

Historia Michał: Jedzenie z duszą

Dorastałem w małej wiosce w Polsce i przez wiele lat uważałem, że to ograniczy moje możliwości. Brakowało mi pewności siebie.. Z czasem zrozumiałem, że to, co kiedyś uważałem za słabość, w rzeczywistości stało się moją siłą.

Dorastając blisko natury, znając smak warzyw prosto z pola, mleka od krowy, chleba pieczonego w piecu opalanym drewnem – jest dla mnie powodem do dumy. To moje fundamenty. Pozwoliły mi na zbudowanie autentycznej więzi z jedzeniem i głębokiego szacunku do każdego składnika.

Musiałem nauczyć się ufać sobie, zaakceptować własne tempo, swoje korzenie i drogę. Wiedziałem, że muszę wyjść ze swojej strefy komfortu, a punkt zwrotny nastąpił w 2016 roku.

Postanowiłem spełnić jedno z moich największych marzeń – wystąpić w najslawniejszym kulinarnym show na świecie, MasterChefie.

Pokonałem tysiące kandydatów w eliminacjach i dostałem się do finałowej czternastki, ostatecznie zajmując drugie miejsce. Wiedziałem jednak, że to nie koniec mojej kulinarnej podróży.

Po programie rozpocząłem pracę w pierwszej restauracji w Polsce z gwiazdką Michelin. Te dwa lata otworzyły mi oczy i ukształtowały moją kulinarną tożsamość.

Odwaga i kreatywność w mojej karierze w Sodexo

W 2018 roku wróciłem do rodzinnego miasta Pionki, pełen kreatywnych pomysłów, którymi chciałem się podzielić. Ale żeby to zrobić, potrzebowałem pracy!

Właśnie skończyłem 30 lat, a niedawno urodził się mój syn.

Ogłoszenie o poszukiwaniu szefa kuchni przyciągnęło moją uwagę. Trzy dni później rozpocząłem okres próbny w Sodexo, a teraz, prawie 10 lat później, z osoby, która wcześniej nie słyszała wiele o tej marce, stałem się pasjonatem i ambasadorem Sodexo oraz jej wartości.

W pierwszej roli kierowałem zgraną dziewięcioosobową drużyną, która pracowała razem od wielu lat. Byłem najmłodszy i chciałem, żeby zobaczyli we mnie nie zagrożenie, lecz nowy składnik – taki, który wniesie świeżość, energię i odrobinę kulinarnej odwagi.

Pozostawałem sobą – słuchałem, obserwowałem i zadawałem pytania. Z czasem zespół przestał patrzeć na mnie jak na „nowego”. Myślę, że to jedna z kluczowych umiejętności potrzebnych do sukcesu – umiejętność nawiązywania relacji z ludźmi. Tego nie nauczy żadna książka kucharska.

Można opanować każdą technikę, mieć najostrzejszy nóż i najbardziej wyrafinowane podniebienie – ale jeśli nie potrafisz słuchać, inspirować i być częścią zespołu, daleko nie zajdziesz.

Tak samo było z naszymi klientami. Nie próbowałem ich zachwycić efektownymi trikami. Zamiast tego pytałem, co lubią, czego im brakuje, za czym tęsknią.

Te synergie – między kuchnią a obsługą, między zespołem a gośćmi – doprowadziły mnie do objęcia roli kierownika restauracji, bez rezygnacji z kucharskiego fartucha.

Moja kolejna rola w Sodexo pojawiła się w 2020 roku, kiedy zostałem Szefem Kuchni (Executive Chef), co dało mi możliwość realnego wpływu na kształtowanie kultury jedzenia, współpracę z ekspertami i wdrażanie nowoczesnych rozwiązań.

Gotowanie to rzemiosło, nie taśma produkcyjna

Jako Executive Chef w Sodexo Polska czuję się trochę jak dyrygent orkiestry. Każdy gra na innym instrumencie, ale wszyscy musimy wykonać ten sam utwór. Moim zadaniem jest tworzenie koncepcji, projektowanie pysznych, zdrowych, sezonowych menu, dbanie o jakość, a przede wszystkim – słuchanie moich kolegów z kuchni oraz naszych klientów.

Chcę, żeby nasi kucharze mieli swobodę tworzenia i żebyśmy wszyscy – mimo skali działania – nigdy nie zapomnieli, że gotowanie to rzemiosło, a nie linia produkcyjna. Lubię myśleć o mojej kuchni jak o laboratorium emocji, smaków i pomysłów. Uwielbiam ten moment, kiedy zespół patrzy na mnie z lekkim niedowierzaniem, a potem mówi: „Dobrze, spróbujemy po twojemu.” - i próbujemy. A potem goście wracają, bo czują, że to nie jedzenie z maszyny – to jedzenie z duszą.

Każde nowe danie, które tworzę, to nie tylko potrawa, to opowieść, która może poruszyć, zaskoczyć i zainspirować. Moja kuchnia zaczyna się tam, gdzie rodzi się smak – w kurniku, stodole, na polu i w lesie. Tam znajduję najbardziej szczerze i najlepsze składniki. Prawdziwa sztuka tego zawodu polega na tym, by wziąć coś tak prostego jak kawałek boczku – często najtańszy i najmniej doceniany – i zamienić go w danie, które staje się Rolls-Royce'em menu.

Z energią ku przyszłości

Moja ścieżka zawodowa nie była planem. Napędzała mnie chęć tworzenia, smakowania, poznawania ludzi poprzez jedzenie. Wszystko, co osiągnąłem, zawdzięczam temu, że nie bałem się wyjść poza to, co znane i wygodne.

Z ekscytacją myślę o tym, jak moja praca może wpłynąć na świat, w którym dorasta mój syn. Chcę, żeby zobaczył, że kuchnia to coś więcej niż gotowanie – to przestrzeń, w której można budować mosty, pielęgnować wartości, dbać o naturę i ludzi. To miejsce, które łączy pokolenia, kultury i historie.

Ta branża nie jest łatwa, ale jeśli masz w sobie ogień, który nie gaśnie – to właśnie on popycha cię do przodu. Bo dla mnie gotowanie to nie tylko praca; to sposób, w jaki oddycham.