Slow food

Před několika lety se mně jedna česká studentka která studovala na švýcarské hotelové škole zeptala co to je Slow food. Zmínila se také o tom, že si myslí že pohostinství v porovnání s tím minulým je ve Švýcarsku v jakési krizi. @ gastronomie

Vaší zmínkou o Slow Food jste jak se říká - píchla do vosího hnízda. Nikdy by mně nenapadlo, že se mně v Česku na něco takové někdo zeptá. No, je to zřejmě tím, že studujete na hotelové škole ve Švýcarsku, kde jak přiznáváte je gastronomie v krizi. Pokud Vás to uklidní, tak Vám ale mohu říci, že ve stejné krizi je gastronomie ve Francii, v Německu, v Belgii, a v celé řadě zemí ve kterých se gastronomové nechtějí smířit s tím, že doba luxusních a drahých restaurací je pasé a zuby nehty se brání jakémukoliv pokroku a hlavně všem těm fast food.

Já jsem na to téma napsal již několik příspěvků, a v Česku, kde o nějakých fast food také nechtěli ani slyšet, jsem si udělal spoustu nepřátel protože ti lidé kteří mně znají jen povrchně si myslí, že jsem americký šovinista, který horuje pro všechno co je americké včetně Fast Food.

Naštěstí ale jsou lidé kteří o mně vědí, že jsem celý život pracoval, a rád, jen v těch v těch luxusních restauracích s pomalým servisem a že proti takovým restauracím v zásadě nic nemám pokud v nich dostanete za své peníze to co vám patří.

Na štěstí mám písemné doklady o tom, že jsem ale úpadek těch rádoby luxusních restauracích předvídal již před několika lety. Nakonec pokud čtete mé příspěvky do webových stránek a do odborného tisku, tak si povšimnete, že se snažím českým podnikatelům v pohostinství pomoci a otevřít jim oči, ale jak s oblibou říkám: "Koně můžete přivést k vodě, ale nemůžete ho donutit aby se napil".

Nejsem ale také tak naivní, abych si myslel že se mými radami budou všichni řídit, nehledě k tomu, že přes moji namyšlenost vím, že nemám vždycky pravdu, protože některé ty restaurace ještě přežívají.

Nicméně někteří ti naši "gastronomové" by měli už konečně přestat blbnout a naučit se dávat lidem to co chtějí.

Zakopaný pes je totiž v cenách. Ne nadarmo Američané říkají: "Money talks", neboli, že všechno je to jen o penězích. Já se musím opakovat, ale moje teorie, pokud se pohostinství týká, je že to co Američané dělají, zřejmě dobře dělají, protože by jinak nenadělali ty biliony.

Ale Američané, přesto, že si někteří lidé u nás myslí že jsou úplní tupci, se problémem Fast Food a zásadami správné výživy které jsou tím spojené, v současné době velice vážně zabývají. A pokud se týká "Slow Food" tak je to sice ušlechtilá myšlenka, ale úplně jiné zvíře.

Zakladatelem hnutí Slow Food je Carlo Petrini, který v Itálii v Barolo v okrese Langre, v provincii Cuneo, roce 1986 začal poukazovat na to, že industrializace potravinářského průmyslu zavedením tisíce nových druhů potravin způsobila standardizaci chutí což velmi rychle dosáhlo stupně nenávratnosti. Podle Carlo Petriniho se lidé k tomuto hnutí údajně přidávají proto, že jsou již unaveni kupování jedněch a těch samých potravin, jídlem jedněch a těch samých jídel a žít jedním a tím samým životem.

Mezinárodní hnutí Slow Food bylo založeno v Paříži v r. 1989. Ve Švýcarech bylo toto hnutí založeno v r. 1995, v Německu v r. 1998. Americké hnutí Slow Food bylo založeno v roce 2000 v Novém Yorku, a dnes má toto hnutí po Americe asi 5,500 členů.

Ve Francii toto hnutí začalo kupodivu dosti pozdě až v roce 2003, a to podle mě proto, že po fiasku s Nouvele Cuisine, jsou Francouzi opatrní se zaváděním nových trendů v gastronomii.

Nicméně v Itálii ma toto huní asi 40,000 členů a celosvětově se členství odhaduje na 77,000 členů ve 48 zemích.

Mezinárodní kancelář hnutí Slow Food která je v Bra (Cuneo), což je malé město v jižním Piedmontu zaměstnává asi 100 lidí, z čehož vidíte, že to je zřejmě i dobrý byznys. Tato kancelář je centrem sítě dalších kanceláří v Itálii a jinde ve světě které propagují toto hnutí různými programy obzvláště v sekci "Change the world".

Předpokladem spokojenosti z jídla je rozeznání dobré stravy, a aktivity Slov Food organizací se dají přirovnat aktivitám organizací správné výživy, a v tom smyslu si myslím, že od Čechů by se mohli mnozí hodně naučit protože v málokteré zemi se věnuje správné výživě tolik pozornosti jako u nás.

Otázka Slow Food je ale jiná a tím se dostávám ku konci vaši otázky: "... tak mě někdy přepadají pochybnosti, jestli by to mělo vůbec nějakou naději na úspěch..."

K tomu Vám vážená Silvie mohu říci můj subjektivní názor, a sice, že Vaše pochybnosti jsou na místě.

Podle mě si musíte slovo SLOW nahradit slovem EXPENSIVE, a slovo FAST slovem UNEXPENSIVE, čímž se celá tato diskuse dostane do zcela jiných dimensí.

Myšlenka pana Carlo Petrini je ušlechtilá a chtěl bych mít jeho starosti a možná i jeho peníze. Ono se to hezky povídá o zdravé a dobré stravě ale i to stojí peníze. Příkladem je košer strava, která po stránce čistoty a výživnosti nemá obdoby, ale on Vám asi nikdo neřekl, že v Americe mohu přísnou košer stravu, díky cenám, dodržovat jen velice bohatí židé.

Už jste si někdy povšimla o kolik dražší ty organicky pěstované potraviny jsou. Už Vám někdo řekl kolik by stála kontrola toho jestli všechny tyto potraviny jsou organicky pěstovány tak jak to inzerují? Už jste si někdy povšimla že všechny ty drahé gurmánské magazíny které tak krásně píši o zdravé stravě jsou někdy až z 90% plné inzerátů průmyslově vyráběných potravin a že Vám POMALU, za vaše peníze nic nedávají?

Pohostinství má základní morální povinnost, nakrmit a to pokud možno za přijatelné peníze, dnes již biliony lidí a to je podle mě problém kterým bychom se měli zabývat, a né nějakým Slow Food.

Já jak asi víte, tak se již několik let zabývám logistikou v pohostinském průmyslu, tvorbou jídelních lístků a hlavně cenotvorbou, a již jsem někde napsal, že odjakživa bylo známo a i do budoucna bude, že největší podíl na potencionálním trhu má ten kdo nabídne nejlepší kvalitu jídel a nápojů ze nejnižší ceny.

Tudíž jestli se chcete vyřadit z boje o hosta, tak zvyšte ceny, které se SLOW FOOD úzce souvisí.

Již jsem také někde napsal, že drahé a luxusní restaurace budou existovat ještě hodně dlouho a díky tomu, že bohatých lidí přibývá, tak jich eventuálně bude i více, ale nedá se říci, že by to byl trend.

Všechno je to o penězích, tudíž přesto, že jsem přesvědčen že české hotelové školy se problematikou Fast a Slow Food, tak i problematikou tvorby cen zabývají tak z toho mraku hned tak pršet nebude.

Já připravuji pro Českou republiku seminář TVORBA RECEPTŮ A KALKULACÍ, ve kterém stěžejní motiv je logistika, cenotvorba a ekonomika, ale musím se přiznat že i RYCHLOST, RYCHLST, a RYCHLOST.