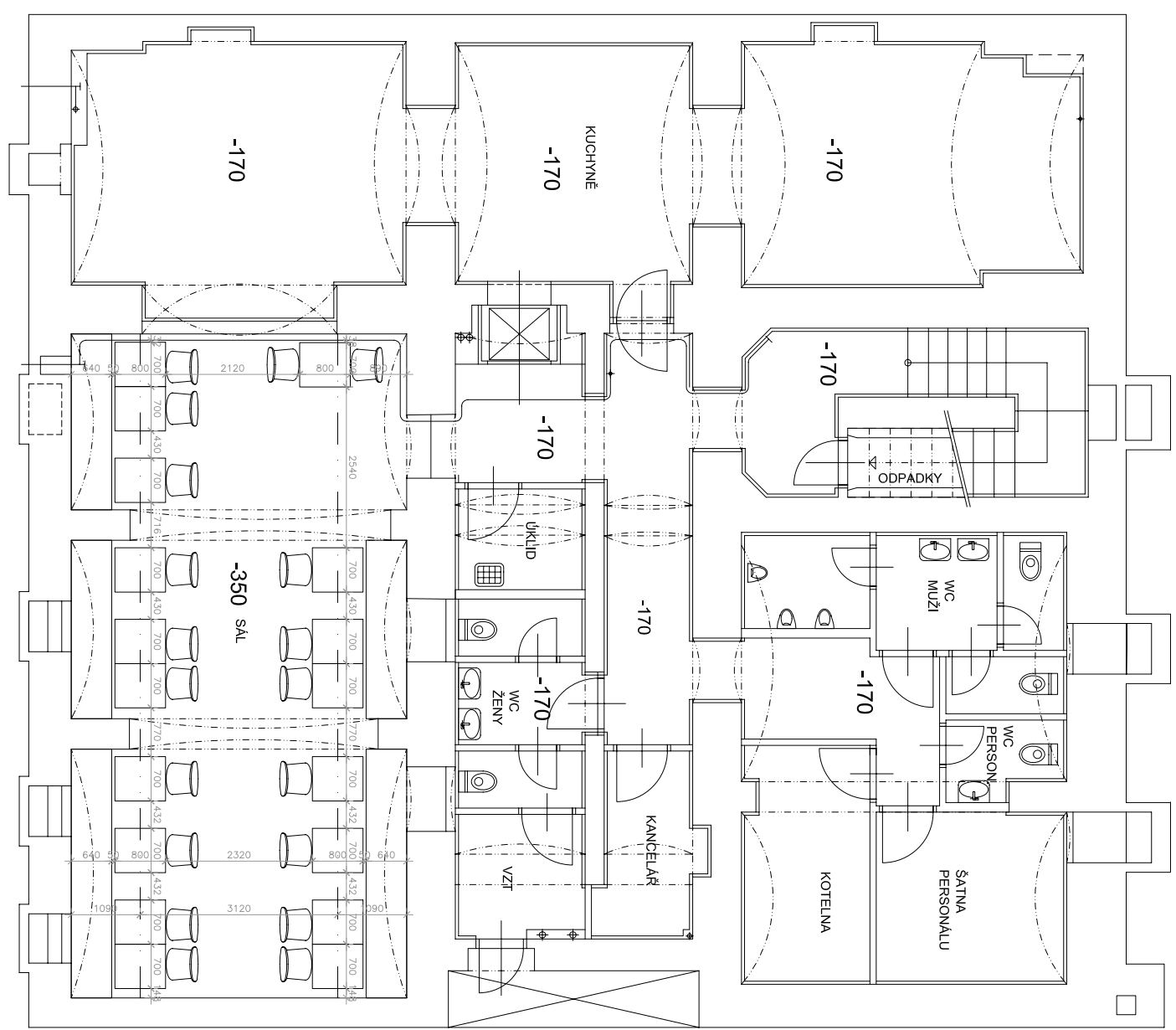
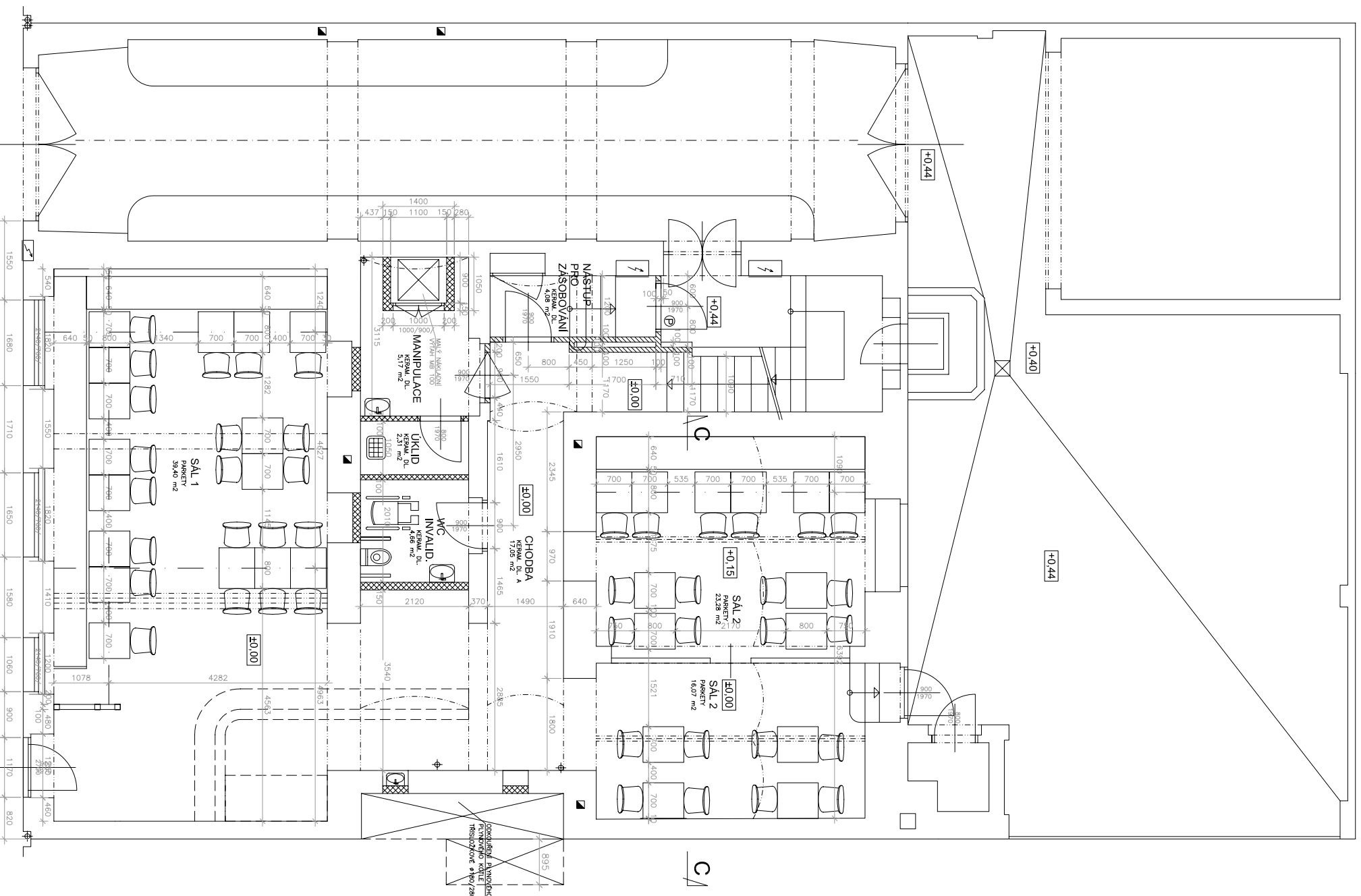


Restaurace Bubenetch
 Půdorys M 1:100



Setkali jsme se v podniku na nám Jiřího z Poděbrad. Casa Nostra, bylo navrhnuo respondentem. Jde o malou italskou kavárničku se drobným pultovým prodejem, od salámů přes dorty až k baleným těstovinám a olivovým olejům. Prostředí příjemné, sama jsem ho poté navrhla pro další rozhovory...

Zajímalo by mě, jaký Ty máš názor na jídlo, jestli si myslíš, že existuje rozdíl mezi tím, co jedí ženy a muži, a jak je celkově v té gastronomii takový rozdíl. Jako i třeba mezi kuchaři nebo jak to vnímáš, když se kolem toho takhle motáš.

No jako po pravdě nějakých 6 kuchařek, jestli takhle vyloženě restaurace, tak to sem moc nenakápl zatím. A když, tak je to spíš takový ta zdravá výživa no. Když už je ženská v gastronomii na nějaké vyšší pozici, tak ta kuchyně je hodně na ryby nebo saláty nebo prostě studený. Ale jako že by vyloženě ženskou, kromě nějakých mediálně známých, třeba „Kamu“, tak ta vím, že se specializuje na maso, jinak moc ženských neznám.

Co se týče téhle český mediální sféry, tak jak to jako vnímáš, ten boom? Nějak u jídla.

No myslím, že ve směs jenom kladně, že se nám to jenom zvedá celý. Ta gastronomie tím díky tomu podvědomě, díky nějakým kuchařům v TV, že ty lidi konečně trochu procítávají, malinko.

Myslíš si, že díky tomu se naučí jíst...

Myslím, že se učí zdárně.

Co to pro tebe znamená, naučit se jíst? Zdravě? Dobře? Jak bys to popsal?

Hlavně a především zdravě. Lidi jedí líp, než jedli.

A co to pro tebe jako znamená?

Češi měli vždycky strašnou skladbu jídla, že teď jakákoliv osvěta, co přijde, tak je prostě fajn. Jedí víc těstovin, víc zeleniny atd.

Co takhle výzkumy a směry, který prostě říkají, že chlap to má v sobě zakódovaný od pravěku, že chlapi byli lovci a jedli to maso. A ženský jedly bobule a sbíraly ty semena. Souhlasíš s tím? Myslíš, že to má přesah i do současnosti?

Já úplně nevím, jestli to tak bylo. Teorie jsou takový, ale nevím, zda to bylo takhle striktní. Zase takový rozdíl bych neviděl v té stravě mezi chlapem a ženskou. Jako znám ženský, který potřebují maso a nejedí zeleninu a znám ženský, který by si maso v životě nevzaly.

Takže si nemyslíš, že je to takhle daný?

Nevidím to tak teď no, že by to tak bylo.

Když jdeš na rande nebo s kamarády na večeři, co obvykle v tvém okolí dávají muži a co si dávají ženy? Dejme tomu, že byste šlo do A.

Byl jsem včera, především na večeři „U Kaliny“. Dívka, čistě zdravotně, výživová poradkyně, dala si předkrm kachní foie gras a jako hlavní si dala biftek. Bílkoviny. Neviděl sem tam žádný salátek, jen nějaký hrášek se šunkou, bez přílohy. Drobná, hubená holka, o který bych řekl, že v životě neměla maso, tak si to podle mě úplně užila. Fo

ie gras si nedám ani já, jako ochutnám, ale že bych si to objednal to ne. Jednou za čas jenom.

Myslíš si, že věděla jak to foie gras vypadá? Protože většina těchto lidí, co se zdravě živí, tak má nějaké sklony k tomu, k té stavbě toho jídelníčku a mají nějaké morální věci. Myslíš, že věděla, jak ty foie gras játra, jak jsou ty kachny chované?

Jo, myslím, že v tomto případě jo. Jinak myslím, že moc lidí to neví.

A ty to nejíš proč?

Na mě je to moc tučný, výrazný. Rád ochutnám, ale nemusím to. Já jsem si dal hovězí tataráček s vajíčkem 63. vajíčko 63 znáš? To je pomalu tažený jenom žloutek nebo respektive zatáhlé na 63 stupňů, takže se zatáhne vyložené jenom kolem do kola ten žloutek a uvnitř je syrový a nemá žádný bacily v tom, nic.

Jiný příklad, když jdete s kamarády na večeri nebo když někdo vaří. (ukazuju nahoru a naznačuji nám společnou skupinu kamarádů, kterým se říká swingers)

Swingers nejedu a ani společný vaření.

Tak když jdete někam se známými, tak jak vypadá ta skladba toho jídelníčku tam? Ženský a chlapi.

Já tohle nemám úplně směřovat. Nevím, jestli by si chtěla slyšet, že ženský nejedí nic a jestli to tak je. Ale jestli to vezmu z rodiny nebo mezi známými, tak já tam nemám rozdíl mezi klukem a holkou. Ani v rodině. Když vezmu mámu, tak ta sní o 6 knedlíků víc, jak táta. Jí hlavně knedlíky s těžkými omáčkami, a táta si dá raději rybu nebo něco takového. Takže tam je to všechno úplně jinak. Ale zase v hospodě je to všechno opačně.

Protože moje BP se jmenuje Dining out, byla jsem inspirována v UK, ale píšu v češtině. Ta domácí strava je věc jedna, ale mě zajímá ta strava v té restauraci. Třeba když jsou vaši do restaurace.

Nenapadá mě must, kterým by se řídila máma, kterým by se řídil táta. Nebo známí, nevím. Prostě dáš si to, na co máš chuť.

Já vím, ale třeba moji známí mají nějaký určitý vzorec, podle kterých

Jaký? Třeba se chytanu.

No že tam je právě... Příklad třeba brácha s Janou. Brácha si dá prostě cokoliv, dá si to maso, gratinované brambory. Pokud teda není na odtučňovací kúře a nejí jenom salát. A Jana, ta si prostě dá raději tu rybu, anebo nějaké těstoviny, něco lehčího. Prostě si jenom tak zobne. Pak mám dva nejlepší kamarády, kteří si dávají tataráky a pomalu nic jiného nejedí.

Nemám to takhle. Mám teď kolem sebe lidi, kteří prostě mají na něco chuť, tak si to dají. Nemám to takhle, ani když si vezmu ty holky kolem a kolem, tak nějaká, která by se striktně držela, jakoby....

Mě nejde o to striktně, mě jde o tu tendenci.

Já vím, moje bývalá se toho třeba držela, do té jsem maso nedostal. Nechodila do restaurací, kde se jí to nezdálo. Českého typu dejme tomu.

Nebyla vegetariánka?

Nebyla, ale celý to nějak těžce nesla, že si maso dávala jenom doma, nedala si ho většinou v hospodě. V restauraci si ho dávala jednou ze tři týdny, měsíc i víc. Necítila se dobře v restauraci, kde jí to neseslo, kde to nebylo přírodní, tak jak si to ona představovala.

Třeba u nás by si nedala steak? Kde je prakticky napřírodno, mluvím třeba o té svičkové.

Myslím si, že by si tam vybrala něco jiného než steak u Vás, kdyby měla chuť na maso. Ale to je asi prostředím. Ona konkrétně jedla maso doma. Ale i co se týče dobrý šunky, jenom doma. I když jsme byli na dovolené, tak že by si tam brala z bufetu nějaké salámy, šunky, to ne, ale doma to si dala na něco celozrnného.

Takže ty si nemyslíš, že ženské a chlapi jedí jinak, takže se posuneme k té druhé sféře.

Já si myslím, že se to teď už nějak srovnává. Ten obrovský rozdíl tady byl, ale už tady není. Který tady byl. Nedokážu si představit před 5, 10 lety holku, která jde na hamburger. Neznal jsem takové, teď mi přijde, že si to dávají všechny. Takže teď s tím nemají problém si jednou za čas dát pořádného hamburger s fritama. To nebylo.

A nemyslíš si, že je to právě tím boomem těch burgrů? Burgerfesty

To určitě. 100% to je tímhle, že jím to otevřelo oči a obohatilo jídelníček.

Ted' na Jiřáku bude vietnamský víkend nebo jako zažij Vietnam jinak. Myslíš, že ty lidi, tím jak se gastronomie otevřela těm vnějším vlivům, tak stejně tak, jako se otevřela pro ty Burgery, tak se otevřela pro ryby, pro různé úpravy nudlí. A jak se otevřela ta větší variace, tak že se změnili ty rozdíly mezi ženami a muži?

Ted' si to řekla úplně dokonale.

Myslíš si, že na to stravování má vliv nějaký sociální status?

Nedokážu říct.

Myslíš si, že se lidi stravují lépe?

Nemyslím si, že je to pravidlem.

Myslíš si, že bohatší lidi si dávají větší pozor na to, co jedí?

Tak je tam možnost výběru, že jo. Takže pokud se má ten člověk rád, takže sáhne po tom lepším.

Myslíš si, že lepší musí být nutně dražší?

To si nemyslím v žádném případě. Jak u čeho samozřejmě, nejsme u moře.

Myslíš si... Existují výzkumy, který dokazují, že třeba v UK nebo v US, tak ten vyšší sociální status znamená zdravější a lepší stravu pro ty jedince.

To u nás není ještě. Tam z daleka ještě nejsme. Ale budeme. To je ten mezi stupínek, oni jsou dál prostě. K tomu spějeme. 100%.

Čím si myslíš, že je to způsobený?

Jakože bohatý jedí líp?

To není ani o financích. Ten sociální status v rámci vzdělání. Třeba vysokoškoláci se stravují líp než ti, co mají dokončenou jenom střední nebo základní vzdělání. To není o financích.

Já ti rozumím.

Je to třeba o zaměstnání, o tom jak často lidi chodí do divadla, jak se vzdělávají sami potom třeba. Taková všetečná otázka.

No to je všetečná otázka. Nevím, čím to je.

Jak je to možný, čím je to způsobený. Kdyby ses nad tím zamyslel, kam ta česká gastronomie časem dospěje, tak jak je to možný, že k tomu dospěje.

Na to ti nedokážu odpovědět.

Ne tak tvůj názor na to.

Tohle nevím, co bych ti řekl.

Tak se od toho jídla přesuneme do té kuchařské restaurace (kuchařská část???). mediální stránku necháme být jako úplně vedle, Maurera? Vaňka, Polreicha a Halinu obrovskou, která má taky svůj pořad. A ...jete (tady sem ti nerozuměl**) do toho teda, když říkáš, že na český scéně jsou ženský šéfkuchařky...**

Jsou. Zním, ale je jich po málu. Ale zase s téma blogerkama všema se roztrhl pytel, že jo. A tam zase kluka nevidíš. Nemám tam žádného takového, který by mě bavil.

Myslíš si, že ty food blogeri, ty co sleduješ, tak jsou jako, že si sami vaří doma nebo si spíš hodnotí ty ženský, ty restaurace.

To mě nezajímá, když někdo něco hodnotí, to mě nezajímá, dokud tam nezajdu. Každopádně tyhle vaří doma, mají k tomu nějakou rodinku, nějaký verze pro děti atd.

Ted' si odhalil, kam směřuju. Schválně jestli odhalíš, kam směřuju, jestli na to přijdeš. V té profesionální gastronomii, máš prostě toho chlapa, který vaří v té profesionálně vybavené kuchyni pro ty lidi v té restauraci, a na druhé straně máš tu ženu, která vaří doma. Vnímáš to tak?

Telefon, bádání po položené otázce...

Myslím, že se tohle zlepší, že to jde všechno dopředu. Bude to stejný jak venku. Tam ty šéfkuchařky jsou, fungují, hospody tam fungují. Ale tady jsme. Jak bych to řekl... ted' jsme vykroukli z prdele. Prostě se to zvedá celý.

Myslíš si, že ve světě je to hodně...

Myslím si, že ve světě jsou na tom ženský líp.

Kdyby si to měl říct procentuálně. Odhadem, kolik je to tady a kolik je to ve světě, např. v UK, Francii, Španělsku, Itálii.

Tak v ČR je to naprosté minimum, tak 5%. Ve světě to může být klidně 30%, co můžou být ženský, bez problému.

Ted' se bavím o šéfkuchařkách?

No.

Nebo třeba i v normálních, že je jako třeba na pánvi nebo takhle. V kuchyni nebo skladba té kuchyně.

To tak tady, když vidíš nějakou ženskou, tak jí nevidíš moc v restauraci, ale spíš v hotelovém provozu v té kuchyni. Jo, že ženský dělají snídane v hotelích, tam chlapa nevidíš. Ale to jsou hotely, v restauracích jsou pořád strašně, strašně málo. Nebo jdou možná raději ven.

Čím si myslíš, že je to způsobený?

Malá osvěta, malý profesionálky to možná jsou. Nedokážou se prosadit, nevím. Malý profesionálky no.

Co se týče té kuchařské práce, nemyslíš si, že ta práce je třeba víc fyzicky náročná?

Tak děláš ve službách, takže to bude určitě náročný, ale kvůli tomu, že by volily jinou práci, to je blbost. Buď to máš rád, umíš to, makáš na tom nebo na to prdíš a vybereš si něco jiného. Nevím, jestli je to náročný na práci nebo že by se do toho ženský tak nehrnuly.

Myslím fyzickou náročnost. Silovou náročnost.

To je asi ta práce, ale nemyslím si, že by to bylo až tak nezvladatelný. Já jsem dělal ve 3 hotelích, takže tak nějak, když to vezmu zpětně, tak s tím, že by to bylo vyloženě náročný fyzicky, tak s tím nebyl problém. Tak bednu s brambory ti dotáhne nějaký učedník, že jo. A co jako no, makáš rukama.

No a pak ti to někdo zvedne.

No makáš rukama no. Jako ruce tě asi bolí no, ale to bolí i kadeřnici, chlapa a všechny no. Je to jemnější stvoření.

Myslíš si, že co se týče skladby těla mezi chlapem, ženskou kuchařem a cukrářem?

Tak je samozřejmě víc cukrářek.

Jako je víc cukrářek než kuchařek?

Tak ten provoz na té cukrárně je podstatně jiný, je tam míň lidí než na té kuchyni. To se nedá říci. Když budu mluvit třeba o hotelu nebo já nevím, tak máš na té cukrárně nějakých 6 lidí, co se střídají krátký dlouhý týden, a v kuchyni jich máš 20. Když jsem většinou znal, tak byly šéfové kuchařů, teda cukrářů, byl hlavní cukrář a pod sebou měl cukrářky.

Zase tam byl chlap.

Tam byl chlap na tom nejvyšším postu, byly tam i ženský.

Ted' se posuneme na plat. Tam to vidíš jako dodavatel, tak i jako host a i jako číšník. Nebo i jako ve škole. Na přelomu tisíciletí, tak jaká byla skladba u tebe, ženský a chlapy.

Tak když já jsem chodil na hotelovou školu, tak jsem chodil na Internacionál, tam jsme byli jedna třída, kde byli jak sólo kuchaři, tak sólo číšníci, tak společný obor hotelnictví a gastronomie. Takže tam to bylo trochu nesměrodatný. Tam bylo 20 lidí ve třídě a tam byla

všehochuť. Tam pak samozřejmě se to dělilo na nějaký profesní ty, ale jinak ta škola jako taková byla takhle postavena, ta třída.

Těch lidí? Chlapi, ženský?

Když to bylo na place, tak to 50/50 přesně.

Z těch kuchařů?

Z kuchařů převládali chlapi.

V gastronomii a hotelnictví?

Tam bych taky řekl 50/50. Čistě na kuchaře, tam bylo míň žen, jinak to bylo 50/50.

Takže si myslíš, že celkově v gastronomii, jakoby gastronomie-hotelnictví dohromady, tak si myslíš, že to je 50/50?

Myslím, že převládají chlapi, globálně. Když vezmu školy a tak. Hlásí se míň žen, a z toho to možná celý vyplývá, že těch kvalifikovaných žen je míň. A to, že umí doma vařit, jí prostě do hospody nedostane. Nebo ne hned. Málo lidí tomu uvěří, takhle z ulice.

Ty se pohybuješ hodně po restauracích. Ted' beru restaurace a ne bary. Restaurace tady v Praze, jak vidíš tam tu skladbu chlapů a žen? Jsi radši, když tě v restauraci obsluhují ženský?

Ne, potřebuji kvalitní servis. V Kalině jsem otočil pingla a řekl jsem mu, že ho nechci už nikdy v životě vidět. Tak se na mě přišel podívat pan Kalina z kuchyně, poslal mi manažera a byl to hned hezčí večer. No takže je mi to úplně jedno, nevidím rozdíl mezi chlapem a ženskou na place, ale třeba za barem mám radši chlapa než ženskou.

Z jakého důvodu?

Nevím, myslím, že tam patří. Že je to práce spíš pro chlapy za tím barem. Barmanka mě za barem prostě nesedí z nějakého důvodu. A to může být restaurační bar, hotelový bar, koktejlový bar. Tam holku nemám rád za barem z nějakého důvodu.

Můžeš to pojmenovat? Zapřemýšlej, něco musí být.

Nevím no. Mě tam prostě sedí víc chlap. Chutná mi to od něho. Myslím, že ženská za ten bar prostě nepatří. Pak zase nemám problém zase s obsluhou, když tam je chlap. Nemám problém, když tam není ani jeden chlap a běhají tam jenom holky. S tím jsem v pohodě. Pojmenovat to, nevím jak.

Já s tím jakou souhlasím, taky nevím jak...

Nevím, proč mi za barem nesedí ženská. To nevím.

Já sem ženská a radši se podívám na chlapa.

Já jsem chlap a rád se podívám na ženskou, ale prostě já té ženské z nějakého důvodu nevěřím nebo mi tam prostě nesedí na tuhle práci, barovou. Raději jí vidím v kuchyni než za barem. Radši ke sporáku

Ani nevíš, kolikrát jsem se s tím ted' setkala.

Ne, takhle ne, já je k tomu sporáku neženu. Ale šéfkuchařce budu věřit víc, než šéfbarmance. Znáš hodně šéfbarmanek nebo hodně těch nejkvalitnějších barmanek, co my tady máme, a že by to vyloženě nějak sedlo a mě by se tam líbila, ne, to ne. Nevěřím jí to.

Znáš provoz, kde je na šéfkuchařské pozici ženská, tady v Praze?

Teď mě nic nenapadá.

Myslíš si, že je?

Určitě, je šéfkuchařek hodně poměrně, akorát mě teď nenapadá, kde by to mohlo být.

Z hlavy mě napadá Čiřina. Tradiční slovenská kuchyně, vedle řeznický.

Neznám. Vedle Tretrs byla nějaká restaurace, kde vařila nějaká Thajka. Myslím, že v Sasazu šéfovala svého času nějaká ženská. Nevím, jestli je tam pořád. Ale většinou jsou to cizinky na těchto postech, ať už je to Asie nebo tak. Nedostanu se tolik do kontaktu s těma šéfkuchařema, tak proto asi, jinak bych ti toho vysypal asi víc.

Ještě jsme nějak opomenuli, jak jsme se bavili o tom poměru chlapů a ženských v té škole, tak na tom place. Jak to vnímáš jako dodavatel nebo jako host. Jak to vidíš tady po Praze? Jak je to vyrovnaný, jak se liší typy restaurací podle toho, jako různé druhy kuchyní? Jako v český restauraci jakoby v hospodě.

U jugošů nevidíš ženskou, ani na place. Nevidíš. V jakékoliv rybí jugošský hospodě, teda ve směs. Ta „Plejsvica“, tam všude běhají chlapi.

To i tam.

To i tam.

Co Řecko?

.. Olympikos, tam dělají zrovna báby.

Já tam asi 10 let nebyla.

Tam dělají a pobíhají takový 60 ti letý báby. To jsou starý Řekyně, starý příjemný.

Italský restaurace?

Tam je to asi 50/50. takový otevřenější. A Češi, na to place mi přijde, že tam dělá víc ženských. Když si vezmeš takový ty lokály, tak tam běhají ženský. Tam máš výčepáka, někoho, kdo kasíruje chlapa a pak tam máš holky, který běhají. Když si to tak přemítám. Jak je to u vás? U vás jsou spíš kluci, že jo?

Máme jednu slečnu a Janu.

Proč? Těžké talíře, těžká práce, schody, nechtějí to dělat?

Ne, tak to nějak vykrystalizovalo. A vždycky tam byla jedna holka na směnu.

Možná s tím jídlem dělá na place je víc kluků. V těch lepších hospodách dělá na place s jídlem víc kluků. Ale když si vezmu zase Baxis bar, kde nemají jídlo, ale mají koktejl bar, jsou číslo 1, nejspíš. Tak tam jsou holky 8, 10 let na place a nemění se. Kluk neběhá ani jeden, kluk je jenom za barem, holky jenom na place. Nikdy to nebylo jinak.

S tím jídlem jak si říkal lepší restaurace, myslíš si, že je to spíš pravidelností nebo pravidlem v těchto restauracích tohoto typu?

Já si myslím, že práce na place je podstatně těžší, než v té kuchyni. Proto možná jsou tam chlapi než ženský.

Těžší v jakém směru?

Fyzicky těžší. Tahání těch talířů, bordelu, vína i s kýbly. Myslím si, že je to těžší, než stát u sporáku a ladit si tam nějaký jídlo příjemný.

Dobře, tohle je fyzická náročnost. Co mentální náročnost? Psychická náročnost, máš tu kuchyni a máš ten plac. Co myslíš, že má svoje plus a mínus?

Psychicky... myslím si, že práce na place je těžší, jsem o tom přesvědčen.

Proč, z jakého důvodu?

Je to vyčerpávající, z toho kontaktu s lidmi. Ten kuchař nepřijde do kontaktu s těmi lidmi, je uzavřený v jedné místnosti s dalšími 4 lidmi a tam si můžou lézt na nervy atd., ale dělat s těmi lidmi je nesmírně náročný. Teď to tam jako ladit, pochyťávat, lézt jim do prdelky. Musí být větší kabrňák, než je kuchař v kuchyni. Psychicky silnější, jinak tam nemá co dělat v tomhle byznysu.

Takže si myslíš, že třeba z tohoto důvodu v těch lepších restauracích, kde ...

Si myslím, že jak jsi řekla, to asi vykrystalizovalo, že holky to zkoušej, ale není to pro ně. Když si vezmu nějaký Kampa park, kde je těch číšníků 40, tak jestli je tam 5 až 10 holek, který tam jsou schopné se udržet, a zbytek na to nemá. Je to prostě strašná otročina, hrozně se naběháš, jsi tam dlouho atd.

Co další takovéto restaurace tohoto typu. Kampa park je znatelně dražší než jsme my, ale dejme tomu. Nevím, Na kopci. Něco v tomto stylu.

Jakoby skladbu lidí na place.

Co takhle ve slováči Kobe? Byl jsi?

Byl, tam je to zase u jugošů. Tam je to takový pofidérní.

Tam dělají i Češi dost.

No taky jako moraváci, co přijedou, než se rozkoukají.

Myslíš, že tam nevydrží?

Myslím si, že dobrý číšníci tam nejsou. Si myslím já. A to si troufám říct, že v Kobe na Václaváku, kde i jsou ty lidi dlouho, tak tam není jeden dobrý číšník.

Takže takový to haló Praha 1.

No je to takový, mám práci, abych měl na nájem, jsem z Vysokého Mýta, až se naskytne něco lepšího, tak rád přeskočím, ale zatím je tu teplíčko, tak tu zatím budu. Takový sezónní pracovníci.

Na turisty. Co pak dejme tomu v Alkronu?

V Alkronu jsem dlouho nebyl. Ale tam si myslím, že je to jasně daný, denní provoz ženský, večerní provoz chlapi. Takže loby bar jenom čistě chlapi, snídaně ženský, obědová alakartová restaurace 50/50, tak si myslím, že je to v každý hotelu.

Mě teď nenapadá nějaká podobná restaurace jako je Argument. Napadá tě nějaká? Takový jako dost specifický.

Když si vezmu třeba Aromi, 50/50 chlapi ženské. Přesně 50/50, manažerka ženská. Když si vezmu Finestru, 95% chlapi, bez ženských. Mladý český majitel, pícuš :D Tady vidíš, že to Ital pustí a bere dobrý lidi a je mu jedno jestli tam má Holanďan, Rusa nebo Ira za barem. Prostě dá to dohromady holky ženský. A ten Čížek jde, nevím, z jakého důvodu po nic neříkajících klucích, krom manažera, pana Baloga, teplýho až na půdu. Tak to je naprosto tragický personál. Ten bych profackoval. Ale to je v majiteli si myslím. Je to stejná firma jo, což mi hlava nebere. Pak máš Botegu finestru, nějaký lidi, máš Bistrotéku v Dlouhý, zase úplně jiný lidi.

Tam si myslím, že taky převažují chlapi.

V Bistrotéce jo, tady myslím, že ne. Tady je dost ženských, ale jako nevhodných. Všude, kde má Čížek prsty, krom Aromi, tak všude je problém. Tak to vidím já a nevím, čím to je.

Myslíš si, že náš personál je dobrý? Neboj, brácha to nebude poslouchat.

Né, tak to ať si klidně poslechne, ale já se tam nebyl dlouho na jídle. Naposled jsem tam byl ještě za Lubána. No a ten mě tenkrát obsluhoval a byl jsem s ním docela spokojený. Neřekl bych, že to bylo profesionální, ale bylo to takový hrozně příjemný a tak jak by to mělo být.

A znali jste se?

Jo jo, ale tak ja ho znám co dělal před tím. A ta Itálie je v něm cítit a takhle si představuju dobrého číšníka. Musí mít příjemný selský přístup k tomu. Není nic horšího než mít našprtany vína od A až po Z a vhodnost pokrmů k tomu. Já mám rád ten osobní přístup. Ne v jakýkoliv restauraci, a to mi teď vadilo u toho Kaliny, tak nám tam dal nějakého maníka, kterému nebylo ani rozumět. Našrocený, asi profesionál, ale u večeře mi tohle vadí. U oběda ne, ale u večeře hrozně.

Další otázka. U oběda mi to nevadí, u večeře mi to vadí...?

U oběda to člověk neřeší. A já mám přes oběd jiný starosti, takže tomu nevěji takovou pozornost.

Za jakých okolností, chodíš jíst do restaurací? Za jakým účelem?

Za všech, jím v restauraci 2x denně, celý život.

Se docela prodraží ne?

To se sakra prodraží, ale teď jsem sám, takže si nevařím a tak, jinak já jsem velký vaříč a gурmet.

V čem se ty situace liší v té restauraci?

Tak večer je víc času a je to pro tebe slavnostnější okamžik.

Z jakého důvodu?

Většinou to tak je. Máš po celým dni, tak si to chceš příjemně užít. I když máš čas u oběda, tak si to tak neužiješ, protože máš pak nějaký starosti, neužiješ si to. Večeře pro mě byla vždycky slavnostnější než oběd.

Chodíš na pracovní obědy?

Často.

Za jakých okolností si při obědu vybereš ala card a za jakých příležitostí z denní nabídky?

Tak samozřejmě, když je to někdo důležitý, tak si nedám denní nabídku, co mají v denním menu.

Je to daný tou sebe prezentací?

Může být.

Co si dáš spíš, když jdeš na oběd s někým důležitým?

Přizpůsobím se aspoň trochu, co si dá on, ne třeba chuťově, ale když on si vybere. Jsou pracovní obědy a pracovní obědy. Když vím, že to třeba za ním, tak si nedám biftek, to prostě neudělám. Vyberu si něco ze střední cenové kategorie. Takže podle toho, s kým obědvám.

I a když platíš ty, tak myslíš, že to lidi dělají?

Když platím já, tak si dám, na co mám a to co mi chutná.

No ale myslela jsem ty lidi, ti klienti, tak jestli koukají na to, co si dají. Nebo třeba když jdeš na rande, myslíš, že se ta holka omezí nebo si dá to, na co má chuť?

Tahle se moc neomezila teda. Já to vidím kus od kusu. Já to nemůžu nějak bagatelizovat a říct, že tak to je. Že by ty holky se hlídali, co si dávají, není to tak vždy.

Si nemyslíš, že holka na rande, aby se...

Určitě se najdou holky, který se hlídají, ohlížejí se a nechtějí být na obtíž, ale to v Praze moc není.

Myslí si, že ta holka na rande si spíš steak nebo ten salát?

Nemyslím si, že si dá ani jedno, dá spíš nějaký kuřecí plátek zdechlý s bramborem. Něco takového nijakého a takhle si myslím, že se stravuje většina holek. Proto víc se vážím holky, co si dá fie gras nebo chleba se sádlem. Nemám rád neutrální, nic neříkající, hlavně abych se najedl. A to si myslím, že dělají hlavně holky z nějakého důvodu, že se nemají zas tak rády. Prostě jedí takové kuřata, nějaké.

Když už tak krůtu.

Takhle bych to řekl, prostě nijaké jídlo. Možná ani ne moc drahý, nic neříkající. Ženský si dají to, co já si nedám.

Myslíš, že ženským nezáleží na stravě tak, jako chlapům?

Jak jsi to řekla, tak mi to nějak tak nesedí, ale je to tak asi. Chlap si raději pochutná, než ženská.

A oproti tomu, máme tu zdravou stravu. Na začátku jsi řekl, že ženským spíš záleží, nebo když jsou v té kuchyni, tak spíš dělají tu zdravou stravu a že jim spíš záleží na tom, co jedí.

Ted' nevím jak to ale uchopit, abys to pochopila.

Pojď do mě, já jsem docela chápavá, ale mám všetečný otázky.

Řekl jsem, že když je ženská na postu šéfkuchaře, dejme tomu, že vaří jemnější, lepší jídla. Nedokážu si představit, že by šéfovala hamburgerárně, žebrům, steakhousům. Rozumím rybárně, rozumím Itálii. Ale když jdu se ženskou jako hostem na jídlo, tak myslím, že jedí miň zajímavě nebo miň experimentuje. Kuřecí ženský prostě.

Takže ženský se odbývají.

Ano, ženský se odbývají. Takhle bych to řekl, když jsou hosti. Samozřejmě když je šéfkuchařka, tak se soustředí na tu jemnější kuchyň.

Takže si nemyslíš, že si ženská dá, raději něco lehčího, ale že se spíš opije.

Jo.

Co tě přivedlo k detoxikační kůře?

Toho masa a hodokvásků bylo dost, takže si dám měsíční detox. Nevím žádný maso, těstoviny, pečivo, nic. Oříšky, brusinky, rozinky, semena. Brokolice se sýrem, dušená mrkev, samý takový věci.

Jak dlouho to držíš a jak na to lidi reagují?

Tak držím to 4. den, což není moc dlouho. Nevím, jak to reagují, já to nějak moc necpu všem.

No ale tak byli zvyklý, že sis dal, přivezl sis..

Smějou se a myslí si, že to nevydržím. Tomu, komu jsem ukázal ten jídelníček, tak ve směs řekli, že hodně štěstí a dávají mi 14 dní a končíš s tím. Tam je to že jo kafe, žádný cigarety atd., je to takový složitější na více frontách.

No totiž já, existují zase takové výzkumy, právě se dostáváme k tomu, že ty chlapi jedí to maso a ženský semena, bobule. Třeba Alan Alda obhajoval vegetarianismus a tím právě na to bylo napsáno spoustu věcí. A byl osočen, že se jako osobnost vykastroval a zženštil, podle sociologů. A pak jsou prostě teorie feminismu, který je spojený s vegetariánstvím a veganstvím. Hodně ta kultura je s tím hodně spojena. A ted' ta otázka bude znít hrozně hloupě, ale setkal jsi se někdy v téhle detoxikaci, že by na tebe někdo pohlížel jako miň jako na chlapa.

Může být. Dokážu si představit našeho tlustého závozníka s umaštěnou hubou od bučku, kterému jsem dneska říkal, že se nemůžu ani napít, tak se asi pousmál, že jsem v jeho očích pseudobuzna, může být, to si řekla hezky.

Myslíš si, že by takhle na tebe reagoval „jeden náš společný známý“?

Ten by se taky tak mohl zachovat. Kdyby to bylo něco extrémního, tak že by takhle mohl reagovat.

Co můj bratr?

Nemyslím si, tak on vždycky dělal nějaký pičoviny. Samý takový jeho diety. On se rád týrá. Já mám teď nynějšího kolegu a ten je jak bratr. Úplně to stejný, „žiju tím“ a je to pryč. Myslím si, že je to tvůj brácha. Já to tak až tak dalece nemám. Radši s tím nezačnu, když vím, že se na to vyprdnu.

Takže si myslíš, čím je to daný, že ty lidi na to tak reagují?

Tak jsou takový mača, u „společného známého“ to bude asi věkem a s dobou, kdy celý život dělal v hospodě za komára. Nemyslím si, že jí zrovna dvakrát dobře. Nemá se tak rád. Je to skinhead ze Sparty. Šestkrát trestanej skinhead ze Sparty – no co bys jako chtěla.

Takže jsme se dostali, že bezmasá dieta..

Jsou tomu otevřený spíš mladší lidi a staršího k tomu horko těžko dostaneš.

Myslíš, že na to takhle reagovala žena?

Jo.

Znáš ?

Znám, vyskočily mi fakt příšerný, ale znám.

A myslely by to vážně?

Jo, myslím, že by to myslely stejně vážně, jako můj závozník nebo jako „náš společný známý“ Přijde jim to ojakoby zbytečný. Úplně jako stejně, ony nechápou důvod. Jsou to nesmysly novodobý. Chytneš se taky samý kraviny, jako detoxy, do teď jsme žádný detoxy neměli.

Okruhem jsem se dostali k tomu, že ta bezmasá dieta nebo ta lehčí dieta je jako spíš doménou jako žen.

Jako takhle, v časopise autorallye se o tom nedočeš, v žena a život jo. Tam to dávají pořád. Těchto plátku je miliarda. Pro frajery nevím, jestli by pro ně něco takého vycházelo. V nějakým Maximu je to podle mě hodně okrajově. tady ty detoxy.

Tento rozhovor proběhl v relativně čerstvě otevřené italské restauraci se dvěma spolujednateli a jejich kuchařem. Během rozhovoru jednotliví respondenti odcházeli a přicházeli dle své potřeby a do rozhovoru se zapojovali, jak se jim to hodilo. Tudiž tento rozhovor nepovažuji za příliš konzistentní, ačkoli odhalil některá velmi zajímavá témata.

Píši BP na téma Dining out, kde mi jde o stravovací návyky lidí, víceméně mám takovou teorii, která je potvrzena v nějakých sociologických žurnálech, že chlapi a ženský se stravují jiným způsobem. Potom co se týče personálu na place, v kuchyni, zase chlapi a ženský. A taky jak to vypadalo v čase, před 10 ti lety, během studií, na škole a tak. To jen tak na úvod pro vaši představu, o čem se budeme bavit.

Myslíš si, že ty chlapi a ženský se stravují trochu jinak?

No, určitě.

100%.

No a jaký je ten rozdíl?

Holky to chtěl lehký, kluci prostě žerou. Tak jestli to mám jako rozseknout, na nějaký dvě takový, tak samozřejmě holka chce nějaký ten salátek a něco lehkého, rybičku jenom na olivovém oleji nejlépe udělanou jenom na páře. Zatím co kluk si dá steak, na olivovém oleji, pěkně spálená krustička, brambory. V tomhle bych viděl ten rozdíl no, v tomhle. Tučné věci a tak no.

Takže máme tyhle dvě kategorie, Ondro, ty s tím souhlasíš?

Naprosto.

Pan kuchař s tím souhlasí? Tak z vlastní zkušenosti, když si jdete někam sednout, tak partnerka nebo známí.

Záleží na době, jestli je oběd nebo večeře. Jestli je to venku a je hezky. Potom jestli je parný den, tak člověk si dá něco lehčího.

Počasí taky hraje vliv, určitě, 100%.

Jaké jídla patří do té kategorie lehkého jídla?

Saláty, ryby, mořský plody, ne moc tučný věci.

Mám takovou mezní kategorii, a to je kuřecí maso. Kam si myslíte, že spadá?

Tak je to bílé maso, není to moc tučný, takže spíš do toho lehčího. Takže když holka už kývne na to, že si dá maso, tak vyhledává tohle, pokud to nebude ryba tak kuřecí a krůtí. Králíka, teda ještě jsem neviděl jíst holku králíka. Ale ty bílé masa, které jsou méně tučná, takže spíš do té lehčí, do té diety. Snad se to dává i v nemocnicích, když je nějaká dieta, kuřecí maso.

Na vodě jenom no.

Takže takhle no, ale to neznamená, že kuře nemůže být zdravý a výborný. Ne, tak jako spousta chlapů nepřistoupí na to, že salátek. „Co se salátkem? Fuj to je odporný“, že jo. Co se zeleninou, přitom je to velký omyl. Z pokrmů neobsahující maso se dělají fantastické věci. Zdravý, výborný. ...nějaký názvy..., nebo třeba těstoviny taky bez...

Nebo taky to zařadit do té kategorie těžších věcí.

No třeba mozzarella, to je další velký omyl. Spousta lidí si myslí, že si dá něco lehkého a dají si mozzarellu. To je snad nejtučnější sýr, co existuje.

Kvalitní velká porce, tak to je dost tučné no.

To si raději koupím vodu a pak sežeru tu prázdnou láhev, místo té mozzarely.

Takže to lehký jídlo. Co patří specificky do toho těžkého jídla?

Myslím, třeba velký množství červeného masa. Takový ty steaky, celkově červený maso a potom i takový smažený věci, hranolky, smažený sýry atd.

Já jsem se koukala, teda spíš jsem se doptávala na váš jídelníček a co z toho vašeho jídelníčku, tak ke komu to spěje? Právě pak máte takový ty těžší rizota nebo těstoviny, tak kdo si to objedná?

Jako, spíš jako ono záleží, nevím no. K nám spíš chodí lidi, co vyhledávají tu lehčí, zdravější kuchyni. To vidíme podle toho, co tady prodáváme. Tuňákový tatarák nebo krevety prostě jenom orestovaný. Takový jako spíš lehčí věci. Takže myslím, jako konkrétně tohle vyhledávají lidi, co chtějí jíst zdravě, a chtějí lehčí věci.

Považuješ tuňáka jako rybu nebo jako... Ona je to tmavá ryba, takže jako velice vydatná na úrovni červeného masa. Kam jí zařadíš?

Já mám tuňáka jako to lehčí jídlo.

Myslíš si, že se lidi stravují jinak i v různých... Má vliv na stravování i tzv. sociální status? Co zahrnuje vzdělání, plat, práci...

Tak jako určitě jo. Když někdo chce jíst zdravě, tak je to finančně náročnější než člověk, co se stravuje čímkoli, co vidí.

Pánové, jak vy to vidíte? Souhlasíte, že jíst zdravě je finančně náročnější než nezdravě?

Bohužel no.

Je to tak no. Ty kvalitní potraviny budou, ale cena půjde nahoru. Hodně lidí, co se nemůže takhle stravovat, tak těch bude přibývat, takže hodně lidí bude nuceno jíst né až tak zdravě. Hodně lidí ani nevědí, jestli je to zdraví, nebo není zdraví. Prostě si dají nějaký jídlo.

Když říkáš nějaké jídlo, tak to mě přivádí k části, že lidi chodí do restaurací za nějakým účelem. Mají na to nějaký program. Dokážeš mi říct, pár těchto věcí? Myslíš si, že v rámci těchto kategorií se mění i skladba toho jídla, co si lidi dají? Jako během oběda, během večeře?

To záleží, kdo to je nebo jak to má.

Tak řekněme tady u vás v restauraci.

Je pravda, že hodně lidí volí ten oběd, jako rychlejší a ne tak jakoby vydatný, na rozdíl od večeře. Třeba tady u nás ty lidi při večeři sedí daleko déle, 2 – 3 hodiny. Spíš to je tím, že na to mají čas, že už nikam nespěchají. Přes ten oběd, většina lidí pak jde ještě něco dělat, takže

si dají třeba ty dvě jídla. Když na to mají celý večer, tak toho snědí podstatně víc. A piješ večer, takže to podporuje to trávení.

Za jakým účelem si myslíš, že lidi chodí do restaurace. Řekl jsi, že některý si dají jen něco, aby se najedli, jedna kategorie a pak se to zase posouvá jinam?

Za se rozdíl, oběd a večeře. Oběd, hodně lidí jdou z práce, nají se a jdou zpátky. Nebo to pojmu formou Business lunche, a že jdou prostě na oběd, obchodní schůzka. Večer se většinou sejde kruh přátel, sedí, jedí, pijí. Myslím si, že většina restaurací je víc živých z těch večeří, než z těch obědů. 90%.

Takže co se týče třeba toho Business lunche, tak co si myslíš, ze svých předešlých zkušeností, tak jak to jako funguje? Ve smyslu, co si kdo objedná, jestli to ovlivňuje sebezprezentaci.

Z části určitě taky, když jdeš dělat nějaký business, tak chceš vypadat na nějaké úrovni. Snažíš se pozvat tam, kde víš, kde to bude dobrý. V podstatě ten člověk bude spokojený a pomůže to té věci a je to takové přirozené.

Ovlivní, kdo jako platí, to co si kdo objedná? Když jde pár na rande a platí jeden z nich, tak jestli to má na to vliv.

Občas je to tak cítit z těch lidí. Taky jako když vidíš nebo poznáš, tak ten co platí, tak řekne „dej si, co chceš“, a do té doby si ten člověk čeká, než začne objednávat ten, co to platí. Takže to tam taky je asi rozhodující. Neříkám ve všech případech, ale někde je to cítit.

Považuješ... zase, existují teorie, které spojují bezmasou dietu, bezmasou stravu, vegetariasmus, veganismus a všechny tyhle směry, který mají v ČR obrovský boom, tak jsou spojený s feminismem. Považuješ člověka, který nejí maso za zženštilého? Nebo jestli to tak funguje?

To úplně ne, to je každého věc, co kdo jí. Chápu všechno. Někdo nemá rád tohle, tak to nejí. Já to respektuju, co jí. Viz. Spousta sportovců, co jí tu odlehčenou kuchyni. Hodně chlapů, sice by to jedli, ale nemůžou, takhle lehká strava. Saláty, pasta. Pasta je lepší na oběd, večer už je to horší. Oběd ok, ale večer to už ne.

Přesun do kuchyně do provozu. Ženský a chlapi v kuchyni. Poměr, zkušenost tvoje vlastní.

Moje vlastní zkušenost. Určitě převážně chlapi. Kdybych to měl shrnout za celý život. 80% chlapi, 20% ženy, co se vaření týče. Většinou jsou to kuchaři a je to doplněný tou holkou, třeba na dezerty, saláty, na tu studenou kuchyni.

Co na vedoucích pozicích šéfkuchařských u nás v ČR? Jak si myslíš, že vypadá tahle situace?

Každopádně se zlepšuje. Je to daný asi tím trendem, že se lidi zajímají o to jídlo. Samozřejmě, tak kvalita těch restaurací jde tím nahoru. Dají se sehnat i lepší suroviny a spousta těch lidí, co dělají šéfkuchaře, tak byli různě ve světě, takže se každý něco přivezl. Určite to jde nahoru.

Myslíš si, že třeba v Praze existují ženský šéfkuchařky?

Asi jo, ale s žádnou jsem se nesešel.

Ani si o žádný neslyšel?

Ne. Tohle to je zrovna pozice šéfkuchaře, takže to musí být silná osobnost, když máš na starost tým 20 lidí, takže je to spíš chlapská práce. Ne, že by to ženská nezvládla, ale ten chlap je takový ráznější. Tým 20 lidí, tam to musí být.

Myslíš si, že ty chlapi v té kuchyni jsou, jako šéfkuchaře víc psychicky odolnější než ženy? Že by to nezvládla?

No, asi trochu jo. Je to přece jenom víc taková práce pro chlapa, tím neříkám, že by to žena nezvládla. Ale podle toho co jsem zažil, tak většinou prostě chlapi.

Telefon

Záleží teda ještě na typu restaurace, čím větší kolos, tím určitě náročnější. Víc lidí, víc práce, musí to být nějaká vůdčí osobnost, která dokáže tým řídit.

To je na těch vedoucích pozicích. Co třeba v tom provozu. Čím si vysvětluješ, že je tam těch žen méně?

Možná větší zájem chlapů o tohle povolání. Těch kuchařů je víc. Ty kluky to baví. Myslím, že pokud je dobrý kuchař, tak je to člověk, který k tomu má vztah a je šikovný. Ale vztah, i že to má jako i koníček. Ten vztah k tomu musí být. Když to dělá, že to jako dělá, tak tomu nedá úplně všechno. Ale když k tomu má přístup, jako, že ho to baví, tak si myslím, že se to víc projeví na té práci.

Z kuchyně na plac. Jak to vypadá v ČR jako na place? Poměr mužů a žen.

No, tam už to procento je, že to ženský by se zvedlo.

Že bychom se dostali 50/50?

Je pravda, že hodně kaváren, tak tam je hodně holek.

Bavíme se jenom o restauraci, kde mají jídlo. Tady moc žen teď nevidím.

Není to úplně nejlepší no, jako ze zkušeností, tak ty holky si pořád na něco stěžují.

Na co?

Jsou hrozně vztahovačný, nefungují jako kolektiv. Jedna holka, druhá holka a už se nenávidí.

To je pravda no. S tím jsem se setkal hodně krát.

Do toho strašně tahají personální záležitosti, který se pak projevují v profesionálním provedení práce. Z takového blbého hlediska je lepší... nevím no, je to... když chceme i víc fyzická práce, tak ten chlap vydrží víc. Ať je to tahání krabic, s kartonem, s vínem, to ani my starý chlapi bychom si museli najmout mladého kluka, který by nám to tahal. Prostě je tam tahání stolů, stojíš na nohou 12 -14 hodin denně. To napovídá, že ty chlapi jsou na líp fyzicky připraveni.

Generalizujeme, že chlapi jsou lepší číšníci?

(kývá) přikyvuje, myslí, že ano (nevím kdo :D) ... nemám nic proti ženským, nechci, aby to tak vyznělo. Tady v tý práci je to víc chlapská práce. Ale když si to vezmete celkově. Jakop

v rodinách, babička, maminka, ale profesionálně, ukažte mi, kde ve světě má Michelinskou hvězdu šéfkuchař ženská. Drtivá většina jsou chlapi. Takže jakoby jasně, že doma vaří žena, takový to rodinný, co bývalo. Dneska se to prostě postrádá. Tak prostě ta vařečka v domácnosti patřila do rukou babičkám a maminkám. Dneska už se to mění, ale co se týče profesionálních kuchyní, tak tam je jasná převaha chlapů. A to je taky fyzicky náročná práce. Jsou to dlouhé šichty. Když jste majitel, tak nemáte šichty, jste tady furt, když jste zaměstnanec, tak máte krátký dlouhý, ale ten den je opravdu dlouhý, je to těch 16 hodin.

Čím je to způsobený? Krom té fyzický náročnosti? Je tam další faktor?

Je to asi i ta praktičnost, pragmatičnost, chlapi rychleji reagují, udělá ta-ta-ta. Ženská se sekne u toho rozhodnutí, zatím co ten chlap pragmaticky čelí té situaci a rychle z toho něco vymyslí. McGyver byl taky chlap :D

Myslíte, že v ČR jsou i nějaké šéfkuchařky?

Jo myslet je hovno vědět. Já o žádný nevím. Určitě v hospodách, ale o čem se bavíme. O hospodách nebo o restauracích, který mají smysl nebo o hospodě na kraji města, kde vaří babička. O žádný nevím, moc se ale neinformuju.

Já taky nevím. Šéfkuchaři jsou prostě, co vím, tak jsou chlapi no.

Dostáváme se k mediální stránce věci, jak to vnímáte tam? Máme Vaňka, Poliho, Babicu, Hrušku, vaření na ČT herbář, kluci v akci, Halinu, co si o tom myslíte? Jak to, že tam jsou zase samý chlapi? Je to tím, že v té gastronomii jsou samý chlapi? A potom jaký je rozdíl jak se prezentují v té TV chlapi a ženský?

Tak chlapi tam jsou, asi proto, že k tomu mají asi větší vztah. Chlapi top berou i jako koníček. Pro spoustu žen je to asi jako nezajímavý.

No pak, ale když si vezmeš typy těch pořadů, tak chlapi mají profesionální kuchyní a ženský vaří zase v domácnosti.

Jako je to škoda, že tam je takhle málo žen. Protože takovýto sledování v té TV, tak to by mohlo mít úspěch, kdyby to dělali ženy vaření pro lidi. Třeba jako starší paní, co má zkušenost, tak to se dneska už skoro nevidí. Tak si myslím, že by to mohlo být zajímavý, pro tu mladší generaci.

Zase máš ale ženskou v té domácí kuchyni. Jako to představování té tradiční domácí kuchyně, jak je to možný, že je to takhle zakotvený. Všimnul sis toho?

Všimnul samozřejmě, ale nepřemýšlel jsem nad tím dál, proč to tak je.

Říkal jsi, že se ta situace mění.

Mění a posouvá. Je to hodně způsobeno médii. To jídlo je všude, vaří to všichni. FB, když se to vyfotí tam, tak to má hodně lajků. Známi to tam fotí, lidi to jídlo mají rádi. Díky té době těch médií a reklam, tak to taky prospívá té gastronomii.

Myslíš si, že ten mediální sociální boom napomáhá zvýšení kvality doma i v restauracích?

Celkově, určitě, 100%. Má to vliv na lidi. Vidiš to prostě pak, i když to pak sleduju, tak kdokoliv dá něco na FB, ta ty lidi to mají rádi, lajkujou to. Kdo nemá rád dobrý jídlo, že jo? Ty média tomu hodně napomáhají. A ne jenom pro jídlo. Média mají celkově vliv na lidi.

Myslíš si, že v různých typech restaurací, jako co se týče cenově, tak i typu kuchyně, tak jestli se ten poměr mužským a ženami mění? Vezmi si třeba Local a tady italskou kuchyni, třeba vás. To se teda blbě porovnává tyhle dva provozy.

To si nemyslím.

Myslíš si, že i tam je víc chlapů?

Asi jo.

Myslíš si, že i co se týče cenové kategorie těch restaurací, jako nazývá jako 4 a potom jako nějaký lepší restaurace, že tam ten rozdíl je nebo není?

Jako muž žena jo?

Jo.

Myslím, že ne. Pořád si myslím, že celkově v gastronomii je 80% chlapi, 20% ženy. Kdybych si měl troufnout odhadnout.

To je taky dobrý aspekt.

Tak ženská když má děti, tak to dělat nemůže a ty dlouhý směny dělají chlapi. Jak v těch vývařovnách jsou ženský, ale to jsou starší, jinak ty ženský 35 let mají děti, potřebují doma dělat úkoly a tak a nevidíš je. Dělají kratší pracovní dobu, aby pak zmyzela.

Zajímavý pohled. Jsem ráda, že jste se k tomu dostali. Když jste studoval gastronomickou školu, tak jaký bylo složení u vás ve třídě?

26 a 4.

26 chlapů a 4 ženy?

Ano.

A bylo to kuchař číšník nebo kuchařina čistá?

Čistá kuchařina, z čeho se té kuchařině věnuje 1 žena té profesy, ty 3 už jsou mimo.

Máte na ní kontakt? Mohl byste mi ho dát? A kde vaří?

No asi jo. Kampa bar.

A dělá tam na jaké pozici?

Dělá tam na studený.

Během vaší kuchařské kariéry, setkal jste se v kuchyni s ženami?

Samozřejmě.

Na jakých pozicích?

Většinou to byly dezerty a studená.

A u tebe tam byl jaký poměr v té škole?

Tam byl číšník, tam bylo... Úplně si nepamatuju, kolik nás bylo. Třeba 20 a z toho 6 – 7 holek. Myslím si, že na tu servírku je víc holek, než na tu kuchařku.

Co se týče vyučujících, mistrů, mistryň?

Ženský, když si to vezmu celkově, tak tam byli dva chlapy, kde jeden měl matiku a jeden tělocvik. Komplet.

To je pravda no.

Takže když to vystudují, tak to jdou dál učit?

Možná to je asi tím, no nevím, pro ty ženy je to lehčí, takováto práce, to předávat dál. Je to pravda, ono se to nezdá, ale je to náročný na takovéto úrovni. Jsi tam 12, 14 hodin od rána do noci. Občas těžký věci, na nohách, na hodinu si sedneš za den na prdel.

Někdy si neseďnou vůbec třeba.

Kamil mi to vyvracel, že tam ten nepoměr jako není, ale vy to zase potvrzujete. Myslíte si, že se to mění i v rámci různých národností? S Kamilem jsme se bavili, že třeba v Aromi nebo o středomořských národnostech, těch jižních, že tam člověk potkává spíš chlapi, i na tom place jako host. Má to na to vliv? Nebo je to daná věc, že je v gastronomii většina chlapů?

Já myslím, že kdyby ty holky chtěly, tak proč ne? Ale myslím si, že i ženská na těch vyšších pozicích, tak to má těžší než ten chlap, protože v tom kolosu, kde máš řídit 20 lidí, třeba kde je 18 chlapů a 2 ženy, tak to uřídit. Teď to беру jakone, že by to nezvládla, jako profeseň, ale že to bude mít těžší jako ženská s chlapama, než jako chlap s ženskýma. Ohledně autority. Ukočírovat to.

S Kamilem jsme se dostali k hotelovým provozům. Taková specifická věc, třeba snídaňárky jsou ženy a na večere tam je chlap, jak je to možný?

Tak ten snídaňový provoz je jen ráno že jo, ta zkrácená ta. Co vyhovuje těm ženským. Pak si dělají doma.

Chlap ráno spí.

Ráno si udělal ty snídaň, pak si zmizela a měla celý den. Rodina a tak,

To je hodně pravda no. Ženy mezi 20 a 30 asi většinou mají dítě, to je rozhodující no.

Co dělají v gastronomii ženský, tak ty jsou většinou bezdětný. Třeba jako šéfkuchařka v Baroku, bývalá. (před 4 lety) ta byla taky bezdětná. Ta byla zapálená jen pro to no. Když to chceš dělat na úrovni, tak se za tím musíš profesně hnát a neřešit, že támhle prát a tak.

Bud' máš kariéru, nebo máš děti.

Určitě. Ženská když vypadne a má tři děti za sebou a vrátit se do toho běhu za těch 8 let, tak ten posun v té gastronomii, pořád se něco vyvíjí, taky ty trendy, jde to pořád dál. Když je 8 let mimo, tak zpátky se vrátit, když je na nějaký úrovni, tak bude se chtít ve 40 vrátit, na pozici šéfkuchařky, tak to těžko že jo. Ostatní ji předběhnou.

Ty vypadneš z toho koloběhu těch lidí no.

A co se teď vaří, to by musela jet i doma prostě.

Sleduje gastroblogy, foodblogy?

Trochu.

A koho a co, ženský, chlapy?

Celkově, když něco vidím, tak si to čtu. Ne, že bych něco vyhledával, protože člověk se v tom pohybuje denně. Když je volno, tak to využije jinak, než aby se zajímal o tohle.

Ty máš vystudovanou hotelovku?

Ne, učňák.

Obor?

Kuchař – číšník.

V tom oboru, který jsi studoval, jaký byl poměr chlapů a žen? Orientačně.

Orientačně, 60/40. 60 chlapi a 40 ženský.

To byl čistě... třeba Kamil Vránek mi říkal, že tam měl třeba tři obory v rámci jedné třídy. Že byly kuchaři, číšníci a pak hoteliérství a gastronomie.

Já jsem to měl jednotný.

Myslíš si, že tenhle ten poměr je zhruba ve všech školách gastronomických.

To si nejsem jistý. Ale asi víc těch chlapů je víc, co to chtějí dělat, než těch ženských.

Ty lidi, co se tím živí, myslíš si, že je tam taky víc chlapů?

Myslím, že jo.

A ještě jaký je rozdíl v kuchyni a na place.

Ženský víc na place a za barem. V kuchyni, spíš myslím, že studený nebo dezerty.

Tam, kde jsi pracoval, setkal ses s ženskou na vedoucí pozici v kuchyni? Nebo víš o nějaké šéfkuchařce?

Hele, neznám ani jednu, takže neznám.

Ten poměr v té kuchyni, jako chlapi výrazně převažují.

Převažují.

Na tom place bys vyjádřil ten poměr jak?

Na place, tam záleží na majiteli, jak to rozhodí, jak se mu to hodí do restauračního konceptu. Jestli chce, aby tam chodili lidi, který ty ženský rádi vidí. Jsou příjemnější k hostům, ale z části profesionality nejsou veškerý ženský takový ty, který by to dotáhly do konce. Že by prostě udělaly ty věci, který udělá chlap a líp.

Jako třeba?

Já nevím. Nesetkal jsem se s ženskou, která by vykostila rybu, která by dělala ?dekanta? civína, která by dělala someliéra. Jako vím, znám someliérky, dokážou to dělat moc dobře, ale prostě ženská není na to, aby tahala 4 talíře.

Myslíš si, že tam je důležitá ta fyzická náročnost? Tenhle faktor pro to, že převažují chlapi v té gastronomii?

Myslím si, že jo.

Co si myslíš o psychický náročnosti tohoto povolání? Jak v kuchyni, tak na place.

No někdy je to stresující. Musí být člověk vyrovnaný. Musí vědět jak to udělat, jak to dokončit. Když obsluhuje jeden stůl, tak dokončí jeden a jde k dalšímu. Ale musí mít pořád na obzoru, musí vidět ostatní stoly, oční kontakt s ostatními stoly. Když má oční kontakt s ostatními stoly, tak vidíš, co ten host chce.

Myslíš si, že tohle chlapi zvládají líp?

Jak který. Podle toho jak ten chlap má tu práci rád. Pokud jí máš rád a víš, že prostě je to to, co chceš dělat a chceš v tom být dobrý, tak si najdeš cestu, být v tom lepší. Pokud tě to nezajímá, tak můžeš dělat v nonstopu za barem.

Já se zabývám restaurací, takže bary můžeme úplně vynechat. Čím si myslíš, kromě té fyzické náročnosti, čím si myslíš, že ty chlapi převažují?

Je to důvod hlavně jako, je to i pohodlnost majitelů restaurací. Když je potřeba, třeba když přijede dodavatel, jako třeba basy, tak vždycky ten chlap toho utáhne víc. Je to prostě o tom, že ten majitel je zastoupený chlapem, který to taky dokáže udělat.

No, ale myslíš si, že se na tyhle školy hlásí víc chlapů, než ženských, tak čím si myslíš, že je to způsobený?

Podle mě je to, to nevím. Nevím, čím by to mohlo být. Podle mě je to způsobený tím, že někdy nemají ani jinou možnost. No možnost, spíš kam se dostat. Nevědí, co jiného mají vlastně dělat po té ZŠ. Vyjdou školu a nevědí, co mají dělat, je jim 14/15 let a nevíš, takže buď, že to dělal tvůj táta nebo máš kamarády, který si vydělávají třeba dobrý peníze. A je to rychlý, je to vlastně finanční stránka, že rychle získáš peníze. Učíš se, máš gympl, pomalu rosteš nahoru, protože tam hned nedostaneš 30 nebo 40 tisíc. Takže, když začínáš na 15. v té gastronomii dostaneš plat, ale máš k tomu dýžka, díky kterým jsi výš. Sice makáš teda 13/14 hodin např., ale máš vyšší peníze.

Co se týče sfér, myslíš si, že se liší, jak se stravují chlapi a jak ženy? V restauracích.

Někdo je gurmán, někdo ne. Záleží na člověku. Ženský se chtějí stravovat pořád dobře, když to u chlapa je to spíš o chuťových stránkách. Ty jídla prostě musí být, že jim to cvrnknou do noty. Chlap je spíš na maso a ženská si spíš dá rybu, salát, něco lehkého něco zdravého. Snaží se, aby neztloustla, aby byla fit. Chlap získává sílu a jí maso a ženský něco lehčího.

Takže si myslíš, že třeba to může být geneticky daný, že chlapi byli lovci a jedí maso a ženy sbíraly bobule a jedí ten salát?

Určitě.

Jak vnímáš to, že vlastně v ČR vaří doma většinou žena, i když ten trend se mění, a že v gastronomických provozech ten chlap. Máš nějakou myšlenku, klíč nebo něco takového?

Většina domácností to má tak, že chlap se stará o chod domácnosti, jakoby finančně. Ženská se stará aby ji uživila, aby nakrmila. Když chlap dělá kuchaře, tak samozřejmě jako, když děláš tu práci v práci, tak to nechceš dělat doma.

Existují takové teorie, třeba vegetariánství, že je spojený s feminismem. Když chlap nejí maso, tak třeba i ve světové literatuře, myslím na BBC je článek, že Alan Alda, který je vegetarián, tak obhazuje vegetariánství, a že je zženštělý.

To je hloupost.

Myslíš si, že je to hloupost?

Myslím si, že je to blbost, protože každý má možnost výběru a určitě bych to nerozděloval tím, že když jsi vegetarián, tak že jsi zženštilý. Mám kamaráda, který je od 8 let vegetarián a sám od sebe. Nemyslím si, že by byl zženštilý.

Ale oproti tomu je pořád ta doména toho chlapa, že to je maso.

S tím souhlasím.

Ale je to každého volba.

Já mám rád všechno. Když je to dobrý, když je to fakt dobrý. Když se udělá fakt dobrý salát, když tam není maso, tak ti ho sním a ohodnotím, že byl fakt dobrý. Jako nemusím mít pořád maso.

Myslíš si, že si existují lidi s tím názorem, že vegetariánství přijde o svůj mužský potenciál? Myslíš si, že jsou takový lidi?

Hle lidi to mají, lidi jsou různí. Můžou si to myslet, každý si může myslet cokoliv. Lidi jsou svobodní, je to svobodný myšlení, takže jestli si, že je to takhle, tak ať si to myslí, ostatní můžou mít jiný názor.

Takže si prostě myslíš, nesouhlasíš.

Ne, je to kravina.

Máme takové mezní kategorie. Třeba jako ryby, mořské plody, saláty patří pro ty ženský jako spíš ty kategorie. A červený maso a ...

Spíš takhle jako...

Dokážeš ty kategorie nějak jako rozdělit? Jako ta mužská a ženská strava? Dokázal bys ty věci vyjmenovat, co tam jako patří?

Řeknu ti třeba, že ženská by si nikdy nedala do pusy, nebo nedala... Někdy... Samozřejmě najdeš ženu, která si dá vysoký roštěnec nebo dá si jako tlustý maso, kde je jako ten tuk a prostě to maso ti zvýrazní. Ale většina ženských, takových 80% si dá maso jenom libové. Takže co se týká bifteků, panenky, těchto libových mas, co nemá v sobě ani špetku tuku, tak si ženy dají.

Takže to není rozdělený jako červený maso, ženský jako...

Ne ne.

Nemyslíš si to. Myslíš si, že kuře patří spíš...

Kuře je hrozná věc, ta nejhorší. Kuře je takové neutrální maso, a co se týká pěstování kuřat, tak je to něco hrozného. Tady v ČR jsou kuřata jsou prostě napichované, nevím, je to napichované vodou, aby to mělo větší gramáž a to maso nemá žádné proteiny. Kuře je pro mě náhražka libových mas.

Myslíš si, že se ženy snaží stravovat zdravě, tak že si ho dávají, a neuvědomují si, že to vlastně není maso?

Ano.

Proč si myslíš, že to tak jako je?

Protože to je bílé maso, a většinou si myslí, že to je jakoby, když si dají kuře, tak neztloustnou. Je to takový to maso, který pro tu ženskou přinese ty proteiny, který si myslí, že by mělo přinést, ale při tom, to nepřinese. To kuře je šlechtěný v této době, že tam není vůbec nic.

Myslíš si, že se situace v český gastronomii mění?

Určitě.

Čím je to způsobené?

Je to trendama a prostě možnostmi, co jsou. Můžeš udělat úplně vše. Od molekulární kuchyně, kde ty si vymyslíš něco a převedeš to na ten talíř jako umělecké dílo až vlastně... Na trhu se teď objevuje, teda Češi objevují nové věci, které nikdy nepoužívali, protože jsou hrozně stereotypní. Dám příklad, když přijedeš na vesnici, tak dostaneš nejjednodušší jídla, co tu byly za dob komunismu. Když přijedeš do Prahy a Brna, tak ty se mění v těch gastronomických zážitcích a myslím si, že plno lidí, když koukají na Polreicha, tak Polreich prostě říká, hle jídlo se dá udělat jednoduše. A jídlo, když uděláš jednoduše, tak to je to nejlepší, co uděláš. Když to uděláš z čerstvých surovin, tak to je to nejlepší, co můžeš udělat. Ale hlavně záleží taky na tom, jak to prezentuješ, nemůže to plivnout na talíř, ale záleží taky na tom, na tom šéfkuchaři, jak to jídlo odprezentuje. To je strašně důležité. Když to není barevně sladění, tak je to jako každý jiný pokrm, není to nic zvláštního.

Ty si zmínil Polreicha, napadají tě další jako mediálně známý osobnosti na české gastronomické scéně?

Samozřejmě, je tady i Ricardo Luco, který má Finestru a Amori, tak ten teď dostal ocenění kuchaře roku a plus tady Vaříme s Italem, který si udělal na českém trhu velikou popularitu, která teď trochu uvádá. Ale ty lidi dokázali skrz televize, skrz mediální prostředky tu kuchyň jakoby zvednout. Otevřeli Čechům oči, otevřeli možnosti, co se dá udělat z nějakých věcí.

Vyjmenoval jsi Ridiho, Finestro, Aromi, další jména, co tě napadají takhle mediálně známý?

Já moc kuchařů, jako takhle mediálně známý moc neznám. Je tam ten Ramsey.

Myslím v ČR.

V ČR je to Punčochář třeba, který dělal na rybím trhu, pak dělal v Teroár, teď si otevřel svojí restauraci, která jakoby svým způsobem je hodně sledovaná, začíná se z něj stávat mediální hvězda. Pak je Kalina, ten má restauraci u staromáku. To taky vypadá dobře, tam za ním chodí lidi, protože to, co předvádí, tak předvádí moc dobře. A pak je tady i Sasazu. Sasazu, tam je izraelský kuchař a ten co předvádí, vlastně dává možnost lidem, si vybrat, protože jsou exotický a spojuje takovou tu fusion kuchyni.

V těch mediálně známých pořadů v TV, myslíš si, že...

Myslíš třeba Hrušku? Pro mě je Hruška úplně něco hrozného.

Nějaké ženské na české scéně. Napadají tě?

Ne. Nevím. Bys musela dát příklad.

Ted' třeba na český TV dávají toho herbáře, tam jsou dvě holky. Pak je Halina.

Myslím, že Halina podle toho jak vypadá, tak budou vypadat lidi, co na ní koukají. Myslím si, že by se měla držet novinářský stránky než kuchařský. Ted' je trend pro media, je zajímavé vaření. Když se koukneš na prostřeno, tak to mi připadá jenom na to, jak dokážou být lidi zlý, když jde o peníze. Reality show, není to o vaření. Co se týká téhle mediální stránky, tak udělily dobře.

Byl tu pořad Na Nože, se Vaňkem, Polim a tamtou paní, tam v té top 10 bylo 90% chlapů a asi jedna holka. Zaregistroval jsi, co se s ním pak stalo?

Nekoukal jsem na to, protože Vaňka nemusím, Poli mi nevadí, Poli je osobnost, která je podobná Gordonovi. Vaňek je ten co si myslím, že se k tomu přisral. Na nože jsem vůbec nesledoval.

No je z ní profesionální cukrářka, před tím jako se snažila k Polimu a oni ji vyignorovali.

Tady vidíš příklad, že když chce být profí, tak může být. Je pravda, že ženský jsou v tomhle trochu méně cenné, že ty chlapi to přeceňují, ty ženské, že nedokáží vařit v kuchyni a tak. A nakonec se z nich může něco stát. Nikdy neříkej nikdy.

Ty si říkal, že si neuvědomuješ žádnou šéfkuchařku, že si ji nezaregistroval. Třeba jsme se s Kamilem dostali k tomu, že v Sasazu dělala nějaká Asiatka.

To nevím, já v Sasazu nikdy nedělal a vím, že tam dělal brácha a že tam nastupoval ten izraelský kuchař, ale že by tam byla nějaká Asiatka, tak to jsem nepostřehl.

Ten mediální obraz, říkal si, že Vaňka nemá rád, za jakého důvodu?

Nepřipadal mi jako moc průbojný. Myslím si, že se vláčí na kabátu jiných.

Co ten PRAKUI?

Neznám.

Pražský kulinářský institut.

Slyšel jsem o tom, ale nevím, jak si vede.

Myslíš si, že to otevření té české gastronomie těm vnějším vlivům, má i další následky pro tu českou gastronomii? Pro to, jak se lidi stravují? Stravují se lépe?

Samozřejmě, lidi se chtějí stravovat lépe. A vždycky bude trendem se stravovat lépe a zdravěji. Vždycky. To jídlo musí zaujmout.

K tomu jak říkáš zdravěji, jsou tady třeba burger festivaly.

To je zase něco jiného. To je o tom... Tady to mi přijde, že tyto festivaly jsou o chuti. Je to trend toho burgeru. Myslím si, že burger po chvíli skončí. Není to tak, že bude mít delší

životnost, ale vím, že nastane čas, že ty lidi si řeknou: „hele to žerem jenom burger“. Někdo tam dává majonézu jo, a takovéto věci, „je to sice dobrý, ale už bych přesedlal na něco jiného“. Třeba sezonní věci, když se udělají dobře, tak jsou nejlepší pro všechny. To se snažím propagovat tady v kuchyni, ale pořád mi to nejde. Pojďme udělat třeba chřest, teď je sezona chřestu, tak dáme něco na menu s chřestem. Lidi si pak řeknou „ty jo, oni mají chřest, to je skvělý“, hlavně pro majitele v sezoně levná cena, pro lidi je to evidentní, že vaříš čerstvě a přijdou ochutnat sezonní věci. A to je všechno, je to jednoduchý.

Myslíš si, že na skladbu jídelničky, co může mít vliv na skladbu?

Šéfkuchař.

Myslím člověka, který jí. Tak jestli to ovlivní, za jakým účelem jde do restaurace. Jestli jde na rande, business lunch nebo jen tak posedět s kamarády.

Podle toho, když uděláš zajímavý menu, tak přijde kdokoliv.

Já to myslela, jako ne, kdo ti chodí restaurace, ale když ti přijde ten samý člověk a přijde ti na business lunch, na rande a posezení s kamarády. Myslíš si, že by si v té samé restauraci dal při každé této příležitosti něco jiného? Nemyslím, že to ovlivňuje chuť, ale situace.

Jo, určitě, Business lunch musí být rychlý a nesmí být to těžký. Když s kamarády, tak si dáš něco, na co máš chuť nebo co tě zaujme. Když jdeš na rande, tak si taky dáš něco lehčího, bez česneku, bez cibule.

Myslíš si, že tato volba se rozlišuje u mužů a u žen. Že když jde žena s kamarádkami, tak že si dá něco jiného, než když jde na rande?

Určitě, to je jako u chlapů.

A myslíš si, že za změna je to o větší? Nebo je to kus od kusu?

Já si myslím, že žena, když jde na rande, tak si toho moc nedá, nebo si nedá skoro nic. Nebo když jdou na romantickou večeři, tak se snaží dát něco elegantního k té situaci.

Takže myslíš, že ta volba je ovlivněná sebereprezentací?

Jo.

Ty, když jdeš třeba se známými na večeři, vidíš ten rozdíl, co si dávají chlapi a ženy? Je to znatelný?

Je to znatelný, ženský si většinou dávají věci, který nejsou tak těžký.

Vnímáš ten gastronomický boom třeba i na internetu?

Na netu...

Blogy, FB stránky?

Samozřejmě, je to všechno o zdravý výživě. Potom taky o tom, že ... hele Italové, ty mají takový způsob, že si dají úplně všechno, ale musí to být fakt dobrý. Na těch stránkách je to udělaný tak, aby ti to nahnalo ty sliny. Typ burger. Nebudeš tam dávat salát, který ti přinese

tyhle a tyhle proteiny. Těma očima to musíš sníst a pak tam musí být samozřejmě ingredience, kterou chceš a která je něčím výjimečná.

Myslíš si, že tam hraje důležitou roli ten gender, jako že když budeš mít fotku pěkně vystajlovaného Burgera a to samý u salátu, tak že ty chlapi půjdou spíš pro ten burger a ženy spíš pro ten salát?

Jo, určitě jo.

Dokážeš mi dát ještě nějaké typický jídla pro chlapi a pro ženský jako třeba kdybys viděl fotky, že za tímto by šli spíš chlapi a za tímhle spíš ženy?

Chlapi by šli za flákotou, masem na grilu. U chlapů je to udělaný chuťově a u žen zdravě. Kdybys tam dala Honzův avokádový salát, tak by prošel, protože jsou tam udělaný i jahody, kozí sýr, avokádo. Ty ženy to přitáhne, tyhle 3 ingredience.

To avokádo je super tučný, kozí sýr taky. Jak je to možný? Si to neuvědomují nebo si řeknou, že mají salát a můžu zhřešit? To samý burata mozarela a při tom je to super tučný.

Je super tučná, ale burata je, že je udělaná zdravě, když je domácky udělaná. Není to jakoby udělaný továrně. Ta burata se vlastně balí do sáčku, uvnitř máš krásně mléko, který je suprové.

Takže si myslíš, že ačkoli ty věci nejsou úplně zdraví a lehký, tak mají...

Mají velký potenciál. Ten člověk řekne, že to chce prostě zkusit.

No ale myslíš si, že... Dobře, chuť je jedna věc a ta druhá je ta „zdravost“. Myslíš si, že ačkoliv, neříkám že burata je nezdravá, ale že ačkoliv je to takhle výživově náročný jídlo, tak že ty ženy to mají v kolonce zdraví, lehký jídlo? I když to tak jako není.

Já si myslím, že by si to dali raději než třeba krevetový koktail. Tam máš majonézu. A nebo carpaco.

Carpaco, to si dá spíš chlap nebo žena?

Hele, myslím, že si to dá i ženská. To si dají oba. Ví, že to maso je libový, je to lehký, je tak kus salátu, sýra, kousek masa. Všechno, co ta žena by chtěla tak jako něco lehkého, co by jí zaplnilo.

Co červená tuňák?

Nejprodávanější ryba, tu s ní úplně každý, i když je červená.

Je to ryba, ale i přesto, že je červená, tak si jí dávají i chlapi?

Jasně. Myslím, že na to nekoukají, jestli je to červené nebo bílé. Prostě slyšíš slovo tuňák a víš, že je to super.

Takže když mám na jídelním lístku čerstvého sivena a tuňáka. Co si myslíš, že ty lidi si spíš dají?

Záleží podle toho, co jsi. Jestli jsi, jestli chceš utratit, tak si dáš tuňáka, a nebo si řeknu, že toho si nedám, protože je drahý a dám si sivena, je čertví, tak si dá sivena.

Řekl jsi podle toho, co jsi, kdo jsi. Myslíš si, že to na to bude mít vliv, žena/chlap?

Na ten výběr toho masa.

Ano.

Určitě. Myslím si, že ženy si dají tuňáka, protože nemá kosti. Pro ni to musí být víc elegantnější, jednodušší k tomu sněžení.

Co když ti ho tam nějak vyfiletují toho ?sivena? ?

Tak tam stejně najdeš kost. Ten filet z toho tuňáka, tak nemáš kost. Nemusíš se s tím babrat. Pro ní to není elegantní, když se v tom musí hrabat v tom jídle.

Když máš ten salát a máš na tom ten dressing, není nic horšího, než mít salát s dressingem. Myslíš si, že nad tím ženy přemýšlí?

Nepřemýšlí. V salátu by nemělo být tolik, aby to tam plavalo. Pořád je to pro ně elegantní.

Přes den jedí lidi jinak než večer?

Určitě jo. Oběd by měl být lehčí, který tě nezaplácne. Musíš ještě něco udělat. Když si dáš něco těžšího, tak ten den můžeš rovnou zahodit. Spíš, víc zajímavější jídla se dělají večer.

Co považuješ za kategorii lehčí jídla? Neviděla jsem váš jídelní lístek, ale co si tak ty lidi dávají přes ten oběd? Myslím lidi, který mají čas.

Ženská si dá třeba těstoviny lehčí, typu, ženský nejede moc špagety. Někdo to jí se lžící, co já osobně nesnáším. Je to spíš kratší pasta, která neprská. Aby ses najedla a nebyla špinavá.

Co noky?

Noky jsou zvláštní věc.

Mezní kategorie.

Jídlo, co tě nezašpiní, ale je to strašně hutný. Když si je dáš, tak odpoledne...

Takže považuješ těstoviny za lehčí jídlo.

Svým způsobem jo.

Jako přes den. Co si dá ten chlap?

Chlap si dá maso, nebo si dá i ty těstoviny. Ženy co si dají, tak je to salát a těstoviny. Chlap si dá maso nebo těstoviny. A pizza je buď pro mladý lidi, nestojí tolik a zasytí to, ale žena v tom vidí karbohydráty.

To je to samý jako těstoviny.

Samozřejmě, ale v té pizze je to víc, je to chleba.

Ale rozdíl v tom těstu je to, že je to uvařený a upečený. Těstoviny jsou samý karbohydrát.

Je to to samé. Ale nevím no, pizza je prostě přes oběd rychlá, každý si jí může dát, ale žena si dá raději těstoviny.

Posuneme se k večeři, tam to vypadá jak ta skladba toho jídla? Ty kategorie co ty chlapi a ženy jedí a taky za jaké příležitosti.

Když jdeš s rodinou, tak je to jedno co si dáš. Když jdeš s kamarády, tak tam záleží, asi nechceš moc utratit za večeři, když se přesouváš do baru, tak si objednáš jídlo, který je hezký. Žena si dá spíš jedno jídlo. Nedá si předkrm nebo si spíš dá ten dezert k večeři. Chlap si vybere něco, co ho zaplácně, na co má chuť.

Myslíš si, že ty ženy, s Kamilem jsme se dostali ke kategorii odbývání se. Myslíš si, že ty ženy, co se toho jídla týče, že se odbývají. Není to o množství, ale o typu toho jídla, že si dají spíš to, co tolik nebaví. On to nazval kuřecí ženství. Taková kategorie, obyčejná, nudná, nemá to ten šmrnc. Může to být hezký, ale nebude to tak vychytaný, než to, co si dá ten chlap.

Zaleží taky na typu člověka, co si chce dát. Může to být nudný. Žena si spíš myslí, že to bude lehký a... ten chlap ví, co si chce dát, a ta žena od něj pak určitě chce ochutnat, chce vědět jaký to je. Sama si objednala jídlo, který může být na lístku hezký, ale není zajímavý, takový, nevím. Ty ženy by si daly něco lehčího. Nechci říct, že by si daly kuře, ale spíš rybu.

Něco co by mělo tu jemnější chuť? ?lidskost? chuti? Můžeme to tak nazvat?

Jo. Chlap si dá něco výraznějšího prostě.

Myslíš si, že na stravovací návyky má vliv věc, jako sociální status? Což zahrnuje práci, finance a tak?

Pokud jsi jakoby dobře placená a víš, že s můžeš utratit 3 000 v restauraci, tak si dáš jídlo, který je drahý a který hezčí. Určitě.

Myslíš si, že ten sociální status má vliv i na ty výživový hodnoty, na tu zdravot?

Určitě.

Myslíš si, že, teď to řeknu blbě, ale že bohatší lidi se stravují lépe?

Snaží. Určitě ti člověk, který vydělává např. 50 000, tak určitě někdy dostane chuť na svíčkovou nebo na guláš, to neřeším. Ale většinou je to tam, že bohatý lidi si řeknou, tak si to dám a nemusí to řešit, nemusí na nic šetřit. Ale ty chudší lidi si řeknou, dáme si tady pizzu nebo něco takového, je jim to svým způsobem jedno, protože nechtějí utratit tolik peněz, třeba šetří na dovolenou, takže si myslím, že se snaží to jídlo ochudit v tom, aby nezaplatili tolik.

Myslíš si, že... teď půjdeme mimo restauraci, že lidi, který... že jí zdravě jako všeobecně, je dražší, než jíst normálně nebo prostě podle nějak...

Pokud si to umíš udělat to jídlo, který je hodnotově zdraví, výživné, tak se dá uvařit za pár korun uvařit jídlo, který chceš udělat. Ale musíš mít na to koule, abys to udělal. Musíš vědět, jak se ty věci dělají. Češi nevědí podle mě, jak se dělají artyčoky, fenykl.... Fenykl stojí třeba 30 Kč v obchodě, tak normální člověk si to nekoupí, neví, co by s tím dělal. Šáhne po uzenině, po sýru, po tom, co kupuje celý život. Protože ví, jak to zpracovat. Ale je to divné, protože, když si vezme Itálii a nás, tak Itálie má úplně všechno. Co se týče kuchyně, tak je

nejvíc rozmanitá kuchyň. Ty lidi v Itálii se od narození stravují mnohem líp. Mají tam na poli úplně všechno, je tam ten fenykl, artyčok, jsou tam i různé brambory. Tady ta kultura je taková, že si dají brambor, mrkev, to co, ČR má, pěstovaný tady. Takže když ty lidi vidí exotické věci, dám příklad, exotické věci nevědí jak to zpracovat, dali by si to, ale nevědí jak to udělat. A proto jsou do restaurace, kde si řekne, chci zkusit tohle a tohle. Ochutnáme a zkusíme to třeba udělat doma. Český člověk je omezený tím, co se tady pěstuje.

Myslíš si, že to je pořád, i když ten trh je široký? Jak je možné, že lidi se naučili používat avokádo a fenykl ještě ne?

Protože avokádo bylo víc medializované. Protože avokády když jsou nějaký zdraví příručky, třeba moje máma, která si přečte nějaký zdravý příručky. Avokádo ti nahrazuje ve vegetariánský struktuře maso, protože má skoro všechny proteiny, co má maso. Ty ženy po tom jdou. Vědí, že je to „lehký“, není to lehký, je to tučný ovoce. Jdou po tom, protože si myslí, že je to lehký. Chlap jde po proteinech toho masa. Ale když si dáš maso na grilu, tak to má ten samý účinek jako avokádo.

Ty si mluvil o Itálii, že se tam lidi stravují lépe, zdravěji, že mají barvitější stravu. Jak to tam funguje, ty si tam i pracoval. Jak tam funguje to rozložení toho placu a té kuchyně.

Spíš chlapi.

Zase spíš chlapi, stejně jako tady.

Přesně. Je to tak, že na place jsou spíš ženy. Je to udělaný tak, že ti dají ženu spíš na plac, protože vědí, že když si vezmou Italku, která je na place, tak je schopná obstát v tom oboru. Ta žena dokáže ten stres rozložit, není hnedka agresivní, ten chlap, je víc agresivnější, je samec. Žena to dokáže rozložit, hodí to za hlavu. Dokáže přemýšlet na něco jiného, ten chlap se nasere a už tam nejdu.

Včera, když jsem se bavila s Matteem a Ondrou, tak Matteo s tím jedním kuchařem, tam byl názor, že ženy nepracují v gastronomii, protože ta gastronomie, tak ten obor skýtá rizika různým vyhocených situací, takže ony to nedokážou zvládat. Souhlasíš s tímto názorem, nebo co si o tom myslíš?

No některé ženy, když jsou precizní, tak udělají to, co udělat mají. Když máš mladý holky, který v tom nedokážou chodit, tak zmatkují. Buď se jí to tady vypne a neví co dělat dál, chlap dokáže zareagovat rychleji a vyřeší to hned. Když to žena, máš tam počítač, musíš se smát na lidi, musíš... pro chlapa to je rychlejší. Ta ženská může v něčem udělat chybu, ta mladá.

Myslíš si, že je to o věku?

O věku by to...

Řekl jsi mladý holky. Nebo je to o zkušenosti?

Je to o zkušenosti.

Tak to je spjatý spolu. Myslíš si, že to někdo v krvi má a někdo ne?

Jo.

Kamila, když jsem se zeptala, jak si představuje profesionálního číšníka nebo servírku, tak řekl tebe. Tak jsme to analyzovali. Co si myslíš ty atributy toho dobrého číšníka a servírky?

Je to jednoduchý, musíš těm lidem vyjít vstříc. Když člověk přijde do restaurace, tak to je jako kdyby přišel k tobě domu. Takže ty ho musíš pohostit, jako kdyby to byl tvůj host v tvém bytě. Ty ho uvítáš, posadíš ho, když se ten člověk posadí, tak by neměl udělat nic, ale vůbec nic. Ty víš, co máš na stole, co asi tak potřebuje +/-, aby se najedl a napil, a když to tam nemá, tak se rozhlíží. Najednou vidíš, že se rozhlíží, takže mu tam něco chybí. A ty musíš zjistit, co to je. Koukáš, řekneš si, nemá čím se najíst, příbor. A ty se těmto věcem dokážeš vyhnout, že čím víc jsi připravená, založíš si ten stůl, víš, jak by to mělo jít, víš, co bude stůl dělat, co bude jíst, co pije. +/- víš, že ten stůl, víš, co bude dělat. Víš, co bude potřebovat. Samozřejmě po tom si s těmi lidmi můžeš dělat srandu, chtějí se bavit s tím číšníkem, je to taky o tobě, o prezentaci jídla, vína a prohodit srandičku. Nabízet o stupínek víc, než by očekávali. Třeba když dojedí dezert, teď si řekneš, ženská nebude chtít něco ostrého, nějaký destilát ale spíš něco jemnějšího, takže pro ní vymyslíš třeba limončelo. Je to sice pálenka, ale jemná. To samý, když Goret dělal ten hruškový koňak, tak to jsem taky nabízel. Nebo se nabízí gazmint. Ty ženy mají rádi, když je to takové jemnější. Ty chlapi chtějí, to je tvrdý, to je dobrý, to je fajn. Na chlapi vidíš, co si chce dát. Nahodíš menu, který +/-, víš, co by se hodilo k člověku. Vezmeš grapu, vezmeš si amaro, vezmeš si koňak, rum, ten teď hodně jede. Český lidi, objevili rum a snaží se v tom zdokonalit. Zakapa, diplomatico, vidíš, že by si ty lidi dali takovou tu chuťovčičku na závěr, když už mají za sebou tu hezkou večeři za sebou, tak tečičku na závěr. A řekneš, mám tu pro vás rum, 12 let starý nebo 23 let starý, je trochu nasládlý, není silný. Jo tak já ho zkusím. Nebo stačí vzít pár láhví, pár skleniček, postavíš takhle skleničky, a já vám naliju trochu nebo si čichněte k láhvi a pak vidíš, jaký má člověk chutě. Je to prostě o to, hrát si s lidmi. Hraní u stolu. Ty si musíš u toho stolu vyhrát.

Takže je to takové divadélko?

Přesně tak, je to cikrus. Třeba, i když si vyberou víno, takže vidíš do jaký cenový relace ty je posadíš. Nabídneš, dám příklad „binot krížejo“, který je základní, suchý, lehký, bílý, ale už víš, že to není drahý a je nesmírně populární. U Američanů je to nejpopulárnější víno.

Tohle a merlota a konec. Nic jiného neznají.

Možná nějaký sirach a to je celý. Ale, a chardoney.

Mají dvě bílý a dvě červený a tím Američani končí.

Přesně tak. Když jim řekneš něco dalšího, tak neznají. Oni se budou držet těch svých standardů. Když si vezmeš ostatní lidi, když přijdou do restaurace, tak jim řekneš, mám tady perfektní verfiky. Jo? Tak říkám zkuste to, protože k té rybě se to perfektně hodí a říkáš jim povídačky o víně a víš, že se to k tomu hodí. Když si spojíš ty dvě chuti, toho jídla a vína, tak víš, že se k tomu to verfiko hodí. Takže třeba ryba nebo nějaké těstoviny, když víš, že by se to k tomu hodilo, tak se snažíš to k tomu natlačit, tak řeknou, že jo a už máš jejich důvěru. Některý lidi jedou podle ceny, řeknou si, víno si dám tohle, ale ještě než ty přijdeš k tomu stolu, tak jim nabídneš cenovou relaci. Na co máte chuť, bílý červený? A uděláš jim tři kategorie, levný, nejznámější a potom co ty si myslíš, že je dobré. Z těchto tří bodů, kam se trefí, tak ty víš, kam můžeš udeřit.

Dokážeš ty lidi posunout v té cenové hladině?

Jo. Dá se to přesvědčit určitě. Když řekneš, hele... on řekne, já bych si dal tohle a já řeknu, to není špatný, ale já jim doporučit tohle, protože myslím, že je to k tomu lepší. Sice to stojí o 100 dráž, ale k tomu vašemu jídlu se to hodí líp.

Takže hraješ, že to znáš.

Jo, protože ty si v restauraci ten domácí a ty lidi by měli mít v tobě důvěru. Ty, když přijdeš s čímkoli ke stolu a řekneš jim, mám tohle a tohle, to vám bude určitě chutnat. Protože oni nejsou jistí, tou svojí volbou, když přijdou do restaurace, protože to víno nikdy neměli. Nevědí jak to chutná, ale dají na tebe, já to vždycky dělám takhle. Řeknu, co máte dobrého. A oni ti mají vyjmenovat věci, co má dobrého. Já řeknu dobrý, lístek odkládám a řekněte mi, co máte. Dobrý, tak já si dám tohle a pak si tohle s tímhle.

A když takhle radíš, stereotypizuješ si ty lidi, třeba když prostě žena neví, co si má dát, tak zeptáš se, na co máte chuť a ona ti řekne buď na maso, nebo na rybu.

To je nejblbější otázka. Ale stává se to. Ta by se neměla vůbec dávat, na co máte chuť. Spíš by se mělo, ta žena neví, a když neví, tak ti nemůže říct, co chce.

Část 2.

No, a když se ti na tohle zeptá ženská, tak sama neví, takže ty ji musíš dát ten jasný akt k tomu, co si má vybrat.

Co tý ženě spíš doporučíš.

No nedám jí flákotu vysoký roštěnec. Nabídnu maso, rybu, těstoviny. Řeknu, dneska přijely čerstvé ryby a můžu vám nabídnout bla bla bla a nebo vám můžu nabídnout biftek, proteináček. Anebo nějaké těstoviny, aglio olio, nebo něco lehčího.

Nabídneš někdy ženě těstoviny se smetanou nebo carbonara?

Ne, nikdy. To jsou nejtěžší jídla. Smetana by dle mě neměla vůbec existovat.

Takže prostě když ty lidi nevědí, co si chtějí dát, takže to stereotypizuješ podle toho, aby si ženy zvykly na to, co jedí.

Nemá to samozřejmě pořád jakoby stejné jídla a vybírám. Co my přijde na myšlenku. Třeba mušle, jednoduchá věc a jsou moc dobré. Svatojakubky spíš na předkrm. Slávky na hlavní chod.

Co se týče, teď když jsi řekl slávky, tak já si je představím na bílém víně. Nevím, chutnají mi nejvíc, i když jsme toho měli různé obměny. Tak nabízíš té ženě i bílé pečivo?

Ne, nenabídnu, ona ho nechce.

Kamil včera říkal, já se ho ptala, jestli vidí ten rozdíl mezi chlapem a ženou, on asi pod vlivem jeho poslední zkušenosti, rande. Že byly u Kaliny a žena výživová poradkyně, tak si dala předkrm foe gras a jako hlavní si dala steak s nějakým hráškem. Byl bys překvapený, kdyby se ti to stalo?

Ne, vůbec, protože to jsou elegantní jídla.

Nebyl by si překvapený, protože by si věděl, co je ta žena zač a že si dává pozor na to, co jí, nebo nebyl by si překvapený, z jakého důvodu by si nebyl překvapený? Elegantní jídlo je jako jedno to...

Je to jednoduchý, jak prostě je oblečená. Když je oblečená pěkně, tak vidíš, že to má jako slavnostní večeři. Ten člověk je zrcadlo, takže víš, co by si dala. Když člověk přijde normálně, tak je to úplně jedno, co mu nabídneš. Ale když přijde žena, která je v róbě, tak jí nabídneš něco elegantního, tak jí můžeš nabídnout ústřice. Samozřejmě i humra.

Když jsme se bavili o tom, jak vypadá dobrý číšník, tak jak funguješ na tom place. Mám tu poznámku osobní přístup, co to pro tebe obnáší? Jakou tam vidíš tu hranici, kam až můžeš zajít? Nebo je to individuální, podle toho, koho obsluhuješ?

Samozřejmě, vidíš toho člověka, +/-, jak je nalazený. Vidíš, přijdeš ke stolu a vidíš. Buď jsou nasraný a nemůžeš žertovat. Nebo prohodíš na začátku nějaký žertík a uvidíš, jestli se chytanou. Jestli se chytanou, tak ty lidi jsou ti více otevřenější. Takže jsou více otevření, i k tvým nápadům. Můžeš jim doporučit úplně vše a můžeš si s nimi hrát. Jestli pan se vyzná ve vínech, tak si vybere, který je fakt pěkný a víš, že to víno nebo tu večeři si chce užít. Ve vinný lístku máš víno, kvalita cena, kde koupíš výborný víno za nízkou cenu. Nebudeš prodávat za maxi cenu, ale za cenu, která je přívětivá k tomu vínu. Takže řekne třeba „dám si brunelo“, za 2000, já mu řeknu, že to není špatný, ale mám tady jednu pecičku. Tím toho člověka zaujmeš. Mám tu víno, který je.. a teď mu řekneš, že mám gander roso, má třeba tři krevetky, nebo že má vine detektor 90%. mám fakt dobrý víno za skvělou cenu, takže když se vám to nebude líbit, tak já si ho vypiju. Takže člověk už jenom tím, že je to zajímavý, tak se i on se cítí líp, ty se taky cítíš líp. Takže když ho ochutná a řekne je to super víno, tak ho máš pak na talíři a můžeš si s nimi dělat, co chceš. Samozřejmě u dezertů, tak ženy jdou spíš po čokoládě.

Takže rozhodně dokážeš daleko lépe ovlivnit lidi, který jsou příjemně naladěni. Dokážeš změnit tu náladu u toho stolu?

Záleží na tom člověku, jestli ji chce změnit. Samozřejmě prohodíš jakoby fór, zkusíš to. Buď se jeden zasměje, nebo ne. Když se jeden zasměje, tak to jde.

Myslíš si, že v tomto jsou lepší v té komunikaci lepší ženy nebo chlapi?

To záleží na té obsluze. Může být dobrý chlap, tak i žena.

Myslíš si, že převažují...

Chlapi?

No vzhledem k tomu... jakou tady máte sestavu? 50/50?

My tady máme 50/50.

A v kuchyni?

Tam jsou jenom chlapi. Pak tady máme jednu holku, co akorát myje nadobí.

Jo, tady jsem si udělala poznámku, že rummy mají boom.

To mají delší dobu.

To jako registruju, Argument máme 6 let, tak jako jestli i předtím... co další boomy, co se týče novinek v rámci české gastronomie, co tak jako objevujeme? Avokádo...

Jako myslíš produkty nebo...

Konkrétní věci nebo směry.

Hele, co si tak jako teď myslím, je ten směr pořád zdravá výživa, co se týká trhů. Pořád to ještě jde. Ale jednou zjistí, že na těch trzích jsou trhovníci, co jako přeprodávají.

Jablka z makra.

Přesně tak. Takže oni to někdy zjistí to je prostě nějaký odstup.

Máš ještě nějaké produkty na tom trhu? Třeba sýry z karlštejska. Myslíš, že je to hodně populární, v rámci toho...

Hele, co se týká masa, tak lidi jsou určitě po masnách, který jsou propagovaný v restauracích, který mají dlouholetou radici, který dělají maso dobře.

Takže třeba Ambiente mají svojí maso. Takže to považuješ...

No tak, no.

Uvažuješ to jako populární věc nebo opravdu dobrá.

Populární, je to všechno o marketingu.

O medializaci. Jasný, takže máme trhy, bio a tyhle věci, pseudo bio a pseudo zdravý stravování. Z těch produktů, napadá tě ještě něco?

Když se na to koukneš, tak některé recepty a věci, který jsou jako v restauraci, který jsou známý, který jsou dobře hodnocený, tak +- se ty jídla opakují. Jídla typu třeba buček nějak udělaný jinak. Typu, v té vodě, co dělá Honza, „sulíčku“ (netuším co to je, ani nerozumím pořádně). Takže ty lidi nevědí, co to je, tak to je populární.

Myslíš si, že ta Francie sem hodně jako proniká?

Francie sem vůbec neproniká. Co si myslím, tak jsou to prasata, a co se týká francouzské gastronomie, tak to jsou mega prasata. Ale je to všechno nadhodnocený, jako, že ta francouzská gastronomie, by měla být ta nejlepší. To samý ta kuchyň, ale když ti přijede uvařit Francouz, tak to neudělá líp, jak Čech si myslím. Je to všechno o lidech, pokud ten člověk chce udělat tu práci co nejlíp, tak je schopen to udělat líp, než nějaký Francouz. Ten člověk k tomu musí mít vztah.

Dalo by se říct, že člověk, který pracuje v gastronomii, tak tu gastronomii musí mít i jako hobby?

Jo.

jak kuchař, tak číšník?

Jo.

Číšník v rámci toho, že ho baví jíst?

Přesně tak. Protože máš číšníky, co si řeknou, jdu támhle, protože to chci ochutnat, protože chci vědět, jak to chutná, já to jdu prostě ochutnat, ať to stojí, co to stojí.

Myslíš si, že ty číšníci převažují? Nebo převažuje to %, který to dělají jako zaměstnání nebo to %, který to dělají jako povolání?

Myslím si, že dobrých číšníků je jako šafránu.

Mezi těmi dobrými číšníky, to máš jak, ty chlapi a ženský? Myslíš si, že ta žena si k tomu dokáže spíš vytvořit ten vztah, než chlap? Nebo naopak?

Já si myslím, že naopak, že spíš ten chlap. Ta žena... hele, to je zase na člověku. Samozřejmě jsou některé ženy, který dokážou pracovat profesionálně v restauraci, ale nevezme si partu a jde ochutnat do další restaurace. Některý jsou takový, některý ne. Většina těch, který tam nejdu. Co si budeme povídat, restaurace je práce a po práci nechceš chodit do práce. Chceš se bavit. Co já říkám, alkohol je metla lidstva. Posere ti to zaměstnání, posere ti to život, posere ti to všechno. Já moc nepiju, pil jsem před tím, ale teď už skoro vůbec nepiju. Myslím si, že ty lidi se potřebují odreagovat, je to fajn. Ale na úkor té své práce, že např. přijdou ožralý do práce. Ten člověk se pak na ně kouká jinak, ztrácí to na jejich profesionalitě. Pak už je to větší stres v té práci. Táta mi vždycky říkal, nenos si problémy do práce. Prostě odejdeš z baráku, necháš tam svoje problémy a jdeš do práce s čistou hlavou. Tak by to mělo být.

Myslíš si, že chlapi jsou toho schopni víc, než ženy? Já jsem si tu napsala, že emocionalita, racionalita, právě, jak jsme se bavili s Matteem. Ty jsi říkal, že ten chlap je schopen spíš to řešit, že ta žena dokáže zpanikařit. Tak, vidíš to v tom nějak?

No, já si myslím, že... ještě jednou tu otázku.

Pojmi emocionalita, racionalita. Ženy jsou spíš emocionální, chlapi spíš racionální? Ty jsi říkal, že žena spíš zpanikaří, chlap si to vezme metodologicky.

Žena si bere všechno daleko víc k srdci si myslím, ale dokáže se přes to ohradit, přenést. Ale pořád to v ní zůstává. Chlapovi to je jedno.

Ty jsi předtím řekl, že ten chlap bouchne a už k tomu stolu jako nejde.

Jsou takový lidi. Neříkám, že to dělá každý číšník, ale je to všechno o lidech. Pokud přijde nasraný klient a chce se vyvztekat na číšníkovi, tak se prostě vyvzteká a číšník může udělat cokoli a neudělá nic s tím stolem. Když tam přijde ženská, tak...

Telefon

Co to bylo, jo s těmi číšníky. Emocionalita, racionalita, ženy, chlapi.

Je to všechno o člověku. Když je chlap třeba gay, tak je víc emotivní, když je chlap grr, tak se nasere a nejde tam. To samý u ženy, může se nasrat, má špatný den a nejde tam, nebo to hodí přes hlavu a jde tam. Ten člověk se dokáže jako změnit. Málo kdy, změníš člověka, který přijde nasraný do restaurace.

Matteo s kuchařem vyjádřili, že do té restaurace ty ženy moc neberou, důvody byly třeba fyzická náročnost, psychická odolnost. Jsou vztahovačnější, emotivnější, hysteričtější, myslíš si, že je to pravda. Třeba jestli majitelé na to i koukají?

I tak, a potom když vezmeš další ženu, tak...

Dvě ženský jako...

Je to slepičárna.

To říkali taky no.

Hlavně si myslím, že ty chlapi jsou takový, víc soudržnější, dokáží držet partu, než ty ženy.

Myslíš si, že různý typy restaurací, asijská, chorvatský ryby, italská, tak jestli si myslíš, že tam skladba je taky jiná? Závísí to na té národnosti té kuchyně?

Hele nikdy jsem se s tím nesešel, ale myslím si, že to může tak být. Řeknu ti to takhle, spíš si myslím, že ty ženy budou spíš pracovat v kavárnách. Kdežto chlap v restauraci u jídla. Mám kamarádku, která pracuje v Itálii jako „sušer“. Zažádala o práci mezi kuchařem, nejdřív jí jako nebrali, házeli jí klacky pod nohy, ale na konec z toho vzniklo přátelství, že ta ženská je tam pro ně nepostradatelná. Oni jí tam fakt chtějí. Šéfkuchař ví, co dokáže. Dokáže se zorientovat, v té stresové situaci, dokáže zastoupit jak pozici masa, saláty, studenou kuchyň. Ta žena se v tom jako otočila a ty chlapi si jí pak více váží.

Tady v ČR tě nikdo nenapadá?

Tady jsem se spíš setkal jako spíš cukráři nebo na studený. Udělají ti věci cukrářský, ale věci navíc, to ti neudělají asi.

Myslíš si, že ty chlapi co se toho jídla týče, že jsou motivovanější?

To si nemyslím, spíš si myslím, že chtějí zvládnout co nejrychleji. Tam záleží na tom člověku. Jestli chce být dobrý, tak bude dobrý.

Ty jsi řekl, že ty ženy neudělají nic navíc. Co si pod tím mám představit?

Třeba, že by, dám příklad o nemocný kuchaře na maso, tak ona se tam nepostaví, protože se bojí, že by to zkazila. Kdyžto ten chlap jde do toho, akorát řekneš, jak to má dělat.

Myslíš si, že i skladba kuchařů i těch lidí na place, se mění, co se týče chlapi ženský v těch různých cenových kategoriích, v těch restauracích.

Tak ženská ti nebude dělat v putice?

Myslíš si, že ne?

Myslím si, že ne. To spíš bude nějaká máma, který je to jedno. V těch lepších restauracích budou spíš holky, který chtějí něco dokázat, takže se snaží vyniknout v tom svém oboru.

Myslíš si, že restaurace s českou kuchyní mají tu skladbu jinak, mají tam víc žen?

Ve školních jídelnách jo. Hele restaurace si myslím, že jsou spíš chlapi.

Hle narazila jsem na Lokál, jak si myslíš, že je to tam?

Hle v Lokálu to je, Lokál je pod Ambiente, to je firma, která je známá, má velký potenciál, takže si myslím, že když žena pracuje pod Ambiente, tak tam chce něco dokázat. Tam je ten vzestup víc ceněný, než v restauraci.

Myslíš si, že v tom Lokálu bude pracovat víc žen? Než normálně?

Myslím si, že to může být 20 – 30%.

Takže tam nevidíš nějaký velký rozdíl?

Ne.

Myslíš si, že, bavili jsme se o sezónnosti. Myslíš si, že na návyky a skladbu má vliv počasí? Léto, zima.

Určitě.

Myslíš si, že spíš je to u chlapů, u žen? Nebo je to stejný?

Já si myslím, že ženy to vnímají víc, než chlapi. V létě si dají něco lehčího, v zimě něco hutnějšího.

Myslíš si, že... jsem si napsal, že se jako lidi drží svých standardů, toho stereotypu. Tím jak se otevírá česká gastronomie, tak i ta česká společnost, lidi, co chodí do restaurací, tak mění ty stravovací stereotypy?

Jo.

Hodně?

Ne hodně, ale mění. Člověk je od přírody objevovatel, takže se snaží objevovat nové věci. Můj táta je hříčkou přírody, ten když nemá maso každý den, tak umře.

Myslíš si, že takových chlapů je většina?

Hele, záleží na člověku, co má za koníčky, jestli je sportovec, pivař, znučený chlap, který je stereotypní, který jde z práce do hospody, tak ten se bude držet masa. Ale ten člověk, který, dám příklad, přijde z práce, jde na kolo, o víkendu chce sportovat, tak určitě má jídelníček jiný. Životní styl má na to velký dopad.

Znáš ženy masožrouti? Které si nedokáží představit dietu bez masa?

Znám, samozřejmě. Ale většina žen to dělá tak, že jeden den si dá maso, druhý den rybu, třetí den salát, čtvrtý den těstoviny. A takhle to obměňují.

Myslíš si, že mají barvitější jídelníček?

Já si myslím, že jo. Podle toho taky vypadají, jsou to kosti.

Když si v restauraci jako host, jsi raději obsluhován ženou nebo mužem?

Podle toho s kým tam jsi. Jestli jsi tam s přítelkyní, pokud je žárlivá, tak nerad jsi obsluhován ženou. Žena, když vidí ženu, tak je to grrr... tak by jí vyškrabala oči. Já si myslím, že je to příjemnější, když tě obsluhuje chlap. Ta žena se na něj může kouknout, chlap je v pořádku, se nic nestane a s tím chlapem si víc rozumí. Žena s ženou, to nejde dohromady.

Když ty obsluhuješ, tak raději ženy, chlapy, páry? Na koho se na tom stole soustřeďíš.

Mě je to jedno. Ale jako chlap, obsluhovat samozřejmě ženy.

Myslíš si, že, dal si příklad, že jdeš s partnerkou. Když půjdeš s kamarády, skladba bude 50/50 a byly by to přátelé, známý. V tomhle případě by ti to bylo jedno?

V tomto případě by mi to bylo jedno. Protože jsi tam s přáteli a nejedná se o obsluhu. Když jsi ve větší skupině, tak je ti to jedno. Když jsi tam ve dvou, je to víc intimnější, ten člověk se ti nerad vnucuje do večera na bližší kontakt.

Tím pádem je pro tebe lepší, že je to chlap než žena. Když jdeš na pracovní oběd, taky třeba ve dvou.

Záleží podle toho, s kým jdeš. Když je to chlap a potřebuješ něco vyřídit, tak ho musíš zavést tam, kde jsou hezké holky, kde je jídlo fakt dobrý a pokud se tyhle dvě věci, pokud tyhle dvě věci najdeš, tak máš 50% úspěšnost u toho chlapa.

Když si říkal hezký holky, dokáže ti hezký holka nahradit profesionalitu nebo nějaký chyby?

Co já se dívám z mého pohledu, tak profesionalita je u mě na prvním místě.

Takže vlastně je to jedno, jestli je to chlap nebo žena. Pokud je precizně odvedená práce, tak je to jedno. Myslíš si, že ČR je v něčem jako specifická, odlišná, co se týče té skladby chlapů a žen? Bavili jsme se o Itálii, myslím tím celosvětově spíš.

My jsme víc stereotypní.

Myslíš si, že jsme kvůli historii nějak pozadu a že doháníme?

Hm.

Má to na to vliv?

Běžíme, co můžeme, ale vůbec nedoháníme, ale snažíme se.

Myslíš si, že ta změna, ke který tady za těch 25 let v té gastronomii došlo, respektive posledních 10 let, kdy ten gastronomický boom je, vychází ty časopisy, jsou pořady. Myslíš si, že těch 10 let nebylo dostačujících?

Pořád nejsme tam, kde bychom chtěli být. Ale i když někteří kuchaři, co jeli do zahraničí na stáže, za zkušenostmi, tak tyhle kuchaři tenhle vlak doběhli. Ví, jakou jsou trendy, ví, kde mají hledat. Vědí, jakým směrem se mají směřovat, a podle toho poznáš tu dobrou restauraci.

Myslíš si, že těchto kuchařů je tu dostatečné množství nebo, že by mělo jezdit víc.

Víc.

Myslíš si, že nám to někdy podaří dohnat?

Jednou to doženeme, ale budeme pořádně udýchaní.

A řádově, v jakém časovém horizontu to vidíš?

Do těch 15/20 let bychom mohli být jako ty západní země. Ten trend se pořád zrychluje. Jsou to mladý lidi, který vidí, že se tady v té gastronomii nemají co učit. V té český kuchyni se nemají co učit a chtějí jít na zkušenou. Ne jenom na zkušenou, ale i za penězi chtějí jet do zahraničí. Většina lidí cestuje Anglie, Španělskou, Itálie, Amerika, a tyhle lidi jak sbírají zkušenosti, i peníze, tak si myslím, že za těch 15 let se už konečně nějaké to procento změní. Ty komunistický kuchaři vymřou a my už budeme tam, kde bychom chtěli být.

Myslíš si, že většina těch lidí, co odjede, do toho světa vařit, tak že se vrátí? Nebo tam zůstanou?

To záleží... pokud oni dostanou zkušenost, takovou, který si budou vážit a vědí, že, tam kde jsou, je tam profesionalita pořád na velkém stupni a že těch profíků je tam tolik, že si nedokážou probojovat nebo udělat si nějaký lepší, to svoje místo, tak se vrátí zpět do ČR a tady zkoušejí svoje zkušenosti uplatnit, zhodnotit. Myslím si, že nakonec se ty Češi se sem vrátí a bude tu víc restaurací, které budou lepší a lepší.

Myslíš si, že v cizině... v Itálii to jako moc není, jak jsi říkal, ale že máš tu kamarádku, která se dokázala nějak vypracovat, ale myslíš si, že celosvětově je ten poměr těch chlapů a žen jako vyšší?

Já si myslím, že celosvětově, co to je, tak si myslím, že to je 50/50. Mluvím o kuchyni.

Čím si vysvětluješ, že ten mediální obraz, ty pořady, tak většinou ty profesionální kuchaři jako chlapi, jsou to jako chlapi a těch ženských... máme teda Najdželu, Kamu, máme těch kuchařek pořád jako málo a při tom chlapů, jako Ramsey, Jamie.

Ženy se dívají, je to vaření. Ženy se snaží prostě vařit, že koukají prostě na chlapi. Nebudou koukat na ženský, není ani tolik kuchařek.

Ale proč to je? Když teda říkáš, že ten celosvětový poměr je 50/50. Tak jak je možný, že se takhle prosadí?

Chlap ti nebude koukat na vaření. Žena, jenom žena ti bude koukat na vaření a bude se snažit... ten kuchař bude líp medializovaný, než ta žena.

Proč si myslíš, že to tak je?

To je prostě daný takhle od přírody.

Že jako chlapi, co umí vařit, jsou sexy, jo?

To si nemyslím. Ale pro některé ženy to tak může být.

Myslíš si, že na vedoucích pozicích v kuchyni ten poměr celosvětově taky odpovídá?

Ne.

Tam zase jsou výš chlapi, jo?

Jo.

Myslíš si, že těch 50/50 v tom horizontu 15let, kdy se to ČR naučí jíst se...

V ČR to nebude nikdy 50/50.

Podaří se ženám navýšit to procento?

Když si to vezmeš celosvětově, tak ženy pořád tlačí na chlapy, že je to ne trend, ale aby nebyly méněcenné, tak celý svět propaguje, aby ty ženy měly stejný platy jako chlapi a byli by i na vyšších postech. V tom zahraničí se to nějak už děje. Ale myslím si, že jsme národ stereotypní, takže tady to nebude takhle. I když jako někdy některý ženy jsou na manažerských postech lépe placený než chlapi, ale to je málo kde.

Jak si říkal o té rovnoprávnosti, nejvíc rovnoprávní země jsou na severu, tak to procento je v té vyrovnanosti. Myslíš si, že jsou gastronomicky zajímavé? Jako že mají dát co světu? Finsko, Švédsko...

Nikde jsem neviděl restauraci v Evropě v jižních státech, ve střední Evropě, tak jsem neviděl švédskou, finskou, norskou restauraci, nikde. Tyhle restaurace, tyhle země těží s těch svých produktů, čerstvé ryby. To co tam, zúžitkují, tak to je tam. To, co můžou nabídnout světu, je jenom v jejich zemích. Co se týká těchto severských zemí, tak akorát 2 lidi se dokázali protlouct tady v Praze, tak to byl Niels, který si otevřel Kampu hnedka po pádu komunismu. To byl jediný Nor, co si dokázal otevřít restauraci. A pak Tomi, který měl Baroko. To byly dva kamarádi, kteří si nejdřív otevřeli Sega Fredo na příkopě, a pak šel každý svojí cestou. Niels si udělal Kampa park a Tomi Baroko. Ty jejich firmy se pak rozrůstali. Samozřejmě po pádu komunismu měli restaurace jenom pro nejbohatší. Když si šla do Kampa parku, tak si věděla, že utratíš hrozný prachy, ale bude to stát za to, to samý Baroko. Ten trend dobrých jídel se rozrůstá, a tyto severský, jak Niels, tak i Tomi ztráceli konkurenci. Ta klientela si řekla, proč bych měl utrácet tolik peněz, když si můžu dát to samý a můžeme utratit méně. Samozřejmě se na tom podepsala krize, krize se na tom podepsala strašně moc. 2009 se klientela rozbila, nebylo to jako Kampa park a tohle to, rozbilo se to a lidi začali přemýšlet úplně jinak, začali šetřit. A spíš chodili do těch restaurací, který nestojí tolik, ale jsou dobrý.

Poměr cena/výkon.

Tak.

Ten Matteo a jeho kuchař říkal, že chodil do školy s nějakou Janou a ta dělala šéfkuchařku v Baroku. Zaregistroval jsi to? Nevíš o tom?

Neznám, jako znám pár lidí, tak jsem znal v Baroku na place, ale ne na kuchyni.

V tom Kampa parku, to je zvláštní, to jsem nevěděla, že to takhle patří, že to je taková národnost. O to překvapivější, že v kuchyni je 99% chlapů a na place taky no.

No to je no.

Čím je to daný? Tou profesionalitou? Že ta žena ti tu rybu nevykostí, víno nedekantuje.

Přesně tak.

Takže si myslíš, že chlapi dokážou být... jako v tom množství jako větší profesionálové, než ty ženy?

Jo, ta žena musí být vyjímka, aby byla fakt profesionál. Samozřejmě jsou, ale neříkám jako že, ale může se stát, že určité procento žen si jdou tvrdě za svým, a když jsou tvrdé a průbojné, tak se dostanou tam, kam chtějí.

Myslíš si, že právě to, že těch žen profesionálek je méně, je dané jako, nazveme to jako stavem, že jsou takové od přírody. Anebo je to tím, že těch chlapů je znatelně víc v té gastronomii celkově, a tím pádem z toho mála se ještě daleko menší množství dostane...

No každá ženská ti po tom, po práci řekne, jsem vystudovaná a jde pracovat třeba do obchodu nebo tak. Je to sice za menší peníz, ale nedělá tam skoro vůbec nic. Pro ty ženy j to jednodušší potom. Samozřejmě do toho musíš započítat i těhotenství.

No, na to jsem se taky chtěla zeptat. Myslíš si, že... Zase to není z mojí hlavy, to mám ze včera od Mattea s tím kuchařem, tak ten říkal, že zná, nebo když už zná, která se tomu v té kuchařině věnuje a věnuje se tomu na vyšší úrovni. Mluvil i o té Jane. Tak myslíš, že tyhle ženy upřednostní tu kariéru před těma dětma?

To by musela být žena jako že tvrdá, profesionál. Musela by vědět, co chce. Jakmile dosáhne toho, co chce, dokáže si udělat jméno v té gastronomii, tak pak může pomýšlet nad dětma. Ale myslím si, že tam se to ničí těma dětma.

Myslíš si, že to je jeden z těch nejvýznamnějších faktorů? Prostě, když ta žena má 1-2 děti a vypadne na několik let, tak po těch letech...

Ono když ti je 30 let a dělala jsi 10 let v gastronomii, tak už nechceš dělat v gastronomii. Těm ženám se mění hormony a přemýšlejí nad budoucností. A proč bych měla dělat gastronomii, takovou těžkou práci, když můžu dělat práci jinde? Budu se zlepšovat jinde, a že jako proč bych měla dělat práci, kde jsem 13/14 hodin denně, sice dobře placenou, ale je to na úkor zdraví a dítěte. Ta žena, když má rodinu, tak se o to postará spíš chlap a ona se doma stará o vaření. Je to prostě způsobený rodinou. Té ženě se změní hormony, chce mít najednou rodinu. To bys musela být prostě tvrdá a...

Myslíš si, že když nějaká žena už v tom nějakou dobu vaří, dostane se na nějakou pozici, pak se rozhodne, že chce mít děti. Tak myslíš si, že se pak dokáže vrátit do toho businessu, i po tom roce, dvou, třech letech?

Pokud si udělá takový jméno, že ty lidi si řeknou, přijď, prostě přijď. Jakmile budeš moct, tak prostě přijď. Tak ta žena se dokáže vždycky jako otočit, ale ta ženská si musí udělat jméno. Ty lidi ji musí chtít nazpět. Jako samozřejmě jde to.

Čím je způsobený to, že v rámci mediální bubliny, tak že ty chlapi jsou bráni jako profesionální kuchaři, že vaří v těch profesionálních provozech, Polreich, Ridi, atd. A ty ženy máš jako to domácí vaření, v TV když vidíš, viz třeba Najdžl, ta vaří pro rodinu, nebo ty holky z toho herbáře, ty vaří taky pro rodinu, nebo Halina. Čím je to daný?

Je to daný přírodou. Je to udělaný tak, že žena se stará o rodinu, aby jedla, a chlap se stará o to aby vydělával, a tam je ta profesionalita. Ženský, když se koukají na pořad, kde je šéfkuchař, tak si říkají, že to prostě udělá profesionálně, udělá nějakou pecičku. Kdyžto když koukáš na ženskou, tak ta žena ti prostě vykouzlí, co si uděláš sama doma. Ale záleží potom taky na tom člověku, jestli ta ženská chce být profesionální kuchař, a chce prorazit, chce něco ukázat těm chlapům. Kdyby to bylo víc agresivněji zaměřeno proti chlapům, proti šéfkuchařům, třeba ten pořad, tak si myslím, že bude víc propagovaná ta žena, než ten chlap. Protože některý ženy budou držet při sobě. Budou si říkat, proč jako, proč by to měli být jenom chlapi, když tam proniknout i žena, do toho profesionálního života. Proč ne. Ale ta ženská, která by dělala ten pořad, tak musí být agresivní, agresivně založená proti těm kuchařům, který vaří. Musela by mít mnohem lepší nápady, líp to udělat, aby něco ukázala, aby se předvedla.

Takže si myslíš, že jídlo a gastronomie je jako, má v sobě, nese v sobě jakou džendrovou rozdílnost mezi muži a ženami.

Přesně tak.

Jak říkáš, že je to všechno o člověku, tak existují nějaký pravidelnosti. Víš, jako ve společnosti. Samozřejmě existují výjimky, ale ta většina je furt vnímaná jak lidmi, tak i akademickou veřejností, tak jako to pořád nějakým způsobem v nějakých rámcích.

Protože je to pořád myšlený, že ty ženy jsou míň branný, než ty chlapi.

Menší profesionálky, že se mají starat o tu rodinu.

No.

Vidíš tohle jako ten hlavní důvod toho.

No.

Myslíš si, že se všichni lidi stravují stejně nebo jako jinak?

Určitě ne, záleží na věkové kategorii člověka, záleží na, z jaké země pochází, jakou má rád kulturu, jaké má rád jídlo, viz české knedlíky, čínské ostré polívky a podobné věci. Mladý lidi, mladší generace je zvyklá jíst narychlo, jíst ve fast foodech. Je tu prostě už miliarda různých poboček na světě.

Myslíš si, že i tady v ČR je to takhle daný? Že ty mladý lidi potřebují rychle, rychle?

Studenti jo, určitě, ti co studují, tak prostě u těch studentů ráno káva, potom něco do ruky rychle, nějaký řízek, pak zase studovat. Ty lidi, který sedí v kanceláři, tak na to nemají čas a často si objednávají obědy do práce, protože nemají čas si vyjít a koupit si ten oběd. Je to takové hektické. Samozřejmě vrstva obyvatel, která má volnější čas, která si má čas zajít si na snídani, na oběd, na čaj o páté. Je to ovlivněný věkem, zemí, situací v zemi, válka atd. ty lidi jedí to, co jim momentálně ta země nabízí.

Myslíš si, že... hele to, mám BP Diningout, jako stravování se v restauraci. S Markem jsme se dostali k Fine diningu, jako že stravování v těch lepších restaurací. Myslíš si, že tam se taky liší sestava lidí a kdo si co dává?

Určitě. Ta Fine diningová restaurace, jak bych to přeložila, to je zážitková gastronomie. To je člověk, který už vkročí do té restaurace a počítá s tím, že bude hýčkán a že dostane zážitek z toho. Že to není, že by si sednul, nevybral si a odešel. On už tam jde s tím, že si vybere a ten číšník, ta atmosféra ho nabudí, a že bude odcházet s tím zážitkem.

Myslíš si, že se nějakým způsobem liší i sorty lidí, co do těchto restaurací chodí?

Liší, protože, co já znám, tak v ČR takové ty zážitkové restaurace, tak tam se liší cena.

Je to podle peněz.

Je to podle peněz, tam jsou suroviny jiný, jiná část města, viz Václavák. Je to ovlivněný nájmem. Já znám jakoby dražší, ale co se týče, dá se taky nazvat nějaký Fine diningový bar v Praze. Že prostě jdeš, atmosféra, do toho živá hudba.

Myslíš si, že ty lidi, co tam chodí, tak vždycky jsou to ty lidi, který si to chtějí užít a něco o tom jídle vědí? Nebo to jsou tam i lidi, aby se spíš ukázali?

No, spíš... to i to. Přijdou tam lidi, kteří nevědí, co je to zážitková gastronomie a jsou mile překvapeni a tu restauraci si oblíbí, a řeknou, že je to nejlepší místo, kam by chodili. Jsou lidi, kteří nechodí nikam jinam, než do těchto restaurací, protože jsou rádi hýčkáni. A jsou lidi, kteří chodí a zkoušej, co to jako je.

Myslíš si, že se to v posledních letech v ČR jako hodně otevírá? Že ty lidi rádi zkoušejí nové věci, že rádi chodí do těchto restaurací?

Poslední dobou, jako jo, nárůst nějaký je. Ale český národ, lidi v ČR, na to ještě nejsou zvyklý. Že když se otevře něco takového nového, tak je to dražší, a za druhé oni se toho bojí. Většinou odchází, třeba jako, když беру, viz „opa pa“ (5:04), tak máme nějaký suroviny, máme nějaký náklady, je to všechno od českých farmářů. A ten člověk ti přijde a řekne, že je to drahý, to jíst nebudu. Ten český trh na to ještě není připravený. Ale teď je přesně to období, přes který se to přehoupává a je to jakoby, otevírají se nové pobočky a všichni to kopírují. To

Česko se pomalu otevírá, není to ještě tak, jak je to v Evropě. Jako to je v UK nebo v US, ale už jsme hodně blízko, aby to ten národ přijal.

Jak dlouho to vidíš časově, jak dlouho to bude ještě trvat?

Doufám, že co nejrychleji, ale doba jde, tak si myslím, že 5 – 10 let a bude to fajn.

Takže ta česká gastronomie dohání pořád...

Pořád dohání, ale zase je dobrý, že se odhoupla, že je dál. Ty lidi pomalu začínají přijímat ty věci.

Myslíš si, že je to nějaký boom toho? Boom prostě nějaký gastronomie? Festivaly a tak?

Ne, ne, prostě jako stěhování národu. Součást procesu. Jako bylo to v US. Je to furt putování, vymýšlí se nové věci. Ta gastronomie se pořád bude vyvíjet, nějaké nové suroviny, molekulární kuchyně. Taky jako, teď je to hit.

To je spíš to poslední téma novinkama, co jako bylo. Pak máš to klasický, takový to dlouhý pečení, tak to všechno už objevili, a pak to už znovu objevili. Myslíš si, že se to hodně vrátí? Ty trendy v té kuchyni?

Jo, možná i jo.

Je to jako s módou?

Vždycky s obnovou. Přesně. Retro a teď je moderní zase retro. Akorát, že se do toho hodí jiná barva, jiná surovina.

Přes ty suroviny mě napadly farmářské trhy. Co si o nich myslíš? Souhlasíš s tím?

Jo, farmářské trhy se mi líbí, protože si myslím, že tam dostanou příležitost lidi, který pěstují svoje věci a vědí, že je to dobrý. Je to chutný, nebo domácí klobásy, sýry. Ty si udělají reklamu s těma věcmi, takže můžou prodávat dál. A za druhé je dobré, pro lidi, jako nás, obyčejný, že tam jako přijdeme a vidíme, že je to domácí, že to je prostě... Čichneme k rajčeti a víme, že je to rajče, ne žádná samoobsluha. Samozřejmě člověk, který tam chodí nakupovat, rozumí, že si tam připlatí. Že ty trhy nejsou levný a zase to není raketa, aby jednou týdně se tam nezašlo a koupilo se dobře na jídlo, který se uvaří o víkendu.

Myslíš si, že by se to mělo víc kontrolovat, protože se občas stane, že... Já občas nevěřím, že jako můžou mít jablka všechny stejný z té zahrady. Má se to kontrolovat, odkud ty produkty opravdu jsou?

Tak jako...

Nebo víc kontrolovat?

Tak když jsou na těch trzích, tak už nějakou kontrolu „splnily“. Takže my jako zákazníci, to už kontrolovat nemůžeme. To je na našem uvážení, jestli je to opravdu bio. V rámci možností, s rezervou.

Nemyslíš si, že teď ty farmářské trhy překlenují do takových „street foodových“ festivalů. Nebo jako takových záležitostí. Třeba ten Jiřák, Náplavka, Karlín, tam máš stánky spíš, že ty tam budeš jíst, než že si to vezmeš domu.

Tak je to i taky tím, že ty lidi, trhy jsou většinou o víkendu a vědí, že lidi dělají po – pá, že víkend mají volno, že ta rodinka, která si jako nakoupí... nebo si nakoupí, dají si to tam a pak se jdou projít na most a vrátí si ještě něco domu. Je to takový dobrý, že to ty lidi udrží a pak se jako vrátí, že ten výběr jídla tam je. Teď je to ale už tak 50/50, že si to vezmou do sáčku anebo prodej co se vaří.

Myslíš si, že nějakým způsobem se liší skladba jídel u žen a u mužů.

Jo. Moderní žena v dnešním světě ví, že má nějaký... je prostě nějaký standart ženy, která teďka v dnešní době má dobře vypadat, je hubená, je pěkná, je úspěšná. Předtím, ve středověku fajn žena byla macatá, prsatá, co nejvíc dětí, která umí uvařit. Dnes je to přesně naopak. Ten svět se žene a žene. Ty ženy chtějí být pořád hubený, takže každý pondělí dieta, krabičková dieta, sojovélatté, sojové a různé nápoje ječmeny, jako nedělá to každý, samozřejmě jsou i normální ženy, jako jsme my, který vědí, že jíst dobře je zdraví. U mužů, muži si tu figuru se starším věkem nehlídají, když jsou mladý, úspěšný tak jo. Ale ta žena tak musí vypadat celý život. A všichni k tomu nějak směřují. Muži více sportují, ženy hubnou, nesportují, pracují a muži sportují a pracují a jedí normálně. Jsme v tom omezený tak jako tou dobou si myslím, nebo se po nás chce, abychom nějak vypadali.

Myslíš si, že ženy se víc hlídají v tom, co jedí. A chlap si dá to, na co má chuť a pak si dá hodinu, dvě hodiny běhá. Myslíš si, že existují kategorie jídel, který jsou apriory ženský, a apriory chlapský? Nejí maso, těstoviny...

To bych ani neřekla. Já si myslím, že je to na osobnosti a v jakém kolektivu vyrůstáš, kde bydlíš, v jakém státě.

Takže, ty si nemyslíš, že existuje nějaký rozdíl mezi tím, co jedí ženy a muži? V ideálním případě, píšou to o nás v Argumentu, víceméně, nebo jakoby z toho vycházím. Přijde pár, skupina, dva páry nebo tak něco. Myslíš si, že chlapi a ženy si dají stejný jídlo? Všeobecně, tak jsou lidi...

Většinou je známý, že prostě žena si neumí vybrat. Dlouhá se v lístku, neví, a když si vybere a dá si to chlap, tak řekne, ne, já si dám něco jiného, nebudeme přece jíst to samý. To je prostě normální věc. U chlapa, když něco chce, tak si na to ukáže a nic jiného ho nezajímá. Tady v tom výběru si myslím, že ženy se tak jako chovají. Ale jako typický jídla, co jedí, to ne. Já to беру podle sebe, na co mám chuť, to si dám.

Hele, ale mluvila si tady o tom, že je tady ten tlak té společnosti na to prostě si hlídat to stravování. Myslíš si, že to v sobě neobsahuje to, že ty ženy nejedí víc ty saláty, jedí spíš ty ryby, jedí tu pastu, ta je jako pseudozdravá, protože je plná sacharidů, jedí „lehčí“ jídla? Myslíš, že to tam nefunguje?

Taky to tam je. Neříkám, že ženy vůbec nejedí. Ale souvisí to s těma dietama, je to prostě odlehčenější strava. Ten chlap je víc free. Ta žena má menší možnost výběru.

Myslíš si, že tím je limitovaná tou „lehčí“ stravou? Nějakým způsobem?

Já ti nevím, těžko říct. Jako, teď třeba vím, že přijde chlap se ženou do práce, on si dá kafe, dá si croissant a ona si dá jenom kafe se sojovým mlékem. Ty lidi se snaží fakt jako nějak, ty ženy omezit, ale stejně.

Croissant nemůžeš brát jako bílé pečivo.

Ale stejně každá jsme, jaká jsme a pak stejně bouchneme a sníme celou čokoládu. Prostě zásoby doma jsou a na nákupu se koupí hodně ovoce a zeleniny, ale ty tajný zásoby musí být.

Dobře, ty když jdeš na rande, ovlivňuje to nějak tvůj výběr, co si dáš?

Ovlivní, ale ne hladem. To jenom aby ze mě nebylo cítit nebo abych se moc neopila, na to abych jak vypadala a voněla.

Dáš si,... jsou jídla, který prostě zvláštěně jedí. Pizza příbořem, to je prostě zlo, taky se to dá, ale třeba křídélka, žebírka. Objednáš si tohle na rande, i když na to máš chuť a jsi masožravec?

Jo, dám. Já jo, mě to nevadí, budu to jíst rukama, ale můžu si umýt ruce. Víím, že v té restauraci dělají dobrý křídla, tak si je prostě dám. Nebudu si dávat salátek. Já si myslím, že je to typem lidí. Jsou ženy, který si dají jenom kafe nebo řeknou, že nemají hlad, přitom mají hlad. Nechtějí vidět, aby ten chlap koukal, jak žvejká, jsou takový.

Myslíš si, že ty ženy, co jedí ty lehký jídla, saláty a tak, tak že se před tím chlapem sebezprezentují, myslíš si, že to v dnešní době převažuje?

Že by co?

Že by to převažovalo, ty ženský, který se takhle chtějí sebe prezentovat?

Noo, převažovalo, je jich dost.

hele vezmeme to z druhý strany. Existuje teorie, že proti to jídlo je tím tlakem způsobený tlakem dnešní společnosti, tak proti tomu je třeba teorie, že chlapi byli lovci, a proto jedí víc to maso a ženy sběračky a jedí ty bobule, ty saláty...

Taky možný jako, nikdy jsem nad tím nezamýšlela, ale jak to říkáš, tak asi jako jo. Proč ne, je to taky jako vysvětlení.

Myslíš si, že by to na to šlo taky jako aplikovat?

No když někdo věří, že pochází z opic, tak jo, ale já na to nevěřím.

Takže myslíš si, že jako ty chlapi... protože, já nevím, ačkoli já jím hodně masa. Kór v restauraci, tak proč bych se „trápila“ a dělala si doma steak, když víím, že to neudělám nikdy tak dobře, jako v restauraci. V restauraci si ten steak ráda dám a to jsem žena. Myslíš si, že takhle přemýšlí hodně žen? Nebo stoupá to procento těch žen, který třeba takhle přemýšlí a přemýšlí nad tím, že si dají tu čistou bílkovinu bez přílohy, než že do sebe budou sypat těstoviny?

To samozřejmě to kvalitní dobrý jídlo se počítá. Přijdu a zaplatím si za to a víím, že jsem dostala 200g steak a dostanu k tomu jenom fazolky, než abych se trápila a vařila si to doma, to je fakt. Na doma říkám, prostě lednička, která je pořád stejně zásobená a můžu z toho uvařit třeba těstoviny a tohle. A když někam jdu, tak já osobně si snažím dávat něco, co jsem třeba ještě neochutnala, třeba v nějaké nové restauraci. Nebo co nevím vůbec, jak se jmenuje. Jsou místa, kam chodím na jedno a to samý jídlo.

To máš ozkoušený.

To mám ozkoušený. Ani tam nezkouším něco jiného. Tady si dám jenom tuhle pizzu, támhle chodím na tataráka.

Ty už sis to prostě dojedla k tomu, že tam ti nejvíc chutná tohle.

Ale jako, že bych počítala kalorie, když už na to mám chuť, tak si to dám.

S tím experimentováním, jsme se bavili s více kuchařema, s Márou, Fandou a dalšíma. A dostali jsme se k tomu, že ty ženy jako moc neexperimentují, že spíš do toho půjdou chlapi. A taky další věc, že ty ženy nejsou na ty vnitřnosti, rypáčky, takovýhle jako „fajněmekrovský“, hřebínek, upřímně, taky si ho nedám. Myslíš si, že je to pravda.

Myslím si, že jo. Protože my, ženy, já teda osobně umím vařit, ale uvařím třeba i něco nového, ale nejsem si jistá, že něco udělám... svíčkovou, těstoviny, bude to chutnat stejně, je to dobrý, je to recept po mamince, po babičce. Zatím co chlap, když se dostane do kuchyně, tak je bordel pak to uklízení, většina chlapů, co vím, co vaří i kuchaři, šéfkuchaři, tak za sebou neuklízí.

Jako v domácím vaření,

Jako v domácím vaření, i v kuchyni. Oni, třeba ženská, když vaří, tak průběžně odklízí ty věci. Chlap to uklidí, až když se nají. Většinou, když se chlap dostane do kuchyně, tak je to pro něj zážitek si myslím. Oni to tak berou, že to není jejich teritorium a že chtějí něco vymyslet, trvá jim to dlouho, ale pak to chutná dobře. Víc kuchařů je chlapů než kuchařek.

To je další část, k čemu bych se ráda dostala. V té profesionální gastronomii, čím si to vysvětluješ, že těch profesionálních kuchařů je víc, než ženských? A ne jenom kuchařů, když se podíváš třeba na plac, tak tohle to je bistro, nebo v nějakým jiným provozu je tam víc číšníků, než servírek.

Takže to je i po fyzický stránce, takže i že chlap je silnější si myslím.

Že na tahání...

Tahání věcí...

Bavíme se teď o kuchyni nebo o place?

O place. Co se týče kuchyně, tak chlap vždycky bude větší autorita, než je kuchařka žena. Chlap je vždy ten, za kterým jde ten tým. Nesetkala jsem se nikdy, nikdy jsem nepracovala pro ženu, která by vedla kuchyň. Já si myslím, že ty ženy se toho bojí nebo se hlásit na ty pozice. Ty ženy jsou pod tím chlapem, dělají studenou, dělají cukrárnu. Jako já nevím, no.

Myslíš si, že jednak celkově v té kuchyni je méně žen. Že tam taky hraje celkovou roli, ta fyzická náročnost. Taháš těžký věci. Je to 14 hodin na nohou.

Hele, možná trošku jo.

A teda druhá věc, je mentální náročnost, že tam je velký stres v té kuchyni?

Je velký stres, teda jako ono se říká, že ženy jsou více odolný, než chlapi vůči stresu. Ale třeba pro chlapa, já nevím, já třeba... pro chlapa jako kuchaře, pro něj je dobrý, být zalezlý vzadu a vařit si. Zatím co, než kdyby to byla nějaká kuchařka, být někde zalezlá, že to není tak jako...

Že se chce ukázat.

Že se chce ukázat, tomu chlapovi je to tak nějak jedno.

Myslíš si, že taky s tím stresem je spojený... ženy to zvládají líp, ale v té kuchyni je to takový dost specifický. Tam padají dost ošklivý slova, známe to. Takže ženy jsou emocionálnější?

Jsou no.

Myslíš si, že proto do té kuchyně tolik jako nelezou? Jako proč bych si měla nechat nadávat?

Oni by to asi jako nevydržely, ten tlak. V tomhle tom, na to vedení kuchyně, já jsem pro, aby to byl chlap, nebo kdyby to byla žena, tak aby to byla...

Autorita.

Ano, která si jde za svým. Takových je málo. Já osobně nikoho takového neznám.

Čím si myslíš, že je to způsobený? Tím že se na ty školy, na ty učňáky, hotelovky, že se hlásí málo holek? Na ty kuchařský pozice?

Já si myslím, že se to vyrovnává. Nebo že prostě teďka jsou obory spíš kuchař – číšník.

Myslíš si, že tam je to 50/50?

No, nějak teď už jo. Dřív si myslím tu gastronomii chtělo dělat víc mužů. Jak jsme se bavily fyzická práce, dlouhá pracovní doba, bylo víc chlapů. Nějaká solidní restaurace a tam je číšník, 45/50 let, starší chlap vyučený. V dnešní době dobrý číšník se jen tak dobře nenajde.

Ty si řekla, že jako domácí kuchyně je ženský teritorium. Jak je to možný?

Bere se to tak. Je to vsugerovaný tím, že tou společností, že ta žena se stará o domácnost, že bude na mateřský, má ty děti, že bude víc doma. A ten chlap, že má zajistit tu rodinu, starat se o to no. Žena má víc chlapu, chlap by jako měl víc pracovat. My jsme s tím doma taky tak vyrůstali.

Myslíš si, že tohle svým způsobem taky... že ta žena jde na mateřskou, tak že se pak musí postarat o ty děti. Myslíš si, že to je s tím spojený, že v té kuchařině kvůli tomu právě ženy nejsou?

Taky by mohlo být. To samozřejmě taky, i v těch restauracích servírka jde na mateřskou a nebude do práce chodit dva roky. Jsou so rodičky a vypadnou ze společnosti na pár let a pak se musí vrátit.

Myslíš si, že v té kuchyni se to hodně posouvá? Že třeba po těch dvou letech, nebo by musela vařit doma, aby se toho dostala zpátky? Ne jenom do té rutiny, ale co se týče trendů.

No přesně, že každý rok se vymýšlí něco jiného. Jako ten člověk vždycky zapadne, ale je to pro něj těžký.

Myslíš si, že na tom place, když porovnáš kuchyň a plac. Vidíš na place víc žen nebo je to zhruba stejný? Jak bys to vyjádřila třeba procentuálně, jako odhadem tvým. Nehledám statistiky. Zajímá mě odhad.

Ne v každé restauraci je nějak stejný průměr, to nejde říct. Někde jsou jenom chlapi, někde jenom ženy, někde jenom studenti.

Čím je to způsobený?

Říkám, dobrá restaurace Fine diningová, jsou tam starší lidi, kteří poznali, co je gastronomie, kteří vědí, nedělají kixy. McDonald to jsou jenom brigádníci.

To mi sem vůbec nezatahuj McDonaldu.

Kix za kixem, ví, že tam půjdeš a počkáš si, nebo ti blbě vrátí, počítáš s tím.

Beru ten fine dining, žádný McDonaldu mi sem netahej.

Procentuálně, nevím, převládají chlapi. Pořád v tom fajnu je víc chlapů. Před tím chodilo víc chlapů na tu gastronomii, takže nevím, možná až 80%.

Na place nebo v kuchyni?

Na place.

Co si myslíš v kuchyni?

V kuchyni 50/50 nebo víc žen, protože jakoby na pomocnou sílu, mytí, saláty, cukrovinky a tohle to.

Myslím čistě vaření, nemyslím úklid. Studenou a cukrářky, tak tam si myslíš, že je to 50/50?

Tam je víc žen.

Víc žen je tam asi určitě.

Nevím, tak 50/50. něco takového.

Nepřijde ti zvláštní, že jako, vlastně třeba jsem se bavila s Fandou nebo říkal i Mára, tak tady specificky v ČR na té pomocné síle, kde je obrovské tahání, je to těžká práce, tak tam jsou ženy. A jinak všude ve světě na těchto pozicích jsou chlapi?

V ČR je to tím, že tady tu těžkou práci nikdo nechtějí dělat, a dělají to lidi, co jí potřebují, většinou přistěhovalci. Takže to je prostě tím. Česká mentalita, za ty prachy ti nebudu dělat. Je to těžká práce a dělají to jiní, ti co prostě jedou za lepším životem. Je to tak, je to tak tady v ČR, fakt je to v ČR. A co vím, co mi říkal Mára, tak všude ve světě, tak v Anglii to tak je, v Evropě, ale takhle co Karibik, tak tam to dělají chlapi. Tady to dělají ti, co potřebují peníze a prostě přistěhovalci.

Čím si vysvětluješ to, že česká gastronomie je specifická tím, že máme krátký dlouhý týden? Jak to jako vzniklo, co to je jako? Jak to vidíš?

Protože... krátký dlouhý týden, je to...

Je to unikum.

Je v tom unikum, že kdyby se dělali třeba na směny 8 hodinový, tak ten majitel musí přijmout víc zaměstnanců a to je víc peněz. Takhle to je, díky tmu, že se ušetří peníze podniku, tak ten člověk má víc času pro sebe, udělá 15 dní a pak ve svém volném čase může jít zase na brigádu. To je čistě, peníze, únik daní a podobně. Někdo to zkusil, fungovalo to, tak proč ne.

Takže je to taková ta česká mentalita jak to jako obejít?

Jak to ochcat no.

Protože nikde jinde to není, co já vím. S tím jsem se nesetkala, a když jsem to někomu chtěla vysvětlit, tak na mě koukali prostě, že jsem se zbláznila. Myslíš si, že... ty si teda nemyslíš, že chlapi... nebo takhle... my jsme tady řekli, že chlapi si dají spíš, na co mají chuť, že se ženy budou nějakým způsobem omezovat. Myslíš si, že se to pozná i v chuti? Jako že chlap si dá výraznější chuť, nebojí se výrazných omáček. Žena pojede spíš to kuřátko, tu plitkost v té chuti, aby se nespálila.

To je na osobnosti.

Myslíš si, že nejde generalizovat?

Já bych to nějak nerozebírala, že to nejde.

Myslíš si, že to nejde. Myslíš si, že ve spojitosti s těma různýma food festivalama, zažij Vietnam jinak a burger festivaly. Myslíš si, že česká gastronomie se tím, samozřejmě otevírá, ale myslíš, že se tím obohacuje v pozitivním smyslu slova? Ta česká gastronomická scéna?

Obohacuje čím...

Jako, že se otevírá a má to na ní pozitivní vliv?

Jo, má. Myslím si, že to jsou nové věci, všechno to Česko ještě přijme, všechno to vstřebá a prostě se ty farmářský trhy a tak. Ale jak říkám, je to spojený s českou mentalitou. Je to teď takový nový boom, na kterým se dá vydělat hodně věcí, hodně peněz. Lidi dají za výdělkem, je to novinka, bude to fungovat.

Takže si myslíš... s tou českou mentalitou, já jsem se nějak ztratila. Ty si říkala, že...

Že to obohacuje český to...

No nono, ale v jakém smyslu si to myslela?

Jako obohacuje to, že tak nějak česká kuchyně se tím vyvíjí, jsou to novinky, ale ty lidi to přijímají pomaleji. Už jsou tady přežedeni svíčkovéjch, sami vyhledávají novinky. Ty lidi, co prodávají na trzích, tak tam jdou za výdělkem. Není to tak, že chtějí ukázat tu gastronomii, je to zatím jen o penězích. To zdraví, to tam je v těch farmářských trzích, někdo má dobrý úmysl. Na těch trzích najdeš i uzeniny a tohle to. Zatím je to čistě finanční stránka, zatím to není o ozdravení národa, zatím to ještě neprobíhá.

Myslíš si, že ty lidi, co tam chodí na ty farmářské trhy, tak že tam chodí... Myslíš si, že existují nějaký skupiny, který tam chodí za různýma účelama? A jako že někdo si tam jde nakoupit a pak tam jde hipster, který se tam jde jenom ukázat a pak se prochází po té náplavce. Myslíš si, že je to módní záležitost.

Každý si tam najde něco svého. Módní záležitost jo, tak to tam je.

Myslíš si, že třeba boom toho burgeru, že to jako otevřelo lidem oči, že ten burger se dá udělat i dobře, jinak než v McDonaldu, že to vlastně nemusí být, teda pořád je tam pečivo, tuk, majonéza, ale že se to dá udělat trošku lip, zdravěji.

Jo, taky. To je tím, že všude tam je vidět, jak se to připravuje, to je dobrý pro toho člověka, který na tom kouká. V průběhu přípravy mu upadne slina. Není to jako v McDonaldu, kde tam to dostaneš zabalený, otevřeš, kousneš, jo je to dobrý, ale vypadá to hrozně. Tady se můžeš kouknout na tu přípravu, většinou je to pak všechno otevřený a vidíš, jak ti to připravují.

Hle řekla jsi show. To mě přivedlo k poslední, já to vezmu hodně jako rychle. V poslední části té mediální stránky té české gastronomie. Myslíš si... jak to jako vnímáš? Dokážeš mi vyjmenovat nějaký pořady? Sleduješ to na internetu v TV? Vzpomeneš si na něco?

Tak jako v ČR známí Polreich, to je tím, kde žijou... i lidi vlastně, protože je vtipný a hlášky a takový věci. Občas má i dobrý nápady s tím jako... ale je to spíš zase s tím Polreichem, ukázat se, vydělat prachy. Že to je spíš kolikrát ztrapňování té gastronomie, on tam kolikrát přijde, řekne, že je to na hovno, že neumí vařit. Ale jakoby zase na druhou stranu, jsem se divila, že ČR natočila takový pořad o jídle a že se to chytlo. Pak propadák Babica, propadák Hruška.

No jako propadák Hruška, vyprodal a musel dotiskovat svojí vlastní kuchařku.

To jsou všechno peníze.

Bohužel to propadák není jako.

Lidi potřebují příběh, a když se prodává jídlo, nebo prezentuje jídlo, Polreich prezentuje jídlo v TV, tak on k tomu musí mít nějaký příběh, aby se ten člověk zapamatoval, že třeba Polreich, kvůli tomuhle jídlu, jsem ráno vstával, musel jsem podojit krávu, abych mohl udělat sýr. A ten člověk hnedka jako zbystří a řekne, že bych si taky zkusil udělat svůj sýr.

Hele, já jsem se koukala tady do toho vašeho povídání, prostě Fresh bistro opapas a vy tady máte ale větu, Vítejte Vás v první českém fresh bistro, kde skutečné složení vašeho oběda není tajemstvím, ale gurmánskou záležitostí. Jak je možný, že tam máte slovo gurmán a ne gourmet? A jak je možný, že prostě v ČR slovo gurmán he zaměnitelný se slovem gourmet?

Většina lidí to ještě asi nepozná ten rozdíl nebo neví. A jako gurmánství, když někam přijdete a přijdete do restaurace a řekne se, že jsi gurmán, že se v tom vyznáš, tak člověk si potom myslí, že zná o tom jídlu hodně a že může rozhodnout a ovlivnit ostatní lidi. Řeknou jo, to je dobrý, já vím, co to je. Je to všechno ve vývoji. A tohle v té brožurce, prostě taky zachytit toho zákazníka, aby si myslel, aby hnedka věděl, že to bude stát za to, i když to vypadá třeba obyčejně v tom obalu nebo takhle no.

Protože jako gurmánství je v kvantitě a gurmetsví celosvětově o kvalitě. Myslíš, že se v ČR taky dostaneme? Že se změní i to...

Časem jo.

I to vnímání těchto slov, jo?

Jo doufám, že jo.

Všichni doufáme. Ty jsi jmenovala Polreicha, Babicu, Hrušku. Někdo další tě napadá? Nějaký ženy, na té české gastronomické mediální scéně?

Spíš jenom takový ty herečky, který už jsou tak známý a Pavlovská.

Co třeba takový to vaření podle herbáře? Nebo ta Karolína?

Viděla jsem ji párkrát. Je to takový, pro mě dobrý, že se prosadila a umí vařit, nebála se jít do toho, ukázat, že i ona něco umí. Je to prostě, nevím no. Možná se se časem dospějeme, že to bude 50/50, ty kuchaři, ženy známý.

Jak si myslíš, jak je to třeba celosvětově? Vidíš ty zahraniční pořady, jak si myslíš, že je to tam? Že tam zase převládají chlapi?

Tam, tam asi jo.

Myslíš si, že tam je víc žen, než tady v ČR, v gastronomii.

Myslím si, že jo, protože jako tady v ČR se snažíme být rovný, ale pořád převládá chlap, dostává vyšší manažerský funkce. Je to tak i v té kuchyni, zatím co ten západní svět, to US, tam se snaží, aby to tam bylo fakt 50/50, viz černoši a Japonci, aby měli stejné podmínky, tak asi tím to tak je, že tam je víc žen, že dělají všechny práce. Dřív za komunismu tady všichni dělali všechno, jak ženský, tak i chlapi. Teď je jiná doba, neválcí se zatím nic. Chlap přemýšlí, žena ho opečovává.

Ty jsi nevyjádřila názor, že by jako nějaký věci patřily do kategorií žen a do kategorií chlapeckých jídel. Přesto všechno to tam je, ty ženy jedí více saláty, ale pak jsou takový ty, a chlapi jedí to červené maso, ale jsou tam taky mezní produkty, jako třeba ty ryby nebo nějaký druhy masa. Kuřecí, vepřový apod. Dokázala bys to zařadit, nebo mi o tom něco říct? Třeba když objednáš stůl, ne tady v bistro, ale když si pracovala u nás v Argumentu. Když se někdo zeptá, co bys doporučila. Koukáš na to, jestli je to chlap neb žena?

Jo to jo. V tomto se musí brát ohled, že maximálně odhadnout chuť člověka, jestli je tlustý nebo hubený. Nebo jestli je to Číňan nebo Američan, který si dá raději burger. Nebo jestli je to žena při těle, který jemně naznačíš, že si všechno může dát. V tom objednávání jo, ale je to o té komunikaci s tím hostem, na zkušenostech v práci, jak dlouho to děláš.

Myslíš si, že dokážeš přesvědčit člověka, který přišel do restaurace, do Argumentu, a vždycky si dává to samý, ale myslíš si, že ho dokážeš přesvědčit jako číšník, že by mohl vyzkoušet a dát si něco jiného? A naznačit mu, že tohle to by mu možná mohlo chutnat víc.

Jo. To se dá přesvědčit každý člověk, ale musí se to umět.

Myslíš si, že...

Zase ten host je potom rád, že se o něj starají a že mu nabízejí a že s tebou pokecá.

Myslíš si, že tohle to ta číšničina je takový divadélko? Jo? Dalo by se to tak říct?

Jo. Čím větší divadélko, tím více peněz.

Jsou spokojenější ty lidi, jasně. Myslíš si, že třeba jsme se bavili, jsou sezonní potraviny. Myslíš si, že to teď v ČR jako hodně letí? Stejně jako ty farmářský trhy? Že to je s tím spojený?

Jo. Hodně se to taky prosazuje, je to ve vývinu, ty sezonní věci. Teď je ve světě zase boom jíst zdravě, vědět, co jím, hlídat kalorie a hodnoty. Je to známý teď ve světě. Ale ty sezonní potraviny, z nich se vždy vařilo, je se z toho teď víc vydělávají peníze.

Myslíš si, že tohle to zdraví stravování, že v sobě skýtá, ale do jistý míry pseudo zdraví. Že prostě taková představa, že když si dát těstoviny k obědu, tak že je to zdraví, lehký jídlo, ale při tom vlastně jakoby není. Myslíš si, že to tady furt funguje a existuje?

Jo. Možná jo.

Myslíš si, že jsou proti tomu lidi, kteří jako vědí...

No ale není jich dost. Jsou takový, že vědí, co jedí a vědí, co mají jíst.

Myslíš si, že jako ta dobrá zdravá strava je o penězích? Že ta lepší strava stojí víc, ty lepší potraviny? Kýve.

Ano, kývu. Ano, myslím si, že jo.

A je to jako hodně znatelný, prostě na tom, že třeba sociální... jestli stravovací návyky ovlivňují, ty jsi mluvila o věku, o vzdělání. Myslíš si, že to ovlivňuje i sociální status?

Ano, sociální postavení taky, protože ty chudší lidi prostě, v US nemají na to, aby si koupili dobrou zeleninu, uvařili si vyvážený jídlo, takže se všichni stravují ve fast foodech a proto jsou všichni tak tlustý v tom US.

To je zvláštní paradox, tam jako dovážený jídlo, tam vlezeš do supermarketu a tam máš prostě všechno, jak je ta Amerika velká. Myslíš si, že ty lidi jsou líný?

Američani jo, je to o lenosti.

Myslíš si, že ta lenost je i tady v ČR?

Ne taková jako v US.

Myslíš si, že jíst zdravě nutně znamená jíst za draho?

Ne, ne. Dá se to sehnat. A i teď ty lidi se pomalu vrací, že začínají zase pěstovat. Hodně lidí se teď vrací k tomu pěstování doma, nějaké bylinky, nějaké rajčátko a udělat si něco pro sebe, pro radost. Protože jak říkám, ten svět, ta republika je teď v pohodě, žádný rozbroje, všichni chodí do práce. Je to hodně o té situaci, jaká je momentálně společnost.

Vidíš teď velký rozdíl, teda samozřejmě se situací na Ukrajině, to je jako hodně vyhrocený, ale kdyby tam byl klid, tak vidíš rozdíl tady v ČR a na Ukrajině? Nepočítám teď tu mezní situaci, ale třeba před 2 lety. Nevím, jak dlouho to trvá, 3 roky?

Na Ukrajině třeba kolem roku 2000 byl takový boom, kdy se tam začali otevírat McDonaldy, pizzérie, tak to dřív před tím nebylo. Takže ty lidi se nějak naučili, spíš byli rádi, že proběhla změna. Ale tam je taky jiná situace odlišná, než tady. Tam je to drahý. Jít někam do restaurace, tam třeba na Ukrajině si to nedovolí, tam chodí do restaurace na svatbu, na oslavu, na něco

takového. Ale že by běžný člověk se chodil stravovat do restaurace, málo, strašně málo. Tam jsou bohatý a jsou chudý. Tam to bude trvat dalších 30 let, než se dostanou tam, kde je teď ČR. Je to hodně pomalý a ještě teď se tou krizí tam, tak bůh ví kdy.

Mluvila si o svatbách, oslavách apod. Myslíš si, že tady v ČR, co si člověk objedná, tak že se to liší i podle situace? Máš člověka, ten půjde na rychlý pracovní oběd, dělat business nad jídlem, nebo s rodinou na večeři nebo na rande. Myslíš si, že se to bude hodně lišit a když tak v čem?

No jak si sama říkala, že se to liší tou situací, časem, financemi. Jestli je to 15., to jsou žně po 15., lidi dostanou peníze, tak to je pak jasný.

Je to v tom vidět?

Je to v tom vidět, že prostě když jen nějaká oslava, tak nešetří, chtějí si dopřát. A na takový to běžný jídlo přes obědy, tak vědí, že mají 100 Kč na ten oběd a dál nepůjdou. Nekoupí si ani k tomu tu vodu nebo to kafe a dají ti stravenku a nechají si vrátit do koruny třeba nebo takhle.

Myslíš si, že se bude lišit... vezmeme člověka, který na to má, který se běžně stravuje v restauracích a má i třeba ten čas. Je šťastný, že tento luxus má, myslíš si, že i v tomhle případě se bude lišit, co si dá v různých situacích.

Na jeho náladě a zdravotním stavu jo.

Nebude dělat rozdíly, že jde pozvat přítelkyni na oběd a jde s kolegou na oběd. Dá si pořádek to samý?

Na co má chuť.

Na co má chuť? To jsme se dostali třeba k tomu, že Mára říkal, že chlap se před ženou bude prezentovat, že si nedá ten guláš se šesti a dá si něco, co...

No jak kdy. Ten chlap si dá...

Na co má chuť prostě. A žena? Ta si myslíš, že se bude jako okrádat?

Jo, trošku jo. Přesně to rande první, jak jsme se bavily, možná to tam bude, ale záleží to většinou na osobnosti.