

V Karlových Varech 17. 6. 2006

Reference pro pana Jiřího Hrdého, ExecutiveChefa

Grandhotelu PUPP Karlovy Vary, a.s.

Je pro mne ctí a odbornou hrdostí psát tyto řádky.

Pana Hrdého jsem vyzval ke spolupráci v březnu roku 1996 a nabídl jsem mu pozici ExecutiveChefa / vedoucího výroby/ Grandhotelu PUPP Karlovy Vary, a.s. Společně jsme pracovali až do června 2006.

Pan Hrdý byl jmenován do funkce jako jeden z nejmladší Executive Chefů v jednom z nejznámějších českých hotelů. Vždy si budu vážit jeho odbornosti, která přispěla ke zvýšení kvality poskytovaných služeb a nabízenému gastronomickému programu Grandhotelu PUPP. Současně s hotelem byl odpovědný za přípravu a tvorbu gastronomického programu Golfového klubu v Karlových Varech a PUPP tenis resortu v Praze, které byli provozními jednotkami Grandhotelu PUPP. Jsem přesvědčen, že jeho práce zůstane zapsána v paměti významných návštěv Grandhotelu PUPP, ať se již jednalo o státní návštěvy nebo hosty Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech

Je vynikajícím odborníkem na přípravu pokrmů, což je pro ExecutiveChefa velmi podstatné, ale byl také výborným ekonomem gastronomického provozu a výsledky v oblasti foodcost patřili k nejlepším v republice. Velmi jsem si cenil jeho organizačních schopností v řízení takto složitého provozu a jeho přirozeného citu pro řízení pracovního kolektivu, který byl semknutý kolem jeho osoby, a za celých deset let jsme neměli zásadní personální problémy na úseku výroby.

Jeho kreativita v přípravě pokrmů vedla k vybudování reprezentačního týmu kuchařů a cukrářů Grandhotelu PUPP, který v průběhu let reprezentoval na domácí i zahraniční scéně. Ze soutěží odborností doma i v zahraničí přiváželi pravidelně vysoká hodnocení. Pan Hrdý byl i vynikající pedagog, který se věnoval výchově kuchařského dorostu. Velmi často byl žádán zastupitelskými úřady pro realizaci prezentačních akcí v cizích zemích. Jen namátkou Malajsie, Jižní Korea, Kypr, Belgie, Německo.

V řízení pracovního týmu byl vždy včele novátorských myšlenek. V průběhu naší spolupráce byla zcela zrekonstruována kuchyň, aby bylo možno aplikovat systém banketingové přípravy pokrmů, byl plně aplikován systém HACCP. S jeho přičiněním obhájil hotel ISO – řízení kvality a byl certifikován na cateringové služby, jako jeden z prvních hotelů v republice.

Vždy jsem si vážil jeho loajálnosti ke společnosti a kolegům v manažerském týmu. Byl kolektivním hráčem, který přesně znal svojí pozici a dokázal skloubit potřeby hostů a společnosti. Já jako ředitel jsem měl naprosté spolehnutí, že jeho úsek je veden tak, jak hotel potřeboval

Roman Vacho

generální ředitel, Grandhotel PUPP Karlovy Vary, a.s.