

TO NIE BYŁ PRZYPADEK...

W latach 1969 - 1973 byłem uczniem Technikum Gastronomicznego w Gdańsku. Wybór szkoły, jak również zawodu gastronomika, nie był kwestią przypadku. Zawsze chciałem pracować w zakładzie gastronomicznym. Oczywiście, jak każdy chłopiec, przeżywałem okresowe marzenia o zawodzie maszynisty, strażaka czy pilota, ale tak naprawdę zawsze chciałem być gastronomikiem. Przypuszczam, że pewien wpływ na to miał fakt, iż obydwój rodzice pracowali w zakładach gastronomicznych, zabierali mnie czasami do pracy, a w domu omawiali różne gastronomiczne problemy. Kiedy przychodziłem do zakładu gastronomicznego, zawsze najbardziej podobała mi się praca na sali - przyjmowanie i obsługiwanie gości, wystrój, dekoracje. W czasie wakacji, przez cztery kolejne lata nauki w szkole, wyjeżdżałem w ramach organizowanych przez szkołę OHP do NRD, gdzie pracowałem przy obsłudze wczasów pracowniczych - wyjazdy te umożliwiały mi poszerzenie horyzontów mojej wiedzy o gastronomii.

Po ukończeniu szkoły gastronomicznej rozpocząłem pracę jako kelner w barze „Marynarskim” w Nowym Porcie. Po dwóch miesiącach przeszedłem do restauracji „Współczesna” w Gdańsku, gdzie zatrudniono mnie na stanowisku kierownika sali. Od 30.03.1976 roku zacząłem wraz z ojcem pracować w restauracji „Pod Łososiem”, która została uruchomiona po wieloletniej przerwie. Samodzielnie zacząłem prowadzić restaurację od 1978 roku.

Z perspektywy prawie 25 lat mojej pracy zawodowej

mogę stwierdzić, iż samodzielne prowadzenie zakładu gastronomicznego daje wiele satysfakcji - mimo szeregu trudności, z jakimi należy borykać się na co dzień. Potrzebna jest fachowa wiedza, czyli to co wynosi się ze szkoły gastronomicznej, umiejętność współżycia z ludźmi czyli to, czego uczymy się całe życie oraz intuicja, przysłowiowy „nos” - to, co dostajemy w darze przychodząc na świat.

Prowadzenie zakładu o takiej tradycji jak „Pod Łososiem” zobowiązuje do utrzymania odpowiedniego standardu - nigdy nie można „spocząć na laurach”.

W progach zakładu miałem okazję gościć całą plejadę aktorów, piosenkarzy, polityków czy ludzi interesu (Zapasiwicz, Kwiatkowska, Stokłosa, Kim Nowak, Piasecka-Johnson, Lech Wałęsa, Czerwone Gitary itd.). Największym jednak przeżyciem był udział załogi naszego zakładu w obsłudze wizyty papieża w 1987 roku. Zakład może się poszczycić dwukrotnym zdobyciem „Srebrnej Patelni” za najlepsze potrawy kuchni staropolskiej oraz otrzymaniem orderu Pomiana.

Moim młodszym kolegom, uczniom szkoły gastronomicznej, radzę, aby zawsze konsekwentnie zmierzali do wybranego celu, nie zrażali się trudnościami i pamiętali, że wybrali zawód ponadczasowy - zawsze niezbędny, gdyż ludzie mogą obejść się bez różnych rzeczy, ale nigdy bez jedzenia.

Kierownik restauracji „Pod Łososiem“
Mieczysław Robakowski