

ROZHOVOR

Začíná sezóna letních dovolených, a tak jsme pro toto číslo připravili rozhovor s člověkem, který „je u toho“. Jana Dančová-Kopičková je majitelkou a ředitelkou jediného hotelu v České republice, který se programově orientuje na zdravou stravu (a myslíme tím pochopitelně tu skutečně zdravou stravu). Komfort a plný makrobiotický servis hotelu Francis ve Františkových Lázních už poznaly desítky hostů i několik výherců, neboť relaxační víkend v hotelu s makrobiotikou se pravidelně objevuje jako hlavní cena tomboly na Rýžovém plese. I my jsme měli možnost se zde jeden víkend rekreovat, ne jako výherci, ale „odměnou za knihu Dva roky bez prázdnin“. Byl to zajímavý zážitek, nejen proto, že šlo v podstatě o první honorář, který jsem za tuto knihu dostal, ale také o první zkušenost s propojením turismu na vysoké úrovni a makrobiotiky.

Můžeš na začátek vyložit, jak ses dostala do role hoteliérky? Šlo o rodinnou tradici, dědictví, nebo něco jiného?

Hotel postavil můj tatínek. Je stavař a hotelových staveb měl za sebou ve Františkových Lázních několik. Tuto nemovitost koupil, původně v ní byla krejčovská dílna a truhlárna. Jelikož je tato stavba na výhodném místě, rozhodl se využít této polohy a udělat z ní hotel.

Hned od začátku byl plán, že tu budeš ředitelkou?

S tím nápadem otec přišel, když mi bylo dvacet a zrovna jsem po škole odlétala na mojí první roční cestu do Austrálie. Tam jsem strávila skoro 2 roky a po návratu už jsem se podílela na dokončovacích pracích na hotelu.

Tam šlo taky o práci v hotelu?

Ne, ale v podstatě jsem se seznamovala s prostředím, ve kterém teď podnikáme. Získala jsem praxi v různých restauracích na různých pozicích.

Pak jste se vrátili a otevřeli Francis jako běžný lázeňský hotel s procedurami?

I to mělo svůj vývoj. **Velikost původní stavby byla výhodná pro zřízení penzionu, ale postupně došel otec k tomu, že bude nejvhodnější postavit menší hotel s balneo provozem a takový je dnes.** Balneo provoz dostal přednost před malým bazénkem a vířivou vanou. Takové atrakce, ale v mnohem větší míře než bychom byli schopni nabídnout my, poskytuje 300 metrů vzdálené Aquaforum.

Dobře, takže jste začali fungovat jako běžný hotel s konvenční stravou. Co vás přivedlo na myšlenku přidat k tomu ještě makrobiotiku?

V únoru 2009 se nám narodila dcera Eva, a té se ke třetímu měsíci po celém těle objevil atopický ekzém. Díky paní MUDr. Strnadelové jsem se seznámila s makrobiotikou a začali jsme tento problém řešit stravou. V práci jsem za sebe neměla první rok náhradu, musela jsem tam chodit téměř každý den, a tak jsem si nemohla vařit kompletní obědy. Knihu Radost ze zdravých dětí, se kterou jsem začínala, jsem koupila i pro naše kuchaře a požádala je, aby mi vařili makrobiotické obědy. Máme se zaměstnanci velice dobré vztahy, kuchaři jsou

výborní, pro mě vybrali tu nejjednodušší variantu a začali mi vařit rizoto – s tofu, nebo s fazolemi. Rizoto bylo vynikající, bylo dobré i druhý týden, ale třetí měsíc vám leze krkem i to nejlepší jídlo. S manželem jsme vždycky hodně cestovali a také rádi chodili do restaurací. Najednou byl všemu konec, zůstali jsem odkázaní na domácí kuchyň a na rizoto na hotelu. Napadlo mě, že lidí, kteří se léčí stravou stále přibývá a každý si rád zajde na oběd či na večeři, nebo si vyrazí na výlet, kde nemusí myslet na to, co bude vařit k snídani, k obědu a k večeři. My jsme měli ten nápad a možnost pro ně něco udělat, a pro sebe tím pádem taky. Proto jsme se na společné poradě dohodli, že makrobiotiku zavedeme jako novou strategii na našem hotelu, rozšíříme nabídku a tím se také trochu odlišíme od konkurence. Kuchaři si museli především pečlivěji přečíst knihu od MUDr. Strnadelové.

Domluvili jsme se, že uděláme nabídku tří čtyř jídel do stálého jídelního lístku pro hosty, kteří u nás nejsou ubytováni a přijdou se jen najíst. Navíc jsme se rozhodli pořádat makrobiotické pobyty. Na základě knihy MUDr. Strnadelové nejdříve začali vařit pro mě cokoliv makrobiotického, aby získali v přípravě této stravy větší praxi.

Začala jsem nakupovat knihy o makrobiotice, ne jen receptové, pro větší inspiraci při přípravě těchto jídel. Knihy teď máme v restauraci v naší malé makrobiotické knihovničce, přístupné hostům.

A jak se na to tvářili?

Vzali to velice dobře, bylo to pro ně zajímavé v tom, že si zopakovali, jaký je výběr těchto potravin. Třeba obilniny a luštěniny, o kterých se kdysi učili, ale pak je nikdy v kuchyni nepoužili. Začali mi vařit pestřeji a asi za půl roku jsme se domluvili s MUDr. Strnadelovou, aby přijela s jejím manželem Janem Zerzánem a poradila jim s věcmi, s nimiž si něvěděli rady. Strávili u nás celý víkend, kluci jim vařili tak jak se podle knihy naučili, potom vše konzultovali. Bylo to velice přínosné a ke konci roku 2009 už jsme tiskli letáky s novou nabídkou.

Makrobiotičtí klienti se našli hned?

Ano, hned, i když ne moc.

Naším prvním hostem na makrobiotiku byla jedna velmi známá česká zpěvačka a herečka a to bylo velké povzbuzení pro začátek.

S propagací nám velmi pomohli a stále pomáhají MUDr. Vladka Strnadelová a Jan Zerzán, kteří rozdávají naše letáky na přednáškách a ve své ordinaci. Doposud největší odezvu měly dva články od Vladky Strnadelové v časopisu Meduňka.

Také nás na začátku velmi překvapila a potěšila návštěva paní Ing. Jarmily Průchové. Její pobyty jsou pro nás vždy velmi inspirativní, přínosné a nutí nás se dále zlepšovat. Mně osobně vždy užitečně poradí, a tím mě posune ve vaření pro naši dceru.

Normálně u nás bývají jeden až tři hosté na víkend nebo týden, ale už se nám také stalo, že se jich u nás v jednom týdnu setkalo deset. Celkově mají pobyty s makrobiotikou vzrůstající tendenci.

Nakonec bývá nejlepší reklama ústní, ta od spokojených hostů.

Jak u vás lidem chutná?

Já osobně jsem přesvědčená, že u nás se vaří výborně, jak běžná kuchyně, tak i makrobiotická. Mnohé hosty, podle toho co říkají, upoutá napoprvé barevná kombinace na prostřeném talíři. Hosté i my si na kuchařích ceníme, že jídlo je nejen kvalitně uvařené, ale také prostírané s velkou dávkou fantazie. Náš personál je velice vstřícný ke všem hostům. Kuchaři chodí hlavně za makrobiotiky a ptají se jich, jak jsou pokročilí, mají-li nějaká přání nebo zdravotní omezení, a podle toho se jim snaží uvařit. To je podle mě ojedinělý a dobrý přístup, já osobně bych uvítala kdyby za mnou v jakékoliv jiné restauraci přišel čistě oblečený kuchař, bohužel to v mnoha restauracích není obvyklé.

A se spokojeností hostů, každá restaurace má svůj styl a ať se snažíte sebevíc, nikdy se nemůžete zavděčit všem. Naštěstí se nám téměř nestává, že by od nás host odcházel nespokojený.

My jsme si u vás neporoučeli nic a užívali si váš standard – velmi bohatou, chuťově zajímavou stravu, o dost jinou, než jakou si vaříme doma. Měli jste ale i takové hosty, kteří vyžadovali čistě „učebnicové“ léčebné talíře?

Měli. Jednou byla naším hostem paní s těžce nemocnou slinivkou, která nesměla jíst mastná a solená jídla, a dva začátečníci, zvyklí na běžnou stravu. Pro tu paní bylo všechno přesolené, pro ně zase neslané. Kuchaři nemohli vařit všem úplně zvlášť, ale nakonec se s těmito hosty dohodli a jejich dvě porce ještě zvlášť dochucovali.

Také je ale potřeba říci, že takových makrobiotiků, jako jste vy, k nám nejezdí moc. Většinou takových je to víc jedno, a když se objeví nějaký opravdu zkušený, jako například jedna velmi známá česká učitelka makrobiotiky, která řekla: „nedělejte si se mnou starosti, mně u vás chutná, já bych si tam toho a onoho tolik nedala, ale za ten týden mi to přece neublíží“.

Však to byl i náš případ. Dobře jsme se u vás poměli, doma se vysmrkali a bylo to. Stejně je to asi tak, že když by host ve vaší jídelně dostal striktní, chuťově málo výraznou makrobiotiku, bude vlastně zklamaný, protože za něčím takovým nemusí jezdit do hotelu. Pak ať si každý sám vybojuje ten vnitřní spor, jestli se chce jednou za čas odvázat, a nebo lpět na dogmatech.

Ano, přesně tak, přijela k nám i paní, která už asi šestnáct let bojovala s rakovinou mozku a teď byla ve fázi, kdy už se její boj pomalu blížil konci, takže si jela vyloženě užít. Kluci jí nabízel, že jí uvaří cokoli, jako každému, ale ona nechtěla. Týden u nás si chtěla užít – pochutnat si.

Mluvili jsme s vaší masérkou, která není makrobiotička, a ptali se jí na názor na makrobiotické hosty. Řekla nám, že jí připadají většinou nápadně posmutnělí – ve srovnání s jinými hosty.

Většinou se s těmi lidmi bavím a takhle bych svůj pocit neformulovala. Pravda ale je, že víc než polovina hostů s makrobiotickou stravou jsou **takoví**, co teprve začínají a přijíždějí makrobiotiku poprvé vyzkoušet, u těch se nedá říci jsou-li smutní, nedůvěřiví nebo zvědaví. Dlouholetých makrobiotiků je menšina, a kdybych měla vyjádřit svůj dojem z nich, řekla bych, že působí vyrovnaně, třeba jako ty, a taky trochu uzavřeně. Uzavřenost příkládám tomu, že už mají své zkušenosti s přístupem okolí k tomuto životnímu stylu. Někdy někteří i rádi poučují, ale to není tak časté. Já ty co rádi poučují teď docela chápu, sama jsem v období, kdy bych každému nejradši vykládala a radila, jak je jednoduché se vyléčit. Jak mnozí víme, je to často zbytečná práce, každý si svojí cestu musí najít sám.

Ale obecně řečeno mi hosté na makrobiotiku smutní určitě nepřijdou...

Spíše si myslím, že je velká škoda, že ti kdo se delší dobu zabývají léčebnou makrobiotikou a odlišným životním stylem, nedrží více při sobě, mohli by tak oslovit a zároveň pomoci více lidem. Budoucnost mnoho lidí přesvědčí o nutnosti zdravého životního stylu.

A není tedy možnost udělat z Francisu čistě makrobiotický hotel?

Zatím to nepřipadá v úvahu. To bychom se absolutně nemohli uživit. Naše kombinovaná nabídka je ojedinělá a já doufám, že dlouho nezůstaneme ti první. **Myslím, že** v hotelu Hilton, nebo Four season jsou schopní na vyžádání uvařit makrobiotické jídlo, když přijede třeba Madonna, ale jinak se to v hotelích bohužel nenajde.

Neodsuzují vás skalní makrobiotikové, že to mícháte?

Když přijedou, většinou si myslí, že jsme čistě makrobiotický hotel a jsou pak překvapení, že to tak není. Spíš bych to viděla jako naši výhodu, protože ve většině rodin se ženy snaží stravovat lépe než muži. Tím pádem my jim nabízíme výhodnou možnost najíst se spolu, každý po svém. Nebo dokonce normálně stravující se manžel vidí, že to zdravé jídlo nevypadá a nechutná vůbec špatně a tak nakonec oba dva jedí makrobiotiku celý týden. Také už nám přijela makrobiotická rodina s nemakrobiotickými přáteli. Zatím nás nikdo neodsuzoval a ani by to nemělo logiku, svědčilo by to jenom o naprostém nepochopení ekonomické podstaty tohoto druhu podnikání.

Potíž mívají trochu začátečníci, kteří přijedou na makrobiotický víkend. My máme pro běžné hosty každý pátek gala večeři o pěti chodech, zatímco oni dostanou svůj jeden. Občas je na nich vidět, že to těm konvenčním strávníkům závidí a musejí se překonávat, aby je uspokojil jeden chod s jedním dezertem. Vymýšleli jsme i s MUDr. Strnadelovou jak to udělat, aby si nepřipadali méněcenní, a zda nevymyslet nějakou takovou kulinární seanci v sobotu. Nakonec jsme dospěli k názoru, že když se tím chce někdo léčit, musí si sám srovnat v hlavě, čemu bude dávat přednost.

Připadalo by mi to i protismyslné. Vaše běžná makrobiotická večeře je už sama o sobě gala, je to vždy chuťově nadstandardní, bohaté jídlo, které má nápad a šmrnc a je ho tolik, že se jím člověk bez jakéhokoli trápení nají, na rozdíl od mnohých módních restaurací třeba i v Praze, ze kterých můžeš vyrazit rovnou domů na pořádné jídlo. Nedovedu si představit, že by vaši kuchaři dělali dvakrát po pěti chodech, a ještě v tomhle množství, to by nikdo nedokázal pozřít.

Gala večeře se samozřejmě odehrává po malých troškách, nejsou to plnohodnotné porce...

Pak by to zase odporovalo duchu makrobiotiky. Jedno kompletní jídlo by se rozdělilo na pět nekompletních, chvíli by se jedla jenom rýže, pak jenom něco smaženého...

Máš naprostou pravdu, myslím, že těm kdo makrobiotice rozumí, by to nakonec nepřipadalo luxusní, ale spíš směšné. Však jsme se taky shodli, že nic takového dělat nebudeme. Kluci se snaží, aby se každý dobře najedl už z té jedné porce. Když potřebujete svačinu pro děti, vždycky v kuchyni něco zbývá i mimo hlavní jídla, nic by pro nás neměl být problém.

Jaký je vlastně status hotelu Francis?

Jsme tříhvězdičkový hotel. Troufám si tvrdit, že službami a vybavením máme na hvězdy čtyři, ale velikostí pokojů na ně nedosáhneme. Jak jsem říkala, původní záměr nebyl dlouhodobě ubytovávat, takže současné pokoje, jsou sice dobře vybavené a útulné, ale menší. Proto se taky snažíme kompenzovat tuto nevýhodu vysokým standardem služeb a osobním přístupem k hostům. Ceny máme tříhvězdičkové.

A co vaši kuchaři, když už to třetím rokem vaří, navíc tak schopně, nezlákala je makrobiotika k vlastní praxi?

Věřím, že nejen profesně jsou u nás naši kuchaři spokojeni. Ve většině lázeňských hotelů je jídelníček sestavený na třítydenní cyklus a poté se vše opakuje a je to stereotypní práce. U nás mají volnou ruku ve výběru toho co budou vařit, jezdí na semináře, pátrají po receptech na internetu a v různých knihách. Jak sami říkají, u makrobiotiky jim zabere 80% času přemýšlení nad tím, aby jídlo bylo dostatečně vyvážené a s těmi dvaceti zbývajících procenty zvládají vařit guláš, vývar, knedlíky a další rutinní jídla nad kterými tolik přemýšlet nemusí a stejně je uvaří skvěle.

Určitě i do svého domácího vaření zařadili i některé recepty z makrobiotiky, ale skální makrobiotici z nich nejspíš v nejbližší době nebudou, pokud je k tomu zdraví nedonutí.

Tak vám přežeme další úspěšnou sezónu a co nejvíc hostů tak spokojených, jako jsme byli my.

Děkuji a těším se na další setkání.

r.n.1978, SPŠ Keramická obor: pozemní stavitelství, vdaná, těhotná , dcera Eva 2 roky,