

HR CASE STUDY SERIES



ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ



HR CSS
#Interviews Edition

EDITOR ΜΑΡΙΑ ΒΑΚΟΛΑ | ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2024

29TH CASE STUDY

Συνταγή Επιτυχίας:

- Ο Ρόλος της Διοίκησης Ανθρώπινου Δυναμικού στην Κουζίνα

Podcast - Συνέντευξη

με την **Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη**
βραβευμένη με δύο αστέρια Michelin



HR CASE STUDY SERIES

29TH CASE STUDY

Συνταγή Επιτυχίας:
Ο Ρόλος της Διοίκησης
Ανθρώπινου Δυναμικού
στην Κουζίνα

Podcast - Συνέντευξη

με την Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη
βραβευμένη με δύο αστέρια Michelin



HR CSS

#Interviews Edition

Editorial

Γράφει
η **Μαρία**
Βακόλα

ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ
HR CASE STUDY SERIES EDITOR
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ



Στο 2ο podcast με τίτλο «Συνταγή Επιτυχίας: Ο Ρόλος της Διοίκησης Ανθρώπινου Δυναμικού στην Κουζίνα» έχω την τιμή να συνομιλώ με τη βραβευμένη με δύο αστέρια Michelin Chef Γεωργιάνα Χιλιαδάκη.

Πώς επιλέγονται τα μέλη μίας κουζίνας; Πώς διατηρείται υψηλά το ηθικό της ομάδας στο απαιτητικό περιβάλλον της κουζίνας; Πώς αντιμετωπίζονται οι συγκρούσεις; Η Chef πώς διαχειρίζεται τις νέες ιδέες των συνεργατών της; Ποια ήταν η μεγαλύτερη πρόκληση της Chef στην επαγγελματική πορεία; Αυτά τα ερωτήματα και άλλα πολλά απαντώνται σε μία απολαυστική συνέντευξη!

Μπορείτε να ακούσετε το podcast στα ακόλουθα:

Μπορείτε να ακούσετε το podcast στα ακόλουθα:

Spotify | **Simplecast** | **YouTube**

Με εκτίμηση

Καθηγήτρια Μαρία Βακόλα

Διευθύντρια του ΜΠΣ στη Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού του ΟΠΑ, Editor HR Case Study Series





Η ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Τις απαντήσεις της Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη στα πιο βασικά ερωτήματα μπορείτε να τις διαβάσετε εδώ:

ΕΡΩΤΗΣΗ 1η:

Είστε επικεφαλής μιας ομάδας. Με ποια κριτήρια επιλέγετε τα μέλη της;

Πρώτα απ' όλα από το ήθος, αυτό είναι το πιο σημαντικό. Ένας πολύ καλός μάγειρας ο οποίος δεν είναι καλός χαρακτήρας, δεν θα «χωρέσει» στην κουζίνα οποιουσδήποτε σεφ. Οπότε το πιο σημαντικό από όλα: να είναι ένας άνθρωπος που έχει τις ίδιες αρχές με εμάς.

Σίγουρα πρέπει να είναι πάρα πολύ οργανωμένος. «Στην κουζίνα, πρέπει να είσαι πολύ οργανωμένος για να είσαι αναρχικός», όπως είχε πει ο Ισπανός σεφ Φεράν Αντριά...

Να έχεις τάξη, να είσαι καθαρός...

Και πρέπει να έχεις παρά πολλή μεγάλη αντίληψη...

Να αντιλαμβάνεσαι τα λάθη σου και να μην κάνεις τα ίδια λάθη.

Και να έχεις και γεύση....

ΕΡΩΤΗΣΗ 2η:

Έχετε μία δύσκολη μέρα στην κουζίνα, το εστιατόριο είναι γεμάτο το εστιατόριο, έχετε πάρα πολλές παραγγελίες. Πώς θα κρατήσετε το ηθικό της ομάδας υψηλά; Οι άνθρωποι κουράζονται, υπάρχουν εντάσεις.

Πλέον έχω διοικητικό ρόλο και στην κουζίνα δεν βρίσκομαι πολλές ώρες. Επιλέγω τους σωστούς ανθρώπους στις σωστές θέσεις, δηλαδή ανθρώπους που μπορούν να διατηρήσουν ισορροπίες και όταν υπάρχουν εντάσεις, να τις «σβήνουν». Σε ένα τέτοιο περιβάλλον, ένα τόσο απαιτητικό περιβάλλον, με πάρα πολύ άγχος, πρέπει να λειτουργήσεις πυροσβεστικά, σε ένα

Π.χ. Στην Ελλάδα τρώμε καλώς ή κακώς στις 20:00 – 23:00. Αυτές οι ώρες είναι το μεγάλο peak και ενδέχεται να κάνεις 250 κουβέρ, σε αυτό το μικρό διάστημα. Οπότε εκεί πρέπει να είσαι να είσαι ένας μικρός coach. Θα πεις κι ένα αστείο. Θα αφήσεις και κάποια πράγματα να πέσουν κάτω, αρχίζεις και διαλέγεις τι είναι πιο σημαντικό και τι δεν είναι. Πάντως, σίγουρα, αν εκείνη την ώρα φωνάξεις θα κάνεις πιο πολύ κακό παρά καλό.

ΕΡΩΤΗΣΗ 3η:

Πως αντιμετωπίζετε τις συγκρούσεις στα μέλη της ομάδας σας;

Εκείνη την ώρα δεν αναζητάς ποιος έχει δίκιο και ποιος έχει άδικο... Λες «Στοπ. Δε θέλω φασαρία εδώ μέσα». Και μετά μπορείς να το συζητήσεις και πλησιάσεις και τις δύο πλευρές, για να ακούσεις ποια είναι η άποψη του καθενός, όχι εν βρασμώ, αλλά με ηρεμία να διαλευκάνεις το θέμα και τέλος πάντων και να βοηθήσεις όπως μπορείς. Πολλές φορές κάποιος μπορεί να είναι και αγχωμένος να είναι κουρασμένος,... απλά γενικά δεν επιτρέπονται οι φωνές. Μόνο ο σεφ μιλάει, αυτός που κάνει το πάσο, αυτός που διοικεί το καράβι και μόνο αυτός ακούγεται. Όλοι οι άλλοι λένε «Ναι σεφ»...

ΕΡΩΤΗΣΗ 4η:

Πώς τους εκπαιδεύετε να το ακολουθούν αυτό;

... Είσαι αναγκασμένος να το κάνεις γιατί αλλιώς δεν μπορείς να παράγεις το επιθυμητό αποτέλεσμα. Αν εκείνη τη στιγμή έχεις στο μυαλό σου πως θα κουβεντιάσεις, δεν προλαβαίνεις. Είναι η ώρα που πρέπει να ετοιμαστούν οι παραγγελίες.

ΕΡΩΤΗΣΗ 5η:

Πώς ισορροπείτε την ποιότητα και με την αποδοτικότητα;

Αυτό που μας ξεχωρίζει είναι το αποτέλεσμα να είναι σταθερά πολύ καλό. Πετυχαίνεις τη σταθερότητα, όταν έχεις κάνει πολύ καλή προετοιμασία, δηλαδή οι μάγειρες που έρχονται το πρωί ακολουθούν τις συνταγές που τους έχουμε δώσει κατά γράμμα - εμείς ζυγίζουμε μέχρι και το αλάτι στις συνταγές μας-...Ακολουθείς κατά γράμμα τις συνταγές. Προετοιμασία, προγραμματισμός, και έτσι βγαίνει το καλύτερο αποτέλεσμα σε βραδιές που έχει πάρα πολύ κόσμο.

ΕΡΩΤΗΣΗ 6η:

Πως διαχειρίζεστε τις νέες ιδέες που μπορεί να προτείνουν οι συνεργάτες σας;

Είναι πάρα πολύ ενδιαφέρον! Το δημιουργικό μέρος είναι το πιο ενδιαφέρον στοιχείο του επαγγέλματός μας. Το επάγγελμά μας είναι κουραστικό αλλά μπορεί να γίνει και ρουτινιάρικο: Η πιο ωραία διαδρομή είναι να δημιουργήσεις ένα καινούριο πιάτο. Μόλις μπει στην παραγωγή μπορεί να γίνει ρουτίνα...

ΕΡΩΤΗΣΗ 7η:

Εσείς από πού εμπνέεστε για να δημιουργήσετε τα καινούργια πιάτα σας;

Από παντού. Μ' αρέσει πάρα πολύ να διαβάζω, να ταξιδεύω... Εμπνέομαι από τη φύση, την εποχικότητα... Στο Funky Gourmet είχαμε δει ένα πίνακα του Νταλί και είχαμε κάνει μια αναπαράσταση της ιδέας του. Γενικά η τέχνη φέρνει τέχνη και είναι ένας κύκλος δημιουργίας όπου μπορείς να αντλήσεις ερεθίσματα από παντού.

ΕΡΩΤΗΣΗ 8η: Ποια ήταν η μεγαλύτερη σας πρόκληση ως σεφ και πως την αντιμετωπίσατε;

Η διατήρηση των αστεριών Michelin. Δεν αρκεί μόνο τα αποκτήσεις, αλλά πρέπει να τα διατηρήσεις κιάλας. Κάθε χρόνο κρίνεσαι, δεν είναι ότι τα παίρνεις για πάντα... Αυτό είναι μεγάλη πρόκληση. Είναι σα να κάνεις πρωταθλητισμό. Είναι πάρα πολύ αγχωτικό και θα πρέπει να έχεις πάντα την καλύτερη απόδοση.

ΕΡΩΤΗΣΗ 9η: Τι θα συμβουλεύατε τα νέα παιδιά; Τι θα τα συμβουλεύατε να κάνουν;

Σίγουρα να ακολουθούν αυτό που θέλουν πραγματικά να κάνουν.

Μπορείτε να ακούσετε το podcast στα ακόλουθα:

[Spotify](#) [Simplecast](#) [YouTube](#)



Σύντομο βιογραφικό σημείωμα



Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Η Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη είναι η μοναδική Ελληνίδα Chef που έχει βραβευτεί με 2 αστέρια Michelin! Το 2017, σύμφωνα με την παγκόσμια κατάταξη των Best Chef Awards αναδείχθηκε ως η 4η «Καλύτερη Γυναίκα Chef στον κόσμο»!

Παράλληλα, έχει αναδειχθεί ως η «Καλύτερη γυναίκα Chef στην Ελλάδα» το 2017 και πολλές φορές έκτοτε.

Αποφοιτώντας από το Πανεπιστήμιο του Reading στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπου σπούδασε Ευρωπαϊκές Σπουδές και Ιταλικά, η αγάπη της για τη μαγειρική την οδήγησε στο Institute of Culinary Education (ICE), στο Μανχάταν της Νέας Υόρκης, όπου απέκτησε δίπλωμα στις Μαγειρικές Τέχνες και στη Διοίκηση Εστιατορίων.

Το εστιατόριο Funky Gourmet ήταν το πρώτο της εγχείρημα και αυτό που της χάρισε τη παγκόσμια διάκριση με 2 αστέρια Michelin. Είναι Co-founder των εστιατορίων OPSO, INO & Pittabun στο Λονδίνο που απεικονίζουν τη σύγχρονη ελληνική γαστρονομία.

Από το 2021 και έπειτα, η Chef Χιλιαδάκη με την ομάδα της, μοιράζεται την πολυετή της εμπειρία τόσο στο χώρο της μαγειρικής όσο και της εστίασης γενικότερα ως Consultant Chef σε πάρα πολλά και ποικίλα project, τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας. Από το Βελιγράδι μέχρι και τη Κρήτη, έχει αναλάβει το consulting σε διαφορετικά εστιατόρια, τα οποία γνωρίζουν μεγάλη επιτυχία. Συγκεκριμένα στην Αττική, επιμελείται τα menu στο Zurbaran στο Κολωνάκι, στο Geco το οποίο βρίσκεται στο ξενοδοχείο Gatsby στο κέντρο της Αθήνας, στις σουίτες του 8ου ορόφου στον όμιλο ΙΑΣΩ και σε ένα νέο χώρο το YABOO, στην Ακτή Κονδύλη στον Πειραιά.

Το πιο πρόσφατο εγχείρημα της Chef στο χώρο της εστίασης, ενεργά ως συνιδιοκτήτρια πλέον, είναι ένα καινούριο εστιατόριο που πρόκειται να ανοίξει και ακούει στο όνομα ΙΩΔΙΟ. Ένας θαλασσινός γαστρονομικός προορισμός στο Κολωνάκι ο οποίος θα φέρει και τη γευστική σφραγίδα της Chef και αναμένεται να υποδεχτεί τους λάτρεις του ψαριού συνδυάζοντας φρέσκες πρώτες ύλες με τη σύγχρονη κουζίνα.

Παράλληλα, η Chef όντας η ίδια πολυπράγμων, έχει τελέσει και ως Λέκτορας στο Πανεπιστήμιο του Harvard, στο μάθημα Culinary Psychology το Φεβρουάριο του 2021 και Μάρτιο 2022. Επιπλέον, έχει χτίσει ένα πολύ δημοφιλές και ισχυρό Instagram account @georgianna_hiliadaki, όπου μαγειρεύει για τους διαδικτυακούς φίλους της, εμπνέοντας τους και χαρίζοντας τους καθημερινά ιδιαίτερες συνταγές και έμπνευση!

Η ισχυρή θέληση, το ταλέντο, η εργατικότητα και το πάθος της για τη γαστρονομία, ενέπνευσαν το συγγραφέα παιδικής λογοτεχνίας κ. Δημήτρη Ταουκίδη να δημιουργήσει ένα βιβλίο παιδικής βιογραφίας με τίτλο «Γεωργιάννα, μια Σεφ μετράει τ'άστρα», στο οποίο η Σεφ απεικονίζεται σαν ένας μικρός χαριτωμένος ήρωας με σκοπό να εμπνεύσει τα μικρά παιδιά και όχι μόνο!.

HR CASE STUDY SERIES



HR CSS

#Interviews Edition