

WYDAWANY NIEPRZERWANIE OD 1999 ROKU



25. ROK

PORADNIK RESTAURATORA

STYCZEŃ 2024 (292)

OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK
BRANŻOWY DLA GASTRONOMII

NAKŁAD KONTROLOWANY 10 100 EGZ.
ISSN 1508-6194



2024 ROK DZIKIEGO ŁOSOSIA Z ALASKI



Jak ryby, to



DODAJE BLASKU

CHWIŁOM



KRISTA

Krista to jedna z najbardziej znanych i docenianych linii kieliszków na rynku. Unikatowy kształt czarki kieliszka łączy się z nóżką formowaną na kształt diamentu.

Dzięki temu kieliszki są nie tylko wyjątkowe, ale również eleganckie.

Kolekcja wykonana jest z odpornego i przejrzystego szkła Crystalline, które można myć w zmywarce. Doceń piękno tej kolekcji i zachwyć swoich Klientów.



krosnoprofessional.pl

krosno
BRILLIANCE IN GLASS SINCE 1923



krosno.com



Nasza wspólna historia trwa już ćwierć wieku

„Poradnik Restauratora” jest już z Państwem 25. rok! Ukazujemy się regularnie każdego miesiąca od 1999 r. Zapewne wielu z Was nie myślało jeszcze wtedy o tym, że w przyszłości zostanie szefami kuchni, kucharzami, pracownikami branży HoReCa.

Wówczas gastronomia wyglądała zupełnie inaczej i niewiele osób dostrzegało w niej potencjał. Jak się jednak okazało, idea stworzenia regularnie ukazującego się miesięcznika dla branży HoReCa była jak najbardziej uzasadniona. Gastronomia potrzebowała rzetelnej, nowoczesnej platformy medialnej łączącej świat kulinariów, producentów i dystrybutorów. Taką był wtedy i jest do dzisiaj „Poradnik Restauratora” – pismo, które ma najwyższy nakład kontrolowany przez PBC (d. ZKDP) wśród czasopism branżowych dla gastronomii. Nakład 10 100 egz. nie jest tylko pustą liczbą na okładce – jest rzetelnie drukowany i deklarowany.

W tym ćwierćwieczu zdarzyły się przecież przypadki, że niektórzy członkowie PBC (d. ZKDP) posiadali znaczek „nakład kontrolowany”, ale po nadzwyczajnej kontroli okazało się, że drukowali zaledwie 2000 z deklarowanych 62 000 egzemplarzy.

Nasz tytuł od lat jest liderem na rynku prasy branżowej w sektorze HoReCa wg badań przeprowadzonych przez uznane instytuty badawcze, m.in. Pentor, IQS & Quant Group, PBS DGA, Millward Brown, Kantar.

Również w ankiecie udostępnionej nam przez polskie stowarzyszenia kulinarne (m.in. Euro-Toques Polska, Klub Szefów Kuchni, OSSKiC, Polska Inicjatywa Kulinarne, Polskie Stowarzyszenie Kucharzy), we wrześniu 2022 r., nasz magazyn został wskazany jako ten, który szefowie kuchni w formie drukowanej najczęściej otrzymują (dotarcie 70,3 %) i najchętniej czytają (czytelność 55,4 %). Warto podkreślić, że papier

czytelników w wieku 13-24 lat kupiło i... przeczytało w 2022 r. książkę w klasycznej papierowej formie. Również kierownicy sklepów branży FMCG otrzymujący prasę handlową lubią czytać wersję papierową (95 % za TRM Kantar 2022/2023) oraz preferują jej lekturę w formie papierowej (69 % za TRM Kantar).

Czytelnicy wskazują, że w tego typu prasie z łatwością odnajdują tematycznie uszeregowane, rzetelne informacje z branży. I taka forma komunikacji jest podstawą sukcesu „Poradnika Restauratora”, bowiem wszystko co czynimy, robimy z szacunkiem właśnie dla Państwa, naszych Czytelników i Partnerów.

A co warto podkreślić przy okazji tego szczególnego jubileuszu – na wysoką pozycję „Poradnika Restauratora” na rynku prasy branżowej skierowanej do HoReCa składają się przede wszystkim zaangażowanie i praca wydawcy, całej redakcji, działu sprzedaży i marketingu, współpracowników czy partnerów handlowych.

Życzę sobie i Państwu, aby kolejne wydania magazynu były jeszcze bardziej interesujące oraz użyteczne. Serdecznie zapraszam do współpracy reklamowej i merytorycznej w 2024 r. ✕

Heidi Handkowska
Redaktor Naczelna



cieszy się nieślabnącym autorytetem, bo aż 66,3 % odpowiedzi wskazuje drukowane czasopismo branżowe jako prestiżową formę publikacji, a łącznie 70,3 % odpowiedzi potwierdza skuteczność prasy jako narzędzia komunikacji marketingowej.

Wartość tradycyjnej formy przekazu potwierdzają też badania Nielsen Book Data 2022, z których wynika, że młodzi ludzie wracają do papieru. Aż 80 %

W NUMERZE

W 2024 roku gotujemy
na zdrowie!

W kulinarnych trendach na 2024 rok nie będzie rewolucji, ale na pewno wiele z dotychczasowych umocni się. Kulinaria będą proste, prozdrowotne, proekologiczne i sezonowe. Będą też nowoczesne, szybkie i... nieco droższe. W gastronomii zaczną się też zadomawiać AI – sztuczna inteligencja!

6

Veganuary w restauracji



Ireneusz Koniuszek



Temat miesiąca

6 W 2024 roku gotujemy na zdrowie!

Prezentacje

16 Rozmowa z: Ireneusz Koniuszek

Od kuchni

11 Menu: Veganuary w restauracji

20 Wydarzenia: Olimpiada Kulinarna IKA 2024.

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy

22 Marketing: Komunikacja w kuchni to podstawa

24 Marketing: Co czeka branżę HoReCa w 2024 roku?

25 Prawo w pigułce

26 Prawnik radzi: Staffing co grozi pracownikowi,

który go stosuje?

28 Hotele: Klucz Michelin

– nowe wyróżnienie dla hoteli

W kadrze

30 Wydarzenia

34 Nowości na rynku gastronomicznym



PROWADZISZ BURGEROWNIĘ?

Dołącz do globalnego programu
HEINZ Selection!

ZGŁOŚ SIĘ!

Termin przyjmowania zgłoszeń
od 08.01.2024 do 12.02.2024

Szczegóły na heinzselection.pl

 KraftHeinzFoodservicePL

 kraftheinzfoodservicepl

KraftHeinz
FOODSERVICE



W 2024 ROKU GOTUJEMY NA ZDROWIE!

W kulinarnych trendach na 2024 rok nie będzie rewolucji, ale na pewno wiele z dotychczasowych umocni się. Kulinaria będą proste, prozdrowotne, proekologiczne i sezonowe. Będą też nowoczesne, szybkie i... nieco droższe. W gastronomii zaczną się też zdomawiać AI – sztuczna inteligencja!

Jak twierdzą obserwatorzy branży – polska kuchnia ma w tym roku duże szanse na zrobienie kariery w sektorze „food tourism”. Food trendy na 2024 rok wyraźnie wskazują, że lokalne dania z pozyskiwanych sezonowo produktów będą wiodły prym w restauracyjnym menu. Przygotowane w prosty, tradycyjny sposób, owiane nutką okolicznej historii i garścią ziół – będą przyciągały turystów z kraju, a zwłaszcza

z zagranicy. Idea europejskiej strategii żywnościowej „Od pola do stołu”, będąca częścią tzw. Zielonego Ładu, jest jakby skrojona na polskie warunki.

– Wieloletnia tradycja kulinarna i zamiłowanie Polaków do rodzimych, wysokogatunkowych produktów w końcu zaczyna przynosić owoce – z przekonaniem mówi „Poradnikowi Restauratora” **Michał Stężalski**, szef kuchni w restauracji Tygle Gdańskie. – Najlepszym na to dowodem jest przewodnik Michelin, który poszerza swoje zainteresowanie o kolejne miasta w Polsce – tłumaczy.

ŁUKASZ KONIK

Szef Kuchni

Kolejnym utrzymującym się trendem jest zwiększona ilość dań gotowych. Jeszcze nie tak dawno, jak na przełomie 2022/2023, dań gotowych było niewiele do wyboru. Nowy rok zapowiada kolejną zwyżkę nowego asortymentu na półkach sklepowych. Będą to dania polecane przez celebrytów, szefów kuchni itp., gdzie jakość będzie miała większe znaczenie od ceny.

Stąd w rozwoju „food tourism”, który oprócz Polski objąć ma kraje Europy Środkowo-Wschodniej, jak Węgry, Rumunia i Bułgaria, sukcesów upatrywać powinni także nasi producenci żywności i jej dystrybutorzy dla HoReCa. Od lat ich oferty wpisują się dokładnie w kulinarne trendy: produkty wegańskie, wegetariańskie, fresh i z małych hodowli czy upraw ekologicznych to wciąż powiększająca się lista artykułów przygotowywana dla barów, karczm, zjazdów i restauracji.

W tym obszarze mogą stanowić przykład dla przedsiębiorców w innych państwach: w jaki sposób powinny ze sobą współpracować branża gastronomiczna i przetwórstwa spożywcze, zaspokajając wzajemne wyzwania oraz potrzeby..

– Przełom roku 2024/2025 to udział Polski w Prezydencji Unii Europejskiej – przypomina **Łukasz Konik**, jeden z bardziej znanych szefów kuchni w Polsce. – To wielka szansa, aby kuchnia polska, rolnicy oraz polscy przedsiębiorcy mocno zaistnieli w całej Europie. Podróżując dużo po UE, jak i po świecie, oceniam, że nasza kuchnia jest nie tylko dobra i smaczna, ale ma wielkie szanse, aby wiele osób mogło jej skosztować właśnie u nas, w kraju, poprzez kulinarną turystykę – dodaje.

Co prawda sceptycy mogą wytknąć nam twarde, statystyczne dane. W 2023 r. Polskę odwiedziło niecałe 16 mln turystów, a Włochy czy Hiszpanię – 60 mln. No cóż – my nie mamy



Fot. Arch. Łukasz Konik

Fot. Krystyna Lemańska

**RAFAŁ GRZEGORZEK**

Dyrektor Gastronomii
Kreatywny Szef Kuchni
Dworzysko

Rok 2024 uważam za rok, w którym ważną funkcję zacznie pełnić sztuczna inteligencja. Już teraz możemy zauważyć jak przy użyciu Chatu GPT można generować treści marketingowe itp.

dostępu do ciepłego morza i nie gwarantujemy codziennej pięknej pogody! Mamy inne niepodważalne walory jak np. nieskalana przyroda i zakątki, jakich nie znajdzie się nigdzie na świecie, a obok tego wspinała, rodziną (i nie tylko) kuchnię!

COMFORT FOOD

Dania smaczne, bogate i powstające bez szkody dla środowiska to podstawa każdej nowoczesnej kuchni.

– Rok 2024 stanie się kolejnym rokiem, gdzie główną rolę będzie odgrywać wykorzystywanie surowców z najwyższym poszanowaniem – przyznaje **Łukasz Konik**. – Zero waste chyba już na dobre zakorzeniło się w polskiej gastronomii. Nie ukrywam, że należy przypominać o tym szczególnie uczniom szkół gastronomicznych, jak i początkującym adeptom sztuki kulinarnej – dodaje.

Wciąż bowiem produkując i konsumując żywność, wytwarzamy zbyt wiele odpadów. Część z nich na pewno można by wykorzystać – na co wskazuje Hanni Rützler, która jest niekwestionowaną ikoną zmian na rynku żywności, a swoje spostrzeżenia opublikowała w Food Report 2024. W raporcie jest też mowa o tym, że dobrze, gdy w nowoczesnej kuchni obowiązują zasady „comfort food” – jedzenia użytecznego, funkcjonalnego.

W związku z minioną pandemią, poszerzającym się katalogiem chorób genetycznych, wirusowych i związanych z procesem starzenia się organizmu ludzkiego – wymaga się więc, by posiłki były prozdrowotne.

Dowodem na rozwój tego trendu jest choćby rosnące zainteresowanie grzybami oraz kiszunkami – kapustą, ogórkami i burakami.

– Trend zakwaszania i fermentacji może się nasilić. Goście doceniają zdrowotne korzyści tych procesów oraz unikalne smaki, jakie wprowadzają do potraw – mówi **Michał Wawro**, szef kuchni Hotel 4* Country Club Żywiec, członek Euro-Toques Polska i właściciel marki Gastrobanda.com.

Ale „comfort food” odnosi się do szerszego aspektu jedzenia niż sam posiłek, jego składowe i ich prozdrowotne oddziaływanie.



Fot. Arch. Michał Stężalski

– Kluczowym aspektem nie będzie często podkreślany, nostalgiczny czy emocjonalny kontekst tej oferty, a prostota i ekonomia. Na znaczeniu zyskiwać będzie użytkowy charakter punktów gastronomicznych – zaznacza **Agnieszka Huszczyńska**, organizatorka corocznego Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów. – Coraz częściej goście będą chcieli zjeść w niezobowiązującym otoczeniu, gdzie mogą czuć się swobodnie. Oczekiwać będą szybkiego serwisu i smacznego jedzenia. Poszukując przystępnych cen, zdecydują się na proste, choć niekoniecznie polskie potrawy. Może to być pizza, burritos czy quesadille, ale także popularne w wielu miastach europejskich naleśniki, nasze pierogi, a także np. ramen. Popularne będą lokale, do których nie trzeba się specjalnie szykować i w których ceny pozwalają na regularne wizyty – dodaje.

MICHAŁ STĘŻALSKI

Szef Kuchni
Tygry Gdańskie

Widzę dużą szansę dla polskiej kuchni w 2024 r. Pędząca inflacja i długotrwały kryzys gospodarczy przekładają się na coraz większe zainteresowanie turystyczne krajami Europy Wschodniej. My skupiamy się na promocji lokalnych smaków, skierowanych do jak najszerzej grupy odbiorców. W ten sposób promujemy polską kuchnię na świecie! Nasze potrawy są przygotowywane w formie „to share” do podziału dla większej liczby osób, podzielone na trzy profile żywieniowe, w tym roślinny, co daje nam w jednej chwili pełen obraz bogactwa kulinarnego Pomorza. Dodając do tego zrównoważony rozwój i zero waste, spokojnie wchodzimy w nowy rok.

Tak więc idea „comfort food”, która ma rozwijać się w nowym roku i kolejnych latach, skupiać się będzie na tym, co dobre i wygodne – w szerokim znaczeniu tego określenia.

– Dzisiaj cenimy sobie przebywanie w miejscach, w których nie tylko jakość odgrywa kluczową rolę, ale również atmosfera i relacje z ludźmi (obsługa) – mówi **Marcin Bielec**, szef kuchni, z-ca dyrektora Hotelu Jakubus. – Jak podaje w swoich mediach społecznościowych Agnieszka Borek, współwłaścicielka agencji consultingowej Fika – „To, co masz w głowie, to nie to samo, co mają w głowie Twoi odbiorcy”. Dziś koncept musi posiadać duszę i atmosferę bez względu na to, czy jest to prestiżowa restauracja fine dining, bistro czy też pizzeria, restauracja meksykańska, koreańska, które mocno wchodzą na rynek polskiego gastro. Każdy profil ma swojego kulinarnego fana, który zapłaci za jakość – dodaje.

SMAKI NA WYNOS

Obok wspomnianych wyżej trendów, jak zero waste, proekologiczność, prozdrowotność i szeroko rozumiany „comfort food”, warto też zwrócić uwagę na rozwój usług w gastronomii. Sektor delivery w ostatnich trzech latach rozwinął się zaskakująco szybko.



Fot. Arch. Marcin Bielec

MARCIN BIELEC

Szef Kuchni
Z-ca Dyrektora
Hotel Jakubus

Personalizacja, podróże, konkursy i światowe media w 2024 roku będą modelować rynek gastronomiczny, który będzie kierował się ideą tworzenia konceptów z produktem i ludźmi w roli głównej. Powoli przychodzi czas, w którym będzie coraz mniej miejsca na tzw. „byle, co”. Jeśli nasi goście chcą wyjść i mają na to środki, to będą kierować się właśnie tymi aspektami.

Obserwatorzy tego rynku szacują, że już w tym roku jego wartość przekroczy 10 mld zł. Smacznie, zdrowo, szybko i w ulubionym fotelu lubi zjeść niemal każdy z nas...

Przypomnijmy, że oferta dań z dostawą do domu czy biura dla wielu przedsiębiorców restauracyjnych okazała się ratunkiem w dobie pandemii, a dziś jest możliwością na poszerzenie oferty i dotarcie do zupełnie nowych klientów. Co ważne, połączenie menu smacznych dań i oferty dowozu w dużym zakresie spełniają wymagania „comfort food”. Tak więc najnowsze trendy kulinarne, znane nam już od kilku lat, niczym puzzle tworzą silny i ciekawy, rozwojowy obszar w branży.

Nie znaczy to jednak, że lada dzień nie pojawi się w niej „nowe” pod postacią AI – sztucznej inteligencji, której na pewno nie zależy na „mieszaniu w garach”, a bardziej na zaistnieniu w obsłudze przedsiębiorstw.



AGNIESZKA HUSZCZYŃSKA

Organizatorka
Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów

Sądzę, że możemy się spodziewać dalszego rozwoju segmentu zwanego „comfort food”. Kluczowym aspektem nie będzie jednak często podkreślany, nostalgiczny czy emocjonalny kontekst tej oferty, a prostota i ekonomia.

Fot. Arch. Agnieszka Huszczyńska

AI – GDZIE I DLA KOGO?

AI, na razie znana nam w postaci zabaw i testów z Chatem GPT, ma ogromną szansę zdominować się w branży gastronomicznej. Jak twierdzi wielu szefów kuchni i kucharzy – im pracy nie odbierze, bo nie jest w stanie wykreować smaków i poznać niuansów połączeń smakowych ważnych, a także charakterystycznych dla wielu dań. Sztuczna inteligencja, o której naukowcy z Doliny Krzemowej mówią „narzędzie doskonałe” może jednak sterować wieloma procesami w firmach i przedsiębiorstwach, które funkcjonują w branży HoReCa.

– Sądzę, że zastosowanie sztucznej inteligencji w różnych obszarach branży gastronomicznej pozwoli na bardziej efektywne zarządzanie treściami, dotarcie do docelowej grupy klientów oraz wesprze optymalizację procesów operacyjnych – spostrzeżeniami z „Poradnikiem Restauratora” dzieli się

Jedyny szefa



Idealny do

smażenia, pieczenia,
sałatek i sosów

DOSTĘPNY W SIECI

makro

Bartłomiej Tomasik
Przedstawiciel Handlowy

+48 532 436 890

Bartek.Tomasik@princes.eu

Rafał Grzegorzek, dyrektor gastronomii oraz kreatywny szef kuchni w kompleksie Dworzysko w Szczawnie-Zdroju. – Automatyzując procesy zamówienia, płatności lub przewidywanie zapotrzebowania i potrzeb w zakresie zapasów, restauratorzy mogą zaoszczędzić czas i zasoby, co będzie można zauważyć we wzroście marży. Innym zastosowaniem może być personalizacja usług i ofert. Należy jednak pamiętać, że sztuczna inteligencja nie zastąpi ludzkiej, a może ją tylko uzupełniać – podkreśla.

Warto zapoznać się z możliwościami AI już teraz, korzystając z nieodpłatnych prelekcji i webinarów dostępnych w sieci.

PODSUMOWANIE

Z pozorów wydawać by się mogło, że niewiele nowego dzieje się w naszej branży. Ot, płyniemy z wyznaczonymi, sprawdzonymi nurtami. Są jednak wśród nich takie, które zarysowują się mocniej od innych, jak np. wege. Jak podaje Nielsen, rynek ten w Polsce wart był 441 mln zł w 2020 r., a od tej pory systematycznie rośnie. Dziś szacuje się jego

wartość na ok. 600 mln zł. Już ponad ¼ gości restauracji zamawia dania bezmięsne.

W raportach dotyczących nurtów w jedzeniu i żywności wskazuje się na rosnące zainteresowanie kuchnią Wschodu, a zwłaszcza K-Food, czyli kuchnią koreańską. Wy tłumaczenie dla tego trendu w Polsce wydaje się bardzo proste – na platformach filmowych i poświęconych grom jest coraz więcej produkcji koreańskich, także dotyczących jej zwyczajów i smaków. Trudno więc, by nie wywarło to wpływu na popularność owych potraw, skoro stanowią katalog codziennych czynności.

Inny trend globalny, ze zgoła innego obszaru – to wzrost liczby kobiet pracujących w gastronomii na stanowiskach kierowniczych, menedżerskich, a także wzrost ich znaczenia w kształtowaniu food trendów poprzez obecności w social mediach albo poprzez różnego typu kulinarne start upy. Przyczyn umocnienia się tego trendu upatruje się w tym, że kobiety są bardziej wrażliwe

i empatyczne – dostrzegają problemy klimatyczne (i inne), chcą jak najszybciej i najrozsądniej im zapobiegać poprzez mniejsze, a także większe inicjatywy proekologiczne i prospołeczne.

Kolejny trend, który na pewno ma spory wpływ na branżę to wzrost kosztów funkcjonowania i cen produktów, co przekłada się na wzrost cen w menu. Na to, niestety, nie mamy żadnego wpływu. Ale na inne kwestie już tak.

– Trendy gastronomiczne są zmiennym obszarem, a kluczem do sukcesu w branży jest elastyczność, kreatywność i umiejętność dostosowania się do zmieniających się preferencji konsumentów – podkreśla w rozmowie z naszą redakcją **Michał Wawro**, szef kuchni Hotel 4* Country Club Żywiec.

A **Marcin Bielec**, szef kuchni, z-ca dyrektora Hotelu Jakubus, dodaje: Polską gastronomię czeka wiele zmian pod względem trendów, jak i światowego podium kulinarnego. Obecne pokolenie szefów kuchni tworzy koncepty, które już są widoczne na światowej scenie. Mocno idziemy do przodu, tworząc nie tylko kulinarne perełki na mapie Europy, ale również pamiętamy o tym, że tworząc miejsce, jesteśmy w tym szczerzy, a tego właśnie oczekuje nasz gość.

Zgadzamy się z nimi, oczekując, że faktycznie w Polsce pojawi się więcej przedstawicieli turystyki kulinarnej, którzy rozsławiają dania wychodzące spod ręki naszych fantastycznych szefów kuchni! ✕

Beata Marcińczyk

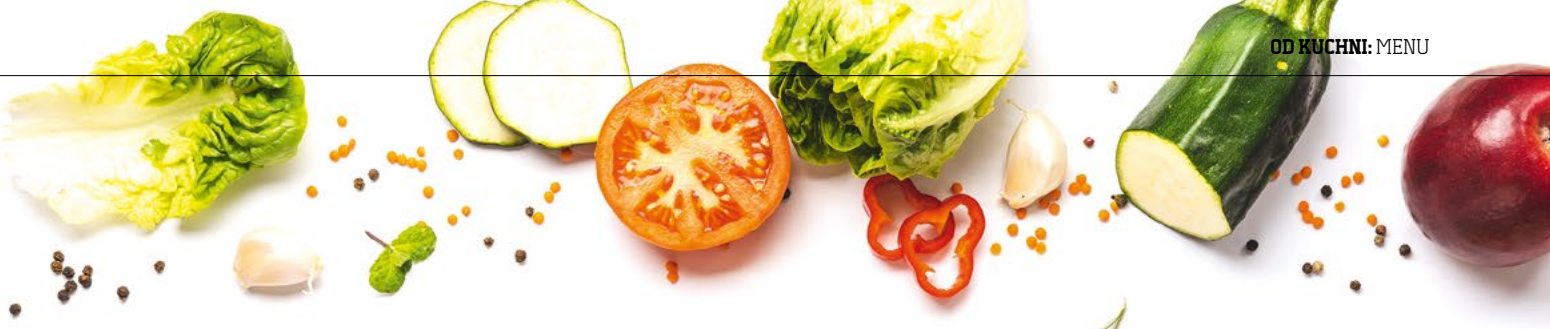


Fot. Arch. Michał Wawro

MICHAŁ WAWRO

Szef Kuchni
Hotel Country Club Żywiec
Euro-Toques Polska
Właściciel marki Gastrobanda.com

Wzrost świadomości ekologicznej i zdrowotnej może przyczynić się do dalszego wzrostu popularności dań roślinnych. Restauracje mogą eksperymentować z innowacyjnymi sposobami przygotowywania posiłków bez produktów pochodzenia zwierzęcego. Restauratorzy powinni podążać za trendem zrównoważonego rozwoju, korzystając z lokalnych produktów, ograniczając zużycie plastiku i minimalizując odpady oraz stosując zasadę zero waste.



VEGANUARY

w restauracji

Styczeń to czas postanowień. Wielu restauracyjnych gości chce rozpocząć nowy rok z nowymi wyzwaniami i np. rezygnują z jedzenia mięsa. A że potrzeby klientów są najważniejsze, pora iść z duchem czasu i zaprosić do lokalu Veganuary – międzynarodową inicjatywę zachęcającą do diety roślinnej w styczniu i nie tylko.

Nazwa „Veganuary” to połączenie słów: wegański (ang. vegan) i styczeń (January). Tak nazywa się zapoczątkowana w 2014 r. przez brytyjską organizację kampania, której celem jest zachęcenie jak największej liczby osób do przejścia na dietę roślinną na cały styczeń. Uczestnicy wyzwania codziennie otrzymują informacje na temat wegańskiego stylu życia i pomocne wskazówki, jak np. lista zakupów czy przepisy. Akcja ta okazała się światowym fenomenem, a jej popularność przyczyniła się też do tego, że każdego roku w styczniu w sklepach wielu krajów pojawiają się setki nowych produktów roślinnych. Co więcej, Veganuary pobija także gastronomię, a oferta dań roślinnych w restauracjach staje

się coraz bogatsza. Czy jednak warto rozszerzać menu w tym kierunku, skoro noworoczne postanowienia bywają kruche?

– Temat kuchni wege z każdym rokiem rozwija się prężnie. Coraz więcej szefów kuchni szkoli się w tym temacie, coraz więcej restauracji i hoteli zaczyna dbać o wege udogodnienia dla gości (kosmetyki, zabiegi w SPA, bufet śniadaniowy). Styczeń to dobry moment, żeby zacząć wege przygodę i sprawdzić, jak zareagują klienci. Nie musi to być bardzo rozbudowane menu. Wystarczy rozgrzewająca zupa, 2-3 dania główne i deser (koniecznie wegański). Warto sprawdzić, jak zareagują odwiedzający, czy będą dopytywać o nowe propozycje

– mówi **Katarzyna Gubała**, ekspert kuchni roślinnej, zwracając również uwagę na kwestie skutecznej komunikacji. – Niezależnie o obchodach Veganuary w waszym lokalu poinformujcie obsługę. To kelnerzy i kelnerki potrafią sprzedać nowy produkt najlepiej. Nie zapomnijcie wywiesić też kartki na drzwiach i dorzucić posta na FB, że wasz lokal bierze udział w światowym miesiącu zielonego menu – dodaje.

Co ciekawe, statystyki zebrane przez organizatorów akcji świadczą o tym, że dla wielu uczestników wegańskie wyzwanie styczniowe nie skończyło się na miesiącu – około połowa z nich decydowała się na zmianę stylu życia. Pyszna kuchnia na pewno ma w tym udział, ale nie tylko. Konsumenci dziś bardziej dbają o zdrowie, częściej zdają sobie też sprawę, jak podejmowane wybory mogą wpłynąć na stan środowiska.

Katarzyna Noga, Marketing Manager B2B Bunge Polska, zauważa, że coraz więcej osób wybiera lokale, które podzielają



ich wartości i troskę o kwestie środowiskowe, a przynajmniej mają w swoim menu propozycje, które odpowiadają ich oczekiwaniom.

– Biorąc pod uwagę szybki wzrost populacji, kryzys planety, którego jesteśmy świadkami i jednocześnie rosnącą świadomość konsumentów, że jedzenie – na wszystkich etapach jego powstawania – ma ogromny wpływ na kwestie środowiskowe, ograniczenie spożycia mięsa staje się po prostu koniecznością. Nasza oferta niemal w całości dostosowana jest do potrzeb kuchni wegańskiej. Jednocześnie nasze produkty, które wykorzystywane są w dużej mierze w procesie smażenia, pomagają kucharzom wydobyć jak najlepszy smak z warzyw i innych produktów roślinnych. Bez względu na to, czy mówimy o płytkim smażeniu, gdzie najlepiej sprawdzi się olej Top Q czy głębokim, do którego oferujemy szereg frytur na czele z Maestro Gold, wszystkie one

są oparte na bazie najwyższej jakości olejów roślinnych i doskonale wpisują się w trend zielonej kuchni – dodaje **Katarzyna Noga**.

Z kolei według **Marceliny Siudek**, Group Product Manager Nestlé Professional, Veganuary to świetna okazja do eksperymentowania z nowymi smakami, odkrywania różnorodności roślinnych dań i doświadczania korzyści zdrowotnych, środowiskowych i etycznych związanych z dietą roślinną.

– Od kilku lat obserwujemy, jak oferta roślinna w restauracjach się poszerza, co wynika zarówno z trendów, jak i oczekiwań naszych gości. Produkty marki Garden Gourmet są doskonałym wyborem, aby stworzyć różnorodne i smaczne roślinne dania. Stale pracujemy nad poszerzaniem oferty roślinnej, aby sprostać oczekiwaniom restauratorów pod kątem jakości, operacyjności i wszechstronności produktu – mówi.

Jak podejść do tematu kuchni roślinnej, jeśli do tej pory nie był to główny punkt programu w naszym w lokalu? Być może warto postawić na popularne i lubiane dania, jak zupy kremy, burgery w wersji wegańskiej, gołąbki z kaszą i grzybami, tarty

z warzywami, kasze, makarony itp. Można przy tym wykorzystywać wegańskie odpowiedniki popularnych składników.

– Większość szefów kuchni już wie, że kuchnia roślinna wcale nie jest trudna i nie musi być droga. Mamy do dyspozycji owoce, warzywa czy strączki oraz przyprawy z całego świata, ale także coraz smaczniejsze roślinne zamienniki, na przykład mięsa, wędlin, sera czy śmietany, które świetnie sprawdzają się w wielu daniach, serwowanych nie tylko dla wegan – mówi **Robert Korpacz**, szef kuchni Violife Professional. – W Violife Professional pracujemy nad rozwiązaniami, szkolimy i prowadzimy warsztaty z kuchni roślinnej, budując społeczność szefów kuchni, cukierników i restauratorów chcących w ten sposób gotować – dodaje.

Małgorzata Figarska, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA, zapytana o najczęściej wybierane przez gości dania roślinne, wymienia tatar z kaszy jaglanej i suszonych pomidorów, smalec wegański z ciecior, jabłka i śliwki, placuszki z cukinii i marchwi, krem z pieczonego buraka z pomarańczą, zupy miso z wakame i tofu lub bocznikiem, pierogi z tymiankiem, cieciorą, kapustą kiszoną i bocznikiem gotowane w burakach oraz selerorybę z kapustą kiszoną.

Istotną rolę w potrawach w stylu wege odgrywają kompozycje odpowiednich przypraw i ziół. To one podkreślają smak dania, nadają mu atrakcyjny wygląd, czynią go



Baziółka

Pieczone figi

Potrzebujesz: **Przygotowanie:**

-4 świeże figi
-2-3 czubate łyżki sera owczego
 albo koziego
-3-4 łyżki płynnego miodu
-2 gałązki rozmarynu

Rozmaryn potrzyj w dłoniach. Figi rozetnij na krzyż, lekko rozchyl, ale nie do końca. Figi razem z rozmarynem zawiń w folię do pieczenia i włóż do nagrzanego piekarnika na 200 stopni na 20 minut. Po tym czasie wyjmij figi, posyp je serem owczym i polej miodem.

Więcej przepisów znajdziesz na
www.baziolka.pl

wyjątkowym. Zdecydowanie warto wnikać w ich świat, w pełni korzystając z dostępnych smaków i aromatów. Pamiętajmy, że zioła to nie tylko smaczna kuchnia, lecz także źródło witamin i minerałów, sposób na lepsze trawienie i wiele innych cennych właściwości. Na jakie rośliny przyprawowe postawić w styczniu?

– Jako dodatek do dań czy naparów zimą najlepiej sięgnąć po rozmaryn, tymianek, szalwię, majeranek, oregano czy miętę. Te właśnie odmiany kryjąc w sobie delikatnie pikantną i korzenną nutę, nadają daniom rozgrzewający i aromatyczny charakter – mówi **Katarzyna Duda**, kierownik ds. administracyjnych i wsparcia operacyjnego Swedeponic Polska (Baziółka). – Gdy w zimie doskwiera ograniczona różnorodność warzyw i owoców, nic dziwnego, że popularnością cieszą się świeże zioła w doniczkach – dodaje.

Aromatyczna roślinna kuchnia kojarzy się z potrawami lekkimi jak chmurka i jeśli miałby po nie sięgnąć ktoś przyzwyczajony do kotletów, nuggetsów czy innych chrupiących specjałów, może mieć obawy, że po zostanie głodny. Dziś jednak restauracyjni goście mogą się przekonać, że dania wegańskie to nie tylko lekkie zupy czy sałatki.

Karolina Bednarska, starsza specjalistka ds. marketingu Aviko poleca nową linię Green Delight dla gastronomii, w skład której wchodzi trzy 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, polubią je nie tylko weganie. Odpowiednie dla wegan są również wszystkie frytki z naszej oferty oraz większość specjalności ciętych, będą więc stanowić świetny duet z wegeburgerem – dodaje.

Jest więc szansa na to, że wegańskie potrawy, szczególnie te bardziej sycące, pokochają nawet mięsożercy. Ponadto świat kuchni roślinnej to nie tylko warzywa i owoce. Bogactwo smaków z całego świata, ale i walory odżywcze zapewniają rozmaite kasze, orzechy

i ziarna, kuszące dla każdego, kto dostrzega aspekt zdrowotny.

– Stale rozwijamy ofertę produktów roślinnych, realizując tym samym naszą misję, zgodnie, z którą chcemy pomóc naszym klientom wzbogacać menu o dania pełne warzyw, kasz i ziaren. W tym sezonie wprowadzamy aż kilkanaście nowych produktów, z których część jest odpowiedzią na światowe trendy, takie jak kuchnia orientalna czy bowle, a część to gotowe rozwiązania dla szefów kuchni, którzy często borykają się z brakiem pracowników. Wśród nowości proponujemy kasze i ziarna mrożone, przygotowane w technologii ready to eat, które wystarczą tylko rozmrozić. Quinoa, kasza bulgur, kasza

jęczmienna czy zielona soczewica nie wymagają gotowania i mogą być bezpośrednio używane do przygotowania bowli i sałatek. A jeśli mowa o sałatkach, to gama Smart Buffet z trzema bardzo kolorowymi i bogatymi w składniki produktami będą urozmaicheniem każdego bufetu, jak również lekkich dań à la carte – mówi **Agnieszka Mazurek**, Marketing & Key Account

Manager Bonduelle Food Service.

Jeśli obawiamy się, że są wśród gości nieprzekonani do roślinnego menu, zbyt ostrożni, by spróbować, albo z drugiej strony – wymagający i głodni nowości, czynnikiem, który pozwoli wyjść naprzeciw tym oczekiwaniom będzie różnorodność, zaskakujące połączenia, ciekawe zestawienia składników, kolorów, tekstur, a więc... brak nudy.

– Trzeba stworzyć coś ciekawego, aby zaskoczyć smakiem. Kuchnia roślinna stawia dużo wyższe oczekiwania, bo weganie to bardzo świadomi konsumenci – mówi **Jacek Koprowski**, szef kuchni i współtwórca trójmiejskiego konceptu Fino, a także laureat Hermesa Kulinarnego Poradnika Restauratora 2023 w kategorii

Kucharz Przyszłości. – Jednak wielu gości naszej restauracji nadal traktuje te dania jako ciekawostkę.

Często spotykam się z bardzo dużą dozą sceptycyzmu, a dopiero później stwierdzeniem, że danie było lepsze niż mięsne – dodaje.

Oferta wegańska w restauracjach poszerza się, a chętnych do zamawiania tego typu dań wciąż przybywa, nie oznacza to jednak, że wszystkie osoby wybierające potrawy roślinne muszą być weganami. Po takie menu sięgają



także wegetarianie, fleksitarianie oraz każdy, kto chce spróbować „zielonej kuchni”. Można wprowadzić specjalną kartę lub postawić na proste graficzne oznaczenia, np. odpowiedni symbol. Warto dodać roślinne dania do kart sezonowych, okolicznościowych, a nawet menu degustacyjnego, nie zapominając, że w nurcie wege mieści się nie tylko żywność, lecz także np. wina. Trzeba się liczyć z tym, że musi minąć trochę czasu zanim goście oswoją się z nowinkami. Jeśli zauważą pozytywne zmiany w funkcjonowaniu organizmu i poprawę samopoczucia, być może wegański styczeń przedłuży się o kolejne miesiące.

– Początkowo nasza karta wegańska była traktowana jako ciekawostka, z czasem – wraz ze wzrostem świadomości i z rozwojem pewnego rodzaju mody – zyskiwała coraz większą popularność. Dziś dania z tego menu są wybierane przez naszych gości nawet częściej niż tradycyjne potrawy, niezależnie czy są weganami, czy nie – mówi **Małgorzata Figarska** z hotelu Manor House SPA.

Wprowadzenie, a następnie rozwój oferty kuchni roślinnej w restauracji jest dziś w zasadzie koniecznością. Mamy nie tylko trend żywieniowy, który staje się coraz powszechniejszy i kwestie środowiskowe, których trudno nie zauważać. Pod uwagę trzeba brać też indywidualną wrażliwość każdego z konsumentów. Kiedy do lokalu zajrzy grupa gości, a wśród nich jest jedna osoba na diecie wege, w przypadku braku opcji roślinnej, wszyscy solidarnie opuszczają restaurację. Veganuary to świetna okazja, by klienci spróbowali specjałów kuchni wegańskiej i wegetariańskiej oraz szansa, by zostali z nią na dłużej. ✕

Beata Woźniak

ROŚLINNE NOWOŚCI

Zamów już dziś!



Smak i wygląd mięsa w pełni roślinnej wersji.

Dowiedz się więcej www.frostafoodservice.pl

FROSTA
FOOD
SERVICE

REKLAMA

LEGENDARNA GOŚCINNOŚĆ OD KUCHNI



Rozmowa z Ireneuszem Koniuszkim, szefem kuchni w restauracji Refektarz na Zamku Ryn****.

Heidi Handkowska: Od 13 lat pracuje Pan w restauracji Refektarz w Hotelu Zamek Ryn****. Co dla Pana jako szefa kuchni jest najistotniejsze przy tworzeniu oferty gastronomicznej właśnie w takim miejscu?

Ireneusz Koniuszek: Zamek jest obiektem historycznym, przez co wyjątkowym i jednocześnie bardzo wymagającym. Różnorodność gości zobowiązuje nas do budowania bardzo szerokiego wachlarza potraw i form ich podania. Mamy bowiem gości, którzy zachwycają się średnio-wieczem i przyjeżdżają do nas, żeby spróbować dań inspirowanych kuchnią staropolską, np. gołonki z sarny, carpaccio z jelenia, pierogów z dziczyzną czy zupy myśliwskiej (jeleni, sarna, suszone grzyby, żubrówka). Nie należy jednak zapominać, że Zamek jest także obiektem czterogwiazdkowym, co obliguje do serwowania dań modern cuisine, jak tatar z tuńczyka z majonezem z wasabi, kompresowanym ogórkiem, sałatka z burrata czy rolada z królika.

Oferujemy również przy tym menu dla grup zorganizowanych czy cateringi, co oznacza kilkanaście zestawów uwzględniających różnego rodzaju preferencje. Gości przyciągają organizowane przez nas w ciągu roku biesiady na około 500 osób ze specjalnie skomponowanym na te okazje menu.

Niedawno był Pan gospodarzem i współorganizatorem sylwestrowej nocy podczas legendarnego już wydarzenia, czyli Sylwestra Szefów Kuchni i Cukierni. Tym razem motywem przewodnim był „Let's Rock”. Czy trudno przygotować imprezę dla ponad 200 osób i to z branży?

Z pewnością jest to duże wyzwanie. Ale doświadczenie zdobyłem podczas organizowania jednego z najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych w Polsce – L'Art de la cuisine Martell. Rokrocznie przyjeżdżały do nas prawie wszystkie gwiazdy polskiej gastronomii. Sylwester Szefów Kuchni i Cukierni to impreza mniej zobowiązująca. Szefowie kuchni odwiedzają nas, aby spotkać się, pobawić i wymienić doświadczenia w dużo luźniejszej atmosferze.

Podobno Pana flagowe danie to gołonka z sarny z pieczonym ziemniakiem, warzywami w miodzie, seilerem i sosem demi glace.

Myślę, że jesteśmy jedną z niewielu restauracji, które je serwują. Goście bardzo chwalą także carpaccio z jelenia. Mamy dużo osób, które przyjeżdżają tylko po to, by skosztować tych właśnie dań. Myślę, że miałbym duży problem z wytłumaczeniem się, dlaczego te pozycje zniknęły z karty. Chociaż oczywiście kartę zmieniamy sezonowo, dwa razy w roku w około 80 % pozycji z racji ulubionych dań naszych stałych gości.

Ireneusz Koniuszek

- Od 13 lat szef kuchni w restauracji Refektarz na Zamku Ryn****.
- Laureat Hermesa Kulinarne Poradnika Restauratora 2023 w kategorii Restauracja Hotelowa.
- Doradca Kulinary marki Bonduelle Polska.
- Zdobywca tytułu mistrzowskiego w zawodzie kucharz, a także dyplomów brytyjskiej uczelni „Kendal College” w zakresie gotowania na poziomie NVQ3.
- Pracował na północnym zachodzie Anglii, m.in. w Leeming House i Westmorland Hotel and Conferences w hrabstwie Cumbria czy hotel Storrs Hall w Windermere.
- Członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.

Na co zwraca Pan uwagę, rekrutując nowych pracowników?

Na samym początku, gdy zostałem szefem kuchni, stosowałem metodę typowo angielską. Nowa osoba musiała przyjść do pracy w uniformie i z nożami, nie znając zawartości naszego magazynu. Z nich właśnie, bez wcześniejszego przygotowania – taka osoba musiała przygotować przystawkę, danie główne i ewentualnie, jeśli zajmowała się cukiernictwem, również deser. To była najlepsza weryfikacja.

Obecnie nie jest łatwo pozyskać młodych kucharzy. Myślę, że w całej Polsce odcisk pozostawiła po sobie pandemia i lockdown. Branża



HoReCa stała się po prostu mało przewidywalna.

Jeszcze kilkanaście lat temu wiedzieliśmy, że jest to zawód prestiżowy, dający szanse rozwoju. Lockdown to skomplikował. Wielu kucharzy i kelnerów odeszło na stałe z zawodu. A dla młodych osób praca ta z wielu względów przestała być atrakcyjna. A przypomnę, że w naszym obiekcie w sezonie zatrudniamy ok. 40 kucharzy, a poza ok. 30.

Jakich zasad muszą przestrzegać Pana pracownicy?

Podstawową zasadą jest wzajemne zaufanie. W swoim zespole mam osoby, które pracują ze mną

po kilkanaście lat. Z niektórymi zaczynałem swoją przygodę w gastronomii dwadzieścia parę lat temu. Rozumiemy się bez słów i jesteśmy wobec siebie lojalni. To zdecydowanie ułatwia pracę.

A co Pana wyprowadza z równowagi?

Denerwuje mnie brak myślenia, bardzo ważny w procesie tworzenia potraw i pracy pod presją. To chyba jedyna rzecz, która mnie drażni i której nie toleruję.

W Polsce dużo mówi się o niedostatecznym wykształceniu kucharzy i szuka się winy w podstawie programowej

oraz brakach przygotowania wśród nauczycieli. Jak ocenia Pan przygotowanie absolwentów szkół do zawodu? Czy są gotowi do pracy?

W okolicy jest kilka szkół gastronomicznych, którym pomagamy przy organizacji wszelkiego rodzaju konkursów. Dzięki temu mamy praktykantów, których doszkalamy. Kilku z nich zostało u nas po ukończeniu szkoły. To jest zdecydowanie duży plus, ponieważ uczę ich od samego początku szacunku do produktu i specyfiki naszej kuchni. Wiedzą, czego od nich oczekuję. Już podczas praktyk poświęcam im swój czas i jeżeli widzę zaangażowanie z ich strony to daję z siebie 100 %. Przechodzą oczywiście przez wszystkie sekcje w kuchni, także zmywalnię czy obróbkę warzyw i owoców. Przy czym główną część stanowi stricte przygotowanie do zawodu.

Często już po uczniach widać, czy mieli nauczycieli z pasją czy takich, którzy tylko chcieli przekazać informacje z książek. Często gościłem nauczycieli, którzy przyjeżdżali do nas po to, żeby zdobyć nowe techniki i później przekazywali je uczniom.

A jeśli chodzi o system nauczania...

Kończyłem zaocznie college w Anglii i nie mam zbytnio porównania, jak to wygląda w Polsce. Jednak na podstawie rozmów z moimi uczniami dochodzę do wniosku, że jest to ogromna przepaść. W Anglii raz w miesiącu nauczyciel przyjeżdżał do mnie do hotelu, w którym pracowałem i obserwował mnie podczas serwisu. Jeśli moje danie wracało z sali restauracyjnej, musiałem się wytłumaczyć. Była to stuprocentowa weryfikacja, ale myślę, że na ten moment jest to nieosiągalne, aby nauczyciel w Polsce

mógł poświęcić jeden dzień na obserwację jednego ucznia.

Śledząc Pana przygotowanie do zawodu, wyraźnie widać, że postawił Pan na solidną edukację. Szkoła, szkolenia, konkursy gastronomiczne w Polsce i zagranicą. To według Pana jedyna droga do sukcesu?

Przygodę z gastronomią rozpocząłem w hotelu Gołębiowski w Mikołajkach, przechodząc wszystkie szczeble: od tzw. zmywaka po dania à la carte. Później wyjechałem na 6 lat do Wielkiej Brytanii. Swoje doświadczenie zawodowe zdobywałem w prestiżowych czterogwiazdkowych hotelach na północnym zachodzie Anglii. Byłem w nich zatrudniony na odpowiedzialnych stanowiskach „Sous Chef”. Po powrocie do Polski moi szefowie kuchni odwiedzili mnie, żeby zobaczyć, jak sobie radzę. Nie ukrywam, że byli pod wrażeniem wielkości obiektu.

Zamek Ryn został otwarty w 2006 r. Będąc jeszcze w Anglii, zakochałem się w tym obiekcie. Zazdrościłem kolegom z branży, którzy tutaj pracowali. Wiedziałem, że jak tylko wrócę, to jest to miejsce, w którym chcę pracować. Nie marzyło mi się wówczas nawet objęcie funkcji szefa kuchni.

Rok 2023 dla Zamku Ryn** był rekordowy pod względem obłożenia i obrotów. A jaki będzie 2024?**

Na początku ubiegłego roku obawialiśmy się sezonu, słysząc informacje i prognozy branżowe. Jednak okazał się wyjątkowy, a wrzesień był chyba najlepszym miesiącem w historii funkcjonowania hotelu.

Przez ostatnie lata jako obiekt hotelarsko-gastronomiczny wiele przeszliśmy. Nauczani doświadczeniem często nastawialiśmy się na najgorsze, ale – dzięki wyteżonej pracy i mądrymu

Fot.: Edward Trzeciakiewicz,
GoodLookinFood



gospodarowaniu – zawsze byliśmy mile zaskoczeni. Jako szef kuchni obracam towarem za kilka milionów złotych miesięcznie. Muszę pilnować, żeby na koniec miesiąca wszystko się spinało.

Wsparciem i motorem napędowym jest bez wątpienia rewelacyjny pracodawca, który ma kilka obiektów hotelowych i nawet podczas lockdownów był ostoją spokoju. Wierzimy, że będzie tylko lepiej. I tego sobie życzymy.

Gastronomia to nie zabawa. Wiele restauracji, które się zamyka prowadzą pasjonaci, którzy podjęli własną działalność, myśląc, że „pobawią się” w gotowanie i zawojują świat. Życie szybko to weryfikuje. Lockdowny „przesiały” trochę rynek i zostały na nim lokale,

w których rzetelnie podchodzi się do gości i uczciwie ich traktuje.

W maju 2023 r. otrzymał Pan Hermesa Kulinarne „Poradnika Restauratora” w kategorii restauracja hotelowa. Co dla Pana znaczy to wyróżnienie?

Już sama nominacja była dla mnie niesamowitym wyróżnieniem. Nie spodziewałem się, że otrzymam Hermesa Kulinarne. Jest to spełnienie marzeń chyba każdego szefa kuchni, aby otrzymać nagrodę, gdzie głosy oddają laureaci Hermesa z poprzednich lat. Motywuje mnie to do jeszcze cięższej pracy, bo wiem wymagania gości z każdym rokiem rosną, a zdobyte tytuły zobowiązują. Lubię wyzwania i wierzę, że im sprodam. ✕



Fot. Daniel Miśko / Miśko Collective x4

Olimpiada Kulinarna IKA 2024

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy

Wielkimi krokami zbliża się Olimpiada Kulinarna IKA. W wydarzeniu, które odbędzie się w dniach 2-7 lutego 2024 r. w Stuttgarcie weźmie udział Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy pod przewodnictwem Bartosza Petera oraz Sebastiana Krauzowicza.

POLAND NATIONAL CULINARY TEAM

Wśród uczestników nie zabraknie Narodowej Reprezentacji Polski Kucharzy powołanej przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni. Kucharzom przewodzą w tym roku **Bartosz Peter** (kapitan drużyny seniorów i juniorów) oraz **Sebastian Krauzowicz** (manager). W skład drużyny seniorów weszli kucharze – **Marcin Gruszka**, **Maciej Hippler**,

W Instytucie Kulinarным Transgourmet trwają intensywne przygotowania do kulinarnych zmagani. Reprezentacja Polski Kucharzy wylatuje na wydarzenie już 31 stycznia.

Olimpiada Kulinarna IKA to największy i najstarszy międzynarodowy konkurs kulinarny – jego koncepcja została opracowana pod koniec XIX w., a pierwsza edycja odbyła się w 1900 r. we Frankfurcie. Nawiązania do igrzysk olimpijskich nie są przypadkowe – wydarzenie odbywa się co 4 lata i biorą w nim udział przedstawiciele różnych państw. Formuła konkursu ewoluowała przez lata, jednocześnie

zwiększając swój zasięg. W tym roku w zmaganiach wezmą udział kucharze z kilkudziesięciu krajów.





Sebastian Plasota i Tomasz Ziółkowski, cukiernik **Michał Świerad** oraz asystenci – **Łukasz Wódz i Wojciech Waliszewski**. Drużynę juniorów tworzą z kolei dwie uzdolnione kucharki – **Weronika Gurynow i Adela Kaczmarczyk**. Partnerem strategicznym polskiej reprezentacji jest Transgourmet i Selgros HoReCa.

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy ma już na swoim koncie kilka istotnych sukcesów na międzynarodowych konkursach kulinarnych. Podczas Olimpiady Kulinarnej IKA 2020 polska ekipa wywalczyła trzy srebrne medale w kategoriach Chef's Table, Restaurant of Nations seniorów i Restaurant of Nations juniorów. Z kolei drużyna juniorów zdobyła dwa srebrne medale podczas Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022, czyli Kulinarного Pucharu Świata.

– Przed kucharzami dwie bardzo trudne konkurencje. Pierwsza z nich polega na stworzeniu rozbudowanego menu dla 12 osób. Podczas drugiej zawodnicy w ciągu 6 godzin będą musieli przygotować 110 porcji trzydaniowego menu. Tu liczą się nie tylko wiedza, praktyka i doskonała organizacja własnej pracy, lecz także umiejętność wpisania się w gust międzynarodowej komisji konkursowej. Wszystkie te aspekty bierzemy pod uwagę podczas spotkań z naszymi

drużynami – mówi **Jarosław Uściński**, prezes zarządu OSSKiC.

TRENINGI

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy pierwsze treningi rozpoczęła już w kwietniu 2023 r., niemal na rok przed rozpoczęciem zmagania. Zgrupowania odbywają się w Instytucie Kulinarным Transgourmet w Piasecznie – początkowo były to dwa zjazdy

do boksu o godz. 7:00 i ma godzinę na rozpakowanie produktów i sprzętów, instalację sekcji oraz kontrolę stanowiska pracy. Realizacja zadania konkursowego rozpoczyna się punktualnie o godz. 8:00. Stworzenie warunków zbliżonych do tych panujących podczas Olimpiady pozwala kucharzom nie tylko na sprawdzenie wiedzy i umiejętności, lecz także przetestowanie pracy pod presją czasu. Swoistym podsumowaniem działań jest degustacja i dyskusja, dzięki której drużyny mogą wyeliminować ewentualne błędy.

– Instytut Kulinarный Transgourmet to doskonale miejsce do przygotowań przed tak dużym wydarzeniem jak Olimpiada Kulinarная IKA. Nowoczesna przestrzeń, stanowiska ze sprzętem najnowszej generacji, a także znajdująca się w pobliżu hala Selgros wyposażona w tysiące produktów – wszystko to daje nam w zasadzie nieograniczone możliwości trenowania. Dzięki temu jesteśmy jeszcze bardziej zmotywowani do ciężkiej pracy, która – mamy



w miesiącu, a od czerwca kucharze spotykają się co weekend.

Aktualnie głównym elementem treningów są tzw. „czasówki”, podczas których uczestnicy odwzorowują realne zadania konkursowe. Wymaga to dużej dyscypliny – drużyna wchodzi

nadzieję – przełoży się na sukces w Stuttgarcie – dodaje **Bartosz Pelter**, ekspert w Instytucie Kulinarным Transgourmet i kapitan Narodowej Kadry Polski Kucharzy. ✕

Oprac. Eliza Marek



Fot. Arch. Jarosław Walczyk

JAROSŁAW WALCZYK

Prezes Klubu Szefów Kuchni
www.klubszefowkuchni.pl
Doradca gastronomiczny

Kluczowym elementem, który wyznacza ton przyszłej współpracy jest dokładne przekazywanie pracownikowi informacji dotyczących jego zakresu obowiązków, a także jasna instrukcja stanowiskowa. Omawiamy każdy punkt dokumentu, aby już na etapie wstępnym osiągnąć pełne zrozumienie między pracownikiem, szefem a zespołem.

KULTURA OSOBISTA I FACHOWA WIEDZA

Stanowią zasady solidnej komunikacji w kuchni, gdzie każdy ruch musi być skoordynowany, a każde danie perfekcyjne. Szacunek dla współpracowników i ich umiejętności jest niezbędny. Bez tego trudno o precyzyjne przekazywanie informacji, dlatego dbałość o kulturę osobistą pozwala uniknąć wielu stresujących zdarzeń i konfliktów.

NIEWAŻNE CO MÓWISZ, WAŻNE CO ZROZUMIELI

Długa dygresja może zgubić przekaz, dlatego ważne jest mówienie prostym i zwięzłym językiem,

Komunikacja w kuchni TO PODSTAWA

Bez względu na to, czy pełnisz funkcję szefa kuchni, kucharza czy pomocy kuchennej, umiejętność efektywnej komunikacji jest kluczowym składnikiem sukcesu. Kultura osobista, fachowa wiedza i empatia tworzą fundament, na którym opiera się harmonijne funkcjonowanie zespołu kuchennego.

unikając zbędnego żargonu czy pseudointelektualnego bełkotu. Klarowność w przekazie eliminuje ryzyko nieporozumień, co jest kluczowe w sytuacjach, gdzie każdy aspekt pracy jest istotny.

FORMA MA ZNACZENIE

W kuchni komunikacja werbalna ma wymiar znacznie szerszy niż jedynie używane słowa. Ton głosu, tempo mówienia i gesty także odgrywają ważną rolę. Dlatego nie należy skupiać się jedynie na treści przekazu, ale także na sposobie, w jaki go formułujemy. Nie tylko to, co mówimy, ale również jak to robimy, wpływa na efektywność komunikacji.

Komunikacja niewerbalna współtworzy kompleksowy przekaz, który jest łatwiejszy do zrozumienia. Otwarta postawa ciała i pozytywne gesty nie tylko budują atmosferę zaufania, ale także odzwierciedlają kulturę interpersonalną w zespole kuchennym. W środowisku, gdzie czasami panuje presja i stres, asertywność bez agresji staje się kluczowym elementem.

Ważne jest, abyśmy potrafili przekazywać swoje potrzeby i oczekiwania w sposób stanowczy, jednocześnie unikając agresywnych form wyrażania

siebie. Dzięki temu utrzymujemy pozytywną atmosferę w zespole, co jest istotne zwłaszcza w sytuacjach wymagających współpracy i skoordynowanego działania.

DOSTOSOWANIE DO ODBIORCY

Forma komunikacji powinna być elastyczna i dostosowana do odbiorcy. Różni pracownicy mogą reagować inaczej na różne style komunikacji, dlatego warto dostosować ton i styl do indywidualnych preferencji każdego członka zespołu, co buduje więź i ułatwia porozumienie.

Otwarta i konstruktywna forma komunikacji obejmuje również udzielanie i przyjmowanie feedbacku. W kuchennym zespole, gdzie doskonałość jest celem, konstruktywna krytyka pomaga doskonalić umiejętności każdego członka zespołu. Ważne jest wyrażanie opinii w sposób konstruktywny, kierując uwagę na poprawę i rozwój.

STAŁA KOMUNIKACJA

W zespole kuchennym, gdzie każdy krok ma znaczenie, stała komunikacja w trakcie pracy jest kluczowa. Informowanie o postępach, dzielenie się informacjami i rozwiązywanie problemów

na bieżąco utrzymuje płynność procesu kulinarnego. Brak komunikacji może prowadzić do nieporozumień i błędów w realizacji celów.

PRZESTAŃ OSĄDZAĆ I OCENIAĆ

Budowanie pozytywnej dynamiki opiera się na współpracy, a nie na indywidualnych ocenach. Przestańmy zatem osądzać i oceniać rozmówców, a zamiast tego skupmy się na merytorycznej wymianie informacji. Eliminacja negatywnego tonu i gestykulacji podnosi morale zespołu, przez co sprzyja lepszej współpracy.

Kontrola emocji pozwala uniknąć konfliktów, a adekwatna reakcja na sytuacje stresowe pomaga utrzymać równowagę. Unikajmy negatywnego wpływu emocji, pamiętając, że pozytywne

podejście korzystnie wpłynie na wydajność Twojego zespołu.

EMPATIA WŚRÓD PRACOWNIKÓW

Budowanie silnego zespołu i empatia służą udanej komunikacji. Zdolność do zrozumienia stanu emocjonalnego współpracownika pozwala na lepsze zrozumienie jego potrzeb. Empatia tworzy atmosferę wzajemnego szacunku i współpracy, co jest niezbędne w kuchennym zespole.

CO JEŚLI WSPÓŁPRACOWNICY NIE SĄ ZAINTERESOWANI DOBRĄ KOMUNIKACJĄ?

W przypadku braku zainteresowania ze strony współpracowników, warto postawić na budowanie relacji. Skomunikuj się z nimi, pytaj o ich zdanie, słuchaj. Czasem

niechęć do komunikacji wynika z braku zaufania lub niejasności co do celów wspólnego działania.

KOMUNIKACJA A SUKCESY

Skuteczna komunikacja w kuchni jest powiązana z osiągnięciem sukcesu. Jasnemu przekazowi towarzyszy precyzyjne wykonanie, co przekłada się na jakość potraw. Zgrany zespół, wspierający się nawzajem poprzez komunikację, ma większą szansę na osiągnięcie zamierzonych celów.

Pamiętajmy, że wszystko zależy od naszych słów, ich formy i treści – kreujemy świat wokół nas poprzez komunikację. Kultura osobista i empatia są jak przyprawy, które nadają smak temu doświadczeniu, budując silny zespół gotujący się do sukcesu. ✕

Oprac. red.

WIERZYMYP w Twój biznes

Zapewniamy Ci wsparcie i razem o niego dbamy.

Zyskujesz:

- indywidualne ceny
- świeżość oraz dostawy na czas
- doradztwo i szkolenia
- duże opakowania gastronomiczne

Skontaktuj się ze swoim Doradcą Klienta



TRANSGOURMET

www.transgourmet.pl
infolinia: 0 800 467 322
kontakt@transgourmet.pl



SELGROS

www.salgros.pl/horeca
infolinia: 0 800 505 105
horeca@selgros.pl



Grupa Selgros i Transgourmet dla HoReCa na facebook

- Oferty
- Ekspertyzy
- Porady



REKLAMA



Fot. Arch. Jarosław Uściński

JAROSŁAW UŚCIŃSKI

Prezes OSSKiC
www.osskic.org.pl
Moonsfera w Warszawie
Trener Kulinarzy

KWOTA MINIMALNA I...

Wzrasta kwota minimalna wynagrodzenia, a to z pewnością zwiększy roszczenia osób zarabiających powyżej tych kwot. Wzrosną i tak rosnące od niemal trzech lat ponadprzeciętne obciążenia firm z tym związane. Oczywiście w ślad za takimi zmianami rozrastać się będzie szara, żeby nie powiedzieć czarna strefa.

Niestety świat usług jest pełen przykładów omijania podatków i kosztów pracy. W czasach trudnych ekonomicznych (a takie mamy obecnie) to zjawisko przybiera na sile. Jednak, żeby restauracja była rentowna, należy policzyć jej wszelkie koszty i poznać cyfry. Jeśli firma trzyma się tylko dzięki obrotowi generowanemu za sprawą platform dowozowych oraz omijania fiskalizacji czy legalizacji zatrudnienia, to niestety jest to najczęściej reanimacja trupa. I dowód na to, że tacy restauratorzy nie powinni w ogóle prowadzić działalności, ponieważ psują pojęcie biznesu i przedsiębiorczości.

Co czeka branżę HoReCa w 2024 roku?

Mozna napisać kilka scenariuszy. Jednak tylko jeden da największą szansę przetrwania, ale także rozwoju i bezpiecznej zyskowności. Wymaga to planowania, liczenia i przewidywania. I jeszcze jednego – mądrego marketingu.

Inny model to ten liczący sumiennie, dbający o jakość i marketing. Ten restaurator, jeśli matematyka i goście wynagrodzą mu jego starania, utrzyma się i będzie zapewne zadowolony na koniec 2024 r.

JAK POLSKA DŁUGA I SZEROKA

To właśnie kolejny element mający niebagatelny wpływ na wynik finansowy firmy. Każdy region, miasto, miasteczko czy wieś ma swoją specyfikę. Różnicują m.in. sezonowość, potencjał nabywczy danego obiektu czy wreszcie nasycenie konkurencyjnych usług. Bez rozpoznania będzie to tylko loteria niekoniecznie zależna od najlepszej jakości naszych usług. Jeśli zaś w naszej okolicy wzrasta ilość podobnych usługodawców, wypada poznać konkurencję. I to czego nie mają u siebie wprowadzić w życie i mądrze propagować w eterze, sieci i nośnikach marketingowo-komunikacyjnych.

OPŁATY I PODATKI

Nie mamy pewności, czy nie wzrosną koszty energii, opatu czy wreszcie nie powróci podatek VAT na dotychczas zwolnione okresowo produkty. Jasne, że gdy wspomniany podatek został zawieszony,

ceny nie tylko nie spadły, ale wzrosły i tak do dziś. Takie prognozy należy także obserwować. Wiąże się to z ustalaniem menu i jego sezonowości. Na przykład cena w grudniu za jedną sztukę kalafiora w sieciach handlowych – 25 zł czy jesienią za pora – 5 zł. Przykłady te można mnożyć. Mądre planowanie pozwoli nam uniknąć rozczarowań.

TRENDY – DWA TORY

Jeden tor to w bogatszych aglomeracjach i resortach rozrost oferty oraz odbiorców dóbr/potraw i produktów wysokiej jakości. Kolejny to fast food czy stały wzrost sprzedaży diet pudełkowych głównie ekonomicznych/dań gotowych i półproduktów dających odbiorcy możliwość zjedzenia możliwe szybko, często niestety mocno przetworzonej żywności.

W nowym roku życzę siły, rozsądku, uczciwości i dobrych pracowników. ✕

Oprac. red.

31 stycznia Poland National Culinary Team OSSKiC wyrusza na Olimpiadę Kulinarą IKA w Stuttgarcie. Kibicujcie i wspierajcie ich w mediach społecznościowych.

Zmiany w przepisach w 2024 r.

Czym powinni zainteresować się restauratorzy?

PODWYŻKA MINIMALNEGO WYNAGRODZENIA

Z początkiem roku wzrosło pensja blisko 3,6 mln Polaków. Minimalna należność za wykonaną pracę na tzw. cały etat osiągnie wartość 4242 zł brutto. Minimalna stawka godzinowa wyniesie 27,70 zł brutto. Nie jest to ostatnia podwyżka w tym roku. Kolejny wzrost płacy zaplanowany jest na 1 lipca br. – 4300 zł brutto, a minimalna stawka godzinowa – 28,10 zł brutto.

NOWE WYSOKOŚCI SKŁADEK NA UBEZPIECZENIA SPOŁECZNE

Podwyżka składek na ubezpieczenia społeczne od 1 stycznia wynosi 12,8 %. Składki płacone przez przedsiębiorców wzrosną o 181,84 zł miesięcznie i będą wynosić 1600,32 zł. W przypadku przedsiębiorców korzystających z tzw. małego ZUS-u podwyżka wynosi 17,8 %. Ważne! Składki na ubezpieczenia społeczne przedsiębiorców w 2024 r. będą liczone od podstawy w wysokości 4 694,40 zł.

WYŻSZA AKCYZA NA ALKOHOL I PAPIEROSY

Zgodnie z harmonogramem przyjętym w 2022 r. podatek akcyzowy na alkohol etylowy, piwo, wino, napoje fermentowane i wyroby pośrednie wzrosło o 5 %, a na papierosy, tytoń do palenia cygara, cygaretki oraz susz tytoniowy – o 10 %.

Według wyliczeń Ministerstwa Finansów, cena butelki wódki (0,5 l) wzrosła o ok. 90 gr, cena butelki wina (0,75 l) o 9 gr, cena butelki piwa (0,5 l) o 4 gr, cena paczki papierosów (20 szt.) średnio o 99 gr, a cena tytoniu do palenia (100 g) średnio o 4,34 zł. Wzrost cen nie będzie natychmiastowy. Przez pierwsze kilka miesięcy na rynku nadal będą w sprzedaży wyroby z akcyzą zapłaconą w 2023 r., z tym, że w papierosach stare zapasy muszą być wyprzedane do końca lutego.

ZAKAZ SPRZEDAŻY NAPÓJÓW ENERGETYCZNYCH DLA OSÓB NIEPEŁNOLETNICH

Od 1 stycznia br. obowiązuje zakaz sprzedaży napojów z dodatkiem tauryny i kofeiny osobom poniżej 18. roku życia, a także całkowity zakaz ich sprzedaży w automatach. Za złamanie nowego prawa grozi grzywna w wysokości do 2 tys. zł w stosunku do sprzedawcy, kierownika baru itp. W przypadku producentów za nieoznaczenie puszek z napojem energetycznym lub oznaczenie niespełniające wymogów ustawy grozi grzywna w wysokości do 200 tys. zł, kara ograniczenia wolności albo obie kary łącznie.

NOWA OPŁATA ZA OPAKOWANIA ZAWIERAJĄCE PLASTIK

Od 1 stycznia br. zaczęły obowiązywać przepisy rozporządzeń, które m.in. regulują wysokość opłat, jakie będą doliczane

w restauracjach, barach itp. za wydawane klientom opakowania jednorazowego użytku, w których znajdują się napoje bądź żywność. W przypadku kubków na napoje taka opłata wynosi 20 gr od sztuki. Z kolei w przypadku pojemników (z pokrywką lub bez) stosowanych do żywności, która przeznaczona jest np. do bezpośredniego spożycia (na miejscu lub na wynos), opłata za sztukę wynosi 25 gr.

KONFISKATA AUTA I KARA ZA BRAK OC

14 marca br. w życie wejdą nowe zapisy Kodeksu karnego, które przewidują konfiskatę auta prowadzonego przez pijanego kierowcę. Do konfiskaty będzie mogło dojść, gdy zawartość alkoholu we krwi prowadzącego pojazd przekroczy 1,5‰, a także gdy sprawca wypadku będzie miał we krwi więcej niż 1‰. Zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia przełoży się bezpośrednio na wysokość kary za brak OC. Od stycznia br. właściciele aut, którzy nie posiadają ważnego OC, mogą zapłacić nawet 8490 zł, najwyższy wymiar kary dotyczy kierowców, którzy nie opłacą ubezpieczenia przez ponad 2 tygodnie po jego wygaśnięciu. Kwotę 4250 zł zapłaci ci, którym przypomni się nieco wcześniej i czas spóźnienia wyniesie od 4 do 14 dni. ✕

Oprac. red.



Fot. Marek Łazowski

ALEKSANDRA POSUNIAK

Adwokat
Kancelaria Adwokata i Doradcy
Restrukturyzacyjnego Pawła Lewandowskiego
kancelaria@lewandowskikancelaria.pl
www.lewandowskikancelaria.pl

Staffing określa się niekiedy mianem odwróconego mobbingu. W roli ofiary postawiony zostaje pracodawca lub podwładny, natomiast zachowań noszących znamiona uprzączywego nękania dopuszcza się konkretny pracownik lub grupa pracowników. Staffing może przyjmować różne postaci, od ignorowania poleceń pracodawcy (względnie osoby na kierowniczym stanowisku), przez wyśmiewanie, rozpowszechnianie nieprawdziwych i godzących w ich dobre imię informacji, podważanie autorytetu i kompetencji, aż po rzucanie fałszywych oskarżeń np. o mobbing lub dyskryminację w miejscu pracy.

STAFFING

co grozi pracownikowi, który go stosuje?

Działania lub zachowania dotyczące pracownika lub skierowane przeciwko niemu, polegające na uporczywym i długotrwałym nękanu lub zastraszaniu, mające na celu poniżenie lub ośmieszenie określane są mianem mobbingu. Pojęcie to zyskało definicję ustawową, a kodeks pracy wprost wskazuje środki ochrony prawnej pracownika, który doświadczył tego zjawiska ze strony pracodawcy.

Inaczej jest ze staffingiem, w którym to pracodawca staje się ofiarą niepożądanych zachowań ze strony pracowników. Czy pracownik stosujący staffing jest zatem bezkarny? Jak może się przed nim bronić nękaną restaurator czy szef kuchni?

W przypadku mobbingu, którego pracodawca dopuszcza się względem pracownika, kodeks pracy przewiduje konkretne sankcje finansowe. Pracownik może dochodzić od pracodawcy zadośćuczynienia za doznana krzywdę, jeśli mobbing wywołał u niego rozstrój zdrowia, a jeżeli skutek mobbingu rozwiązał umowę o pracę, ma prawo dochodzić odszkodowania w wysokości nie niższej niż minimalne wynagrodzenie za pracę. Próżno szukać w przepisach podobnych rozwiązań w odniesieniu do staffingu.

Niemniej pracodawca będący ofiarą uporczywego nękania ze strony swoich pracowników, może skorzystać z przewidzianych w kodeksie pracy narzędzi dyscyplinujących, w szczególności kar porządkowych np. upomnień czy nagan.

W skrajnych przypadkach pracodawca może rozwiązać umowę o pracę zawartą z niezdiscyplinowanym pracownikiem, w tym także w trybie natychmiastowym, gdyż działania noszące znamiona staffingu mogą zostać zakwalifikowane jako ciężkie naruszenie obowiązków pracowniczych.

Ochronę szykanowanemu pracodawcy zapewnia również prawo cywilne. Staffing może bowiem prowadzić do naruszenia dóbr osobistych, zwłaszcza gdy przejawia się w pomawianiu czy rozpowszechnianiu nieprawdziwych i krzywdzących informacji na temat jego ofiary lub wywołuje uszczerbek na zdrowiu psychicznym.

Wówczas zasadnym będzie wystąpienie z powództwem cywilnym, którym pracodawca domagać się może zaniechania niewłaściwych zachowań, usunięcia ich skutków (np. poprzez publiczne złożenie oświadczenia o odpowiedniej

treści), a także zobowiązania pracownika do zapłaty godziwego zadośćuczynienia za krzywdę na rzecz pracodawcy lub zapłaty odpowiedniej sumy na wskazany cel społeczny.

Tak więc, nie tylko mobbing uderzający w pracownika może spotkać się z negatywnymi konsekwencjami. Gdy pracodawca staje się ofiarą staffingu również może i powinien reagować, stosując adekwatne środki ochrony prawnej przewidziane zarówno w kodeksie pracy, jak i w kodeksie cywilnym. ✕

Oprac. red.

Staffing jest specyficzną odmianą mobbingu, która w roli ofiary stawia nie pracownika, a przedstawiciela kadry zarządzającej. Najczęściej przejawia się ignorowaniem poleceń managera czy szefa kuchni, wyśmiewaniem go za jego plecami, roznoszeniem plotek lub celowym wprowadzaniem go w błąd. Taka pracownicza wrogość może się również objawiać fałszywymi donosami, fabrykowaniem dowodów, a nawet niezgodnymi z prawdą oskarżeniami o mobbing, dyskryminację lub molestowanie seksualne.

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

Klucz Michelin

– nowe wyróżnienie dla hoteli

Podobnie jak w przypadku restauracji, w Przewodniku Michelin znajdują się niezależne rekomendacje hoteli, które niejednokrotnie mogą same w sobie stanowić cel podróży. Po czterech latach pracy inspektorów Przewodnika powstała nowa selekcja ponad 5000 obiektów znajdujących się w 120 krajach. Na liście znalazło się 30 polskich hoteli – 13 z Krakowa, 10 z Warszawy, 3 z Poznania oraz po jednym z Gdańska, Łodzi, Wrocławia i Warmii. Pierwsze hotele i obiekty noclegowe otrzymają Klucz Michelin już w tym roku.

Wybór miejsc, które znalazły się w zestawieniu, opiera się na pięciu kluczowych kryteriach:

- Lokalizacja, która sama w sobie stanowi atrakcję turystyczną.
- Doskonały wystrój wnętrz i projekt architektoniczny.
- Niepowtarzalna atmosfera i charakter miejsca.
- Najwyższa jakość obsługi gości i ich komfort podczas pobytu.
- Spójność między poziomem doświadczenia a zapłaconą ceną.

Lista wyselekcjonowanych hoteli powstała niezależnie od wszystkich dotychczasowych wyróżnień czy zestawień i jest adresowana do osób, które już ufają rekomendacjom Przewodnika Michelin oraz do wszystkich tych, którzy

szukają sprawdzonych porad opartych o rzetelne informacje.

Takie podejście do oceny hoteli przez inspektorów ma trzy główne cele:

- Sprawienie, aby kulinarne doświadczenie podróżnych odwiedzających rekomendowane restauracje rozpoczęło się lub zakończyło niezapomnianym pobytem w hotelu.
- Wskazanie gościom miejsc z wyjątkowym charakterem, oferujących znacznie więcej niż tylko nocleg.

GWENDAL POULLENNEC

Dyrektor Międzynarodowy Przewodników Michelin

Klucz Michelin będzie jasnym i rzetelnym znakiem jakości dla podróżnych. Podobnie jak Gwiazdka Michelin wyróżnia restauracje osiągające mistrzostwo sztuki gastronomicznej, tak klucz trafi do najbardziej wyjątkowych hoteli na całym świecie. To także uznanie pracy zespołów profesjonalistów, którzy oddają się swojej pasji z entuzjazmem.



Fot. guide.michelin.com

- Umożliwienie podróżnym wyboru i rezerwacji hoteli oraz dzielenia się swoimi doświadczeniami z pobytu na jednej niezależnej platformie, dostępnej także jako aplikacja na telefon.

KLUCZ MICHELIN

W ramach stworzonej selekcji inspektorzy Przewodnika Michelin starają się wyróżnić miejsca, które podnoszą gościnność do rangi sztuki, zapewniając podróżnym absolutnie wyjątkowe doświadczenia.

Klucz ten będzie co roku przyznawany wyjątkowym obiektom prowadzonym z niezwykłą wiedzą i zrozumieniem branży hotelarskiej. Wyróżnienie trafi do najlepszych miejsc po jednym lub kilku anonimowych pobytach przeprowadzonych przez inspektorów Przewodnika Michelin.

Aktualnie zespoły ekspertów Przewodnika pracują na całym świecie, oceniając hotele i wybierając najlepsze z nich, tak aby w pierwszej połowie 2024 r. móc po raz pierwszy ogłosić laureatów Kluczy Michelin. ✕

Oprac. Eliza Marek

REKOMENDOWANE HOTELE W POLSCE:

- » **Warszauer Hotel**, Kraków
- » **Mercure Kraków Fabryczna**, Kraków
- » **Hotel Ester**, Kraków
- » **Hotel Indigo**, Kraków
- » **Sheraton Grand Kraków**, Kraków
- » **Hotel Copernicus**, Kraków
- » **Bachleđa Luxury Hotel Kraków – MGallery**, Kraków
- » **Stary Hotel**, Kraków
- » **Bonerowski Palace**, Kraków
- » **Hotel Pod Różą**, Kraków
- » **Puro Kraków Stare Miasto**, Kraków
- » **Puro Kraków Kazimierz**, Kraków
- » **Queen Boutique Hotel**, Kraków
- » **H15 Boutique Hotel**, Warszawa
- » **Hotel Bristol, A Luxury Collection Hotel**, Warszawa
- » **Mamaison Hotel Le Regina**, Warszawa
- » **InterContinental**, Warszawa
- » **The Westin Warsaw**, Warszawa
- » **Indigo Warsaw Nowy Świat**, Warszawa
- » **Sofitel Warsaw Victoria**, Warszawa
- » **Puro Warszawa Centrum**, Warszawa
- » **Radisson Collection Hotel**, Warszawa
- » **Nobu Hotel Warsaw**, Warszawa
- » **Puro Wrocław Stare Miasto**, Wrocław
- » **Hotel Liberte 33**, Poznań
- » **City Solei**, Poznań
- » **Puro Poznań Stare Miasto**, Poznań
- » **Puro Łódź Centrum**, Łódź
- » **Puro Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk
- » **Galery 69**, Mazury

OPERACYJNE ZARZĄDZANIE LOKALEM GASTRONOMICZNYM

SZKOLENIE Z UŻYCIEM - PROFIT MANAGER.PL

PROWADZENIE: JACEK CZAUDERNA

6-7 LUTEGO 2024, WARSZAWA

SZKOLENIE DLA TYCH, KTÓRZY:

- NIE MAJĄ PEWNOŚCI JAK LICZYĆ SWÓJ BIZNES GASTRONOMICZNY,
- CZEKAJĄ W NIEPEWNOŚCI NA WYNIK FINANSOWY CAŁY MIESIĄC.

ZAPISZ SIĘ JUŻ DZIŚ: KONTAKT@CZAUDERNA.COM.PL / TELEFON +48 504 242 048



JACEK CZAUDERNA

- PRAKTYK Z 30-TO LETNIM DOŚWIADCZENIEM W FMCG

- AUTOR KSIĄŻKI „OTWORZYŁEM LOKAL”

REKLAMA

MARZEC

15-17

Arte Culinaria Italiana

15-17 marca w Mikołajkach odbędzie się XVII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej Arte

Culinaria Italiana. Podczas konkursu spotkają się największe autorytety kulinarne w Polsce, młodzi adepci sztuki kulinarnej, znane gwiazdy telewizyjne oraz pasjonaci kuchni włoskiej. Konkurs ten służy promocji obiektów



hotelarsko-gastronomicznych związanych z kuchnią i kulturą włoską oraz prezentacji firm oferujących wysokojakościowe produkty. Przypomnijmy, że autorem, pomysłodawcą i organizatorem konkursu jest **Giancarlo Russo** – znany włoski szef kuchni, restaurator i autorytet z zakresu kuchni włoskiej w Polsce. Hotel Robert's Port Lake Resort & SPA **** w Mikołajkach jest współorganizatorem tej edycji konkursu.

Łukasz Budzik

szefem kuchni Między Mostami

Łukasz Budzik został szefem kuchni w restauracji Między Mostami we Wrocławiu. Lokal będzie podzielony na dwa różniące się od siebie koncepty. W pierwszej części powstanie swobodna przestrzeń z otwartym barem, gdzie tematem przewodnim stanie się kuchnia polska. W drugiej sali natomiast dostępna będzie tylko autorska kuchnia Łukasza Budzika i selekcja win. – Menu degustacyjne to ukłon w stronę polskiej kuchni, ale nie zabraknie w nim smaków, technik i pomysłów zaczerpniętych z moich licznych podróży po świecie – mówi **Łukasz Budzik**.



Fot. Fb Między Mostami

Właściciele wrocławskiej La Maddaleny otwarcie restauracji zaplanowali na drugą połowę stycznia br.

Firma Abramczyk nagrodzona

Polska rodzinna firma Abramczyk została nagrodzona podczas gali MSC Awards Poland 2023, jako najlepsza w Polsce w kategorii TOP Brand Wild Salmon (Najlepsza Marka w kategorii Dzikie Łosoś). – Firma Abramczyk niepodważalnie dominuje na polskim rynku, jeśli mówimy o bogactwie produktów zawierających certyfikowanego dzikiego łosia MSC. Obecnie prezentuje imponujący wybór 8 produktów, zyskujących szerokie uznanie wśród klientów, co przyczynia się do wyraźnego wyróżnienia marki na tle



konkurencji – mówi **Anna Dębicka**, dyrektorka programu MSC w Polsce i Europie Centralnej. Abramczyk, jako jedna z pierwszych firm zaoferowała tę niezwykłą rybę polskim konsumentom. Współpraca z MSC gwarantuje, że pochodzi ona wyłącznie ze zrównoważonych, certyfikowanych połowów, co potwierdza widoczne na każdym opakowaniu niebieskie logo MSC (Marine Stewardship Council) – organizacji pozarządowej, zajmującej się ochroną zasobów mórz i oceanów, poprzez wprowadzanie standardów zrównoważonego rybołówstwa.

LUTY

25-28

Targi Expo Sweet

Expo Sweet to największe w Polsce targi branży cukierniczej i lodziarskiej. Rozpoczną się w niedzielę 25 lutego i potrwać 4 dni, aż do 28 lutego. Organizatorzy oprócz części targowej zaplanowali także liczne konkursy rangi mistrzowskiej: Mistrzostwa Polski w Przygotowaniu Deseru – konkurs dla kucharzy i cukierników (nagrody o wartości 10 tys. zł), Otwarty Konkurs Dekoracji Cukierniczych (pula nagród to aż 50 tys. zł), Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych, Mistrzostwa Polski w Mazurkach Wielkanocnych



oraz wiele pokazów w wykonaniu mistrzów krajowych i zagranicznych. Regulamin i zgłoszenia na stronie www.exposweet.pl/konkursy.

MARZEC

21

2. edycja HEINZ Selection

Globalny program Heinz Selection 2023 to widowisko pełne rozmachu i pasji, ukazujące potęgę branży kulinarnej. Pierwsza edycja konkursu przyniosła triumf dla 10 wybitnych burgerowni z Polski. Marzec 2024 to kolejna szansa na wsparcie lokali tym programem. – Jak wiemy, jest to program globalny, lecz nigdzie na świecie nie przeprowadzono jeszcze konkursu w ramach Heinz Selection. Nie tylko fine dining jest dobrym tematem na konkurs kulinarny. Nasi kucharze pokazali co potrafią zrobić z „burgera”. Ubiegłoroczna edycja była na wysokim

poziomie, nie pomyliliśmy się – mówi **Paweł Biskupski**, szef kuchni Kraft Heinz Poland, który nadzorował zmagania finalistów w ubiegłym roku. Międzynarodowe jury konkursu wyłoniło wówczas 10 laureatów, którzy teraz rozwijają się pod opieką programu. – W ciągu tego roku mieliśmy okazję spotkać się na warsztatach kreatywnych, przeprowadzić kilka aktywacji, jak również odwiedzić wszystkie burgerownie uczestniczące w programie. Próbowaliśmy nie tylko konkursowych burgerów, ale także innych dań i potraw serwowanych przez daną restaurację. To pozwoliło nam przekonać się o wysokiej jakości tych miejsc – mówi ekspert Kraft Heinz. Druga edycja konkursu odbędzie się 21 marca w Warszawie podczas GastroTargów SMAKKi. – W tym roku na uczestników czeka kilka zmian. Rezygnujemy z półfinałów, więc nie będzie szans na podejrzenie innych i poprawki. Kolejną zmianą jest uwzględnienie jako



burgerowni sieciowych miejsc do 10 lokalizacji. Tym samym wysłuchaliśmy tych, którzy przez to nie zakwalifikowali się w pierwszej edycji, a wciąż prowadzą jednak bardzo lokalne biznesy – dodaje. Program ten daje burgerowniom wiele korzyści, w tym rozpoznawalność, wsparcie, inspiracje od globalnych ekspertów czy dostęp do unikatowych produktów tej marki. Zgłoszenia można przysyłać od 8.01 do 12.02. Zainteresowanych zapraszamy do śledzenia mediów społecznościowych Kraft Heinz Foodservice Polska, gdzie pojawiać się będą aktualności dotyczące konkursu.



Kolacja wigilijna Klubu Szefów Kuchni

2 grudnia 2023 r. w restauracji U Wieniawy w Warszawie odbyła się kolacja wigilijna Klubu Szefów Kuchni. Gości przywitał prezes KSK **Jarosław Walczyk** i **Waldemar Hołówka**. Podczas zebrania podsumowano rok działalności Klubu, panowie przedstawili plan na nowy rok 2024, a także podziękowali partnerom za współpracę. Spotkanie to było także okazją do wręczania certyfikatów Klubu Szefów Kuchni nowym członkom, m.in.:

Leszkowi Krawczakowi (restauracja Ugotowani w Bydgoszczy) i **Mateuszowi Śmiechowskiemu** (restauracja Teatralna w Radomiu). Natomiast po części oficjalnej wszyscy goście udali się na kolację przygotowaną przez gospodarza spotkania, czyli **Krzysztofa Kowalskiego**. Poradnik Restauratora uczestniczył w tym wydarzeniu i otrzymał od zarządu podziękowanie za ponadprzeciętne



zaangażowanie, budowanie wspaniałych relacji i wspieranie rozwoju świadomości o branży HoReCa.



Wiadomości z życia IGGP



**IZBA GOSPODARCZA
GASTRONOMII POLSKIEJ**
Integrujemy Przedsiębiorców!

I CHARYTATYWNY BAL GASTRONOMII POLSKIEJ

13 lutego o godz. 20 w Arche Hotel Krakowska w Warszawie odbędzie się I Charytatywny Bal Gastronomii Polskiej. Cel to pomoc finansowa lokalom w Rybniku (Bistro z Ikłą), Płocku (Przystań) i Legionowie (Zdrówko), które zatrudniają osoby z niepełnosprawnościami oraz wsparcie Zespołu Szkół Specjalnych nr 105 w Warszawie w budowie pracowni gastronomicznej dla uczniów. Pozyskane środki ze sprzedaży biletów na bal oraz licytacji dzieł sztuki i loterii fantowej będą przekazane



na wspomniane działania. Zapraszamy do udziału wszystkie organizacje gastronomiczne, stowarzyszenia, fundacje, przedsiębiorców gastronomicznych i dostawców do gastronomii. Organizatorami balu są Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej i Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyka, a współorganizatorami gastronomiczne stowarzyszenia kulinarne – OSSKiC, Euro-Toques Polska, Klub Szefów Kuchni i Stowarzyszenie Kucharzy Polskich. Rezerwacje pod numerem telefonu: 53 511 54 44 lub mail: event@izba-gastronomiczna.pl.

„OTWORZYŁEM LOKAL...”

Książka „Otworzyłem lokal. Pomocne historie z praktyki gastronomicznej” autorstwa **Jacka Czau-derny** to obowiązkowa lektura dla wszystkich, którzy chcą prowadzić rentowny biznes w sektorze HoReCa. Jest to opis osobistych doświadczeń autora od ponad 30 lat i zarazem zbiór praktycznych porad, jak prowadzić zyskowny biznes gastronomiczny. Na szczególną uwagę zasługuje rozdział trzeci zatytułowany „Nie zobaczysz miliona bez jednego grosza”, w którym wymienia i opisuje najważniejsze kluczowe wskaźniki finansowe biznesu gastronomicznego i zastanawia się po co nam gospodarka magazynowa. Innowacyjne podejście do biznesu zacieka wi z pewnością zarówno czytelników, którzy dopiero zamierzają otworzyć swój wymarzony lokal, a także tych, którzy przysłowiowe zęby zjedli na gastronomii i będą mogli porównać swoje doświadczenia z kolegą z branży. Pozycja dostępna w wybranych księgarniach albo online. Z uwagi na popularność tej publikacji, autor zamierza wydać osobiście nagrany audiobook w 2024 r.

Zostań jurorem i Ty!

9 grudnia 2023 r. w sopockiej restauracji Fisherman – finest food & wine odbyła się kolacja komentowana „Zostań jurorem i Ty”. Podczas wieczoru szef kuchni **Rafał Koziorewski** zaprezentował m.in. dania, dzięki którym wywalczył sobie zwycięstwo w prestiżowym konkursie Les Chefs en Or 2023 – kurczak faszerowany grzybami z lodową mizerią, ziemniakami z sosem pieczeniowym oraz glazurowana winem porto wątrobianka z czerwoną porzeczką i ryżem. Z kolei mistrz cukiernictwa – gość specjalny szef **Marek Moskwa** zadbał o słodką odsłonę tego wydarzenia – szarlotka na ciepło z kardamonem i kwaśną śmietaną z lodami z selera i białej czekolady. – Podczas kolacji goście mogli poczuć się jak prawdziwi jurorzy w konkursie gastronomicznym. Mieli kartki z tabelką do oceny każdego dania. Przy stolikach znajdowały się



Fot. Łukasz Narkowicz – Pyszne Fotki

również kucharskie czapki. To dodało niepowtarzalnego klimatu całemu wydarzeniu – mówi szef **Koziorewski**. Poradnik Restauratora uczestniczył w tym przedsięwzięciu.

Reprezentacja Kucharzy Wojska Polskiego

Reprezentacja Kucharzy Wojska Polskiego przygotowuje się na Międzynarodową Olimpiadę Kulinarą IKA w Stuttgarcie, która odbędzie się w dniach 2-7 lutego. Treningi, które trwają już od kilku miesięcy odbywają się w studiu kulinarnym I Pomorskiej Brygady Logistycznej w Bydgoszczy. Kapitanem reprezentacji jest sierż. **Piotr Welter**. Polska drużyna wystartuje w kategorii community catering. Oznacza to, że żołnierze będą musieli przygotować lunch na 120 osób oraz 72 zakąski bankietowe.



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, biostro, restauracjach i fast foodach.



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

NOWA ODSŁONA CZERWONEJ PAPRYKI PUDLISZKI

Starannie wyselekcjonowana papryka z najlepszych dojrzałych zbiorów, gwarantuje pełnię smaku i intensywność doznań. Idealnie skomponowana zalewa, wzbogacona o delikatnie pikantną gorczycę, podkreśla charakterystyczny aromat papryki, zapewniając świeżość i głębię smaku. Produkt pocięty na paski i ćwiartki jest idealnym dodatkiem do szerokiej gamy potraw – od kanapek, aż po wyrefinowane dania główne. Dostępne w gramaturze 1,6 kg z tradycyjną zalewą dopełnioną nutą gorczycy! Pudliszki Smacznie i kropka.



HJ Heinz Polska Sp. z o.o.
ul. Postępu 18B, 02-676 Warszawa
www.kraftheinzfoodservice.pl

TAK SMAKUJE DZIKOŚĆ NATURY – ŁOŚOŚ Z ALASKI

Rodzinna firma Abramczyk oraz organizacja Alaska Seafood polecają wszystkim restauratorom kulinarną podróż w jeden z najbardziej dzikich rejonów świata – na Alaskę, gdzie prawdziwym przysmakiem jest Dzikie Łosoś. Ryba ta pochodzi z połowów spełniających standardy zrównoważonego rybołówstwa, a swój wykwintny smak i strukturę mięsa zawdzięcza naturalnym źródłom pokarmu. Produkt dostępny w indywidualnym, 125 g opakowaniu. Zapytaj swojego dostawcę o Dzikiego Łososa z Alaski.



Abramczyk Sp. z o.o.
tel.: 52 344 56 77
www.abramczyk.pl

PROFITMANAGER.PL

ProfitManager.pl to aplikacja do zarządzania operacyjnego gastronomią w trybie dziennym. Nie wymaga codziennej obecności właściciela w lokalu, kontroluje wszystkie przepływy finansowe a co najważniejsze informuje o zysku operacyjnym biznesu w trybie dziennym, łącznie z kosztami personalnymi. Intuicyjne i bardzo pragmatyczne narzędzie zarządzania biznesem jednostkowym i sieciowym. Szczegóły na www.profitmanager.pl.

Profit Manager.pl

www.profitmanager.pl

PRODUKTY PIECZONE MARKI DROSED

Innowacja od Drosed! Filet pieczony oraz noga pieczona to wyborny smak pieczonego kurczaka, delikatne i soczyste mięso oraz wysoka zawartość białka zamknięte w atrakcyjnym oraz nowoczesnym opakowaniu. Polecane na obiad lub ciepłą przekąskę, a także na zimno do pieczywa lub sałatek. Produkty nie zawierają substancji konserwujących, fosforanów i glutamianu monosodowego. Kurczę, ale to DRObre!



Roldrob S.A. – Grupa Drosed
tel.: 25 640 00 00
horeca@drosed.com.pl
www.drosed.pl



PORADNIK RESTAURATORA

**OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCNIK 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.: (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

klaudialw@poradnikhandlowca.com.pl

Urszula Wszelaka (Warszawa)

urszulaw@poradnikhandlowca.com.pl

Stali współpracownicy:

Beata Marcińczyk

Dyrektor Administracji i Marketingu:

Zbyszek Zalewski – zbyszekoz@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.studio

Druk: Eurodruk Polska, ul. Wierzbowa 17/19, 62-080 Tarnowo Podgórne

Zdjęcia: Flash Press Media, SXC.hu, 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

Gdzie warto być?

DATA	MIEJSCE	IMPREZA	ORGANIZATOR
3-7.02.2024	Stuttgart	Międzynarodowe Targi Branży HoReCa Intergastra	Messe Stuttgart
3-7.02.2024	Stuttgart	Olimpiada Kulinarna IKA	Messe Stuttgart
3-7.02.2024	Stuttgart	Specjalistyczne Targi Rzemieślniczej Produkcji Lodów Gelatissimo	Messe Stuttgart
13.02.2024	Warszawa	Charytatywny Bal Gastronomii Polskiej	IGGP
25-28.02.2024	Warszawa	Expo Sweet 2024	Expo Sweet EZIG
25.02.2024	Warszawa	World Chocolate Masters – polskie eliminacje	Expo Sweet EZIG
27.02.2024	Warszawa	Mistrzostwa Polski w Deserach	Expo Sweet EZIG
8-12.03.2024	Hamburg	Międzynarodowe Targi Internorga	Fair Support & Service
10-12.03.2024	Düsseldorf	Targi ProWein	Messe Düsseldorf GmbH
12-14.03.2024	Nadarzyn	Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro	Ptak Warsaw Expo
12-14.03.2024	Nadarzyn	Międzynarodowe Targi Branży Hotelarskiej World Hotel	Ptak Warsaw Expo
12-14.03.2024	Nadarzyn	Targi wyrobów piwowarskich Beer Warsaw Expo	Ptak Warsaw Expo
12-14.03.2024	Nadarzyn	Targi Wine Warsaw Expo	Ptak Warsaw Expo
15-17.03.2024	Mikołajki	Arte Culinaria Italiana	Giancarlo Russo, Hotel Robert's Port Lake Resort & SPA
16-18.03.2024	Katowice	Targi Cukiernicze, Piekarskie i Lodziarskie SweetTARGi	FairExpo
20-22.03.2024	Warszawa	GastroTargi SMAKKi	Space4Trade
20.03.2024	Warszawa	Konkurs kuchni wege Złoty Karczoch	GastroTargi SMAKKi
21.03.2024	Warszawa	Heinz Selection Finals	Kraft Heinz Polska
21.03.2024	Warszawa	Cup of Poland	GastroTargi SMAKKi
22.03.2024	Warszawa	Mistrzostwa Polski Kuchni Tajskiej	GastroTargi SMAKKi
21-23.03.2024	Poznań	Targi Polskich Win i Winnic	MTP

Organizatorów imprez prosimy o przesyłanie informacji na adres redakcji:

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

Osiągnij

zabka

25 000 zł
przychodu miesięcznie*



MASZ TO JAK...
W ŻABCE!

Poprowadź swój sklep

*Ponad 81% franczyzobiorców osiągnęło 25.000 zł lub więcej przychodu w 2023 r. Więcej na www.zabka.pl/franczyza.