

gastromagazín

magazín moderní gastronomie

02/2008

Miroslav Růžička

majitel restaurantu U Lípy

**DĚLÁM SVOU PRÁCI
POŘÁD STEJNĚ
(DOBŘE)**



**NOEM ARCH
RESTAURANT
& DESIGN HOTEL**

*Frédéric Lasne
a Jean Philipp Roubatcheff*
**KVALITNÍ SUROVINY,
OSVĚDČENÉ RECEPTURY
A DOBRÝ ŠÉFKUČAŘ**



Ing. Martin Pánek
**GASTRONOMIE
V POHYBU**

Noem Arch Restaurant & Design Hotel

Jste-li gurmán nebo „pouhý“ gastronomický zvědavce lovící nevšední zážitky, je návštěva nového gastronomického konceptu Romana Hadrbolce rozhodně k doporučení. A kde si tento zážitek můžete dopřát? Noem Arch Restaurant & Design hotel stojí nedaleko Boby centra v Brně, naproti hypermarketu Tesco. Od prvního pohledu nevšední, takřka industriální stavba vás ve svých útrobách přenesení do jiného světa. Asi tak, jako plavba zaoceánským paníkem, kterou má úprava interiéru volně připomínat. A nejen interiér, ale i celý gastronomický koncept, který Roman Hadrbolec sestavil na základě svých zkušeností s kuchyněmi celého světa. Průvodcem tohoto ojedinělého projektu nám byl pan Gregor Mareček, jeden z provozovatelů podniku.



To je pořádná porce. Proč tedy další zbrusu nový podnik a ještě k tomu velice netradiční?

Oslovila nás vize Romana Hadrbolce, jeho zapálení a vysoká profesionalita.

Od vstupních dveří je vidět, že vše je pečlivě připraveno, každý zdánlivý detail interiéru má své opodstatnění. A to ani nemluvíme o skladbě stolového inventáře. Je málo podniků, kde všechno tak přesně ladí.

Dali jsme si s tím velkou práci a věnovali právě spoustu času. Na skladbě inventáře jsme spolupracovali se společností Royce Bohemia, která nám byla více než pouhým obchodním partnerem. Navíc Roman Hadrbolec měl jasnou představu, co jeho koncept vyžaduje, a nám se povedlo jeho záměr naplnit.

Od prvního okamžiku, kdy jsem vstoupil „na palubu“ vaší archy mám pocit, že jste se pustili do neprobádaných vod – zvláště tady v Brně.

Naše skupina provozuje v Brně několik gastronomických zařízení a ani u jednoho podniku nebyla naše práce jednoduchá. Asi proto, že se všechno snažíme dělat na 110 % a přemýšlíme o každém detailu. A také všechny naše podniky mají svůj osobitý nezaměnitelný styl, který se snažíme udržovat. Od restaurantu „U starýho Billa“, což je pravý „Texas“ restaurant, přes divadelní restaurant Boulevard, divadelní sklep Nekonečno, zahradní restaurace Green a D-Café. Navíc provozujeme cateringovou společnost s vlastní kapacitou pro zhruba 1000 hostů.





Dezert byl nejen chuťovým, ale i uměleckým zážitkem

Bylo to opravdu tak jednoduché?

Samozřejmě že to nešlo tak hladce. Ale nejsme zvyklí na kompromisy, a proto jsme asi úspěšní. Když jsme například přebírali divadelní restaurant, věděli jsme, že hromadné akce čítají okolo 800 hostů – což je pro vybavení inventářem velká investice, ale ani tady jsme se nesnažili ušetřit za každou cenu. Zákazníci našich podniků jsou zvyklí na vysoký standard, a proto nemůžeme couvnout.

A to jsme ještě vůbec nemluvili o jídelničce. Kuchyně je tady znamenitá, i když pro našince dost netradiční.

Když jsme dali Romanovi prostor, věděli jsme, že se použijeme do neprobádaných oblastí. Ale je to odborník, který ví co chce.

Pakliže se mluví o zážitkové gastronomii, myslím si, že právě Noem Arch toto splňuje beze zbytku.

To je taky filozofie restaurantu, který se odráží i v jeho názvu. Mísí se tu národní kuchyně mnoha kontinentů v jeden celek a tomu odpovídá i interiér restaurace a konečně i hotelová část a pokoje, které připomínají luxusní lodní kajuty.

„Na skladbě inventáře jsme spolupracovali se společností Royce Bohemia, která nám byla více než pouhým obchodním partnerem.“

Vaše jídlo je jistě náročné na zpracovávané suroviny.

Ano, velkou část surovin dovážíme ze zahraničí, protože u nás zkrátka některé suroviny stále chybí. Vsadili jsme na čerstvost a kvalitu. Koření jsou směsi, které si Roman připravuje sám dle svých receptur. I příprava jídla je specifická, používají se speciální postupy.

To mě přivádí k otázce, kde sháníte kvalifikované spolupracovníky.

Musím smutně přiznat, že s tím máme poměrně veliký problém. I přesto, že v našich podnicích může zaměstnanec profesně vyrůst, ne vždy se podle toho každý chová. Ale naštěstí nejsou všichni lidé stejní a já pevně věřím, že je stále dost těch, které práce v gastronomii baví a naplňuje.

Číšník nám zde předvedl opravdový someliérský koncert a dezert byl nejen chuťovým, ale i uměleckým zážitkem. Cukrář se nám přiznal, že právě u vás má možnost se konečně realizovat podle svých představ.

Jsem rád, že jste byli spokojeni. Právě to, že se k nám hlásí talentovaní lidé, kterým vytvoří dostatečný profesní prostor, dělá naši gastronomii opravdu zážitkovou. Hosté to poznají a umějí to ocenit.

Tak se mi zdá, že nemáte problém.

To je opravdu jenom zdání. Kdo něco dělá pořádně, ví, že problémy jsou pořád. Jsme zavaleni prací, úspěch vyžaduje větší soustředění na zdánlivě maličkosti. Teď zrovna řeším, že nám do ani ne rok staré stavby zatéká. Chybí nám odborník na marketing a obchod, který by se více věnoval hotelové části podniku. K tomu připočtete závist okolí.

Na závěr si neodpustím připomenout text známého spirituálu: „Archa má cíl, archa má směr...“

Ta brněnská směr i cíl má. A svým přístupem může inspirovat mnohé ostatní. Dát šanci a prostor novým nápadům, dbát na detaily a důvěřovat odborníkům.

Ivan Foral