



MEDITERRA

JAK TO VŠECHNO ZAČALO...

SEN O VLASTNÍ RESTAURACI V NÍ VZKLÍČIL PO NÁVRATU Z ANGLIE A POBYT V ITÁLII JI ZASE PŘESVĚDČIL O ZAMĚŘENÍ KUCHYNĚ. ŘEČ JE O LUCII NOVÁKOVÉ, MAJITELCE RESTAURACE BABETTI V OSTRAVĚ.

LETOS V SRPNU TO BYLI PRÁVĚ TŘI ROKY OD SLAVNOSTNÍHO OTEVŘENÍ STŘEDOMOŘSKY ZAMĚŘENÉ RESTAURACE BABETTI, KTERÁ SE NACHÁZÍ JEN PÁR DESÍTEK METRŮ OD MOSTU MILOŠE SÝKORY A NABÍZÍ POHLED NA KLIDNOU HLADINU OSTRAVICE.



JMÉNO ZŮSTALO STEJNÉ, ALE ADRESU ZMĚNIL PODNIK JIŽ POTŘETÍ. PRVNÍ MYŠLENKY NA OTEVŘENÍ RESTAURACE TOHOTO TYPU SE PŘITOM OBJEVILY UŽ V ROCE 2010. TEHDY SE TOTIŽ LUCIE NOVÁKOVÁ, MAJITELKA, VRÁTILA Z ANGLIE, KDE PĚT LET PRACOVALA V RESTAURAČNÍM MANAGEMENTU.

„V ANGLII ZAČALA MOJE VÁŠEŇ PRO RESTAURATÉRSTVÍ, A KDYŽ JSME SE S TEHDEJŠÍM MANŽELEM VRÁTILI ZPĚT DO ČESKA, ZJISTILA JSEM, ŽE TADY GASTROSCÉNA JEŠTĚ SPALA. BYLY TADY KLASICKÉ RESTAURACE S MENÍČKY, ALE TAM JSME PRACOVAT NECHTĚLI. A TAK JSEM ŘEKLA, ŽE SI PRO SEBE TO PRACOVNÍ MÍSTO VYTVOŘÍM SAMA,“ POPISUJE LUCIE NOVÁKOVÁ.

ZKUŠENOSTI NASHROMÁŽDĚNÉ V ANGLII SPOJILA SE SVOU LÁSKOU K ITALSKÉ KUCHYNI A KULTUŘE, COŽ DALO VZNIKNOU ÚTULNÉ RESTAURACI V OSTRAVĚ-ZÁBŘEHU, POJMENOVANÉ PO ZNÁMÉ ZNAČCE ITALSKÉ MINERÁLNÍ VODY: PELLEGRINO. PODNIK VEDLA LUCIE NOVÁKOVÁ DOHROMADY SE SVÝM TEHDEJŠÍM MANŽELEM A ČTYŘI ROKY JIM PELLEGRINO VZKVÉTALO POD RUKAMA.

Z VRCHOLU NA DNO

ZMĚNA NASTALA VE CHVÍLI, KDY LUCIE NOVÁKOVÁ ODEŠLA NA MATEŘSKOU DOVOLENOU A JEJÍ MANŽEL ZŮSTAL NA PODNIK SÁM. „RESTAURACE SE DĚLÍ NA DVĚ ČÁSTI, PŘEDNÍ A ZADNÍ. PŘEDNÍ JSOU SERVÍRKY A PLAC, ZADNÍ JSOU KUČAŘI A KUCHYNĚ. A TYTO DVĚ ČÁSTI MUSÍ VŽDYCKY MÍT NA STAROST DVA LIDI, PRÁVĚ PROTO NÁM TO PŘEDTÍM PERFEKTNĚ FUNGOVALO. ALE KDYŽ JSEM ŠLA NA MATEŘSKOU, MANŽEL TO PŘESTAL ZVLÁDAT A Z TOHO VELKÉHO ÚSPĚCHU NAJEDNOU NEBYLO NIC,“ VZPOMÍNÁ LUCIE NOVÁKOVÁ.

PELLEGRINO ZAVŘELI ZE DNE NA DEN, PROSTORY BYLY TĚMĚŘ OKAMŽITĚ VYKLIZENY A LUCIE NOVÁKOVÁ SE OCITLA UPROSTŘED ROZVODOVÉHO ŘÍZENÍ. ALE SVĚHO SNU SE NEHODLALA VZDÁT TAK SNADNO.

NEZAHÁLELA A ZAČALA HLEDAT NOVÉ PROSTORY. POŠTĚSTILO SE JÍ, A TAK ZAČALA VZNIKAT NOVÁ RESTAURACE, TENTOKRÁT V ULICI NÁDRAŽNÍ V CENTRU MĚSTA.

„HODNĚ MI POMÁHALI RODIČE, KTEŘÍ MI VĚŘILI A KDYŽ JSEM REKONSTRUOVALA, HLÍDALI MI DĚTI. ZA NECELÉ TŘI MĚSÍCE JSEM TAK MOHLA OTEVŘÍT,“ VYPRÁVÍ RESTAURÁTORKA.

SPLNĚNÝ SEN A ŽIVOTNÍ PARTNER

PROSTORY, V NICHŽ SE POD JMÉNEM BABETTI OTEVŘELA NOVÁ RESTAURACE, BYLY OSTRAVANŮM DOBŘE ZNÁMÉ. V OSMDESÁTÝCH LETECH V NICH TOTIŽ SÍDLIL PODNIK BABETA.

„V NÁZVU MUSÍ BÝT VŽDY NĚJAKÁ HLOUBKA, A KDYŽ MI BABIČKA VYPRÁVĚLA, JAK RÁDA DO BABETY CHODILA, ROZHODLA JSEM SE TO JMÉNO ZAKOMPOUNOVAT I DO NOVÉHO NÁZVU. ZÁROVEŇ JSEM CHTĚLA, ABY MĚL ITALSKÝ ŠMRNC. ŘÍKALA JSEM, ŽE V ROCE 1982 CHODILI LIDÉ DO BABETY A V ROCE 2015 CHODÍ DO BABETTI,“ VYSVĚTLUJE LUCIE S ÚSMĚVEM.

NÁZEV BYL VYMYŠLENÝ, PROSTORY ZREKONSTRUOVANÉ, TÝM SEHRANÝ A KLIENTELA PŘICHÁZELA. PŘESTO DOŠLO K JEŠTĚ JEDNÉ ZMĚNĚ; LUCIE NOVÁKOVÁ SE KROMĚ POVINNOSTÍ MAJITELKY A MANAŽERKY ZHOSTILA TAKÉ PRÁCE V KUCHYNI.

STALA SE TAK DUŠÍ I SRDCEM CELÉHO BABETTI, V ČEMŽ JI DOPLNIL DRUHÝ ŠÉFKUCHAR A LUCIIN ŽIVOTNÍ PARTNER LUKÁŠ PAVLISKA. PRÁVĚ DÍKY NĚMU SE ROZHODLA K POSLEDNÍMU VELKÉMU KROKU, KTERÝM BYLO PŘESÍDLENÍ Z MALÝCH PROSTOR NÁDRAŽNÍ ULICE DO VĚTŠÍCH NA HAVLÍČKOVĚ NÁBŘEŽÍ.

„BĚHEM ČTYŘ DNŮ JSME PŘESTĚHOVALI A NACHYSTALI RESTAURACI DO NAŠICH SOUČASNÝCH PROSTOR. BYL TO ZÁSAH SHŮRY, KTERÝ PŘIŠEL V PRAVOU CHVÍLI. OBROVSKOU ZÁSLUHU NA TOM MÁ PRÁVĚ MŮJ PŘÍTEL A ŠÉFKUCHAR, BEZ NĚHOŽ BYCH SE DO TĚTO ZMĚNY NEJSPIŠ NEPUSTILA,“ ŘÍKÁ LUCIE NOVÁKOVÁ S JISKROU V OČÍCH.

KRIZE JAKO VÝZVA

STEJNĚ JAKO JINÉ NEJEN GASTRONOMICKÉ PODNIKY, I BABETTI ZASÁHLA PANDEMIE COVIDU-19. RESTAURACE ZŮSTALA ZAVŘENÁ NA TŘI DNY, RYCHLE SE PŘEORIENTOVALA NA VÝROBU PIZZY A JEJÍ ROZVOZ. ROZVÁŽKY DĚLALA SAMA LUCIE, PRO NÍŽ BYLA KRIZE VÝZVOU.

„MANAŽER BY MĚL VĚDĚT, JAKÉ KROKY MUSÍ PODNIKNOT, KDYŽ PŘIJDE KRIZE. PRO NÁS TO BYL ROZVOZ, KTERÝ ZÁROVEŇ FUNGOVAL JAKO MARKETINGOVÁ KAMPAŇ. KDYŽ JSME ZASE OTEVŘELI, OBJEDNÁVKY A REZERVACE SE NÁM ZAČALY HRNOUT,“ TĚŠÍ LUCII NOVÁKOVOU.

V SOUČASNOSTI JE BABETTI VYTÍŽENÝ A VYHLÁŠENÝ PODNIK. SVÝM HOSTŮM NABÍZÍ ČERSTVOU PASTU, PIZZU A SPECIALITY VE FORMĚ STEAKŮ, RYB, NEBO MUŠLÍ. LUCII MOHOU NÁVŠTĚVNÍCI TĚMĚŘ VŽDY ZAHLÉDNOUT NA PLACE, AŤ UŽ V KUCHYNI NEBO U VCHODU.

„JSEM PROSTĚ TAM, KDE JE POTŘEBA. SNAŽÍM SE MOTIVOVAT SVŮJ SKVĚLÝ TÝM, KTERÝ JE PRO MĚ JAKO RODINA, A VYHOVĚT VŠEM SVÝM HOSTŮM, BYŤ JE TŘEBA RESTAURACE PLNÁ A ONI NEMAJÍ REZERVACI. I PROTO SI MYSLÍM, ŽE JE BABETTI VÝJIMEČNĚ,“ UZAVÍRÁ LUCIE NOVÁKOVÁ.

A PO BABETTI PŘIŠLA [MEDITERRA] JAKO NOVÝ KONCEPT V OSTRAVĚ PORUBĚ.