

## **BODOČI MLADI PODJETNIK, KI SE VIDI V GOSTINSTVU**

Tim Pirkovič prihaja iz družine, ki ima že daljšo tradicijo dela v gostinstvu. Doma je iz Šmarjeških Toplic, znanega slovenskega zdraviliškega kraja. Tradicijo gostinstva je začel že njegov dedek, nadaljuje jo oče, v tem poklicu pa se vidi tudi Tim. Zato se je po osnovni šoli vpisal na Srednjo šolo za gostinstvo in turizem v Novem mestu. Trenutno obiskuje 2. letnik poklicnega izobraževalnega programa gastronomske in hotelirske storitve.

**Tim, glede na to, da izhajaš iz družine, ki ima tradicijo v gostinstvu, ali je bila odločitev za šolanje v tej smeri tvoja izbira?**

Doma me nihče ni silil v to šolo. Že z enajstimi leti sem začel počasi sodelovati pri družinskem delu. Najprej je bila moja skrb priprava pogrinjkov za mize, nato pomoč v strežbi in pri pripravi cateringov, danes pa že samostojno delam pri strežbi gostov. Strežba me veseli. Logična posledica bi bila, da izberem v šoli smer strežba, ampak jaz sem izbral kuharstvo. Na področju strežbe imam že veliko izkušenj, želel sem si spoznati še področje kuharstva. Med kuhinjo in strežbo poteka ogromno interakcije. Če hočeš voditi gostinski lokal, moraš biti domač na enem in na drugem področju. Mislim, da sem se pravilno odločil. Zelo uživam pri praktičnem pouku kuharstva. Torej sem že od enajstega leta vedel, da bo moja poklicna pot povezana z gostinstvom.

**Dijaki na triletnem poklicnem programu se odločajo med strežbo in kuharstvom. Ali je še kakšen druga možnost na tem programu?**

Šola bo v naslednjem letu na tej stopnji omogočila še eno možnost oz. pridobitev poklica oskrbnik.

**Kaj najraje kuhaš?**

Nimam najljubše hrane. Obožujem mamino klasično kuhinjo in panna cotto, ki jo pripravljajo naši zaposleni kuharji.

**Torej boš nadaljeval vašo družinsko tradicijo?**

Mogoče. Poigravam se z idejo, da bi imel manjši lokal, v katerem bi stregli samo pijačo. Ampak puščam si odprto pot. Rad bi postal mlad podjetnik. Delo v gostinstvu je lepo, je pa tudi zahtevno. Zahteva predanost delu. Pri tem ni prostora za osebne težave. Gost želi pozornost in ti mu jo daješ. Vsakemu posebej. Si v stalnem kroženju med gosti, nenehno preverjaš njihove potrebe, naročila si skušaš čim natančneje zapomniti.

**Poleg šole imaš doma še veliko mentorjev. Kako je delati v družinskem podjetju?**

Oče je zame velik vzor. Vedno znova me preseneča s svojo potrpežljivostjo do gostov. Razume njihove potrebe. Vedno je pristno prijazen. Včasih je tudi šaljiv, vendar vedno spoštljiv. Občudujem njegovo delo in se od njega učim. V kuhinjo doma bolj redko vstopam. Spoštujem njihov red in sistem. Delo v družinskem podjetju ima svoje prednosti. Med nami je povezanost, na družino se lahko zaneseš. Ta družinski odnos pa oče prenaša tudi na vse zaposlene.

**Kaj je zate dober gostinski lokal?**

Poleg odlične ponudbe in postrežbe je pomembno, kakšen vtis daje lokal. Prostori morajo biti čisti, urejeni, brez motečih vonjev po kuhinji ali sanitarijah. Prav tako mora biti urejeno osebje. Gost opazi vse – od čistega in polikanega oblačila, osebne urejenosti do čevljev na nogi. Tudi pretirane vidne posebnosti, npr. tatujji, so lahko za kakšnega gosta moteče. Zraven pa sodi še prijaznost zaposlenih in občutek pomembnosti gosta. Če se gost čuti prezrtega, odide ali se nikoli več ne vrne.

### **Si že kdaj razmišljal, kako bo izgledal tvoj lokal? Bi v domačem kaj spremenil?**

Razmišljal sem o svojem lokalu. Všeč so mi tako moderni lokali kot tudi tradicionalni, vendar pa ne skrajnosti. Rad imam, da je vse na svojem mestu. Mogoče bi bilo dobro, da začnem potovati in si ogledam različne lokale. Tako bi lahko dobil jasnejšo sliko o tem, kaj si res želim. Zavedam se tudi, kako pomembno bo pri mojem delu znanje tujih jezikov. V domačem lokalu pa ne bi ničesar zamenjal.

### **Kako je z zaposljivostjo v gostinstvu?**

V gostinstvu je možnost zaposlitve zelo velika. Vsak gostinski lokal si želi dobrega delavca. Dober gostinec je predan svojemu delu. Predanost se vidi skozi njegovo delo in takšen kuhar ali natakar bo vedno dobil službo.



