

## Armia Oliver'a nadchodzi

**Znoszą wysokie temperatury, więc trafili do pracy w kuchni. Annie Kelly rozmawiała z uczniami, którzy rozwijają swoje umiejętności, nabywają pewności siebie i realizują swoje ambicje w restauracji Fifteen.**

**Tłum. Justyna Słowikowska**

Nunzio Citro postrzega siebie jako przedsiębiorcę z krwi i kości. Obecnie pracuje jako szef kuchni w Cecconi, jednej z największych restauracji w Londynie, a zaczynał jako uczestnik szkolenia w Fifteen, restauracji założonej przez znanego kucharza, Jamie'go Oliver'a w 2002 roku.

Był wtedy bezrobotny, nie miał celu ani ambicji. Jego mama zmusiła go do ubiegania się o uczestnictwo w drugiej serii szkoleń w Fifteen w marcu 2003.

„Przed wypełnieniem formularza nie miałem pojęcia na co mnie stać”, mówi Nunzio. Byłem w szoku, kiedy mnie przyjęto. Nigdy nie zdawałem sobie sprawy z tego, że mam aż tyle pomysłów, które chciałbym zrealizować. Tę zmianę w podejściu zawdzięcza doświadczeniom w Fifteen. Mimo, że restauracja działa jako firma społeczna i powstała, by zapewnić młodym mieszkańcom Londynu możliwość podjęcia pracy oraz zdobycia doświadczenia, jest równocześnie jedną z najpopularniejszych restauracji w mieście.

Młodzi ludzie uczą się zawodu w profesjonalnej kuchni, która obsługuje setki klientów każdego tygodnia. To oznacza, że pracują w przedsiębiorstwie społecznym, które ma równocześnie charakter handlowy. W takim środowisku szkoleni mogą mieć swój cenny wkład w sukces restauracji. „Gdy widzę klientów, którym smakują przygotowane przez nas potrawy, daje mi to niesamowity zastrzyk energii. To największa motywacja, jaka pchała mnie do rozwoju umiejętności podczas szkolenia”, mówi Asher Wyborn, która ukończyła szkolenie w Fifteen, i która wkrótce rozpocznie pracę w restauracji Thyme w Covent Garden.

Praca w restauracji budzi również poczucie odpowiedzialności, jako że i klienci i sama restauracja bardzo ucierpieliby na źle przygotowanych potrawach. Konkurencja o miejsca na szkoleniach w Fifteen jest dość zacięta. Zaraz po wyborze uczniów, Fifteen wysłała ich na 10-tygodniowy kurs cateringowy sponsorowany przez rządowy projekt nowoczesnych praktyk. Tam starają się o uzyskanie certyfikatów NVQ i uczą się podstaw. Następnie wysłała się ich na 6-tygodniowe praktyki do sieci znanych restauracji, takich jak np.: The Ivy, Le Gavroche, czy Chez Bruce, które zgodziły się na współpracę z praktykantami z Fifteen.

Następnie, wracają do Fifteen na kolejne 9-miesięczne szkolenie, podczas których mają możliwość wyjazdów szkoleniowych np. do Włoch, gdzie uczą się o mięsie organicznym oraz oliwie z oliwek. Ponadto, ci, którzy ukończą kurs z wyróżnieniem otrzymują stypendia do innych krajów Europy lub Stanów Zjednoczonych.

Fifteen wspiera również absolwentów szkoleń w rozwoju ich przedsiębiorczości społecznej. Zamierza wprowadzić system pożyczek, grantów oraz porad biznesowych dla tych, którzy zdecydują się otworzyć własne restauracje. Liam Black, stojący na czele Fundacji Fifteen, organizacji charytatywnej, która sponsoruje programy szkoleniowe prowadzone przez restaurację, uważa, że współpraca z Fifteen zapewnia znacznie więcej niż rozwój kwalifikacji zawodowych.

„Naszym zadaniem jest stworzenie środowiska, w którym młodzi ludzie poczują się odpowiedzialni i zaangażowani w funkcjonowanie restauracji.

Stwarzanie możliwości nie sprowadza się tylko do szkoleń, chodzi też o to, by pomóc młodym ludziom rozwijać ich kreatywność, promować duch przedsiębiorczości oraz pomóc im uwierzyć w to, że są w stanie osiągnąć wyznaczone sobie cele”.

„Entuzjazmu i przedsiębiorczości ciężko się nauczyć. Trzeba je po prostu „złapać” mówi Liam. „Jest to możliwe tylko wtedy, gdy ludzie dookoła ciebie ucziwie i z pasją wykonują swoją pracę, dobrze się przy tym bawiąc. Jednym z powodów, dla których w Fifteen to się udaje jest to, że szefowie kuchni, kelnerzy, menadżerowie i klienci podchodzą do sprawy z ogromnym entuzjazmem. To właśnie pomaga ukształtować praktykantów i składa się na ogólną atmosferę w restauracji.

Mimo, iż większość z praktykantów miała zainteresowania kulinarne, niewielu z nich przed zgłoszeniem się do Fifteen rozważało karierę w dziedzinie cateringu. „Byłam zaskoczona tym, co potrafię. Zdaje się, że mam do tego dryg”, mówi Asher. „Przez cały czas trzeba myśleć o tym, jakie składniki można ze sobą połączyć, wypróbować nowe kombinacje i wykorzystywać swoją wyobraźnię – do tego zachęcali nas kucharze w Fifteen. W rezultacie możesz stworzyć coś, na co inni nigdy by nie wpadli.”

Obecnie kuchnia jest mieszanką doświadczonych szefów kuchni oraz praktykantów z pierwszej i drugiej tury szkoleń. Absolwenci zeszłorocznych praktyk będą teraz mentorami dla nowych pracowników, którzy dołączą do nas w tym roku. To strategia, która pomaga zgrać pracowników w jedną niemalże rodzinę.

Podczas programu szkoleniowego uczniowie wiedzą, że restauracja działa jako przedsiębiorstwo społeczne, ale najważniejsze jest zdobywanie umiejętności zawodowych. Chodzi nam o to, by z czasem wartości i cele społeczne stały się dla nich podświadome.

Każde szkolenie kosztuje od £15,000 do £20,000, a koszt ten jest pokrywany przez dotacje i zyski z restauracji. Oznacza to, że oprócz pokrywania własnych kosztów, praktykanci pomagają sfinansować stworzenie nowych możliwości innym młodym ludziom.

Na początku nie miało to dla mnie znaczenia czy restauracja jest przedsiębiorstwem społecznym, czy organizacją charytatywną. Pomyślałem tylko, że jeśli pomogą mi zdobyć zawód to lepiej się ich trzymać i do czegoś dojść”, mówi Nunzio. „Z biegiem czasu, sposób funkcjonowania restauracji stawał się dla mnie coraz bardziej logiczny, prawdopodobnie dlatego, że coraz bardziej angażowaliśmy się w prowadzenie restauracji, pomagając wybierać nowych praktykantów i pokazując im co mają robić”.

I właśnie wtedy dociera do Ciebie, że to, co robisz pomaga także innym ludziom coś osiągnąć. Tym różni się od jakiegokolwiek innej pracy. Jak twierdzi Black, to wszystko pomaga praktykantom zdobyć więcej pewności siebie. Stworzenie im możliwości kształcenia się, a także szkolenia innych i pracy w grupie ludzi pochodzących z różnych środowisk społecznych tworzy atmosferę koleżeństwa i daje im poczucie, że mogą osiągnąć każdy cel, jaki sobie wyznaczają.

Wielu z tych młodych ludzi żyje w biedzie i nie chodzi tylko o brak pieniędzy, ale również o poczucie bezradności wobec swojej sytuacji. Gdy ktoś wychowuje się w środowisku gdzie ciągle powtarza mu się, że niczego nie osiągnie, w końcu zaczyna w to wierzyć.

To, co udało się Oliver'owi, to pokazanie młodym ludziom, że mogą coś osiągnąć i że gdy otworzy się im furtkę, są zdolni zajść bardzo daleko. Potwierdzeniem na to jest ambicja, jaką wykazują się praktykanci i absolwenci szkoleń. Większość z nich dąży do założenia własnego biznesu i ma konkretną wizję tego, w jaki sposób ich umiejętności i doświadczenie pomogą im to zrobić. Mają również konkretne wyobrażenie co do sposobu funkcjonowania restauracji. Jako że oni sami otrzymali pomoc, by zmienić swoje życie, chcą teraz zrobić to samo dla innych.

„Gdy będę prowadził moją własną restaurację, dam młodym ludziom szansę się sprawdzić zamiast od razu zatrudniać tych z doświadczeniem”, mówi Nunzio. „To ważne, by pozwolić ludziom spróbować swych sił robiąc nowe rzeczy. Chciałbym, żeby moja restauracja była miejscem pracy ludzi lojalnych, którzy wspólnie dążą do jak najlepszych rezultatów.

Stworzenie nowego pokolenia profesjonalistów, wyszkolonych w środowisku, które propaguje przedsiębiorczość i pozwala mieć swój wkład w życie innych, może prowadzić do powstawania restauracji prowadzonych z myślą nie tylko o zyskach, ale o innych ludziach.

Jak twierdzi Asher, „Jedną z najważniejszych nauczek jest to, że nie trzeba źle traktować innych, by uzyskać dobre wyniki. To miejsce pokazało mi, że szacunek rodzi szacunek i to jest coś, co zapamiętam na zawsze.

## Wybitna Piętnastka

**Fifteen (Piętnastka), restauracja otwarta z myślą o szkoleniu młodych ludzi z aspiracjami na szefów kuchni, ma ogromne znaczenie dla jej założyciela, Jamie Oliver'a. Przedsiębiorstwo Społeczne Młodych (Young Social Enterprise) postanowiło zapytać dlaczego tak jest.**

### Tłum. Justyna Słowikowska

#### Co zmotywowało Cię do założenia restauracji Fifteen?

Po prostu chciałem pomóc młodym ludziom wkroczyć w świat prowadzenia restauracji. Sam nie najlepiej radziłem sobie w szkole, jako że nie należałem do najzdolniejszych, ale słabe wyniki w nauce nie oznaczają braku inteligencji ani tego, że nie ma się nic do zaoferowania.

Chciałem dać drugą szansę tym, których system szkolnictwa skreślił. Zdałem sobie sprawę z tego, że moją największą bronią w życiu była determinacja, entuzjazm,

Artykuł został przetłumaczony w ramach projektu „W poszukiwaniu polskiego modelu ekonomii społecznej” finansowanego ze środków Inicjatywy Wspólnotowej Equal

doświadczenie oraz przekonanie, że „czyny są ważniejsze niż słowa”, którego nauczył mnie mój ojciec. To motto chciałem przekazać innym, a szczególnie młodym ludziom, dla których gotowanie jest pasją.

### **Dlaczego zdecydowałeś się na społeczną, a nie prywatną firmę?**

Każdy grosz zarobiony w Fifteen przeznaczony zostaje, na finansowanie projektów związanych z programami szkoleniowymi dla młodych ludzi. Nikt, łącznie ze mną, nie czerpie zysków z restauracji. Pomyślałem, że w ten sposób będzie wiadomo, że tak naprawdę nie chodzi o pieniądze, ale o to by pomóc młodym ludziom zmienić ich życie.

Prowadząc przedsiębiorstwo społeczne nastawiam się na przyszłość i wiem, że pieniądze zostają zainwestowane w to, co najważniejsze: młodych ludzi i ich przyszłość.

### **Co zaliczasz do największych wlotów i upadków w dotychczasowej działalności Fifteen?**

Mieliśmy dwie grupy, które ukończyły szkolenia i te dwa wydarzenia były doprawdy fantastyczne. Widzieliśmy jak wiele to oznaczało nie tylko dla szkolonych, ale też dla ich rodzin. Śmiech, łzy, uściski, itd. Wspaniałe! Wieczór otwarcia Fifteen również był niesamowity! Przygotowania kosztowały nas wiele pracy i tak wiele zależało od tego właśnie momentu. Gdy zobaczyliśmy, że się udało odetchnęliśmy z ulgą i poczuliśmy kolejny zastrzyk energii do działania.

Upadki? Cóż, były momenty, kiedy myśleliśmy, że się nie uda. Problemy z budynkiem, konflikty z budowlańcami itd. Koszmar! Poza tym nie cierpię, gdy niektóre media twierdzą, że otworzyłem Fifteen by dorobić się kosztem młodych ludzi.

Jak już wspominałem, nie czerpię z tego korzyści finansowych, nawet gdybym chciał. Ale gdy jest się w świetle reflektorów, tak jak ja, trzeba się przyzwyczaić do negatywnych opinii i komentarzy. Gdy mam zły dzień, po prostu idę do Fifteen, wchodzę do kuchni pełnej młodych pracowników i znów czuję się wspaniale.

### **Kogo uważasz za swoich bohaterów?**

Moja mamę i tatę. A następnie mentorów takich jak: Gennaro Contaldo, prowadzący restaurację Passione oraz Rose Gray z River Café, gdzie zaczynałem pracę. A także, na swój sposób, wszystkich indywidualnych rolników i producentów, którzy dostarczają produkty do naszej restauracji.

### **Co dla Ciebie oznacza bycie przedsiębiorcą społecznym?**

Oznacza ciężką pracę nad zmianą rzeczy na dobre, tak samo ciężką jak nad sukcesem własnych książek czy innych projektów.

Zaangażowanie w losy młodych ludzi jest dla mnie, zaraz po mojej rodzinie, najważniejszą rzeczą w życiu. Uwielbiam gotować, pisać i tworzyć programy telewizyjne, ale Fifteen jest moją prawdziwą dumą.

### **Co jest kluczem do sukcesu w prowadzeniu przedsiębiorstwa społecznego?**

Zebranie najlepszego personelu i pamiętanie o nadrzędnym celu całego przedsięwzięcia. Ci młodzi ludzie trafiają do prawdziwej kuchni, przygotowując potrawy dla prawdziwych klientów. To nie jest bezcelowe szkolenie. To prawdziwa praca i ważne jest to, by potrawy były najwyższej jakości. Zachowanie równowagi między ich potrzebami a potrzebami biznesu – to najtrudniejsze zadanie.

Poza tym, trzeba się upewnić, że restauracja jest w stanie funkcjonować jako przedsiębiorstwo społeczne. Nie chcemy wielkiej restauracji i bezwartościowego szkolenia. Nie chcemy też słabej restauracji i wspaniałego programu szkoleniowego. Zależy nam na rozwoju obu tych elementów.

### **Czy cele społeczne nie przekładają się na niższą jakość?**

W żadnym wypadku! Otrzymujemy stopy listów od zadowolonych klientów. Używamy najlepszych składników, mamy najlepszych szefów kuchni i grupę młodych, pełnych pasji uczniów. Jakość wzrasta, a nie spada!

### **Gdy wspomnisz czasy, kiedy sam chodziłeś do szkoły, w jaki sposób Ty i Twoi rówieśnicy skorzystaliście na promowaniu przedsiębiorczej postawy w Waszej szkole?**

Uważam, że szkoły w niewystarczający sposób angażują się w życie społeczne. Zdają się jedynie odciążać dzieci od rodziców na siedem godzin i realizować swój program nauczania. Wspaniałym pomysłem byłoby zaangażowanie lokalnych przedsiębiorstw, by uczniowie mogli zobaczyć czym jest prawdziwy handel. Jestem przekonany, że to w lepszy sposób pokazałoby im jak wygląda zarabianie na życie i pomogło znaleźć swoje miejsce na rynku pracy.

Ponadto, szkoły powinny mieć lepszy kontakt z lokalnymi przedsiębiorstwami. Jestem pewien, że większości ludziom spodobałby się pomysł szkoły promującej zapał i przedsiębiorczość. Sam jestem rodzicem i gdyby znalazł się dyrektor, który angażowałby się w działania – realizował nowe pomysły, wprowadzał zmiany- byłoby o wiele lepiej. Ale rodzica i szkoła wciąż zdają się funkcjonować jak „oni” i „my”.

### **Jakie są Twoje cele związane z przyszłością Fifteen?**

Otwieramy Fifteen w Amsterdamie i chcielibyśmy je otwierać w wielu innych miejscach, by pomóc tak wielu młodym ludziom, jak to możliwe. Myślę, że mamy szansę zbudować globalną markę społeczną, by pokazać, że jest możliwym połączenie wielkiego biznesu ze wspieraniem młodych ludzi.

### **Jakie trzy rady dałbyś młodym, ambitnym przedsiębiorcom?**

Podążajcie za swoją pasją, wiercie w siebie, nawet gdy inni krytykują wasze pomysły. Zatrudnijcie ludzi do pomocy i upewnijcie, że macie dookoła świetną ekipę, ponieważ sami nie możecie znać się na wszystkim. Dobrze się przy tym bawcie. Inicjatywy są bardzo poważne, ale wy sami nie możecie brać siebie zbyt serio. ■

## **Georgina Welling wyjaśnia dlaczego dołączyła do personelu restauracji i co chce dalej robić.**

W szkole byłam dosyć niegrzeczną dziewczynką i zakończyłam edukację bez żadnych kwalifikacji. Nie wiem dlaczego, po prostu to wszystko jakoś nie miało sensu. Zupełnie nie wiedziałam co później ze sobą zrobić. Pracowałam w telesprzedaży, a następnie w Marks & Spencer, ale zachorowałam i przez parę miesięcy byłam bezrobotna. To był dla mnie najgorszy moment, ponieważ zupełnie nie wiedziałam co dalej zrobić ze swoją przyszłością.

Zawsze lubiłam gotować, ale odpychała mnie wizja pracy w szkolnej stołówce. Taka praca wydawała mi się zbyt stresująca i wymagająca zbyt wiele czasu. Wtedy moja siostra wydrukowała formularz zgłoszeniowy do pracy w Fifteen i jak tylko go przeczytałam wiedziałam, że to coś dla mnie. Usiadłam, wypełniłam formularz, dostałam się na rozmowę kwalifikacyjną, a następnie przeszłam do kolejnego etapu.

Jako że dotarłam tak daleko, naprawdę zaczęłam wierzyć, że to była szansa by odmienić moje życie. Gdy usłyszałam, że mnie przyjęto, pomyślałam: „No dobra, a teraz do roboty – nie zmarnuj tej szansy”. Ponieważ dosyć trudno było się dostać, nigdy nie brałam tu niczego za pewnik i wiem, że mam szczęście, że mogę tu być. Praca w prawdziwej kuchni motywuje do tego, by dobrze wykonywać swoją pracę. Gdy gotuję i patrzę na ludzi jedzących te potrawy, czuję ogromną satysfakcję.

Mając na uwadze sposób prowadzenia Fifteen, nie pozwoliłabym sobie na zwyczajne niepojawienie się w pracy, bo wiem, że w mojej sekcji brakowałoby jednej osoby i załoga miałaby problemy, żeby uporać się z sytuacją. Gdybym była na praktykach lub szkoleniu w normalnej restauracji nie sądzę, że miałabym ten sam stosunek, bo byłaby to zupełnie inna praca. Tutaj czuję się odpowiedzialna za to, co się dzieje.

Kiedy zaczynaliśmy, ci którzy już tam pracowali powiedzieli nam czego się spodziewać, a my zrobimy to samo dla nowych pracowników. Teraz my będziemy ich uczyć, to wspaniałe! Gdyby ktoś się ociągał, prawdopodobnie wzięłabym go na bok i próbowałabym przekonać, żeby nie zmarnował swojej szansy, ani czasu i wysiłków innych pracowników.

Uważam, że trzeba mieć pasję dla tego, co się robi. Obecnie chciałabym prowadzić swoją własną restaurację w Stanach Zjednoczonych, specjalizującą się w mięsie organicznym. Myślę, że to dobry pomysł na interes, ponieważ Amerykanie przywiązują wagę do zdrowia i mogłabym połączyć smaczne przepisy na potrawy mięsne ze zdrową dietą. Fifteen pomogło mi uwierzyć w to, że mogę osiągnąć mój cel. Chcę również wziąć przykład z Fifteen i pomagać innym młodym ludziom, dając im możliwości, jakie ja sama otrzymałam.