Jedna z najlepszych restauracji w Polsce i najlepsza w regionie. Doceniona przez stałych Gości, koneserów smaku, internautów i turystów. Od wielu lat utrzymuje się na pierwszym miejscu według rankingu TripAdvisor, porównującego nieustannie ponad 1400 restauracji w regionie. O sukcesie restauracji **TOPOLLINO**, wyzwaniach i celach opowiada nam jej właściciel, **Filip Szlęzak.**

# TOPOLLINO CZYLI
## CZĘSTOCHOWA NA WIDELCU

**Dojście na sam szczyt rankingu TripAdvisor to nie lada wyczyn. W czasach, gdy nawet najmniejszy zarzut może narobić niezłego bałaganu w internecie, jak to się stało, że Topollino zajmuje pierwsze miejsce w województwie śląskim w tak znanym i cenionym rankingu?**

Od początku prowadzenia restauracji postawiłem sobie bardzo wysoko poprzeczkę. Chciałem, aby Goście odwiedzający Topollino mogli skosztować w tym miejscu najlepszych potraw, poczuć się tu naprawdę wyjątkowo. To miejsce, gdzie można wpaść i szybko zjeść biznesowy obiad jak i delektować się długą kolacją ze znajomymi. Uważam, że w tak zabieganym świecie warto czasem się zatrzymać, nauczyć się celebrować chwile, cieszyć się dobrym jedzeniem w przyjemnej atmosferze. To jest naszym dużym atutem. Opinie m.in. na portalu TripAdvisor potwierdzają, że nasza filozofia się sprawdza. Wraz z żoną wkładamy całe swoje serce w prowadzenie restauracji. To jest nasz dom, nasza największa wspólna pasja. Spędzamy tu całe dnie i wieczory. Doglądamy osobiście każdego zamówienia, każdego Gościa. Oni to wiedzą i dlatego do nas wracają.

**Co jest wyjątkowego w restauracji Topollino? Jaką kuchnią się wyróżnia?**

Nasze menu to połączenie kuchni regionalnej, śródziemnomorskiej oraz europejskiej. Nie chcemy zamykać się w jednej ramie i serwować wciąż tego samego. Różnorodność sprawia, że udaje nam się trafić w gusta różnych osób. Jedni wolą owoce morza, inni steki. Mamy kilka wybranych kierunków, w których rozwijamy się kulinarnie. Każda potrawa, która trafia do menu musi być perfekcyjnie dopracowana. Oprócz samych dań, dbamy o to, aby Topollino samo w sobie było miejscem wyjątkowym. Wciąż się rozwijamy, dbamy o rozwój naszych pracowników, unowocześniamy kuchnię, w której wszystko się zaczyna, inwestujemy w wystrój lokalu m.in. poprzez gromadzenie obrazów uznanych malarzy. Zapewniamy naszym Gościom spędzanie czasu w restauracji przy dźwiękach muzyki fortepianowej na żywo. Staramy się poruszyć wszystkie zmysły osób, które nas odwiedzają, zapewnić im maksimum komfortu i przyjemności z obcowania ze sztuką.

**Skąd się wzięła nazwa i pomysł?**

Od zawsze uwielbiałem podróżować, odkrywać nowe miejsca, poznawać nowe smaki, zawsze kochałem jedzenie. Podczas kilkumiesięcznego pobytu w Chorwacji 17 lat temu zauroczyła mnie pewna włoska restauracja o nazwie Topolino, gdzie podawano wyśmienite potrawy śródziemnomorskie. Restauracja znajdowała się przy plaży nad samym morzem. Jadałem tam codziennie. To było naprawdę wyjątkowe miejsce. Pewnego dnia pomyślałem, dlaczego by nie przenieść pomysłu na taką restaurację do mojego rodzinnego miasta? Tak zrodził się pomysł na otwarcie Topollino. To było pierwsze tego typu miejsce w Częstochowie. Restauracja została dobrze przyjęta przez mieszkańców, zrealizowałem swoje marzenie i dzisiaj jestem dumny, że kilkanaście lat temu podjąłem ryzyko. Dziś wiem, że było warto!

**Łatwo jest zadowolić klientów i trafić w ich gusta? To prawda,że klienci stają się coraz bardziej świadomi?**

Tak, to prawda. Mamy teraz boom na gotowanie i nikt już tego nie powstrzyma. Wszystko za sprawą szeroko pojętych mediów. W telewizji, co drugi program jest poświęcony tej tematyce, w internecie czytamy tysiące blogów poświęconych sztuce kulinarnej począwszy od tych, prowadzonych przez gospodynie domowe, po publikacje światowych autorytetów kulinarnych. Ludzie mają wyższe wymagania w stosunku do restauracji, bo więcej wiedzą na temat gotowania. Mają większą świadomość tego, jak dana potrawa ma wyglądać, smakować, a jak nie. To duże wyzwanie dla restauratorów. Jednak akurat w naszym przypadku nie widzimy powodów do zmartwień w tej kwestii. Zawsze przywiązywaliśmy dużą wagę do jakości produktów, jakich używamy w kuchni, podobnie jak zawsze dążyliśmy do perfekcji w przygotowywaniu dań. A jeśli chodzi o gusta, staramy się, aby nasza karta była na tyle różnorodna, aby trafić do różnych osób. Jednak, jak wiadomo o gustach się nie dyskutuje, po prostu trzeba do nas przyjść i samemu spróbować naszych potraw.

**Jaka jest specjalność restauracji Topollino?**

Naszą specjalnością jest przede wszystkim sezonowana wołowina. Nie przypadkowo steki to jedno z naszych sztandarowych dań. Osobiście od dawna interesuję się tym procesem. Wspólnie z szefem kuchni i kucharzami nieustannie pracujemy nad udoskonalaniem metod sezonowania, z bardzo dobrym efektem. Sam zajmuję się zakupem mięsa. Podstawą jest wybór najszlachetniejszych i najbardziej miękkich elementów wołowiny, takich jak: polędwica, rosbef, antrykot. Ważne są także czas i sposób sezonowania. Dopracowana technika i doświadczenie to gwarancja wydobycia najlepszych właściwości mięsa: aromatu, kruchości, soczystości, smaku. Steki, które serwujemy w Topollino są jednym z najczęściej wybieranych dań przez naszych Gości. To dla mnie duży sukces, także osobisty i potwierdzenie tego, że technika jaką stosujemy się sprawdza.

**Lokalnie i sezonowo czy midzynarodowo i całorocznie?**

W 80% lokalnie i sezonowo. Mamy swoich stałych, sprawdzonych dostawców, którzy zapewniają nam najlepszej jakości lokalne produkty. Nasze menu zmienia się wraz z porami roku, tak by móc oferować naszym Gościom potrawy z sezonowych składników. Produkty, których nie jesteśmy w stanie zdobyć w Polsce, mam tu na myśli owoce morza czy włoskie sery, wędliny sprowadzamy z zagranicy. Podobnie jest z winami. Jako restauracja śródziemnomorska dużą wagę przywiązujemy do dobrej jakości trunków ze sprawdzonych winnic. To naprawdę dobrej jakości produkty, doceniane przez koneserów. Od lat bardzo dużym powodzeniem cieszą się u nas wina polskiej produkcji, nagradzane w licznych międzynarodowych konkursach. Są również wina sprowadzane z Włoch. Dbamy o to, aby kelnerzy obsługujący Gości mieli wystarczająco dużą wiedzę na temat doboru wina do zamówionej potrawy. Dzięki temu nawet osoby nie do końca orientujące się w tym temacie, mogą liczyć na naszą pomoc w wyborze wina.



**Wydaje się, że restauratorzy coraz większą wagę przykładają do wyglądu potraw. Ma to duże znaczenie?**

Oczywiście, że tak. Estetyka kulinarna w dzisiejszych czasach jest bardzo ważna. Kompozycja talerza opiera się nie tylko na smaku, ale ma zachęcać samym wyglądem. Nasi kucharze doskonale radzą sobie w tym aspekcie.

**Jak ważna jest autentyczność dań? Skąd czerpiecie inspiracje do komponowania własnych potraw?**

Każda dobra restauracja powinna mieć w menu dania własnego autorstwa. Staramy się cały czas zaskakiwać naszych Gości nowymi połączeniami smaków i aromatów. Podróże w różne zakątki świata, smakowanie innych kuchni oraz rozmowy z ludźmi z różnych kultur to dla mnie i żony oraz naszych pracowników ogromna inspiracja, którą przenosimy do kuchni. Ważne, żeby nie stać w miejscu, cały czas się rozwijać, chcieć więcej i więcej. Ludzie także oczekują od nas nowych wrażeń i my chcemy im to zapewnić. Poza tym kluczem do sukcesu jest zatrudnienie odpowiednich ludzi, czyli kucharzy z pasją, wiedzą, miłością do swojej pracy, u nas tacy pracują.

**Jak udaje się zarządzać zespołem ludzi? Zdarzają się konflikty?**

Zarządzanie ludźmi to najtrudniejsza, ale i najważniejsza umiejętność, jaką musi opanować restaurator. Prowadząc Topollino od kilkunastu lat udało nam się stworzyć świetny zespół pracowników, którzy doskonale odnajdują się na swoich stanowiskach. Nie było to łatwe. Przez cały okres działalności pracowało u nas wiele osób. Trzeba pamiętać, że restauracja to przede wszystkim ludzie, którzy ją tworzą. Pozytywna energia, zaangażowanie, wzajemna współpraca, pasja do tego, co się robi to cechy, które są dla nas szczególnie ważne przy wyborze pracowników. Jak w każdym biznesie i w każdym małżeństwie zdarzają nam się różnice zdań w sprawach dotyczących restauracji, ale ostatecznie zawsze udaje nam się dojść do porozumienia.

**Przepis na sukces?**

Pewnie powtórzę bardzo dobrze znaną wszystkim myśl mówiąc, że aby osiągnąć sukces, trzeba w 100% zaangażować się w jego realizację, czasami nawet wszystko postawić na jedną kartę. Nie widzę innej możliwości. W naszym przypadku to się sprawdziło. Uważam dzisiaj, że osiągnęliśmy sukces. Jednak oczywiście nie byłoby to możliwe bez wielu godzin pracy i wysiłku włożonych w realizację celu, wiedzy i doświadczenia, które zdobywałem przez lata pracy w gastronomii a także z ogromnego wsparcia i zrozumienia jakie na co dzień otrzymuję od mojej żony. Zawsze jednak podkreślam, że na ten sukces złożyła się praca nas wszystkich, całego naszego zespołu, praca każdego z naszych pracowników. To praca zespołowa i sukces nas wszystkich, którzy tworzymy Topollino.

**Największe wyzwanie w byciu restauratorem?**

To zdecydowanie czas. Jesteśmy ciągle w pracy, praktycznie bez wolnych wieczorów, weekendów, czy świąt. Omija nas wiele spotkań wśród znajomych i rodziny. Nasze życie prywatne, to życie Topollino. Codziennie od rana do późnych godzin nocnych zajmujemy się sprawami restauracji. Pracownicy oraz stali Goście przejęli trochę rolę naszej rodziny i znajomych. Jednak taką drogę dla siebie z żoną wybraliśmy i na razie nie wyobrażamy sobie innego stylu życia. To zdecydowanie nasza pasja i cel. Prowadzenie Topollino daje nam niesamowitą energię do życia. Dopóki będziemy mieć siłę, nie zwolnimy tempa.

**To prawda, że trendy kulinarne są jak moda i trzeba umieć za nimi podążać?**

Zgadzam się z tym. Warto wiedzieć, jakie są aktualne trendy, czego ludzie poszukują, co ich interesuje. Jednak mamy taką zasadę, aby nie poddawać się bezmyślnie panującej modzie. Każda w końcu przeminie, a z doświadczenia wiemy, co najchętniej wybierają nasi Goście, dla jakich potraw są w stanie przyjechać do Topollino nawet z innego miasta. Bardziej niż trendy interesuje nas ciągły rozwój, doskonalenie technik kulinarnych, wzbogacanie menu. Słuchamy tego, co mówią nasi Goście i od czasu do czasu proponujemy im coś nowego. Takie podejście daje nam poczucie, że wciąż idziemy do przodu, nie tracąc przy tym na dotychczasowej jakości usług.

**Rozważa Pan możliwość otwarcia restauracji w innych miastach?**

Raczej nie. Topollino to nasze oczko w głowie. Jesteśmy tu z żoną od otwarcia do zamknięcia lokalu. Poświęciliśmy się w pełni temu miejscu i uważamy, że chcąc utrzymać najwyższy poziom obsługi Gości, nie możemy oddać zarządzania restauracją komuś innemu, nie możemy i nie chcemy, dobrze nam tu. Ponieważ Topollino jest naszym domem, nie wyobrażamy sobie także, aby jedno z nas zarządzało jedną restauracją, a drugie drugą. Jesteśmy menadżerami restauracji i zajmujemy się tutaj wszystkim, począwszy od dostarczania produktów, doglądania każdej wydawanej potrawy, po kontakty z Gośćmi oraz wystrój restauracji. Na razie nie widzimy możliwości dla otwarcia kolejnej restauracji. To już by nie było to samo. Jeśli za jakiś czas pojawiłaby się potrzeba oddania zarządzania Topollino innym osobom, z pewnością chcielibyśmy aby byli to nasi najbliżsi zaufani pracownicy, którzy znają to miejsce od podszewki i podobnie jak my z pasją oddają się pracy tutaj.

RESTAURACJA **TOPOLLINO**

WWW.TOPOLLINO.PL ALEJA NAJŚWIĘTSZEJ MARII PANNY 67 42-200 CZĘSTOCHOWA TELEFON: 34 324 33 33