ROZHOVOR S MINISTROM CESTOVNÉHO RUCHU A ŠPORTU PÁNOM Ing. RUDOLFOM HULIAKOM

Slovenský národný tím SZKC sa medzi špičku svetovej gastronómie zaradil po prvýkrát v r. 2024 na európskom kole v nórskom Trondheime, vďaka čomu získal miesto na svetovom finále v Lyone.

Aj vďaka podpore ministerstva sa môže slovenský tím prezentovať 29. októbra na národnom kole v Banskej Bystrici a v marci budúceho roku (náš tím už bol nominovaný) na Európskom finále vo francúzskom Marseille. Medzinárodné finále Bocuse d´Or sa bude konať v r. 2027 už tradične v Lyone. Naši „top kuchári" majú pred sebou veľkú výzvu! Držíme im palce!

• Pán minister, v prvom rade by som sa Vám chcela poďakovať za podporu nášho tímu, keďže časopis je mediálnym partnerom SZKC od jeho vzniku. Aký je Váš názor na slovenskú gastronómiu, má predpoklad uspieť v tvrdej konkurencii súťaže Bocuse d´Or?

V prvom rade treba túto súťaž brať ako jednu z najprestížnejších na svete, kde sa zviditeľňuje meno našej vlasti. Mnohí z gastro sektora ju spomínajú aj ako akúsi olympiádu kuchárov. No slovenský tím tam reprezentuje svoju krajinu a nie konkrétnu reštauráciu či hotel.

Aj preto mi príde podpora a partnerstvo zo strany ministerstva ako prirodzené. Svetové súťaže sa totiž nekonajú len v športe, ale aj v oblasti gastra, ktoré tiež svojou tematikou patrí pod krídla ministerstva. Viem, že podpora takého tímu je finančne náročná. Či už pre zabezpečenie logistiky súťažiacich, tréningových priestorov a času. Napriek náročnosti v čase konsolidácie ministerstvo našlo prostriedky, aby sme národný tím podporili. Ide o čiastku na úrovni 15 000 eur. 29. 10. bolo v Banskej Bystrici národné kolo, ktorého víťaz postupuje do európskeho kola vo francúzskom Marseille. Slovenský tím už štvrtýkrát bude mať možnosť reprezentovať krajinu na medzinárodnej súťaži. Tak dúfam, že sa im podarí postup do svetového kola, ako to bolo v januári tohto roku v Lyone. V tom európskom kole je 20 družstiev a do svetového finále ich postupuje desať.

• Je o Vás známe, že podporujete mládež a školy zamerané na šport a cestovný ruch. Časopis t. r. oslavuje 35. výročie. 35 rokov spolupracujeme so školami zameranými na gastronómiu a cestovný ruch. Zúčastňujeme sa maturít a rôznych zaujímavých podujatí, súťaží a prezentácií a môžem len konštatovať, že žiaci, aj vďaka svojim pedagógom, sú perfektne pripravení do profesijného života, no odchádzajú do zahraničia, kde majú lepšie finančné a profesionálne podmienky. Čo robiť, aby nám neodchádzali?

Samozrejme, že platobné podmienky sú vo vyspelejších krajinách lepšie. Okrem toho, a hlavne po covide, málokto chce ostať v tomto nestabilnom segmente. Je to oveľa rozsiahlejšia téma a je súčasťou celkového zvyšovania platov v krajine. Ale poviem to inak, samotné odchádzanie nemusí byť až také zlé, pretože mladý človek sa v zahraničí naučí toho veľa. Dôležité je, aby sa po čase vrátili a priniesli svoje skúsenosti. To si myslím, žeby podporilo gastroturizmus najviac. Mladí a rozhľadení ľudia.

• V minulosti sa aj na pôde Vášho ministerstva hovorilo o michelinských hviezdičkách. Napokon, v Čechách už majú dve. Zažiari michelinská hviezdička aj na našom slovenskom gastronomickom nebi?

Je to dlhšia a komplexnejšia téma. Slovenská gastronómia určite napreduje. No hviezdičky nedávam ja, ale bedeker. Každá krajina, ktorá vstupuje do rokovaní s Michelin guide, musí prejsť tzv. auditom. Jej suma v prípade Slovenska bola 175-tisíc eur. Pomocou neho bedeker zhodnotí potenciál krajiny. Výsledkom je analýza, podľa ktorej skúmaný gastrosektor má, alebo nemá potenciál na klasické hodnotenie podnikov inšpektormi. Bez tohto kroku nie je možné klasické hodnotenie podnikov, teda vydanie slovenského bedekra. Proces je rovnaký pri každej novej destinácii, ktorá prejaví spoluprácu s bedekrom. Neverejný výsledok auditu obsahuje napr. rozbor dobrých či slabších stránok gastro scény a trvá niekoľko mesiacov. Skúmaná krajina do jeho priebehu nijako nezasahuje. Jej výsledkom má byť odporúčanie, resp. neodporúčanie zaradenia do hodnotení vrámci Michelin guide. Nie je to teda ešte samotné udeľovanie ocenení jednotlivým reštauráciám. To prichádza až po uzatvorení klasickej zmluvy medzi Michelin guide a skúmanou destináciou. Môže ňou byť mesto, región či celá krajina. Ide o dlhodobejší proces, ktorý nemá presný časový rámec, aj vzhľadom na náročnosť a odbornosť rokovaní medzi zúčastnenými stranami.

• Keďže sme gastronomický časopis, chcela by som sa Vás opýtať, akú kuchyňu uprednostňujete, na ktoré jedlo nedáte dopustiť? Máte svoju obľúbenú reštauráciu?

Možno vás prekvapím svojou odpoveďou, no mám rád dobre pripravený segedínsky guláš. Rovnako mi ulahodíte bravčovým rezňom so zemiakovou kašou. No a čo sa podnikov týka, uprednostňujem reštaurácie s dobrým a kvalitným jedlom. Pri svojich cestách mám v mnohých mestách svoj obľúbený podnik, ktorý rád navštívim, pri každom z nich je však základom dobrá kuchyňa.

• A čo víno? Naše vína získavajú úspechy na domácich aj zahraničných súťažiach. Napokon, k dobrému jedlu patrí aj dobré víno. Máte svoje obľúbené?

V prvom rade sú to kvalitné slovenské vína. Ocením najmä kvalitné červené suché. Konkrétne Dunaj červené suché, alebo Topoľčianky červené suché. A keď už zahraničné, tak Primitivo.

Pripime si teda Vašim obľúbeným vínom na úspech nášho národného tímu na súťaži Bocuse d´Or v Lyone. Ďakujem za rozhovor.

Časopis je na trhu 35 rokov. MINISTERSTVO ŠKOLSTVA SR na základe výsledkov odborného posúdenia zaradilo časopis GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu medzi odporúčanú literatúru ako učebnú pomôcku pri vyučovaní na hotelových akadémiách a stredných odborných učilištiach, zameraných na odbor gastronómie, potravinárstva, hotelierstva, spoločného stravovania, obchodu a cestovného ruchu.

GASTRO

Jeseň-zima 3-4/2025

revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu.

Vychádza 4x do roka

Vydáva © GASTROPRESS, s. r. o. Fraňa Kráľa 9, 811 05 Bratislava. IČO vydavateľa: 45954691

Časopis spolupracuje: so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, so Slovenskou barmanskou asociáciou, so Zväzom obchodu a cestovného ruchu SR a so Slovenským zväzom vidieckej turistiky a agroturistiky.

Šéfredaktorka: **Viera Dudášová**

Zástupkyňa: **Ivica Ondrejičková** a **Desana Dudášová**

Grafická úprava: **Soňa Sadilková, Miroslav Grnja**

Jazyková úprava: **Marta Gálová**

Manažérka: **Marta Budská, Veronika Dermeková**

DTP: **Miroslav Grnja**

Zahraniční dopisovatelia: **Ružena Bognárová (CZ), Zuzana Čapková-Turčanová (Španielsko), Martin Bognár (CZ), Vlado Tupta (Rakúsko)**

Časopis rozširuje SLOVENSKÁ POŠTA, a. s., VERSUS, MEDIAPRINT KAPA a L. K. PERMANENT, s. r. o.

Objednávky na predplatné prijíma každá pošta a doručovateľ Slovenskej pošty, alebo e-mail: predplatne@slposta.sk. Objednávky do zahraničia vybavuje Slovenská pošta, a. s., Stredisko predplatného tlače, Uzbecká 4, P.O. Box 164, 820 14 Bratislava 214, e-mail: zahranicna.tlac@slposta.sk a redakcia.

Tlač: Patria I., spol. s r.o., Prievidza

Registračné č. EV 3362/09, ISSN 1210-1990, POZ 3065-98.

Dátum vydania: december 2025

Mobil: 0905 451 840

e-mail: redakcia@gastro-revue.sk

www.gastro-revue.sk

www.facebook.com/gastrorevuesk

www.instagram.com/gastro_revue

Cena: 4,98 € / 150 Kč