

Zarządzanie w kryzysie

Przez ostatnie 2 lata branża HoReCa zmagą się z wieloma problemami: pandemią, brakiem pracowników, zmniejszeniem liczby gości, podwyżkami cen produktów spożywczych, rosnącymi kosztami utrzymania, a od stycznia wdrożeniem przepisów Nowego Ładu. Wojna, która nagle wybuchła tuż za naszą wschodnią granicą również nie sprzyja rozwojowi gastronomicznego biznesu. Zapytaliśmy znanego Szefa Kuchni jak radzi sobie w tej sytuacji i jakie ma wskazówki dla restauratorów na ten trudny czas.

Ogólna sytuacja branży

Ostatnie lata naznaczone Covid-19 były bardzo trudne dla naszego kraju, dla mojej dziedziny jaką jest gastronomia również. Pandemia spowodowała olbrzymie straty materialne i personalne. Bardzo duża część restauratorów i szefów kuchni nie była w stanie poradzić sobie z zaistniałymi problemami. Ci, którzy przetrwali ciągle próbują odbudować swój biznes, mimo że sytuacja temu nie sprzyja. Jako restauratorzy mierzymy się z coraz wyższymi opłatami, podwyżką produktów spożywczych, brakiem rąk do pracy, a także z mniejszym przepływem odwiedzających gości. Osobiście jestem podwójnie obciążony, bo jako szef kuchni jestem też właścicielem restauracji, muszę myśleć o menu, ale też o kosztach i moich pracownikach.

Podwyżki cen

Zarządzanie w kryzysowych sytuacjach to duży stres i jeszcze więcej pracy niż zazwyczaj. Media pytają mnie jak poradzić sobie z podwyżkami, jak zmienić styl gotowania, by zaoszczędzić cokolwiek. Dobrej odpowiedzi nie ma. Nie można nagle zmienić dostawców i liczyć, że gość tego nie odczuje. Nie można pracować na tańszych produktach, bo utrata jakości to najgorsze, co może zdarzyć się lubianej restauracji. Nie można mieć w menu mniej atrakcyjnych zamienników, bo goście często przychodzą właśnie na konkretne dania. Asortymentu produktów oraz menu też nie możemy skurczyć do minimum.

Zewsząd słyszymy o paragonach grozy, rzeczywiście zimą w górach, a latem nad morzem ceny były znacznie wyśrubowane, ubolewam nad tym, bo nie zawsze szło to w parze z jakością. Turysta to gość, który jest na chwilę i na wyjazdach nie oszczędza, jednak równowaga między ceną a tym co na talerzu powinna zostać zachowana. W przypadku, gdy dochód opiera się na stałych gościach trzeba być bardzo uczciwym i ostrożnym. Goście mają coraz większe wymagania, są coraz bardziej wyedukowani kulinarnie, a standardy są coraz wyższe. Należy o tym pamiętać za każdym razem, projektując menu i myśląc o wycenie konkretnych dań. Konkurencja jest ogromna, ale tylko lokale dobrze zarządzane, z kucharzami, których cechuje pasja i wypracowane rzemiosło plus ciężka praca są w stanie zagwarantować sobie sukces na kulinarnej mapie.

Gastronomia wobec wojny

Od kilku dni stawiamy czoło straszliwej sytuacji jaką jest wojna u naszych sąsiadów. Wszyscy przechodzimy sprawdzian z solidarności i człowieczeństwa. Wspieramy i niesiemy pomoc Ukrainie jak potrafimy najlepiej. Najbliższe dla mnie jako szefa kuchni jest pomaganie poprzez gotowanie. Spontaniczna inicjatywa, by zorganizować charytatywną kolację degustacyjną powstała zaledwie kilka dni temu. Na mój apel odpowiedział mój przyjaciel Paweł, dyrektor hotelu Haston we Wrocławiu, moi muzyczni przyjaciele z Lady Pank i Zygmunt



Koncert charytatywny "Świat gastronomii na rzecz Ukrainy" 5.03.2022, Haston City Hotel, Wrocław, mat. prasowe

Chajzer, ale przede wszystkim wielu kolegów, kucharzy, restauratorów i szefów kuchni.

W sobotę 5 marca zrobiliśmy to, co potrafimy najlepiej, przygotowaliśmy kolację degustacyjną dla 220 gości, a nasza praca plus cały dochód z wydarzenia został przeznaczony na pomoc naszym poszkodowanym sąsiadom. Bilety rozeszły się w dwa dni, a licytacja podarowanych przez firmy rzeczy plus zaproszenia do hoteli i restauracji od Szefów kuchni spowodowała, że zbieraliśmy 106 tysięcy złotych. Otrzymuję potwierdzenia, że obecni na kolacji goście bardzo przyjemnie spędzili czas. Obserwuję też, że inni szefowie angażują się w zbieranie produktów spożywczych, gotują i pomagają wielu ukraińskim rodzinom. Cieszę się, że powstają kreatywne inicjatywy, jak np. nauka robienia ukraińskich pierogów. Jestem zbudowany tym, że po raz kolejny gastronomia staje na wysokości zadania i jednoczy się w dobrej sprawie.

Robert Sowa