

ZBIÓR CYTATÓW Z KSIĄŻKI PT.

# „GASTROBANDA”

AUTORSTWA

JAKUBA MILSZEWSKIEGO  
ORAZ KAMILA SADKOWSKIEGO

WYDAWNICTWO: AGORA



**BRAIN DESIGN**  
...redesign your brain

*Kochasz dobre jedzenie, ale to nie znaczy,  
że powinieneś naiwnie łykać każdą gastrobajkę  
i każde dziwo na talerzu!*

*\*\*\**

*To nie okazja czyni złodzieja, ale konieczność.*

*\*\*\**

*Z ludźmi gastronomii jest trochę tak, że jak już ktoś  
w tę branżę wejdzie, to momentalnie dostaje  
lekcję życia i szybko dojrzewa.*

*\*\*\**

*Żeby zostać dobrym barmanem,  
trzeba być dobrym psychologiem.*

*\*\*\**

*Bo kelner (...), jeszcze niedawno był połączeniem ilu-  
zjonisty, zaopatrzeniowca i księgowej.*

*\*\*\**

*Najgorsze w robocie na kuchni jest to,  
że gdy wszyscy mają wolne, ty zapierdalasz.*

*Jeśli ty oszczędzisz na kliencie,  
to klient oszczędzi na tobie.*

\*\*\*

*Największym błędem właścicieli i inwestorów  
jest zakładanie, że wszyscy inni kochają to samo  
co oni i że w związku z tym będzie się to sprzedawało  
jak kolędy przed świętami.*

\*\*\*

*Właściciel, choćby nie wiem ile kasy wyłożył,  
zawsze powinien pamiętać, że knajpy  
nie robi się dla siebie.*

\*\*\*

*Kiedy idzie się na skróty, traci się większość  
widoków i doświadczeń.*

\*\*\*

*W każdej branży jest coś, co można usprawnić  
i doprecyzować. Wystarczy zanalizować,  
co niedomaga, i znaleźć pomysł  
na wyeliminowanie słabości.*

*Spółeczeństwo jakiś czas temu osiągnęło apogeum pierdolca i robiło zdjęcia na Instagrama albo Facebooka każdemu głupiemu talerzowi bigosu, jaki postawił im przed nosem kelner.*

*\*\*\**

*Im bardziej kolorowe masz piórka,  
tym większe twoje szanse  
na przygruchanie sobie gołębiczy.*

*\*\*\**

*W grupach przyjaciół, zwłaszcza jeśli nie są to pary,  
zawsze będzie jakiś głośny i wkurwiający  
człowiek-billboard.*

*\*\*\**

*Gotowanie w lokalu gastronomicznym  
nie przebiega tak, jak przyrządzanie posiłku w domu,  
kiedy musisz zrobić wszystko od zera,  
żeby móc cokolwiek położyć na talerzu.*

*\*\*\**

*Im młodszy, im lepiej wykształcony, im bogatszy  
i mieszkający w im większym mieście Polak,  
tym więcej żywności marnuje.*

*Matematyka uczy logicznego myślenia.  
Język polski uczy komunikacji.  
Geografia, biologia czy fizyka uczą o podstawach  
prawideł, którymi rządzi się świat natury.  
Na tej samej zasadzie w szkołach gastronomicznych  
powinno się uczyć podstaw gotowania w formie  
aktualnej i dostosowanej do potrzeb rynku.*

*\*\*\**

*Najwięcej i najlepiej nauczysz się w miejscu pracy.*

*\*\*\**

*Kiedy zatem wystartujesz w końcu po jakąś dobrą  
robotę w kuchni, nie licz na to, że dostaniesz ją tylko  
dlatego, że masz fajnie napisane CV i zdjęcie,  
na którym wyglądasz jak rekin giełdowy.*

*\*\*\**

*Szefowie kuchni już dawno się zorientowali,  
że jeśli nie będą się rozwijać, to utkną po wsze czasy  
na etapie schabowego z kapustą.*

*\*\*\**

*Zadowolony klient to billboard twojego miejsca.*

*Jeśli potrafisz precyzyjnie i szybko kroić, siekać,  
obierać i wyczyniać inne cuda,  
to masz papiery na profesjonalistę.*

\*\*\*

*Kuchnia to subiektywne doznania, ale jeśli chcesz  
o nich pisać czy mówić, to potrzebujesz też wiedzy.*

\*\*\*

*Bierz pod rozwagę jedynie opinie ludzi,  
którzy mieli jaja się pod nimi podpisać.*

\*\*\*

*Media mogą zrobić gwiazdę z kogoś, kto o kuchni  
ma pojęcie nie większe niż przeciętna pani domu,  
a czasami nawet mniejsze, ale za to  
ma ładną buzię czy ciekawe nazwisko.*

\*\*\*

*Mody powstają dlatego, że popularny robi się ktoś,  
kto obrał własną, oryginalną ścieżkę.*

Powyższe cytaty pochodzą z książki autorstwa **Jakuba Milszewskiego oraz Kamila Sadkowskiego** pt. „**Gastrobanda**”, którą możesz zakupić na [Ceneo.pl](https://ceneo.pl)

 **Wydawnictwo  
Agora**  
książka  
muzyka  
film



Więcej recenzji wartościowych książek, zbiorów cytatów oraz ciekawych artykułów znajdziesz na blogu [BrainDesign](https://braindesign.pl).