

Rozmawiał:
Wojciech Garbarz

Opracował:
Igor Szmidt

Nawet jeśli nie posiadamy budżetu pozwalającego na starty w rajdach, nie zamierzamy budować samochodów i nie mamy pojęcia o mechanice, nic nie stoi na przeszkodzie w połączeniu swoich pasji i umiejętności i dołączeniu do fabrycznego zespołu rajdowego. Najlepszym tego przykładem jest Paweł Blum, który od zawsze interesował się sportami motorowymi i... gotowaniem. Zapraszamy do lektury wywiadu z człowiekiem, który ciężką pracą i swoim uporem został głównym kucharzem w ekipie M-Sportu.

PATELNI M-SPORTU

WRC: Jak to jest z tymi kanapkami dla Roberta Kubicy? Każda z nich jest oznaczona inicjałami „RK”. O co w tym chodzi?

Paweł Blum: Sprawa jest dość prosta. Robert jako jedyny nie używa masła i dlatego jego kanapki są odpowiednio opisywane. Ogólnie ma alergię na nabiał. Nie korzysta więc z masła, majonezu czy śmietany. Na śniadanie lubi mieć także lekko stostowane pieczywo – niezbyt spalone, ale też nie „surowe”. Oczywiście również bez masła ☺.



Robert Kubica ma ogromne wymagania nie tylko w stosunku do swojego zespołu i własnej pracy – krakowianin ma także konkretne oczekiwania w stosunku do swoich posiłków.

Jak obecnie wygląda wasza współpraca skoro w tym roku Robert nie jeździ już pod skrzydłami M-Sportu?

Nie jeździ, ale nadal się stołuje. Generalnie cały jego zespół dzieli catering z Martinem Prokopem, zaś Robert z Mackiem Szczepaniakiem jedzą u mnie wraz z M-Sportem. Najzwyczajniej w świecie smakuje im nasze jedzenie.

Jak to się w ogóle stało, że znalazłeś się w M-Sporcie?

Byłem wielkim szczęściarzem, a szczęściu dopomógł także Malcolm Wilson, za co jestem mu dożywotnie wdzięczny. Gdy zgłosiłem się do niego, nie było zapotrzebowania na kucharza, ale widząc moją pasję do rajdów i zapał do pracy Malcolm postanowił dać mi szansę. Oczywiście nie zmarnowałem jej. Tak naprawdę wszystko zaczęło się w 2005 roku, kiedy wyjechałem z moją żoną do Anglii. Moja znajomość języka angielskiego była dość kiepska, jednak mimo wszystko udało mi się znaleźć pracę w Center Parku – jest to sieć pięciu ośrodków wypoczynkowych w Anglii. Zaczynałem oczywiście od zmywaka i pomocy przy krojeniu, jednak z czasem zacząłem udowadniać swoją wartość jako kucharz – sporo pracowałem i po pewnym czasie udało mi się awansować. Następnie wygrałem kilka konkursów kulinarnych w Anglii, a dzięki współpracy z samymi Brytyjczykami dość szybko przyswoiłem nowy dla siebie język.

Już wtedy myślałeś o pracy związanej z rajdami?

Nie. Najpierw chciałem ułożyć sobie wszystkie prywatne i zawodowe sprawy – udało mi się awansować na menedżera jednej z dziewięciu restauracji na terenie Center Parku, a praca w niej odbywa się praktycznie codziennie przez cały rok. Po pięciu latach w Center Parku nadszedł czas na zmiany, zacząłem pracować z ludźmi, którzy otworzyli swój własny biznes i mieli restaurację na terenie klubu golfowego. Tak się złożyło, że tam właśnie organizowane były 18 urodziny córki Andy'ego Tinklera – szefa firmy spedycyjnej Stobart, która dawniej była sponsorem M-Sportu. Na urodzinach był oczywiście Malcolm





„
– W wielkim przybliżeniu zdarza się tak, że dziennie wydaję 300 śniadań, 300 obiadów i 300 kolacji. 900 posiłków jednego dnia oznacza, że muszę być pierwszą osobą, która pojawia się w parku serwisowym i najczęściej ostatnią, która z niego wyjeżdża.
”

Wilson – zauważyłem go na sali i przełamując swój strach, postanowiłem zapytać go o pracę.

Już wcześniej interesowałeś się rajdami?

Tak. Chyba jak miałem 9 lat mój wujek zabrał mnie na Rajd Krakowski. W sumie to często jeździliśmy na rajdy, a że moim przyszywanym wujkiem jest Janusz Lisowski, ojciec Mateusza, zawsze miałem bliski kontakt z tym sportem. Nawet w 2009 roku na miesiąc

miodowy wybraliśmy się z moją żoną na Rajd Polski. Tak więc doskonale wiedziałem, kim jest Malcolm Wilson. Pamiętam, jak wtedy w Mikołajkach obserwowałem go po drugiej stronie barierki, a teraz razem współpracujemy.

No dobrze – podszedłeś do Malcolma i co dalej?

Jeszcze przed imprezą urodzinową w klubie golfowym składałem swoją aplikację do M-Sportu

dwukrotnie, jednak zawsze spotykałem się z odmową, w której wyjaśnione było, że zespół nie potrzebuje zatrudniać dodatkowych kucharzy. Gdy zobaczyłem go na imprezie, pomyślałem, że raz się żyje i jeśli nie spróbuję teraz, to nigdy się nie dowiem, co mogłoby się wydarzyć. Ależ miałem wtedy pietra! Pamiętam, że Malcolm dał mi swój prywatny numer telefonu i poprosił, aby skontaktować się z nim w połowie kolejnego tygodnia. Nie mogłem się doczekać, więc

REKLAMA

Stecrally Rent

- ▶ budowa
- ▶ wypożyczalnia
- ▶ profesjonalny serwis aut rajdowych
Mitsubishi Lancer i Ford Fiesta Proto

W naszej ofercie są następujące samochody:

Mitsubishi Lancer Evo X Grupa N
Mitsubishi Lancer Evo VI Grupa H
Ford Fiesta Proto



**STEC RALLY
AUTO MOTO SPORT
Poland Sp. z o.o.**

23-250 Urzędów, ul. Wodna 5
tel. +48 (81) 822 51 51
biuro@stecralliart.pl

NA RYNKU OD 1996 ROKU

www.stecralliart.pl

RALLI ART



oczywiście zadzwoniłem w poniedziałek o 8 rano! Umówiliśmy się na spotkanie w jego firmie w środę, co dawało mi dwa dni na przygotowanie. Dwa dni! A ja nawet nie wiedziałem czego mam się spodziewać. Jedyne co mogłem zrobić to wziąć referencje od właścicieli klubu golfowego, z Center Parku oraz innych ludzi w środowisku, którzy są dobrze znani w tym regionie.

Co się potem wydarzyło?

Spotkaliśmy się w gabinecie Malcolma i oczywiście byłem bardzo zestresowany. Malcolm powiedział, abym się rozluźnił, bo dla niego to również była pierwsza rozmowa o pracę, którą przeprowadzał. Już na samym początku powiedziałem mu, że jestem wielkim fanem rajdów i od zawsze chciałem pracować w dużym zespole. To nieco rozluźniło atmosferę i zaczęliśmy rozmawiać o życiu, o sprawach prywatnych i oczywiście o rajdach. Już na wstępie powiedział mi, że zespół nie potrzebuje kolejnego kucharza, jednak nie zniechęciło mnie to i w trakcie rozmowy o swojej pasji i doświadczeniu

”

– Byłem wielkim szczęściarzem, a szczęściu dopomógł także Malcolm Wilson, za co jestem mu dożywotnie wdzięczny. Gdy zgłosiłem się do niego, nie było zapotrzebowania na kucharza, ale widząc moją pasję do rajdów i zapał do pracy Malcolm postanowił dać mi szansę.

”

Malcolm stwierdził, że chce dać mi szansę spróbowania i zobaczenia, jak działa kuchnia w zespole rajdowym. W tym momencie do pokoju wszedł John Steele, druga ręka Malcolma podając mu dwie moje wcześniejsze aplikacje. Malcolm zobaczył moje referencje od ludzi, których znał i powiedział, że pojedę na testy. Wydawało mi się, że chodzi o przetestowanie moich umiejętności, a w rzeczywistości chodziło oczywiście o testy rajdowe ze mną w roli kucharza! Początkowo pomagałem dwóm głównym kucharzom, po roku awansowałem do roli drugiego kucharza, a wszystko potoczyło się dla mnie na tyle pomyślnie, że teraz jestem *head chefem*.

Współpracujesz również z polskim oddziałem M-Sportu?

Gotuję dla całego zespołu M-Sportu, nie ważne czy jedziemy sami, czy M-Sport Polska również jest obecny – gotujemy dla nich i dowozimy do ich namiotu nasze dania. Tak więc współpracuję również z Mackiem Wodą, z którym byliśmy nawet na ubiegłorocznym Rajdzie Janner i gotowaliśmy w kamperze wypożyczonym od Michała Sołowowa.

Ile osób liczy ekipa kucharska?

Ja jestem głównym kucharzem i mam jedną współpracowniczkę do pomocy – bardzo fajna babka, z którą dobrze się dogadujemy. Dodatkowo mamy dwie lub trzy osoby do pomocy – obierania, zmywania, czy robienia sałatek, choć przeważnie jest to moja rola. Do tego wszystkich trzy może cztery osoby w hospitality, które pełnią rolę kelnerów.

Jaką rolę w zespole pełni twoja żona?

Beata zaczęła swoją przygodę z rajdami od Grecji 2011. Od tego czasu jeździ ze mną praktycznie na każdy rajd w Europie. Bardzo mi pomaga, za co jestem niesamowicie wdzięczny. Najprawdopodobniej,



gdyby nie to, że zaczęła ze mną jeździć, nie mógłbym tak bardzo poświęcić się rajdom i swojej pasji.

Czy praca w M-Sporcie nie koliduje z obowiązkami w Center Parku?

Cały swój wolny czas poświęcam rajdom i skaczę z jednej pracy do drugiej. Gdyby mojej żony nie było na rajdach, praktycznie nie mielibyśmy czasu dla siebie. Moi przełożeni w Center Parku bardzo idą mi na rękę – wyrobiłem sobie już w tych kręgach sporą renomę i jestem odpowiedzialny za komponowanie menu, ale także za nadzorowanie pod tym względem wszystkich pięciu restauracji spod tego samego szyldu.

Od czego zależy twój rajdowy kalendarz? Co determinuje, czy jedziesz na dany rajd, czy zostajesz w domu?

Sprawa jest dość prosta – jeśli nie ma mnie w Center Parku, musi być ktoś, kto wykona za mnie moją pracę. Mam zaufaną osobę, która obserwuje restaurację podczas mojej nieobecności. W Anglii w Center Parku mamy wyznaczonych 13 okresów w roku. Na jeden taki okres składa się dokładnie 28 dni, co oznacza, że w ciągu roku mamy 13 wyjazdów i 13 spotkań podsumowujących dany okres – co 4 tygodnie w piątek spotykamy się z kierownictwem i rozmawiamy o tym, co się działo. Jeśli rajd wypada w terminie tego spotkania, musimy zostać na weekend w domu.



Żona Pawła Beata towarzyszy mu na niemal każdej europejskiej rundzie mistrzostw świata.



Podpis pod foto

*Jak wygląda dobór posiłków dla zawodników?
W jaki sposób ustalacie menu na rajd?*

Z Wielkiej Brytanii zabieramy ze sobą cały suchy prowiant: makarony, ryż, sól, napoje. Resztę kupujemy już na miejscu. Lata doświadczeń pozwalają nam omiąć szerokim łukiem niektóre sklepy, a chętnie odwiedzać te konkretne, w których wiemy, że będziemy mogli zrobić porządne zakupy. Na Rajdzie Polski musiałem jechać aż do Olsztyna do Makro! Jeśli chodzi o menu, jest ono ustalane przeze mnie na podstawie tego, co widzę na półkach sklepowych.

Co jest najpopularniejszym daniem, jakie serwujecie?

Angielskie śniadanie, które jest praktycznie codziennie. Po pewnym czasie zacząłem przemycać do niego pewne polskie akcenty – czasami jajecznica, czasami jajka w koszulkach. Jeśli chodzi o obiad, dla zespołu gotuję przede wszystkim coś lekkiego, tym bardziej, jeśli jest upał. Za każdym razem jest sporo makaronów, kurczak, warzywa, ale też zupa pomidorowa, sery, grzyby. Gotujemy też ostatnio bardzo popularne fajity, lasagne – a w okresie letnim pojawia się sporo sałatek.

Czy zawodnicy mają osobne menu?

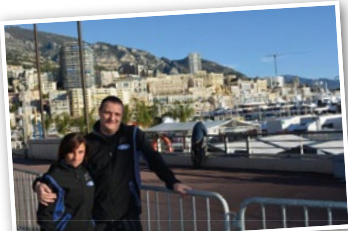
Kierowcy przychodzą do kuchni i mówią, co chcieliby zjeść, na przykład Maciek Szczepaniak bardzo

lubi sałatkę Cezara, a Robert Iosasia. Bardzo chętnie jedzą grillowanego kurczaka albo stek z różnymi dodatkami.

Na zakończenie powiedz, ile to wszystko kosztuje?

Cieżko tu mówić o konkretnych wartościach – w wielkim przybliżeniu zdarza się tak, że dziennie wydają 300 śniadań, 300 obiadów i 300 kolacji. 900 posiłków jednego dnia oznacza, że musimy być pierwszą osobą, która pojawia się w parku serwisowym i najczęściej ostatnią, która z niego wyjeżdża. Praca w naszej kuchni jest jednak czystą przyjemnością – mamy wyposażenie, którego nie powstydziliby się niejedna światowej klasy restauracja.

KARTKI Z PODRÓŻY



EBC BRAKES

Nasze hamulce są produkowane w Anglii oraz USA z najwyższej jakości komponentów przy użyciu najnowszej technologii. Dzięki temu charakteryzują się **lepszymi parametrami** technicznymi i jednocześnie dłuższą żywotnością!!!

Dzięki częściom hamulcowym EBC Brakes masz pełne zaufanie do swojego samochodu.

NAJSZERSZA LISTA REFERENCJI NA ŚWIECIE !

ORANGESTUFF

Jeśli potrzebujesz klocków na tor wyścigowy wybierz ORANGESTUFF

- Klocki do agresywnej jazdy
- Szczelna dyfuzyjna w kształcie litery „V” wspomaga wentylację, usuwa zanieczyszczenia, pył i osady
- Najlepsza skuteczność hamowania przy wysokich temperaturach

Szczególnie polecane do zastosowania w samochodach wyścigowych.

YELLOWSTUFF

Lubisz szybką jazdę? Tylko te klocki sprawiają że poczujesz się naprawdę bezpiecznie !!!

- Zalecane dla kierowców lubiących szybką jazdę
- Klocki podnoszące skuteczność, odporność i żywotność układu hamulcowego
- Najlepsze klocki z homologacją, dopuszczone do ruchu drogowego
- Najlepiej sprzedające się klocki w 2014 roku

Dzięki tym klockom rozwiążesz problemy z przegrzaniem układu hamulcowego

BLUESTUFF

Jeździsz na rajdach? Wybierz BLUESTUFF

- Niezwykle wytrzymała mieszanka
- Doskonałe klocki do zastosowań rajdowych na długie dystanse
- Wytrzymują do temperatury 900°C
- Dłuższa żywotność
- Nie wpływają na nadmierne zużycie tarcz hamulcowych

Tylko te klocki sprawiają, że na długim dystansie skuteczność hamowania będzie cały czas stabilna

REDSTUFF

Masz auto powyżej 200KM? I lubisz dynamiczną jazdę miejską? Te klocki są dla Ciebie !!!

- Również do jazdy na co dzień, na bazie ceramiki
- Półmetaliczna formuła
- Nie wymagają rozgrzewania
- Bardzo niski współczynnik pylenia

Szczególnie polecane do zastosowania w samochodach zosowych z napędem na cztery koła

GREENSTUFF

Pierwszy krok do podwyższenia skuteczności hamowania

- Wydłużona żywotność do 60%
- Zredukowane pylenie
- Podniesiona skuteczność hamowania

Najkorzystniejsza ekonomicznie mieszanka, wydłużająca żywotność hamulców przy jednoczesnej poprawie skuteczności.

Dostępna także do aut użytkowych i terenowych (seria 6000)

**Tam gdzie inne produkty nie dają rady!
Tam gdzie moc jest niczym bez kontroli!
Gdzie kierowca ceni życie swoje i innych!
I umie liczyć koszt wymiany hamulców gorszych marek!**

BSD nacinane

Wysokowęglowe tarcze hamulcowe, dla użytkownika który oczekuje od tarcz wysokiej odporności na odkształcenia i wibracje

- Do szybkiej jazdy ulicznej
- Świetnie sprawdzają się z klockami YELLOWSTUFF i GREENSTUFF
- Wysokowęglowe, termostabilne
- Zmniejszone natężenie hałasu

Konstrukcja zapewnia bezpieczne i długotrwałe użytkowanie

TURBO GROOVE lub ULTIMAX

Tuningowe tarcze hamulcowe, znacznie skuteczniejsze i wytrzymalsze od standardowych produktów

- Nacięcia wzmagają przepływ chłodnego powietrza obniżając temperaturę klocków i tarcz
- Nawiercone otwory odprowadzają gazy powierzchniowe podczas hamowania, znacznie poprawiając skuteczność

Konstrukcja zapewnia bezpieczne i długotrwałe użytkowanie

RACING BF 307+

Doskonały płyn hamulcowy, dla amatora i profesjonalisty

- Temperatura wrzenia podwyższona do 307°C
- Znacznie zmniejsza korozję przewodów
- Do zastosowania we wszystkich motocyklach, samochodach i pojazdach ATV, w których wcześniej używano płynów DOT4

Redukuje efekt gąbczastych hamulców, zapewniając wysoką skuteczność hamowania, nawet w najtrudniejszych warunkach

CLEAN STUFF

Profesjonalny serwis układu hamulcowego

- Preparat czystości hamulce tarczowe i bębnowe, elementy sprężel z olejów i brudu
- Niezbędny do utrzymania czystości i prawidłowej pracy układu hamulcowego

**Musisz go mieć !!! aby twój układ hamulcowy czyszczył się długo, żywotnością
Niezastąpiony przy prawidłowym montażu podzespołów hamulcowych**

Zapraszamy do współpracy hurtownie, sklepy i serwisy

EBC POLSKA Sp. z o.o.
30-443 Kraków ul. Marcjaka 29

tel.: 012 265 02 35, fax: 012 265 02 36
e-mail: info@ebcbrakes.pl

www.ebcbrakes.pl