět se do něčeho čemu člověk nerozumí.

Tito lidé, většinou namyšlení tupci a tak zvaní "nepřátelé pohostinství", si vlastně nic jiného nezaslouží, a myslím si, že se mnou musí souhlasit všichni ti poctiví hoteliéři a restauratéři kteří bohužel tím vším také trpí.

Dá se říci, že sleduji vývoj českého a slovenského pohostinství stejně, ne-li pozorněji, než někteří jeho provozovatelé, a na štěstí díky stránkám jako www.cestovní-ruch.cz a www.gastronews.cz do kterých mnozí z nich neuznávají za vhodné nahlédnout, mám písemné doklady o tom že jsem celou řadu těch morových ran předvídal a snažil se pomoci jejich prevencí, takže když se to tak vezme, tak se nedá říci že bych z toho co se s českým pohostinstvím dnes děje a bude dít, měl nějakou radost.

Považuji se za odborníka v pohostinství, ale jsem také samozvaným zástupcem té největší skupiny která se na pohostinství podílí a to jsou "hosté". Já jako host jezdím do České a Slovenské republiky relativně často a jsem přesvědčen, že ve srovnání s místními tak zvanými "odborníky" nebo "gastronomy", jsem v Česku a na Slovensku spal ve více dobrých a špatných hotelích a jedl ve více v dobrých a špatných restauracích než mnozí z nich, což mohu doložit účtenkami a hotelovými účty, takže vím o čem mluvím, ale pokud si myslíte, že mně můžete přetrumfnout, tak mi to neváhejte napsat já se spokojím s druhým místem.

Jak v Česku, tak i na Slovensku je dnes již několik "ukázkových" podniků které dělají svoji práci dobře, ale podle mého názoru je to trochu málo a trochu pozdě, takže až na malé výjimky, se o nějakém mezinárodním standardu českého a slovenského pohostinství jako celku, zatím nedá vůbec hovořit.

To typické "on si u nás nikdo nestěžuje" nebo "lidem to chutná", případně: "Podívejte se jak mi ta hospoda letí", nebude mít již dlouho platnost.

Já nejsem sice žádný Nostrodamus, ale nebojím se předpovídat, že čím více budou naši hosté cestovat po světě, spát v jiných typech hotelů než v těch českýc, a jíst jiná jídla než na jaká jsou zvyklí v Česku a na Slovensku, včetně těch deklarovaných jako "speciality", tak tím více si budou doufám stěžovat.

Proto asi nebude zbývat než aby si jak Čeští tak i Slovenští provozovatelé pohostinství konečně již přiznali, že něco dělají asi špatně a rozhlédli se po světě o okoukli jak to dělají jinde. Možná, že budou muset začít jezdit po světě ne v odborných delegacích (které většinou zlepšení nepřinesou), ale soukromě a navštěvovat hotely a restaurace pro střední klientelu a ne ty ohvězdičkované "Show-windows" do kterých ty oficiální delegace místní hotelové společnoati zvou.

Konečně by si i naši pedagogové měli uvědomit, že dalším navýšením počtu hotelových a odborných škol se to nevyřeší, protože to nechce kvantitu, ale kvalitu. Na jedné straně je celá řada obětavých instruktorů a učitelů, kteří si zaslouží uznání, ale na druhé straně je spousta diletantů kteří na těch mladých lidech dělají více škody než užitku. Já vím, že se hned někdo najde, kdo řekne, že nevím o čem mluvím, ale naštěstí stejně jako já mohou číst ty naivní až hloupé otázky které těm studentům dávají tito "čitelé" při závěrečných zkouškách se kterými si ti studenti samozřejmě nevědí rady, a hledají odpovědi všeude kde mohou, tudíž i na stránkách www.gastronews.cz, na kterých, jak se můžete přesvědčit jim nikdo ještě nidky neodpověděl.

Také by to asi potřebovalo revisi těch archaických učebních osnov které podle mého názoru nevychází ze základní jednoduché poučky odborných škol, učit studenty jen to co budou moci uplatnit v běžné praxi - nic méně, nic více.

Chce to také prověřit, jestli někteří současní instruktoři, učitelé či profesoři, jak si v některých případech nechají říkat, mají vůbec nějaké pedagogické schopnosti a o odborných znalostech ani nemluvě. Já jsem to po té revoluci, po těch 40 letech toho gastronomického temna omlouval, ale dnes po více než dvaceti letech "svobody" žádné omluvy nenacházím. K tomu podle mého názoru není ale potřeba nic jiného, než vědět co dnešní průměrný host chce, ale já se obávám, že toto tvůrci těch odborných učebních osnov neberou v úvahu a nebo to nevědí.

Ale co bych se do toho míchal já. Doufejme spíše, že teď díky Hostovce její studenti toho budou vědět o pohostinství více než ti někteří kteří ho provozují, že budou vědět co jim za jejich peníze patří a že to budou v našich pohostinských podnicích vyžadovat.

Doufejme také že konečně i rodiče těch studentů kteří dnes ztrácí čas a utrácí peníze jen za tituly nebo bezcenná vysvědčení svých dětí si uvědomí, že k tomu aby se jejich děti v životě uživily budou potřebovat hlavně ten know how a proto si budou muset velmi dobře uvážit na kterou školu své dítě dají.