



»Mentalita Čechů se za posledních patnáct let opravdu výrazně změnila, jsou otevřenější, řekl bych i veselejší. A to je skvělé nejen pro život, ale i pro podnikání..«

## Otevírám *restaurace*, do kterých bych SÁM RÁD ZAŠEL

Tommy Sjöo přijel poprvé do Česka na začátku devadesátých let jako švédský golfový reprezentant. V Praze se mu zalíbilo a dnes tu mimo jiné vlastní špičkové restaurace. Jak vidí s více než třinácti lety zkušeností podnikání v České republice?

Text: Jindřich ŠTĚPÁNEK – Foto: Ondřej HOŠT

Pokud si v internetovém vyhledávací zadáte heslo Tommy Sjöo, objeví se jako první článek z pražských novin vydávaných v angličtině. Píše o restauraci Hot v hotelu Jalta na Václavském náměstí, známé kreativní asijskou kuchyní. Tommy Sjöo se rozhodl otevřít ji hlavně proto, že rád cestuje. Je to už několikátá pražská restaurace, která je spojena s Tommyho jménem.

„Souvisí to se způsobem mého podnikání – chci, aby mé restaurace vyjadřovaly radost ze života a styl,“ tvrdí. „Otevírám restaurace, do kterých bych sám rád zašel, a doufám, že se budou líbit i přátelům. A protože rád cestuji a miluji asijskou kuchyni stejně jako asijskou povahu, kulturu a životní styl, rozhodl jsem se otevřít v Praze asijskou restauraci. Na druhé straně ale vím, že Praha

není tak velká jako Londýn či Paříž a že originální asijskou kuchyni by neuživila. Takže jde o jakýsi kompromis s kuchyní evropskou.“

Tommy Sjöo pochází ze švédského Göteborgu. Společnost Bacchus Group založil v roce 1992. S bývalým partnerem Nilsem Jebensem otevřeli v roce 1993 první společnou kavárnu Segafredo v Praze na Příkopě. Dnes má Bacchus pět luxusních restaurací – Hot, Barock, Mercedes Forum a dvě restaurace Pravda. Jen jedna z nich je ale v Praze, druhá je ve Španělsku.

*V Praze jste začal podnikat v roce 1992, kdy jste otevřel restauraci v Obecním domě. Nic*



*méně už v ní nejste. Podobně jako v kavárně Segafredo, kterou jste otevřel o rok později. Můžete popsat, co vám na podnikání v Česku vadí?*

Nezlobte se, já se k neúspěchům nevracím, snažím se dívat spíš do budoucna a optimisticky. Pojďme raději hovořit o tom, co mě baví.





Tommy Sjöo: »Chci, aby mé restaurace vyjadřovaly radost ze života a styl«.



### *A co vás tedy baví?*

Miluji vaření a myslím, že jsem docela dobrý kuchař. Znáám však své limity. Když mám vařit pro deset dvacet lidí, není to problém. Máme-li plnou restauraci, nechávám to raději na šéfkuchaři. Nadělal bych mu v tom jenom zmatek.

*Býval jste také náruživý golfista. Zbývá vám při vašem podnikání na golf vůbec ještě čas?*

Golf byl vlastně ten pravý důvod, proč jsem do Česka před lety přijel. Hrál jsem opravdu dobře, jezdili jsme se švédským národním týmem na amatérské turnaje do Mariánských Lázní a Karlových Varů. Tehdy jsem si Čechy zamiloval a rozhodl se tu podnikat. Oženil jsem se tu, otevřel pár restaurací a na golf už nemám čas.

*Pojďme zpátky k vašemu podnikání. Co se za dobu, kdy jste v Praze, změnilo?*

Například když jsem otevíral v Praze první restauraci, musel jsem si ryby dovážet sám. Teď už je situace mnohem lepší, mám několik velmi dobrých dodavatelů, na které se mohu spolehnout.

*Ve Španělsku vlastníte také jednu restauraci jménem Pravda. Jaký je rozdíl mezi podnikáním ve Španělsku a v Česku?*

Pro mě ohromný. Ukážu to právě na obou restauracích. Španělskou Pravdu navštěvují z pětadevadesáti procent turisté, Španěly tam prakticky nepotkáte. V ten okamžik jde o chladnější atmosféru, řekl bych – nic pro Čechy, kteří mají

rádi příjemné prostředí a ocení rodinnou atmosféru.

*Čím je pro podnikatele jako jste vy Česká republika v podnikání specifická?*

Například v porovnání se Španělskem platí, že zatímco ve Španělsku je vše hlavně o penězích, v Česku se cítím příjemněji. Češi se rádi přátelí, jsou pohodoví.

*Domníváte se, že si to myslí i další zahraniční podnikatelé?*

Určitě. Mentalita Čechů se za posledních patnáct let opravdu výrazně změnila, jsou otevřenější, řekl bych i veselější. A to je skvělé nejen pro žití, ale i pro podnikání.