

Jamie Oliver

„Zbożowy” przedsiębiorca społeczny

Modwenna Rees-Mogg, AngelNews

Kiedy w 1997 Jamie Oliver wtargnął na ekrany naszych telewizorów jako młody zawadiacki kucharz telewizyjny, kto mógł przypuszczać, że w tak znaczący sposób wykorzysta on swoje doświadczenia, sławę i sprzyjającą fortunę, by zrobić coś dobrego? W ciągu trzech lat, mając lat jedynie 25, stał się fenomenem na skalę światową, zdobywając uznanie i nagrody za swój styl kucharski i osobowość telewizyjną.

Tym bardziej robi wrażenie fakt, że do roku 2001 oraz będąc w wieku 30 lat już pragnął oddać coś światu, który dał mu tak wiele.

W roku 2001 termin ‘przedsiębiorstwo społeczne’ nie cieszył się szczególną popularnością, ale jestem przekonana, iż Jamie Oliver był, i pozostał, przedsiębiorcą społecznym. Kult, jaki go otaczał umożliwił mu start na tej drodze, i całe szczęście, że tak się stało. Teraz ustawia on poprzeczkę dla każdego – od najpokorniejszego początkującego przedsiębiorcy po prezesów największych światowych firm – jeśli chodzi o wykorzystanie przedsiębiorczego zapału i pasji do osiągnięcia wielkich rzeczy, zarówno dla innych, jak i dla siebie.

Szczerze mówiąc, nie przychodzi mi do głowy wiele osób, które szerzej wykorzystają telewizję i media na rzecz społeczeństwa. Oczywiście wspaniała osobowość Jamiego oraz jego zamiłowanie do komponowania pysznego jedzenia stanowią zwycięskie połączenie, w szczególności tutaj, w Wielkiej Brytanii. Uwielbiamy ludzi, którzy zabawiają nas w telewizji, a obsesja na punkcie jedzenia to hobby milionów. Nawet, gdyby został „tylko telewizyjnym kucharzem”, Jamie Oliver zachowałby szczególne miejsce w sercach Brytyjczyków przez pokolenie lub dłużej, ale tym, co zdobyło mu naprawdę ważne nagrody i uznanie jest jego działalność w ramach przedsiębiorczości społecznej.

Jednym z jej przejawów jest Fifteen – prowadzona przez niego restauracja, która szkoli młode osoby bezrobotne w branży gastronomicznej. Jest to model, który zainspirował pokolenie i który jest powielany i adaptowany przez innych na całym świecie. A częścią geniuszu Jamiego było to, że potrafił wykorzystać wszystko, co było w jego zasięgu, aby rozwinąć działalność.



Jamie Oliver i jego praktykanci

Telewizyjne relacje z wysiłków i problemów, jakie towarzyszyły rozkręceniu restauracji Fifteen w 2001 roku były mistrzowskim posunięciem strategicznym z jego strony. W ten sposób pokazał światu, jak można zrobić coś przedsiębiorczego, tj. interes z klientami, dostawcami, pracownikami i branżą, jednocześnie działając na rzecz wspólnego dobra. Program *Jamie's Kitchen* (Kuchnia Jamiego) sam w sobie zasłużył na różnorakie nagrody telewizyjne, ale jego twórca w dużo większym stopniu zasłużył

na przyznany mu Order Imperium Brytyjskiego za całokształt osiągnięć w dziedzinie przedsiębiorczości społecznej. No i dobrze jest wiedzieć, że model Fifteen jest żywy i ma się dobrze. Obecnie, w dziesiątym roku swojej działalności, funkcjonuje również w Australii, Amsterdamie i Kornwalii w Wielkiej Brytanii.

Ale jedno przedsięwzięcie społeczne to dla Jamiego za mało. Jako że restauracja Fifteen działa bez zarzutu, a główny nurt jego kariery zawodowej, czyli kucharskie programy telewizyjne i książki, cieszy się niesłabnącą popularnością, Jaime postanowił skupić się na działaniach mających pomóc ludziom w zrozumieniu wyzwania związanych z niską jakością żywności oraz usług gastronomicznych w Wielkiej Brytanii. W roku 2003 zastosował magiczną formułę, jaką jest cel społeczny w ujęciu populistycznym połączony z dostępem do czasu antenowego podczas godzin najwyższej oglądalności w dokumencie *Jamie's School Dinners* (Obiady szkolne Jamiego). Podobnie jak prowadzona przez niego akcja FeedMeBetter (Karm mnie lepiej), w której domagano się od rządu funduszy na szkolenia dla kucharek, tak by mogły zapewniać dzieciom posiłki szkolne wyższej jakości, przedsięwzięcie to podkreśla znaczenie gotowania w szkolnym programie nauczania oraz odgrywa istotną rolę w zwracaniu uwagi rządu, władz samorządowych oraz kierownictwa szkół na konieczność dostarczania dzieciom zdrowej żywności oraz wiedzy na jej temat.

Mogłoby się wydawać, że Jamie powinien być zadowolony z dwóch przedsięwzięć społecznych na swoim koncie. Mimo to fakt, że po realizacji działań na rzecz branży gastronomicznej i szkolnego jedzenia zapragnął zrobić coś jeszcze nie był zaskoczeniem. W roku 2008 wyemitowano program *The Ministry of Food* (Ministerstwo żywności), wykorzystujący formułę przyjętą w przedsięwzięciu *School Dinners*, aby nauczyć sztuki dobrego gotowania w domu tych, którzy nie potrafią gotować. Program ten był sam w sobie doskonałą rozrywką i jako taki zdobył popularność. Jednak fakt, że sukces centrum Ministry of Food w Rotherham był tak ogromny, że doprowadził do powstania jeszcze dwóch centrów – w Bradford i Leeds – pokazuje, że podstawowy cel społeczny realizowany przez program jest potrzebny i pożądany. Dowodem na to jest również fakt, że wiele innych samorządów w Wielkiej Brytanii nawiązuje współpracę z Ministry of Food w zakresie otwierania centrów w różnych miejscach w ramach walki z zagrożeniem epidemią otyłości, która może lada moment wybuchnąć w całym kraju.

Fakt, że zarówno projekt *School Dinners* jak i *Ministry of Food* zostały zrealizowane w Stanach Zjednoczonych pod szyldem Rewolucji Żywności Jamiego Olivera w kampanii w całości ufundowanej z datków zebranych w Stanach jest pewnym znakiem czasu.

Jamie Oliver prowadzi wszystkie społeczne przedsięwzięcia w ramach założonej przez siebie organizacji charytatywnej Jamie Oliver Foundation, ale pokazał on również, że istnieje cały szereg powodów, by wykorzystywać w różnego rodzaju przedsięwzięciach narzędzia medialne i handlowe celem masowego oddziaływania społecznego na konsumenta. Brawo. Tymczasem zastanawiając się, na czym będzie polegał jego kolejny projekt społeczny, mam nadzieję, że Jamie Oliver jak najdłużej pozostanie dla przedsiębiorców i gwiazd telewizji inspiracją, ucząc ich, jak łączyć (tak wcześnie, jak to możliwe) sławę ze sprzyjającą fortuną, aby uczynić świat lepszym miejscem.

www.jamieoliver.com/foundation/