

BREZ STAREGA KROMPIRJA NI MLADEGA

ROK VOVKO, GOSTILNA VOVKO



Gostilna Vovko je družinska gostilna, ki je svoja vrata odprla leta 1977. Takrat sta se Marina in Anton Vovko odločila, da svoje večletne gostinske izkušnje preizkusita v domači hiši na Ratežu. Z gostilno sta zrastle tudi sinova Rok in Iztok. Vovkovi so svoje družinsko podjetje uspešno pripeljali skozi tridesetletno obdobje in se pred nekaj leti dogovorili, da bo vodenje gostilne prevzel Rok, kljub temu da je njegov brat tisti prav iz gostinske stroke. Danes ima pri vodenju gostilne podporo žene Mance in brata Iztoka, Rokova starša pa sta še vedno nepogrešljiva desna roka.

»MLADI VELIKOKRAT MENIJO, DA JE TREBA PREREZATI VSE SPONE S STAREJŠO GENERACIJO IN SE OSVOBODITI. VENDAR PA JE V GOSTINSTVU NEKOLIKO DRUGAČE, TRADICIJA JE ZELO POMEMBNA. PRAV DRUŽINSKE GOSTILNE SE OBDRŽIJO NAJDLJE.«

PODJETNIŠKA MISEL:

»V gostilni ni hitrega zaslužka. Za ta posel moraš biti dolgoprogaš. Imeti moraš vztrajnost, ljubezen do hrane in ljudi. Na trgu največkrat zaradi svoje narave obstanejo družinske gostilne. Domači znajo stopiti skupaj, kadar so časi neugodni, in so veliko bolj zavzeti za ohranjanje kakovosti in imena. Za napredek družinske gostilne je pomembna uravnotežena kombinacija previdnosti starejših in mladostne zaletavosti. Dejstvo je, da brez starega krompirja ni mladega.«

Gostilna se je z leti počasi organsko širila, po potrebi. Vovkovi imajo sedaj 6 zaposlenih. Dobri zaposleni so temelj za vzdrževanje kakovosti strežbe. Vendar Rok Vovko poudarja pomembnost »domačih«. Kljub vestnim zaposlenim so domači bolj zavzeti za podrobnosti. »Čeprav je mama upokojena, je še vedno ona tista, ki velikokrat preveri primernost surovin, ki jih dostavljajo dobavitelji.« Za vzdrževanje standarda, ki so si ga postavili, je pomembna kakovost vsake še tako majhne sestavine.

Gostinski poklic, zlasti v domači gostilni, je zelo zanimiv. »Moraš biti vse – natakar, kuhar, menedžer, kadrovik, psiholog, hišnik in čistilec.« Hkrati pa ga privlači tudi dejstvo, da je vedno med ljudmi. »Ne vem, v katerem poklicu bi lahko še srečal toliko zanimivih ljudi kot v svojem.«

Kot prednost Novega mesta se velikokrat poudarja, da je na pol poti med Ljubljano in Zagrebom. Pri Vovkovi to prednost lahko potrdijo, saj pri njih poteka tudi marsikatero poslovno srečanje.

Na vprašanje ali so jih spremenjene gospodarske razmere prizadele, Rok Vovko odgovarja: »Preden se je začela kriza, je cela družina delala s polno paro.« Vendar so se, še preden so se razmere spremenile, zavedli, da takega tempa ne morejo vzdrževati na dolgi rok. Odločili so se, da nekoliko skrajšajo delovni čas, prenehali so streči malice, se osredotočili na strežbo izbranih jedi in pozornost usmerili v kakovost namesto v količino. Vse te spremembe so se izkazale kot prave. Skozi leta dobrega dela so si pridobili prepoznavnost, ki jim zagotavlja dodano vrednost. Vovkovi svojo uspešnost sedaj merijo s tem, da v teh časih lahko rečejo, da redno plačujejo svoje zaposlene in dobavitelje. Ni velikih zaslužkov, vendar pa so brez dolgov in vzdržujejo stopnjo kakovosti. »Kot v vsakem drugem poslu je tudi v našem tako, da moraš imeti jasno filozofijo in vizijo, kaj in kako boš delal. Če je to jasno, ti bodo ljudje sledili. Nekateri se ne prepoznajo in gredo drugam, drugi pa zgodbo sprejmejo in cenijo.« Do uspeha se ne pride

čez noč, treba je prehoditi pot. Ob tem pa si postavljajo visoke cilje, za katere pravijo, da jih sploh ne smejo doseči. »V gostilni si ne smeš reči, zdaj smo pa dobri in ni treba več vlagati.«

Nedavno so prejeli naziv Gostilna Slovenija in bili v izboru Nedelovih gostiln uvrščeni med 100 najboljših gostiln ter med 20 najboljših tradicionalnih gostiln. Tovrstne objave so veliko boljše in učinkovitejše od vsakega oglasa, pove Rok. Je pa podelitev dobre ocene tudi velika odgovornost. Nagrade so pomembne zaradi prepoznavnosti, vendar moraš biti stabilen v kakovosti. Gost mora biti zadovoljen. Njihova vizija je ostati slovenska tradicionalna gostilna, stremijo k temu, da so med najboljšimi. Gostilna je kot diamant, ki ga stalno brusiš, pri čemer sta še bolj od velikosti pomembni lepota in kakovost. Vsi načrti se počasi odvijajo. Spremembe navadno trajajo več let. »Včasih sem mislil, da bo šlo to drugače, hitreje.«

Domača gostilna pomeni tudi domačega človeka. »Vsak večer nekdo od domačih pozdravi in je prisoten. Prednost vidim v tem, da živimo tukaj, kjer delamo. To je sicer lahko tudi breme, vendar za našo branžo nujno potrebno. Posel je tako dinamičen, da moraš biti prisoten in lahko rešiš kakšno situacijo.« ■

