

Od kuchni



KOSZTY KREACJI

Kreowanie dań w kuchni i jednocześnie spoglądanie na koszty gastronomicznej wyobraźni to codzienność Ewy Maliki Szyk-Juchnowicz serwującej w swej gdyńskiej restauracji dania według przepisów kolonialnych.





„ Zawsze z lekkim niedowierzaniem i uśmiechem czytam artykuły na temat wykorzystywania lokalnych produktów przez cały rok. Tak naprawdę nieliczni mogą sobie na to pozwolić ”

dlatego pomimo mody na sezonowość pewne produkty muszą być w mojej kuchni dostępne przez cały rok: bakłażan, czerwona papryka, ostra pepperoni. Mój cel to używać jak najwięcej polskich jakościowych produktów, ale jednocześnie serwować autentyczną kuchnię z krajów Afryki Północnej. To trudne zadanie, ale przy odpowiednim zaangażowaniu i konsekwencji udaje mi się.

Jak to rozwiązujesz?

Podstawą w mojej kuchni jest baranina i jagnięcina, których jakość w Polsce jest coraz lepsza. Po co sprowadzać mięso z Chile, Argentyny czy Nowej Zelandii, skoro nawet na Kaszubach są farmy z hodowlą owiec? Jednak pojawia się problemem sezonowości. Wysokiej jakości jagnięcina jest dostępna w Polsce od maja do sierpnia. Później zwierzęta karmione są trawą, otłuszczają się i to nie jest już dobra jagnięcina, dlatego zimą sprowadzam ją z zagranicy. Tu trzeba iść na kompromisy, ale najważniejsza jest wysoka jakość serwowanych dań, więc czasami warto zrezygnować z modnej zasady sezonowości i lokalności. Warto też o tym mówić otwarcie i szczerze.

To teraz mam problem. Cały czas piszę o lokalności produktów, wszyscy powtarzają to samo, a tu słyszę co innego.

Zawsze z lekkim niedowierzaniem i uśmiechem czytam artykuły na temat wykorzystywania lokalnych produktów przez cały rok. Tak naprawdę nieliczni mogą sobie na to pozwolić i są to zazwyczaj szefowie kuchni bardzo prestiżowych, eleganckich restauracji tzw. *fine dining*. Według mnie nie są to lokale nastawione na samodziel-

ny biznes, lecz na budowanie wizerunku innej działalności, np. hotelu. W takich miejscach lokalność i sezonowość może być autentyczna, bo koszty liczone są zupełnie inaczej. Właścicielom takich miejsc zależy bardziej na promowaniu idei. Tam szefowie kuchni mogą skoncentrować się na poszukiwaniu i kreowaniu, a nie liczeniu.

Zupełnie inną postawę wykazują szefowie kuchni, którzy są jednocześnie właścicielami restauracji, oni muszą liczyć się z kosztami.

Z drugiej zaś strony warto wspomnieć, że nasi goście stają się coraz bardziej odważni i możemy podwyższać poprzeczkę jakości, różnorodności i ceny. Prowadząc restaurację trzeba nauczyć się balansować na krawędzi, żeby dobrą jakość dania serwować przy dobrej cenie, która nie odstraszy gości.

Kluczem do Maliki, restauracji którą prowadzisz, nie jest lokalność i sezonowość, a raczej autentyczność?

Tak, tu nie ma kompromisów. Dania kuchni arabskiej są specyficzne, bo wszystko jest duszone i gotowane. Kuchnia Maghrebu jest kuchnią etniczną, bazującą na palenisku, na którym dusiło, gotowało i grillowało się mięso.

Na tych trzech filarach oparte jest moje menu. Nasi goście kartę zaakceptowali i zrozumieli, że warzywa są uduszone do miękkości, a nie chrupkie na modę włoską.

Czy długo trwało uczenie gości tych smaków?

To kwestia otwartości na inne smaki, inne kultury. Zawsze znajdują się tradycjoniści, którym nowe smaki i przyprawy nie będą

Z kuchnią Maghrebu muszą być same kłopoty. Skąd wziąć na przykład te wszystkie przyprawy?

Akurat z przyprawami jest o wiele łatwiej niż dwa lata temu, gdy otwierałam restaurację. Wtedy był to mój podstawowy problem. Musiałam sprowadzać tahiny, wodę pomarańczową, różaną, harisę. Teraz można to kupić w sklepie na rogu. Prowadzę warsztaty kulinarne, więc żeby goście mogli powtórzyć moje dania w domu, mam nawet w restauracji minisklep z tymi produktami.

Nie na samych przyprawach kuchnia się opiera?

Tworzę restaurację z kuchnią Maghrebu i pokazuję jej specyfikę. Muszę mieć w karcie zawsze standardowe dania,

Ewa Malika Szyc Juchnowicz

Urodzona i wychowana w Algierii szefowa kuchni i właścicielka Restauracji Malika w Gdyni. Harmonijnie łączy kuchnię Maghrebu z polskimi produktami.

Zanim rozpoczęła swoją karierę w gastronomii, była nauczycielem i tłumaczem języka francuskiego. Siedem lat temu, podążając za swoją pasją, skierowała kroki, ręce i serce do profesjonalnej kuchni, w której przeszła kolejne szczeble hierarchii: pomoc kuchenna, następnie kucharz i szef kuchni w restauracjach w Trójmieście.

Prowadzi warsztaty kulinarne, podczas których, podobnie jak w swojej kuchni, łączy smaki Afryki Północnej i Francji z darami polskich pól, łąk i lasów. Finalistka dwóch telewizyjnych konkursów kulinarnych Gotuj o wszystko programu Dzień dobry TVN oraz pierwszej edycji Top Chef w telewizji Polsat.

Nominowana w kategorii Kobieta Szef 2015 w pierwszej edycji przewodnika Gault & Millau Polska. Restauracja Malika, Świętojańska 69, Gdynia



„Mozemy bawić się w kreację dań, ale trzeba jednocześnie liczyć, ile nasze pomysły będą kosztowały”

pasowały, ale są też tacy, którzy wysoko cenią moje umiejętności kulinarne.

Polacy jednak mają swoje smaki. Czy nie dostosowujesz dań do tutejszych gustów?

Nie wychowałam się w arabskim domu, ponieważ moi rodzice to Polacy, którzy mieszkali w Algierii. Tam się wychowałam i ta kultura jest mi bliska. Miałam przyjaciół Algierczyków i wujka, który nauczył mnie gotować. Powtarzam te smaki. Nie dopuszczam żadnych ustępstw w tej kwestii i nie chcę się dostosowywać do polskich

gustów i tradycji, choć dobrze je znam i szanuję. Moja kuchnia jest inna, kolonialna, poprzez co w naszym kraju wyjątkowa. Polacy to cenią.

Czy goście poszukują tutaj autentyczności?

Trudno ich wrzucić do jednego worka. Był jeden przypadek gościa, który powiedział, że jak ja mogę mówić o autentyczności, skoro podaję sztucce do jedzenia, a w kuchni arabskiej jada się rękoma. To mit. Arabowie też jedzą sztuczkami. Część z nas pielęgnuje mity, wyobrażenia o tych krajach, tak jakby nic się nie zmieniało na przestrzeni lat.

Jesteś szefową kuchni, a także właścicielką tej restauracji. Na jakim poziomie jest food cost?

W tej chwili książkowe 25 procent. Jest to pewna wiadomość, bo regularnie go mierzę. Mam takie narzędzie, które obsługuje, zlicza i bardzo pomaga w prowadzeniu restauracji. Możemy bawić się w kreację dań, ale trzeba jednocześnie liczyć, ile nasze pomysły będą kosztowały. Regularnie sprawdzam i kontroluję pensje personelu, wysokość czynszu, produktów, chemii, mediów i tym podobne. To istotne kawałki tortu, jakim jest biznes restauracyjny.

Jak udaje ci się utrzymać stały food cost?

Trzeba pamiętać, że są dwa food costy: ten który wynika z receptur i faktyczny wynikający z zakupionego i użytego towaru. Sztuka polega na tym, aby różnica

między nimi była jak najmniejsza, a to trudne, bo na przykład cena bakłażana nagle podskoczy.

Co wtedy robisz?

Negocjuję z dostawcą.

Dlaczego zdecydowałaś się na zakup tego systemu?

To nie do końca zakup systemu, to współpraca z firmą, która ten system wdraża i monitoruje. Obrót miałam coraz większy, gości tłum, cyfry coraz wyższe... a zysków nie było. Te narzędzia i wdrożony system kontroli pokazały mi, gdzie znikają mi pieniądze. Tu chodzi o świadomość, systematyczność w liczeniu i świadome zarządzanie finansami, tego można się nauczyć i nie pracować za darmo.

Na przykład?

Obserwuję, jak z dnia na dzień kształtuje się ruch w restauracji i umiejętnie układam plan pracy personelu. To przynosi dobre efekty, ale trzeba pamiętać, aby nie oszczędzać kosztem pracowników, ryzykując spadek jakości obsługi. Aby tego uniknąć wymyśliłam, że w dni kiedy z założenia jest mniej gości, na przykład w poniedziałki i wtorki, do pracy przychodzi jeden kelner, a drugi jest w gotowości. Temu drugiemu płacę połowę stawki i przychodzi wtedy, gdy jest potrzebny. Teoretycznie niewielka kwota oszczędności dziennie, ale w skali miesiąca to bardzo duża oszczędność.

Czy istnieją w restauracji systemy motywacyjne?



Właśnie go wprowadzam i testuję. Kelnerzy otrzymają premie, jeżeli obroty z pierwszych miesięcy roku, które uważane są za najslabsze, będą takie same jak z listopada i grudnia zeszłego roku, kiedy mieliśmy sukces finansowy.

Jeszcze niedawno pisałem artykuły o tym, że kelner to w Polsce podawacz. Teraz mówi się o nich jako o handlowcach.

Zawód prawdziwego kelnera z powołania już nie istnieje, ale to nie oznacza, że brakuje osób, które chciałyby się w tej roli spełniać i wykonywać dobrze swoją pracę. Cała tajemnica w tym, aby kelnerów odpowiednio motywować słowem i być uczciwym pracodawcą. Ważna jest też atmosfera w pracy i zaangażowanie ludzi w odpowiedzialność za swoje miejsce pracy.

Czy kontrolujesz zespół?

Od początku, czyli od dwóch lat, pracuję z tym samym zespołem. Różne są czynniki, które wpływają na rotację: brak satysfakcji finansowej i możliwości samorealizacji. Dla przykładu: aby dać możliwość moim kucharzom, by się rozwijali, zrobiłam trudniejszą, powiedzmy ambitniejszą wkładkę do karty menu. To nie są typowe dania Maghrebu, więc nazwałam ją kolonialną. Pojawiają się tam dania przyrządzone technikami takimi jak kuchnia molekularna. Motywuję tym samym załogę. Nie zawsze restauracja z kuchnią etniczną, czyli w zasadzie bardzo prostą, spełnia marzenia pracowników. Nie stosuję czystej kontroli. Poza tym nie jestem szefem kuchni, który krzyczy, ale takim, który buduje współodpowiedzialność.

Czy w związku z gorszymi czasami zmieniły się czysze?

Czysze są dość wysokie, ale to nie jedyny problem ulicy Świętojańskiej w Gdyni, na której znajduje się moja restauracja. Tutaj większość lokali jest w rękach prywatnych. W związku z czym właściciel nie zastanawia się, kto jest najemcą, byle był to dobry płatnik. Skutkuje to dużą ilością banków, biur turystycznych, ubezpieczeniowych, które wprowadzają marazm w to miejsce. Chciałabym, aby w centrum było więcej różnorodnych restauracji. Zbudowałyby to większą atrakcyjność naszej ulicy, wprowadziło w nią życie i przyciągnęło turystów i mieszkańców, którzy szukają doznań kulinarnych. Na szczęście to się zmienia.

W Warszawie mówi się o problemie z władzami miasta jako właścicielem lokali. W Gdyni jest odwrotnie. Mówisz, że jednak coraz więcej jest gastronomii na Świętojańskiej?

Ostatnio miasto poszło po rozum do głowy i zabroniło otwierania kolejnych banków, a funkcjonujące nie będą miały przedłużonych umów najmu.

To chyba pierwsza taka sytuacja w kraju. Jak to wpływa na właścicieli lokalu?

Nie wiem jak na innych, ale ponieważ płacę regularnie czynsz, mam bardzo dobre relacje z właścicielami lokalu, w którym prowadzę restaurację. Wspólnie chcemy inwestować w ten lokal i jego atrakcyjność.

No to na koniec, gratuluję wyróżnienia w przewodniku Gault&Millau. Chciałabym mieć pewne wątpliwości, czy kategoria „kobieta kucharz” nie jest obraźliwa dla szefów kuchni.

Też miałam takie pierwsze odczucie. Krzywdzącym jest dla kobiet fakt, że

„ Obrót miałam coraz większy, gości tłum, liczby coraz wyższe... a zysków nie było ”

musimy być w oddzielnej kategorii. Zdaję sobie sprawę, że daleka jest jeszcze przede mną droga do innych kategorii, w których nie miałabym szans się znaleźć. Ale na przykład Agata Wojda jest szefową z innej galaktyki. Była pierwszym kucharzem w Polsce, który został zauważony przez przewodnik Michelin. Pierwszą gwiazdkę miał Wojtek Amaro, ale to Agata w Absyncie miała Bib Gourmand. Zasłużenie wygrywa jako kobieta, ale powinna również zostać doceniona jako szef kuchni w ogólnej klasyfikacji, niezależnie od płci.

Nie wiem dlaczego rozróżniać kategorię męską i damską. Bycie szefem kuchni nie ma płci?

Justyna Adamczyk, redaktorka przewodnika, tworząc tę kategorię chciała podkreślić, że w świecie współczesnej gastronomii są również kobiety – szefowe kuchni, które są utalentowane i świetnie gotują. W marcu wyjeżdżam na międzynarodowe forum gastronomiczne dla kobiet, Parabere Forum do Bilbao w Hiszpanii, myślę że czas przenieść takie wydarzenia również do Polski! 🍷

rozmawiał Stefan Wroński