



KOCANDA - restaurace plná překvapení

Když si zadáte do počítačového vyhledávací slovo „kocanda“, dozvíte se, že nejčastěji se toto slovo užívalo ve spojení „hostinec na okraji vesnice“, znamenalo prý ale také „mazlíček“ či „miláček“... Ať už tomu bylo v historii jakkoli, jednu Kocandu v Děčíně máme. Krásnou restauraci na Starém Městě. O jejím vzniku, nabídce a plánech, uskutečněných i těch budoucích, jsem si povídala se spolujitelkou restaurace, Evou Šotkovou.

● První otázka je nasnadě - jaké byly začátky?

Abych řekla pravdu, nevzpomínám na ně úplně ráda. Byl to boj. Restauraci a dva domy, které k ní patří a ve kterých dnes najdete ho-



tel, tělocvičnu a zázemí stavební firmy Shotty, manžel koupil v roce 1994. Tehdy již dávno zkrachovalou restauraci znali všichni v Děčíně jako Hovadinec. Svým vzhledem i službami naprosto odpovídala svému jménu. Moc jsme chtěli navázat a zlepšit její více než stoletou tradici, kterou restaurace měla, bohužel nebylo na co navázat. Koupili jsme už jen ruiny.

Já jsem v té době ještě pracova-

la v Mnichově v bavorském rodinném hotelu. Tam jsem se toho o restauraci i hotelu hodně naučila.

● Do Děčína jste se ale vrátila...

Ano, vrátila. A hned také nastoupila do rychlíku jménem Kocanda. Situace v té době nebyla vůbec růžová. Měli jsme spoustu dluhů. Dodnes vzpomínám, jak jsme se s hrůzou budili myšlenkou, že nebude na výplatu, elektriku, odvody... Když se situace začala zlepšovat, přišly povodně, a to byla velká beznaděj. Všechno, co jsme budovali tolik let, zničila voda. No, nazuli jsme holínky, vzali kbelíky a začali znovu. Nechtěli jsme se vzdát.

● To se vám skutečně podařilo, protože Vaše kuchyně je dnes už vyhlášená. Co pro to děláte?

Naši kuchaři pravidelně navštěvují různá gastronomická školení a kurzy. Snažíme se tak držet krok s novými trendy, i když primárně vždy půjdeme cestou české klasiky. A co se týče zázemí, minulý rok jsme kompletně zrekonstruovali a do nerezů vyvedli celou kuchyň.



● Dnes už asi v kuchyni nevystačíte s pánví a papiňákem, že?

Pro kvalitní pokrm musíte mít i kvalitní přístroje. My dnes pro přípravu jídel používáme „mercedes“ mezi konvektomaty Rational. Je to přístroj, který pracuje na principu horkovzdušné trouby, pomocí rovnoměrně cirkulujícího horkého vzduchu. Dokážeme tak jídla připravit bez zbytečného tuku a ztráty vitamínů. Výhodou je, že v něm připravíme za osm minut i šedesát steaků nebo řízků, nebo co si klient objedná. To nám umožňuje ve velmi krátké době obsloužit velký počet hostů. Například zájezd, velkou svatbu nebo párty.

● Takže vás třeba autobusový zájezd, jako přepadovka, nezaskočí?

Tak to zase ne, to by zaskočilo každého... takové velké akce musejí být předem domluvené, protože vyžadují dokonalou přípravu. Bez ní by to nešlo.

● Restaurační provoz noví pomocníci trochu zjednoduší, že?

Máte pravdu, ale hlavně zkvalitňují. Jako náš další nový pomocník, do kterého jsme investovali. Jmenuje se hold-o-mat a je to unikátní zařízení, ve kterém pečeme masa při velmi nízké teplotě velmi pozvolna - i celou noc... a věřte, že na šťavnatosti masíčka je to pak znát. Nahříváče talířů vnímám jako samozřejmost. - Snažíme se našim hostům nabízet i lehčí a

zdravější jídla, přesto stále zůstáváme klasickou hospůdkou, zaměřenou na českou kuchyni.

● Jsou nějaká jídla hosty zvláště oblíbená?

Mezi naše nejprodávanější jídla patří plněné bramborákové tlapy, kuřecí tortila na zeleninovém salátu, pečená kolena a špekové knedle, marinované krkovice. V poslední době se zaměřujeme na steaky z českých, čerstvých mas. Celkově se snažíme pracovat s čerstvými surovinami. Bylinky pěstujeme na vlastní zahrádce, bramborová kaše je jediné z čerstvých brambor, žádný instantní prášek, játrové knedlíčky vyrábíme z čerstvých jater, začali jsme dělat domácí nudle do polévky...

● To hosté jistě vítají.

No..., někdy je to až smutné, že český host na rozdíl od našich západních sousedů tohle až tolik neocení. Mrzí mě, jak zásadní je při výběru jídla jeho cena. Jenže kvalitní suroviny jsou vždy finančně náročnější a na konečné ceně se to musí projevit.

● Jak jste si s tímto problémem poradili?

Snažíme se jít zlatou střední cestou. Nabízíme jídla finančně náročnější, ale také i výhodná polední menu, kde do 69 korun dostanete polévku, hlavní jídlo i domácí minidesert. Tím jsme, myslím, uspokojili všechny hosty.



● Nabízí se jednoduchá otázka - proč navštívit právě restauraci Kocanda?

Protože Kocanda je na krásném a klidném místě a výhled z největší terasy ve městě na řeku Labe je až kýčovitě krásný. Navíc leží přímo u parkoviště a cyklostezky. Jsme držitelé certifikátu „Cyklisté vítáni“, a tak u nás cyklisté najdou zázemí v podobě úložny kol, sportovního menu nebo základního vybavení pro případné opravy.

● A jsou u vás vítány i děti?

Samozřejmě! Dětský koutek najdete venku na terase i uvnitř v nekuřácké části restaurace, takže jsme častý cíl pro rodiny s dětmi. K tomu samozřejmě patří dětské menu, přebalovací pult i velmi tolerantní přístup servírek k našim nejmenším hostům. Tyto takzvané služby navíc hosté velmi oceňují a asi proto jsme se stali „Hospůdkou roku“ v čtenářské anketě.

● Službou navíc by se daly nazvat také vaše hudební pátky...

Každý pátek u nás hraje živá hudba. A jeden pátek v měsíci jsme vyčlenili pro hraní na přání s DJ. Tyto večery se k nám chodí bavit lidé 35 až 50 let, pro které budete

vyžít v Děčíně jen těžko hledat. Zatím mají tyto večery veliký úspěch. Určitě velkým lákadlem pro hosty je možnost uzavřené společnosti. Lidé často využívají oddělených salonků pro příležitosti, jako jsou narozeninové párty, smuteční hostiny, vánoční - firemní večírky nebo svatební hostiny. Svátky pořádáme velmi často. Pro klienta dokážeme zajistit kompletní servis, v podobě svatebního uvítání, náročného i jednoduchého menu, rautu, živé hudby nebo DJ, fotografa, ubytování v našem novém hotelu.

● Kocanda je také hotel?

Už je to tak. V roce 2012 jsme vybudovali nad restaurací tříhvězdičkový hotel. Designově vyvedené pokoje jsou vybavené plazmovou televizí, satelitem, wi-fi s internetem, stylovými koupelnami, zdravotními matracemi... Najdete u nás také nadstandardně vybavený pokoj s koženou sedačkou, rohovou vanou, sprchovým koutem, infra saunou. Ten je často využíván pro obchodní partnery, nebo vážené klienty firem, které sídlí v Děčíně. Často také, jako svatební pokoj, který pro novomanžele patřičně nazdobíme, aby měli na prv-

ní noc opravdu krásnou vzpomínku. V hotelu najdete také antialergický pokoj.

● Ještě na něco jsme zapomněli, co se týče hotelu?

Ano, na Kocandě najdete také školící místnost pro 23 osob s velkou plazmovou televizí připravenou pro prezentace. Tu často využívají firmy pro školení. Výhodou je, že se o poschodí níž, v restauraci, pohodlně najedí. A nejsou-li zdejší, rovnou se ubytují. Pro relax mohou využít tělocvičnu, infra saunu, můžeme pro ně také zajistit výlet na raftech s instruktorem... Minulý rok nás mile překvapil velký zájem dětských sportovních

Rádi bychom do konce roku zprovoznili i sportovní víceúčelový kurt pro fotbal, in-line hokej, tenis, nohejbal, volejbal. Čeká už pouze na finanční injekci pro nákup umělého povrchu.

Tento projekt ale financujeme z vlastních zdrojů a na jeho dokončení momentálně peníze nemáme. Doufáme tedy ve spolupráci s některou silnou firmou nebo nadací, která by i přes těžké období krize naša snaha o dobrou věc - přivést tento neziskový projekt konečně k životu - podpořila a pomohla nám tak dovést vše do konce k radosti dětí i sportovců. V budoucnosti bychom ještě rádi vybudovali Senior park a Petang hřiště.



klubů, například hokejisté z Berlína, plavci z Mariánských lázní, fotbalové kluby. S manželem jsme velkými fandy sportu, a proto se snažíme kluby podporovat i velmi zajímavými cenami, ubytováním s plnou penzí nebo v rámci pobytu tělocvičnou zdarma. Příští rok pro ně bude velkým bonusem otevření sportovního a dětského areálu přímo před restaurací. Nedávno jsme zprovoznili nové webové stránky, kde je spousta fotografií a informací o hotelu, restauraci i hřišti - www.kocanda-decin.cz.

To už bychom ale asi čtenáře Principu příliš zahltili... co když budeme pokračovat příště? Ráda Vám o hřišti i víceúčelovém kurtu povím víc...

Souhlasila jsem, a tak se naši čtenáři mohou těšit na další povídání v některém z příštích čísel. Kocanda je plná překvapení, nenechte si ho ujít.

Ludmila Panenková



● Ano, všimli jsme si, že venku před restaurací je krásné dětské hřiště. To je váš projekt? A také se klube sportovní hřiště...

Projekt je to především manželův, který se o něj snaží již několik let. Loni jsme dobudovali dětské hřiště s prolézačkami, lanovkou, klouzačkami, houpačkami a jinými atrakcemi. Na jaře doplníme ještě kejvadlo, strážní věž, hrad s klouzačkami, horolezeckou stěnu... Vyřadí se tu děti od tří do dvanácti let. A to byl náš cíl.



KOCANDA
— RESTAURACE DĚČÍN —

Rytířská 77/2
405 02 Děčín 3

kocanda@kocanda-decin.cz
www.kocanda-decin.cz

Hotel 736 481 003
Restaurace ... 739 012 280