

Informacja prasowa

MŁODZI KUCHARZE ŚWIADOMIE ROZPOCZYNAJĄ KARIERĘ ZAWODOWĄ OD DOBREJ SZKOŁY I UDZIAŁU W KONKURSACH KULINARNYCH

Warszawa, 6 listopada 2013 r.: W Polsce funkcjonuje ponad 1300 szkół o profilu gastronomicznym. Wśród uczących się w nich młodych adeptów sztuki kulinarnej są przyszli mistrzowie. Zanim osiągną mistrzowski fach, czeka ich wiele lat nauki i praktyki. Zdarzają się jednak diamenty, które zostają odkryte podczas konkursów kulinarnych. Swój talent do gotowania wkrótce będą mieli okazję zaprezentować także uczniowie z Zespołu Szkół Ekonomiczno – Usługowych w Rybniku, którzy znaleźli się w ścisłym gronie półfinalistów 5. edycji prestiżowego konkursu kulinarnego „Zgotuj sobie sukces” organizowanego przez firmę MAKRO Cash&Carry.

Konkurs kulinarny – pierwszy krok w karierze mistrza kuchni

Każdego roku w Polsce organizowanych jest kilkadziesiąt konkursów dla profesjonalnych, czynnych zawodowo kucharzy. *W skali kraju nasz konkurs jest jedynym skierowanym do młodzieży, w którym ocenia międzynarodowe jury z udziałem członków Światowego Stowarzyszenia Kucharzy.* – podkreśla Grzegorz Kazubski, szef Centrum HoReCa w MAKRO, koordynator konkursu i członek profesjonalnego jury oceniającego zmagania młodych kucharzy.

Do półfinału prestiżowego konkursu kulinarnego zakwalifikowały się 24 dwuosobowe zespoły ze szkół o profilu gastronomicznym z całej Polski. Podczas półfinału konkursu, który odbędzie się 14 listopada w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości w Warszawie, międzynarodowe jury wyłoni 12 dwuosobowych zespołów. 15 listopada finaliści powalczą o nagrodę główną – 10 tys. złotych oraz wartościowe nagrody dla szkół.

O tym, że warto brać udział w podobnych inicjatywach przekonane są laureatki ubiegłorocznej edycji konkursu – Natalia Ostrowska i Emilia Zgutka z Zespołu Szkół Gastronomicznych przy ul. Majdańskiej w Warszawie. *To konkurs dla osób, które lubią myśleć* – mówi Natalia. I dodaje: *Tu nie można przyjść z gotową recepturą. Ostatecznie finał zawsze zaskakuje i wymusza kreatywność.*

Najpierw edukacja, potem praktyka

Udział w konkursach kulinarnych to etap dla najzdolniejszych. Poprzedzają go solidne przygotowanie w szkole i wielomiesięczne ćwiczenia pod okiem opiekunów. Wyniki ankiety, która w październiku 2013 r. została przeprowadzona wśród półfinalistów zeszłorocznej i tegorocznej edycji konkursu „Zgotuj sobie sukces”, potwierdzają, że uczniowie są bardzo zadowoleni z poziomu nauczania i możliwości, jakie dają im sprofilowane szkoły. Profesjonalna kadra nauczycielska, liczne projekty kulinarne, kursy, praktyki i możliwość

startowania w konkursach kulinarnych to powody, dla których młodzi kucharze cenią swoje szkoły gastronomiczne.

Grzegorz Kazubski uważa, że wiedza wyniesiona z dobrej szkoły jest nieodłącznym elementem w karierze szefa kuchni. *Gotowanie jest jak muzyka: aby pięknie grać, trzeba najpierw poznać nuty. Jeśli kucharz ma dobre zaplecze i zna zasady, to później, w kuchni może stać się prawdziwym wirtuozem potraw.* Szef Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości przy MAKRO podkreśla, że uczniowie polskich szkół o profilu gastronomicznym mogą śmiało konkurować z młodzieżą z innych krajów. Potwierdziła to zeszłoroczna olimpiada kulinarna w Erfurcie w Niemczech, z której polska ekipa, składająca się między innymi z laureatów konkursu „Zgotuj sobie sukces”, przywiozła brązowy medal.

Profesja kucharz – dobry pomysł na karierę zawodową

Zawód kucharza to dla młodych ludzi pewna praca w niepewnych czasach. Wielu z nich, zapytanych o motywację przy wyborze drogi zawodowej podkreślało jednak, że za tym wyborem stoi towarzysząca im od dziecka pasja do gotowania. *Pasja a nawet miłość – komentuje Emilia Zgutka, ubiegłoroczna laureatka konkursu – zresztą gotowanie ostatecznie polega na uszczęśliwianiu ludzi i siebie samego!*

Młodzi kucharze, pytani o powody wyboru takiej, a nie innej drogi zawodowej, mówią, że swoją pasją chcą w przyszłości uszczęśliwiać ludzi, chcą robić to, co sprawia im przyjemność, odrywa od codzienności i przenosi do magicznego świata smaków i kolorów. *Kuchnia to też smakowanie życia, poznawanie innych kultur, przestrzeni geograficznych, ludzi.* – mówi Natalia Ostrowska.

Prawie każdy z nich marzy o tym, by w przyszłości prowadzić własną restaurację lub kawiarnię. Zdają sobie jednak sprawę z tego, że własny lokal to wisienka na torcie, dlatego wcześniej chcą się uczyć od najlepszych. Świadomie wybierają drogę w stronę sukcesu. A ten nie przychodzi łatwo i z dnia na dzień. *Sukces opiera się na ogromnym zaangażowaniu w całość interesu – tłumaczy Malka Kafka, właścicielka Marrakesh Cafe, stołecznej restauracji, która zwyciężyła w tegorocznym plebiscycie Korona Smakosza¹ w kategorii „Lokal na lunch”. Oczywiście do wszystkiego można znaleźć ludzi, ale nikt nie będzie kochał gości bardziej niż ty. A goście to skarb każdego lokalu, większym są tylko twoi pracownicy. Kiedy to zrozumiesz, stworzysz zespół, który pokona z tobą wszelkie pojawiające się trudności, a tych w gastronomii jest sporo. Za to nagroda w postaci gości, którzy dzwonią i dziękują za to, że jesteś, warta jest każdej nieprzespanej nocy.* – radzi młodszemu kolegom Kafka.

W czasach, w których niemal każda stacja telewizyjna ma swój program kulinarny, a Internet wypełniony jest blogami i wideoblogami prowadzonymi przez znanych i mniej znanych pasjonatów gotowania, wydawać by się mogło, że gotować może każdy. Grzegorz Kazubski, który był kiedyś szefem kuchni w Kancelarii Prezydenta RP zauważa, że kucharze są dziś postrzegani jako ciekawa grupa społeczna, która ma coś do zaoferowania. *Znacząco wzrósł prestiż naszego zawodu – zauważa Kazubski – zawdzięczamy to między innymi mediom*

¹ Korona Smakosza to ogólnopolski plebiscyt na najlepsze restauracje, kawiarnie i bary organizowany przez Makro Cash&Carry od 2010 r..

i kucharzom – celebrytom. Potwierdza to ubiegłoroczne badanie opinii publicznej, w którym aż 83% respondentów uznało profesję kucharza jako cieszącą się uznaniem, a 73 % określiło ją jako atrakcyjną.²

Ankietowani w tym roku uczniowie niemal jednogłośnie zauważają, że wybrany przez nich zawód budzi podziw i szacunek. Jedna z uczennic napisała w ankiecie: *Myślę, że czasy, gdy kucharz był uważany za tzw. „garkottuka”, minęły. Zawód kucharza urósł do rangi zawodu modnego i szanowanego. A kucharze stają się celebrytami.* Ubiegłoroczna laureatka, Natalia, podsumowując rozmowę, mówiła: *Nie interesuje mnie bycie celebrytą, ale chciałabym, żeby ludzie kojarzyli moje nazwisko z dobrą kuchnią, żeby chciało im się przejechać kilkadziesiąt kilometrów tylko po to, by zjeść coś dobrego w niedużej, oczywiście mojej, restauracji.*

Według Grzegorza Kazubskiego wiele znanych postaci medialnych i amatorów gotowania zaskoczyłoby niejednego szefa kuchni swoimi talentami. *Konkursy kulinarne takie jak „Zgotuj sobie sukces” to przede wszystkim giełda talentów i możliwość zaprezentowania swoich kompetencji.* – zauważa szef Centrum HoReCa w MAKRO.

Często już na tym etapie otwierają się pierwsze drzwi do znakomitej kariery zawodowej, a konkurs „Zgotuj sobie sukces” uchyli te drzwi już 15 listopada!

* * *

MAKRO Cash & Carry jest liderem w branży samoobsługowego handlu hurtowego. Usługi firmy, skierowane przede wszystkim do przedsiębiorców, obejmują zarówno kompleksowe zaopatrzenie, jak i nowoczesne rozwiązania biznesowe. W MAKRO klienci znajdują pod jednym dachem artykuły spożywcze i przemysłowe w szerokim wyborze, doskonałej jakości i przystępnych cenach – jedna nowoczesna hala to odpowiednik 50 hurtowni branżowych. Do dyspozycji kupujących są także usługi dodatkowe – m.in. doradztwo biznesowe czy szkolenia gastronomiczne – które skupiają się wokół nowoczesnej Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości w Warszawie. W Polsce MAKRO Cash & Carry istnieje od 1994 roku; posiada obecnie 41 hal (w tym już jedenaście hal mniejszego formatu). Łączna powierzchnia sprzedaży hurtowej wynosi ponad 270 000 m². MAKRO Cash & Carry zatrudnia w Polsce około 7,5 tys. osób. Więcej informacji o MAKRO można znaleźć na stronach www.facebook.com/MAKROPolska, <http://twitter.com/MAKROpl> oraz www.makro.pl

METRO Cash & Carry działa w 29 krajach i posiada około 700 samoobsługowych hurtowni, z ponad 120 tysiącami pracowników na całym świecie. W 2012 roku firma osiągnęła sprzedaż na poziomie około 32 mld euro. METRO Cash & Carry jest działem sprzedaży METRO Group. METRO Group to jedna z największych międzynarodowych firm handlu detalicznego. W 2012 r. Grupa osiągnęła sprzedaż w wysokości około 67 mld euro. Firma zatrudnia około 280 tysięcy pracowników i obsługuje ponad 2200 hal w 32 krajach. Wyniki Grupy METRO opierają się na sile sprzedaży firm, które działają niezależnie w poszczególnych segmentach rynku: METRO/MAKRO Cash & Carry – międzynarodowego lidera samoobsługowego handlu hurtowego, hipermarketów Real, Media Markt.

² Ogólnopolskie badanie opinii publicznej „Polacy o zawodzie kucharza“ zostało zrealizowane we wrześniu 2012 przez Instytut Homo Homini na zlecenie Makro Cash&Carry na losowej, reprezentacyjnej próbie 1095 dorosłych Polaków.



Saturna – lidera na europejskim rynku handlu elektronicznego oraz Galerii Kaufhof. Więcej informacji na: www.metrogroup.de.

Dodatkowych informacji udziela:

Magdalena Figurna

Menedżer ds. PR i Komunikacji Wewnętrznej

MAKRO Cash and Carry Polska S.A.

Tel.: 22 5000 986

E-mail: magdalena.figurna@makro.pl