Egy híres autóversenyző szerint: „Ha esetleg veszít az ember, hát veszít. Nem lehet mindig nyerni. De mindig jön egy másik verseny, amit meg lehet nyerni, és meg is kell!" Az említett idézet jelen cikkünk interjúalanyának, Urbán Tibornak, a Sodexo kínálattervezési séfjének a szájából is elhangozhatna. Ez a gondolat azonban csak részben vonatkozik a Sodexo csapatára, ugyanis a tavalyi Közétkeztetési Szakácsversenyen nem kevesebbet, mint az első helyezésért járó kupát hozták el. A 2016-os szereplésük még inkább arra inspirálta Urbán Tibort, hogy ismét megmérettessenek csapatával ezen a – túlzás nélkül állíthatjuk – rangos közétkeztetési versenyen, példát mutatva azoknak is, akik még azon törik a fejüket, érdemes-e benevezni az éppen aktuális versenyre.

Újra megpróbáljuk!

– Ön a Sodexo-nál kínálattervezési séf pozíciót tölt be. Mi a pontos feladata ezáltal a cégnél?

– A Sodexo Magyarország Kft.-nél a Personix (fogyasztói típusok meghatározása) és a partnerek elvárásai alapján az étkeztetési szolgáltatás teljes körű kínálatának az összeállítása tartozik a feladataim közé. Ez étlapok, receptek megtervezésével, folyamatok beállításával és oktatásokkal egészül ki. Jómagam ezt a Corporate szegmensben végzem.

– Megnyerték a 2016-os közétkeztetési versenyt. Ennek alapján hogyan látja, mi volt a legnehezebb a tavalyi versenyen a felkészüléssel kapcsolatban?

– Véleményem szerint a legnehezebb az összeghatár megtartása volt. Ami eléggé erős átgondolást igényelt, és amire a továbbiakban is figyelnünk kell, az az, hogy milyen alapanyagokat, milyen mennyiségben használunk, de ezalatt nem feltétlenül a legoptimálisabb alapanyagot értem. Persze ez nem csak a versenyre vonatkozik, mert mindennap meg kell küzdeni annak érdekében, hogy egy adott összeghatáron belül jó minőségű ételt tudjunk elkészíteni. Ha a napi közétkeztetést nézzük, lényeges szempont, hogy jól kiszámolva ízletes ételt tudjunk feltálalni. A minőséget semmi esetre sem lehet alább adni.

– Mire emlékszik vissza szívesen, mi volt a legnagyobb élményük a versenyzés során?

– Már maga a felkészülés, ami rendkívül inspiráló tud lenni. Először természetesen meg kell tervezni az ételeket és miután lefőztük, le is fotózzuk azokat. A kitalált ételeket többször is el kell próbálni, gyakorolni kell, mert az nagyon fontos, hogy a versenyfeladatban meghatározott három órán belül el lehessen készíteni. A felkészülés emiatt több hétig is eltarthat, ami elég izgalmas időszak. Ezen kívül olyan konyhatechnológiai folyamatokat kell alkalmaznunk, amelyeket a napi rutinba is be tudunk építeni.

– Mit gondol arról, miért lényeges egy szakácsnak, hogy elinduljon egy versenyen?

– Függetlenül attól, hányadik helyen fog végezni, ez mérce egy szakácsnak. Aki elindul ezen a versenyen, annak mindenképpen pozitívum egy ilyen megmérettetés. A napi rutin feladatok mellett, ha valaki vállalja, hogy bemutassa tudását, ez olyan szakmaiságra vall, ami példa értékű. Kimagaslik a többiek közül, aki erre a feladatra ki lett választva, mert megmutathatja kreativitását, és hogy hogyan tud a nehéz követelményeknek megfelelni.

– Ön hogy látja, melyik követelménynek a nehezebb megfelelni? Az időbeli korlátnak vagy annak, hogy tálalható, adható legyen a közétkeztetésben is a versenymenüben szereplő étel?

– Én azt gondolom, hogy nagyon fontos, hogy ez egy verseny, mindenki egyforma esélyekkel indul, bár a hétköznapokban mindenkinek más-más lehetőségei vannak a közétkeztetésben. Itt egyenlőek a körülmények és az idő. Ami a megadott három órába belefér egy versenyen, azt az ételt kell jól elkészíteni. Ki kell használni ezt az időt, függetlenül attól, hány ember sürög-forog az étel körül. Ez teljesen mindegy. Amit három óra alatt el tud készíteni, az ide való étel. Meg lehet főzni egy töltött káposztát, de el lehet készíteni egy kreatív ételt is ugyanannyi idő alatt. Pl. feltálalhat egy ember is egy ízletes fasírtot, de ugyanúgy négy ember is, nem számít, itt az a fontos, hogy beleférjen az idejébe. Az időbeli megkötés az, ami komolyabb gondot jelent. Továbbá persze az is számít, hogy ezt az ő saját konyháján hogy tudja majd feltálalni a versenyen kívül.

– Amennyiben Ön a zsűri tagjai között ülne, milyen szempontokat venne figyelembe a zsűrizésnél?

– Visszautalnék a fentiekre, miszerint az időbeli korlátok erősen számítanak. Ha zsűritag lennék, akkor is az lenne az elsődleges szempont, hogy a

versenyzők hogyan tudnak ennek a kritériumnak megfelelni. Az idő a legnagyobb ellenségünk, ha megcsúszunk vele, ott már sok minden eldőlhet. A három fő szempont még: az ember, a technológia és a hozzáállás kérdése.

– Változott-e a csapat felállása tavaly óta?

– Igen, új csapattal indulok az idei megmérettetésen. Meg vagyok elégedve Milánék tavalyi szereplésével, most azonban a negyedik csapatommal készülök az idei versenyfeladatra és nagyon remélem, hogy ők is ugyanilyen kiválóan fognak szerepelni. Mindent meg is fogunk tenni ezért.

– Kiktől kapnak támogatást a továbbiakhoz? Lehet tudni valamit a mostani menüsorról?

– Munkahelyemtől, a Sodexo-tól maximálisan megkapunk minden támogatást a versenyhez. A menü összeállítása viszont még tervezés alatt van, ezért nem tudok róla mit mondani.

– A verseny tapasztalatait és a többi versenyző munkáját hogy sikerült a hétköznapokban kamatoztatni?

– Minden olyan ételt, amit eddig a versenyen elkészítettünk, azt be is építettük a kínálatunkba. Úgy gondolom, ezáltal emelni tudtuk a minőséget is. Szeretnénk megmutatni, hogy a közétkeztetést nagyon magas színvonalon is lehet művelni, függetlenül attól, hogy még mindig tévhitek élnek az emberekben a menzás ételekkel kapcsolatban.

– Ha már a fentieket említettük. Ön szerint miért éri mostanában annyi kritika a közétkeztetést?

– Alapvetően szerintem ennek több oka is van. Először is abból kell kiindulni, hogy nyomottak az árak a közétkeztetésben. Ki kell mondani, hogy az alacsony nyersanyagár, a bérköltség az, ami hátráltató tényező. Persze azt nem lehet kijelenteni, hogy minden konyhán sztárszakácsot kellene alkalmazni és akkor a minőség is javulna. Ugyanakkor szakácshiányról beszélhetünk Magyarországon, mert a szakácsok közül is egyre többen külföldre vándorolnak, és ez érinti a közétkeztetést is. Mi úgy próbálunk megfelelni a mai igényeknek, hogy recepteket, technológiákat próbálunk fejleszteni, hogy állandó minőséget tudjunk produkálni.

– Hogy látja, mely területen nehezebb a dolguk a szakácsoknak? A közétkeztetésben vagy a vendéglátásban?

– Véleményem szerint mind a kettő más miatt okoz nehézséget. Miután immár 9. éve dolgozom a Sodexo-nál mint séf, így tapasztalatból mondom, hogy komolyabb kihívást jelent a közétkeztetésben dolgozni, mert nem egyszerű egyszerre megfelelni a törvényi előírásoknak és a fogyasztói igényeknek. Mondok erre egy példát. Ha mi mondjuk elkészítünk egy krumplifőzeléket, az nem mindig találkozik a nagymama vagy az édesanya otthoni főztjének az ízvilágával. Nyilván mindig jobban ízlik az otthoni étel, amit a családi asztalnál elfogyasztunk, mert ehhez vagyunk hozzászokva. A csúcséttermeknél viszont, ahol újszerű dolgok találhatók, olyan ételek vannak topon, amelyek nem megszokottak, kielégítve ezzel egy bizonyos réteg igényét.

– Mi a véleménye a hétköznapi ember számára „puccosabb"-nak nevezett ételekről?

– Az ételnevek alapján sokan nincsenek tisztában azzal, hogy milyen ételek vannak feltüntetve az étlapon, de természetesen erre is igény mutatkozik. A csúcséttermek kínálata adja a fejlődést azzal, hogy változatos, átgondolt, izgalmas menüket tálalnak fel és ezzel irányt mutatnak a legmagasabb színvonal eléréséig.

A versenyre történő jelentkezés határideje lassan a végéhez ér. Reméljük, hogy Urbán Tibor gondolatai még inspirálóbbak lehetnek azoknak, akik még pályázatuk beadását fontolgatják. Nekik jusson eszükbe a verseny mottója: „Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!"

Sikeres felkészülést, jó szereplést kívánunk a Sodexo csapatának!

MVR

VÁLASSZÁK AZ ÖNÖKHÖZ LEGKÖZELEBBI PARTNERÜNKET, ÁRAKBAN ÉS KISZOLGÁLÁSBAN NINCS KÜLÖNBSÉG!

A REPETA® törhetetlen menza tálalóedényeket a következő városokban ismerhetik meg, vehetik kézbe, próbálhatják ki és szerethetik meg kedves vásárlóink.

BUDAPEST: B ÉS P Kft. Tel.: 1/347-3580. • FK BUTELLA Kft. Tel.: 1/355-3343. • HUNNIA KRISTÁLY 1/244-8064 • IMPEX 2000 POHÁR CENTER Kft. Tel.: 1/477-0246. • KÁDAS CO. Kft. Tel.: 1/362-0375. • VASÉRT GASTROMODUL Kft. Tel.: 1/239-9774. • VENDI HUNGÁRIA Kft. Tel.: 1/461-8187. • **DEBRECEN:** HUNNIA KRISTÁLY Kft. Tel.: 52/474-368, **DUNAÚJVÁROS:** VENDKER KÉT OLIVÉR Bt. Tel.: 25/401-440. • **GYŐR IPARI PARK:** VIVAKER BT. Tel.: 96/519-175. • **KECSKEMÉT:** M-TEAM-QUALITY Bt. Tel.: 76/321-248 • **KESZTHELY:** PÁPAI GASZTRO Kft. Tel.: 83/510-490. • **KISKUNHALAS:** „KIS"-VENDÉGLÁTÓS ÜVEG-PORCELÁN KERESKEDÉS 77/523-616 • **MISKOLC:** MŰÁRT Kft. Tel.: 46/507-274. • **NYÍREGYHÁZA:** EURO-EXPERT TEAM Kft. Tel.: 42/500-908. • **PÉCS:** Z-M PAKK KERESKEDELMI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT. Tel/fax:72/510-130 **SOPRON:** MEDI TORK Bt. Tel.: 99/523-288. • **SÓSKÚT:** STEFINOX Kft. Tel.: 23/428-084. • **SZEGED:** ZSÓTÉR UNISZOLG PUSZ Kft. Tel.: 62/451-659. • **SZÉKKUTAS:** DÉL-ALFÖLDI PORCELÁN KERESKEDŐHÁZ Kft. Tel.: 62/649-000. • **SZEKSZÁRD:** VENDI HUNGÁRIA Kft. Tel.: 74/510-054. • **SZOLNOK:** KAPPA HV Kft. Tel.: 56/422-455. • **SZOMBATHELY:** OKT-KER Kft. Tel.: 94/312-475. • VASI CHEF Kft. Tel.: 94/505-196. • **TATA:** ARTAKIM Kft, Tel.: 34-487-624 • **VESZPRÉM:** JOHN ÉS TÁRSA Kft. Tel.: 88/467-455. • **ZALAEGERSZEG:** ZALAÜVÉRT Bt. Tel.: 92/598-673.