

WYDAWANY NIEPRZERWANIE OD 1999 ROKU



24. ROK

PORADNIK RESTAURATORA

WRZESIEŃ 2023 (288)

OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK
BRANŻOWY DLA GASTRONOMII

NAKŁAD KONTROLOWANY
ISSN 1508-6194



Komat

1993 - 2023

35 lat



komat.com.pl



[/Komat.WyposazenieDlaGastronomii](https://www.facebook.com/Komat.WyposazenieDlaGastronomii)



LUBIANA



POLSKA GRUPA PORCELANOWA



NOWOŚĆ

KOLEKCJA

TEXTURAS

Naturalnie doskonała forma

wistil
10 x 10 x 10

RESTAURATORZY – HANDLOWCY WSKAZUJĄ, ŻE DRUKOWANA PRASA JEST SKUTECZNYM NARZĘDZIEM KOMUNIKACJI – TRM KANTAR 2022/2023*

*syndykato we badanie prasy handlowej 2022/2023 na reprezentatywnej próbie N=1002

95 %

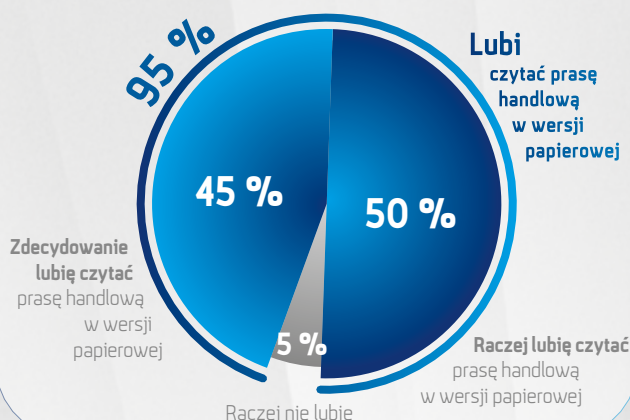
**DECYDENTÓW OTRZYMUJĄCYCH PRASĘ HANDLOWĄ
LUBI CZYTAĆ JĄ W FORMIE PAPIEROWEJ.**

KANTAR

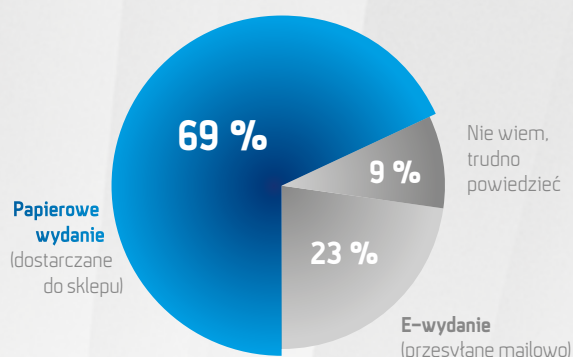
ŚWIATOWY LIDER

W DZIEDZINIE INFORMACJI MARKETINGOWEJ

Proszę powiedzieć, na ile zgadza się Pan/i lub nie
z następującym stwierdzeniem:
Lubię czytać/przeglądać prasę handlową w wersji papierowej?
Sklepy otrzymujące prasę handlową (N=813)



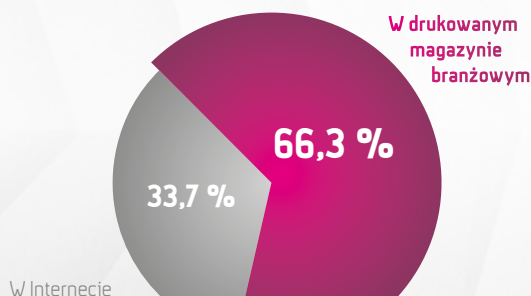
Jaką formę otrzymywania prasy handlowej Pan/i preferuje?
Sklepy w miejscowości powyżej 10 tys. mieszkańców (N=491)



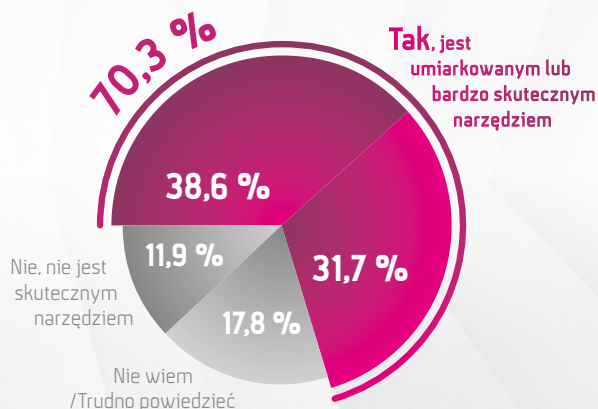
CO POTWIERDZAJĄ SZEFOWE KUCHNI*

*na podstawie ankiety przeprowadzonej wśród członków stowarzyszeń kulinarnych – wrzesień 2022

Jaka forma publikacji wywiadu z Panią/Panem
jest dla Państwa bardziej prestiżowa?



Czy drukowana prasa jest w Państwa ocenie skutecznym
narzędziem komunikacji marketingowej?



**STOWARZYSZENIA KULINARNE,
BIORĄCE UDZIAŁ W ANKIECIE:**





W NUMERZE

Czy wyższa płaca minimalna zwiększy szarą strefę?

Od 1 lipca 2024 r. minimalne wynagrodzenie w Polsce ma wynosić 4300 zł brutto. Oznacza to, że w ciągu półtora roku wzrośnie ono aż o 43%. Kolejna podwyżka płacy minimalnej może być problemem szczególnie dla małych przedsiębiorców, w tym działających w gastronomii.

8

Rafał Koziorzowski



Śniadanie idealne



Temat miesiąca

- 6 Ile restauracji jest w Polsce? Najnowsze dane!
- 8 Czy wyższa płaca minimalna zwiększy szarą strefę?

Prezentacje

- 14 **Rozmowa z:** Rafał Koziorzowski

Od kuchni

- 18 **Menu:** Najlepsza kawa, czyli jaka?
- 23 **Menu:** Śniadanie idealne w każdym calu
- 26 **Marketing:** Onboarding pracownika w restauracji – co to takiego?
- 28 **Marketing:** Jak sobie radzić z negatywnymi, często niesłusznymi, opiniami o restauracji?
- 30 **Menu:** Sezonowe menu – potrzeba czy wymysł?
- 32 **Menu:** Czas na grzyby
- 34 **Marketing:** Czysty obowiązek, czyli o eko produktach w gastronomii
- 36 **Marketing:** Dress code w kuchni
- 38 **Poradnik hotelarza:** Nie każda gwiazda świeci tak samo
- 40 **Prawnik radzi:** Czym jest równoważny system czasu pracy?

W kadrze

- 42 Wydarzenia
- 48 Nowości na rynku gastronomicznym



MIMO KLÓD RZUCANYCH POD NOGI UMIARKOWANY OPTYZMIZM W BRANŻY

Podwyżka płacy minimalnej od 1 lipca tego roku, a od stycznia 2024 r. wzrost składek ZUS-owskich oznaczają dla przedsiębiorców jedno – mniejszą opłacalność ich biznesów. Sytuacja staje się wręcz tragikomiczna. Z jednej strony: bogacimy się! Oto dotychczas zarabiający najmniej zaczęli zarabiać więcej. Ktoś mądry obliczył, że w przyszłym roku osób zarabiających tyle, ile wyniesie płaca minimalna będzie ok. 3,6 mln. Dlaczego więcej niż dzisiaj? Bo nie wszystkich przedsiębiorców będzie stać na podwyższenie płacy pozostałym pracownikom, co spowoduje wyrównanie pensji do... niższej.

Rosnące koszty pracownicze spowodują zwolnienia. Już dziś wiadomo, że w wielu zakładach pracy toczą się rozmowy na ten temat. Szczególnie ciężko może być ludziom w małych miejscowościach, gdzie firmy są zamykane niemal z dnia na dzień. Nieco lepiej jest w miastach, bo tu łatwiej o pracę. Nie inaczej dzieje się w gastronomii, która jeszcze nie do końca odrodziła się po niedawnym kryzysie związanym z pandemią. „Poradnik Restauratora” rozmawiał na ten temat z szefami kuchni i managerami lokali w różnych miastach w Polsce. Mimo klód rzucanych im pod nogi nie załamują się, ale szukają rozwiązań, czasem nieszablonych, a nawet skrajnych – piszemy o tym na s. 8.

Jak się okazuje, bez względu na przeciwności, otwierają się także nowe lokale. W pierwszych sześciu miesiącach 2023 r. w Polsce w porównaniu do końca 2022 r. przybyło 1,7 tys. nowych punktów gastronomicznych. Czy utrzymają się na rynku? Jeśli podniosą ceny – zapewne tak, a za wszystko i tak zapłaci klient. Jeśli się zjawi... A pojawi się, bo z subindeksu Barometru EFL dla sektora HoReCa na III kwartał br. wynika, że zarówno restauratorzy, jak i hotelarze są bardziej optymistyczni niż kilka miesięcy temu oraz spodziewają się wzrostu liczby gości. Czy to tylko sezonowy optymizm? Mam nadzieję, że nie.

Heidi Handkowska



**PORADNIK
RESTAURATORA**

**OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK BRANŻOWY
DLA GASTRONOMII**

Wydawca:

Biuro Promocji i Reklamy „Generalczyk” spółka jawna
60-587 Poznań, ul. Szczepna 10

GENERALCZYK
FIRMA RODZINNA od 1994

Dystrybucja w obiegu zamkniętym – bezpośrednio do lokali gastronomicznych.

Adres redakcji:

60-587 Poznań, ul. Szczepna 10
tel./fax (61) 852 08 94

www.poradnikrestauratora.com.pl

e-mail: redakcja@poradnikrestauratora.com.pl

Prezes Wydawnictwa:

Wiesław Generalczyk

Dyrektor Zarządzający:

Wojtek Generalczyk

wojtekg@poradnikhandlowca.com.pl

Z-cy Dyrektora ds. Sprzedaży:

Anita Kubiak – tel. (61) 851 37 08, anitak@poradnikrestauratora.com.pl
Małgorzata Siuda – malgorzatas@poradnikhandlowca.com.pl

Dział Sprzedaży:

Katarzyna Generalczyk – kasiag@poradnikhandlowca.com.pl
Justyna Wojciechowska – justynaw@poradnikhandlowca.com.pl

Redaktor Naczelna:

Heidi Handkowska

heidih@poradnikrestauratora.com.pl

Redakcja:

Olga Tylińska

olgat@poradnikhandlowca.com.pl

Beata Woźniak

beataw@poradnikhandlowca.com.pl

Klaudia Wałkowiak

klaudiaw@poradnikhandlowca.com.pl

Urszula Wszelaka (Warszawa)

urszulaw@poradnikhandlowca.com.pl

Stali współpracownicy:

Beata Marcińczyk

Dyrektor Administracji i Marketingu:

Zbyszek Zalewski – zbyszkow@poradnikhandlowca.com.pl

Współpraca (administracja):

Anna Stelmaszczyk

Kierownik Biura:

Maria Leśniewska – tel. (61) 855 70 66

marial@poradnikhandlowca.com.pl

Opracowanie graficzne:

Logo: EPM, Studio/skład: PRZECINEK s.c.

Druk: Drukarnia Szmydt, ul. Płocka 38B, Gostynin

Zdjęcia: Flash Press Media, SXCHU, shutterstock.com, archiwum

Korekta: Dominika Nowicka

Redakcja nie bierze odpowiedzialności za treść reklam i informacji dla celów handlowych.

Materiałów niezamówionych nie zwracamy oraz zastrzegamy sobie prawo do skrótów i redakcyjnego opracowania tekstów przyjętych do druku oraz zmiany ich tytułów.

Rozpowszechnianie materiałów redakcyjnych bez zgody wydawcy jest zabronione. Szczegółowy regulamin publikacji na stronie www.poradnikrestauratora.com.pl



/poradnikrestauratora



/poradnik.restauratora



Nakład kontrolowany 10 100 egz.
ISSN 1508-6194



Organizator plebiscytu
Hermesy Kulinarne
Poradnika Restauratora

Ile restauracji jest w Polsce?

Najnowsze dane!

W pierwszych sześciu miesiącach 2023 r., w porównaniu do końca 2022 r., w Polsce przybyło 1,7 tys. nowych punktów gastronomicznych – wynika z danych Dun & Bradstreet Poland*. Oznacza to, że na koniec czerwca br. liczba wszystkich placówek i firm gastronomicznych w kraju wyniosła 93,7 tys. Najwięcej przybyło w branży restauracyjnej, gdzie liczba nowych podmiotów w 2023 r. wzrosła o blisko 1000.

– Jeśli trend ten utrzyma się także w drugiej połowie roku, to podobnie jak w 2022 i 2021, rynek restauracji mierzony liczbą podmiotów na rynku wzrośnie o ok. 3,5 %, a liczba lokali gastronomicznych w Polsce może osiągnąć nawet 95,4 tys. – prognozuje **Tomasz Starzyk**, ekspert Dun & Bradstreet Poland.

W ujęciu procentowym najszybciej rozwija się rynek ruchomych placówek gastronomicznych. Tylko w pierwszych sześciu miesiącach br. liczba tego rodzaju punktów wzrosła o ponad 400, w tym przede wszystkim food tracków.

Jednocześnie poprawę widać także w statystykach dotyczących zawieszonych działalności gastronomicznych.

– W pierwszych sześciu miesiącach br. Polacy zawiesili 1,8 tys. punktów gastronomicznych. W całym 2022 r. – 6,5 tys. Co oznacza, że w przypadku utrzymania trendu, liczba zawieszonych działalności będzie mniejsza o połowę w porównaniu



Fot. Arch. GfK Polonia

do końca grudnia 2022 r. Byłby to powrót do sytuacji sprzed pandemii – dodaje **Tomasz Starzyk**.

DO RESTAURACJI CHODZIMY, ALE WYDAJEMY MNIEJ

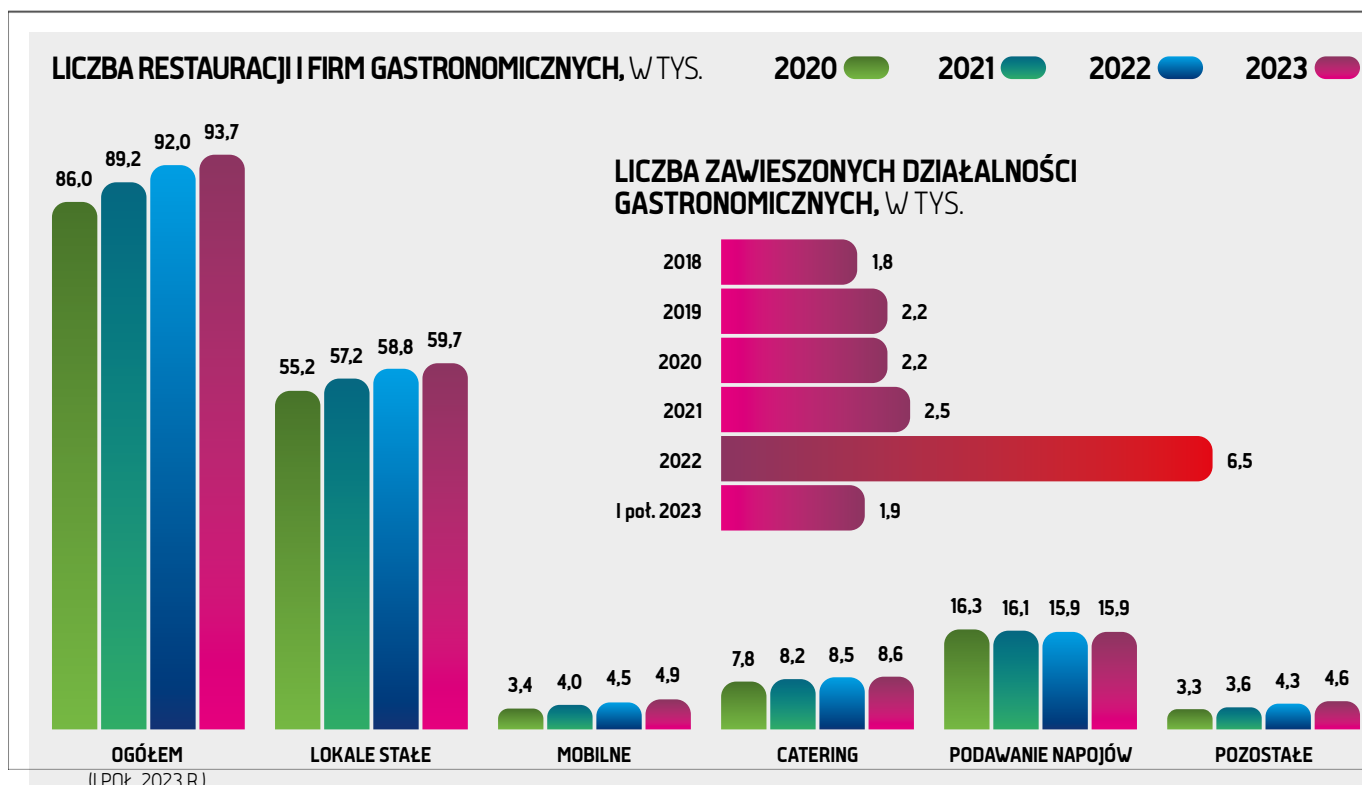
Konsekwencje wybuchu pandemii oraz zaprowadzenia lockdownów były szczególnie dotkliwe dla restauratorów. Teraz, trzy lata później, sytuacja nadal jest trudna ze względu na szalejącą inflację i zbyt wysokie oczekiwania finansowe pracowników.

Jednak z Raportu Gastronomicznego opracowanego przez Panel Gospodarstw Domowych

SZYMON MORDASIEWICZ

Dyrektor komercyjny
Panel Gospodarstw
Domowych GfK Polonia

Polska gastronomia wciąż nie wyszła z zapaści po pandemii. Choć 57 % Polaków deklaruje, że przynajmniej raz w roku korzysta z usług restauracji i barów, to obecnie odwiedzają oni mniej lokali niż jeszcze rok temu. Mimo to wartość rynku rośnie i w 2022 r. przekroczyła próg 31 mld zł.



GfK Polonia wynika, że pomimo kryzysu nadal ponad połowa Polaków choć raz w roku odwiedza restauracje, bary lub inne lokale serwujące jedzenie i napoje. Najczęściej wymienianą okazją do spożycia posiłku poza domem jest spotkanie ze znajomymi – takiej odpowiedzi udzieliło aż 58 % ankietowanych. Z kolei aż 44 % osób deklaruje, że głównym celem wizyty w lokalach gastronomicznych jest zjedzenie posiłku. Spora część respondentów, bo aż 43 %, wskazuje, że jada poza domem podczas podróży.

– Co trzeci Polak odwiedza-
jący restauracje,
jako okazję

ku temu wskazuje robienie zakupów lub wizytę w centrum handlowym. Jest to o tyle ciekawy wynik, że odnotowaliśmy tu spadek aż o 8 % w porównaniu do 2021 r. To kolejny

dowód na to, że Polacy coraz częściej planują budżety i unikają impulsowych wydatków – podkreśla **Szymon Mordasiewicz**, dyrektor komercyjny Panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia.

Blisko co czwarty Polak deklaruje, że w ogóle nie korzysta z usług lokali gastronomicznych. Decydujące są przede wszystkim kwestie finansowe. Aż 44 % osób z tej grupy twierdzi, że nie stać ich na tego typu usługi, a 43 % wskazuje na zbyt wysokie ceny. Prawie co trzeci Polak zaznacza, że woli spożywać domowe posiłki, ponieważ są one zdrowsze i smaczniejsze. ✕

Oprac. Heidi Handkowska



TOMASZ STARZYK

Ekspert Dun & Bradstreet Poland

W pierwszych sześciu miesiącach br. w Polsce w porównaniu do końca 2022 r. przybyło 1,7 tys. nowych punktów gastronomicznych, co oznacza wzrost o 1,8 %. Najwięcej w branży restauracyjnej, gdzie liczba nowych podmiotów wzrosła w 2023 r. o blisko 1000.

*Dun & Bradstreet Company to czołowy dostawca danych i analiz w 19 krajach europejskich. W Polsce działa i pomaga przedsiębiorcom już ponad 25 lat.

Fot. Arch. Dun & Bradstreet Poland

CZY WYŻSZA PŁACA MINIMALNA ZWIĘKSZY SZARĄ STREFĘ

Od 1 lipca 2024 r. minimalne wynagrodzenie w Polsce ma wynosić 4300 zł brutto. Oznacza to, że w ciągu półtora roku wzrośnie ono aż o 43%. Kolejna podwyżka płacy minimalnej może być problemem szczególnie dla małych przedsiębiorców, w tym działających w gastronomii.

Wzrost płacy minimalnej ma dwa oblicza: pozytywne, bo najniższej uposażeni otrzymują więcej pieniędzy, ale też negatywne, bo przedsiębiorcy, także prowadzący biznesy usługowe, jak gastronomia czy

hotelarstwo, muszą głębiej sięgnąć do kieszeni, by opłacić pracowników.

„Poradnik Restauratora” poprosił o opinie w tej sprawie kilkoro przedstawicieli branży, szefów kuchni i menedżerów lokali gastronomicznych w dużych polskich miastach.

– Zwolennicy wzrostu płacy minimalnej uważają, że obecna kwota jest niewystarczająca dla pracowników, aby utrzymać się na godnym poziomie życia. Wzrost płacy minimalnej może zmniejszyć nierówności społeczne i poprawić jakość życia najbardziej narażonych grup pracowników, w tym również tych zatrudnionych w restauracjach – zauważa **Dariusz Sienicki**,

GRAŻYNA MILEWSKA

Managerka i właścicielka
Zachodnia Kawiarnia
& Bistro w Białymstoku

Podniesienie płacy minimalnej to ogromne obciążenie dla pracodawców, w postaci wzrostu kosztów pracy połączonego z ukrytym wzrostem podatków oraz inflacją. Wysokie ceny produktów zmuszają do podnoszenia cen oferowanych dań, co zniechęca wielu klientów do korzystania z naszych usług. Podwyżki płac minimalnych w przyszłym roku, kolejny raz wpłyną znacząco na wysokość cen oferowanych przez mnie usług, które w rezultacie, jak przypuszczam, okażą się nierentowne, ponieważ marże już teraz są minimalne.

ROBERT SOWA

Restaurator, szef kuchni
N31 Restaurant by Robert Sowa

Konsekwencje mogą być bardzo drastyczne od zmiany profilu restauracji, czyli zwolnienia pracowników, po zamykanie lokali. Mimo wszystko jestem optymistą i mam nadzieję, że po wielu turbulencjach nadal pozostanę na rynku z moją restauracją N31.

szef kuchni w Garage Grill & Bar w Łomży, członek Klubu Szefów Kuchni. – Przeciwnicy podnoszenia płacy minimalnej w obliczu trudnej sytuacji gospodarczej wskazują na ryzyko zwolnień w niektórych restauracjach. Argumentują, że wzrost kosztów pracy może spowodować obniżenie rentowności działalności, a w konsekwencji zagrozić istnieniu niektórych przedsiębiorstw. Restauracje często działają na cienkiej linii zysku i straty, a zwiększenie kosztów zatrudnienia może prowadzić do konieczności podjęcia drastycznych kroków, takich jak redukcja etatów czy nawet zamknięcie działalności – dodaje.

W tym roku, zgodnie z prawem*, wprowadzono już dwie podwyżki płacy minimalnej, co oznacza jej wzrost o 19,6 % w stosunku do najniższego uposażenia w 2022 r. Szczególnie bolesna dla branży jest ta wprowadzona od lipca br., czyli w środku sezonu, gdy gastro zmagają się z deficytem pracowników. Co więcej, od lipca, wraz z płacą minimalną, znacząco wzrosły także inne świadczenia obliczane na jej podstawie, jak dodatek za pracę w nocy, wynagrodzenie za przestój oraz odprawa z tytułu zwolnień grupowych. A nie jest to jedyny problem, bo jak powszechnie wiadomo, rosną ogólne koszty pracy, nie tanieją produkty i półprodukty, a do tego dochodzi także presja płacowa pozostałych pracowników liczących na podwyżkę.

– Windując stawkę minimalną, ustawodawca wymusza wzrost płac nie tylko dla tych mniej



NOWOŚĆ



MOJITO
sorbet cytrynowy
z nutą mięty



bakaliowe



śmietankowe



czekoladowe
z czekoladą



waniliowe



truskawkowe



miętowe



malinowe



„azzurro”



jagodowe



pistacjowe



„guma balonowa”



panna cotta
z musem malinowym



sorbet limonka



wiśniowe



ŚWIDEREK
pomarańcza



brzoskwiniowe



kokosowe



„ZIG ZAG”
karmel



sorbet
kwaśna lemoniada



sorbet
mandarynka



marshmallow



opuncja figowa
i jagoda

PAWEŁ KAŁUSKI

Executive Chef

Sofitel Warsaw Victoria

Wzrost płacy minimalnej, wprowadzony tuż przed szczytem sezonu wakacyjnego, stanowił wyzwanie dla gastronomii. Przedsiębiorcy musieli radzić sobie z deficytem pracowników oraz rosnącymi kosztami pracy i presją płacową. W okresie wakacyjnym rzeczywiście da się zaobserwować migrację pracowników gastronomii z miast, w których ruch turystyczny jest mniejszy, do miejsc cieszących się dużą popularnością w sezonie. Mówimy tu jednak głównie o pracownikach liniowych. Dla większych hoteli letnie miesiące to okres urlopowy.

zarabiających, ale również i tych, których wypłaty były już i tak wysokie – zauważa **Grażyna Milewska**, managerka i właścicielka restauracji Zachodnia Kawiarnia & Bistro w Białymstoku.

Warto tu przytoczyć dane Głównego Urzędu Statystycznego opublikowane w 2022 r.** (za 2020 r.), nad którymi pochyliła się także Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej. Przygnębiający jest fakt, że osoby pracujące jako kelner i barman oraz wykonujące proste prace związane z przygotowaniem posiłków, a także nawet kucharze znaleźli się na liście profesji najmniej zarabiających. W tym „rankingu” prawdopodobnie

niewiele się zmieniło przez tych kilka lat, gdy były wykonywane badania, bo branża straciła i pracowników, i lokale, np. w wyniku lockdownu czy drastycznych podwyżek cen prądu. Mimo późniejszych wzrostów płac wymuszonych przez tzw. rynek pracownika, praca w gastronomii nie należy do dobrze opłacanych, na co wskazuje IGGP***. Nie można zaprzeczyć temu, że wśród niemalże 3 mln osób pobierających najniższą gażę, sporą część stanowią pracownicy gastronomii.

PODWYŻKA ZA PODWYŻKĄ

Co ważne – tegoroczna podwyżka płacy minimalnej nie oznacza końca wyzwań finansowych dla przedsiębiorców. Jak oszacowano w 2024 r., płaca minimalna może wzrosnąć do 4254,40 zł, a minimalna stawka godzinowa wyniesie 27,80 zł? Czy zatrudnianie młodocianych może być rozwiązaniem problemów płacowych? Kto straci, a kto może... zyskać?

– Oczywiście jest, że podwyżka płacy minimalnej wpłynie niekorzystnie na i tak trudną sytuację na rynku gastronomicznym – dzieli się z „Poradnikiem Restauratora” **Robert Sowa** – restaurator, szef kuchni, N31 Restaurant by Robert Sowa w Warszawie.

Nie jest zwolennikiem zatrudniania nastolatków. – W mojej opinii będzie to bardzo trudne zwłaszcza w lokalach o wysokim standardzie świadczonych usług gastronomicznych. Osoby bez szkolenia nie są rozwiązaniem tego problemu, a i same szkolenie nowych pracowników bez doświadczenia to kolejne koszty dla właścicieli lokali – podkreśla właściciel N31.

Robertowi Sowie wtóruje w tej opinii **Paweł Kałuski**, Executive Chef Sofitel Warsaw Victoria. – Pracownik młodociany jest na innym poziomie edukacji i umiejętności oraz nigdy nie zastąpi wykwalifikowanego pracownika – mówi szef Victorii.

Co do negatywnych konsekwencji podwyżek nie ma złudzeń **Grażyna Milewska**.

– Zatrudnianie osób po 16 roku życia niewiele zmieni z uwagi na brak doświadczenia oraz wysokich kwalifikacji u takich pracowników – mówi managerka Zachodnia Kawiarnia Bistro w Białymstoku.

Robert Sowa także rysuje „czarny scenariusz” dla przedsiębiorców w branży.

– Na pewno będzie to trudna sytuacja dla wielu restauratorów – twierdzi. – Będzie to miało wpływ na ceny w naszych lokalach, które już dziś nie są dostępne dla wielu gości – dodaje.

Nieco odmiennego zdania jest **Paweł Kałuski**, Executive Chef Sofitel Warsaw Victoria, który przypomina, że coraz liczniej pojawiają się w naszym kraju osoby z zagranicy gotowe na podjęcie jakiegokolwiek pracy, przynajmniej w początkowym okresie przebywania w Polsce.

– Myślę, że jeśli chodzi o najbliższe lata i siłę roboczą o podstawowych kwalifikacjach, będziemy raczej obserwować wzrost liczby pracowników z takich krajów jak Pakistan, Indie czy Filipiny – zauważa.

KOGO DOTKNIJE PROBLEM, A KOGO NIE?

Najbardziej boleśnie podwyżki płacy minimalnej odczuwają ci restauratorzy, którzy bazują na pracownikach zatrudnianych właśnie na takich zasadach.

Wydaje się, że problem dotknie także te lokale, których działalność ściśle związana jest z sezonowością, a jest ich wiele. W tym przypadku najczęściej w grę wchodzi stawka godzinowa. Pracownicy na tak chłonnym rynku jakim jest gastronomia, będą mogli przebiegać w ofertach. Zatrudnią się tam, gdzie płaca jest najwyższa, a praca najmniej wymagająca.

– Sądzę, że podwyżkę płacy minimalnej najbardziej odczuwają podmioty bazujące na pracownikach o niskich kwalifikacjach, jednak

MICHAŁ STĘŻAŁSKI

Szef Kuchni

Tygry Gdańskie

Wyższe koszty po stronie pracodawców w gastronomii mogą przynieść zwiększenie cen oferowanych usług. W momencie, kiedy nie ma pełnego obłożenia, to tak wysoka płaca minimalna powoduje, że restauratorzy nie są w stanie domknąć swojej działalności z przynajmniej jakimś minimalnym zyskiem. To są negatywne skutki wysokiej płacy minimalnej oraz rosnącej inflacji w Polsce.

Jedyny i niepowtarzalny.

Speck Alto Adige ChOG: oryginalny z Dolomitów.

Dojrzewająca szynka
delikatnie wędzona:
mało soli, mało dymu
i dużo świeżego powietrza.



Nasz Speck Alto Adige ChOG, czyli dojrzewająca szynka delikatnie wędzona, jest:



Gwarantowany przez Konsorcjum Ochrony Speck Alto Adige ChOG i rozpoznawalny dzięki znakowi „Alto Adige” wytłoczonemu na skórce.



Kontrolowany na każdym etapie wytwarzania w tradycyjny sposób.



Idealną symbiozą nordyckiego wędzenia i śródziemnomorskiego dojrzewania dla uzyskania łagodnego i delikatnego smaku.



Jedyny, tak jak kompozycja przypraw, którą każdy producent nadaje osobisty akcent swej delikatnie wędzonej dojrzewającej szynce.



Uniwersalny w kuchni. Jest doskonały sam w sobie i idealny jako dodatek w niezliczonych przepisach.



Znakomitą okazją do wzrostu sprzedaży, ponieważ jego smak nie ma sobie równych wśród europejskich wędlin.

DARIUSZ SIENICKI

Szef Kuchni

Garage Grill & Bar w Łomży

Podwyżka płacy minimalnej w przyszłym roku będzie miała znaczący wpływ na branżę gastronomiczną w Polsce. Bez wątpienia, pracownicy otrzymujący minimalne wynagrodzenie będą cieszyć się z wyższych dochodów, a jakość obsługi w restauracjach może się poprawić. Jednakże, dla niektórych przedsiębiorców wzrost płacy minimalnej może stanowić finansowe wyzwanie, a zwiększenie kosztów operacyjnych może prowadzić do wzrostu cen usług gastronomicznych. Oprócz tego, większa rotacja pracowników może wpływać negatywnie na stabilność zespołów i jakość świadczonych usług. W rezultacie, właściciele restauracji i barów muszą dobrze przemyśleć strategię zarządzania finansami oraz kadrą pracowniczą, aby poradzić sobie z tymi zmianami i skutecznie prowadzić swoje działalności w przyszłym roku.

i one przecież niezbyt chętnie zatrudniają pracowników na umowę o pracę tylko bazując na rozliczeniu w formie np. zlecenia – twierdzi **Paweł Kałuski**, Executive Chef Sofitel Warsaw Victoria, który mówi też, że dla hoteli czy restauracji premium wzrost płacy minimalnej nie oznacza jakichś drastycznych zmian. Restauracje czy hotele cztero- i pięciogwiazdkowe szukają przede wszystkim wykwalifikowanego pracownika, a to nie rymuje się z pensją minimalną. My mierzymy się ze wzrostem oczekiwań płacowych już od pandemii, która wpłynęła na odpłynięcie z branży gastronomicznej znacznej części doświadczonych pracowników.

Nasz rozmówca podkreśla też, że ten segment usług poszukuje innego pracownika.

– Pandemia wymusiła na nas nowy model zarządzania w dużych organizacjach: w cenie są pracownicy, którzy mają szersze kwalifikacje i są w stanie

pracować na różnych stanowiskach w zależności od sytuacji i potrzeb – tłumaczy szef Kałuski.

TO MOŻE OZNACZAĆ ZAMYKANIE LOKALI?

Niestety, podwyżka płacy wynikająca z ustanowionego prawa jest działaniem obowiązkowym przedsiębiorcy i nie ma od niej ucieczki. Chyba, że w szarą strefę...

– Wraz z kolejną podwyżką płacy minimalnej, wzrośnie szara strefa. Wbrew zapowiedziom rządu o likwidacji umów śmieciowych, powiększy się jeszcze grupa ludzi zatrudnianych bez umów – mówi **Grażyna Milewska**. – Moim zdaniem, rozpoczną się formalne zwolnienia, choć faktycznie pracownicy pozostaną na swoich stanowiskach – dodaje.

Złudzeń nie pozostawia nam także **Michał Stężalski**, szef kuchni Tygle Gdańskie.

– W sezonie letnim gastronomia ze względu na brak rąk do pracy, musiała sobie poradzić w inny sposób. Nielegalnie – trend pracy na czarno. Bo jedynym sposobem na legalny i relatywnie niższy koszt pracy jest zatrudnienie osoby po szesnastym roku życia, co z drugiej strony oznacza obniżenie jakości usług z powodu niższych kwalifikacji – mówi otwarcie **Michał Stężalski**, szef kuchni Tygle Gdańskie.

Konsekwencje podwyżki płacy minimalnej w 2023 i 2024 r., dotkną każdego w innym wymiarze, zarówno tych restauratorów, którzy dziś z powodzeniem prowadzą jedną restaurację, jak i tych, którzy mają kilka czy kilkanaście lokali.

– Będzie to oznaczało redukcję etatów i reorganizację pracy w restauracjach lub zamykanie lokalu w niektóre dni np. u mnie w niedzielę, u innych kolegów w poniedziałki – mówi **Robert Sowa**.

Na pewno pojawią się zwolnienia. Zmieniają się formy zatrudnienia. Liczniej wykorzystywane będą umowy zlecenia

i umowy o dzieło, o płaceniu „pod stołem” nie wspominając.

– Wzrost płacy minimalnej w obliczu obecnej, trudnej sytuacji gospodarczej jest kwestią, która wzbudza duże emocje. Pomimo pozytywnych aspektów takiej decyzji, takich jak poprawa warunków życia pracowników, istnieje ryzyko, że niektóre restauracje mogą podjąć decyzje o zwolnieniach. Przedsiębiorcy muszą zrównoważyć wymaganie sprawiedliwego wynagrodzenia dla pracowników z utrzymaniem opłacalności swojej działalności – analizuje **Dariusz Sienicki**, szef kuchni w Garage Grill & Bar w Łomży i puentuje – Dlatego ważne jest znalezienie odpowiedniego balansu między wzrostem minimalnego wynagrodzenia a presją płacową, tak aby z jednej strony chronić prawa pracowników, a z drugiej nie zaszkodzić stabilności ekonomicznej i zatrudnieniu. Wymaga to odpowiednich politycznych i społecznych dyskusji, jak również analizy skutków podnoszenia wysokości minimalnego wynagrodzenia w całej gospodarce i na rynku pracy.

A **Robert Sowa** dzieli się z nami swoim pozytywnym nastawieniem. – Mimo wszystko jestem optymistą i mam nadzieję, że po wielu turbulencjach nadal pozostanę na rynku z moją restauracją N31 – mówi jeden z najbardziej znanych szefów kuchni w Polsce.

My również podzielamy ten optymizm, bo gastronomia będąc po ogromnych przejściach w latach 2020-2022, odradza się błyskawicznie – jest silniejsza, a przez to gotowa na różne wyzwania. ✕

Beata Marcińczyk

* Zgodnie z ustawą o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli prognozowany na kolejny rok wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem wynosi co najmniej 105 % – ustala się dwa terminy zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej: od 1 stycznia i od 1 lipca (Business Insider).

** stat.gov.pl

*** www.igggp.pl

AVIKO GREEN DELIGHT

NOWE ROŚLINNE PRZEKĄSKI!



- Roślinne alternatywy mięsa i nabiału są coraz popularniejsze
- Doskonały smak dla każdego, nie tylko dla wegan
- Mrożone i policzalne – bez strat na produkcji
- Idealne do talerzy przekąsek



	Nazwa produktu	Kod produktu	Zawartość kartonu	Sposoby przygotowania	dla wegetarian	dla wegan
	Plant-based Chili Cheez Nuggets Pikantne roślinne nuggetsy o smaku sera	809200	3 x 1 kg		•	•
	Plant-based Cheez Onion Rings Chrupiące krążki roślinne z cebulą o smaku sera	809149	3 x 1 kg	  	•	•
	Plant-based Chicken Pops Panierowane przekąski roślinne o smaku kurczaka	809201	3 x 1 kg	  	•	•



FOOD COST
MUSI SIĘ
ZGADZAĆ



Rafat Koziołowski

LAUREAT
HERMESA

Rozmowa z Rafałem Koziorem, szefem kuchni i współwłaścicielem restauracji Fisherman finest food & wine w Sopocie.

Heidi Handkowska: W sierpniu 2023 r. minęły trzy lata odkąd otworzył Pan autorską restaurację Fisherman. Początki nie były łatwe, bowiem lokal działał tylko kilka miesięcy i został zamknięty na czas lockdownu.

Rafał Koziorewski: W tym samym czasie, kiedy powstawała restauracja Fisherman, pracowałem jeszcze jako szef kuchni w gdyńskiej restauracji Biały Królik. Dlatego musiałem zatrudnić szefa kuchni. Można rzec, że działało to całkiem nieźle. Dostawałem wiele wiadomości od osób, które nigdy nie spróbowały moich dań i zastanawiało mnie, co oni wszyscy widzą w tym niepozornym miejscu. Potem przyszedł drugi lockdown i trzeba było lokal zamknąć. Wtedy zdecydowałem, że stawiam wszystko na jedną kartę i pomimo cudownej atmosfery, kończę współpracę z Białym Królikiem i zaczynam działać na swoje nazwisko. Z perspektywy czasu uważam, że było to dość odważne posunięcie, bo kto otwiera lokal w trakcie pandemii i zaczyna pracować na produktach, które bardzo trudno dostać w Trójmieście. Wszystko szło dobrze. Jednak przyszła wojna w Ukrainie i liczba gości diametralnie spadła. Dostawałem nawet telefony np. z Norwegii, gdzie pytano, czy słysząc u nas wybuchy bomb. Ale trzeci rok działalności pokazał, że było warto. Mam salę pełną gości.

Jak kształtuje się gastronomia w tak turystycznym rejonie Polski, jakim jest Trójmiasto?

Fisherman stał się jedną z atrakcji w tym mieście. To bardzo cieszy. Goście zauważają, że pracuję na bardzo dobrych składnikach i mają świadomość, że za to trzeba

zapłacić. W sezonie w karcie pojawiła się klasyka nadmorskich restauracji – fish & chips, ale nie było większego zainteresowania.

W tym roku, wielu restauratorów narzekało na frekwencję i obroty. Jeśli chodzi o utargi, jak i o gości, porównując do poprzedniego roku, u mnie jest wzrost o 60-70 %. Może to jest taki etap, kiedy się dużo mówi o mojej restauracji i jest teraz na czasie.

Jestem ciekaw, jak będzie po sezonie. Na ten moment nie zauważyłem zmniejszenia liczby gości. Staram się traktować każdego z szacunkiem i, jak już mówiłem, stawiam na dobre jakościowo produkty. A przecież wiadomo, że sezonowe lokale zawsze się zamkną, a my będziemy.

Karta dań jest zwięzła i „nieprzegadana”.

Karta jest tak skonstruowana, żeby żaden smak się nie powtarzał. Jeśli ktoś zamówi np. przystawkę, to nie znajdzie tego samego połączenia w daniu głównym. Tą różnorodnością i oryginalnością wyróżniamy się na tle innych restauracji.

Głównie bazujemy na świeżych rybach i na tym, że mamy krótką kartę dań. Jednak z tego względu musimy mieć jeszcze dwie, trzy pozycje dodatkowe, np. kawior Antonius, halibut biały czy ostrygi. A jeśli na któreś danie jest duży popyt, to trafia do karty. Tak było z ośmiornicą, która sprzedawała się w 300 porcjach przez weekend.

Podobno jako zapalony zielarz buszuje Pan po okolicznych lasach i łąkach w poszukiwaniu mniej popularnych roślin, by potem coś z nich przyrządzić?

Rafał Koziorewski

- Szef kuchni i współwłaściciel restauracji Fisherman finest food & wine by Rafał Koziorewski w Sopocie.
- Laureat Hermesa Kulinarного 2023 w kategorii restauracja.
- Laureat światowego konkursu The Best Chef Raising Star Awards 2017.
- Pracował w restauracjach i hotelach w kraju, a także za granicą, zdobywając coraz większe doświadczenie oraz szacunek i pokorę wobec kucharstwa.
- Jego kunszt kulinarny docenili artyści tacy jak Zora Mann i Pedro Martin Rojo, dla których miał przyjemność gotować w Niemczech oraz Szwajcarii.
- Specjalizuje się w kuchni lokalnej. Uwielbia nietuzinkowe, zaskakujące i kontrowersyjne połączenia smakowe oraz pracę z owocami morza. Fascynuje się dzikimi ziołami.

Jestem zwolennikiem tego, co świeże i sezonowe. Dlatego, gdy tylko pojawiają się zioła – czosnek niedźwiedzi, szczawik zajęczy, dzika rukola – wybieram się na zbieranie. Korzystania z tego, co rośnie wokół nas nauczyła mnie babcia. Mieszkaliśmy na wsi i chodziliśmy po łąkach oraz lasach.

Dzikie zioła i kwiaty wzbogacają smak, a także stylizację dań. Na przykład w sałatce z zielonych warzyw zastosowałem majonez ziołowy z czterech ziół, a marzanka wonna znajduje się w deserze. Jest

tego naprawdę dużo, ale trzeba się na tym znać. Czarny bez jeśli nie zostanie ugotowany, może spowodować wymioty, biegunkę, a nawet wysoką gorączkę. Trzeba na to bardzo uważać. I ciągle się doszkalać.

Poza tym już dawno sobie przeliczyłem, że miesięczny koszt ziół, które sam zbieram to około 4000-4800 zł w zależności od rodzaju. I za to mam np. dwie tony mąki.

Co znajdziemy w jesiennej karcie menu?

Metkę z sumą z kawiolem z kiszzonego ogórka, białego halibuta w białym sosie, sandacza w sosie pieprzowym z frittata jajeczno-ziemniaczaną, ziemniaki z truflą, tatar z kaczki czy zupę kurkową.

Pojawi się także tatar z sarny autorstwa Wojtka Korfela. Kilka lat temu uzgodniliśmy, że jeśli otworzy własną restaurację to będziemy wymieniać się daniami.

Zmianie ulegnie też menu degustacyjne. Przerywnikiem, czyli intermezzo będą lody z liścia laurowego i prosecco. Pomysłów jest sporo.

Pomimo tego, że Fisherman słynie przede wszystkim z ryb, potrafi Pan wyczarować prawdziwe cuda kulinarne również w wersji wegańskiej.

Zawsze uwielbiałem świeże sałatki z różnymi dressingami. Kuchnię roślinną cenię za jej kreatywny potencjał i możliwość łączenia klasycznych składników

w zaskakujące kompozycje.

A także możliwość wykazania się pomysłowością w tworzeniu dań wegańskich. Z prostych produktów można zrobić coś zaskakującego smakowo i wizualnie na talerzu. Mamy w karcie stek z kapusty, czyli przypalona, młoda, biała kapusta z siemieniem lnianym, koperkiem i ziemniakami z patelni.



Fot. Arch. Rafał Koziorzowski

Bardzo uciążliwe jest, gdy przy pełnej sali gości ktoś z rezerwacji zapomniiał poinformować, że jest weganinem, wegetarianinem lub jest silnie uczulony na np. gluten. Przygotowujemy specjalne danie, po czym ta sama osoba częstuje się chlebem naszego wypieku, zapominając już o swoich przypadłościach.

Pana ulubiony roślinny składnik w kuchni?

Rdestowiec ostrokończysty, również dzika rukola, młody rzepak, rzeżucha leśna, czosnacek czy kwiat jaśminu.

Czy są dania, które Pan faworyzuje i których nigdy nie zabraknie w restauracji?

Niedawno miałem taką sytuację. W karcie nie było już paprykarzu sopockiego z foie gras i małżami świętego Jakuba, a odwiedzili nas goście, którzy przyjechali do nas specjalnie 900 km, aby spróbować tego dania. Na drugi dzień musiało się pojawić w menu i już zostało.

Tak samo okoń morski, który jest naszą wizytówką. Wyfiletowany, bez ości, a w całości z ogonem. Sezonowo powracają truskawki z marzanką wonną i czarnym bżem oraz z lodami z białych szparagów i oczywiście zupa z czosnku niedźwiedziego, która jest podobna do szczawiowej, ale bardziej wyrazista.

Jakim na co dzień jest Pan szefem

kuchni? W jaki sposób pozyskuje Pan i szkoli ludzi w pracy?

Konkretnym i wymagającym. Często słyszałem, że jestem tyranem. Nie może u mnie pracować osoba z przypadku. Wolę skrócić kartę i przygotować dania na kuchni w dwójkę niż patrzeć jak ktoś nie przykładą się do pracy czy niszczy produkt.

Poświęciłem zbyt dużo czasu, aby znaleźć się w tym miejscu i nie chcę tego zaprzepaścić. Często pracowałem po czternaście, piętnaście godzin, po których przychodziłem do domu i musiałem jeszcze ogarnąć wiele innych rzeczy, często związanych również z gastronomią. Do dziś zdarza

się, że śpię tylko po pięć godzin. W kuchni trzeba być naprawdę wytrzymałym. Dużo oczywiście zawdzięczam mojej rodzinie, która jest bardzo wyrozumiała.

Na szczęście trafiają do mnie ludzie, którzy wiedzą czego chcą, jak Grzegorz Brzeczak, mój zastępca. Ambitny, młody chłopak. Przyjechał dwa lata temu do Sopotu z jedną walizką, w której były noże. Nie była dla niego ważna stawka. Na dzień dzisiejszy mogę wyjechać na tydzień z restauracji i czuję się spokojny.

Odnosnie aktualnej sytuacji ekonomicznej, jak sobie Pan radzi z szalejącą inflacją czy drożyzną?

Jakość usług i produktów mocno podskoczyła, więc trzeba ze strony biznesowej bardzo skrupulatnie i dokładnie liczyć. Dzięki temu nie nadwyrężam budżetu. Food cost musi się po prostu zgadzać.

Zasiada Pan dość często także w jury. Czy warto startować w konkursach kulinarnych?

Zdecydowanie tak, ale trzeba się do nich przygotować. Zdarza się, że młodzi kucharze jadą na konkurs tylko z pomysłem napisanym na kartce i nie przetestowanym. A dzięki treningom można dojść do perfekcji

w wykonaniu danej potrawy.

I co ważne, nigdy nie należy lekceważyć umiejętności przeciwnika.

Konkursy pozwalają też zaistnieć, pokazać się. Poza tym w jury zasiadają znani szefowie kuchni, którzy być może poszukują osób do pracy lub na staż.

Moja przygoda z gastronomią tak naprawdę się zaczęła w 2017 r. kiedy zostałem zwycięzcą The Best Chef Rising Star, pomimo, że gotuję od 16 roku życia. Oceniali nas

międzynarodowego konkursu kulinarnego Chefs en Or.

Co prawda nie biorę już udziału w konkursach kulinarnych w Polsce, bo nie wypada brać udziału w konkursach, gdzie w jury zasiadają koledzy po fachu. Jednak zostałem nominowany do Chefs en Or, gdzie jurorami degustacyjnymi i technicznymi będą przedstawiciele krajów, w których działa Transgourmet. Od początku rekrutacji znany jest jedynie główny składnik dania konkursowego. Zawartość „czarnej skrzynki”, czyli 3 dodatkowych obowiązkowych składników, jest ujawniana zawodnikom dopiero na mniej niż 15 godzin przed rozpoczęciem zawodów. To będzie prawdziwe starcie tytanów kreatywności.

W maju 2023 r. otrzymał Pan Hermesa Kulinarnego Poradnika Restauratora

w kategorii restauracja. Co dla Pana znaczy to wyróżnienie?

W kategorii restauracja. Co dla Pana znaczy to wyróżnienie?

To jedno z największych dla mnie wyróżnień. Hermes Kulinarne jest wręczany od 18 lat i jestem dumny, że mogę być częścią tej historii. To szczególna nagroda, bowiem przyznawana jest przez zacne grono laureatów i nominowanych z poprzednich lat. To dla mnie zaszczyt i także dowód na to, iż moje poczynania są dostrzegane, a także doceniane. A dużo osób nie dowierzało, że w tak trudnym czasie uda mi się odnieść sukces. ✕



Fot. Arch. Rafał Kozłowski

szefowie ze świata, którzy posiadali gwiazdki Michelin. Z ust Stephana Burona z Francji (2 gwiazdki Michelin) usłyszałem, że przygotowane przeze mnie danie (morszczuk na purée z pietruszki z brązowym masłem, olejem z natki pietruszki i żelką z wywaru z morszczuka; mizeria podana jako lody oraz jabłko kompresowane w natce pietruszki) z chęcią by umieścić w menu swojej restauracji. To naprawdę ogromne wyróżnienie dla mnie.

31 października br. zobaczymy Pana w Warszawie podczas finału

Najlepsza kawa, czyli jaka?

Kawa. Czarna czy biała, latte czy espresso, o smaku groszku czy z tonikiem? Jaka jest teraz na czasie?

Zacznijmy od statystyk. Z badania Cafe Monitor ARC Rynek i Opinia* wynika, że odsetek osób pijących kawę poza domem wzrósł aż o 12 punktów procentowych w ciągu ostatnich dwóch lat. Najwyższy odsetek osób (41 %) stanowią ci, którzy odwiedzają miejsca serwujące kawę kilka razy w miesiącu. W porównaniu z danymi sprzed dwóch lat odsetek osób pijących kawę poza domem codziennie spadł o jedną trzecią. A jakich smaków w ostatnim czasie najczęściej szukali polscy kawosze?

KAWA JAKO BAZA – NAPOJE I DESERY

Współcześni konsumenci uwielbiają nowości, dynamizm i eksperymenty. W branży kawiarnianej odpowiedzią na ten trend jest wprowadzanie sezonowego menu, a w nim propozycji, w których kawa stanowi bazę lub dodatek do napoju. Mowa tu na przykład o wariacjach na temat lemoniad kawowych, o espresso tonic, mojito kawowym, a w wersji zimowej – wszelkiej maści grzańcach. Z drugiej strony tego nurtu znajdują się kawy, które bardziej

przypominają deser niż napój – z bitą śmietaną, karmelem, lodami czy masłem orzechowym.

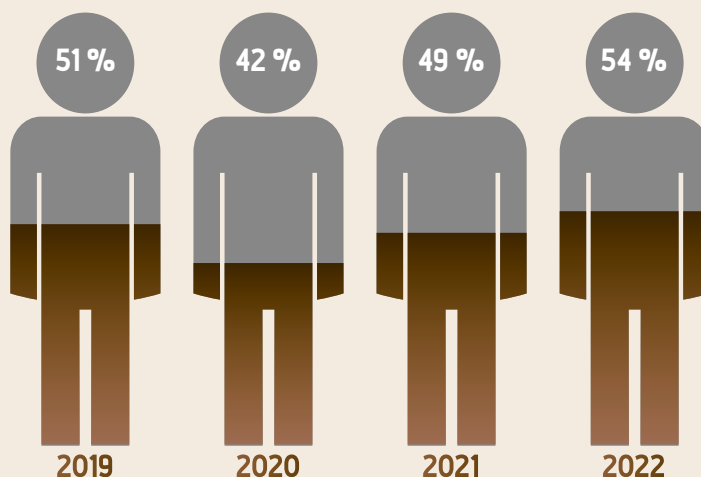
– Goście najczęściej sięgają po tego typu propozycje, kiedy odwiedzają kawiarnię w towarzystwie. To okazja do spróbowania czegoś nowego, poznania zaskakujących smaków i spędzenia czasu razem – mówi **Łukasz Kaliciński**, współwłaściciel sieci kawiarni the White Bear Coffee. – Sezonowe propozycje bazują na dodatkach, które najlepiej wpisują się w daną porę roku. I tak, wiosną i latem będą

to orzeźwiające napoje, z miętą, limonką i tonikiem, a jesienią oraz zimą rozgrzewające napary z cytrusami, cynamonem i rozmarynem. Część gości stawia na klasykę i zawsze wybiera ulubioną kawę, istnieje jednak grupa, która chce być zaskakiwana i jeśli ma do wyboru tradycyjne espresso lub apetycznie wyglądającą kawę z mnóstwem składników, postawi na to drugie – tłumaczy.

Warszawska kawiarnia „Kawałek”, w której pracuje baristka **Olga Słupińska**, mieści się między biurwcami. Jej klienci to głównie ich pracownicy.

– Wpadają na kawę po pracy, czasem w przerwie – mówi pani Olga. – Najczęściej biorą kawę na wynos. Zwykle w papierowych kubkach, choć wiedzą, że jeśli przyjdą z własnym naczyniem, to cena będzie o złotówkę niższa. Dbamy o ekologię. My nie podajemy kawy z ekspresu, parzymy ją przelewowo, potem stoi w termosie i nalewamy ją bezpośrednio do filiżanki czy kubka. Używamy ziaren z kilku wybranych palarni, jesteśmy więc w segmencie kawiarni speciality. Wiem, że teraz właśnie miejsca o takim charakterze stają się coraz

ODSETEK OSÓB PIJĄCYCH KAWĘ POZA DOMEM (2019–2022)



Źródło: Raport Cafe Monitor, lipiec 2022, ARC Rynek i Opinia

bardziej modne. Nasi klienci lubią kawę groszkową i owsianą, często mówią, że chodzi im nie tylko o kofeinę, ale o nowe doznania sensoryczne, jakie dają nasze kawy – dodaje baristka.

– Rzeczywiście, kawiarnie specjality i mikropalarnie mocno się ostatnio rozwijają – potwierdza **Marcin Michalik**, ekspert rynku kawowego i założyciel szkoły baristów Colours of Coffee, także Mistrz Polski Latte Art. – Widać to także w naszej placówce. Ludzie interesują się alternatywnymi metodami parzenia kawy, szerzy się też moda na home baristów. To ludzie, którzy pracują w zupełnie innym zawodzie, a parzeniem kawy zajmują się, bo to ich kręci. Kupują specjalistyczny sprzęt, biorą udział w szkoleniach, a po nich zaczynają

dzień od swojego ulubionego napoju. Trzeba dodać, że kawa ma dwa razy więcej smaków i aromatów niż wino. Jest więc w czym wybierać – dodaje.

Zdaniem pana Marcina, ludzie stają się coraz bardziej świadomi tego, czego oczekują od baristy. Jeśli kawa z Brazylii – to wiadomo, że nie będzie zbyt kwaśna, jeśli z Kenii – to będzie miała owocową nutkę. Wciąż jednak jest wielu klientów, którzy przychodzą do kawiarni po prostu na małą czarną.

Zgadza się z tym **Sara Zybala**, szefowa dwóch cukierni A. Blikle we Wrocławiu.

– Jestem baristką od pięciu lat – mówi pani Sara. – Obserwuję zmiany na mapie kaw, ale muszę powiedzieć, że do nas bardzo wielu ludzi przychodzi napić się takiej zwykłej „mlecznej”. Starsi

ludzie odwiedzają nas po prostu z nostalgii, lubią posiedzieć, pogadać, powspominać. Młodzi sięgają po latte, podawaną w wysokiej szklance tak, by były widoczne wszystkie warstwy napoju. Zimą wprowadzamy kawy smakowe – w tym roku były to latte słony karmel i latte orzechowe. Latem zaproponowaliśmy wersję dla odważnych – espresso tonik, ale też tradycyjne kawy mrożone lub z lodami, naszej własnej roboty – dodaje.

KAWA ZINDYWIDUALIZOWANA

Kiedyś brało się po prostu białą kawę, dziś szuka się nowości. Napój sojowy na przykład, to bardzo często sprzedawany dodatek.

– Współcześnie ciężko wyobrazić sobie kawiarnię, w której nie

ZALETY PRODUKCJI
NAPOJÓW ROŚLINNYCH
NAD MLEKIEM KROWIM:

70% MNIEJ CO₂  **11X** LEPSZA UŻYTECZNOŚĆ GRUNTÓW

87% MNIEJSZE ZUŻYCIE WODY 

 **CoffeeDesk**

oficjalny dystrybutor marki
Dryk w Polsce

DRYK



NAPOJE
W 100%
ROŚLINNE

REKLAMA

Fot. Arch. Lubiana SA



ma w ofercie mleka bez laktozy czy napojów roślinnych w opcji wege. Odsetek gości, którzy poszukują tego typu dodatków stale rośnie. Ale ten trend sięga też o wiele dalej, obejmując takie produkty jak kawa bezkofeinowa czy kawa funkcjonalna, np. w wersji keto. Cieszy ponadto fakt, że kawa przestaje być

w firmie Coffeedesk – Kolejna rzecz to wartości odżywcze. Warto zwrócić uwagę na to, czy wybrany napój roślinny jest „po prostu wypełniaczem kawy” czy też oprócz pysznego smaku dostarcza nam (w niewielkim stopniu) wartościowych składników takich jak witaminy. I tutaj mamy Dryk, który nie

traktowana jako podnosząca ciśnienie używka, a staje się, zgodnie z najnowszą wiedzą naukową, elementem zrównoważonej, zdrowej diety – przekonuje **Marcin Zalewski**, współwłaściciel the White Bear Coffee Kawiarnia.

– Najważniejsze jest, aby mieć świadomość, czy dany napój roślinny powstał z koncentratu lub nie – mówi **Kamil Kwietniewski**, HoReCa & Business Development Manager

jest produkowany z koncentratu oraz dzięki odpowiedniemu procesowi produkcji zachowuje również witaminy. I na koniec, jak już wybierzemy odpowiedni napój – warto skupić się na dobraniu odpowiednich proporcji kawy do napoju roślinnego. Opinia gości kawiarni również może być tutaj kluczowa – dodaje.

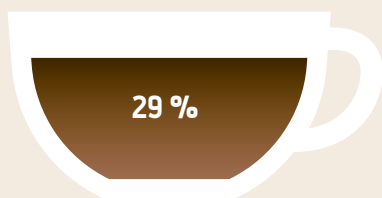
W kawiarniach A. Blikle stosuje się roślinne odpowiedniki mleka do kawy – owsiane i migdałowe. – Wychodzimy też naprzeciw klientom, którzy szukają nowych doznań smakowych, no i mamy oczywiście zastępcze wersje napojów, jeśli ktoś jest na coś uczulony – mówi **Sara Zybała**.

Jaką kawę marzeń piła szefowa dwóch cukierni A. Blikle we Wrocławiu? – To było w Jeleniej Górze. Miała w sobie masło orzechowe, na pewno, ale też jakiś składnik, którego nie rozpoznałam. Była tak pyszna, że nie mogę o niej zapomnieć – wspomina.

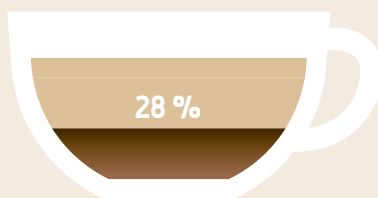
Doskonale ją rozumie **Natalia Kwiatkowska**, Mistrzyni Polski Barista 2022. Gdy mieszkała w Irlandii, potrafiła przejechać nawet 300 km tylko po to, żeby napić się doskonałej kawy. Dziś ma swoją kawiarnię i palarnię w Olsztynie.

– Obserwuję, że ludzie są coraz bardziej ciekawi nowych smaków, szukają takich kawowych perełek. My serwujemy naszą kawę z różnymi dodatkami orzeźwiającymi, smakowymi,

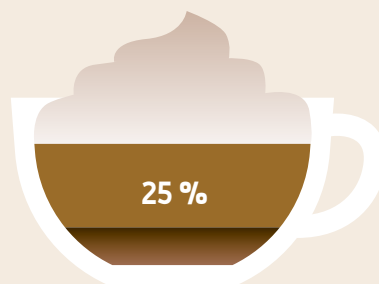
NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE RODZAJE KAW PRZEZ POLAKÓW



ESPRESSO



CAFFÈ LATTE



LATTE MACCHIATO

Źródło: Raport Café Monitor, lipiec 2022, ARC Rynek i Opinia

często bezkofeinową. Nasze kawy mają też sporą wartość zdrowotną, właśnie ze względu na czystość surowca. Poza tym oferujemy własne wypieki i muszę powiedzieć, że na brak klientów nie narzekamy – mówi.

Nie skarży się także **Sławek Jakubczyk**, wielokrotny mistrz w konkursach baristów. Dziś prowadzi kawiarnię „Przelewki” w Gdańsku i jest z tego wielce zadowolony.

– Rośnie grono smakoszy kawowych, co mnie bardzo cieszy – mówi pan Sławek.

– My podajemy do kawy nasze własne syropy, poza tym także mamy profil specjality, czyli kupujemy ziarna z wyspecjalizowanych małych upraw. Naszym ostatnim hitem jest nitro cold brew – kawa nasycona azotem o strukturze kaskadowej,

której warstwy pięknie opadają w trakcie jej picia – dodaje.

SMAK KAWY A SPOSÓB JEJ PODANIA

Podawanie kawy to nie tylko kwestia smaku, ale również estetyki i doznań wizualnych. Minimalistyczne formy, naturalne glazury i ręcznie wykonane zdobienia, a także przywiązanie do ekologii przyczyniają się do wzrostu popularności porcelany, która wykonana jest z naturalnych, nietoksycznych materiałów.

– Porcelana odgrywa kluczową rolę w procesie parzenia kawy – mówi **Mariusz Dydjow**, kierownik działu marketingu i rozwoju produktu Lubiana. – Gładka, nieporowata powierzchnia porcelany

minimalizuje absorpcję olejków i kwasów z napoju, co przekłada się na zachowanie niezakłóconych smaków – dodaje.

Porcelana pozwala utrzymać odpowiednią temperaturę kawy podczas parzenia i serwowania, co wpływa na optymalne wydobywanie aromatów. Dobrej jakości filiżanki czy kubki są również bardziej trwałe i odporne na uszkodzenia mechaniczne.

– Wybierając produkty do kawy, warto zwrócić uwagę na proporcje i kształt. Odpowiedni wyrób pozwala na swobodny przepływ napoju, zachowując jednocześnie ciepło. Oczywiście do rodzaju kawy dobrać należy odpowiednią pojemność. Marka Lubiana w swoim portfolio oferuje produkty, które zarówno różnorodnością kształtów, jak i dostępnymi

Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.

Fot. Arch. Lubiana SA



swój ulubiony napój. Pewnie, że jak kawiarnia jest blisko dworca, to będą w niej schodzić kawy „pasażerskie” – w papierowym kubku, bo na wynos. Ale jeśli przychodzi do nas rodzina, to oczekuje gustownej, wysmakowanej zastawy, także do deserów czy lodów.

Samo słowo kawa pochodzi od nazwy miasta w Etiopii: Kaffa. Ten kraj słynie przecież z uprawy kawowca.

– Najlepsza kawa, jaką piłem w życiu, była właśnie stamtąd – wspomina **Marcin Michalik**. – Dokładnie z regionu Sidana. Miała smak bergamotki z odrobiną cytrusowych nut. To było gdzieś w Skandynawii. Ale myślę, że my w Polsce także mamy czym się pochwalić. Nasze palarnie oferują doskonałe ziarna, a nasi bariści to przecież nierzadko mistrzowie świata. Dlatego i młodzi, i starsi otrzymają u nas to, co lubią, to, na co czekają i to, co dopiero chcieliby poznać. Po prostu swoją kawę de lux – mówi ekspert rynku kawy w Polsce. ✕

Aleksandra Miedziejko

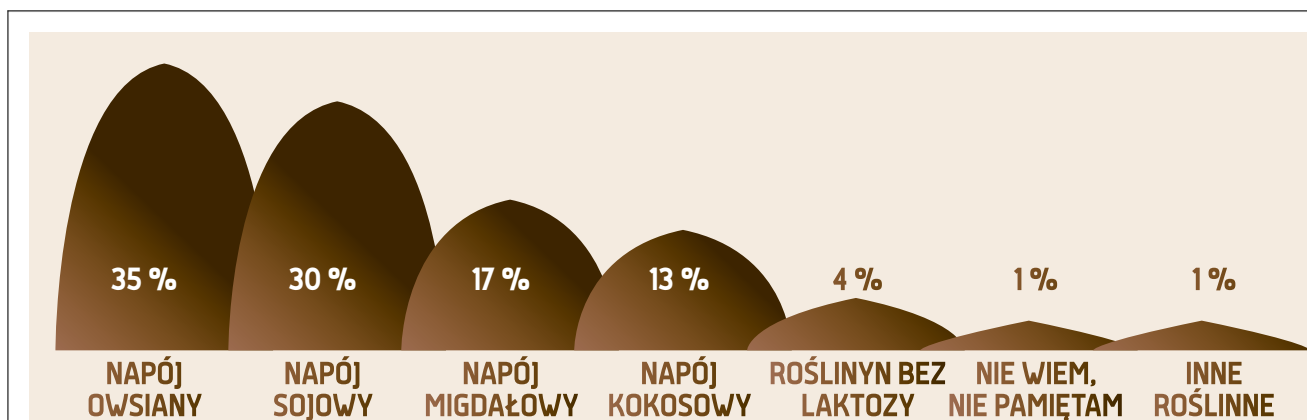
pojemnościami, spełnią oczekiwania największych koneserów picia oraz serwowania kawy przez baristów – dodaje **Mariusz Dydjow** z firmy Lubiana.

Zdaniem **Sławka Jakubczyka** bardzo ważne jest, jak podaje się kawę. – Filiżanka musi być gruba i ciężka,

ważna jest też kolorystyka porcelany. Ludzie chcą się poczuć elegancko – dodaje.

Podobnie myśli **pani Alicja**, baristka w kawiarni „Obiecana” w Łodzi. – Serwujemy kawę w polskiej, białej porcelanie – tłumaczy. – Klienci zwracają uwagę na to, w czym dostają

*Badanie Café Monitor zostało zrealizowane przez ARC Rynek i Opinia metodą CAWI na ogólnopolskiej próbie N=1711 osób w dniach 3–14.07.2022. Badani to osoby, które ukończyły 16 lat.



Źródło: Raport Café Monitor, lipiec 2022, ARC Rynek i Opinia

ŚNIADANIE IDEALNE w każdym celu

Gastronomia i branża hotelarska stoją obecnie przed wielkimi wyzwaniami – niewielka liczba pracowników oraz duża presja czasu przy jednoczesnej konieczności utrzymania atrakcyjnej oferty śniadaniowej.

Oczekiwania klientów wobec hotelowych śniadań mogą się różnić – dla jednych idealne będą lekkie posiłki w stylu fit, inni zaczynają dzień od dużej porcji energii. Wszyscy lubią mieć możliwość wyboru o poranku.

– Ważne jest by zaserwowane specjalty odpowiadały każdemu gościowi, trafiając w jego kulinarne gusta oraz potrzeby żywieniowe. Jest to wykonalne tylko wtedy, gdy postawimy na obfitość i różnorodność. Trudno się więc dziwić, że preferowaną przez klientów i przez hotele formą podania porannego posiłku jest szwedzki stół. Sprawdza się on doskonale szczególnie przy większej liczbie gości, umożliwiając samodzielne obsługiwanie się, a także konstruowanie dowolnych zestawów według indywidualnych potrzeb – mówi **Katarzyna Gubała**, ekspert kuchni roślinnej.

Bufet zapewnia swobodę nie tylko gościom hotelowym, lecz także serwisowi – czas spożywania posiłku przez gościa korzystającego z takiego sposobu podania zmniejsza się nawet o ok. 40 %. Jest to też forma szczególnie przyjazna dla tych klientów, którzy preferują obfite śniadania, lubią spróbować czegoś nowego bądź stawiają na tradycyjne opcje. Produkty dostępne na stołach i ladach chłodzących uzupełniane są na bieżąco, a goście, oprócz najpopularniejszych dań, mogą także liczyć na dobry wybór napojów, deserów, owoców itp.

UŻYWAM EIFIX,
PONIEWAŻ
WYMAGANIA MOICH
GOŚCI ZACZYNAJĄ SIĘ
OD ŚNIADANIA.

WSZYSTKIE ZALETY
DLA HOTELI
I GASTRONOMII:
pyszna-jajecznicza.eipro.pl



Eifax Pyszna Jajecznicza od EIPRO:
dla pewności sukcesu i najlepszego smaku.
Jeśli chodzi o kreatywne oraz najwyższej
jakości produkty z jaj, EIPRO od 30 lat
jest Waszym Gwarantem.

REKLAMA



STATYSTYCZNE HOTELOWE ŚNIADANIE?

Co cieszy się największym zainteresowaniem? Na pewno sprawdzone i bezpieczne rozwiązania, jak pieczywo, potrawy z jaj na ciepło i na zimno, sery, aromatyczna kawa. Chętnie wybierane są również kanapki, burgery, parówki i kielbaski oraz sałatki. Bufetowa oferta wciąż jednak się rozwija, ponieważ przybywa osób, które mają większe wymagania. Ich potrzeby również powinny być uwzględnione w śniadaniowym menu.

Jajka można przygotować na wiele sposobów, takich jak np. na miękko, twardo, sadzone, jajecznica czy w formie omletu. Oznacza to, że mogą one zaspokoić różnorodne gusta i preferencje kulinarne gości.

PRZECHOWYWANIE JAJ W GASTRONOMII

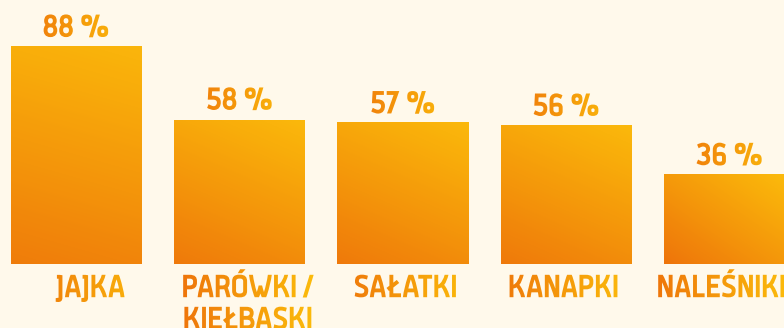
Proces przechowywania jaj w lokalach gastronomicznych obarczony jest wieloma nakazami, które zostały narzucone przez Państwową Inspekcję Sanitarną w celu zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego.

Jaja należy przechowywać w temperaturze 4-5°C w szafach chłodniczych lub lodówkach.

Należy oddzielić od innej żywności i nie wolno trzymać z potrawami gotowymi. Natomiast jaja nienaświetlone należy umieścić w osobnym pomieszczeniu przeznaczonym do obróbki warzyw i owoców.

Źle przygotowany proces przechowywania jaj może doprowadzić nie tylko do licznych zmian w ich strukturze, ale także do chorób wynikających z różnego rodzaju bakterii, grzybów i pleśni. Do najniebezpieczniejszych dla

PRODUKTY, KTÓRE GOŚCIE WYBIERAJĄ NAJČĘŚCIEJ NA ŚNIADANIE



zdrowia bakterii prowadzących do zatruc pokarmowych zaliczają się: bakterie Salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, a także pałeczki okrężnicy.

JAJA I ZAMIENNIKI

Produkty z jaj, czyli proszki oraz płynna masa jajowa są chętnie wykorzystywane w gastronomii czy produkcji, dzięki długiej dacie do spożycia oraz zachowaniu swoich właściwości funkcjonalnych.

Jaja w proszku to nic innego jak susz jajeczny wysuszony i sproszkowany w procesie technologicznym jajka. Jak w przypadku jaj pasteryzowanych oraz jaj naświetlonych jest w 100 % bezpieczny. Dodatkową zaletą jaj w proszku jest ich znacznie dłuższy okres magazynowania.

– Dzięki produktom jajecznym, takim jak jajecznica i jaja pasteryzowane, oferujemy wygodne rozwiązania, ponieważ ich użycie skraca czas pracy bez negatywnego wpływu na jakość i smak. Są one dostępne w każdej chwili i pasują do każdej koncepcji śniadaniowej – mówi **Michał Pabich**, Sales Manager EU East w Eipro. – Jajecznica Eifix produkowana ze świeżych jaj, doprawiona delikatnymi przyprawami i śmietaną, pasteryzowana, może być użyta w sposób higieniczny i bezpieczny bezpośrednio z opakowania Tetra Pak na patelnię. Zawsze się udaje i jest gotowa do podania w mgnieniu oka. A dzięki Peggys można natomiast bez obaw oferować chociażby jaja na miękko czy jaja sadzone z miękkim żółtkiem. Dzieje się tak, ponieważ pasteryzacja usuwa wszelkie zanieczyszczenia ze świeżych jaj na skorupce i w jajku, bez wpływu na konsystencję lub smak. Są one naturalne i płynne, a dzięki pasteryzacji stają się higieniczne i bezpieczne – dodaje. ✕

Eliza Marek

Wegetariańskie i wegańskie burgery

FRoSTA
FOOD
SERVICE



- BURGERS SZPINAKOWE ● BURGERS BURACZKOWE
- BURGERS CHILLI CON QUINOA ● BURGERS GRILLOWANE WARZYWA

Wejdź na naszą stronę internetową
www.frostafoodservice.pl
i dowiedz się więcej.

Zamów już dziś!

foodservice@frosta.pl

FRoSTA sp.z o.o. ul. Witebska 63 · 85-778 Bydgoszcz

REKLAMA



Fot.: Arch. Robert Kuc

ROBERT KUC

Ekspert w zakresie gastronomii,
franczyzy i technik biznesowych
kontakt@gastronomia50.pl
www: www.gastronomia50.pl

To właśnie tutaj wkracza onboarding pracownika w restauracji – proces, który kształtuje nie tylko relacje w zespole, ale również wpływa na jakość obsługi i atmosferę lokalu.

Onboarding – brzmi intrygująco, prawda? Warto jednak zgłębić to pojęcie, aby zrozumieć, jak istotne jest w kontekście restauracyjnej rzeczywistości. Czym więc dokładnie jest i dlaczego tak wiele się o nim mówi? To, co kryje się za tą nazwą, ma wpływ na efektywność pracy, zaangażowanie personelu i jakość usług.

CZYM JEST ONBOARDING PRACOWNIKA?

To proces wprowadzania nowych pracowników do struktury i kultury organizacji. W kontekście branży gastronomicznej oznacza kompleksowe działania mające na celu zapoznanie nowego personelu z zasadami, procedurami, zespołem oraz misją danej restauracji. To nie tylko formalna część przyjęcia do pracy, ale przede wszystkim budowanie relacji, które pomogą pracownikowi odnaleźć się w nowym środowisku.

Onboarding pracownika w restauracji – co to takiego



Branża gastronomiczna to nie tylko potrawy i kulinarna innowacja, to także miejsce, gdzie tworzą się wyjątkowe historie i doświadczenia. Podstawowym składnikiem każdej restauracji jest nie tylko smak, ale również praca zaangażowanych ludzi, którzy nadają jej duszę i charakter. Aby ta harmonia była widoczna dla każdego gościa, niezwykle ważne jest wprowadzenie nowych pracowników w dynamiczny świat restauracyjny w sposób spójny i efektywny.

DLACZEGO W RESTAURACJI JEST TAK WAŻNY?

Efektywność pracy: Dobrze zintegrowani pracownicy są bardziej skłonni angażować się w pracę i wykazywać większą efektywność. Prawidłowo przeprowadzony proces onboardingu pozwala uniknąć początkowych niejasności i frustracji.

Redukcja rotacji: Branża gastronomiczna często boryka się z problemem wysokiej rotacji pracowników. Proces ten pomaga nowym pracownikom poczuć się pewniej i szybciej dostosować do specyfiki pracy, co przekłada się na niższą rotację.

Poprawa atmosfery pracy: Pracownicy, którzy od początku czują się akceptowani i zintegrowani,

tworzą pozytywną atmosferę w zespole, co wpływa na zadowolenie i wydajność całego personelu.

Wprowadzenie w kulturę firmy: Pozwala przekazać nowym pracownikom wartości, cele i filozofię restauracji. To z kolei wpływa na ich zaangażowanie i identyfikację z marką.

Szybsze osiągnięcie pełnej wydajności: Pracownik, który dokładnie wie, czego się spodziewać i zna procedury, szybciej osiąga pełną wydajność w nowym miejscu pracy.

JAK SKUTECZNIE PRZEPROWADZIĆ ONBOARDING W RESTAURACJI?

Przygotuj harmonogram onboardingu, określając co i kiedy

ma być przekazane nowemu pracownikowi. Postaraj się o materiały informacyjne, takie jak broszury, prezentacje czy filmy, które przedstawiają historię restauracji, wartości i standardy.

Zorganizuj szkolenia dotyczące obsługi klienta, procedur, bezpieczeństwa pracy oraz korzystania z systemów restauracyjnych.

Przyporządkuj doświadczonych pracowników, którzy będą pełnić funkcję mentorów dla nowego personelu. A także spotkania integracyjne, które pomogą nowym pracownikom poznać resztę zespołu.

Regularnie sprawdzaj, jak nowy pracownik odnajduje się w organizacji i zaoferuj wsparcie w rozwiązywaniu ewentualnych problemów. Oceniaj także postępy nowego pracownika i oferuj możliwości rozwoju.

Onboarding pracownika w restauracji to kluczowy etap, który kształtuje nie tylko skład zespołu, ale również atmosferę i jakość obsługi w lokalu. Każdy nowy pracownik, który dołącza do gastronomicznego zespołu, przynosi ze sobą unikalne doświadczenia, umiejętności i entuzjazm. W trakcie tego procesu te wartości mogą zostać przekazane i wzbogacone o misję i kulturę restauracji.

Pamiętajmy, że nowi pracownicy to inwestycja w przyszłość. Dobrze przeprowadzony onboarding pozwoli uniknąć wielu błędów, stresów i problemów związanych z początkowym okresem pracy. Wprowadzenie w obowiązki, procedury i atmosferę lokalu już na samym początku sprawia, że pracownik czuje się pewniej i jest bardziej zaangażowany.

Niezależnie od tego, czy prowadzisz małą, przytulną knajpkę, czy ekskluzywną restaurację ten proces nie tylko pomaga pracownikom w integracji, ale także wpływa na poziom zadowolenia klientów. W końcu osoby, które pracują w jedności i harmonii, tworzą magię, którą można poczuć w każdym daniu i każdej wizycie.

Onboarding pracownika w restauracji to nic innego jak tworzenie wyjątkowego ekosystemu, w którym smaki, obsługa i atmosfera łączą się w jedno niezapomniane doświadczenie. Niech proces wprowadzania do pracy stanie się swoistym rytuałem, który podkreśla, że każdy nowy pracownik jest nie tylko częścią zespołu, ale również opowieści, którą razem tworzymy dla naszych gości. ✕

Oprac. red.

POLAGRA

food • horeca • foodtech

27-29.09.2023

POZNAŃ



Międzynarodowe
Targi Poznańskie

polagra.pl

ZAPRASZA
mtp
GRUPA



REKLAMA



KINGA RYLSKA

Marketing Director
Food Town Fabryka Norblina

Nie muszą one dotyczyć oczywiście tylko kuchni. Czasem kelner może mieć zły humor i w nieodpowiedni sposób odezwać się do gości, dla kogoś muzyka może być za głośna lub za cicha. I tak dalej, i tak dalej. Powodów złych opinii mogą być setki, nawet w najlepiej wyszkolonym zespole na świecie czy w restauracji nagradzanej gwiazdkami Michelin za najlepszą kuchnię – choć tam pewnie zdarzają się one raczej w częstotliwości jedna na milion.

Nieraz będziemy także w sytuacji, że taką negatywną opinią jesteśmy zaskoczeni, bo z naszych obserwacji cała wizyta przebiegła pomyślnie, a nagle na Google wpada nam 1*.

JAK REAGOWAĆ?

Przede wszystkim nigdy nie kłócić się z opiniotwórcą. Jest pewna złota zasada – „Gość ma zawsze rację”. I ta zasada obowiązuje

Powinniśmy na każdą negatywną opinię odpowiedzieć – i to jak najszybciej. Niedopuszczalne jest zostawianie negatywnych recenzji bez odpowiedzi, ponieważ może to spowodować pojawienie się kolejnych. Pamiętajcie, aby nie reagować pod wpływem impulsu, bowiem działanie pod wpływem chwili może przynieść więcej szkody, niż pożytku.

Jak sobie radzić z negatywnymi, często niesłusznymi, opiniami o restauracji?

Ile ludzi, tyle opinii – jednemu smakuje, drugiemu nie. Tak zbudowany jest nasz świat i nic na to nie poradzimy. Oczywiście mamy na to dość spory wpływ, bo jesteśmy w stanie zadbać, by to co podajemy smakowało jak największej ilości gości, poprzez jakość i świeżość składników oraz dobrą kompozycję dania, ale niestety raczej nie uda nam się zawsze uniknąć złych komentarzy.

także w przypadku, gdy się z tą opinią w ogóle nie zgadzamy.

Należy przeprosić, wyrazić skruchę i starać zrobić wszystko, by nasi goście zmienili daną recenzję. Oczywiście, nie ma problemu, a wręcz jak najbardziej wskazane jest zapytać, dlaczego wizyta okazała się nieudaną w przypadku, gdy nie do końca wynika to z komentarza. Warto wytłumaczyć dlaczego tak się zadziało, można zaprosić na kolację czy obiad, koktajl jako rekompensatę, jeżeli faktycznie wina była po naszej stronie.

A dlaczego tak właśnie jest?

Dlaczego tak właśnie powinniśmy reagować? A no dlatego, że jak wchodzimy w opinie o restauracji, do której się wybieramy, to nie mamy pojęcia, która z tych opinii

jest słuszna, a która trochę naciągnięta przez twórcę. Odbiorca widząc atak osoby reprezentującej restaurację, na pewno nie będzie tego rozważał, czy gość który komentował miał rację, bo on sam jest gościem. I nasuwa się wówczas tylko w jego głowie pytanie: czy ja chcę zostać tak potraktowany? Odpowiadając w sposób nietaktowny, nawet jeżeli sytuacja została przez naszego gościa naciągnięta, niestety ale w większości szkodzić sobie jeszcze bardziej.

MILCZENIE JEST POTWIERDZENIEM

Nie radzę także zostawiać opinii bez odpowiedzi. Przysłowie głosi: „milczenie jest potwierdzeniem”. Jeśli więc nie odniesiemy się w żaden sposób do negatywnej recenzji, starając się wyjaśnić sytuację, pokazujemy, że opinia naszych gości się po prostu dla nas nie liczy. ✕

Oprac. red.



TRANSGOURMET



SELGROS



Międzynarodowy konkurs kulinarny Chefs en Or,

organizowany przez
Transgourmet,
powraca w nowej
odśłonie!



Chefs en Or nagradza talent, kreatywność i ambicję rywalizujących ze sobą Szefów Kuchni z 7 krajów, w których działa Transgourmet.

Wielki Finał 31.10.2023 w Instytucie Kulinarnym Transgourmet w Warszawie

Więcej informacji wkrótce na chefsenor.com



/instytut_kulinary



InstytutKulinarnyTransgourmet

Partnerzy:



Patronat medialny:



PORADNIK
RESTAURATORA



Fot. Arch. Dominik Karpiak

DOMINIK KARPIAK

Szef Kuchni
Restauracja Mercato
Hotel Hilton Gdańsk

Sezonowe menu ? – potrzeba czy wymysł ?

Szefowie kuchni często podkreślają rolę sezonowości w menu. Dlaczego? Konsumenci podświadomie czują, że sezonowe produkty są najbogatsze w składniki odżywcze, a zatem najlepsze dla ich zdrowia. Jednocześnie potrawy stworzone na ich bazie wyróżnia niezrównany smak, który jest możliwy do osiągnięcia jedynie w tym okresie!

Sezonowość podkreślana bardzo mocno przez szefów kuchni jest kierowana kilkoma czynnikami, takimi jak dostępność produktu, czy też, co jest bardzo ważne, a mało osób o tym mówi – cena.

Zmieniające się pory roku dostarczają nam mnóstwa wrażeń, także smakowych. Sezonowość umożliwia delektowanie się darami natury w momencie, kiedy są one najsmaczniejsze, najbardziej aromatyczne. Powinniśmy to wykorzystywać. Sezonowe owoce i warzywa są dla nas bowiem najcenniejszym źródłem zdrowia i młodości. Jedzenie zgodnie z ich kalendarzem to czerpanie garściami dobra od natury. Oczywiście, inne są warzywa i owoce sezonowe w Polsce,

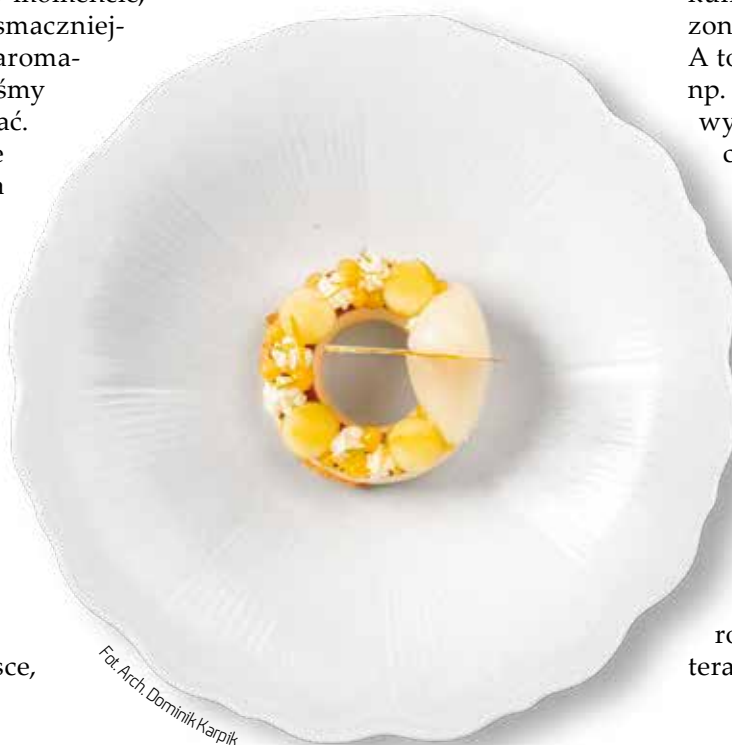
a inne np. we Włoszech. Dlatego w tym samym czasie w każdym kraju je się odrobinę inaczej. I dlatego przed każdą wyprawą w obce miejsce, warto sprawdzić na co jest tam aktualnie sezon.

Generalnie, niezależnie od szerokości geograficznej, najlepiej pójść na lokalny targ i sprawdzić, co akurat króluje

na straganach. To najlepszy sposób na przekonanie się, co jest aktualnie na topie. I z czego da się wyciągnąć jak najwięcej korzyści dla zdrowia.

Produkty sezonowe pozwalają nie popaść w monotonię na kuchni. Dzięki nim karta może się zmieniać nawet co dwa tygodnie. Jednak większości młodych adeptów sztuki kulinarnej wydaje się, że sezonowość to tylko warzywa. A to nieprawda. Mamy przecież np. okresy ochronne ryb, które wyznaczają czas w roku, podczas którego łowienie ryb jest niedozwolone. Jednak największym żartem dla mnie jest serwowanie dorsza w okresie letnim. A przecież zakaz połowów dorsza obowiązuje od 4 czerwca do 31 sierpnia. I to nie tylko w naszym kraju. Ale czy ktoś wyobraża sobie pojechać nad polskie morze i nie zjeść dorsza?

Na szczęście jako kucharze, szefowie kuchni, dzięki rozwiniętej logistyce mamy teraz dostęp do produktów



Fot. Arch. Dominik Karpiak

5 PRZYKAZAŃ, DLACZEGO WARTO KORZYSTAĆ Z SEZONOWOŚCI:

1. Produkty sezonowe mają wysoką wartość odżywczą.
2. Wielką zaletą produktów sezonowych jest ich cena.
3. W sezonie wszystko smakuje lepiej.
4. Produkty sezonowe dostarczają organizmowi najwięcej witamin.
5. Przestrzeganie sezonowości w kuchni wspomaga i napędza lokalną gospodarkę oraz powoduje, że nie popadamy w monotonię.

z najdalszych części świata przez cały rok. I nie jest już żadnym problemem kupić świeży produkt nawet w czasie ochronnym, lecz jego cena jest wtedy dużo większa. Stąd potem wyższa kwota końcowa w menu.

To, w jaki sposób układamy kartę menu, zależy od gości, których mamy w naszej restauracji.

Nasi goście coraz częściej oczekują w karcie produktów sezonowych i świeżych. Ich świadomość kulinarna oraz wiedza o danym produkcie jest coraz większa. Jednak nie w każdej restauracji szefowie kuchni mogą sobie pozwolić na zmienianie menu co dwa tygodnie czy co miesiąc.

Dlatego idealnym rozwiązaniem są wkładki i dania topowe w danym momencie, w której produkt występuje. Tu mamy swobodę i możemy zmieniać specjały spoza karty nawet co tydzień.

Tak jak wiosną, latem czy też jesienią mamy duży wybór w produktach, aby komponować menu, tak zimą nas nie rozpieszcza. W tym okresie musimy wracać do piklowania czy też kiszenia.

Utrzymując kartę w kalendarzu sezonowości produktów, na pewno jest nam łatwiej zadowolić gościa, czy też utrzymać food cost na poziomie przyjętym przez politykę firmy. Zatem wracając do pytania o sezonowość, czy jest to potrzeba szefa kuchni, czy gości – odpowiadam, że jest potrzebna dwóm stronom i korzyści z niej czerpiemy wszyscy. ✕

Oprac. red.



08-10
listopada
2023
EXPO Kraków

Organizator:



- ➔ Spotkasz dystrybutorów, producentów, usługodawców i importerów branż: HoReCa, artykułów spożywczych i gastronomii oraz winiarskiej
- ➔ Obejrzyj polski finał konkursu Bocuse d'Or i Mistrzostw Kawowych
- ➔ Zaczerpniesz inspiracji od branżowych ekspertów, trenerów i szefów kuchni w Akademii wiedzy HORECA®
- ➔ Weźmiesz udział w wyjątkowych degustacjach i warsztatach kulinarnych

horeca.krakow.pl

zarejestruj się i wejdź bezpłatnie!

enoexpo.krakow.pl

CZAS NA GRZYBY

3x Fot. Manon House SPA

Niedawno było głośno wśród polityków o zakazie zbierania grzybów w polskich lasach. Jednak Unia Europejska nie zakazuje nam grzybobrania. A jak wiadomo potrawy z grzybów oprócz walorów smakowych, mają wiele właściwości prozdrowotnych.

Choć grzyby to jedne z najstarszych organizmów żywych na Ziemi i występują właściwie wszędzie – porastają naturalne podłoża, są sztucznie hodowane, znajdują się w glebie, powietrzu i wodzie – nadal mało o nich wiemy. Szacuje się, że ich królestwo liczy ok. 1,5 mln gatunków, a 90 % grzybów wciąż pozostaje nieznanym. Nie są ani

zwierzętami, ani roślinami. Zgodnie z odkryciami mykologii – nauki o grzybach – grzybnia tworzy ogromną sieć, której nici, niczym ludzkie neurony, komunikują się wzajemnie ze sobą i okolicznym ekosystemem.

Jeszcze do niedawna powszechnie funkcjonowało wiele mitów na temat grzybów, m.in. że nie mają żadnych wartości odżywczych. Tymczasem jak wskazują

badania, grzyby składają się głównie z wody, ale zawierają również sporo cennych dla organizmu składników, takich jak: mikro- i makroelementy (np. cynk, fosfor, magnez, miedź, potas, sód, wapń, żelazo), witaminy (niacyna, ryboflawina, tiamina, witaminy A, D i C), węglowodany oraz tłuszcze. Są bogate także w błonnik, który daje poczucie sytości, usprawnia trawienie i utrzymuje wysoki poziom metabolizmu oraz od 3 do 9 % białka, które wpływa na strukturę i jędrną, przypominającą mięso konsystencję grzybów. Dzięki temu mogą być sycącym, esencjonalnym i smacznym dodatkiem do naszego jadłospisu. Ponadto występujące w grzybach antyoksydanty wspierają układ odpornościowy, a beta-glukan uczestniczy



PAMIĘTAJ:

- » Niektóre grzyby przed dalszą obróbką należy obgotować (np. podgrzybki).
- » Grzyby solimy pod koniec smażenia, aby nie wydzielaty wody w trakcie obróbki.
- » Zbyt długa obróbka termiczna powoduje, iż grzyby są twarde i mniej aromatyczne.
- » Moczenie większości grzybów przed obróbką powoduje, iż są rozmiękłe i nieapetyczne, dlatego grzyby myjemy krótko pod bieżącą wodą.
- » Zbyt niska temperatura podczas smażenia sprawi, że masło albo olej zostaną przez grzyby wchłonięte, a to psuje ich konsystencję i walory smakowo-zapachowe.

w procesie obniżania poziomu złego cholesterolu. Grzyby są też niskokaloryczne, dlatego sprawdzają się w diecie redukcyjnej – szczególnie świeże, bo ilość kalorii w porównaniu z ich objętością i wagą jest niewielka.

– W Polsce leśne grzyby są znane i lubiane, bowiem mają wiele zastosowań w kuchni, dodają smaku potrawom, są łatwo dostępne, świeże świetnie nadają się do obróbki cieplnej i na przetwory, można je też mrozić. Duszone prawdziwki, zajaczkę i maślaki są aromatycznym dodatkiem do mięs, makaronów, a także placków. Suszone grzyby – najlepiej borowiki, kozaki i podgrzybki – są niezapomniane w sosach, zupach oraz jako składniki tradycyjnych dań, np. gołąbków, pierogów czy wigilijnego barszczu. Marynowane pieczarki, kurki czy rydze to niezawodna przystawka i smakowity dodatek do sałatek, kanapek czy koreczków. Z kolei kurki dodają nowego wymiaru jajecznicy, a kapelusze boczniaków usmażone w bułce tartej, jak kotlety, są idealnym zamiennikiem mięsa w diecie wegetariańskiej – mówi **Małgorzata**

Figarska, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA i dodaje – W naszej restauracji chętnie używamy grzybów, które podnoszą walory smakowe potraw w karcie głównej i wegańskiej oraz w menu degustacyjnym Dania Lasu.

Wprowadziliśmy też sezonowe menu dania z grzybami, by nasi goście mogli odkrywać pełnię smaków sprawdzonych receptur i aromatów, którymi dzieli się z nami natura oraz czerpać wartości, jakie skrywają grzyby. Znalazły się tam m.in.: wegański barszcz czerwony z podgrzybkami i ciemną kaszą gryczaną, zupa miso z boczniakiem i makaronem czy zupa szlachecka z gęsich żołądków z boczniakiem doprawiona majerankiem i gałką muszkatołową. Warto też spróbować pęczak z grzybami



ze świeżą natką pietruszki i wyspą sałat oraz połówkę wołową „Manor House” z grillowanymi boczniakami z purée ziemniaczanym i anyżowo-pomarańczowym burakiem w sosie własnym – dodaje.

Potrawy z grzybami to prawdziwa uczta dla podniebienia, ale po te „leśne skarby” warto sięgać częściej, także ze względu na ich rozliczne, dobroczynne dla naszego organizmu właściwości. Pamiętajmy jednak, by grzyby pochodziły ze sprawdzonych źródeł. ✕

Oprac. Eliza Marek

Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.

Czysty obowiązek, czyli o eko produktach w gastronomii

Restauracja to miejsce wyjątkowo wymagające pod względem utrzymania czystości. Konieczność codziennego zachowywania porządku w kuchni i w pozostałych pomieszczeniach, zmaganie się z uporczywymi zanieczyszczeniami, ciągłe od tłuszczanie powierzchni to tylko część obowiązków. Skoro przygotowuje się tam posiłki, a sprzęty mają kontakt z żywnością, sprzątanie to nie wszystko, niezbędna jest też dezynfekcja.

Aby sprostać tym wyzwaniom, nie wystarczą zwykłe środki do czyszczenia. Tu potrzebni są profesjonalni pomocnicy, a więc specjalistyczne preparaty dla gastronomii przeznaczone do różnych zadań, np. odtłuszczania, czyszczenia silnie zabrudzonych miejsc, dezynfekcji powierzchni, do urządzeń, np. zmywarek itp. Co istotne przy kontakcie z żywnością, na rynku są produkty, które mają bezpieczny, antyalergiczny i ekologiczny skład. Na higienie w lokalu nie warto bowiem oszczędzać. Z jednej strony surowe wymogi sanepidu, z drugiej czujni klienci, którzy szybko zauważą wszelkie niedociągnięcia. A najważniejsze jest bezpieczeństwo – w miejscu, gdzie serwuje się posiłki dla gości nie może być w tej kwestii kompromisów.

NIEZBĘDNIK

Kuchnia, zaplecze, sala restauracyjna – miejsc do sprzątania w lokalu gastronomicznym jest sporo, a każde z nich ma swoją specyfikę i potrzeby: powierzchnie do czyszczenia, specjalistyczne sprzęty, meble czy drobne akcesoria. Pozbycie się wszelkich zabrudzeń i drobnoustrojów bez zastosowania profesjonalnej chemii byłoby trudne – środki te znacznie ułatwią utrzymanie całej przestrzeni użytkowej w czystości. Tu nie wystarczy jeden uniwersalny preparat – w ofercie dla gastronomii każdy z nich dobrany jest do konkretnego zadania, wszystko po to, by zapewnić jak najlepsze efekty.

Dobierając produkty czyszczące do poszczególnych potrzeb w lokalu, warto zwrócić uwagę, że chemia do mycia powierzchni mających kontakt z żywnością musi mieć odpowiedni skład, by zapewnić bezpieczeństwo klientom. Jakie środki stosuje się najczęściej? Przede wszystkim preparaty do mycia podłóg i dezynfekcji takich powierzchni, jak np. meble, kuchenne blaty, zlewy czy sprzęty, do czyszczenia przypałów, odtłuszczacze, odkamieniacze, środki udrożniające do rur i przepływów, do czyszczenia toalet, a także płyny do ręcznego mycia naczyń oraz środki przeznaczone do stosowania w zmywarkach gastronomicznych. Niezbędne mogą okazać się też np. preparaty do czyszczenia szyb i lusterek czy też do odświeżania powietrza.

EKOLOGICZNE PODEJŚCIE

Troska o środowisko naturalne w branży HoReCa jest coraz bardziej widoczna. Ponadto klienci lokali mają dziś duże wymagania. Zwracają uwagę nie tylko na nieskazitelną czystość miejsca, w którym zamierzają coś zjeść, lecz także na różnorodne ekologiczne rozwiązania. Stosowanie środków czystości eko na pewno będzie dodatkowym atutem, ale przede wszystkim jest ważne rozważenie ze względów zdrowotnych. Preparaty te różnią się składem od konwencjonalnych – nie zawierają drażniących substancji chemicznych, są więc bezpieczne dla pracowników kuchni.

Co wyróżnia przyjazne środowisku środki czystości? Na przykład brak silnie czyszczących substancji chemicznych, brak sztucznych barwników i aromatów, wykorzystanie substancji pozyskiwanych z roślin czy surowców odnawialnych. Nie oznacza to jednak mniejszej skuteczności. Na rynku są dostępne całe systemy do mycia i czyszczenia, w których eko środki zapewniają

rozpuszczanie i oddzielanie tłustych zabrudzeń, usuwanie zapieczzonego lub przysmażonego węgla i tłuszczu czy też czystość podłóg oraz odpływów przez eliminację najtrudniejszych osadów zgromadzonych na kuchennej posadzce.

– Nasze środki czystości, dzięki nowoczesnym formułom i procesowi produkcji, są jednocześnie skuteczne i bezpieczne dla ludzi oraz środowiska. Restauratorom proponujemy linię Ecolab Clean – mówi **Aneta Krupa**, Marketing Manager Facility Care, Hospitality, Ecolab Polska. – To kilkanaście produktów z unijnymi certyfikatami ekologicznymi – EU Ecolabel i Nordic SWAN. Znak łabędzia posiadają też nasze środki do zmywania maszynowego, które nie zawierają chloru: do mycia w twardej wodzie oraz do mycia w miękkiej wodzie, a także środek nabłyszczający. Ponadto oprogramowanie monitorujące parametry wydajności zmywarki gastronomicznej daje pełną kontrolę nad danymi eksploatacyjnymi i umożliwia znacznie

efektywniejsze wykorzystanie wody i energii – dodaje.

Zapoznając się z ofertami na rynku, warto zwracać uwagę nie tylko na wykorzystanie najnowocześniejszych technologii. Istotne jest także kompleksowe podejście do potrzeb klienta, czyli konkretnego lokalu, co obejmuje m.in. szkolenia, materiały informacyjne, pomoc przy wdrażaniu nowych rozwiązań. Dzięki temu oczekiwane efekty mycia i czyszczenia można połączyć z redukcją kosztów.

PROFESJONALNE NA PLUS

Chemia przeznaczona do sprzątania w domu może nie wystarczyć, by sprostać potrzebom nawet mniejszego lokalu gastronomicznego.

Przede wszystkim profesjonalne środki są bardziej skoncentrowane – już niewielka ilość wystarczy, żeby umyć duże powierzchnie. Do tego dochodzi jeszcze wysoka skuteczność preparatów specjalistycznych, np. do czyszczenia blatów, odtłuszczenia, do zmywania

naczyń, a więc mniejsze koszty utrzymania czystości w lokalu.

Profesjonalne środki chemiczne to także oszczędność czasu, bo pracownicy szybciej usuną wszelkie zabrudzenia, a w miejscu takim jak restauracyjna kuchnia wykonuje się te czynności wiele razy dziennie. I wreszcie kwestia opakowań – specjalistyczne środki są sprzedawane w tych większych, a więc można kupować je rzadziej i zmniejszyć ilość odpadów. Przykładem mogą być produkty do zmywania maszynowego w formie wysoko skoncentrowanych bloków suchej masy, pakowanych w folię termokurczliwą. Zdaniem **Anety Krupy**, Marketing Managera Facility Care, Hospitality, Ecolab Polska, takie rozwiązanie pozwala zmniejszyć liczbę odpadów z tworzyw sztucznych aż o 95 % w porównaniu ze standardowymi opakowaniami.

Preparaty do czyszczenia i zmywania używane w lokalach gastronomicznych powinny być więc przystosowane do tego celu, skoncentrowane, skuteczne, bezpieczne w użyciu i przyjazne dla środowiska. Lśniące czystością powierzchnie restauracyjnych pomieszczeń to dla gości jeden z czynników decydujących o pozytywnym wrażeniu i zachęających do powrotu. ✕

Beata Woźniak



ECOLAB®
PROTECTING WHAT'S VITAL™

- Zmniejszenie emisji CO₂ dzięki wysoko skoncentrowanym produktom
- Butelki do ponownego napełniania oraz opakowania nadające się do recyklingu
- Produkty z unijnymi certyfikatami ekologicznymi
- Precyzyjne dozowanie i bezpieczeństwo stosowania

www.ecolab.pl • 12 26 16 100 • plsekretariat@ecolab.com

Wspieramy wyniki operacyjne
i cele zrównoważonego rozwoju
naszych Klientów

THINK
GREEN
GO BLUE



REKLAMA



Fot. Arch. Krzysztof Szulborski

KRZYSZTOF SZULBORSKI

Prezes Stowarzyszenia Kucharzy Polskich
www.stowarzyszeniekucharzy.pl

ESTETYKA BLUZY KUCARZA

Mundurem kucharza jest bluza kucharska. Jej wygląd nigdy nie powinien odbiegać od podstawowych norm estetycznych. Posiadanie zawsze świeżej, czystej i wyprasowanej bluzy, nieposiadającej ubytków w materiale jest sprawą honoru.

Powszechnie wiadomo, że praca w kuchni jest okupiona potem, a gdy dodatkowo nabiera tempa – można się dodatkowo ubrudzić. A co na to goście, do których wypada czasami wyjść? Będą zachwyceni naszym wyglądem, myśląc sobie o tym, jak bardzo ciężka jest nasza praca, czy jednak zniechęci ich widok zabrudzeń? Warto się nad tym zastanowić, stojąc przed dylematem w trakcie wyboru bluzy świeżej vs. bluzy z tygodniowym stażem, tuż przed rozpoczęciem zmiany.

NIEZAWODNY FARTUCH

A co dalej? Niewymagająca dużych nakładów finansowych i wspierająca ochroną dla naszych śnieżnobiałych mundurów jest fartuch. Idealne rozwiązanie dla tych kucharzy, którzy pracują intensywnie i swoją artystyczną

DRESS CODE W KUCHNI

W większości wykonywanych zawodów obowiązuje ustalony dress code. Strój jaki przywdziemy jest wszakże naszą wizytówką. Pozwala na pierwszy rzut oka przyporządkować nas do danej grupy społecznej, czy nam się to podoba, czy też nie – tak już jest. Szczególnie ważne jest to dla początkujących kucharzy i szefów kuchni dopiero wchodzący do świata HoReCa.

duszę zdarza im się przelewać także na własne ubrania. Zaletą fartucha jest to, że wychodząc z kuchni do gości, możemy go zwyczajnie z siebie zrzucić i pełni entuzjazmu opowiadać o naszej pracy i daniach, które właśnie przygotowaliśmy. I nie razić przy tym np. plamą od buraka.

A najlepsze rozwiązanie? Bluz kucharskich oraz fartuchów zawsze warto mieć w szatni kilka, tak na wszelki wypadek.

**OZNACZENIA
- FLAGA NARODOWA**

Ku mojej radości, w jednym z programów kulinarnych zwrócono ostatnio uwagę na flagi. Mowa oczywiście o flagach narodowych, wyhaftowanych na kołnierzykach w bluzach kucharskich uczestników tegoż programu. Nie mam zamiaru

rozwierać o tym co i komu personalnie się należy, absolutnie nie do tego dążę. Ośmielę się jednak zaznaczyć ogólnikowo, że nie każdy kucharz może zdobić swój strój w ten wyjątkowy sposób.

Flagi na stójkach bluz kucharskich są niczym gwiazdki na żołnierskich pagonach. Posiadają swoje znaczenie i nie można ich sobie przywłaszczyć ot tak, według własnego widzimisię.



Aby móc przyszyć flagę, należy czuć się mistrzem w danej kuchni narodowej. Co więcej, pracować na jej rodowych produktach, rozumieć zasady, znać jej historię i utożsamiać się z jej ideologią. Natomiast obnoszenie się w bluzie kucharskiej, która raz w oczy wszystkimi dostępnymi w hurtowni flagami jest niepoważnym żartem.

KRÓJ BLUZY I RODZAJ CZAPKI

Ale nie tylko flagi mają znaczenie. W dress codzie kucharskim ważny jest także krój bluzy oraz rodzaj czapki, które zaznaczają hierarchię w kuchni. Czeladnik nosi bluzę jednorzędową lub bluzę w serek i czapkę furażerkę bądź budyniówkę. Natomiast mistrz kucharski może nosić dwurzędowy kitel i wysoką czapkę.

PODSTAWOWE PRZEZNACZENIE

Bluza kucharska, kitel czy fartuch są podstawowym zabezpieczeniem w pracy każdego kucharza, bez względu na szczebel. Odzież ta ma przede wszystkim spełniać funkcje związane z BHP, a parametry kucharskiego stroju opisane są pobieżnie w ogólnych przepisach, do których należy się dostosować.

Szczęśliwie dla nas, strój BHP wcale nie musi wyglądać źle. W ofertach najlepszych producentów odzieży gastronomicznej znajdziemy zarówno klasyczną, jak i bardziej nowoczesną odzież, która spełnia wszystkie wymagania techniczne, a co więcej dobrze leży. Dzięki szerokiemu asortymentowi możemy prezentować się godnie zarówno w pracy (w kuchni), jak i poza nią,

np. podczas konkursów kulinarnych, na pokazach, szkoleniach i we wszystkich innych miejscach, w których ważne jest zaznaczenie tego, kim zawodowo jesteśmy.

Podsumowując, bluzy kucharskie noszą zawodowi kucharze, którzy pracują w kuchni, a także wszyscy ci, którzy kucharzami nie są, a jednak w kuchni pracują. Jest to oczywiste i zgodne z przepisami BHP. Kucharze przywdziewają strój kucharski nawet wtedy, gdy nie gotują, w sytuacji wymagającej zaznaczenia tego, jaki zawód się wykonuje (konkurs kulinarny, program telewizyjny, szkolenie, wykład). Jaki więc sens ma noszenie bluzy kucharskiej przez nie-kuchacza w środowisku innym niż kuchnia? ✕

Oprac. red.

Wynajmij profesjonalną zmywarkę gastronomiczną

Najwyższej jakości zmywarki.

Całkowicie niezawodne.

Ekonomiczne. Ergonomiczne i łatwe w obsłudze.



Sprawdź ofertę dla twojego biznesu:
→ wynajmijzmywarke.pl



winterhalter®

DLACZEGO WARTO?



UMOWA
BEZ POŚREDNIKÓW



BRAK INWESTYCJI
NA START



GWARANCJA I SERWIS
PRZEZ CAŁY OKRES NAJMU



BEZPŁATNA DOSTAWA,
MONTAŻ I KONFIGURACJA



**wynajmij
zmywarke^{pl}**

REKLAMA

NIE KAŻDA ,GWIAZDA ŚWIECI TAK SAMO

Standardy, standardy, standardy. Określenie to w kontekście usług i komfortu gości w branżach gastronomicznej i hotelowej jest niemal jak dogmat. Nie zawsze jednak posiadanie gwiazdki czy nawet kilku gwiazdek, oznacza to samo.

Różnice są widoczne przede wszystkim wtedy, gdy odwiedzamy inne kraje. Taką (nie) przyjemność mieli przedstawiciele redakcji „Poradnika Restauratora”.

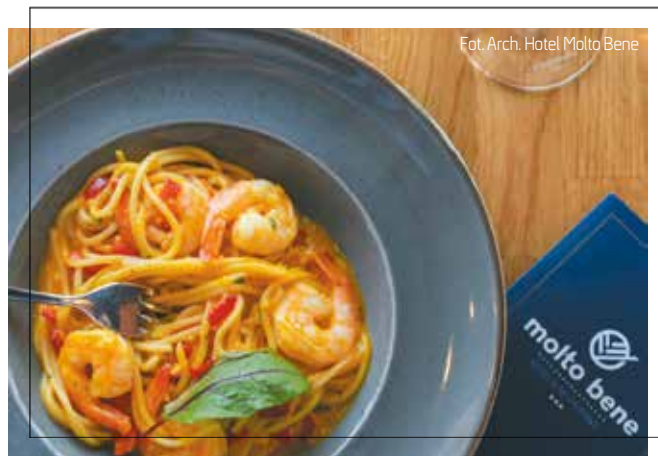
Europa stara się zunifikować wiele dziedzin życia i gospodarki, wprowadza obowiązki certyfikacji produktów, jednak nie ingeruje w tym zakresie w działalność branży noclegowej i jakość oferowanych przez nią usług. W hotelarstwie na całym świecie stosuje się system gwiazdkowy. Ma on informować

i możliwość zamówienia dowozu na lotnisko. Najczęściej wybierane są jednak hotele trzygwiazdkowe. Te oferują recepcję czynną co najmniej 10 godzin, a w pokoju powinna znajdować się suszarka do włosów i lustro. W rzeczywistości standardy te są różne w różnych krajach.

raczej przeciętny, a schludność pomieszczeń wspólnych i ciągów komunikacyjnych pozostawia wiele do życzenia. Co więcej, można spotkać w nich różne „niestandardowe” stworzenia, jak np. mrówki. Gościa z Europy może zaskoczyć także



Fot. Arch. Redakcja Poradnik Restauratora



Fot. Arch. Hotel Molto Bene

potencjalnych klientów o poziomie świadczeń oraz o cenie za nocleg. Goście hotelu jednogwiazdkowego mogą spodziewać się recepcji z depozytem, czystego pokoju z łazienką i wc oraz ręczników. W pięciogwiazdkowym, oprócz całonoclegowej recepcji, możemy liczyć na wsparcie konsjerża i spersonalizowane powitanie, sejf w pokoju, usługi czyszczenia garderoby

Dla przykładu hotele włoskie w Neapolu czy na Sycylii, które choć mają cztery gwiazdki, nie „błyszczą” tak, jak moglibyśmy przypuszczać. Po pierwsze są już mocno wystużone, a obsługa takich hoteli nie jest zobowiązana do posługiwania się językiem angielskim, bazując na włoskim, przez co kontakt z nią jest utrudniony. Standard pokoi jest

wyżywienie, które należałoby określić jako stołówkowe.

Portal Italeonline.eu informuje, że we włoskim cztero-gwiazdkowym hotelu recepcjonista powinien znać co najmniej jeden język obcy, pokój musi być sprzątnięty raz dziennie, wymiana pościeli i ręczników odbywa się na życzenie gości (dot. ochrony przyrody), musi posiadać usługę prania

i prasowania, posiadać parking na 50 % pokoi, które muszą mieć co najmniej 15 m².

Dla porównania, w Polsce można przywołać przykład hotelu Molto Bene 3* w Skórczu (województwo pomorskie). Teoretycznie, bo ma mniej gwiazdek, ale jest zdecydowanie bardziej komfortowy dla gości niż 4* we Włoszech – dobrze skomunikowany, nowoczesny, czysty, a serwowane w hotelowej restauracji dania (nota bene włoskie) są smaczne i treściwe, np. tagliatelle z kurczakiem i suszonymi pomidorami, makaron z krewetkami czy spaghetti z pesto bazyliowym. Dodatkowo zjemy tu pizzę przygotowywaną przez włoskiego pizzermana. W obiekcie znajdują się też dwa tarasy oraz oranżeria, gdzie w sezonie letnim również można spróbować specjałów kuchni.

Jak wytłumaczyć te różnice w hotelach? Większość hoteli w Europie powinna stosować się do systemu Hotelstars Union (HSU: www.hotelstars.eu). Polska w październiku 2022 r. została dwudziestym członkiem tego stowarzyszenia, a należą do niego Austria, Azerbejdżan, Belgia, Czechy, Dania, Estonia, Gruzja, Niemcy, Grecja, Węgry, Łotwa, Liechtenstein, Litwa, Luk-



Fot. Arch. Redakcja Poradnik Restauratora

semburg, Malta, Niderlandy, Słowenia, Szwecja i Szwajcaria. Jak łatwo zauważyć, do organizacji nie dołączyły Francja, Hiszpania i Włochy – kraje, które odwiedza najwięcej turystów.

Stąd wiele osób, które odwiedzają kraje południowe (i dużo jeżdżą po Polsce), może być zawiedzionych poziomem oferty oraz usług, zwłaszcza na poziomie 3 i 4 gwiazdek. I niestety: nic tego nie zmienia... ✕

Eliza Marek

SIRH+ BOCUSE D'OR POLAND 2023

9 LISTOPADA 2023 ZAPRASZAMY



www.bocusedorpoland.pl

Partnerzy



REKLAMA



ALEKSANDRA POSUNIAK

Adwokat
Kancelaria Adwokata i Doradcy
Restrukturyzacyjnego Paweł Lewandowski
kancelaria@lewandowskikancelaria.pl
www.lewandowskikancelaria.pl

W branżach, w których jest to uzasadnione rodzajem pracy lub jej organizacją może być stosowany system równoważnego czasu pracy, w którym jest dopuszczalne przedłużenie dobowego wymiaru czasu pracy, nie więcej jednak niż do 12 godzin, w okresie rozliczeniowym nieprzekraczającym 1 miesiąca. Przedłużony dobowy wymiar czasu pracy jest równoważony krótszym dobowym wymiarem w niektórych dniach lub dniami wolnymi od pracy.

System ten charakteryzuje się więc tym, że czas pracy może zostać w danym dniu wydłużony ponad 8-godzinną normę, a w skali tygodnia ponad normę 40-godzinną. Warunkiem jest, by w przyjętym okresie rozliczeniowym dopuszczalny wymiar nie został przekroczony.

Co do zasady w tym systemie w ciągu doby pracownik może przepracować do 12 godzin. Wyjątki dotyczą pracy przy dozorze urządzeń (maksymalnie 16 godzin na dobę) oraz pracy przy pilnowaniu mienia, ochronie ludzi i pracy zatrudnionych

Czym jest równoważny system czasu pracy ?

Często w gastronomii nie ma możliwości, by pracownicy pracowali po 8 godzin każdego dnia i cieszyli się wolnymi weekendami. Specyfika tej branży niejednokrotnie wymaga od zatrudnionych – zwłaszcza kelnerów i osób pracujących na kuchni – dużej elastyczności, a także gotowości do pracy w czasie, gdy pracownicy innych sektorów mają zazwyczaj czas wolny. Prawnym rozwiązaniem, które pomaga ułożyć grafik pracy w sposób najbardziej dostosowany do potrzeb lokali gastronomicznych jest równoważny system czasu pracy.

w zakładowych straż pożarnych (nawet 24 godziny na dobę).

Praca w godzinach nadliczbowych jest oczywiście możliwa (w ramach prawnie dopuszczalnych limitów), ale dodatkowo płatna. W przypadku 12-godzinnego dnia pracy, trzynasta i każda kolejna przepracowana godzina powinna być traktowana jako nadliczbowa.

Ponadprzeciętny dobowy wymiar czasu pracy wymaga zwiększenia odpoczynku między zmianami. Powinien on odpowiadać co najmniej liczbie przepracowanych godzin.

Pracownik w równoważnym systemie czasu pracy może wykonywać pracę w święta oraz weekendy, powinien mieć przy tym

zapewnioną odpowiednią liczbę dni wolnych od pracy, która odpowiada co najmniej liczbie niedziel,



świąt i innych dni wolnych od pracy z tytułu przeciętnie 5-dniowego tygodnia pracy.

Okresem, w którym normy czasu pracy powinny być spełnione jest okres rozliczeniowy. Zasadniczo okres rozliczeniowy wynosi jeden miesiąc, ale w szczególnie uzasadnionych przypadkach oraz przy pracach uzależnionych od pory roku lub warunków atmosferycznych, okres ten może ulec wydłużeniu odpowiednio do 3 i 4 miesięcy.

Choć równoważny system pozwala na dosyć elastyczne zarządzanie czasem pracy, wymaga bezwzględnego przestrzegania norm w zakresie prawa pracownika do nieprzerwanego odpoczynku tygodniowego (minimum 35 godzin) i dobowego (co najmniej 11 godzin pomiędzy końcem zmiany jednego dnia i początkiem zmiany w dniu następnym).

Należy również pamiętać o osobach, których czas pracy nie może przekroczyć ośmiu godzin na dobę nawet przy równoważnym systemie czasu pracy. Mowa tutaj o:

- pracownikach w ciąży;
- pracownikach młodocianych (poniżej 18 lat);
- osobach z niepełnosprawnościami;
- opiekunach dzieci do lat 4, chyba że wyrażą na to zgodę.

Równoważny system czasu pracy może zostać wprowadzony w zasadzie w dowolnym momencie. Jego wprowadzenie nie wymaga uzyskania zgody pracowników, chyba że w zakładzie pracy działają związki zawodowe. Zapis o wprowadzeniu równoważnego czasu pracy powinien zostać zamieszczony w przepisach wewnętrznych, tj. w układzie zbiorowym pracy, regulaminie pracy lub w obwieszczeniu (jeśli zakład nie jest objęty układem zbiorowym pracy lub pracodawca nie jest zobowiązany do ustalenia regulaminu pracy) i wchodzi w życie w terminie 14 dni od dnia jego ogłoszenia. Zapis taki powinien określać liczbę osób objętych równoważnym systemem czasu pracy, liczbę godzin w poszczególnych dniach pracy, czas równoważenia przekroczeń dobowego wymiaru czasu pracy oraz przyjęty okres rozliczeniowy.

Wprowadzenie równoważnego czasu pracy nie musi się wiązać z koniecznością podwyżek wynagrodzenia objętych nim pracowników – system ten nie powoduje bowiem zwiększenia liczby godzin pracy pracownika w okresie rozliczeniowym, a jedynie ich inną organizację. ✕

Oprac. red.



DZICZYzna I KRÓLIK

w jesiennym menu

Twojej restauracji!



Zeskanuj kod QR

i sprawdź naszą ofertę dziczyzny i mięsa króliczego premium dla restauracji!

Potrzebujesz porady lub szczegółów?

Z przyjemnością odpowiemy na Twoje pytania i pomożemy w doborze produktów!

Gabriel Mularczyk

601 160 187

gabriel.mularczyk@las-kalisz.pl

www.sklep.las-kalisz.pl/oferta-horeca/

REKLAMA



Kolacja degustacyjna „Cztery Żywioty” w Copernicus Toruń Hotel

19 sierpnia w Copernicus Toruń Hotel odbyła się kolacja degustacyjna „Cztery Żywioty”. Szefowie kuchni z Torunia, Poznania i Gdańska stanęli przed zadaniem interpretacji i przyrządzenia dań, nawiązujących do wspomnianych żywiołów. Gospodarz kolacji **Dawid Wojciechowski** podał na amuse bouche m.in. tartaletkę z ciasta filo z kukurydzą, limonką i espumą z polenty (żywiół powietrza) i pâté z gęsi na gofrze (żywiół ognia). A potem przystawkę – maniok/wołowina/szafran/czarny czosnek/kimchi. Inspiracją dla dania toruńskiego szefa był grill, który odzwierciedlał żywioł ognia. Zdecydował się on zgrillować polik wołowy, który został poszarpany i wymieszany z sosem BBQ oraz uformowany w krokiet. Całości dania dopełniały 4 sosy: szafranowy, sriracha, kimchi i z czarnego fermentowanego czosnku. **Patryk Stanewicz**, szef kuchni toruńskiej restauracji Szeroka N^o9 przygotował danie główne

rybne, które interpretowało żywioł wody. Jesiotr gotowany na parze w towarzystwie tartaletki z szyszkami rakowymi i puree z kasztanów wodnych. Przerywnik, czyli intermezzo skomponował mistrz cukiernictwa z Gdańska, **Wojciech Rzepecki**. Dla oczyszczenia kubków smakowych zaserwował żelkę łączącą w sobie smak jabłka, whisky Chivas oraz mięty. Poznań podczas kolacji reprezentował **Filip Cwojdzński** z Tu.Restaurant. Na talerzu pojawił się comber z jelenia, otoczony w pistacjach, orzechach nerkowca, pieczarce i korzennych przyprawach. Słodkim zwieńczeniem była propozycja deseru **Wojciecha Rzepeckiego**, czyli lody z maślanki, alkoholowa żelka, mus jabłkowy ułożone na sosie karmelowym i kruszonce z palonej czekolady. W kulinarną podróż poprzez żywioły wybrało się niemal 90 gości. Zaskoczenie, ale i ogromne zainteresowanie wzbudziły obrazy, które pokazano na dużym ekranie w formie transmisji na żywo. Uczestnicy kolacji mieli, bowiem okazję podejrzeć, jak wyglądają przygotowania potraw, które chwilę później kosztowali.



Aviko Green Delight

– roślinne przekąski nie tylko dla wegan

Prawie 1/3 konsumpcji w gastronomii odbywa się pomiędzy standardowymi posiłkami, a przekąski stały się gorącym trendem, wzmacnianym przez inne kierunki, takie jak poszukiwanie nowych doświadczeń kulinarnych i opcji w menu, które umożliwiają dzielenie się z innymi (bardzo ważny towarzyski aspekt jedzenia poza domem – zaspokojenie głodu nie jest głównym celem). Jeśli dodamy do tego rosnącą sprzedaż roślinnych alternatyw mięsa i nabiału, warta rozważenia staje się rozbudowa menu o przekąski roślinne. Aviko powiększyło portfolio przekąsek dla sektora HoReCa o roślinną podkategorię Green Delight, w skład której wchodzi 3 wegańskie produkty: Plant-based Chicken Pops (Panierowane przekąski roślinne o smaku kurczaka),



Plant-based Chili Cheezz Nuggets (Pikantne roślinne nuggetsy o smaku sera) i Plant-based Cheezz Onion Rings (Chrupiące krążki roślinne z cebulą o smaku sera). W smaku są bardzo zbliżone do mięsnych i serowych wersji, więc polubią je nie tylko weganie.

21. FINAŁ KULINARNEGO PUCHARU POLSKI



Już wiadomo, z czym będą się mierzyć zwycięzcy konkursów nominowanych, a tym samym finaliści Kulinarного Pucharu Polski 2023. **Bartosz Peter**, przewodniczący jury, podał składniki obowiązkowe dań.

TYPOWO POLSKA PRZEKĄSKA

Twaróg oraz dowolny rodzaj dyni – głównym zadaniem w przekąsce będzie opracowanie wytrawnego sernika z dowolnymi dodatkami i podanie go z dwoma dodatkami warzywnymi (jeden z nich musi być przygotowany na bazie dyni) oraz sosem. Całe danie ma mieć charakter wytrawnej przekąski. – Twaróg to ser wyjątkowy na skalę światową, ponieważ dzięki unikalnemu mikroklimatowi może być produkowany tylko w Polsce. Produkowany z polskiego mleka, w polskich zakładach mleczarskich, jest nie do podrobienia w innych krajach na świecie – tłumaczy wybór **Bartosz Peter**. Jak wyjaśnia, tradycja pieczenia serników w Polsce jest bardzo długa i dobrze znana. Tym razem zawodnicy jako zadanie konkursowe muszą połączyć tradycję z nowoczesnością i z ciasta deserowego oraz warzywa jakim jest dynia, będą musieli wyczarować przekąskę na miarę Kulinarного Pucharu Polski.

DANIE GŁÓWNE Z NIEDOCENIANYM SKŁADNIKIEM

Kolejnymi składnikami obowiązkowymi będą tusza królika oraz dowolny rodzaj grzybów. Skąd ten akurat wybór? – Królik to mięso, które wciąż pozostaje niedocenione, cała tusza daje szansę uczestnikom Kulinarного Pucharu Polski na pokazanie swoich mistrzowskich umiejętności technicznych; od rozbioru poprzez wykorzystanie różnych elementów takich jak comber, skoki czy łopatką – zauważa przewodniczący tegorocznego



Fot. Grupa MTP/Piotr Pasieczny – Fotobuena

jury. Grzyby, których tradycja wykorzystania w polskiej kuchni jest długa, cenione są głównie za walory smakowe i zapachowe. Spożywamy zarówno grzyby rosnące dziko w lasach, jak i hodowlane. Jedne i drugie swoim aromatem doskonale uzupełnią delikatne królicze mięso.

NIETYPOWY MIKS SMAKÓW

Deser zawodnicy przygotowują na bazie orzecha włoskiego, jogurtu koziego naturalnego i mandarynek. Bakalie od dawna używane są do przygotowywania ciast i deserów. – Tym razem zawodnicy muszą połączyć orzech włoski z kozim serem i mandarynką, aby stworzyć wyjątkową kreację. Aby powstał deser idealny, uczestnicy powinni zadbać o różnorodność tekstur i temperatur w prezentowanych elementach kompozycji na talerzu – podkreśla **Bartosz Peter**.

Finał Kulinarного Pucharu Polski odbędzie się 27-28 września w Poznaniu podczas targów Polagra. ✕



Grzybobrania dla gastronomii

5. edycja Grzybobrania dla gastronomii odbędzie się 10-12 września na Kaszubach w Hotelu Mistral Sport**** w Gniewinie. Wydarzenie to skierowane jest do branży gastronomicznej i turystycznej. W programie m.in. warsztaty kulinarne w postaci live cooking, gdzie szefowie kuchni i kucharze przygotowują dania wspólnie z uczniami szkół gastronomicznych na produktach od partnerów. A także II konkurs kulinarny dla szkół gastronomicznych pod hasłem „Grzyby” na zasadzie Black box. W konkursie wystartują 4 szkoły: Powiatowy Zespół Szkół nr 3 w Wejherowie, PZS Kłanino im. Stanisława Staszica, Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku i Zespół Szkół Malinowo. W jury zobaczymy: Krzysztofa Szulborskiego, Iwonę



Niemczewską, Pawła Stawickiego, Krzysztofa Gawlika, Marcina Dembskiego i Artura Szymańskiego. Organizatorem wydarzenia jest Sławomir Miotk, tel.: 501 775 300 lub slawmio@wp.pl.



Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów

24 października w EXPO XXI w Warszawie odbędzie się Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów. Tegoroczny program wydarzenia podzielony

został na 3 części: „Od kuchni”, „Fine dining” i „Gastronomia to też biznes”. W ramach pierwszego z bloków omówiona zostanie kuchnia żydowska, kuchnia śląska, kulinarna oferta dla dzieci, bieżące i długoterminowe trendy oraz kontrowersyjne gwiazdki i inne kulinarne wyróżnienia. W ramach fine diningu odbędą się warsztaty platingu oraz wystąpienie z zakresu protokołu dyplomatycznego. W części biznesowej pojawi się temat skutecznego wykorzystania social mediów, studium typowych problemów restauratora i różne, czasem alternatywne modele biznesowe dla gastronomii. Wśród prelegentów nie zabraknie branżowych gwiazd i osobowości świata gastronomii m.in.: Robert Sowa, Jarosław Uściński czy Szymon Bracik. Udział w kongresie jest bezpłatny dla szefów kuchni, restauratorów i kucharzy. Rejestracja jest obowiązkowa. Osoby spoza branży nie mogą uczestniczyć w wydarzeniu. Panel rejestracyjny: kongresszefowkuchni.pl/zarejestruj-sie/.



19. Master Chefs 4 Dogs

10 września już po raz dziewiętnasty zapraszamy wszystkich o wielkich sercach chcących wesprzeć bezdomniaki w schronisku na imprezę kulinarno-charytatywną z udziałem najlepszych szefów kuchni z całego kraju, czyli Master Chefs 4 Dogs. Tym razem MC4D odbędzie się na placu Kolegiackim w Poznaniu, a dokładnie w trzech miejscach na raz, bo w Republice Róż, Hotelu Kolegiackim oraz w Tokyo CheeseCake. – Szefowie kuchni m.in. Andrzej Gołąbek, Kuba Korczak czy Bartek Witkowski przygotowują pyszności z produktów od naszych stałych partnerów. Będzie też degustacja win z polskich winnic, cydru od poznańskiego aktora Mikołaja Pfeifera, miodu z pasieki czy gofrów z Międzyrzecza. I oczywiście pieczywo na dziesięcioletnim zakwasie z mojej piekarni – mówi **Marcin Kaczmarek-Pielin**, organizator MC4D.



Wiedza, technologia i trendy. Polagra odświeża kartę

W programie targów Polagra, które odbędą się 27–29 września, oprócz bogatej oferty kilkuset wystawców, znajdą się również szkolenia, prelekcje, konkursy oraz specjalne strefy kawy i herbaty. Dla branży gastronomicznej nastał trudny okres. Jak przez niego przejść? Na te pytania odpowiedzi poszukają m.in. specjaliści Piotr Rogowski i Paweł Gruba, którzy poprowadzą „Eksperckie wykłady dla branży HoReCa”. Z kolei eksperci z czterech kancelarii przybliżą przepisy istotne także dla gastronomii. Podczas Chefs Academy trzej szefowie kuchni zaprezentują ogromną dawkę wiedzy i praktycznych umiejętności. Te posiadają już uczestnicy Kulinarного Pucharu Polski. O tytuł „Najlepszego



Fot. Grupa MTP/Piotr Pasieczny – Fotobuena



Fot. Grupa MTP/Piotr Pasieczny – Fotobuena

z Najlepszych” tym razem powalczą siedem zespołów. Strefa KPP nie pozostanie pusta trzeciego dnia Polagry, bo pokazy gotowania dla publiczności zapewni Wojciech Harapkiewicz. Odpowiedzią na potrzebę powrotu do korzeni w profesji piekarnictwa i cukiernictwa pozostaje trzydniowy finał konkursu Master Baker. O te tradycje od lat dbają mistrzowie piekarstwa, którzy kolejny raz pojawią się na Forum Piekarskim Zdrowe Pieczywo. Blok szkoleń, prelekcji i forów uzupełnią nowości: po raz pierwszy na targach odbędą się kącik herbaty i festiwal kawy. Na festiwalu, na 500 m², zaprezentują się: polscy i zagraniczni producenci kawy (z segmentu speciality), czekolady i słodczy. Przez trzy dni na uczestników targów czeka bogata ekspozycja. Na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich wystawcy związani z całą branżą spożywczą zaprezentują swoje rozwiązania techniczne, technologiczne i produktowe. Towarzyszyć im będą debaty i panele dyskusyjne z udziałem ekspertów. Informacje o targach oraz zapisy na szkolenia i prelekcje dostępne na www.polagra.pl.

PATRONAT
MEDIALNY

Laureaci „Wielkiej Loterii Selgros 26 lat na +” odebrali nagrody

Loterie jubileuszowe organizowane przez Selgros cieszą się wielkim zainteresowaniem klientów. Nie inaczej było w tym roku, a pretekstem do wspólnej zabawy był jubileusz 26 lat obecności sieci na polskim rynku. W tegorocznej loterii do wygrania było łącznie aż 26 tys. bonów towarowych, a 10 szczęśliwców mogło cieszyć się głównymi nagrodami – bonami o wartości aż 10 tys. zł. Wszyscy zwycięzcy odebrali już swoje nagrody. – Często robię zakupy w Selgros, ale po raz pierwszy udało mi się coś wygrać! Bardzo się cieszę, kwota bonów naprawdę robi wrażenie. Teraz jeszcze częściej będę odwiedzał Selgros i z przyjemnością realizował wygrane bony – mówił **Wojciech Lisowski**, zwycięzca nagrody głównej Loterii Selgros.



Paweł Stawicki szefem kuchni w White Marlin w Gdańsku

Nadmorska restauracja White Marlin otworzyła drugi lokal w Gdańsku na Wyspie Spichrzów. Hasło Sea More oddaje ideę tego miejsca, w którym liczy się nie tylko kuchnia, ale i lokalizacja w samym centrum starego miasta oraz niezapomniane doświadczenie. Króluje tu elegancki i nowoczesny klimat boho chic. Restauracja w stylu High Energy Dining oferuje potrawy bazujące na owocach morza. W menu znajdzie się kilka sztandarowych sprawdzonych pozycji z karty sopockiej restauracji, takich jak: krewetki wasabi, tatar z tuńczyka,

sola oraz beza pavlova. Szefem kuchni został Paweł Stawicki, który zdobywał doświadczenie w renomowanych restauracjach – The Greenhouse (2 gwiazdki Michelin), Maaemo (3 gwiazdki), warszawskie Atelier Amaro (1 gwiazdka) czy Raw w Tajpej (2 gwiazdki) – jego kulinarna przygoda trwa już 16 lat.

Czego zatem możemy się spodziewać



Fot. Karol Kacperski

w menu? – Należę do szefów kuchni, którzy nie skupiają się jedynie na smakach, ale na całości restauracji. Wnętrze, atmosfera muszą idealnie współgrać z kartą dań. Dlatego menu jest świeże, delikatne, sezonowe i dające uczucie lekkości. To także zasługa najlepszych dostawców, z którymi współpracujemy. W efekcie, jedną z kluczowych przystawek jest carpaccio z ośmiornicy z jabłkiem marynowanym w yuzu oraz dressingiem ponzu. Bardzo ciekawą propozycją z dań głównych jest obecnie risotto z krewetkami koktajlowymi i palonym masłem – mówi **Paweł Stawicki**, również chef patron bydgoskiej restauracji Scoria.

Czas na rybę!



Do 15 września można nadsyłać zgłoszenia do VI edycji ogólnopolskiego konkursu kulinarnego „Czas na rybę!” na najlepszą potrawę z karpia. Konkurs tradycyjnie odbywa się w Zamku Książęcym w Niemodlinie – 6-7 października. W piątek rywalizować będą uczniowie szkół gastronomicznych, natomiast sobota będzie dniem zmagania profesjonalnych kucharzy. Jest o co walczyć, ponieważ konkurs jest nominowany do Kulinarного Pucharu Polski. Produktem obowiązkowym jest karp opolski. W jury zobaczymy m.in.: Marcina Sobolę, Jeana Bosę, Wojciecha Harapkiewicza, Kurta Schellera, Jarosława Walczyka i Jarosława Uścińskiego. Organizatorami konkursu są: Grupa Rybacka „Opolszczyzna”, szef kuchni Kamil Klekowski, Zamek Książęcy w Niemodlinie i Polski Karp.



Natomiast patronami merytorycznymi tegorocznej edycji są: Euro-Toques Polska, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Klub Szefów Kuchni i OSSKiC.

Smaki Podlasia



9-11 października branża gastronomiczna spotka się w hotelu Oficerski Yacht Club w Augustowie, aby móc obserwować zmagania dwunastu kucharzy, którzy spróbują dowiedzieć, kto z nich jest mistrzem podlaskiej kuchni. W konkursie udział weźmie 6 dwuosobowych zespołów, które będą musiały przygotować danie główne nawiązujące do regionalnej kuchni Podlasia. Formuła konkursu to Black Box – zawodnicy do samego końca nie dowiedzą się, jakich produktów będą musieli użyć. Dodatkową atrakcją będzie „Starcie Gwiazd”,

w którym udział wezmą Artur Lenczewski (organizator konkursu i właściciel restauracji Talerz Smaku), Joanna Brodzik (aktorka filmowa i teatralna, a także miłośniczka kuchni, autorka książki Umami), oraz Andrzej Polan (mistrz sztuki kulinarnej, właściciel restauracji Polana Smaków). Więcej informacji: smakipodlasia.konkurs@gmail.com.



Dziczyzna w jesiennym menu

Jesienią mięso zwierząt łownych, pozyskiwane z natury zgodnie z jej rytmem, tradycyjnie trafia na stoły w restauracjach. Warto zatem rozważyć wprowadzenie do menu produktów pochodzących ze sprawdzonego źródła. Wielkopolska firma Las-Kalisz – certyfikowany przetwórcza i dostawca dziczyzny z przeszło 30-letnim doświadczeniem – oferuje nie tylko



produkty, ale też doradztwo w zakresie ich doboru i przyrządzania. W bogatym portfolio znajdują się elementy mięsne głównych gatunków zwierząt łownych oraz wyroby gotowe (carpaccio, burgery, szaszłyki, porcje tatarowe, pierwszy w Polsce demi glace z dziczyzny itd.). Warto w szczególności zainteresować się niedocenianym, a bardzo wartościowym kulinarnie mięsem dzikiego daniela (udźce, combry, łopatki, polędwiczki i mięsa gulaszowe), dostępnego w promocji cenowej. Szczegóły na www.las-kalisz.pl.

Kulinarna ekspansja Zdrowej Krowy

Zdrowa Krowa, sieć restauracji franczyzowych w Polsce, w ramach swojego dynamicznego rozwoju otworzy trzy nowe lokale do końca 2023 r. Restauracje pojawią się na gastronomicznej mapie Łodzi, Gdańska oraz Gliwic. Wraz z nimi sieć planuje, w 2024 r. powiększyć się aż o 34 kolejne punkty. – W ofercie nowych restauracji goście znajdą szeroki wybór dań, w tym przepyszną wołowinę, która jest

podstawą kuchni Zdrowej Krowy. Jednocześnie oferta restauracji zostanie wzbogacona o sałatki, dania vege, keto czy paleo, aby sprostać wymaganiom coraz większej liczby osób szukających zdrowej diety. Oczywiście wszystkie dania przygotowywane będą na bazie najwyższej jakości produktów od lokalnych producentów i sprawdzonych dystrybutorów. Nad tym wszystkim czuwa nasz generalny szef kuchni Michał Wawro – mówi **Joanna Płotka**, Business Development Manager sieci Zdrowa Krowa.

BARTŁOWIZNA
SERCE BIEBRZY

**CENTRUM KONFERENCYJNO
- WYPOCZYNKOWE
I DWÓR BARTŁA**

NA SPRZEDAŻ!

www.biebrza.com.pl
Informacje pod tel. 601 169 000



REKLAMA

Pomaganie przez gotowanie

9 września w Bolszewie odbędzie się piknik „Pomaganie przez gotowanie”. Celem imprezy jest zebranie funduszy, karmy i artykułów pierwszej potrzeby dla czworonogów z OTOZ Animals Ciap-



kowo i OTOZ Animals Dąbrówka. Na parkingu przed restauracją KonCi by Sebastian Cichy ustawione zostaną stanowiska gastronomiczne, na których gotować będą znani szefowie kuchni z całej Polski m.in.: Andrzej Polan, Mariusz Gachewicz, Bartłomiej Witkowski, Artur Lenczewski, Paweł Stawicki, Jakub Łysk, Mateusz Cheda i wielu innych.

Sphinx nawiązał współpracę z cukiernią Sowa

W rezultacie desery tej marki cukierniczej od sierpnia są serwowane w restauracjach sieci w całej Polsce. W menu sieci Sphinx pojawi się jabłecznik deserowy, biszkopt o smaku czekoladowym przekładany nadzieniem ciasteczkowym i musem czekoladowym oraz sernik z wiśniami podawany na kakaowym spodzie z kruszonką i cukrem pudrem. – W restauracjach Sphinx duży nacisk kładziemy na jakość. Dlatego cieszy fakt, że do grona partnerów sieci dołącza renomowany partner z ugruntowaną pozycją na polskim rynku. Szczególnie, że mamy ze sobą wiele wspólnego. Podobnie jak w przypadku Sphinx, Cukiernia Sowa to rodzima marka, za którą stoi wieloletnie doświadczenie – zauważa **Mateusz Cacek**, wiceprezes Sfinks Polska, do której należy Sphinx. – To partnerstwo jest dla nas doskonałą okazją do zaprezentowania gościom restauracji Sphinx wyrobów cukierniczych, sprzedawanych codziennie w ponad 160 Cukierniach Sowa w Polsce i za granicą – mówi **Michał Sowa**, członek zarządu w Cukierni Sowa.

Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.

LEAF 3 – NOWOŚĆ OD MARKI LUBIANA

Leaf 3 to najnowsza propozycja od marki Lubiana dedykowana segmentowi HoReCa. Połączenie klasycznej formy z oryginalnym, inspirowanym naturą wzorem, pozwoli wyeksponować nawet najbardziej wyrafinowane potrawy. Najwyższej jakości porcelana, wzmocnione ranty – Leaf 3 w fasonie Hotel, to nie tylko design, to także wysoka funkcjonalność, która zadowoli nawet najbardziej wymagających restauratorów.

W ofercie: talerz płytki 310 mm/talerz płytki 280 mm/talerz głęboki 260 mm.



Zakłady Porcelany
Stołowej „Lubiana” S.A.
tel.: 58 680 34 00
www.lubiana.com.pl

PLACKI DRWAŁA

Charakterne Placki Drwala (Bramboraki) z wyrazistym czosnkowo-majerankowym wnętrzem oraz chrupiącą skórką to mocny punkt w menu. Tradycyjnie tarte ze świeżych ziemniaków, bezglutenowe i mocno doprawione dają możliwości kreowania wyrazistego menu. Gwarancja powtarzalności i policzalności porcji – każda sztuka waży tyle samo i zawsze jest taka sama ilość sztuk w paczce. Do tego czysta kuchnia, szybkie przygotowanie, atrakcyjny stosunek jakości do ceny oraz wszechstronność wykorzystania – w barach, bistro, restauracjach czy fast foodach.

Farm Frites CEE Sp. z o.o.
tel.: 59 863 75 00
sprzedaz@farmfrites.pl
www.farmfrites.pl
FB: Farm Frites Polska



CHRUPIĄCE KRAŻKI ROŚLINNE Z CEBULĄ O SMAKU SERA

Aviko Plant-based Cheezz Onion Rings to krążki z cebulą i roślinną alternatywą sera o smaku cheddar. Miękkie wnętrze o serowej teksturze z dodatkiem cebuli i kawałków czerwonej papryki, zamknięte w chrupiącej panierce. Można je serwować jako samodzielną przekąskę, dodatek do burgera lub element deski przekąsek do dzielenia się. Policzalność (1 szt. = ok. 30 g) ułatwia porcjowanie i kalkulację food cost. Pakowanie 3x1 kg, przygotowanie we frytownicy, piecu konwekcyjno-parowym lub piecu konwekcyjno-mikrofalowym.

Aviko Sp. z o.o.
ul. Wendy 15
81-341 Gdynia
www.avikofoodservice.pl
Fb/Li: Aviko HoReCa Polska
IG: aviko_horeca_polska



SZLACHETNA JELENINA NA TATAR

Drobno rozdrobnione (mielone dwukrotnie na średnim sitku) surowe mięso z oczyszczonego udźca jelenia to najnowsza propozycja specjalizującej się w dziczyźnie marki HoReCa Las-Kalisz. Produkt zawiera surowe mięso z dodatkiem oleju rzepakowego, cukru i soli. Stanowi idealną bazę do przygotowania tataru w nieoczyszczonej, szlachetnej odstonie. 100 g produktu to zaledwie 112 kcal!

Porcja tatarowa z jelenia jest oferowana w batonach o masie ok. 120-140 g, w ostonce poliamidowej. Produkt mrożony. Cena: ok. 140 zł/kg. Szczegóły: www.sklep.las-kalisz.pl/oferta-horeca/.



„Las-Kalisz” Sp. z o.o.
tel.: 62 725 42 70
www.las-kalisz.pl

DRYK – DUŃSKI ZAMIENNIK MLEKA

Produkt ten sprawdzi się zarówno w gastronomii, jak i w domowym użytku. Ma przyjemną teksturę, a słodycz owsa idealnie współgra z kawą. Spienia się tak samo jak zwykłe krowie mleko. To, co go zdecydowanie wyróżnia to sposób produkcji: większość napojów roślinnych bazuje na syropie owsianym, który jest następnie rozcieńczany wodą. DRYK ma diametralnie odmienne podejście. Wszystkie produkty powstają z dobrych surowców roślinnych, które są tłoczone, aby zachować naturalną ilość cukru. Jednocześnie metoda ta zapewnia zachowanie w napoju dużej ilości białka.

All Good S.A.
tel.: 730 88 25 25
www.coffeedesk.pl



LODY PIERNIKOWE BRACIA KORAL

Lody piernikowe Bracia Koral to idealne połączenie piernika z sosem toffi oraz z chrupkami. Ta nowość w sezonie 2023 to prawdziwe bogactwo smaków, które łączą się ze sobą w sposób doskonały, dając przy tym niezapomniane doznania smakowe.

PPL Koral Sp.j.
tel.: 17 860 93 33
www.braciakoral.pl



TEXTURAS 2 – FUNKCJONALNOŚĆ I DESIGN

Marka Lubiana po raz kolejny zaskakuje nietuzinkową propozycją. Najnowsza kolekcja Texturas 2 udowadnia, że odważnie sięga po niebagatelne wzornictwo, łącząc wysoki design z niekwestionowaną funkcjonalnością. Texturas 2 w fasonie Hotel, to porcelana emanująca spokojem przedstawionego pejzażu. Ranty dodatkowo wzmocniono, dzięki czemu są bardziej odporne na stłuczenia, idealnie tym samym wpisując się w potrzeby segmentu HoReCa.

W ofercie: talerz płytki 310 mm, talerz płytki 280 mm, talerz głęboki 260 mm.



**Zakłady Porcelany
Stołowej „Lubiana” S.A.**
tel.: 58 680 34 00
www.lubiana.com.pl

Dostęp do treści publikowanych w tym miejscu mogą mieć wyłącznie podmioty zajmujące się produkcją, obrotem lub handlem artykułami alkoholowymi/tytoniowymi.

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów alkoholowych.

Gdzie warto być?

DATA	MIEJSCE	IMPREZA	ORGANIZATOR
9.09.2023	Bolszewo	Pomaganie przez gotowanie	KonCi by Sebastian Cichy
10-12.09.2023	Gniewino	Grzybobrania dla Gastronomii	Sławomir Miotk
10.09.2023	Poznań	Master Chefs 4 Dogs	Marcin Kaczmarek-Pielin
19-21.09.2023	Nadarzyn	Warsaw Sweet Tech	Ptak Warsaw Expo
27-28.09.2023	Poznań	Kulinary Puchar Polski	Grupa MTP
27-29.09.2023	Poznań	Targi Polagra Food-Horeca-Foodtech	Grupa MTP
30.09.2023	Warszawa	Festiwal „Polska od Kuchni” – finał	Polska od Kuchni – festiwal
6-7.10.2023	Niemodlin	Czas na rybę!	Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”, Kamil Klekowski, Zamek Książęcy w Niemodlinie
9-11.10.2023	Augustów	Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny Smaki Podlasia	Artur Lenczewski
24.10.2023	Warszawa	Kongres Szeffów Kuchni i Restauratorów	Agnieszka Huszczyńska, Evential
27-29.10.2023	Łódź	Targi natura FOOD & beECO	Miejska Arena Kultury i Sportu
29.10.2023	Ryn	Sylwester Szeffów Kuchni	Krzysztof Szulborski
31.10.2023	Warszawa	Chefs en Or	Transgourmet
8-10.11.2023	Kraków	Targi HoReCa®/GastroFood/EnoExpo®	Targi Kraków
6.11.2023	Sopot	Made For Restaurant – konferencja hybrydowa	FOR Solutions
9.11.2023	Kraków	Bocuse d’Or Poland – krajowa selekcja	Akademia Bocuse d’Or Poland, Smarten PR
10.11.2023	Kraków	Trophée Mille Poland	Smarten PR
3-7.02.2024	Stuttgart	Międzynarodowe Targi Branży HoReCa Intergastra	Messe Stuttgart
3-7.02.2024	Stuttgart	Specjalistyczne Targi Rzemieśniczej Produkcji Lodów Gelatissimo	Messe Stuttgart
25-28.02.2024	Warszawa	Expo Sweet 2024	Expo Sweet EZIG
8-12.03.2024	Hamburg	Międzynarodowe Targi Internorga	Fair Support & Service
10-12.03.2024	Düsseldorf	Targi ProWein	Messe Düsseldorf GmbH
16-18.03.2024	Katowice	Targi Cukiernicze, Piekarskie i Lodziarskie SweetTARGi	FairExpo

Organizatorów imprez prosimy o przesyłanie informacji na adres redakcji:

„Poradnik Restauratora”, ul. Szczepna 10, 60-587 Poznań, tel./fax: 61 851 92 41, e-mail: redakcja@poradnikarestauratora.com.pl

Placki ziemniaczane w kuchni regionalnej sprawdzają się na okrągło

Oferuj tradycyjne Placki ziemniaczane i charakterne Placki Drwala, a Twoi goście poczują się u Ciebie jak w domu i będą zaglądać na okrągło.



oszczędność energii, czasu i pracy



sprawdzone w kuchni tradycyjnej



szybkie, policzalne porcje



proste przygotowanie
i czysta kuchnia

