

## SushiQueen

Jsou lidé, kteří se spokojí s průměrností a pak jsou lidé, kteří chtějí dělat vždy a všechno na maximum. Kompromis na úkor kvality pro ně neexistuje. A právě to je případ Barbory Rektorové, české královny Sushi.

Sushi je japonský pokrm skládající se nejčastěji ze syrové ryby, teplé rýže a mořské řasy. Právě sushi je však na míle daleko české představě, jejíž televizní recept by mohl znít asi takto: „rozvaříme sáčkovou rýži a do vzniklé hmoty vetkneme kusy tuňáka z konzervy. Nemáme-li tuňáka, zkusme syrového jihočeského kapra. Raději bez šupin. Ozdobíme kadeřavou petrželkou, nebo něčím zeleným, co připomíná mořskou řasu.“

Tak takhle tedy ne. Sushi je po staletí zdokonalované umění využít podstaty surovin k dosažení maximální harmonie chuti. Právě sushi je umění. Umění, které umí ocenit znalci. Umění, které se v Japonsku studuje desítky let.

To ale před lety Bára nevěděla.

Během studia na vysoké škole vyzkoušela Bára řadu zaměstnání a brigád: „Dělala jsem letušku. Pro mnoho lidí je to romantická představa. Ale ta práce byla hrozná, nenáviděla jsem ji.

Jednání se zákazníky bylo hodně obtížné. Závisíte na tom, zda na letu bude někdo sympatický, nebo tam budou potížišti. Dostanete na konci měsíce rozvrh na další měsíc a s žádným termínem nelze pohnout. A pak ty uniformy! Jednou mi šéfová řekla: „Odstín vaší rtěnky vám neladí k vašemu šátku. Běžte se přemalovat.“ To se moc neslučovalo s mou svobodnomyslnou povahou. Tam jsem si uvědomila, že takhle nemohu dále pracovat.

Líbila se mi představa, že bych si to mohla sama naplánovat a dělat věci jinak, ne pořád stejně.

Z letiště jsem odešla a začala jsem dělat servírku, poté provozní. V restauraci jsem si mohla domluvit práci docela, jak jsem chtěla. S majiteli jsme do teď kamarádi. Bylo to celkem velmi volné a moc se mi líbilo.“

Práce v gastronomii se Báře líbila. Začala proto plánovat, že by si jednou otevřela nějaký vlastní podnik. Přitom dokončovala vysokou školu.

„Dokud jsem měla cíl, že dělám školu a toto jsou jen brigády, tak to bylo v pohodě. Ale pak bylo strašně snadné spadnout do toho, aby člověk žil ode dne ke dni. Pohodlně, svobodně. Já jsem ale potřebovala nějaký cíl. Zároveň jsem věděla, že budu jednou podnikat.“

Při jedné návštěvě kamarádů v Londýně jsem s nimi zašla do dobré restaurace a tam poprvé v životě ochutnala dokonalé sushi.

Bylo to tak úžasné. Kdo vyzkoušel jenom obyčejné sushi v krabičce, které si koupíte na benzínce nebo v supermarketu, ten to nikdy nepochopí. Právě sushi je prostě... dokonalé.

Tehdy jsem pochopila, co chci konečně v životě dělat. Budu dělat to nejlepší sushi v Praze!“

Po návratu z Londýna tedy začíná Bára spřádat plány, jak se vymanit ze současného zjetí 2 zaměstnání a školy. Jak rozjet v Praze úžasný podnik. Začíná tím nejdůležitějším – musí se naučit dělat sushi. Zatím totiž do jeho tajů zcela nepronikla.

Shání kuchařské knihy, sleduje videa na internetu, shání nedostupné suroviny a po nocích po návratu z práce zlepšuje a zlepšuje své dovednosti. A věří si. Kdysi začínala jako číšnice, pracovala i jako kuchařka a nyní je provozní dobré pražské restaurace. Ta ale není její. Kdežto sushi podnik její bude. Jednou.

Na štěstí nelze spoléhat, ale lze mu vyjít naproti. O Bářině nadšení pro japonský pokrm věděl každý v jejím okolí. Když tedy na jednom z večírků narazila Bářina kamarádka na Yukiho, kuchaře, který pracuje v sushi baru v Praze, hned si na Báru vzpomněla a kontakt na Yukiho jí předala.

„Někdy jsem se cítila trapně, když jsem Yukimu volala: „Mohu k tobě přijít na návštěvu a ukážeš mi, jak se vaří ryže? Vezmu s sebou lososa. Ukážeš mi, jak se porcuje?“

Yuki se nenechal ani moc přemlouvat, aby ve volných chvílích dával Báře lekce výroby sushi.

Ubíhají měsíce a Bára zcela propadá japonskému kouzlu. Pod dohledem mistra urazila obrovský kus cesty. Blíží se ale okamžik, kdy bude potřeba jít se svými schopnostmi na trh. A není lepší testování, než na lidech.

Ze začátku Bára prodávala tedy spíše známým a kamarádům to, co v rámci svého zdokonalování vyprodukovala. O svých výrobcích ale dala také vědět lidem z branže – donesla jim prostě pár kousků na ochutnání. Kvalita jejího sushi se tak brzy rozkřikla a první objednávky na sebe nenechaly dlouho čekat. Vesměs ale lidé chtěli hlavně jednoduché a levné sushi „s sebou“. Tedy to, co se dá koupit v krabíčce například v supermarketu.

„Problém u těchto výrobků je, že musíte počítat pomalu každý gram ryby, abyste místo zisku neskončili ve ztrátě. Marže jsou totiž velmi malé.“

Po prvních několika zakázkách si Bára uvědomila, že se takové podnikání odklání od jejích představ: „Když teď začnu dělat jednoduché a levné sushi, tak je dost možné, že u něj už zůstanu,“ přemýšlí Bára o budoucnosti svého podnikání. „A nikdy se tak nepřiblížím svému snu – dělat nejlepší sushi v Praze. Navíc, pokud by začal dělat někdo jiný to úžasné kvalitní čerstvé sushi, tak by mě to zničilo“. Proto se rozhodla takové objednávky dále nepřijímat a pracovat na pověsti královny sushi. Lze být ale královnou bez království? Zatím Bára všechno vyrábí pouze doma v kuchyni svého malého bytu. Nemá vlastní podnik, vlastní restauraci či sushi bar.

Rozuzlení přišlo v podobě rady od kamaráda z gastronomického byznysu. „Moje restaurace nedaleko Karlova mostu prosperovala. Rozhodl jsem se tedy podnik odkoupit od majitele domu a tak místo nájmu splácet hypotéku. Nedlouho poté, co jsem měl již vše splaceno, však do Prahy přišly povodně a celá restaurace byla zničena. Trvalo dlouhou dobu, než jsme dali vše do pořádku a než si lidé zvykli k nám znovu chodit. Co čert nechtěl, za chvíli nás zasáhla další rána. Došlo k uzavírcí přístupové cesty k restauraci z důvodu dlouhotrvající opravy Karlova mostu. Zákazníci se k nám neměli jak pohodlně dostat. Omluvná cedule se smajlíkem: „Pardon, musíme to opravit“ mi tedy úsměv na tváři nevyploudila. Zkrachoval jsem, Báro. Pokud můžeš, vykašli se na vlastní restauraci. Je to nákladné a rizikové. Někdo má štěstí a vše je bez problémů. Nikdy ale nevíš, co se může stát. Mne zasáhla povodeň a pak oprava mostu.“

Řešení se ukázalo překvapivě jednoduché. Místo vlastní restaurace si Bára naplánovala, že jednou zřídí cateringovou firmu specializovanou jen a pouze na sushi. Tak nebude vázána na jednu lokalitu. Místo, aby přišli zákazníci k ní, vyjde zákazníkům vstříc sama. Dojede s jídlem za nimi.

„Zatímco jsem dokončovala školu, tak se mi v hlavě zformoval plán, jak bude vypadat moje firma. Začala jsem si to oťukávat a potom udělala rozhodnutí. A dost! Dělal jsem dosud jen večírky pro kamarády, dělala sushi, abych trénovala. Je na čase jít do toho! Tak jsem si udělala živnostňák a další den půjdu shánět nějaké klienty.“

Bára udělala několik sushi z kvalitních surovin a distribuovala na vhodné podniky – kavárny a vinárny, kde nevaří. „Chodila jsem podnik za podnikem a nabízela, zda nechtějí udělat večírek se sushi. Až v jedné řekli „Tak jo, udělejme večírek pro 50 lidí.“ Aha, no tak to abych nakoupila nádobí.“

Bára si ale věří. Nakupuje nádobí a spoustu surovin, aby zakázku zrealizovala. Věří, cítí to, ví to, že tato zakázka bude čímsi přelomová.

„Byla jsem nezkušená podnikatelka. Místo vizitek jsem psala telefonní číslo na papírek. Nevěděla jsem, jak se vystavuje faktura, zda jsem plátce DPH.“

Ale to sushi bylo skvělé, večírek se povedl, hned jsme měli další reference. Nezkušenost s fakturací nikoho neodradí. Je jim jedno, zda mám vizitky, ale rozhodně jim není jedno, zda bude dobré sushi. Kdybych neuměla udělat dobré sushi a zkusila udělat takovou akci, tak by to bylo vůči zákazníkům nefér.“

Postupně Bára získávala další a další objednávky. „Vše jsem připravovala doma v kuchyni a zboží zákazníkům vozila vlastním autem hned poté, co jsem sushi vyrobila. Cena surovin, práce i dopravy zpočátku převyšovaly příjmy z prodeje, ale bylo důležité zaujmout a získat první platící zákazníky.“

U první velké objednávky Bára jednorázově najímá kuchaře Yukiho, aby jí pomohl. Když jej však vidí při práci, začíná pochybovat o svých schopnostech. Je jasné, že 25 let zkušeností z Japonska samouk v Česku za rok nenačerpá: „Jak jsem mohla být tak naivní a myslet si, že vše zvládnou sama. Že se naučím dělat nejlepší sushi v Praze a konkurovat mistrům řemesla. Po roce děláni sushi člověk teprve pochopí, jak je to složité a proč to ti Japonci takto vymysleli.“

Na velkém rautu jsou ale i díky Yukimu všichni velmi spokojeni. A co víc, na akci byl i zástupce jednoho z velkých hotelů, který chce jednat o pravidelných dodávkách do jejich hotelu.

Zdroje, zejména ty lidské, jsou ale omezené. Plánované hotelové odběry značně převyšují to, co je Bára schopna sama zvládnout. Navíc tváří tvář dokonalosti zkušeného mistra sushi si Bára konečně uvědomuje, kolik toho sama ještě neumí: „Konečně už vím, kolik toho ještě nevím. A také co všechno je potřeba stíhat. Teď vidím, že bych to nezvládla, že by to nešlo, ne v dobré kvalitě. Řešit výběr a nákup surovin, vařit, domloutvat zakázky, atp.“

Aby mohla s klidným svědomím podepsat kontrakt na dlouhodobou dodávku, je třeba sehnat kvalitního kuchaře. Pokud se to podaří, dokáže tato jediná zakázka uživit nejen Báru, ale i kuchaře. Všechno další bude tvořit zisk.

Pro zajištění vysoké kvality bude tedy nutné angažovat experta – Yukiho. Bude ale chtít odejít ze stabilního místa kvalitního pražského sushi baru na místo, které se již 2 roky snaží odlepit od země? Cílevědomá Bára začala Yukiho přemlouvat.

Zprvu odmítal, nechtěl se vzdát stabilního místa, protože živil rodinu a risk podnikání se mu nezamlouval. Bára se tak snažila uspokojit hotelovou poptávku vlastními silami. Pracovala ve dne, v noci.

Pak se ale situace změnila. Yuki již nemohl skloubit večerní směny kuchaře v restauraci s rodinným životem a tak se rozhodl dát výpověď a připojit se k Báře.

„Cateringovka přišla Yukimu dobrá, protože nemusí pracovat po večerech. Platím mu dobré peníze a dávám mu dobré podmínky. On měl rád i majitele sushi baru, měl tam dobrou partu. Ale kvůli synovi musel udělat změnu, i přes všechno kamarádství. Nemůžeš čekat, že pro tebe bude někdo pracovat, jen proto, že jste kamarádi. Když má někdo jiné cíle, tak to už dál nemůže fungovat.“

A tak všechno vypadá na velký happy end. Počet zákazníků postupně roste, protože catering SushiQueen skokově zvýšil kvalitu skrze zkušené dílo mistra Yukiho. Společně s ním Bára pracuje na tom, co ji baví a vydělává dost na to, aby byla jejich cateringová firma více než jen koupeným zaměstnáním.

Jenže toto není pohádka, toto je tvrdá realita. Stalo se tedy něco, co dříve či později muselo přijít. Hotel vypověděl smlouvu na dodávku sushi, začal totiž odebírat od někoho jiného, levnějšího. I když měla Bára zákazníků celou řadu, většina jich odebírala pouze malé množství zboží oproti tomuto hotelu. Ze dne na den se tedy ze spokojeného podnikání stala hra na záchranu byznysu.

„Tento hotel byl hlavní klient, který pokryl veškeré firemní náklady. Tato jedna zakázka mě ukolébala a už jsem se nesnažila tak, jako dříve. To, že jsem o klienta přišla, mě donutilo dívat se opět kupředu, musela jsem se opět snažit. Řekla jsem si: „Nebudu myslet dál, než za měsíc. Dál jsem se nekoukala, protože jinak bych nedostatek zakázek na další období brala za osobní selhání.“ Další den jsem pak

vzala telefon a volala na všechny kavárny a vinárny, staré i nové zákazníky, dokud jsem nesehnala další objednávku.“

Dnes má SushiQueen široké množství zákazníků, kterým dodává sushi nejvyšší kvality. Není tak závislá na jednom jediném, jako to bylo v případě hotelu.

„Zavedli jsme i speciální akci – sushi na víkend. Dopředu neznámý výběr sushi, který závisí na tom, jaké čerstvé suroviny jsou ten den na trhu k dispozici.“

Do budoucna chce Bára s Yukim ještě více stabilizovat spektrum klientů, ale rozšiřovat byznys již neplánují. Jsou spokojeni tak, jak to je nyní.

\*\*

Bára Rektorová a její cateringová firma SushiQueen dodává tisícům lidí ročně úžasné sushi. Na své podnikatelské dráze usnula na vavřínech v případě jediného odběratele – hotelu. Díky svému odhodlání ale zvrátila nepřízeň osudu ve svůj prospěch a rozšířila množství zákazníků. Diverzifikovala riziko, kdyby někdo opět přestal sushi odebírat.

Byla si vždycky vědoma toho, že bez kvalitního kuchaře takový byznys dělat nemůže. A hlavně nemůže dělat všechno pořád sama. I proto najala Yukiho, kterému poskytuje skvělé podmínky. Nic z toho by se ale nestalo, pokud by Bára neměla vizi: „Dělat to nejlepší sushi v Praze“.