



#001: Witam w pierwszym odcinku podcastu „Mała Wielka Gastronomia” O biznesie i gastro-świecie.

Z tego podcastu dowiesz się:

- o tym czym jest seria podcastów Mała Wielka Gastronomia?
- jak trafiłem w to miejsce i co robiłem wcześniej?
- co możesz z podcastów wynieść dla siebie?

Cześć mówi Marcin, witam w pierwszym odcinku podcastu Mała Wielka Gastronomia. Podcastu zapoznawczego, w którym powiem kilka słów o sobie, o tym dlaczego to robię i co z tego możecie wynieść dla siebie.

W podcastach będę poruszał tematy dotyczące gastronomii. Jednak nie zabraknie ciekawostek i informacji luźno związanych ze światem gastro. Po prostu będzie o tym co mnie interesuje i ciekawi. Dla tych, którzy nie wiedzą dodam, że podcast jest częścią projektu edukacyjnego MarcinKoch.pl

Każdy odcinek podcastu Mała Wielka Gastronomia, o biznesie i gastro-świecie, składać się będzie z dwóch części.

- Pierwsza część to wydarzenia, nowości, ciekawe książki czy artykuły, relacje z podróży, kulinarne odkrycia. To wszystko znajdziecie w krótkim, 5 minutowym zestawieniu tego co wydarzyło się w tygodniu między odcinkami.
- Druga część każdego podcastu to temat odcinka. Będziemy rozmawiać jak dobrze prowadzić biznes. Będą goście i wywiady. Będzie też o naszym własnym rozwoju, o umiejętnościach, które warto posiadać chcąc dobrze zarządzać sobą, zespołem czy firmą. Będzie też o finansach, o planowaniu, organizacji oraz o rozwiązaniach, które przynoszą efekty, w każdym razie mi przynosiły i dalej przynoszą.

Pamiętaj, że zawsze to o czym mówię, mówię z własnej perspektywy, na podstawie własnego doświadczenia. Nie wszystkie rozwiązania, które sprawdzają się u mnie, muszą być dobre dla Ciebie. Wybór czy po nie sięgniesz, zależy tylko od Ciebie.

To tyle słowem wstępu.

Zaczynamy!

Część pierwsza podcastu Mała Wielka Gastronomia.

O stronie MarcinKoch.pl

W przestrzeni Internetu pojawiło się nowe чудо. Pomimo, że ma dopiero tydzień już raczkuje, macha do nas i domaga się uwagi. Google informuje z niedowierzaniem o zaskakującej jak na bobasa ilości odwiedzin i czasie pobytu gości na stronie. Mowa o MarcinKoch.pl. Stronie, która ma aspiracje. Sami sprawdźcie.

Nowy artykuł na MarcinKoch.pl

Jeżeli o MarcinKoch.pl mowa to w artykule [Jak otworzyć restaurację, być szczęśliwym i bogatym](#) jeden z restauratorów mówi „Żaden profesjonalny inwestor czy pożyczkodawca przy zdrowych zmysłach nie zainwestowałby w restaurację, a tym bardziej w pierwszą restaurację nowicjusza. Ten obszar inwestowania banki pozostawiają celebrytom, lichwiarzom i głupcom.”

Tak, wszyscy znamy celebrytów, którzy zainwestowali w restauracje. Restauracje w modelu wchodzę, wychodzę, zapominam. Długi i treściwy tekst znajdziecie na blogu [MarcinKoch.pl](#)

Mikro Nawyki. Niewielkie Zmiany Które Wiele Zmieniają.

Pewne znaczenie dolegliwość polegającą na przesuwaniu wszystkiego w czasie, na tzw. jutro. Wygrywanie bojów w tej konkurencji opanowałem do mistrzostwa tak, że nagranie pierwszego podcastu zajęło mi prawie rok. Właściwa nazwa odsuwania zadań w czasie to prokrastynacja. Może się wydawać, że to nic, że to coś lekkiego, od tego się nie umiera. Fakt, że nie mamy powiedźmy motywacji do wykonania czegoś przez rok niekoniecznie jest największym problemem w naszym życiu. Niestety wielu osobom może ono życie zdecydowanie skomplikować. I nie o brak motywacji tutaj chodzi. Odkładanie na później staje się skutecznym na drodze temu co chcemy osiągnąć. Odkładanie blokuje, psuje nam życie, wywołuje stres. Generuje wyrzuty sumienia. Jest perpetuum mobile. Warto to przerwać.

Mikro Nawyki. Niewielkie Zmiany Które Wiele Zmieniają. To poradnik i nawet jeżeli nie lubisz poradników warto do tej książki sięgnąć. Poznać siebie i popracować nad tym, aby Ci się lepiej żyło. Autorem książki jest [Dr Fogg](#), behawiorysta. Od ponad 20 lat kieruje laboratorium badawczym na Uniwersytecie Stanforda. Zajmuje się jak sami mówią „projektowaniem zachowania”. I dokładnie o tym jest jego książka.

Dzisiaj nie tylko więcej wiem o samej prokrastynacji, ale i o tym na czy ona polega i stale prowadzę wewnętrzny dialog, który ma wyprowadzić mnie na prowadzenie w wyścigu z odkładaniem. Pracuję nad zmianą nawyków tak, aby ostatecznie mieć więcej czasu na to co naprawdę chce robić i aby prokrastynacja nie pomieszała mi szyków.

Link do książki znajdziesz w materiałach uzupełniających podcast.

Część druga podcastu Mała Wielka Gastronomia.

Jak tutaj trafiłem?

Była wiosna 2010 roku, zwolniłem się z pracy i wylądowałem z chorym kręgosłupem w Paryżu. Przyjechałem do Paryża chory bo nie wiedziałem, że przygoda w [Le Cordon Bleu](#) będzie wyjątkowo ciężkim, fizycznym doświadczeniem. W LCB miałem spędzić kolejne dwa miesiące a ten pobyt miał odmienić moje życie i skierować mnie w nowym kierunku. Chwilę wcześniej mieszkalem w Hamburgu a moje marzenia o posiadaniu restauracji dawno odłożyłem na półkę. Wiedziałem, że aby prowadzić restaurację potrzebuję zarówno wiedzy jak i środków sporych środków. Byłem

przekonany, że po dwóch miesiącach wrócę do świata, który doskonale znam. Do korporacyjnej rutyny i kariery, którą wytyczyłem sobie wiele lat wcześniej. A moja kariera to nie była nigdy sprawa przypadku. Może poza założeniem pierwszej firmy. Na studiach z kumplami założyliśmy firmę szkoleniową. Było to coś między przygodą, przypadkiem i zarabianiem pieniędzy. Nie planowałem w tym czasie zbyt wiele. Z pewnością nie myślałem, że firma będzie wciąż działała w dniu, kiedy nagrywam ten podcast. Firma działa beze mnie, po 6 latach od jej założenia poszedłem swoją nową drogą, zacząłem pracę w firmie telekomunikacyjnej.

Korporacyjna kariera z piwotem.

Korporacyjna kariera, od telekomu, przez wydawnictwo, branżę finansową toczyła się nieprzerwanie aż do wyjazdu do Le Cordon Bleu. Pracowałem w działach marketingu i przyznam, że było to bardzo satysfakcjonujące życie. Jednak wszystko do czasu. Sami wiecie, monotonia i zmęczenie dopada nas regularnie, to była jedna z takich chwil. Wjeżdżając do Paryża byłem przekonany, że powrócę do mojego zawodu, gdziekolwiek to nie będzie a gastronomia zostanie moim hobby. Będę dalej gotował dla znajomych, prowadził klub kulinarny itd. Zresztą smykałka do pieczenia czy gotowania, w pewnym zakresie odziedziczona po dziadku, nie skłaniała mnie do prowadzenia restauracji. To dopiero było przede mną.

W Le Cordon Bleu zrozumiałem jak wiele pasji i energii kryje się w tej branży. Poznałem ludzi, których śmiało mogę nazwać swoimi przyjaciółmi. Wielu z nich przyjechało na otwarcie pierwszej mojej restauracji w Warszawie. Jeff ze stanów pracował przez miesiąc na kuchni a Mirjam na barze. Le Cordon Bleu to był pasjonujący czas. Pasjonujący, ale też pełen wyzwań. Ja, jeszcze chwilę temu pan kierownik, trafiłem do nieznanego sobie środowiska. Poznawałem nie tylko tajemnice zawodowe, ale i fizyczne zmęczenie, będąc na nogach od 8 do 20, 6 dni w tygodniu. Pod okiem szefów kuchni, którzy wzięli sobie za punkt honoru stworzenie nam świata jak z horroru.

Dalsza droga w kierunku gastronomii.

Po powrocie do Hamburga decyzja była prosta, brnę w to dalej. Dalsza edukacja w Le Cordon Bleu, staże, wolontariaty zajęły mi kolejne 4 lata. Zwiedziłem masę miejsc, pracowałem w cateringu, byłem kelnerem, uczyłem się składać serwety na 100 sposobów, robiłem inwentaryzacje gigantycznych magazynów. Przez Londyn, Szwajcarię i Toskanię po Hong Kong. To wszystko robiłem powoli łącząc inne zajęcia, bo jak wspominałem, najczęściej moja praca nie była opłacana. Byłem stażystą.

Pierwsza restauracja, którą chciałem otworzyć właściwie nie była restauracją. To było połączenie delikatesów, bistra, szkoły gotowania. Całe szczęście, że na drodze stanęły mi problemy formalne. Dzisiaj widzę, że sukcesu by z tego nie było. Do kolejnego przedsięwzięcia przygotowałem się lepiej. Przeprowadziłem się też na stałe do Warszawy, chcąc mieć możliwość lepszej kontroli tego co się dzieje.

Moja pierwsza restauracja.

Tak dochodzimy do końcówki 2014 roku i uruchomienia pierwszej restauracji Bazar Kocha. Następnie powstały Talerzyki, pracownia cukiernicza Foli. Przed covidem byliśmy na etapie otwierania naszego pierwszego butik cukierniczego.

Bazar Kocha w oczach wielu osób to był sukces. Sukces, który był wynikiem ciężkiej pracy mojej i osób, które pracowały w firmie. Ilość pracy czasami była przeogromna, ale w tym czasie w ogóle tego nie dostrzegałem, po prostu była to moja pasja, robiłem to z przyjemnością. Przepracowałem chyba każdy możliwy do wyobrażenia problem. Restauracje generowały spore obroty a co za tym idzie, mieliśmy proporcjonalnie dużo wyzwań i zadań do wykonania. W szczytowym momencie zatrudnialiśmy ponad 50 osób. Restauracje miały wiernych gości, byliśmy popularni. Talerzyki dodały nam nowych zadań. To był inny model działania, inne zasady, inne dania, inni goście.

ForRest Projekt

W kwietniu 2020 roku z Hanią i Magdą, równocześnie z pracą w kryzysowej sytuacji pandemicznej rozpoczęliśmy realizację projektu pomocowego [ForRest Projekt](#). Przez 3 miesiące, razem z naszymi partnerami i konsultantami pracowaliśmy pro-bono dla wielu firm. W szczególności tych, których pandemia dotknęła w większym stopniu niż nas. To był faktyczny początek projektu MarcinKoch.pl choć w tym czasie o tym w ogóle nie myślałem. O FoRest Projekt przeczytasz więcej na stronie Marcinkoch.pl w zakładce ForRest Projekt

Covid przyniósł mi wiele okazji do przemyślenia swojej pracy, tego co robię i jak. Dla spółki sprawy potoczyły się mniej korzystnie niż dla mnie osobiście. Podjęliśmy decyzję o wycofaniu się z gastronomii, przynajmniej na pewien czas. Ja poświęciłem się pracy z innymi firmami w branży HoReCa. Po roku postanowiłem uruchomić projekt MarcinKoch.pl.

Moja kariera zatoczyła koło. Wróciłem do edukacji i do tego co sprawiało mi zawsze przyjemność, czyli pracy z firmami, które mogą wykorzystać moją wiedzę i doświadczenie. Praca konsultanta to moje równoległe zajęcie choć przyznam, że staram się, aby nie zajęło mi więcej niż 50% czasu przeznaczonego na pracę.

Co dalej?

Moja restauracja czy to pod marką Bazar Kocha, Talerzyki czy Foli jest tematem zamkniętym choć nauczyłem się nie mówić nigdy. Być może w przyszłości zdecyduję się wrócić do zawodu restauratora. Zawód restauratora bardzo wciąga. Dostarcza niesamowitej satysfakcji. Obecnie cieszę się zmianą, możliwością częstych podróży i tym, że mogę tworzyć nowy rozdział pod tytułem MarcinKoch.pl. Cieszę się też, że mogę do Was mówić i liczę, że znajdę wśród Was wiernych słuchaczy. Osoby, które dzięki marcinkoch.pl będą mogli się rozwijać, uczyć i kreować swoją własną karierę zawodową.

O czym będzie w podcastach Małą Wielką Gastronomią?

- Po pierwsze będzie sporo o rozwoju własnym, motywacji i budowaniu kariery. Ten temat jest jakby w gastronomii niedostrzegalny a przecież w gastronomii też pracują osoby, które na poważnie wiążą się z tą branżą.
- Wiele będzie o zarządzaniu finansami. Brak płynności finansowej czy całościowej kontroli finansów, kosztów to jest najczęstszy powód upadłości restauracji.
- Będzie sporo o trendach. Specjalnie dla Was czytam i wertuję materiały z różnych stron świata, aby wyciągnąć to co jest ciekawe i może być dla Was pomocne.
- Znajdziecie też tu rozmowy z ciekawymi osobami, nie koniecznie związanymi z gastronomią, Być może spojrzenie tych osób na pracę i na ich własny rozwój, zmieni Twoją perspektywę i wpłynie na to co robisz zawodowo.

Za tydzień kolejny podcast a tematem jest "11 pytań, które powinieneś sobie zadać zanim otworzysz restaurację". Myślę, że będzie to bardzo ciekawie spotkanie.

Pamiętajcie, że wszystkie podcasty znajdziecie na stronie marcinkoch.pl w zakładce podcast. Osoby, które wolą czytać znajdą tam transkrypty podcastów, wszelkie dodatkowe linki i wyjaśnienia.

Dziękuję za uwagę i do następnego razu!

Linki, które mogą być Ci potrzebne:

[Jak otworzyć restaurację](#) - tekst na blogu

[ForRest Projekt](#) - o projekcie, z którego powstał MarcinKoch.pl

[Le Cordon Bleu](#) - jeżeli chcesz wiedzieć więcej o szkole Le Cordon Bleu

[Mikro Nawyki. Niewielkie Zmiany Które Wiele Zmieniają](#) - jeżeli chcesz wiedzieć więcej o książce lub ją przeczytać