# Kdo je lepším znalcem pohostinství

Učil jsem 15 let na hotelové škole v Chicagu, a v té době jsem mým studentům často kladl otázku: "Kdo je lepším znalcem pohostinství, kuchař který posledních 10 let pracuje v jednom a tom samém podniku, šest, někdy i sedm dnů v týdnu, nebo obchodní cestující který poslední 3 roky cestuje po světě, spí každý den v jiném hotelu a jí každý den v jiné, někdy dobré a jindy špatné restauraci?"

Mí studenti mi chtě nechtě, museli vždy dát za pravdu, že někteří naši hosté, i když třeba neumí uvařit ani vajíčko natvrdo, nebo nevědí, proč si číšník dává tu ruku za záda když nalévá víno, jsou v mnoha případech většími odborníky než jsme mi sami, s tím rozdílem, že na to nemají glejt.

Většina mezinárodně respektovaných hoteliérů, vyjma možná Césara Ritze, jako byli Ellsworth Statler, Conrad Hilton, J.Willard Mariott (pro kterého jsem pracoval), a dokonce ani Ray Kroc, nejúspěšnější provozovatel "fast food", (původem Čech), a kterého jsem měl tu čest znát osobně, nebyli školení "odborníci".

Jejich odbornost spočívala ve znalosti toho, co hosté chtějí, tudíž ani by to věděli, tak se drželi mého hesla: "Dejte lidem to co chtějí a co jim patří".

Jak ale můžete očekávat takovou odbornost od všech těch našich bývalých soudruhů vedoucích Interhotelů a Rájů, a jiných institucí, z nichž někteří (ne jejich vinou) sami nikdy v pořádném hotelu nespali, a kteří v žádné restauraci s prvotřídními jídly a servisem nikdy nejedli.

Několika průzkumy bylo například zjištěno, že většina kuchařů a číšníků chodí do restaurací na jídlo méně než kdokoliv jiný. Je to prostě tím, že kuchaři a číšníci jedí zpravidla jen v restauraci ve které pracují, a pokud jdou do jiné restaurace, tak to je většinou až po práci na nějaké občerstvení, ale velmi zřídka na jídlo.

Já vím, že to bude některým mým čtenářům solí v očích, ale nemohu jinak než k tomu přidat příhodnou případovou studii.

## Moje odborné zkušenosti – případová studie

Již jsem se asi někde zmínil, že jsem se na Ameriku 20 let připravoval, neboli, že jsem toho po příjezdu do Ameriky o americkém pohostinství věděl více než mnohý rodilý Američan.

Z počátku jsem pracoval v Chicágu a to většinou v drahých a luxusních restauracích jako Executive Chef. Moji známí se mně tím pádem často ptali které chicagské restaurace jsou dobré a které jim mohu doporučit. Byl jsem ale v Americe krátce, a měl jsem jiná vydání než chodit do drahých restaurací. Velmi jsem se za to styděl a tak jsem jim z legrace říkal, že nejlepší chicágská restaurace je u mě doma, a také jsem je k nám velmi často zval.

V Americe, zřejmě tak jako v Česku, je to takovým zvykem, že vaši hosté vás na oplátku pozvou k nim do domu. Moji známí se za své domy stydět nemuseli, ale jejich manželky se styděly za své kuchařské umění, a tak to všichni řešili tak, že nás na oplátku zvali do restaurací a přitom mně dávali na vybranou kterou restauraci bych chtěl poznat.

Já jsem si toho nesmírně vážil protože jsem tak rozšiřoval můj odborný obzor, ale později, když jsem si to mohl dovolit jsem "vymetl" celou řadu dobrých i špatných restaurací, protože je to můj koníček, ale za ty první zkušenosti vděčím mým přátelům.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/9-7-06-1.JPG>] [sbírka zápalek]

V té době se v restauracích dávali zápalky, které jsem si schovával jednak proto, abych si pamatoval ve které restauraci jsem již byl a také proto, že na nich zpravidla bylo číslo té restaurace pro případ, že jsem tam chtěl jít znovu.

Některé ty restaurace díky zákazu kouření později již zápalky nedávaly tak jako tak a proto jsem tu celou sbírku vyhodil. Nicméně jsem si některé ty zápalky schoval na památku, a jelikož již koňak nepiji tak často, tak jsem je dal do mé napoleónky ve které se doufám nevznítí.