# Hotovky

Já mám rád jít na všechno od Adama, ale v tomto případě to musím vzít od Evy. První hotovka podle mě zřejmě bylo to jablko co Eva nabídla Adamovi.

Dnešní Eva, pokud by se ucházela o Adamovu přízeň tak by mu určitě připravila nějakou typickou českou hotovku jako je například svíčková, vepřo knedlo zelo, případně guláš (i když to není vyloženě česká hotovka), nebo vídeňský řízek, což ale je již minutka o kterých bude řeč později.

Pramáti Eva ale žádná velká kuchta nebyla a tak prostě utrhal jablko, podala ho Adamovi a tak ho vlastně naučila "zobat z ruky" cokoliv co mu podala bez nějakého velkého vyvařování.

To ale pši jen tak pro pobavení, ale hotovky versus minutky jsou dnes serious byznys, a proto bychom si o nich měli říci vážně něco více.

## Definice

Možná, že se mýlím, ale nějaká přesná definice hotovek neexistuje a tak si jenom řekněme, že hotovky jsou jídla připravena zpravidla ve větším množství a mnohdy relativně komplikovanými a zdlouhavými technikami a ve většině případů někým kdo má o vaření alespoň ty základní znalosti.

Hotovky jsou v zásadě také připravovány z potravin které nějakými rychlými technikami připravit nelze. To že díky těmto faktorům příprava hotovek je nákladnější než příprava jídel na objednávku (delší výrobní doba, náklady na mzdy), s vámi jako studenty Hostovky diskutovat nebudu, ale ostatní fakta byste měli znát abyste mohli posoudit jestli za své peníze dostáváte to co vám patří.

## Charakteristika jídel na objednávku

Minutky, tj. jídla na objednávku jsou v Česku dražší nežli hotová jídla a to údajně proto, že ve většině případů jsou připraveny z dražších, tak zvaných minutkových mas a vybraných, dražších druhů surovin.

Toto tvrzení je neopodstatněné, protože kupříkladu drůbež použitá na minutky je stejně drahá jako drůbež použitá i na hotová jídla, vepřové, telecí a některé části hovězího masa nakoupené za stejné ceny se používají i k přípravě hotových jídle, nemluvě o vnitřnostech jako jsou kupříkladu játra, která když jsou připravena jako minutka, mají až pětinásobné ziskové rozpětí.

Také hamburger, který je příkladným representantem jídel na objednávku, se připravuje z toho nejlacinějšího masa, ale podle české teorie, protože se připravuje ?na objednávku? by měl stát více než například karbanátek, který je podstatně pracnější. Jídla na objednávku se ale dnes připravují i z těch nejlacinějších surovin jako je zelenina, vejce, těstoviny, uzeniny, atd. Do jaké skupiny jídel zařazují čeští restauratéři tyto "minutky"?.

Minutky, chceme-li použít tento výraz, mohou být připraveny ve velmi krátkém čase a některé dokonce během několika vteřin, takže by se vlastně měly jmenovat "vteřinky". Tím pádem je spotřeba energie podstatně nižší nežli u hotových jídel. Tak proč jsou dražší?

Tvrzení, že jídla na objednávku musí přepravovat "minutkář" je také neopodstatněné. Kdo si to vymyslel? Minutku nemusí připravovat zkušený vyučený kuchař, ba naopak. Vy kdo víte něco o vaření víte, že po krátkém zaškolení muže minutky a případně i sotýrovaná jídla připravit kde kdo.

Americké restaurace a řetězce rychlého občerstvení, kterým nelze upřít primát v množství jídel "připravovaných na objednávku" dokáží během 2 nebo 3 dnů zaškolit v přípravě všemožných minutek i úplného laika. Tak proč jsou ty české minutky dražší? Proč se nechají čeští hosté po desetiletí na těch minutkách okrádat.

Jídala na objednávku, jako například jídla čínská, japonská, indonéská a jiná jsou po tisíciletí připravována "na objednávku" a to úplnými laiky a na velice jednoduchém téměř primitivním zařízení.

Jídla na objednávku se i u nás dnes připravují i z těch nejlacinějších surovin jako je zelenina, vejce, těstoviny, uzeniny, atd. Do jaké skupiny jídel zařazují čeští restauratéři tyto "minutky"?.

## Minutky

Některým lidem došlo, že označení jídel na jejichž přípravu musíte mnohdy čekat až půl hodin jako minutky je již neúnosné a tak začali používat označení "jídla na objednávku". Podle mně se sice i každé jiné jídlo nebo nápoj musí objednat, ale budiž, alespoň se tato jídla přeci jenom nějak liší od tak zvaných hotovek.

Nejvíce se mi ale líbí překlady těchto jídel na objednávku do cizích jazyků jako například ЂЛЮДА НА ЖЕЛАНИЕ, Meals to order, Speisen auf Bestellung, což podle mně jsou spíše výrazy Zum abgewöhnen.

U výrazu minutky bych se ale rád zastavil. Slovo minutka, jak jsem poznal, je v České republice úplné zaklínadlo čemuž se v Americe říká buzz word neboli "tahák".

Slyšel jsem, a stále ještě slyším, jak lidé říkají: "Pojďme tam, dělají tam dobré minutky" , nebo "Měli bychom si dát něco dobrého, něco jako minutku", nebo "pane vrchní děláte minutky"?, a podobně, a pro mně to bylo něco nepochopitelného až do doby než jsem přišel na to, že je to jen z nedůvěry k hotovým jídlům u kterých není někdy jasné z čeho a kdy a kým byly připraveny, a to jestli jsou čerstvé už se vůbec nedalo zjistit.

Zdá se ale, že většině lidem to nevadí, a že jsou na to prostě zvyklí, a tak podle jedné mé zásady která říká DEJTE LIDEM TO CO CHTĚJÍ, se budete s těmi typickými českými minutkami na českých jídelních lístcích setkávat ještě hodně dlouho.

Také jsem dlouho nevěděl, proč každá minutka musí mít na stejném talíři tak zvanou "oblohu" a proč se minutky dávají v ČR na studené talíře.

## Obloha

Obloha je něco co jsem nemohl dlouho pochopit a proto jsem si na ni udělal vlastní neoficiální průzkum, abych tomu přišel na kloub a pro lepší pochopení celé problematiky minutek se s vámi o ni musím podělit.

Jednak si myslím, že obloha je jen specialita české gastronomie. V jiných kuchyních se tomu říká garnitura, garnish, garni a dokonce i v české kuchyni se tomu kdysi v kuchyňské hantýrce také říkalo garnýr.

Všechny tyto výrazy znamenaly vlastně ozdobu, což je hezký český srozumitelný výraz. Ozdobou jídla všude ve světě může být cokoliv pokud je to jedlé a pokud to dané jídlo "zdobí".

Problém ale začal zavedením Státních spotřebních norem, kdy se nic nemohlo nechat na libovůli kuchaře a kdy všechno, včetně ozdoby muselo být sjednoceno tak, aby se to dalo snadno kontrolovat.

Před několika lety jsem napsal článek "Obloha, od Šumavy k Tatrám, je všude stejná", ale ve skutečnosti oblohy stejné nejsou.

Za socialismu byly ve státním ceníků jídel a nápojů oblohy dvě, jedna malá a druhá velká a každá samozřejmě měla jinou cenu.

Nepamatuji se přesně kolik to bylo, ale dejme tomu, že ta malá stála deset a ta velká sedmnáct korun a v tom je ten začátek...

Dá vám rozum, že tím že byly dvě ceny oblohy, kterou mohl každý podnik k jídlům a hlavně k minutkám připočítat, tak restaurace psaly všechny minutky s "velkou oblohou", ať se to k nim hodilo nebo ne, protože tím pádem mohly připočítat těch 17 korun.

A z čeho ta obloha sestávala? No, nebylo to všude přesně stejné, protože normy povolovaly nějaké záměny, ale téměř ve všech případech to byla hořčice, kterou jak se jadrně česky říká "nakydali" přímo na talíř (hořčičníky totiž už nikdo ani nepamatuje), potom to byl kopeček čalamády nebo kopeček zelného salátu, nebo kopeček sekané cibule, vějířek okurky nebo kousek kapie, ale v každém případě tam ještě byla červená řepa.

Červená řepa se ke každé minutce sice nehodila, ale byla laciná a dávala té obloze barvu. Co to ale povídám, že jenom obloze. Ta řepa dávala barvu celému jídlu. Šťáva z řepy totiž zbarvila nejenom tu čalamádu, ale smísila se i krásně s hořčicí, natekla pod tu minutku a tak to prostě to vytvořilo krásnou duhu barev.

No a tím se dostáváme i k tomu, proč se podávají v české republice jídla na studených talířích. Já vím, že mi řeknete, že se pletu, protože se na studených talířích podávají nakonec i teplé hotovky.

## Studené talíře

Průzkumem jsem zjistil, že kuchaři (minutkáři), si dělali tak zvaný "mise-en-place" což je francouzský výraz pro přípravu všech surovin potřebných pro přípravu jídel.

Součástí tohoto "mise-en-place" také je, že si kuchař připraví všechno co bude potřebovat k ozdobě jídel.

Francouzští kuchaři mají na svém pracovišti připravené v miskách dejme tomu vějířky okurek, osminky nebo plátky citrónu, osminky nebo plátky rajčat, lupeny salátu, sekanou cibuli, sekanou petrželku, černé a zelené olivy a podobně, a tím eventuelně zdobí některá jídla.

Čeští minutkáři, filutové, ti přišli samozřejmě se zlepšovákem a sice takovým, že dávali ke všem minutkám jednak stejnou oblohu a aby byli skutečně připraveni, což se asi naučili od pionýrů, tak si ty oblohy předem připravili na talíře.

Nemusím vám povídat, že tito kuchaři byli ale natolik inteligentní, že věděli, že ty talíře s oblohu nemohli dát do režónu (odborný výraz pro ohřívač talířů) i kdyby ho měli, a tak jestliže předpokládali, že ten den těch minutek budou dělat asi 50, tak někde po ruce si složili do pyramidy 50 talířů už s těmi oblohami, tak aby se v tom fofru už těmi oblohami nemuseli zdržovat. A tím se vlastně vysvětilo proč byly minutky podávány na studených talířích.

Já vím, že někteří z vás mi nevěříte, a tím, že mluvím v minulém čase si řeknete: "Čo bolo, to bolo, terazky to už nie je", a já osobně také nevěřím ničemu, o čem se nepřesvědčím a tak prostě až půjdete do některé průměrné restaurace ve které podávají tak populární "české minutky", tak si sáhněte opatrně (aby jste se nenastydli) na talíř na kterém je podávají. Chtěl bych se s vámi vsadit, že v 80% se stále ještě setkáte se studenými talíři.

## Jak se to dá řešit?

Ale oni ti Američané jsou kujóni. Američtí kuchaři, i když se jim neplatí nic moc, mají přeci jenom větší platy než číšníci a servírky, u kterých se počítá, že si vydělají dost na obslužném (slovo spropitné nemám rád, protože to navádí k alkoholismu), a proto jsou považování za odborné síly.

Americký vedoucí restaurace, jako správný hospodář na svém pracovišti, se snaží udělat různé, třeba i odborné práce lidmi kteří mají co možná nejmenší mzdu.

No kdo už má menší mzdu v americké restauraci než číšník nebo servírka. Tudíž veškeré práce, jako nalévání polévky, krájení chleba, nandání salátů, a zdobení jídel, abych uvedl jen několik prací, které u nás dělá vysoce placený minutkář, jsou naloženy na servírky a číšníky.

Tudíž, i když jsou nějaké výjimky, tak výdej z kuchyně je ve většině případů organizován takto:

* **obsluhující**
* si sám v kuchyni nandá salát a případně i dresink
* v kuchyni nebo někdy přímo v jídelně si sám nandá polévku
* v kuchyni nebo v ofisu si nakrájí chléb nebo si do košíčku nabere pečivo
* při odběru teplého jídla si vyndá horké talíře z režónu a podá je kuchaři
* **kuchař**
* nandá na horký talíř jídlo
* přidá přílohu jako jsou brambory, rýže, zelenina nebo bod.
* **obsluhující**
* ozdobí jídlo petrželkou, citrónem nebo jinou ozdobou kterou má eventuelně připravenou v chladničce dok které má z jeho strany přístup
* přiklopí jídlo glošem a odnese do jídelny
* v jídelně jídlo odkryje a horké ho předloží hostovi.

Toto je jen velice stručný popis manipulace při výdeji jídel, ale dá vám jakousi představu o rychlé a ekonomickém výdeji podle které si můžete udělat obrázek o tom jak lze výdej organizovat aby host dostal jídlo horké, na horkém talíři a vhodně ozdobené a při úspoře na nákladech na mzdy.

Pokud se jedná toho označení "minutka", přesto, že se na to čeká až půl hodiny, to se vyřešilo tím že se tomu teď někde říká "jídlo na objednávku".

Podle mně se sice i každé jiné jídlo nebo nápoj musí objednat, ale budiž, alespoň se tato jídla přeci jenom nějak liší od tak zvaných hotovek. Proč ale se lidé nechají na těchto minutkách dobrovolně po léta okrádat (nemám pro to bohužel jiné slovo) mi nejde do hlavy.

## Podávání jídel na horkých talířích

Sebe chutnější jídlo, pracně a odborně připravené, je zcela bezcenné, jestliže je podáváno na studeném talíři.

Kuchař který připustí, aby jeho jídlo bylo podáváno studených talířích si nezaslouží titul kuchaře.

Nepsaný zákon podávání jídel je: studené jídlo na studených a teplé jídlo na teplých talířích. Jak toho kuchař docílí je jeho věc. Od toho je kuchař.

V Americe, kde jak známo se věci někdy přehání, nejenom, že saláty mají až do posledního okamžiku v chladničce, aby byly studené a křehké, se podávají na vychlazených talířích, ale v některých restauracích vám k tomu salátu dají dokonce i vychlazenou vidličku.

Porouchá-li se režón nebo ohřívače talířů kuchař musí talíře předehřát v troubě nebo pod horkou vodou.

Během mé praxe se jednou stalo, že jsme měli vydávat jídla pro banket asi 600 lidí, a z nějakého důvodu nebyly při ruce horké talíře a tak jsme prostě "projeli" talíře automatickou myčkou ve které jsou talíře oplachovány při teplotě 70°C - 80°C. Byla to otázka asi 20 minut a situace byla zachráněna. Pokud bychom bývali podali to jídlo na studených talířích, tak jsme měli 600 nespokojených hostů.

Se spokojeností hostů si ale v České republice některé restaurace moc starostí nedělají.

V jedné pražské restauraci, ve které jsem si stěžoval na to, že jídlo je na studeném talíři, mi číšník, zřejmě spolumajitel, řekl: "Kde máme vzít peníze na režón, tadle restaurace stála dost peněz už tak jako tak, takže se musíme obejít bez režónu."

Před několika lety, u příležitosti veletrhu v Brně jsem byl ještě se třemi kolegy v jedné dosti rušné brněnské restauraci na večeři.

Jelikož vím, že v Česku málokde dávají jídlo na teplé talíře, i když stojí třeba 180,- až 250,- Kč, a jelikož mám smysl pro humor, tak když jsme si objednali jídlo, jsem panu vrchnímu řekl: "Pane vrchní, já si připlatím, když mi mé jídlo dáte na teplém talíři".

Z praxe vím, že v Česku si mnohý číšník nepamatuje ani u dvou lidí, co si kdo objednal a tak jsem nebyl překvapený, že ani on si nepamatoval kdo si ten teplý talíř objednal.

Jelikož ale můj požadavek jídla na horkém talíři byl tak neobvyklý, tak si zapamatoval alespoň to. Nicméně jeho paměť už nestačila na to, aby si pamatoval kdo ten teplý talíř chtěl, a tak když přinesl ta jídla tak se zeptal: "Teplý talíř měl kdo"?

Teď se ale dostávám k důvodu pro který vám tento příspěvek píši.

Nedávno jsem totiž jednomu mému klientu pomohl uskutečnit jeho sen otevřít si vlastní restauraci.

Podobný požadavek jsem již několikrát odmítl lidem kteří mně hned z počátku upozornili na to, že v zásadě všechno vědí, ale že by přeci jenom v něčem potřebovali poradit.

Tento případ byl ale jiný a sice v tom, že se jednalo o člověka který, jak přiznal, znal spoustu restaurací z pohledu hosta, ale o pohostinství jako takovém že nemá ani ahnung.

Jeho upřímnost mi imponovala natolik, že jsem se toho ujal jako jeho konzultant.

Vypracoval jsem jednak feasibility study, jídelní lístky, receptury, seznamy potřebného zařízení a náčiní, seznamy potravin, kalkulace, manuály pro zaměstnance (i pro něj), prostě celý koncept.

Na tom samozřejmě není nic mimořádného protože to v Česku umí téměř každý konzultant. Mimořádný ale byl právě ten koncept, který je založen na jídlech připravovaných na objednávku technikou Assembly cooking, podle podnikových receptur a to s nevyučenými ale dobře vyškolenými zaměstnanci.

Podrobnosti vám popisovat nemohu, ale mohu vám říci že se vším co jsem doporučil můj klient souhlasil, ale měl jakési obavy že ztratí tu typickou českou klientelu která bez hotovek údajně nemůže žít.

Ukázalo se ale, že klientelu neztratil, ale naopak získal. Má teorie o tom že dnešní restaurace musí být jednoduchá, dobře organizovaná, která se drží zásady dát hostu to co chce a co mu patří je jediný předpoklad úspěchu.

Můj koncept ty hotovky nevylučuje, ale na české poměry je neortodoxní v tom že místo přípravy celé řady hotovek které se eventuálně neprodají a celé řady nákladných minutek, můj koncept je postavený z 80% na přípravě a ze 20% na dohotovení.

Na jednoduchém stálém jídelním lístku je výběr populárních specialit mezinárodní kuchyně včetně sendvičů a salátových talířů připravovaných na objednávku, a hotovky, které se denně mění, jsou nabízeny jako speciality které se vyrábí jen v takovém množství které se denně vyprodá.

O tom, že tento koncept má předpoklady růstu a popularity svědčí to, že většina hostů se vrací opakovaně a že žádný host ještě neodešel nespokojený ať již s kvalitou nebo cenou.

Ukázalo se, že na českých jídelních lístcích mají uplatnění jak hotová jídla, tak i jídla na objednávku pokud jsou ve správném poměru.