

Generační výměna v hotelu je téma, které chutná

V Čechách patří k nejznámějším hotelům. V Krkonoších k těm, který vytváří zejména v zimní sezoně kolorit emocí, jinými slovy chuť se sem vrátit a prožít si tady prima dovolenou. Hotel Horizont je místem, které nabízí rodinám s dětmi prvotřídní čtyřhvězdičkový komfort, vlnivé prostředí a nespočet možností, jak příjemně prožít pár dnů radosti. Oblíbeným prostředím je rovněž pro firmy, které zde pořádají konference, semináře, nejrůznější setkání a prezentace. Patří společnosti Regata Čechy, a.s. K základním předpokladům toho, aby se v hotelovém prostředí člověk cítil dobře, je vytříbená kuchyně. A tu Horizont má. Základy k ní položil tamní šéfkuchař Jiří Švestka. To bylo před čtvrtstoletím. V současné době na jeho zkušenosti navazuje syn Jiří Švestka. Generační výměnu zde zvládli. Hostům bude stále chutnat.



Jiří Švestka otec a Jiří Švestka syn



Manažer s vařečkou

Jméno Jiřího Švestky staršího patřilo, dalo by se říci, k hotelu Horizont v jeho novodobé historii skoro od nepaměti. Štamgasti sem jezdili a jezdí s naprostou samozřejmostí, protože vědí, že se tu pomějí. Významná charakteristika hotelu: kuchyně, jak má být. Není divu, že z běžných občasných návštěvníků se stali věrní klienti a do Horizontu jezdí rok co rok, ať už v létě, či v zimě. Dostávají zde komfort, včetně jídelníčku, který je prvotřídní referencí i milou vzpomínkou.



Jiří Švestka se však loni rozhodl pro zásadní změnu. Zkusí si užívat dnu volna, odpočinku a sem tam nicnedělání. To, nač má už nárok. Ostatně pokračovatele vychoval i našel. Je to je-

ho syn Jiří. Ne každý šéf má to štěstí, že získá nástupce. Generační výměna je nelehké téma, a často nedá člověku spát. Ať už jde o české řemesla, nebo svěšený majetek. Rodiče vždy doufají, že se podaří zázrak. Některým se sen plní. Jiří Švestka je jedním z nich:

Jste profesí kuchař, nebo jste k vařečce přišel oklikou?

Ano, jsem profesí kuchař.

Vaří se dnes jinak než před 40 lety? Anebo se k tomu, co bývalo zvykem tehdy, dnes už zase vracíme? K surovinám, regionálním receptům, postupům, čerstvosti?

Určitě se dnes vaří jinak, neboť se používají nová zařízení, která urychlují přípravu jídel, mění se postupy hlavně u regionální kuchyně.

V roli šéfkuchaře jste v Horizontu strávil necelé čtvrtstoletí. To není málo. Čím se právě tento hotel zapsal do vašeho srdce?

To by bylo na dlouhé povídání, ale řeknu to krátce, nebýt férového a lidského přístupu majitelů, kterých si za to moc vážím, a vedení hotelu, tak bych tu asi tak dlouho nevydržel. Za to, že jsem v Horizontu mohl tak dlouho vařit, vděčím i své manželce, která to se mnou neměla vůbec jednoduché, býval jsem velmi málo doma, mým druhým domovem se totiž stal hotel.

Musel jste nejen dohlížet na kuchyni, ale také řídit svůj tým. Být manažerem v zástře. Co na kuchaře platí? Laskavost, kamarádský přístup, anebo tvrdá disciplína? Jak jste dosáhl toho, aby „to“ všechno klapalo?

Kuchařina, je hodně zodpovědná práce, a k tomu je potřeba mít dobrý tým, je to o férovém jednání s podřízenými pracovníky a opačně. Šéf musí být přísný, ale i lidský a vždy s personálem jednat na rovinu, je to i o kamarádství, laskavosti, ale také o té disciplíně.

Jaký vztah máte k české kuchyni? Čím je zajímavá? A je opravdu tak těžká pro naše zažívání, jak se tvrdí?

Já osobně mám rád českou kuchyni, je hodně rozmanitá a má velké možnosti ve využití su-

rovin. A hlavně, v dnešní době, při používání moderních postupů přípravy, se dá dělat pro naše zažívání lehčí, pestřejší a zdravější.

Hotel Horizont patří k těm, kde je jídelníček vyhlášený. Čím jste ho obohatil vy?

O tom by se dalo taktéž dlouho vyprávět, ale ze všeho bych dnes vyzvedl asi to, že jsem začal hodně využívat čerstvých surovin, přidal lehká jídla, zdravou výživu a v neposlední řadě i jídla bez lepku, bez laktózy, více zeleninových dobrot atd.

Loni na podzim jste se rozhodl užívat si zaslouženého odpočinku. Nestýská se vám? Po kamarádech, po nečekaných situacích, po průvích či pochvalách hostů?

Věřte, že to není jednoduché, když je člověk celý svůj život ve stresu a najednou je všechno jinak, ale jak se říká, každý by si měl taky uvědomit, že v tom nejlepším by měl přestat. Hodně se všechno podepisuje i na zdraví, a to by si měl člověk aspoň na stáří trochu chránit.

Vztah k vaření zdědil váš syn a nyní přebírá velení v Horizontu on. Ani pro něj není asi generační výměna jednoduchou záležitostí. Varoval jste ho, nač si má dávat pozor zejména?

Určitě, nebude to mít jednoduché, ale věřím, že se bude snažit, aby se všeho zhostil dobře, a že si vytvoří kolektiv tak, aby byli všichni spokojeni. Určitě jsem mu říkal, na co si dát pozor a čeho se vyvarovat, ale všechno bude záležet jenom na něm. K tomu mu přeji všechno dobré, ale hlavně pevné nervy a zdraví. A samozřejmě počítám, že i nadále zůstaneme v kontaktu nejen jako rodina, ale i jako kolegové v oboru.



Českou kuchyni mám rád

Pozorovat kuchaře profíky je adrenalin. Dokážou koncertovat s nástroji, hlavně s noži, a to stojí za obdiv. To nikdo jiný nenapodobí. Připadají mi jako žongléři, kteří se nesmí splést. Jako mistři v plánování prostoru a času. Umět si to v kuchyni dobře zorganizovat, rozvrhnout, promyslet do detailů, to je podle mne nejen o systematickosti, ale také o zvládnutí improvizace a umění zasáhnout v předstihu tam, kde to bude za pár okamžiků nutné. V roli šéfkuchaře bych určitě neobstála.



Být manažerem takového zázemí, jako je vše, co souvisí se stravováním v proslulém hotelu Horizont v Peci pod Sněžkou, s sebou však nese nejen zodpovědnost, ale i prostor pro

uplatnění fantazie, příležitost experimentovat, vést hosty po stopě novinek, jež žaludku potrácenému civilizačními neduhů jen prospějí. Žezlo šéfkuchaře nedávno převzal od svého otce Jiřího Švestky jeho syn, Jiří Švestka mladší. Pan otec byl a ještě dlouho bude ikonou v oboru, hotelu dal kus svého srdce i praktických zkušeností. Za dobrým jídlem sem mnozí návštěvníci celé roky přijížděli cíleně, ať to již byli zástupci firem, nebo rodiny s dětmi, které tu trávily prázdniny na sněhu či podzimními vycházkami. Jiří Švestka starší věří, že tomu bude i nadále. Jeho nástupce jsem se zeptala:

Myslíte si, že i zkušenosti kozáci se mohou od mladších profíků něco naučit?

Určitě ano, gastronomie se neustále vyvíjí a myslím, že nikdo nemůže říct, že už všechno umí.

Jaký je váš názor na českou kuchyni? Je zdravá, chutná, atraktivní pro cizince?

Já mám českou kuchyni rád a nemyslím si, že by byla nezdravá, obzvlášť v dnešní době, kdy máme spoustu nových technologií a pokrmy se mohou připravit zdravěji. Nedokážu přesně říct, jak moc je pro cizince česká kuchyně atraktivní, ale podle reakcí hostů, kteří se v našem hotelu stravují, jim určitě chutná.

A vaříte česká jídla rád? Dá se na nich ještě něco zdokonalit?

Jak jsem již říkal v předchozí odpovědi, českou kuchyni rád mám a samozřejmě ji i rád vařím. Nevím, jestli zdokonalit je správné slovo, ale něco dělat trochu jinak určitě jde. Třeba použít novou sous vide technologii při přípravě klasické svičkové na smetaně.

Cukrařina z Čech a Moravy je podle mne nepřekonatelná. Jakými specialitkami je zastoupená v Horizontu?

Máme tady skvělou cukrářku, která pro naše hosty peče například klasické moravské koláče, báječný domácí borůvkový koláč, a samozřejmě i spoustu různých zákusků a dortů, které si naši hosté mohou objednat speciálně třeba i k narozeninám nebo jiným příležitostem.

O potřebě stravovat se zdravě slyšíme denně. Fandíte novým trendům?

Mně nové trendy nevdají, naopak, zajímám se o ně. Na jídelníčku v naší restauraci, i při bufetových snídaních a večeřích, máme již dlouho zařazena například bezlepková jídla.

Váš recept na to, aby si host pochutnal?

Nevím, jestli je to recept, ale pokud budeme dělat svoji práci poctivě, a hlavně rádi, tak bude host spokojený.

Nač byste se v proslulém krkonošském hotelu rád specializoval?

Nerekl bych specializoval, ale chtěl bych obohatit jídelníček o více lokálních potravin a regionálních jídel, avšak právě v modernější podobě. A samozřejmě chci, aby můj tým dokázal dlouhodobě odvádět kvalitní práci a naši hosté byli spokojeni.

Co nového byste chtěl do současných zvyklostí zavést? Abyste si s týmem rozuměl, aby byla pohoda v práci a návštěvníci vždy příjemně překvapeni?

Nemyslím si, že je potřeba zavádět něco nového, abych si s týmem rozuměl, je to o vzájemném respektu a na druhé straně o disciplíně. Snažím se s kolegy hodně komunikovat, poslouchat jejich názory, zapojovat je do tvorby jídelních a nabídkových listků. Myslím si, že díky tomu vznikají zajímavá a chutná jídla, a zároveň se posiluje naše soudržnost.

**připravila Eva Brixl
foto archiv Regata Čechy, a.s.**