



Eurest nasytí za 20 let existence miliardu Čechů

JIŘÍ PANCÍŘ



Největší cateringová společnost v ČR Eurest, spol. s r.o., si letos 2. února připomněla dvacáté výročí svého působení na českém gastronomickém trhu. Před 20 lety znamenal její příchod do podniku Rudý Letov v Praze-Letňanech opravdovou smršť v závodním stravování, a to jak v kvalitě a rozmanitosti nabízených jídel, tak v chování personálu a upravenosti prostředí. Eurest je trvale lídrem na trhu cateringových společností. S nejrozsáhlejší sítí 328 restaurací pokrývá 54 % cateringového trhu. Mezi významné klienty Eurestu patří Škoda Auto a.s., ArcelorMittal Ostrava, OKD, ČEZ, Tesco, Česká televize, T-mobile a řada dalších. Prestižním je samozřejmě restaurace pro zaměstnance Kanceláře prezidenta republiky, Správy Pražského hradu a všech složek zajišťujících chod Pražského hradu. Občas navštíví provoz Eurestu i pan prezident Václav Klaus.

Kromě sektoru závodního stravování zajišťuje Eurest stravovací služby pro žáky a zaměstnance ve 110 školách České republiky, v domech seniorů, v nemocničním stravování a v loňském roce vstoupil i do lázeňství. Součástí služeb Eurestu je i projektování a dodávky technologických zařízení na klíč. Za 20 let se v jeho restauracích najedla už miliarda Čechů, zkonsumovanými špagetami by se spojila Země s Měsícem, její talíře s jídlem by pětkrát obkroužily rovník a po jejich knedlících by horolezci tisíckrát vyšplhali na Mount Everest. Společnost Eurest přispívá kromě zdravé výživy obyvatel i k zaměstnanosti a k přílivu peněz do státního rozpočtu. Zaměstnala již 33 tisíc lidí a do státního rozpočtu přispěla celkovou částkou 3,5 miliardy korun. Není proto divu, že v hodnocení prestižních soutěží „Českých 100 nejlepších“ či „Manažer roku“ patří k nejlepším společnostem v ČR a že jeho

výkonný ředitel pro ČR Jan Jiran přebírá již téměř pravidelně významná ocenění, ať již ve Španělském sále Pražského hradu či v pražském paláci Žofín. Na náš dotaz, čím si tyto úspěchy vysvětluje, nám pan Jiran odpověděl:

Za těmito úspěchy vidím především každodenní péči o naše hosty a klienty. Význam má i zázemí naší britské mateřské společnosti Compass Group PLC, která je největší stravovací společností na světě s ročním obratem 430 miliard korun. Každý den nasytí ve svých 42 tisících restauracích v 53 zemích 20 milionů lidí. A nejde jen o běžné provozy. Skupina Compass Group zajišťuje například občerstvení při předávání filmových Oskarů v Los Angeles, připravuje raut po udělení hudebních cen British Awards v Londýně, stará se o občerstvení během tenisového Wimbledonu, poskytovala stravovací služby během EURO 2008 ve Švýcarsku a Rakousku. Má nadnárodní smlouvy se společnostmi Google, Microsoft, IBM, Philips či Nokia, stará se o stravování na stadionu FC Chelsea a může se pochlubit i hvězdou Michelin v restauraci Rhodes v Londýně. Její zkušenosti nám pomohly odstranit šed' a monotónnost v poskytování služeb kdysi tak fádních a unifikovaných závodních jídel.

* Říkáte, že kromě podniků a škol rozšiřujete činnost do sektoru školství, do nemocnic a domovů pro seniory. Tak by se dalo říci, že starostům jste schopni nabídnout komplexní gastronomické služby v jejich městě, aniž se musejí sami o cokoliv starat? To by Vám měli ruce utrhnout...

Starostové nás mají opravdu rádi a přáli by si, aby to vypadalo tak idylicky, jak to líčíte. Jenže není vše tak jednoduché. Na obecních úřadech je mnoho za-



stupitelů provázaných nejrůznějšími osobními zájmy a nejde proto vše prosadit hladce a okamžitě. Přesto to nevzdáváme.

- * Jak se Vám daří přesvědčit ředitele nemocnic, aby svěřili stravovací služby právě Eurestu?

Oslovili jsme řadu nemocnic s nabídkou převzetí stravovacích služeb pro pacienty i zaměstnance. Nabídka obsahovala i možnost rozsáhlých investic do stravovacího provozu, celkové úspory nákladů a zvýšení standardu stravování. Víím, že v poslední době měli ředitelé nemocnic jiné starosti, trpělivě však čekáme na jejich reakci.

- * Na které své klienty jste nejvíce pyšní?

Každý klient je pro nás důležitý. V poslední době nás velmi potěšilo, že jsme vyhráli výběrové řízení na stravovací služby v Rádiu Svobodná Evropa (RFE).

- * V každé této organizaci jsou asi jiné nároky na stravování. Jak se s tím vypořádáváte?

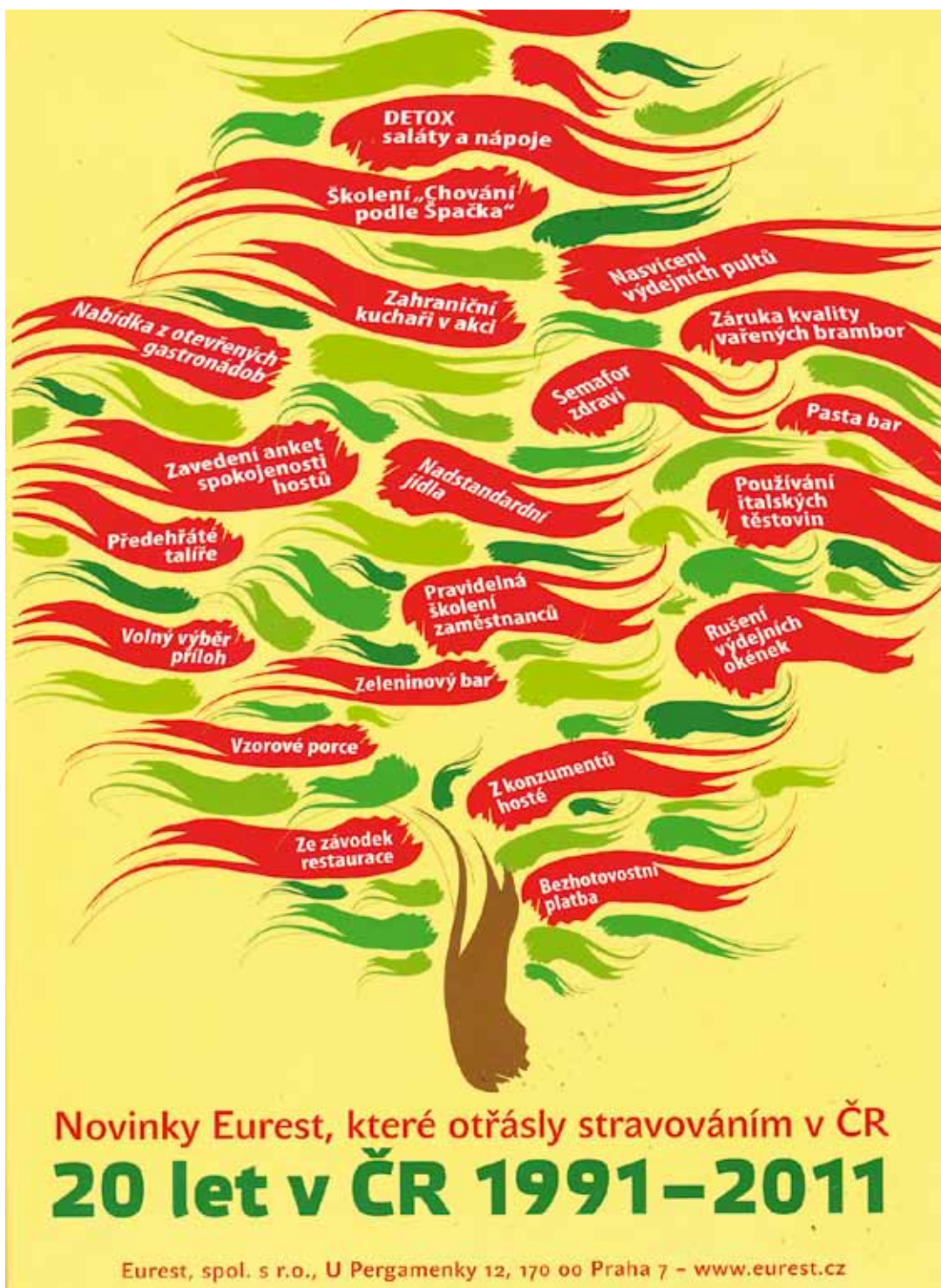
Každý zaměstnavatel se rozhodne, kolik peněz uvolní do stravování svých zaměstnanců. Firmy připlácí různě, některé i na suroviny, některé naopak chtějí, aby si připlatili zaměstnanci. My pak podle uzavřené smlouvy nastavíme rozsah stravovacích služeb a ušijeme službu takzvaně na míru. Naši kuchaři musejí vařit podle norem s vyzkoušenými a léty prověřenými recepty. Máme ale závazný manuál o způsobu, jakým se pokrmy připravují. Jsme zásadně proti fantazii kuchařů. Vydali

jsme proto pro ně publikaci „Úspěch v kuchyni má svá pravidla“, kde jsou uvedeny jednoznačné postupy při přípravě jídel. Není to kuchařka, ale v učňovském školství by to byla zlatá pomůcka pro technologii vaření. Učni okoukají zlozvyky v komerčních restauracích a mají mnohdy za normální, že místo jíšky se omáčka zahustí „Amerikou“. Kuchařky vydávají nejrůznější celebrity a některé postupy se při přípravě jídel v důsledku toho hrubě porušují. Něco jiného je

zážitková gastronomie, tam ale naše stravování nespadá.

- * Co to je ta „Amerika“?

Tzv. „Amerika“ je nejzářivější případ, jak pokazit jídlo i z kvalitních surovin. Kuchař rozšlehá mouku ve vodě, vývaru nebo smetaně a pokrm povaří. Omáčku sice zahustí, ale získáme jídlo těžce stravitelné. Správný postup zahušťování je zásadně jíškou, kdy mouka se opraží na tuku a následně zředí jako základ





do polévky nebo omáčky. Máme vlastní *Kuchařské studio*, kde denně školíme 10 - 12 kuchařů. Školení zaměstnanců věnujeme opravdu velké úsilí. Především, jak se má chovat k hostům, jak se vypořádat s arogancí. Arogance není jen přímé hulváctví. Může za ni být vnímáno i bavení se s kolegou, když přijde host, ušpiněné oblečení, nebo naopak extravagantní chování. Uzavřeli jsme okruh školení pro zaměstnance „*Chování podle Špačka*“. Zaměstnanci našich provozoven se v něm naučili chovat k obsluhovaným jako k hostům, a to i ve školních restauracích. Oblékáme je do slušivých veselých žlutých uniforem pod heslem „*Slunce a úsměv do Eurestu*“. Nejen veselé a čisté oblečení, ale především úsměv znamená mnoho. Přináší pohodu a my si přejeme, aby naše restaurace byly oázou klidu a aby k nám hosté přicházeli nejen kvůli jídlu, ale i kvůli Božence či Jarušce vydávající jídlo. Aby se k nám prostě těšili. Zavedli jsme také přesné tabulky modrého a červeného chování. Modré je soubor předpisů, jak by se měli zaměstnanci k hostům chovat, červené, které nebudeme tolerovat.

✳ **Jenže u některých Vašich klientů pracují vybíraví mladí a bohatí manažeři zvyklí na zážitkovou gastronomii. Nejezdí za ní proto na oběd jinam?**

Máte pravdu, že mladší generace dnešních třicátníků preferuje často před klasickou českou kuchyní jídla lehčí, ať už jde o různě upravenou zeleninu, těstoviny, ryby nebo minutky, a jsou ochotni si za kvalitu připlatit. Zavedli jsme proto v našich restauracích cenový vějíř s tím, že jídla nabízíme v několika cenových pásmech. Někteří jsou ochotni si připlatit

i za módní BIO produkty. Máme proto v restauracích biokoutek. Zaměstnanci v tradičních průmyslových podnicích s vysokou fyzickou náročností naopak vyžadují energeticky vydatná jídla s knedlíky. Mezi šampióny všech věkových kategorií však stále patří smažené řízek, svičková na smetaně s houskovým knedlíkem nebo „*vepřo-knedlo-zelo*“.

✳ **Co můžete nabídnout jiného ve školním stravování?**

Stravování současných dětí se změnilo. Buchtám a sladkým jídlům se snažíme vyhnout. Naopak nabízíme místo moučnicků celou řadu zeleninových salátů, které považujeme za důležitý doplněk dětské stravy. Samozřejmě bez ostrých nebo tučných majonézových zálivek. Maso nakupujeme z českého chovu, kde kontrolujeme dokonce skladbu krmiva, způsob porážky, zpracování masa v masokombinátu i způsob expedice a dopravy do našich restaurací. Zeleninu upravujeme v páře a zásadně nepoužíváme ostrá koření, glutamáty, konzervační přípravky, ztužené tuky zvyšující množství cholesterolu v krvi. Čerstvé jídlo z prvotřídních surovin může prodloužit aktivní život až o 6 let. Proto děláme vše pro to, abychom dětem vštípili správné a moderní stravovací návyky, které jim zajistí zdravější a doufejme i delší život.

✳ **Co například?**

Pro menší žáky jsme zavedli postavičku roztomilého *Barvožrouta*, pomocí níž je motivuje formou hry „*Jíme s Barvožroutem*“, aby se stravovali zdravěji a z nabídky jídel si dobrovolně vybírali ta, která jsou pro jejich zdraví a kondici prospěšnější. Každé dítě dosta-

ne kartičku, kde jsou barevně označena jídla podle výživových hodnot, a vybarví kolečko příslušné barvy u jídla, které si vybralo. Zelená barva značí zeleninová jídla, modrá drůbež či ryby, červená sladké a moučné pokrmy a žlutá hovězí či vepřové maso. Pokud má žák všechna políčka vyplněná správně, dostane odměnu a novou kartičku. Pokud ne, dostane pouze novou kartičku. Všechny správně vybarvené kartičky jsou zařazeny do celoročního slosování. Úspěšní výherci obdrží na konci školního roku hodnotnou cenu. **Formou hry tak vedeme naše malé hosty ke správnému a zdravému způsobu stravování. Vytvoření správných stravovacích návyků v dětství dokáže zajistit zdravější a delší život.**

Pro teenagery jsme zavedli „*Semafor zdraví*“, který se osvědčil i v restauracích pro dospělé. Je to talíř ozdobený třibarevným zeleno-žluto-červeným okrajem a na něm je vždy u dané barvy napsané jídlo. Dušená brokolice s vařeným bramborem je zelené lehké jídlo, vepřové výpečky s bramborem jsou červené a kuře po srbsku žluté. Takže mladé slečny hned vidí, čemu se vyvarovat, aby zůstaly štíhlé.

✳ **Říkal jste, že se ředitelé diví, jakou proměnu prodělali zaměstnanci jídelny. Vy zaměstnáváte bývalé zaměstnance a nedáváte do svých provozů svoje lidi?**

Při převzetí provozu si zpravidla ponecháme veškerý personál. To platí jak pro školní tak i závodní stravování. Musí však změnit své zažitě návyky a také vařit podle našich norem a receptur. Pouze malé procento odmítne přistoupit na naše požadavky k přístupu k hostům a odejde pracovat jinam.

✳ **Mohou rodiče nějak zkontrolovat, co dítě jí a zda nedostane nekvalitní stravu?**

Jsme zaregistrováni v síti školských zařízení, a musíme proto dodržovat veškerou legislativu spojenou se školním stravováním. Zárukou, že děti nedostanou horší stravu než od jiných poskytovatelů školního stravování, je, že se musíme řídit stejnou Vyhláškou Ministerstva školství č. 107/2008 Sb. K úhradám nabízíme kreditní nebo debetní karty s možností získání přehledu o tom, jaké jídlo si dítě odebralo a kolik peněz utratilo za nákup v doplňkovém



Studie 3D restaurace Eurest nové generace



prodeji. Rodiče hradí pouze fyzicky odebrané obědy a odpadají jim starosti s odhlašováním jídel. **Kromě poledního stravování nabízíme i dopolední a odpolední svačiny. Zajištěn je i celodenní pitný režim.**

* **Pomoc rodičům se svačinami, pitným a doplňkovým režimem je jistě velmi významná služba. Jenže každý komfort něco stojí. Budou na takovou péči vůbec mít? Nejsou tyto vaše noblesní školní restaurace přece jen drahé?**

Cena za školní oběd je stanovena vyhláškou a ani Eurest ani nikdo jiný ji nemůže svévolně zvýšit. Rodiče podle ní hradí cenu surovin, zbytek – mzdy kuchařek, energie a vybavení kuchyní – hradí dotacemi stát. My pomáháme školám tím, že zajistíme výzdobu, vymalování a estetiku jídelen.

* **I přes současnou krizi mnoho firem nezaniklo, takže ptát se, jak se krize projevila u vás, je asi zbytečné. Nebo se mýlím?**

Mýlíte. Firmy sice nezanikly, ale propouštěly své zaměstnance a to i v desítkách procent. Každý rok nám proto v posledních dvou letech klesal objem stravníků o 7%. Problémy jsou však od toho, aby se řešily, a pro každého dobrého manažera jsou výzvou a podnětem ke stálému zlepšování. Abychom nebyli ve ztrátě, museli jsme získávat nové klienty.

* **Když vás tak poslouchám, zdálo by se jako maličkost vést tak velkou firmu. Máte vůbec nějaké problémy?**

Naším největším problémem je nebezpečí ze zevšednění. Do žádné jiné než do závodní restaurace nejdete 220krát za rok. Musíme uvažovat o neustálých renovacích. Zavádíme hodnotnější salátové buffety, osvětlujeme prosklené pulty. V současné době připravujeme zcela nový koncept restaurace, který jsme nazvali „R21“.

* **Jste na našem gastronomickém trhu již 20 let, to je již možno bilancovat. Kterých věcí se chcete vyvarovat a co chcete naopak dosáhnout v budoucnosti?**

Vyrobili jsme si k tomu „*Strom života Eurestu*“, kde je vyobrazeno, co jsme již dokázali, a také, s čím musíme

přijít, abychom neusnuli na vavřínech. Naše poslední novinky jsou *Detox šťávy a saláty*. Jde prokazatelně o produkty s antioxidačními neboli protirakovinnými účinky ve formě chutných šťáv z jablek a červené řepy, samotných jablek, celeru či zelí. Nejsou ničím konzervovány a musejí se proto spotřebovat do tří dnů. Nejdou proto zavést do běžného prodeje a budou pouze naší specialitou vyráběnou denně v objemu sloužícím jen pro nás. V byznys-centrech musíme být konkurenceschopní s restauracemi přes ulici, protože zaměstnavatel přirozeně chce, aby se zaměstnanci stravovali v jeho budově.

* **Některé firmy si stěžují, že současná právní úprava znevýhodňuje soukromé poskytovatele stravovacích služeb ve školním stravování i ve zdravotnictví. Že vytváří zcela nerovné podmínky. Máte také ten názor?**

Problém je spíše v tom, jak přesvědčit ředitele školy, že outsourcing stravovacích služeb je krok správným směrem. Musíme také najít podporu v městském zastupitelstvu. Jak jsem již uvedl, většinou není problém přesvědčit starosty či u středních škol hejtmány, protože ti vidí úspory pro rozpočet a navíc vědí, že pro budoucí volební podporu není nic lepšího než zajistit dobré stravování dětí voličů. Jenže zastupitelé bývají z nejrůznějších osobních důvodů proti. Velkými našimi protivníky jsou totiž vedoucí školních jídelen, kteří se bojí, že je propustíme. Musíme je přesvědčit, že ve všech školách, které provozujeme, zůstali nejen dál pracovat, ale stali se partnery škol, když jsou zastřešeni naší firmou. Nyní jednáme se 180 školami a reálně vidím, že od 1. září jich převezmeme tak 30. A to je právě nyní po volbách vhodná doba pro řadu starostů a hejtmánů zařídit lepší stravování pro děti svých voličů.

* **Úspěch Vám svěřené firmy je i Vaším úspěchem. Prozradte nám něco o sobě. Co za tím stálo?**

Chce to především vztah k oboru. Já ho zdědil po strýci, hoteliérovi v Potštejně. Hotelové prostředí se mi velmi líbilo, a proto jsem se chtěl stát hoteliérem. Vyučil jsem se v Praze v hotelu Evropa (dříve Šroubek) číšníkem a po vyučení jsem odešel studovat na hotelovou školu do Mariánských Lázní. Pracoval jsem v učňovském školství, při zaměstnání jsem vystudoval VŠE a pak



jsem nastoupil na Ministerstvo obchodu do oddělení veřejného stravování. Poté jsem pracoval jako obchodně-provozní náměstek v hotelu Panorama. Po deseti letech práce v hotelu mne oslovila nabídka společnosti Eurest na místo ředitele provozu. Před pěti lety mi byla nabídnuta pozice výkonného ředitele pro ČR a k této zodpovědné pozici jsem od ledna 2010 přibral ještě odpovědnost za vedení obchodního oddělení. Vedle péče o současné klienty mi tak přibyla odpovědnost za rozvoj společnosti získáváním nových kontraktů.

* **Zbývá Vám vůbec při takovém vytížení ještě čas na normální život, na rodinu a na koníčky?**

Budete se divit, ale jsme „*taková normální rodinka*“. Manželka je od roku 1975 doposud vedoucí školní jídelny, takže má pro moji práci pochopení. Syn vystudoval technický obor, ale dnes pracuje v obchodní firmě, dcera vystudovala hotelovou školu a dnes pracuje v jednom pražském hotelu. Před 20 lety jsme si koupili malý domek na Domažlicku, který je místem častých rodinných setkání, na nichž si užíváme krásné přírody. Máte ale pravdu, že manažerská pozice zapojí duševně člověka celodenně. Tlak a napětí je zde ohromné. I když miluji lyžování, plavání, turistiku a rockovou hudbu, myslím při tom stále na firmu. Jediný, kdo mne zaměstná stoprocentně, je desetiletý vnuk Filip.

Vážený pane řediteli, děkuji za rozhovor.

Snímky archiv firmy