

Jamie Oliver's Fifteen: A Winning Recipe 看型男主厨如何拯救边缘少年

英国型男主厨杰米·奥利弗(Jamie Oliver)如今可谓家喻户晓。这位烹饪界的超级巨星,不但其主持的3个节目在近50个国家播出,他所出版的烹饪书籍也被翻译成21种语言、在全球销售已超千万册。11年前,他了解到英国25岁以下的青少年人口中,有约100万人没有学历、工作或接受就业培训,英国青年犯罪率、自杀率与怀孕率居高不下的现状。

这位电视明星当即尝试,是否可以在政府提供的社工援助外,通过自己的专长来扭转这些问题青年的人生。2002年,他在电视节目的真人秀中,将15位失业的青少年训练成合格厨师,更在伦敦成立15餐厅(Fifteen Restaurant),延续自己的公益信念。

善用媒体打响名号

作为妇孺皆知的电视明星,奥利弗亲手打造的15餐厅,其诞生过程也创造了前所未有的记录。在英国第四频道(Channel 4)的现场记录下,全英国的观众都见证了这位明星主厨如何与15位失业的问题青少年互动,并最终成功把其中10人训练成了合格的厨师。同年,15餐厅在伦敦东区开张,顿时成为城中热点,原本端坐家中看好戏的观众变身为络绎不绝的食客,订位爆满的状态持续了好几个月。

奥利弗,这位喜欢在电视节目上用随性姿态制作意大利料理的主厨,无疑是15餐厅的灵魂人物。每年超过10万位客人冲着他设计的菜单来,许多愿意从社会边缘加入培训课程的青少年,也是因为他在电视中游走世界各地制作烹饪的形象,才觉得当厨师是一件很酷的事。

“我从来没想过,自己能一边上学、一边工作,每天醒来都觉得生活充满动力,告诉自己要持之以恒!”“相貌有缺陷的我,以前觉得放弃自己是应该的,现在不同了,看到客人称赞我做的甜点,我对自己感到有信心,烹

饪给我带来了尊严。”通过这些来自学徒的肺腑之言,不难看出,15餐厅激发了青少年对美食和工作的热情,重新开发了他们被埋藏的能力与自信。

至今,15餐厅一共培育超过220位学徒,许多甚至自己开设餐厅或同样上电视教授烹饪。15餐厅也于2004年在阿姆斯特丹、2006年在墨尔本和英国康瓦尔(Cornwall)开设分店。2002年毕业于学徒蒂姆·西亚达坦(Tim Siadatan)因在2010年创办餐厅Trullo,还被《华尔街日报》誉为欧洲十大年轻主厨之一;另一位主管在离开后到了南非开普敦,以企业理念改造处于弱势的黑人社区。

奥利弗想做的并不止于此。15餐厅的利润全数投入了他自己创办的15基金会(Fifteen Foundation)。这个基金会除了对毕业学徒提供创业投资,扶持他们从合格厨师成为餐厅经营者,也推动与健康饮食相关的各种项目。例如,去年5月,基金会发起“食物革命日(Food Revolution Day)”,鼓励大众自己下厨。

改变问题青年的人生

和普通的企业截然不同,15餐厅张开双臂欢迎无家可归、有毒瘾或酒瘾的问题青年——只要他们对烹饪有热情。2004年毕业于的学徒本·查普曼(Ben Chapman),来15餐厅之前是毒贩与偷车贼,培训期间又因为偷车再度坐牢,二次假释后餐厅仍让他回去完成受训,现在仍然是餐厅的一分子。“他们依旧相信我,就像是大家庭,餐厅除了让我喜欢上做菜,更教我自律克服劣根性。”查普曼说。

15餐厅希望申请者介于18到24岁,没在念书也找不到工作,还必须没受过专业厨艺训练,并且,只要是社会福利机构或监狱推荐来的申请者,保证会得到面谈的机会。

经过一连串的面谈、评量、小组活动和味觉测试后,每年选出约20位学徒,接受18个月的



利用名人效应迅速积累人气的公益项目并不鲜见,然而让项目得以长久维计则需要完整的经营模式和风生水起后的持续付出

“

我希望能将这两个雄心壮志结合在一起:开一家最高级的餐厅,和给在困境中的青年一个开创生命的机会!

——杰米·奥利弗

”

培训课程。学徒有两个学习场所,一个是伦敦路易斯翰学院(Lewisham College),在这里取得厨师资格认证;另一个就是15餐厅的厨房,在实际操练中快速成长。奥利弗向来注重食材,15餐厅的菜单上就把食材产地全都标明出来,所以课程也会安排学徒到供应食材的农场,亲眼见识好食材的养育过程。

培训课程不仅让学徒习得谋生的一技之长,更重要的是让原本迷失人生方向的青年,凭借在高档、热门的15餐厅厨房里工作,逐渐培养其自信心和责任感。

15餐厅的运营模式

以2007年为例,15餐厅当年总收入400万英镑,扣除运营成本后,盈余的250万英镑则全部贡献给基金会,做为培训课程的经费。除餐厅日常运营和零星捐款外,餐厅的额外收入还有奥利弗所捐的版税,以及每年年底举办的“募款之夜”——一桌10人份爱心晚餐的价格是6500英镑。

自2002年成立以来,从餐厅毕业的学徒中,有75%还在餐饮业工作,其中60%的人一年可以赚得2万英镑。在伦敦获得好评

和支持后,15餐厅把脚步迈向了世界各地。由于15餐厅几乎完全依靠收入来支撑厨师培训项目,所有分店的开设地点也一定要有足够的客源、品质够好的食材供应商,以及当地居民对于培训项目的需求。

在海外拓展之外,15餐厅也回头检讨培训的成效。比如,在2008年,餐厅尝试将培训课程从18个月调整为12个月,给予学徒更密集的训练,希望能提升学徒的毕业率与就业率。

社企餐厅的生存困境

但并不是所有的社会企业餐厅都能像15餐厅一样一帆风顺。2012年岁末,由于英国政府大幅削减公共预算,同样著名的社会企业Hoxton学徒餐厅在运行9年之后就面临着被迫关闭的困境。所以,探讨社企餐厅的成功模式也显得很有必要。

15餐厅康尔瓦分店的CEO戴夫·米纳(Dave Meener)在谈及餐厅社企模式的成功时是这么说的:“除去社会目的,15餐厅是一间单纯的高档餐厅;而除去商业盈利的部分,我们则是一家远离市场运作和商业需求的青少年活动中心。”

所以,一间成功的社企餐厅首先必须是一间成功的餐厅。另一方面,虽然单纯地成为追逐商业利益最大化的餐厅,然后拿出部分盈利用于社会目的的运作方式可能来得更加有效,但社企餐厅将社会影响贯穿商业运作始终这样的模式本身也肩负着重大的社会意义。然而,一旦注入社企元素后,如何能够继续支持而非限制餐厅本身的运作,这似乎也成了最大的难题。

大致说来,社企餐厅必须解决的关键为:明确的目标人群、清晰的食物概念、稳定的资金来

源和精准的营销方案。

双轨制与整合营销

15餐厅能够成功开办至今,除了奥利弗本人的魅力之外,其“餐厅”与“基金会”双轨并行的模式也是必不可少的关键之一——餐厅盈余悉数拨给基金会,让基金会去推动难有收益的项目。

奥利弗善于整合各种传播渠道,通过烹饪节目、纪实影集、书籍、DVD等媒介大力营销,也成功让15餐厅拓展了规模并增强影响力。

15餐厅并没有彻底根除英国青少年的失业与贫穷问题,但它的开创却成功设立了典范,启发其他个人或组织仿效。

无论你身处何种行业,永远不要低估自己能为社会带来的贡献,也许在未来某个时间点,你会摇身变成下一个奥利弗。

(高文兴/编译)

链接

杰米·奥利弗是15餐厅的创办人、主厨与15基金会的董事,也是烹饪界的电视明星。在过去的10余年中,他因为三个备受欢迎的电视烹饪节目而成为全球最受喜爱的主持人。杰米·奥利弗是当今最著名的英国人士之一,他的《奥利弗美食》和《杰米厨房》等节目在全球超过45个国家播出,他配合每一个电视节目所著的书,被翻译成21种语言在全球销售。奥利弗创办了为弱势青少年提供专业训练指导的“15基金会”,并持续参与其中活动。2005年他在英国发起一项改善学童晚餐的运动推动英国政府进行了具体的政策改变。



时尚的工作环境、体面的职位、丰厚的薪水,15餐厅扭转了数百个前途黯淡生命的命运