

Reštauráciám a hotelom chýbajú kuchári

MY Kysucké noviny | 9.5.2017 | Rubrika: Trh práce - Vzdelávanie | Strana: 32 | Téma: MCROY

Najlepšie zarábajú šéfkuchári, ich mzda je oproti priemeru vyššia o 488 eur.

Mali ste obľúbenú reštauráciu, kde výborne varili a zrazu sa to zmenilo k horšiemu? Najčastejším dôvodom je odchod dobrého kuchára za lepšou pracovnou príležitosťou.

Potvrdzuje to aj Peter Čuchráč, prevádzkar malého rodinného hotela na Zemplínskej šírave. Minulý týždeň sa na pracovnom portáli Profesia objavil ich inzerát s ponukou pre hlavného kuchára, lebo ten pôvodný po šiestich rokoch dostal lákavejšiu ponuku. Prevádzkar hovorí, že kým obsadí uvoľnené miesto, prejdú aj dva mesiace.

A kým šéfkuchári ako-tak na svojich postoch vydržia, Peter Čuchráč dodáva, že ináč je to s mladými kuchármi na bežnej pozícii. Tí sa v jednej prevádzke zdržia tak rok, rok a pol a najradšej odchádzajú do zahraničia. Podľa údajov pracovného portálu Profesia oproti roku 2015 ponuky na pozície kuchár, šéfkuchár a pomocný kuchár rastú.

Kým v úvode minulého roka zamestnávateľia v prvom kvartáli uverejnili 766 pracovných ponúk na tieto pozície, v tomto roku sa ich počet zvýšil, aktuálne už potrebujú obsadiť 969 týchto pracovných pozícií. V druhom kvartáli 2016 podľa Profesia medziročný nárast pracovných ponúk na pozície kuchár, šéfkuchár a pomocný kuchár bol vyšší až o 25 percent.

Z núdze cnosť

O problémoch s hľadaním dobrých kuchárov vie aj Jana Mesárová, oblastná manažérka personálnej agentúry Wincott People. Hovorí, že nájsť dobrého kuchára je veľmi zložitá a to napriek tomu, že tento typ odboru ukončí na Slovensku veľa mladých ľudí a množstvo z nich je po skončení školy bez práce.

"Veľká časť absolventov sa na danú profesiu nehodí, nemajú o ňu v skutočnosti žiadny záujem," ozrejmuje situáciu na trhu práce Jana Mesárová.

O nedostatku týchto profesií hovorili hotelieri aj na jesennom stretnutí hotelierov Horeca v Hornom Smokovci vo Vysokých Tatrách.

Generálny sekretár Zväzu hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky Marek Harbulák spomínal prieskum, ktorý zorganizoval zväz v júli a auguste. Jeho cieľom bolo kvantifikovanie potreby pracovníkov v ubytovacích a stravovacích zariadeniach na Slovensku na najbližší rok.

Do prieskumu sa zapojilo 81 zariadení, pričom až 97 percent z nich má problém s obsadením voľných pracovných miest a 86 percent z nich pracovné miesta ponúka. Najčastejšie išlo o pozíciu čašník, záujem zamestnať ich v tom čase malo až 76 percent prevádzok.

Voľné pracovné miesta kuchárov ponúkalo 73 percent zariadení a 37 percent z nich hľadalo aj pozíciu chyžnej.

Zo 6000 absolventov, ktorí každý rok končia v súvisiacich odboroch, veľká časť odchádza do zahraničia.

Bez praxe to nejde

Hotelieri, ktorých sme oslovili, súkromne potvrdili, že je medzi nimi naozaj rivalita o najlepších kuchárov.

Rovnakú skúsenosť má aj personálna manažérka Jana Mesárová. Tá hovorí, že hotely si navyše nemôžu dovoliť zobrať niekoho bez praxe a dobrých referencií.

"Kvalitu kuchyne klienti vnímajú veľmi citlivo a ak je zlá, dokáže poškodiť imidž a pozíciu celého hotela," hovorí.

Stres, časová náročnosť

Dôvody vysokej fluktuácie medzi kuchármi Zuzana Dúžeková zo Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov vidí aj v tom, že práca kuchára je náročná na čas.

Jana Mesárová dodáva, že okrem toho si treba uvedomiť aj fakt, že kuchár dennodenne pracuje v strese, pretože nespokojnosť host'a s kuchyňou "padne na jeho hlavu". Nejde teda o pozíciu typu "to predsa zvládne každý", ako si mnohí ľudia myslia. Práve naopak.

Nízke platy

Podľa portálu Profesia kuchár v priemere zarobí 736 eur v hrubom, čo môže byť dôvod, že firmy majú čoraz väčší problém nájsť na tieto pozície vhodných kandidátov.

Medzi nadpriemerne zarábajúcich patria šéfkuchári a správcovia ubytovacích zariadení.

Najvyššiu priemernú mesačnú mzdu majú šéfkuchári - 1217 eur v hrubom. Naopak, najnižšie platy majú recepčné, čašníci a chyžné.

Zaujímavosťou však je, že práve v tomto odvetví sa Prešovskému kraju podarilo v plate prekonať štyri ďalšie slovenské regióny, informoval Miroslav Dravecký z portálu Platy.sk.

Reštaurácie a hotely - platy | Šéfkuchár 1217 ? | Správca ubytovacieho zariadenia 915 ? | Kuchár 709 ? | Barman 698 ? | Recepčná 625 ? | Čašník 585 ? | Chyžná 525 ? Zdroj: platy.sk

Za kvalitu sa platí

Daniel Hrivňák je známy slovenský šéfkuchár, gastronómii sa venuje už od svojich 17 rokov. Takto sa pozerá na fluktuáciu svojich kolegov. Na fluktuáciu kuchárov a ich nedostatok v praxi sa dá pozeráť rôzne. Ak je kuchárovým zamestnávateľom človek, ktorý nemal s gastronómiou nič spoločné a hrnie sa do nej s vidinou rýchleho zárobku, kuchár, ktorý k nemu nastúpi, je viac-menej v pasci. Pri osobnom pohovore mu síce majiteľ nasľubuje hory-doly, no keď po čase zistí, že prevádzka gastronomického podniku stojí oveľa viac, ako rátať, chce začať niekde šetriť. Nuž a kde? No predsa na mzdách personálu.

Z dohody šéfkuchára s majiteľom tak zostáva torzo. Dobrý šéfkuchár s renomé odchádza, veď čo mu aj ostáva, keď sadol na lep. A tak sa začína naháňačka za lacnejším kuchárom. Myslíte si, že majitelia prepustením kvalitného šéfkuchára ušetria? Omyl, väčšinou prerábajú, lebo so zmenou kvality jedla nastáva aj úbytok stravníkov a návštevníkov. Kuchári, ktorí v podnikoch pracujú dlhšie za stále rovnaký plat, začnú po čase trpieť takzvanou ponorkovou chorobou. Ďalšia skupina kuchárov sú vyučenci bez praxe, ktorí si pýtajú nástupný plat 1200 eur. Hoci nemajú žiadne skúsenosti a do špičky majú ďaleko.

Foto popis| Po dobrých kuchároch je dopyt.

Foto autor| ILUSTRAČNÉ FOTO: JÁN KROŠLÁK

Foto autor| JARMILA HORÁKOVÁ