



Šįkart tradicinę mūsų rubriką „HORECA verslui“ pradėdame nuo sveikinimo! Kuo nuoširdžiau- siai sveikiname ir ilgą veiklos metų linkime 20-mečio jubiliejų šiemet mininčiai Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijai (LVVKA). Ta proga apie asociacijos veiklos pradžią ir ateities planus kalbamės su dabartiniu LVVKA prezidentu Jaroslavu Orševskiu.

Kita rubrikoje išsamiai pristatoma tema – 2020-ųjų svetingumo sektoriaus veiklos kryptys.

Kaip ir kasmet, vėl lankėmės svetingumo verslo sektoriui ypač svarbioje parodoje „Ambiente 2020“. Didžiulio susidomėjimo sulaukė šiemet debiutavusi HORECA akademija. Joje skaitytus pasauliniu mastu pripažintų lektorių pranešimus apžvelgiame straipsnyje „Parodoje „Ambiente 2020“ – HORECA akademijos premjera“. Temą tęsia mūsų ilgamečio partnerio įmonės „Sangaida“ specialistai straipsnyje „Stalo servravimo naujienos ir kryptys“. „Ekologija, gamtos apsauga ir vartojimo bei atliekų mažinimas, natūralios spalvos ir estetika šiuo metu – aktualiausios temos. Tai atsispindi ir naujose didžiausių svetingumo sektoriaus gamintojų kolekcijose“, – sako įmonės „Sangaida“ rinkodaros vadovė Milda Blagoveščenskaja. Na, o vienos didžiausių indų ir virtuvės reikmenų importuotojos Lietuvoje UAB „Arkietė“ komercijos direktorė Viltė Kačerauskaitė straipsnyje „2020-ųjų restoranų ir barų tendencijos“ apibendrina, kaip keičiasi restoranų ir barų klientų poreikiai pasauliui globalėjant ir kaip kinta maitinimo įstaigų verslas šiame technologijų amžiuje.



Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijai – 20!

KRISTINA NOREIKIENĖ

2020-aisiais Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija (LVVKA) mini gražų 20-mečio jubiliejų. Ta proga, įprasmindami ilgametį asociacijos bendradarbiavimą su „Gero skonio“ žurnalų, kalbamės su dabartiniu LVVKA prezidentu Jaroslavu Orševskiu ne tik apie asociacijos veiklos pradžių bei tikslus, ateities planus, bet ir apie asmeninius atradimus ir svajones.

Šiomet Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijai – 20 metų. Kaip galėtumėte apibūdinti, koks buvo tas ilgas kelias – kupinas iššūkių, galbūt net idealizmo, norų, svajonių, tikslų, ambicijų, uždavinių? Kelias buvo duobėtas ar lygus? Dažniau pūtė palankus vėjas ar talžė audros?

Taip, šiomet asociacija minės savo 20-metį. Negalėčiau išskirti labai sunkių ar lengvų metų ar laikotarpio. Kiekvieni metai kupini išpūdžių, naujų atradimų, laimėjimų, nuopolių, kartais – gal net ašarų. Bet gera žinoti, jog kažkur yra grupelė bendraminčių, gyvenančių tais pačiais dalykais. Jie jaučia, kuria ir palaiko vieni kitus, o tai, tikiu, visais laikais buvo ir bus viena svarbiausių vertybių.

Su naujais projektais ateina nežinomybė, viskas atrodo gan trupu, sunku ir neįveikiama. Sunkiausia, kol neįsivažiuoji, nenugali savo baimės... Sudėtingiausia pradėti, o vėliau jau būna daug lengviau.

Kokiu tikslu asociacija įkurta prieš tuos 20 metų? Kas paskatino tai padaryti, vienyti, jungtis?

Asociacija įkurta siekiant sutelkti profesijos bendraminčius. Jos misija – gerinti Lietuvos visuomeninio maitinimo gastronomijos standartus, lygiuojantis į pasaulio virtuvių tendencijas. Nuo 2000 m. veiklą vykdanči asociacija vienija ir koordinuoja visuomeninio maitinimo įmonėse dirbančių vyr. virėjų ir konditerių veiklą, tarpusavio santykius, dalijasi patirtimi, žiniomis, atskleidžia naujus talentus, teikia pagalbą asociacijos nariams, kelia profesinę kvalifikaciją, bendradarbiauja su profesiniais mokymo centrais, ambasadomis, ministerijomis, savivaldybėmis, populiariai sveikesnę mitybą ugdymo įstaigose, dalyvauja rengiant teisės aktus, projektus, atitinkančius asociacijos narių ir visuomenės interesus, plečia tarptautinius ryšius su kitų valstybių organizacijomis, atstovauja Lietuvai tarptautiniuose čempionatuose. Nuo 2006 m. LVVKA priklauso Pasaulio vyriausiųjų virėjų draugijų asociacijai (*WorldChefs*), vienijančiai daugiau nei 100 nacionalinių asociacijų visame pasaulyje. Asociacija atstovauja savo nariams *WorldChefs* susirinkimuose.

Kaip per tuos du veiklos dešimtmečius pasikeitė

LVVKA misija – gerinti Lietuvos visuomeninio maitinimo gastronomijos standartus, lygiuojantis į pasaulio virtuvių tendencijas.

(užaugo, išsiplėtė) pati asociacija? Žinau, kad pasikeitė ir pavadinimas. Kokios priežastys, veiksniai tai nulėmė?

Asociacija keičiasi nuolat – tiek anuomet, tiek dabar. Norėdami judėti kartu su likusiu pasauliu, privalome mokytis, tobulėti ir prisitaikyti prie šiuolaikiško stiliaus, naujausių technologijų. O keičia mus viskas: kartais – laikas, kartais nauji nariai užkrečia savo entuziazmu, taip pat įkvepia nauji partneriai...

Asociacijos pavadinimas, kaip aš sakau, „pametė“ žodį „restoranų“. Mes nebesivadiname Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija. Taip yra todėl, jog šiomis dienomis vienijame ne vien restoranų šefus, bet ir profesinių mokyklų dėstytojus, įvairių įmonių technologus, juridinius asmenis bei viešbučių restoranų šefus, tad atsinaujinti, praplečiant narių skaičių, manau, buvo pats laikas.

Kiek narių asociaciją sudarė anuomet ir kiek dabar? Kokia siekiamybė? Būtų gražu, kad 20-mečio proga ir narių skaičius būtų apvalus?

Asociacija įkurta 2000 m. spalio 4 dieną. LR VVKA steigėjai – Lietuvos virtuvės šefai Aldona Gečienė, Valius Čepanonis, Stanislavas Kizenevičius, Gintautas Zuikaitis, Arnoldas Čižas. Pradžioje toks sąstatas ir buvo, tačiau kasmet asociacija plėtėsi, į savo gretas priėmė vis daugiau bendraminčių. Dabar asociacija jungia 93 narius, bet siekiame, kad šiais metais mūsų jau būtų visos šimtas ar net daugiau.

Kas gali tapti Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos nariu (-iais)? Kokia įstojimo procedūra? Ką privalo kiekvienas narys?

*Nuo 2006 m. LVVKA priklauso
Pasaulio vyriausiųjų virėjų draugijų
asociacijai (WorldChefs), vienijančiai
daugiau nei 100 nacionalinių
asociacijų visame pasaulyje.*

Mūsų nariu gali tapti bet kuris asmuo, dirbantis su šia profesija susijusį darbą. Šiuo metu asociacijos narius sudaro: viešbučių, restoranų, prekybos centrų gamybos vadovai, vyr. virėjai, vyr. technologai, vyr. konditeriai, taip pat profesinių mokymo centrų profesijos mokytojai metodininkai. Tarp kandidatų esama virėjų, konditerių, technologų.

Į asociacijos narius priimami kūrybiški, idėjomis ir patirtimi besidalijantys, aktyvūs, inovatyvūs gamybos vadovai, vyr. virėjai, vyr. technologai, turintys daugiau nei trejų metų gamybos vadovavimo patirtį. Norintieji tapti LVVKA nariais, turi užpildyti anketą ir gauti dvi narių ar darbdavių rekomendacijas. Tarybos nutarimu asmuo yra priimamas į mūsų gretas arba jam siūloma dar palaukti ir sugrįžti po kurio laiko.

Griežto darbų sąrašo, kur reikėtų žymėtis varneles, savo nariams neturime. Labai norėtume juos kuo labiau įtraukti į mūsų rengiamus užsiėmimus, įkvėpti tobulėti, mokytis ir mokyti kitus, lankyti mūsų organizuojamus renginius, svečių iš užsienio vedamus kursus, įsitraukti į mūsų veiklą ir pagerinti ją savo pasiūlymais...

Kodėl naudinga būti LVVKA nariu?

Nariai tarpusavyje dalijasi idėjomis, patirtimi, kelia profesinę kvalifikaciją kartu su profesionalais iš kitų pasaulio šalių, talentus ir meistrybę atskleidžia nacionaliniuose konkursuose, atstovauja Lietuvai tarptautiniuose čempionatuose, įsivertina sugebėjimus tarptautiniu lygmeniu, praplečia profesinių pažinčių ratą, dalyvauja virtuvės šefų pristatymuose visuomenei, populiarina profesiją, įgyja patirties, sulaukia žinomumo, jungiasi prie gastroturizmo plėtros, vykdo socialinę-educacinę iniciatyvą „Sveikas vaikas – sveika ateitis“, bendradarbiauja su profesiniais mokymo centrais, siekdami paskatinti, įkvėpti naują kartą.

Žinau, kad pastaruoju metu išsiplėtė asociacijos darbų laukas: bendradarbiaujate, konsultuojate ligonines, vaikų darželius. Papasakokite apie šią veiklą. Kada ją pradėjote? Kokius keliate tikslus, uždavinius? Kaip ketinate plėtoti šią sritį? Kokias dar organizacijas, įstaigas norėtumėte pritraukti?

2015 m. pradėjome socialinę, edukacinę projektą „Sveikas vaikas – sveika ateitis“. Lankome darželius ir priešmokyklinės įstaigas. Šefai praleidžia su vaikas apie 1,5 valandos: pasakoja apie sveiką mitybą, atlieka įvairius užduotis, drauge gamina ir ragauja paruoštas vaišes. Mažieji

puikiai praleidžia laiką mokydami sveikos gyvensenos pagrindų, o kai kurie iš jų ir patys pradeda svajoti apie darbą su aukšta balta kepure.

2018 m. pasirašėme bendradarbiavimo sutartį su Sveikatos apsaugos ministerija (SAM) dėl ikimokyklinių ir mokyklinių ugdymo įstaigų valgiaraščio sudarymo.

2019 m., padedami SAM, pradėjome konsultuoti ligonines dėl rekomenduojamų ir pavyzdinių valgiaraščių sudarymo. Čia svarbu pažymėti ir pasidžiaugti, kad dauguma įstaigų, su kuriomis dirbame, kreipėsi į mus pačios.

Norėčiau pakviesti į šį judėjimą įsilieti vis daugiau žmonių ir bendraminčių – asociacijų, organizacijų, pavienių asmenų. Svarbu, kad matytume bendrą tikslą ir darniai drauge jo siektume. Kelias niekada nėra lengvas, bet tikiu, jog kartu mes galime nuveikti daugiau...

Kiek prezidentų yra turėjusi asociacija? Kelintas tarp jų esate Jūs? Kokie reikalavimai keliami prezidentui? Kaip juo tampama, kas jį renka, keleriems metams? Ar LVVKA prezidentas gali būti perrenkamas antrai kadencijai?

Pirmuoju asociacijos prezidentu buvo išrinktas Gintautas Zuikaitis (deja, jo jau nebėra tarp mūsų...), vėliau jį šiame poste pakeitė: Valius Čepanonis, Stanislovas Kizenevičius, Rūta Šiušienė, Darius Dabrovolskas. Šiuo metu šias pareigas einu aš, tad esu šeštas LVVKA prezidentas.

Asociacijos prezidentas renkamas kas trejus metus per ataskaitinį susirinkimą (dažniausiai metų pradžioje – sausį). Visų narių balsavimu yra išrenkama taryba, kurią sudaro 7 asmenys bei prezidentas. Asmuo, buvęs tarybos nariu, gali pretenduoti į prezidento postą, kurio kadencija yra treji metai. LVVKA prezidentas gali būti perrenkamas antrai kadencijai.

Ką Jūs, kaip prezidentas, pasiekėte? Kokius tikslus sau kėlėte, ką pavyko įgyvendinti? Kokius darbus tęsėte, o kokius galbūt pradėjote naujai? Ką turėtų tęsti naujai išrinktas prezidentas?

Negaliu sakyti, kad kažką pasiekiau tik aš. Mes – tai vienas kumštis. Aš galiu per susirinkimą iškelti klausimą ar pateikti siūlymą ir, tikėtina, kad tai išaugs į kažką didesnio. Kartais pasiūlymų pateikia nariai, vėliau juos svarsto taryba. Tad sakyti, kad prezidentas kažką pasiekė vienas, neteisinga. Aš daug ko nežinau, nemoku, bet turiu dar 90 visada pasirošusių man (mums) padėti bendraminčių. Vienas mano šefas kitados yra pasakęs: „Kiekviena nauja diena yra skirta kažkam išmokti... Tad niekad nenustok mokytis.“ (Angl. „Every day is a school day, so never stop learning...“)

Ateidamas į šį postą, turėjau sau išsikėlęs tris tikslus:

1) toliau tęsti socialinį projektą „Sveikas vaikas – sveika ateitis“. Galiu pasidžiaugti, kad per kelerius metus šis projektas tapo vienu sėkmingiausių. *WorldChefs* asociacijoje vis primenu apie tai, ir džiaugiuosi matydamas, kaip pas mus pasisemti žinių ir patirties atvyksta kitų šalių asociacijų prezidentai.

2) Kuo labiau įtraukti jaunimą į mūsų veiklą, populiarinti tarp jo mūsų profesiją. Nors įkurti atskiro padalinio jaunimui tikriausiai nepavyks, bet švietimas



vyksta. Mes keliaujame su jaunais žmonėmis po tarptautinius konkursus, kur ir patys semiamės patirties. Vedame mokymus, kvalifikacijos kėlimo kursus. Svajoju suorganizuoti renginį, skirtą tik jaunimui, – tokį, apie kurį vis pasakoja mūsų draugai šveicarai, o aš vis stebiuosi, kaip jiems tai pavyksta.

3) Padaryti asociaciją draugiškesnę, suburti narius, nugriauti tarp jų tvyrančias sienas, kad būtų bendraujama vis glaudžiau, be paslapčių. Tikiu, kad tai padėtų visai mūsų industrijai.

Užsiminėte, jog kitų šalių asociacijų prezidentai per tarptautinius suvažiavimus ateina pasimokyti iš mūsų. Tad kaipgi LVVKA atrodo tarptautiniame kontekste? Kur galbūt dar atsilieka, kur jau susilyginome, o gal ir aplenkėme kitas šalis?

Tarptautiniame kontekste atrodome puikiai. Mus žino ir pažįsta. Dalyvaujame tarptautiniuose konkursuose. Visad bandome padėti tarptautinei bendruomenei, jei tik iškyla klausimų. Pernai norėjome suorganizuoti kasmetį prezidentų susirinkimą Vilniuje, bet po balsavimo likome antri. Tai daug ką pasako: sugebėjome aplenkti kitas, ne ką mažesnes šalis, kurių kulinarinis paveldas puoselėjamas iš kartos į kartą, o asociacijų istorijos tęsiasi ne vieną šimtmetį.

Visgi asociacijos veikla – ne varžybos, kur turi būti pirmas. Žinau, kad būti pirmam visad smagu, bet kartais geriau eiti su visais būryje ir gerai leisti laiką, nei strimgalviais skubėti pirmyn. Viskas pasiekama, tereikia laiko ir noro.

Koks buvo Jūsų kelias iki Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos prezidento posto? Trumpai pristatykite savo veiklą, darbą.

1998 m. įstojau į tuometinę Vilniaus prekybos ir verslo mokyklą, kur ir prasidėjo mano kulinarinis kelias. Buvau kaip kempinė – stengiausi sugerti kuo daugiau žinių. Tad ir mokslas atrodė gan lengvas ir suprantamas. Tada dirbau įvairius darbus Vilniuje. 2006 m. ėmiau ieškoti didesnių iššūkių. Persikraustęs į Kauną, gavau pirmąjį savo, kaip virtuvės šefo, darbą. Vėliau išvykau į užsienį, kur daug ko išmokau ir patobulinau savo kulinarines bei anglų kalbos žinias. Grįžęs iš emigracijos, įsitraukiau į LR VVKA gretas kaip jos narys. Su bendraminčiais niekad nesėdėjome vietoje, tad atsidūrėme asociacijos taryboje. Vėliau ėmėme dalyvauti konkursuose, atstovavome LR VVKA pasaulinėje šefų asociacijoje *WorldChefs* (tuometinis WACS), ir taip viskas išsirutuliojo iki prezidento posto. Su kulinarija esu jau 20 metų, tad šie metai ir man, ir LVVKA yra jubiliejiniai.

Kokių esate gavę apdovanojimų, įvertinimų, kokiuose konkursuose dalyvavote?

Naujausias ir vienas brangiausių pasiekimų – švenčiant Lietuvos Valstybės atkūrimo dieną, iškovotas sidabro medalis pasaulio kulinarijos olimpiadoje „IKA Culinary Olympics 2020“, *Culinary ART* individualiojoje rungtyje, Štutgarte. Komandinėse ir individualiosiose rungtyse čia varžėsi 2000 virtuozyų iš daugiau nei 60 pasaulio šalių. *Culinary ART* kategorijoje rungėsi apie 200 kulinarijos

Švenčiant Lietuvos Valstybės atkūrimo dieną, pasaulio kulinarijos olimpiadoje „Culinary ART“ individualiojoje rungtyje Jaroslavas Orševskis iškovojė sidabro medalį!

meistrų, kurie turėjo paruošti 5 patiekalų valgiaraštį ir 4 rūšių mini užkandžius 6 asmenims.

Su Nacionaline šefų rinktine teko dalyvauti konkurseose 2014, 2016 ir 2018 m. Pasiekimai gal kuklūs medaliais, bet brangūs: įgijau draugų, žinių ir daug visko pamačiau. Konkursai kai kada gadina žmones, nes po jų sunku pagaminti patiekalą iš 4 sudedamųjų dalių, bet laikas, praleistas ten, yra nepakartojamas. Gauni tiek adrenalino, kad joks nuovargis nebesvarbus. Po konkurso sakai, kad daugiau niekada, o po kokių dviejų savaičių, žiūrėk, jau pradedi vėl apie tai svarstyti su savo komandos nariais.

Įvertinimas – Pasaulinės šefų asociacijos (*WorldChefs*) tarptautinis sertifikuotas B kategorijos teisėjas.

Koks Jaroslavas yra žmogus, kai nusiima aukštą baltą šefo kepurę? Kokių turite pomėgių, nesusijusių su virtuve, ką galėtumėte norėtumėte keliais sakiniais apie save pasakyti? Grįžtant prie virėjo amato, ar namuose gaminate draugams, šeimai?

Ir namuose, ir darbe aš toks pat. Manau, visuomet reikia stengtis būti pavyzdžiu tiek namie, tiek darbe. Be to, dirbti lengviau ir smagiau, kai visi šypsosi ir aplink tvyro darna.

Kalbant apie pomėgius, kadaise žavėjausi fotografija, ypač patiko naktinė, bet pastaruoju metu mano fotoaparatas dulka kamputyje... Mėgstu namie padirbėti su koku pjūklų ar atsuktuvu. Ruošdamasis konkursui, kūriau savo lėkščių pakylas iš betono, visa tai mane atpalaiduoja. Mėgstu gamtą ir vandens telkinius.

Namuose nori nenori vis tiek tenka gaminti, tik ne tiek daug, kiek darbe. Manau, normalu, kad visą laiką praleidęs virtuvėje namie stengiesi nuo jos pailsėti. Tai nereiškia, kad baidaisi jos, tikrai ne, bet mieliau leidžiu laiką ne prie puodų.

2018 m. pasirašyta bendradarbiavimo sutartis su Sveikatos apsaugos ministerija (SAM) dėl ikimokyklinių ir mokyklinių ugdymo įstaigų valgiaraščio sudarymo.