

# Povjerenje kao bit poslovanja

Nakon šetnje po gradu, razgledavanja i snimanja, putniku namjerniku najmiliji je zadatak otići u glasoviti restoran i saznati nešto o lokalnoj gastro tradiciji i običajima. Restoran Tač nudi upravo to

**Z**a Restoran Tač postoji uzrečica: "Tko tu jednom jede, postaje njihov vječni obožavatelj". Provjerili smo i "pale" su još dvije nove žrtve te istine. Restoran je u vlasništvu obitelji Miletić. Tihomir - Tač, kao glava obitelji, supruga Vesna te djeca dijele posebnu strast koju pruža ugostiteljstvo, ali i strast kojom jednostavno očaravaju svoje goste i tako ih "prisile" da se stalno vraćaju.

"Ja sam četvrta generacija ugostitelja, a restoran se na ovoj lokaciji nalazi već 10 godina", govori gospodin Tač i nastavlja: "Obitelj je bit našeg poslovanja, svi smo u tome. Preko mene koji sam zadužen za kompletnu nabavku hrane i pića, Vesne koja je zadužena za interijer i odabir menija do sinova Josipa i Tina te kćerke Tee. Ne smijem zaboraviti ni tatu koji se zajedno sa suprugom brine o povrtnjaku iznad restorana gdje se mogu naći svježe rajčice, tikvice, krastavci i ostalo povrće." Budući da se restoran nalazi gotovo u centru Zagreba, za svaku pohvalu. Bitno je spomenuti i da restoran posluje s nekoliko vrhunskih kooperanata, proizvođača iz Istre, Slavonije, Like i južne Dalmacije pa se u ponudi s obzirom na određeno godišnje doba nude: istarske šparoge, tartufi, divlja rikola, meso boškarina, maslinova ulja, dalmatinske pečenice, pršuti, kulen, kobasice od divljači i ostali specijalitete.

> Do restorana Tač, koji se nalazi na adresi Vrhovec 140, najbolje je doći Ilicom do Mandalićine ulice na koju se nastavlja Vrhovec. Ako se pak želi izbjeci gradska gužva i semafori može se put skratiti preko Šestina i Šestinskog vrha







Veliku pažnju vlasnici posvećuju i izboru slastica pa se tu može naći više vrsta torti i domaćih kolača, među kojima dominira torta "Tač" od prženih badema, krokanta i čokolade. Također se njeguje i tradicija zagorskih štrukli od svježeg kravljeg sira te voćnih savijača, ovisno o sezoni.

Ono što Tač ipak izdvaja od ostalih restorana je to što se u zimskoj kuhinji ispod restorana pripravlja sezonski pekmezi, kiseli kupus, ajvar i likeri od višanja maraski i proljetnih goranskih borovnica. Također, posebnost ovog restorana je i da je svaki komadić hrane genijalno upakiran, za što je naravno zaslužna gospođa Vesna koja ponekad odlazi i u kupnju.

Kupnja se obavlja u Volkswagen Transporteru s

kojim je obitelj iznimno zadovoljna, a dokaz tome je i nedavno kupljeni Golf VI. "Transporterom smo oduševljeni. Ne mogu vam ni opisati kakvo je to olakšanje kada odemo primjerice u Istru, odakle i nabavljamo većinu naših proizvoda, a znamo da ima mjesta za sve. Od mesa, maslinova ulja, raznih vina i sličnog. Jednostavno je savršen."

Slično razmišljaju i po pitanju Golfa, a u planu je i kupovina Touarega za obiteljska putovanja te Pola za kćer koja upravo završava srednju školu. Servise obavljaju u Auto kući Dojkić, koja baš kao i Restoran Tač njeguje obiteljski pristup poslu, a gdje je obitelj tu je i povjerenje. Uz Istru, obitelj Tač upravo Volkswagen ističe kao najboljeg kooperanta, a mislimo da bolje reference od toga nema.