LEGENDARNA GOŚCINNOŚĆ OD KUCHNI

Fot. Mariusz Szacho Szachowski

LAUREAT HERMESA

Rozmowa z Ireneuszem Koniuszkiem, szefem kuchni w restauracji Refektarz na Zamku Ryn****.

Heidi Handkowska: Od 13 lat pracuje Pan w restauracji Refektarz w Hotelu Zamek Ryn**. Co dla Pana jako szefa kuchni jest najistotniejsze przy tworzeniu oferty gastronomicznej właśnie w takim miejscu?**

Ireneusz Koniuszek: Zamek jest obiektem historycznym, przez co wyjątkowym i jednocześnie bardzo wymagającym. Różnorodność gości zobowiązuje nas do budowania bardzo szerokiego wachlarza potraw i form ich podania. Mamy bowiem gości, którzy zachwycają się średniowieczem i przyjeżdżają do nas, żeby spróbować dań inspirowanych kuchnią staropolską, np. golonki z sarny, carpaccio z jelenia, pierogów z dziczyzną czy zupy myśliwskiej (jeleń, sarna, suszone grzyby, żubrówka). Nie należy jednak zapominać, że Zamek jest także obiektem czterogwiazdkowym, co obliguje do serwowania dań modern cuisine, jak tatar z tuńczyka z majonezem z wasabi, kompresowanym ogórkiem, sałatka z burattą czy rolada z królika.

Oferujemy również przy tym menu dla grup zorganizowanych czy cateringi, co oznacza kilkanaście zestawów uwzględniających różnego rodzaju preferencje. Gości przyciągają organizowane przez nas w ciągu roku biesiady na około 500 osób ze specjalnie skomponowanym na te okazje menu.

Niedawno był Pan gospodarzem i współorganizatorem sylwestrowej nocy podczas legendarnego już wydarzenia, czyli Sylwestra Szefów Kuchni i Cukierni. Tym razem motywem przewodnim był „Let's Rock". Czy trudno przygotować imprezę dla ponad 200 osób i to z branży?

Z pewnością jest to duże wyzwanie. Ale doświadczenie zdobyłem podczas organizowania jednego z najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych w Polsce – L'Art de la cuisine Martell. Rokrocznie przyjeżdżały do nas prawie wszystkie gwiazdy polskiej gastronomii. Sylwester Szefów Kuchni i Cukierni to impreza mniej zobowiązująca. Szefowie kuchni odwiedzają nas, aby spotkać się, pobawić i wymienić doświadczenia w dużo luźniejszej atmosferze.

Podobno Pana flagowe danie to golonka z sarny z pieczonym ziemniakiem, warzywami w miodzie, selerem i sosem demi glace.

Myślę, że jesteśmy jedną z niewielu restauracji, które je serwują. Goście bardzo chwalą także carpaccio z jelenia. Mamy dużo osób, które przyjeżdżają tylko po to, by skosztować tych właśnie dań. Myślę, że miałbym duży problem z wytłumaczeniem się, dlaczego te pozycje zniknęły z karty. Chociaż oczywiście kartę zmieniamy sezonowo, dwa razy w roku w około 80 % pozycji z racji ulubionych dań naszych stałych gości.

Ireneusz Koniuszek

- Od 13 lat szef kuchni w restauracji Refektarz na Zamku Ryn****.
- Laureat Hermesa Kulinarnego Poradnika Restauratora 2023 w kategorii Restauracja Hotelowa.
- Doradca Kulinarny marki Bonduelle Polska.
- Zdobywca tytułu mistrzowskiego w zawodzie kucharz, a także dyplomów brytyjskiej uczelni „Kendal College" w zakresie gotowania na poziomie NVQ3.
- Pracował na północnym zachodzie Anglii, m.in. w Leeming House i Westmorland Hotel and Conferences w hrabstwie Cumbria czy hotel Storrs Hall w Windermere.
- Członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.

Na co zwraca Pan uwagę, rekrutując nowych pracowników?

Na samym początku, gdy zostałem szefem kuchni, stosowałem metodę typowo angielską. Nowa osoba musiała przyjść do pracy w uniformie i z nożami, nie znając zawartości naszego magazynu. Z nich właśnie, bez wcześniejszego przygotowania – taka osoba musiała przygotować przystawkę, danie główne i ewentualnie, jeśli zajmowała się cukiernictwem, również deser. To była najlepsza weryfikacja.

Obecnie nie jest łatwo pozyskać młodych kucharzy. Myślę, że w całej Polsce odcisk pozostawiła po sobie pandemia i lockdown. Branża

Fot.: Edward Trzeciakiewicz, GoodLookinFood

HoReCa stała się po prostu mało przewidywalna.

Jeszcze kilkanaście lat temu wiedzieliśmy, że jest to zawód prestiżowy, dający szanse rozwoju. Lockdown to skomplikował. Wielu kucharzy i kelnerów odeszło na stałe z zawodu. A dla młodych osób praca ta z wielu względów przestała być atrakcyjna. A przypomnę, że w naszym obiekcie w sezonie zatrudniamy ok. 40 kucharzy, a poza ok. 30.

Jakich zasad muszą przestrzegać Pana pracownicy?

Podstawową zasadą jest wzajemne zaufanie. W swoim zespole mam osoby, które pracują ze mną po kilkanaście lat. Z niektórymi zaczynałem swoją przygodę w gastronomii dwadzieścia parę lat temu. Rozumiemy się bez słów i jesteśmy wobec siebie lojalni. To zdecydowanie ułatwia pracę.

A co Pana wyprowadza z równowagi?

Denerwuje mnie brak myślenia, bardzo ważny w procesie tworzenia potraw i pracy pod presją. To chyba jedyna rzecz, która mnie drażni i której nie toleruję.

W Polsce dużo mówi się o niedostatecznym wykształceniu kucharzy i szuka się winy w podstawie programowej oraz brakach przygotowania wśród nauczycieli. Jak ocenia Pan przygotowanie absolwentów szkół do zawodu? Czy są gotowi do pracy?

W okolicy jest kilka szkół gastronomicznych, którym pomagamy przy organizacji wszelkiego rodzaju konkursów. Dzięki temu mamy praktykantów, których doszkalamy. Kilku z nich zostało u nas po ukończeniu szkoły. To jest zdecydowanie duży plus, ponieważ uczę ich od samego początku szacunku do produktu i specyfiki naszej kuchni. Wiedzą, czego od nich oczekuję. Już podczas praktyk poświęcam im swój czas i jeżeli widzę zaangażowanie z ich strony to daję z siebie 100 %. Przechodzą oczywiście przez wszystkie sekcje w kuchni, także zmywalnię czy obróbkę warzyw i owoców. Przy czym główną część stanowi stricte przygotowanie do zawodu.

Często już po uczniach widać, czy mieli nauczycieli z pasją czy takich, którzy tylko chcieli przekazać informacje z książek. Często gościłem nauczycieli, którzy przyjeżdżali do nas po to, żeby zdobyć nowe techniki i później przekazywali je uczniom.

A jeśli chodzi o system nauczania...

Kończyłem zaocznie college w Anglii i nie mam zbytnio porównania, jak to wygląda w Polsce. Jednak na podstawie rozmów z moimi uczniami dochodzę do wniosku, że jest to ogromna przepaść. W Anglii raz w miesiącu nauczyciel przyjeżdżał do mnie do hotelu, w którym pracowałem i obserwował mnie podczas serwisu. Jeśli moje danie wracało z sali restauracyjnej, musiałem się wytłumaczyć. Była to stuprocentowa weryfikacja, ale myślę, że na ten moment jest to nieosiągalne, aby nauczyciel w Polsce

mógł poświęcić jeden dzień na obserwację jednego ucznia.

Śledząc Pana przygotowanie do zawodu, wyraźnie widać, że postawił Pan na solidną edukację. Szkoła, szkolenia, konkursy gastronomiczne w Polsce i zagranicą. To według Pana jedyna droga do sukcesu?

Przygodę z gastronomią rozpocząłem w hotelu Gołębiewski w Mikołajkach, przechodząc wszystkie szczeble: od tzw. zmywaka po dania à la carte. Później wyjechałem na 6 lat do Wielkiej Brytanii. Swoje doświadczenie zawodowe zdobywałem w prestiżowych czterogwiazdkowych hotelach na północnym zachodzie Anglii. Byłem w nich zatrudniony na odpowiedzialnych stanowiskach „Sous Chef". Po powrocie do Polski moi szefowie kuchni odwiedzili mnie, żeby zobaczyć, jak sobie radzę. Nie ukrywam, że byli pod wrażeniem wielkości obiektu.

Zamek Ryn został otwarty w 2006 r. Będąc jeszcze w Anglii, zakochałem się w tym obiekcie. Zazdrościłem kolegom z branży, którzy tutaj pracowali. Wiedziałem, że jak tylko wrócę, to jest to miejsce, w którym chcę pracować. Nie marzyło mi się wówczas nawet objęcie funkcji szefa kuchni.

Fot.: Edward Trzeciakiewicz, GoodLookinFood

Rok 2023 dla Zamku Ryn** był rekordowy pod względem obłożenia i obrotów. A jaki będzie 2024?**

Na początku ubiegłego roku obawialiśmy się sezonu, słysząc informacje i prognozy branżowe. Jednak okazał się wyjątkowy, a wrzesień był chyba najlepszym miesiącem w historii funkcjonowania hotelu.

Przez ostatnie lata jako obiekt hotelarsko-gastronomiczny wiele przeszliśmy. Nauczeni doświadczeniem często nastawialiśmy się na najgorsze, ale – dzięki wytężonej pracy i mądremu gospodarowaniu – zawsze byliśmy mile zaskoczeni. Jako szef kuchni obracam towarem za kilka milionów złotych miesięcznie. Muszę pilnować, żeby na koniec miesiąca wszystko się spinało.

Wsparciem i motorem napędowym jest bez wątpienia rewelacyjny pracodawca, który ma kilka obiektów hotelowych i nawet podczas lockdownów był ostoją spokoju. Wierzymy, że będzie tylko lepiej. I tego sobie życzmy.

Gastronomia to nie zabawa. Wiele restauracji, które się zamyka prowadzą pasjonaci, którzy podjęli własną działalność, myśląc, że „pobawią się" w gotowanie i zawojują świat. Życie szybko to weryfikuje. Lockdowny „przesiały" trochę rynek i zostały na nim lokale, w których rzetelnie podchodzi się do gości i uczciwie ich traktuje.

W maju 2023 r. otrzymał Pan Hermesa Kulinarnego „Poradnika Restauratora" w kategorii restauracja hotelowa. Co dla Pana znaczy to wyróżnienie?

Już sama nominacja była dla mnie niesamowitym wyróżnieniem. Nie spodziewałem się, że otrzymam Hermesa Kulinarnego. Jest to spełnienie marzeń chyba każdego szefa kuchni, aby otrzymać nagrodę, gdzie głosy oddają laureaci Hermesa z poprzednich lat. Motywuje mnie to do jeszcze cięższej pracy, bowiem wymagania gości z każdym rokiem rosną, a zdobyte tytuły zobowiązują. Lubię wyzwania i wierzę, że im sprostam.