



Restauracja

pismo biznesu gastronomicznego

PLUS:
RAPORT Z RYNKU
hotelarskiego
i gastronomicznego

DLA CIEBIE PYSZNE
DLA PLANETY DOBRE



Bez
laktozy



Idealne
do kawy



Dobrze
się pieni



JAK
SPRZEDAWAĆ
W
SOCIAL MEDIACH?



DLACZEGO CENY W GASTRONOMII
IDĄ W GÓRĘ?

Restauracja

www.e-restauracja.com

Redaktor naczelna: Anna Smolec
a.smolec@pws-promedia.pl
tel. +48 22 333 88 30

Redakcja Internetowa
internet@pws-promedia.pl

Akademia Restauratora
Mira Włodarczyk tel. +48 22 333 88 04
m.wlodarczyk@pws-promedia.pl

Studio graficzne
Eżbieta Grudzień

Korekta
Dorota Ciepiewska

Zespół i współpracownicy:
Jolanta Borowska, Tomasz Chojnacki,
Radosław Fischbach, Aleksandra Kondras,
Marcin Leśniak, Mieszko Starecki

ProMedia
POLSKIE WYDAWNICTWA SPECJALISTYCZNE

Polskie Wydawnictwa Specjalistyczne
ProMedia Sp. z o.o.
www.pws-promedia.pl
ul. Paca 37, 04-386 Warszawa
tel. +48 22 333 88 14

biuro@pws-promedia.pl
tel. +48 22 333 88 14

ZARZĄD
prezes zarządu – Małgorzata Windorbska
członek zarządu – Helena Głuc
członek zarządu – Krzysztof Gonciarek

REKLAMA
Małgorzata Grenda (kierownik)
m.grenda@pws-promedia.pl
tel. +48 22 333 88 02
Wioletta Wiater (z-ca kierownika)
w.wiater@pws-promedia.pl
tel. +48 22 333 88 10

International Sales:
Mirek Kraczkowski
m.kraczkowski@pws-promedia.pl
mirek.kraczkowski@gmail.com
tel. +48 22 401 70 01, 401 70 16,
600 344 881

Faktury/Kadry
Marzena Michalik
kadry@pws-promedia.pl
tel.: +48 22 333 88 14

Prenumerata i kolportaż
Monika Sadowska-Klękus
prenumerata@pws-promedia.pl
tel. +48 22 333 88 26

DRUK
Drukarnia Jantar
Nakład 5000 egz.

Publikacja jest chroniona przepisami prawa autorskiego. Powielanie i rozpowszechnianie bez zgody Wydawcy w całości lub części jest zabronione. Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiacji tekstów. Nie ponosimy odpowiedzialności za treść zamieszczonych reklam.

Drogi Czytelniku!



Kto mógł przewidzieć, że gastronomia będzie zamknięta przez tyle miesięcy? To był trudny czas dla branży i dla nas wszystkich. Dziś restauracje otwierają drzwi – z nadzieją i wiarą, ale też z obawami.

Przed branżą gastronomiczną pojawił się problem z pracownikami, których zwyczajnie brakuje. To nasz temat numeru, przyglądamy się temu zjawisku i analizujemy z przedstawicielami branży, prawnikiem, pokazujemy, jak to wygląda od strony pracownika. Czy ta tendencja się utrzyma? Czy brak podaży wymusi na pracodawcach podwyżki wynagrodzeń?

A jeśli tak, to jak to wpłynie na ceny w kartach? Już dziś restauratorzy alarmują o nieuniknionym wzroście cen. Zapraszam do działu analiz, w którym staramy się zrozumieć to zjawisko.

Ten numer „Restauracji”, pierwszy po lockdownie, ma także dać nam wszystkim bardziej optymistyczne spojrzenie na otaczającą nas rzeczywistość. Wiele miejsc wróciło do normy. Przedstawiamy też listę nowo otwartych lokali. To daje nadzieję. Tak jak historia Browaru Chmury, który powstał na jesieni 2019 r. Jego pierwsze miesiące egzystencji przypadły na prawdziwie czarny moment w historii branży. A jednak się

udało. O tym, że warto mieć głowę pełną marzeń, rozmawiamy także z restauratorem i szefem kuchni Jurkiem Sobieniakiem.

Podpowiadamy, jak sprzedawać w social mediach. Dziś bardziej niż kiedykolwiek jest to szalenie przydatne, aby zwiększyć zasięg swoich potencjalnych klientów.

Kochamy jedzenie – restauratorzy, dziennikarze i krytycy kulinarni, a przede wszystkim nasi goście i czytelnicy. Dlatego zdecydowanie mówimy „tak” kulturze stołu! Tej zaś nie ma bez wina. Spożycie wina w Polsce rośnie. Konsument jest coraz bardziej świadomy i wyedukowany w tym temacie. Wino to doskonała forma zwiększenia obrotu w restauracji. To także prestiż i pokazanie gościom, że restauracja docenia starożytną kulturę basenu Morza Śródziemnego oraz połączenie kłosa pszenicy, oliwy z oliwek i winnego grona. Zaglądamy do Gruzji i sprawdzamy, jak to jest z kuchnią gruzińską w Polsce. Notabene Gruzja to kolebka uprawy winnego krzewu i produkcji wina. W rozmowie specjalnie dla „Restauracji” światowej sławy ekspert od oliw z oliwek **Marco Oreggia** uzmysławia, jak ważna jest jakościowa oliwa zarówno w kuchni, jak i na stole obok soli i pieprzu. Wreszcie znawca wina oraz ekspert od łączenia wina i potraw Wojciech Giebuta wyjaśnia, dlaczego jedno bez drugiego nie jest w pełni sobą.

Miałam ostatnio okazję rozmawiać z wieloma restauratorami i szefami kuchni. Tak kobietami, jak i mężczyznami. Dobrze jest poznać opinie i zobaczyć, w czym się różnimy i jak odmiennie filtrujemy rzeczywistość. O tym też pisze Iwona Niemczewska. Jak się pięknie różnić i uzupełniać. I że czasem nie tak łatwo być kobietą w świecie gastronomii.

Zapraszam do lektury
Anna Smolec
redaktor naczelna



20

Z RYNKU

m.in.:

- 6.** Polska edycja konkursu Les Chefs en Or rozstrzygnięta
- 18.** Czy etykiety i certyfikaty mają wpływ na decyzje zakupowe millenialsów i pokolenia Z?

NOWOŚCI

- 13.** Nowe produkty i urządzenia

CO NOWE GO W GASTRONOMII

- 14.** Najciekawsze otwarcia w ostatnim czasie

TEMAT NUMERU

- 20.** Brak rąk do pracy w gastronomii
- 24.** Praca w gastronomii okiem prawnika

OD KUCHNI

- 27.** Kulinarne impresje na desce – rozmowa z Jurkiem Sobieniakiem
- 33.** Jak skutecznie sprzedawać w social mediach?

ANALIZA

- 30.** Rosną ceny w restauracjach
- 32.** Wzrost cen w gastronomii

W NUMERZE

MAJ/CZERWIEC 2021

NA OKŁADCE: DANONE



KONCEPT

- 36.** Browar Chmury

KUCHNIE ŚWIATA

- 39.** Z serca Kaukazu

WINO I KUCHNIA

- 44.** Na winie trzeba się znać
- 46.** Oliwa extra virgin w świecie gastronomii – rozmowa z **Markiem Oreggia**

FELIETON

- 26.** Merytorycznie o restauracjach
- 43.** Winne historie
- 49.** Okiem kobiety
- 50.** Rekomendacje

www.e-restauracja.com

FOT. PIOTR GILARSKI



Oliwa extra virgin w świecie gastronomii

O tym, jak istotna jest oliwa z oliwek i jej jakość w świecie gastronomii, rozmawiam z Markiem Oreggią, dziennikarzem i krytykiem kulinarnym, sommelierem, autorem prestiżowego „Flos Olei” (współautorką publikacji jest Laura Marinelli). To pierwszy na skalę międzynarodową przewodnik po świecie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia z oliwami z całego świata, ściśle wyselekcjonowanymi przez panel ekspertów degustatorów koordynowany przez Marca Oreggię. Przewodnik jest wydany w dwóch dwujęzycznych wersjach (włosko-angielskiej i włosko-chińskiej), składa się z prezentacji sektora uprawy oliwek w 54 krajach na pięciu kontynentach, a także zawiera opis regionów włoskich i hiszpańskich, dostarczając informacji historycznych i kulturowych, danych produkcyjnych, opisu odmian i apelacji chronionych prawem.

Marco, wyjaśnij proszę, dlaczego twoim zdaniem jakość oliwy z oliwek jest tak kluczowa w każdej restauracji?

Od dwóch dekad przeżywamy na skalę globalną prawdziwy boom oliwy z oliwek. To zdecydowanie wpłynęło na percepcję tego produktu tak przez konsumentów, jak i szefów kuchni. Jakościowa oliwa z oliwek w profesjonalnej kuchni i całe

jej ogromne spektrum zastosowań są istotne. No właśnie, nacisk na słowo „jakościowa”, bo to właśnie ten aspekt przesądza o wszystkim. Dzisiaj konsumenci są znacznie bardziej świadomi ważności oliwy z oliwek. Przyczynił się do tego właśnie świat gastronomii, który za sprawą wielu szefów kuchni rozmiłowanych w tym tłuszczu również zbliżył się do wysokiej jakości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i wciąż odkrywa jej potencjał. Pamiętajmy także, że nawet w obrębie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia szef kuchni ma możliwość użycia odpowiedniej oliwy do każdego dania. Bo oliwy różnią się intensywnością, owocowością (lekka, średnia, intensywnie owocowa) etc., co pomaga uwydatnić cechy receptury.

Jak zatem rozpoznać jakość oliwy z oliwek? To nie jest wcale tak oczywiste dla wielu gastronomów.

Optymalnie jest posiłkować się doświadczeniem profesjonalnego degustatora oliwy certyfikowanego przez Międzynarodową Radę ds. Oliwek. Mam jednak świadomość, że w wielu krajach jest to wciąż niemożliwe. Wspomniani eksperci, czyli wyselekcjonowani, przeszkoleni i zebrani w grupy robocze (panele) degustatorów oliw, mają możliwość opracowania oceny sensorycznej produktu (test panelowy) wskazującej na obecność lub brak defektów i ustalenia oraz dopasowania oliwy do właściwej kategorii produktu – czy jest extra virgin, a może tylko virgin itp.

Jakość oliwy ustalana jest zatem na podstawie analiz sensorycznych i che-



Marco Oreggia

DEFEKTY OLIW

Wadami oliwy są jej utlenienie, czyli zjętcałość, stęchłość oraz nadmierne osady. Niepoprawne i niemiłe widziane są w oliwach z oliwek aromaty: acetonu, sera pleśniowego, morskiej wody, wędzonego boczku, spalenizny, ogórka, brudu, odchodów, mokrego drewna, stęchlizny, smaru, błota, octu, drożdży itp.

DEGUSTOWANIE OLIWY

Mały kieliszeczek, zazwyczaj z niebieskiego szkła, aby nie sugerować się kolorem oliwy, bo nie ma przełożenia na jej jakość, napełnia się oliwą, ogrzewa w dłoniach, aby ta oddała swój aromat, następnie się ją wacha, smakuje i ocenia. Doskonała oliwa z oliwek to fenomenalna gra zmysłów, zarówno w nosie, jak i ustach, nut np.: zielonych jabłek, migdałów, karczocha, banana, eukaliptusa, kwiatów, lasu, trawy, liści, owoców, zielonej herbaty, siana, ziół, melona, mięty, gruszki, pieprzu, brzoskwini, pomidorów, liści pomidorów, orzechów włoskich, drewna. To wrażenie w ustach idealnej harmonii między ściągającymi taninami, goryczką, kremowością, świeżością, słodyczą, pikantnością, dojrzałością i jedwabistą krągłością.

miczno-fizycznych. Analiza organoleptyczna ocenia jakość oliwy zarówno na poziomie węchowym, jak i smakowym, ustalając rodzaj odczuwanego aromatu („zielony” lub „owocowy”) i jego intensywność (lekka, średnia, intensywna). Ta sama analiza skupia się na obecności lub braku dwóch doznań smakowych: gorzkiego i pikantnego. Te mniej lub bardziej intensywne, wyróżniają nie tylko jakość extra virgin, ale także jej zdrowotność, są bowiem oznaką wysokiego stężenia prozdrowotnych antyoksydantów.

Następnym krokiem dla eksperta degustatora jest połączenie oceny oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia z opisem jej cech zapachowo-smakowych z wykorzystaniem rodzin zapachów takich jak owoce, warzywa i przyprawy jako deskryptorów. Okazuje się, że każda istniejąca odmiana oliwek daje nam extra virgin o specyficznych właściwościach aromatycznych. Dlatego pod pojęciem „extra virgin” rozumiemy taką „extra virgin”, która w odniesieniu do odmiany pochodzenia oliwki przestrzega jej charakterystyki i w pełni odzwierciedla jej gamę zapachów węchowo-smakowych.

Czy jakościowa oliwa z oliwek musi być droga?

Koszt extra virgin zależy od wielu czynników. Z pewnością nie może być za tania, inaczej jej jakość jest średnio-niska. Tu różnicują się firmy rozlewnicze (które dążą do uzyskania produktu konkurencyjnego komercyjnie, ale charakteryzującego się standardową jakością organoleptyczną) oraz producenci mali do średnich, często lokalni, którzy oferują produkt od średniej jakości do tego z najwyższej półki.

W przypadku prywatnych firm producent jest nie tylko butelkującym, ale

sprawuje kontrolę nad całym łańcuchem produkcji i dostawy (lub przynajmniej dużą częścią tego procesu), od gaju oliwnego do butelki, a to się wiąże z kosztami produkcji wyższymi niż te w przypadku dużej rozlewni. Po stronie małego/średniego producenta dodać należy także koszty wszelkich certyfikatów czy też te wynikające z określonych technik przetwarzania oliwek.

To natomiast wiąże się z oczywistymi skutkami dla ceny ostatecznej produktu dla konsumenta. Ponadto gdy mówimy o kosztach oleju wyrabianego rzemieślni-

Oliwa – płynny tłuszcz otrzymywany z owocu drzewa *Olea Europaea*. Oliwa ma swoje korzenie w basenie Morza Śródziemnego. Oliwne gaje porastają Peloponez i wyspy greckie od 5 tys. lat, a w Żytnym Półksiężycu są znane od 10 tys. lat. Drzewo oliwne i oliwa z oliwek to typowy śródziemnomorski obrazek. W tradycji ludowej i wierzeniach było symbolem pokoju, płodności, siły, czystości, mądrości. Zwycięzcy igrzysk olimpijskich koronowani byli wieńcem z jego gałązek. W starożytności oliwa nie tylko była ozdobą stołu, ale przede wszystkim „płynnym złotem”, czyli towarem handlowym (w erze minojskiej stanowiła podstawę gospodarki Krety), lekarstwem na skaleczenia, bóle mięśniowe, choroby skóry, kosmetykiem odczo wykorzystywanym do masażu i pielęgnacji czy wreszcie paliwem, które oświetlało antyczne izby. Do dnia dzisiejszego w Grecji można napotkać tego typu kaganki przy przydrożnych kapliczkach. Wiele krajów produkuje oliwę z oliwek. Według danych UE, Unia Europejska jest pierwszym na świecie producentem, eksporterem i konsumentem oliwy z oliwek. Kraje unijne produkują 69 proc. światowej produkcji oliwy z 5 mln ha upraw. Największym producentem oliwy w UE jest Hiszpania. Według statystyk International Olive Council za lata 2019/2020, Hiszpania wyprodukowała 1 125 300 ton oliwy. Na drugim miejscu plasują się Włochy z 366 tys. ton. Oliwa z oliwek jest wytwarzana przez rozkruszenie umytych owoców na pastę. Pasta jest macerowana, a następnie odwirowywana w celu oddzielenia oleju i wody od ciał stałych. Woda jest następnie usuwana, pozostawiając oliwę z oliwek. Smak i kolor oliwy z oliwek zależą od regionu i rodzaju użytych owoców. To, czy oliwki są zbierane wcześniej, czy gdy są bardziej dojrzałe, może również mieć wpływ na smak.

czo, należy wziąć pod uwagę inne aspekty: obszar produkcji (w najbardziej urodzajnych regionach koszty produktu końcowego są niższe) oraz wielkość producenta.

Jakie są najczęstsze defekty oliwy z oliwek?

Zdecydowana poprawa jakościowa w ostatnich latach oznacza łańcuch dostaw, który jest coraz bardziej wolny od problemów, które mogą prowadzić do wad oliwy. Jednak w produkcji końcowym występują czasem defekty. Na każdym etapie produkcji należy bardzo precyzyjnie kontrolować proces, bo nawet drobny błąd może kosztować oliwę jej piękno. Oliwki muszą być zbierane w odpowiednim momencie ich dojrzałości. Należy jak najszybciej je wycisnąć, aby uniknąć fermentacji zbranego owocu. Są to krytyczne momenty dla oliwy. Nowoczesne technologie ekstrakcji (ciągły cykl) chronią oliwę przed defektami; także procesy filtracji mechanicznej są pożądane, ponieważ zapobiegają one uruchamianiu procesów fermentacji przez sedymentację. 🍷

Rozmawiała Anna Smolec

OLIWA W KUCHNI

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest używana głównie jako sos do sałatek i składnik sosów do sałatek. Może być również używana do smażenia. Gdy jest podgrzewana w temperaturze powyżej 210-216°C, w zależności od zawartości wolnych kwasów tłuszczowych, nierafinowane cząstki w oleju ulegają przypaleniu, jej punkt dymienia to około 180-215°C. Prowadzi to do pogorszenia smaku.

Rafinowana oliwa z oliwek nadaje się do głębokiego smażenia ze względu na wyższą temperaturę dymienia i łagodniejszy smak, ma ona punkt dymienia do 230°C.

Obalamy mīt, że wysokiej jakości oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest kiepskim wyborem do gotowania. Tak naprawdę jej temperatura dymienia jest wyższa od temperatury wymaganej do gotowania i ma większą odporność na utlenianie niż większość innych olejów do smażenia.

Wybór oliwy z oliwek tłoczonej na zimno może być podobny do wyboru wina. Smak tych olejów znacznie się różni, a konkretny olej może być bardziej odpowiedni do konkretnego dania.

Świeży olej, dostępny w regionie, który go produkuje, smakuje wyraźnie inaczej niż starsze oleje dostępne gdzie indziej. Z czasem olejki psują się i stają się nieświeże. Olejek roczny może wciąż być przyjemny w smaku, ale jest mniej pachnący niż olej świeży. Po pierwszym roku oliwa z oliwek jest bardziej odpowiednia do gotowania niż do serwowania na surowo.

Na smak oliwy mają wpływ odmiany użyte do jej produkcji oraz moment zbioru i mielenia oliwek (mniej dojrzałe owoce dają bardziej gorzki i pikantny smak – dojrzałe dają smak słodszy).

KLASYFIKACJA OLIWY Z OLIWEK

Oliwy mogą być wytwarzane mechanicznie. Drugą kategorią są uszlachetniane przez rafinowanie.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, otrzymywana wyłącznie w procesach mechanicznych. Ta rodzina oliw z oliwek jest najbardziej naturalna. Są jak sok pomarańczowy, po prostu wyciśnięty bez użycia jakichkolwiek produktów chemicznych do produkcji. Są przygotowywane w olejarniach. Istnieją trzy różne rodzaje, w zależności od ich jakości. Od najwyższej do najniższej jakości to:

Extra Virgin Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Jest to rodzaj oliwy z oliwek najwyższej jakości. Posiada poziom kwasowości poniżej 0,8 stopnia oraz nienaganny smak i zapach.

Virgin Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Ma nieco niższą jakość niż poprzednia kategoria. Może mieć maksymalnie dwa stopnie kwasowości i niewielkie defekty zapachu i smaku.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Lampante. Ma kwasowość ponad 2 stopnie oraz nieprzyjemny smak i zapach. Nie nadaje się do bezpośredniego spożycia i konieczne jest jej uszlachetnianie. Nazwa pochodzi od włoskiego słowa „lampa” i nawiązuje do wcześniejszego stosowania takiego oleju w lampach olejnych. Olej lampante z pierwszego tłoczenia może być używany do celów przemysłowych lub rafinowany, aby stał się jadalny.

Oliwa z oliwek pozyskiwana w procesach chemicznych

Pozostałości oliwek w młynach po usunięciu oliwy z pierwszego tłoczenia nazywane są alperujo i wciąż zawierają oliwę z oliwek. Ta oliwa jest pozyskiwana przy użyciu rozpuszczalników w tzw. orujeras (w fabrykach chemicznych) i nazywana jest surową oliwą z wyciśniętych z oliwek. Nie nadaje się do sprzedaży i zawsze trzeba ją udoskonalać.

Rafinowana oliwa z oliwek

Oliwa lampante i surowe oliwy z wyciśniętych muszą być rafinowane w rafineriach, ponieważ ich smak i zapach są bardzo nieprzyjemne. W wyniku procesu rafinacji uzyskuje się oliwy z oliwek. Po rafinacji oliwa jest bezbarwna, pozbawiona smaku i zapachu i wciąż nie może być sprzedawana bezpośrednio konsumentowi, musi być dalej uszlachetniona.

Rodzaje oliw, które są mieszkanką powyższych

Nazwa „Oliwa z oliwek” na butelce oznacza, że jest to mieszkanka rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Jej proporcje (zazwyczaj nie pojawiają się na etykiecie) wynoszą 10-15 proc. oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, a reszta jest rafinowana. Jest najczęściej spożywaną oliwą z oliwek w Hiszpanii i prawdopodobnie na całym świecie (niestety).

Oliwa z wyciśniętych z oliwek. Tak jak oliwa z oliwek jest mieszkanką rafinowanej oliwy z wyciśniętych z oliwek z dodatkiem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Ciekawostka: Na południowym wybrzeżu Peloponezu, w pobliżu Messani i Kalamaty, leży wioska Koroni. To od niej nazwę wzięły słynny gatunek drzewa oliwnego Koroneiki. Z owoców tego drzewa produkowane są jedne z najdoskonalszych na świecie oliw z oliwek. Krajem o najwyższej konsumpcji na głowę jest Grecja. Cała kuchnia grecka oparta jest na oliwie. Toskania natomiast szczyci się 78 odmianami drzew oliwnych.

NAJWAŻNIEJSZE ODMIANY DRZEW OLIWNYCH

Każda odmiana ma typowe dla siebie aromaty i smaki, a także teksturę oraz długość życia na półce.

Arbequina (Hiszpania) – odmiana, która daje małe, brązowe oliwki, głównie uprawiana w Aragonii i Katalonii.

Coratina (Włochy) – jedna z ważniejszych włoskich odmian. Charakterystyczna dla regionu Puglia, ale także chętnie uprawiana w Argentynie, Australii i Kalifornii. Odmiana ta ma wysoką zawartość polifenoli.

Frantoio i Leccino (Włochy) – naczelnym odmianom tokańskim. Frantoio cechuje owocowy i intensywny posmak. Leccino ma łagodniejszy smak, lekko słodkawy.

Kalamata (Grecja) – daje duże, czarne oliwki, soczyste i mięsiste. Nazwa pochodzi od miasta Kalamata. Oliwki Kalamata także konserwuje się w winie, occie winnym czy oliwie i podaje na stół jako przekąskę. Odmiana ta jest objęta i chroniona prawem apelacji.

Koroneiki (Grecja) – pochodzi z południa Peloponezu. Rodzi małe oliwki, jest to dość kapryśna odmiana do uprawy. Daje wyjątkowej jakości oliwę.

Pical (Hiszpania) to jedna z najczęściej uprawianych odmian w Hiszpanii. Ma intensywny, lekko słodki smak.

Okiem kobiety

Dlaczego dziewczynki nie mogą być ministrantami?

Bo są zbyt mądre i pracowite i szybko wygryzłyby chłopców. Taką odpowiedź uzyskałam od zaprzyjaźnionego księdza kilka lat temu. Czyżby krył się za tym stwierdzeniem lęk przed dominacją kobiet? A jak to jest w świecie gastronomii?

Nie lubię uogólniania. Nie lubię też rysowania tej linii demarkacyjnej: my – kobiety i oni – mężczyźni. Różnimy się i to pięknie. Jest też coraz więcej mężczyzn, których stać na to, by docenić kobiety i uznać nas np. za dobre szefowe czy szefowe kuchni. I mam wrażenie, że jest też coraz więcej kobiet świadomych swojej kobiecości, chętnie wspierających inne kobiety, ale podchodzących do tematu emancypacji i rywalizacji płci z dystansem.

Zmiany dla wszystkich mogą być trudne, bo przywykliśmy do określonych społecznie i kulturowo ról kobiecych, które obecnie zmieniają się o 180 stopni. Dzisiejsze kobiety robią kariery zawodowe, dbają o swoje rodziny, wychowują dzieci i nie są to wykluczające się funkcje. Czasami rodzina podejmuje decyzję, aby mężczyzna bardziej zaangażował się w sprawy domu i dzieci, aby kobieta miała więcej czasu na sprawy zawodowe. Wszystko dobrze funkcjonuje i rodzina jest szczęśliwa, jednak taki obrazek wzbudza u niektórych oburzenie, bo jak matka może zostawić swoje dzieci pod opieką ojca? Mam wrażenie, że kryje się za tym taki podświadomy sprzeciw społeczny, że kobieta wybrała karierę, zamiast zostać w domu i pełnić funkcję mamy na pełny etat.

Jednak te zmiany są już faktem i kobiety idą do przodu. Potrafią godzić obowiązki służbowe z domowymi oraz akceptować i szanować swojego partnera, który przejął więcej spraw domowych. Od damsko-męskiej dojrzałości będzie zależało, w jakim kierunku nasze współzycie będzie ewoluować tak na planie rodziny, jak i w firmie – czy też w kuchni w przypadku branży gastronomicznej. A kluczem do harmonii zawsze jest wzajemny szacunek i wykorzystanie mocnych stron każdego członka rodziny/zespołu bez względu na płeć.

Niestety w gastronomii zmiany te postępują dużo wolniej. Wciąż spotykam się z opiniami, że kobiety powinny pracować w sekcjach



Iwona Niemczewska

Szef kuchni i właścicielka restauracji Z Drugiej Strony Lustra. Z wykształcenia prawnik, dziś jest kucharzem i cukiernikiem. Uzyskała najwyższy stopień Grand Diplome w Le Cordon Bleu w Londynie i ukończyła szkolenie w Institute Paul Bocuse w Lyonie. Odbiła staże w gwiazdkowych restauracjach w Londynie: Murano (jedna gwiazdka Michelin), Club Gascogne (jedna gwiazdka), Hibiscus (dwie gwiazdki). Członkini WACS – World Association of Chefs Societies. Jest także trenerem i sędzią kulinarnym.

Propaguje dobre jedzenie, wina i cydry

muszą. Większość robią dobrze za pierwszym razem”. Coś w tym jest, bo gdy kobiety poświęcają swój czas na jakieś zadanie, to zawsze z tyłu głowy mają cały zakres obowiązków, które po pracy i tak na nie czekają, zatem wolą od razu wykonać to zadanie dobrze i nie tracić czasu na poprawki. Oczywiście, nikt nie jest idealny i wszyscy popełniamy błędy, jednak mam wrażenie, że kobiety szybciej się uczą na własnych błędach, by ich powtórnie nie popełniać.

Reasumując, wszyscy możemy się od siebie uczyć i wzajemnie doceniać swoje działania bez podziału na płeć, ale by to osiągnąć, zawsze potrzebny będzie szacunek, szczerze intencje i wspólny cel widziany szerzej i dalej. Nowoczesne kobiety mogą wiele zaoferować światu, więc warto ich wysłuchać i dopuścić je do głosu. Uważam, że najlepszy świat to taki, który we wszystkim zachowuje dobry balans. Zatem wspierajmy się na co dzień, gdyż wsparcie partnera, rodziny, bliskich i środowiska ma niesamowitą moc, dzięki której efekty naszych działań potrafią pozytywnie zaskoczyć. Beneficjentami jesteśmy my wszyscy. 🍷

sałatkowych, śniadaniowych, wszędzie tam, gdzie praca jest prostsza. Przy palnikach i na wydawce, gdzie jest najbardziej nerwowo, kobiet bywa niewiele, bo mało kto wierzy, że się tam sprawdzą. Nasi koledzy rzadko kiedy widzą w nas równego partnera.

Faktycznie ciężka i wielogodzinna praca w kuchni nie wydaje się najlepszym wyborem dla kobiety. Do tego dochodzi codzienna praca do późnych godzin nocnych oraz praca w weekendy. Nielatwo też jest to pogodzić z życiem rodzinnym. Tym bardziej warto doceniać panie pracujące w gastronomii, które nie poddają się i osiągają w tym męskim środowisku pozycję zawodową. Pogodzenie ról szefa, matki i żony wymaga zrozumienia ze strony rodziny. Po wielu godzinach w kuchni lub na sali wracamy do domu, o który trzeba zadbać, zainteresować się domownikami i ich sprawami, rozwiązać bieżące problemy, zatroszczyć się o ciepłą atmosferę w domu. A jeszcze poza codzienną zawodową pracą angażujemy się społecznie, często pomagamy innym i na to też musi nam wystarczyć czasu.

Ostatnio przeczytałam: „Kobiety nie pracują tak ciężko jak mężczyźni, bo nie