

# Tomáš Vobořil: Dobrá surovina je základ

Vaří od sedmi let. Vysokou školu hotelovou nedostudoval, přesto dnes patří k úspěšným manažerům v gastronomii. Roku 2012 otevřel s přáteli restauraci Podolka v Praze-Podolí, určenou pro vegetariány i milovníky masa. „Snažíme se pamatovat na všechny,“ říká Tomáš Vobořil.

## V čem je restaurace Podolka výjimečná?

Restaurace sídlí přímo v prostorách jacht klubu. Nabízí denně čerstvé speciality pestré vegetariánské, rybí i masové kuchyně. Kuchaři připravují jídla podle vlastních receptur, s využitím zejména tuzemské sezonní nabídky surovin. Naším cílem je nabídnout osobité místo k setkání přátelům, rodinám i obchodním partnerům, tedy všem, kdo hledají klidnou, srdečnou a pohodovou atmosféru.

## Proč jste si vybrali zrovna Podolí?

Kdysi tady bývala jachtařská restaurace, taková ošklivá špeluňka. Jednou jsme sem s kolegou náhodou zašli na pivo, stoupli si na schody a poznali ten nádherný výhled. Tehdy mě poprvé napadlo, že by bylo skvělé mít jednu něco takového. No a zhruba o rok později, někdy koncem léta 2011, jsem na internetu narazil na inzerát, že právě tuhle restauraci někdo pronajímá. Neváhal jsem ani chvíli. Zájemců sice bylo víc, ale nakonec si z nějakého důvodu vybrali nás. Možná proto, že jsme byli parta mladých lidí, kteří se snaží něco dělat. V té době už jsme měli cateringovou společnost a docela se nám dařilo.

## Co bylo dál?

Restauraci jsme si pronajali, ale čekala nás ještě spousta práce. Já přišel s metrem a notebookem, začal jsem si všechno měřit a počítat, až jsem měl zhruba představu o tom, jak by to tu mohlo vypadat. Samozřejmě jsem ještě netušil, jaká to bude hrůza – zatékalo sem, všude dlaždičky, lino zalepené tukem. Pořád mě ale hnalo to místní kouzlo, které jsem tady cítil. Když sem člověk přijde večer, tak to má opravdu neuvěřitelný náboj. Přestavba nám nakonec trvala zhruba šest měsíců. S finálním výrazem interiéru nám pomohl skvělý člověk Dáda Němeček a v dubnu 2012 jsme otevírali.

## Nebáli jste se povodní? Přeci jen, je to tu blízko u řeky...

Než jsme si to tu pronajali, tak jsem se podíval na fotky z roku 2002, abych věděl, co může přijít. A ono to opravdu přišlo. V polovině roku 2013, tedy zhruba rok a něco po otevření, mi jednoho dne ráno volal manažer klubu, že máme přijet vyklízet. Okamžitě jsem to napsal na Facebook a poprosil každého, kdo má ruce a nohy, aby nám pomohl. Nakonec se tady sešlo kolem padesáti lidí a během tří hodin bylo všechno

## Tomáš Vobořil (27)

- Narodil se 26. prosince 1987 v Praze.
- V roce 2006 vystudoval Soukromou střední školu gastronomie, obor kuchař-číšník se zaměřením na kuchaře.
- Pracoval v restauracích a kavárnách, vyráběl sushi a tři měsíce byl na stáži v Londýně.
- Dva roky studoval na Vysoké škole hotelové, pak už ho ale zlákala praxe.
- S kolegy založil cateringovou společnost na výrobu a distribuci jídel.
- Od roku 2012 vede také restauraci Podolka v Praze-Podolí, která se loni umístila v žebříčku TOP 100 nejlepších restaurací v České republice.

vybavení vystěhované. Nábytek jsme dali na horní terasu, rozestavěli jsme tam pár stolů, narazili pivo a několik dní jsme tam na směny hlídali. Byl z toho docela dobrý teambuilding. Voda našťěstí brzy opadla, celé jsme to tu vysušili, položili nové podlahy, vymalovali a do deseti dnů jsme znovu otevřeli.

## Podtitul vaší restaurace zní „nejen vegetariánská restaurace“. Co si pod tím má zákazník představit?

Kolega, se kterým jsme začínali, prosazoval vegetariánskou stravu. Bylo tedy jasné, že jedna část jídelníčku bude vegetariánská. Zároveň jsme ale nechtěli odradit ani milovníky masa, takže jsme se nakonec dohodli na kompromisu. Lístek je zčásti vegetariánský a zčásti



FOTO: ARCHIV TOMÁŠE VOBORILA

masový. Původní podtitul restaurace měl znít „u vody je krásně“, nebo tak nějak. Na základě nového jídelníčku mě ale napadlo napsat tam „nejen vegetariánská restaurace“. A to už nám zůstalo.

#### **Chodí k vám víc vegetariáni, nebo milovníci masa?**

Restaurací, kde se u jednoho stolu můžou sejít vegani, vegetariáni i milovníci pořádného steaku, u nás zatím moc není. Typičtí vegetariáni sem ale moc nechodí. Vědí, že jídlo se tu může smísit s masem, což je pro ně problém. Naši hlavní klientelou jsou ženy a dívky ve věku 22 až 45 let. Samy si tu můžou dát něco vegetariánského a jejich partneři, pokud je přivedou, si zase pochutnají na dobrém mase.

#### **Není vegetariánská strava příliš jednotvárná?**

Chceme, aby lidé poznali, že vegetariánská jídla nejsou jen tofu nebo tempeh. Například majonézu v bramborovém salátu nahrazují vegetariáni sojanézou s minimálním obsahem tuku, nebo klasickým bílým jogurtem. Velmi chutné jsou také například sushi z okurky nebo avokáda, kapustové karbanátky, rizota z luštěnin a obilovin nebo sladké pokrmy. K oblíbeným jídlům u nás patří i pečená paprika s praženým tofu, grilovaný kozí sýr a steak z červené řepy.

#### **Zajímavé. V menu ale máte také třeba grilovanou kotletu z přeštického prasátka...**

Snažíme se pamatovat na všechny. Mezi předkrmy proto vedle sebe najdete maki sushi s uzeným tofu, hummus nebo tzatziky z řeckého jogurtu. Nespočet chutí nabízejí i hlavní chody – od zmíněné kotlety z přeštického vepře přes jehněčí sekaný steak až třeba po philadelphia uramaki sushi s marinovaným lososem. Chceme, aby náš jídelní lístek byl především čistý. V kuchyni proto nenajdete žádná přidaná éčka nebo polotovary, vaří se z jednotlivých surovin, což je základ.



#### **Berete je od drobných zemědělců?**

Máme řadu různých dodavatelů, kteří jsou schopní dodat nám kvalitní suroviny. Zkoušeli jsme i menší farmáře, většina z nich nás ale nedokázala stabilně zásobovat nebo neudržela kvalitu. Občas nám prostě někdo dodal maso, které nebylo dobře vystažené a normálně bychom ho nevzali. Proto jsme v určitou chvíli začali odebírat zboží od prověřených dodavatelů kvalitních surovin. U nich víme, co můžeme čekat.

#### **Restaurace je u řeky, hodila by se i nějaká ryba...**

Ryby by měly být nedílnou součástí každého jídelního lístku. Jsou vhodné jak pro lidi, kteří podstupují nějaký druh redukční diety, tak jako lehká možnost obědu či večeře. Nejběžnější bývá na jídelních lístcích losos. U nás přes léto vkládáme do nabídky pstruhy z liběchovských sádek a v zimních měsících měníme týdenní

speciální nabídku od lososa přes pražmu až k mořskému vlkovi.

#### **Loni jste založili ještě druhou Podolku na Zbraslavi. Co vás k tomu vedlo?**

Našli jsme tam hezký prostor, který má taky své kouzlo. Zbraslav, přestože je oficiální součástí Prahy, láká k víkendovým výletům. Z Braníka sem vede cyklostezka, v přístavišti se dá nalodit na parník a dojet třeba až na Slapy. Zatímco původní Podolka těží hlavně z krásné polohy u Vltavy, tahle láká do starobylého domu stojícího v těsné blízkosti někdejšího zbraslavského pivovaru. Všude kolem je cítit historie, areál restaurace a přilehlého dvora stojí na území, které tvořilo součást hospodářského zázemí cisterciáckého kláštera. Restaurace si své hosty našla. Bohužel jsme se ale nedávno nepohodli s majitelem, který chtěl neustále vyšší a vyšší nájem oproti dohodám. V současnosti jsme tedy na odchodu.

#### **Plánujete restauraci někam přesunout?**

Předběžně mám vyhlídnutý jeden prostor, ale přemýšlím, jestli mám dostatek energie, chuti a vůle v tuhle chvíli něco začít budovat, nebo jestli si spíš nemám po těch pěti nebo šesti letech aktivního podnikání na čas odpočinout, abych ve třiceti nedostal infarkt. Celá tahle zbraslavská kapitola má ale jednu pozitivní dohru. Naproti naší restauraci jsem díky vzniklým okolnostem objevil dům, který se jmenuje Zbraslavská myslivna. Dají se tam dělat krásné svatby a má to nádherný rustikální duch. Zřejmě tam budeme pořádát různé gastronomické eventy, abychom se pobavili a taky si konečně po dlouhé době trochu zavařili.

#### **K dobré restauraci patří i dobrý servis. Loni jste v této oblasti získali dokonce cenu. Připomeňte, o co šlo.**

Ano, je to tak. Za loňský rok se nám podařilo vyhrát cenu za nejlepší servis v soutěži Mattoni restaurace roku. Je to první veřejná anketa o nejlepší restaurace, která vznikla na základě hodnocení běžných návštěvníků. Hlasování probíhalo prostřednictvím rezervačního portálu restu.cz na základě rezervací v jednotlivých

podnicích. Ve výsledcích se tak zohledňuje počet rezervací, počet hodnocení a samozřejmě samotný počet hvězdiček udělený jednotlivými strávníky, kteří podnik navštívili. Vítězství nás samozřejmě potěšilo, ale na druhou stranu ho nijak nepřeceňujeme. Zlepšovat se dá vždycky.

#### **Je pro vás kvalitní servis důležitý?**

Snažíme se do našeho týmu vybírat

lidi, kteří jsou sympatičtí a ještě nejsou úplně zkažení gastronomií. Když jsme třeba vybírali na Zbraslav personál do kuchyně, trvalo to půl roku, než jsme sehnali lidi, kteří byli schopní pracovat podle našich představ. U číšníka nebo servírky je velice důležitá empatie a chápání, že v restauraci jde hlavně o spolupráci. Na pohovoru se většinou moc informací nedovíte. Jde o sympatie, do-



FOTO: ARCHIV TOMÁŠE VOBOŘILA

chvilnost příchodu, podání ruky, osobní hygienu a potom je vše vidět až na place. Na první pohled nepoznáte, jaký člověk je. To spolehlivě ukáže až několik desítek hodin spolupráce.

#### **Jste přísný šéf?**

Myslím si, že je těžké se mnou pracovat, neumím totiž moc chválit. Tenhle rok jsem si ale dal předsevzetí, že se to alespoň trochu naučím. Na druhou stranu – když pochválím, tak to není myšleno jen na povzbuzení, ale jako reálná pochvala. Snažím se být spravedlivý a soudit věci tak, aby se personál necítil ukřivděný. Když vznikne nějaký problém, je třeba se mu postavit a ne strčit hlavu do písku a dělat, že se nic neděje.

Robert Šimek