

WYDAWANY NIEPRZERWANIE OD 1999 ROKU



25. ROK

PORADNIK RESTAURATORA

LIPIEC 2024 (298)

OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK
BRANŻOWY DLA GASTRONOMII

NAKŁAD KONTROLOWANY 10 100 EGZ.
ISSN 1508-6194



**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.

Kuchnia nowych możliwości

W Chefs Culinar **mamy wszystko, czego potrzebujesz** do kulinarnego sukcesu. **Jesteśmy specjalistami** – marką z długą historią, skoncentrowaną wyłącznie na food serwisie. Wyznajemy zasadę partnerstwa w biznesie, codziennie **inspirujemy, edukujemy, doradzamy**. Zaufaj i dołącz do zadowolonych!



Tysiące inspiracji dla profesjonalnej kuchni

Najnowocześniejsze technologie magazynowania i zrównoważona logistyka



Jakość ceniona przez szefów kuchni restauracji, hoteli i firm cateringowych





HEIDI HANDKOWSKA
Redaktor Naczelna

Sezon wakacyjny w pełni!

Od kilku lat pogoda nieco nas rozpieszczała, bo właściwie od połowy maja było coraz cieplej i w kurortach dopisywali goście. W weekendy trudno było o wolne miejsce w uznanych lokalach i

hotelach. W tym roku chłody, deszcze i wiatr nie sprzyjały wyjazdom, więc turystów było zdecydowanie mniej. Wydaje się jednak, że nie wpłynie to źle na kondycję branży, która nie takie problemy ma za sobą.

Oto nastało najprawdziwsze lato – miejmy nadzieję, potrwa aż do końca września. Jednakże, gdy temperatury robią się u nas niemal tropikalne, zmieniają się przyzwyczajenia gości. Coraz więcej osób wybiera styl śródziemnomorski i rezygnuje z obiadu na rzecz wieczornej obiadokolacji. Pełne są ogródki i miejsca w lokalach, gdzie możliwe jest zjedzenie posiłku na zewnątrz. Dlatego dyskretnie podpowiadamy i przypominamy branży, co pozostaje na topie w menu właśnie w tak upalne dni i noce.

Wskazujemy trendy, które opanowały street foodem i kuchnią „na kółkach” oraz dzielimy się przepisami na lodowe desery. Ze swej strony polecam także lekturę wywiadu z Krzysztofem Szulborskim – prezesem Stowarzyszenia Kucharzy Polskich i propagatorem kuchni lokalnej.

Szefowie kuchni – laureaci Hermesa Kulinarного „Poradnika Restauratora” z lat poprzednich już oddają swoje głosy na nominowanych do statuetki Hermesa (s.16). Kto otrzyma tę prestiżową nagrodę? Tego dowiemy się 19 września br. podczas uroczystej Gali „Poradnika Restauratora”, ale już teraz można rozpocząć spekulacje, niczym w trakcie igrzysk olimpijskich – kto wygra? Przypominamy, że przyznanie Hermesa Kulinarного było i jest wolne od jakichkolwiek opłat oraz licencji. Wręczamy je najbardziej wyróżniającym się postaciom z branży HoReCa już od 2005 r. Myślę, że zarówno laureaci Hermesów z poprzednich lat, jak i tegoroczni nominowani do nagród, z jednakową niecierpliwością czekają na ten wrześniowy wieczór, podczas którego poznamy zwycięzców.

Życzę doskonałej pogody dla Waszych biznesów i zadowolonych gości!

Milej lektury!



**PORADNIK
RESTAURATORA**

**OGÓLNOPOLSKI MIESIĘCZNIK BRANŻOWY
DLA GASTRONOMII**

Wydawca:

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

GENERALCZYK
FIRMA RODZINNA od 1994

Dystrybucja w obiegu zamkniętym
– bezpośrednio do lokali gastronomicznych.

Adres redakcji:

60-587 Poznań, ul. Szczęsna 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 anitak@poradnikrestauratora.com.pl
tel.: (61) 851 37 08
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 Walkowiak klaudiaw@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 marial@poradnikhandlowca.com.pl
tel.: (61) 855 70 66

Opracowanie graficzne:

Logo: EPM, Studio/skąd: PRZECINEK.studio

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

Korekta: Julia Pruszyńska

Druk:

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



Organizator plebiscytu
Hermesy Kulinarne
Poradnika Restauratora



Nakład kontrolowany 10 100 egz.
ISSN 1508-6194



/poradnikrestauratora



/poradnik.restauratora

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

Kuchnia, która kołem się toczy

5

Na temat food trucków powstało już sporo opracowań i artykułów. Praktycznie każdy z nich wyczerpuje proces zdobywania wiedzy, który przebiega według schematu: historia food trucków, food trucki w Polsce oraz food trucki dzisiaj.

18



16



Krzysztof Szulborski



Temat miesiąca

5 Kuchnia, która kołem się toczy

Prezentacje

12 Rozmowa z: Krzysztof Szulborski

Od kuchni

16 **Wydarzenia:** Gala wręczenia Hermesów Kulinarynych „Poradnika Restauratora” coraz bliżej!

18 **Menu:** Lodowe inspiracje

20 **Marketing:** Pomysł na dobre śniadanie

22 **Marketing:** Czy warto publikować na social mediach filmy z szefem kuchni?

24 **Marketing:** Sukcesy i wyzwania polskiej gastronomii – w kuchni każdy ma równy start

26 **Menu:** Sezon na wegeburgery

28 **Prawnik radzi:**
Ochrona danych osobowych podczas wakacji

W kadrze

30 Wydarzenia

34 Nowości na rynku gastronomicznym

KUCHNIA, KTÓRA KOŁEM SIĘ TOCZY

Na temat food trucków powstało już sporo opracowań i artykułów. Praktycznie każdy z nich wyczerpuje proces zdobywania wiedzy, który przebiega według schematu: historia food trucków, food trucki w Polsce oraz food trucki dzisiaj.

Dlaczego zatem nie podjąć tego tematu w lipcu, kiedy w pełni rozkwita sezon na jedzenie dostępne na wyciągnięcie ręki: zarówno na świeże warzywa oraz owoce, jak i właśnie dania z food trucków. W Centralnej Ewidencji Pojazdów w Polsce widnieją cztery tysiące pojazdów zarejestrowanych jako food trucki. Najstarszy samochód serwujący jedzenie pochodzi z 1952 r. – jest to GAZ 51. Średni wiek polskich food trucków to 21 lat. Z ewidencji wynika też, że przeciętny przebieg food trucków wynosi 244 285 km, a największy – 1 025 355 km. Z kolei w Stanach Zjednoczonych – ojczyźnie wędrujących restauracji – porusza się obecnie około 3 milionów food trucków.

FOOD TRUCK BY (GOOD) NIGHT

Jest XIX wiek, lata 60., Teksas tuż po wojnie secesyjnej – to czas dalekich wędrówek w poszukiwaniu bydła. Życie w drodze to także jedzenie w drodze, a więc zaopatrywanie samochodów w spiżarnie, kuchnię i żywność. Tak powstał chuckwagon – pierwsza mobilna restauracja w postaci starego wojskowego furgonu, którą stworzył Charles Goodnight. Świetnie spełniał funkcję przemieszczającego się gospodarza serwującego ciepłe posiłki ludziom drogi. W połowie XX w. lokujące się na przedmieściach food trucki stawały się w Stanach Zjednoczonych coraz bardziej popularne. Kolejny boom nastąpił w dobie kryzysu gospodarczego panującego od 2008 r. Następnie wjechały również do Tajlandii,

którą określa się mianem ulicznej kuchni świata, a także do Wielkiej Brytanii, Niemiec i Belgii.

BAROBUS – PIONIER NA POLSKICH ULICACH

Punkty mobilnej gastronomii zaczęły zyskiwać coraz większą popularność również w Polsce. W latach 70. XX wieku szczególnym zainteresowaniem cieszyły się tak zwane barobusy, czyli autobusy przystosowane do wydawania posiłków. Z początkami mobilnej gastronomii w Polsce kojarzą się lata 90. XX w. Pamiętamy proste i szybkie dania, takie jak zapiekanki czy kurczaki z różną. Po 2000 r. menu zaczęło ewoluować w stronę burgerów, tortilli, dań meksykańskich i pizz. Dekadę później mobilne kuchnie serwują już oryginalne potrawy kuchni azjatyckiej, dania wegańskie, wyroby słodkie oraz kuchnię polską i lokalną.



BEZ FRYTEK ANI RUSZ!

Pomysłów na food trucki jest tyle, ilu tych, którzy zdecydowali się na ten biznes na kółkach. Jednak od koncepcji do jej realizacji droga bywa długa i wyboista. A jak rodzi się sam pomysł na wymarzony food truck, który ma szansę na sukces? Najważniejsza jest idea kuchni.

– Produkty, które rekomendujemy do menu w food truckach, charakteryzują się krótkim czasem przygotowania (kluczowe, gdy ustawia się kolejka) i powtarzalną jakością – deklaruje **Karolina Bednarska**, starsza specjalistka ds. marketingu w firmie Aviko. – Z frytek zdecydowanie dobrym wyborem są te coatowane, z delikatną panierką, ponieważ dłużej pozostaną ciepłe i chrupiące – dodaje.

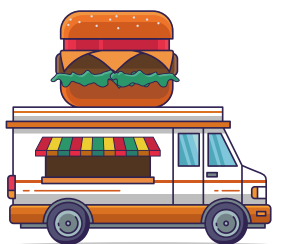
Ciekawą propozycją wydaje się tegoroczne odkrycie: frytki Wavy Blends o ryflowanym cięciu, z przyprawami w panierce. Ze słodkich nowości, które

sprawdzą się w food trucku, warto postawić na Churros XXL. A jak dobrać idealny olej do frytek?

– Zdecydowanie polecam uważać na fryturę na bazie kompozycji odpowiednio dobranych tłuszczów i olejów, najlepiej z udziałem wysokooleinowych odmian olejów słonecznikowego – absolutnie bezkonkurencyjna jest frytura Maestro Gold z czterokrotnie dłuższym czasem użytkowania w porównaniu do smażenia na oleju rzepakowym i dwukrotnie dłuższym w porównaniu do frytur palmowych. A jeżeli koncept food truckowy zakłada serwowanie naleśników lub grillowane dania, to środek natłuszczający w sprayu Optima Trenn Spary będzie produktem obowiązkowym – wygodnym, ergonomicznym i do tego korzystanie z niego jest efektywnym kosztowo rozwiązaniem – rekomenduje **Katarzyna Noga**, szefowa działu marketingu B2B Bunge Polska.

FOOD TRUCK WCIĄŻ BURGEREM STOI

– Od lat się przewiduje, że „to już ostatni rok” burgerów, kiedy ludzie je kupują i... ludzie nadal je kupują. Owszem, w dużych miastach, gdzie jest kilka burgerowni stacjonarnych, ich sprzedaż na zlotach bez wątpienia spadła, ale są przecież liczne mniejsze miejscowości. I tam burgery nadal się sprzedają i będą sprzedawać – obserwuje **Michał Skoczek**, czyli Żorż Ponimirski, autor bloga Street Food Polska. – Wynika to z tego, że po pierwsze – od lat 90. niczym kebaby stały



Danie z katalogu fast food, jakim jest popularny burger, podbił serca (i żołądki) przede wszystkim amerykańskich konsumentów – zjadają ich około 5 mld rocznie. Warto przypomnieć, że w 2013 r. burger został uznany za ikonę Ameryki. Co więcej, danie to jest tak popularne i ekscytujące, że w różnych miejscach i mediach na świecie powstają rankingi najlepszych burgerowni. Portal podróżniczo-kulinarny enjoytravel.com przedstawił ostatnio 50 takich miejsc. Na szczycie rankingu znajdują się Uniburger w Montrealu, Bar Luca w Sydney i Thurmanator – Thurman Cafe w Columbus w Ohio.

się niemal naturalnym daniem Polaków. Po drugie, każdy je zna i każdy wie, jak je jeść. Po trzecie wreszcie, porządny burger z frytkami to nadal dobry wybór, żeby zjeść sycący lunch – dodaje bloger.

NOWE KUCHNIE, KULTURA I TRADYCJE

Food trucki to dla niejednych okazją, by spróbować nowinek kulinarnych.

– Z pewnością tradycyjne wołowe burgery lub te w wydaniu wegańskim oraz tortille będą głównym bohaterem takich lokali. Inne kuchnie, np. azjatycka, również zaznaczy swoją obecność – ocenia **Łukasz Lisowski**, szef kuchni, ekspert ds. gastronomii w firmie Fanex. I podpowiada: „Choć kuchnia azjatycka, tym bardziej w wydaniu objazdowym,



nie jest skomplikowana, to warto skorzystać z gotowych produktów, które znacząco pomogą nam w przygotowaniu serwowanych specjalów”. W swojej ofercie posiadają sosy: klasyczny Teriyaki, Seczuański, Pad Thai, Mango jalapeno, sezamowy czy Unagi. Jednak kuchnia azjatycka to nie tylko dania wytrawne, lecz także ciekawe i wyszukane desery. Dlatego warto postawić na produkty słodkie dedykowane tej kuchni, takie jak polewa Smoczy

owoc z Yuzu, czy też owocowy kawior o smaku limonki, pomarańczy, liczi i marakui.

Rosnące oczekiwania i świadomość klientów inspirowują kucharzy do serwowania coraz ciekawszych smaków.

– Mamy bardzo szeroką ofertę produktów convenience i artykuły w dużych gastronomicznych opakowaniach, idealne na momenty, gdy czasu na przygotowanie dania jest bardzo mało. W naszym asortymencie można też znaleźć produkty premium, takie jak np. bardzo rzadko spotykany na rynku fermentowany pieprz. Dodanie choćby szczypty gwarantuje doskonały smak. Warto podkreślić, że Transgourmet i Selgros są partnerem gastronomicznym Festiwalu Żywiec Męskie Granie, gdzie m.in. dostarczamy



NACHOS

+

STREET FOOD?

IDEALNIE!



www.fanex.pl



produkty do food trucków. Zaufanie, jakim kolejny rok z rzędu obdarzają nas organizatorzy tego prestiżowego wydarzenia, jest dla nas powodem do dumy i potwierdzeniem, że nasza oferta jest idealnie skrojona dla każdego typu biznesu gastronomicznego – deklaruje **Bartosz Peter**, ekspert Instytutu Kulinarneho Transgourmet.

Z RODZINĄ NAJLEPIEJ WYCHODZI SIĘ NA... OBIAD

Stołowanie się latem w food truckach ma w sobie wiele z pikniku. Rodzinne posiłki na świeżym powietrzu staną się miłe dla najmłodszych, jeśli będzie na nich czekało specjalne menu. W tym sezonie nowością są mini bułki hamburgerowe 25 g i 45 g typu brioche bez posypki.

– Jest ona dedykowana dla małych konsumentów lub

do przygotowania menu testowego np. 3 mini hamburgerów w różnych smakach – pozwoli to zachęcić konsumentów do spróbowania nowych sma-



ków – podpowiada **Anna Sitkowska**, Marketing Manager CEE Vandemoortele Europe.

– A jeśli pojawi się bardziej wyrafinowany pomysł, polecamy wolno gotowane produkty z wołowiny. W 7 minut można zaserwować danie, które od zera przygotowuje się w 8 godzin proponuje **Katarzyna Głowacka**, dział marketingu w firmie AJ Food. Szarpana wołowina ląduje w burgerach i hot dogach. Jest także serwowana z plackiem ziemniaczanym.

WEGETARIANIE I WEGANIE W SIÓDMYM NIEBIE

Dostępność smaków dla niejedzących mięsa lub produktów pochodzenia zwierzęcego to must have podczas festiwali, pikników i wydarzeń plenerowych.

– Na szczególną uwagę z nowości w naszym portfolio zasługują produkty Redefine Meat – nowatorskie rozwiązania do złudzenia przypominające prawdziwe mięso. Kolejną bardzo ciekawą propozycją są artykuły przygotowywane na bazie jackfruita, jak np. szarpany o smaku barbeque – mówi **Artur Musztyfaga**, doradca kulinarny Chefs Culinar. – Do food trucków świetnie nadadzą się także roślinne przekąski z dodatkiem np. past na bazie roślin. Mamy też w ofercie wegańskie majonezy i sosy, roślinne alternatywy dla nabiału czy wegańskie pieczywo. Na chwilę obecną nasza kategoria kuchni roślinnej



Street foody przeszły w ostatnich latach zdumiewającą metamorfozę i z każdym rokiem rynek ulicznego jedzenia nasyci się coraz bardziej. Siła tego sektora kryje się przede wszystkim w braku wysokich nakładów inwestycyjnych w porównaniu do lokali stacjonarnych. Co więcej, jeżeli lokal z ulicznym jedzeniem ma kółka, można pomnożyć zarobki: w tygodniu obsługiwać stałe miejsce, a podczas weekendów jeździć na duże festiwale.

liczy ok. 200 starannie wyselekcjonowanych produktów, więc jest w czym wybierać. Często są to produkty semi convenience, idealnie odpowiadające potrzebom food trackowych kuchni, które, jak wiadomo, mają swoje ograniczenia. Wystarczy poddać je niewielkiej obróbce i gotowe – dodaje.

Food trucki, które postawiły na roślinne burgery, z całą pewnością mogą liczyć na długie kolejki.

– Oczywiście pod warunkiem, że ich dania będą najwyższej jakości. Przygotowanie roślinnego burgera nie jest obecnie zbyt skomplikowane. Świeże pieczywo i warzywne dodatki, a zamiast mięsa – jego zamienniki lub autorskie



kotlety: z buraka, fasoli czy batata, a do tego alternatywy sera marki Violife, które nie tylko świetnie smakują, ale także doskonale zachowują się w burgerze, panini, quesadilli, burrito czy na zapiekance lub toście. Plastry Violife o smaku cheddar czy gouda to niezbędny produkt dla każdego food trucka – zauważa **Robert Kopacz**, szef kuchni Violife Professional.

Swoimi obserwacjami na temat zachowań klientów odwiedzających Nocny Market dzieli się także **Anna Szczotka**. Wynika z nich, że każdy concept, który może pochwalić się atrakcyjną ofertą opcji roślinnych, zyskuje uznanie.

– Dlatego zawsze zachęcamy naszych wystawców, aby nie bagatelizowali zapotrzebowania na wegedania i ku naszej radości, nawet concepty mające w swojej ofercie mięso, zazwyczaj przygotowują również atrakcyjne propozycje bez niego. Co ciekawe,

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



Według rankingu 100 najlepszych potraw kuchni ulicznej na świecie serwisu TasteAtlas najlepszym daniem street food w 2024 r. jest Siomay. Te indonezyjskie pierożki gotowane na parze uzyskały ocenę 4,80/5 gwiazdek.

takie dania wybierają często osoby na co dzień jedzące mięso, ale na przykład pragnące ograniczyć jego spożycie – zauważa.

– Co roku rynek zaskakuje, nie da się chyba przewidzieć ze 100 % pewnością, że za rok rządzić na złotych będzie np. Pad thai – podsumowuje **Michał Skoczek**, czyli Żorż Ponimirski, autor bloga Street Food Polska.

SZLAKIEM KUCHNI ŚWIATA

Kto poszukiwał informacji i inspiracji dotyczących food trucków, ten wie, że rankingów na ich temat opublikowano już sporo. Nas zainteresował przekrój przez zakątki na całym świecie, zwłaszcza kilka malowniczych miejsc, które rozbudziły wyobraźnię. Jedno z nich znajduje się w Irlandii, gdzie nad malowniczym brzegiem fiordu Killary w Connemara, wzdłuż słynnej irlandzkiej trasy Wild Atlantic Way, spotykamy Minsunderstood Heron. Zakupioną niewielkim kosztem ciężarówkę z jedzeniem prowadzi małżeństwo. Serwują rodzinne potrawy

z Chille i Irlandii. Do swoich dań wykorzystują najlepsze lokalne produkty, takie jak świeże małże pristo z fiordu, falafel z pietruszką i kolendrą, nadziewane empanady. Z podróży do Indii przywieźli swoje najpopularniejsze danie: pikantne samosy jagnięce z jagnięciny z pobliskiej farmy.

Z kolei Heissera Hobela w Berlinie słynie z Kässpätzle – dania z południowoniemieckiego obszaru Szwabii. Składa się ze świeżego makaronu obtaczanego w serze i podawanego z chrupiącą smażoną cebulką. Ta jedna pozycja w menu broni się dzięki swej ekskluzywnej mieszance serów opracowanej w małej mleczarni. Sekret tkwi w lokalnym mleku wykorzystywanym do produkcji dziewięciomiesięcznego Allgäuer Bergkäse i czteromiesięcznego Emmentalla. Operatorzy food trucka, którzy zaadaptowali niemiecki kamper z czasów radzieckich (Nagetusch), są uznawani za pionierów niemieckiego ruchu food trucków.

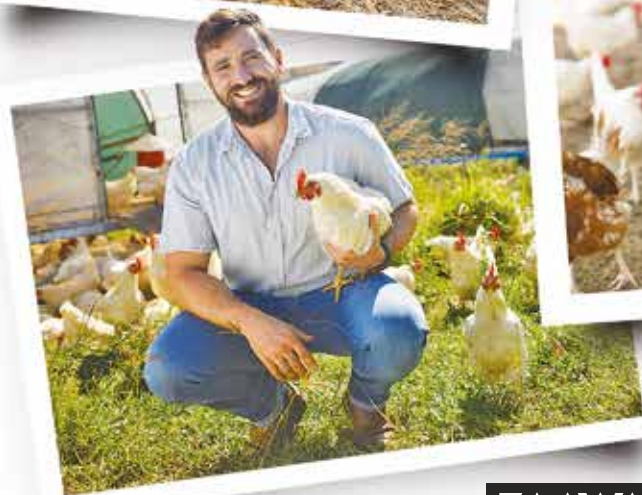
Mama Rocks to natomiast bez wątplenia najbardziej lubiany

food truck w Nairobi prowadzony przez dwie siostry. Ich truck z jedzeniem wędruje między tętniącym życiem Alchemist Bar a festiwalami muzycznymi, gdzie przyciąga młodą miejską publiczność. Każdy z serwowanych tu burgerów reprezentuje inną część Afryki. Charakterystycznym daniem jest Paw Paw Burger, którego nazwa wzięła się od pierwszej podróży siostrzy do Nigerii i pierwszego odkrytego przez nie smaku soczystych, słodkich owoców.

NAJLEPSZE ROZMOWY ODBYWAJĄ SIĘ W KUCHNI

Kuchnia, która kołem się toczy, toczy się również historiami, wrażeniami, spotkaniami, przyjaźniami – to styl życia na własnych zasadach i możliwość dzielenia się swoją pasją z innymi. Przyjedź, nakarm i sam wyjedź najedzony – dosłownie i w przenośni – wszyscy, spotykający się przy wspólnym stole, odchodzą od niego nasyceni. ✕

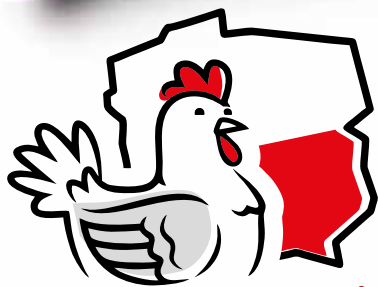
Marta Rybko



ZAAWANSOWANE METODY HODOWLI

I LOKALNA PRODUKCJA:

POLSKI DRÓB NA CZELE INNOWACYJNOŚCI



Polski Drób
- pochodzenie ma znaczenie!

Dzięki zastosowaniu nowoczesnych metod produkcji oraz zaawansowanych praktyk hodowlanych polskie gospodarstwa wyróżniają się na tle konkurencji. Poprzez wprowadzenie innowacyjnych rozwiązań w hodowli, dążą do zapewnienia najwyższej jakości swoich produktów, co umacnia ich pozycję zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym.

Wybierając polski drób, masz pewność, że wspierasz producentów, którzy inwestują w nowoczesne rozwiązania technologiczne i dbają o dobrostan zwierząt. Dodatkowo, wybierając polski drób, przyczyniasz się do ograniczenia importu spoza Unii Europejskiej, co wspiera lokalne gospodarstwa i wzmacnia polską gospodarkę. Polskie gospodarstwa drobiarskie kładą szczególny nacisk na wysoką jakość stosowanych pasz i spełniają najwyższe standardy, a ich działania również przyczyniają się do rozwoju lokalnych społeczności poprzez inwestycje i tworzenie miejsc pracy. Wybierz polski drób i wspieraj rozwój innowacyjnego rolnictwa!

Chcesz wiedzieć więcej na temat polskiego drobiu?

Wejdź na nasz fanpage lub stronę internetową!



Polski drób - pochodzenie ma znaczenie



PochodzenieMaZnaczenie.drobiarze.pl



ŻYCIE KOCHA SKROMNOŚĆ

Rozmowa z **Krzysztofem Szulborskim**,
prezesem Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.

Heidi Handkowska:
Od 2001 r. stoi Pan
na czele Stowarzyszenia
Kucharzy Polskich.
Co jest najtrudniejsze
w pełnieniu tej funkcji?

Krzysztof Szulborski:
Nadzorowanie od ponad
20 lat SKP to dla mnie
ogromne wyróżnienie,
ale też obowiązek. Orga-
nizacja działa non profit.
Żaden z członków za-
rządu nie pobiera z tego
tytułu wynagrodzenia.
Wieloletni członkowie
potrafią to zrozumieć
i razem działać pro
bono, natomiast młodszy
kolektywa już nie.

Jeśli chcesz kogokol-
wiek zapalić do pracy
społecznej, sam musisz
płonąć. To maksyma, jaką
kieruję się od lat. W na-
szej organizacji większość
osób to szefowie kuchni,
którzy sami zarządzają
swoimi zespołami,
a żeby kierować grupą
szefów kuchni, trzeba
być dla nich autoryte-
tem o co w obecnych
czasach nie łatwo.

W statucie Stowa-
rzyszenia, który dla nas
jest Biblią, są napisane

złotymi zgłoszkami
takie przykazania:

- Popularyzowanie zawodu kucharza w Polsce i na arenie międzynarodowej – startujemy w Olimpiadach Kulinarnych oraz wysyłamy kucharzy na staże w renomowanych restauracjach w Europie. Jako jedyna organizacja w Polsce posiadamy sztandar.
- Organizowanie szkoleń i pokazów – w tym celu powołaliśmy w 2003 r. Pomorską Akademię Kulinarą. Andrzej Ławniczak, sekretarz SKP przekazuje wiedzę uczniom z niepełnosprawnościami. Natomiast Krzysztof Wierzba uczy carvingu. Do niedawna jeszcze przeprowadzaliśmy znany na cały kraj konkurs Dorszowe Żniwa, ale reperkusje związane z połowami dorsza i COVID-19 spowodowały zaniechanie tej aktywności, ale planujemy reaktywować. Podczas

spotkań kulinarnych m.in. ostatniego Grzybobrania, które organizuje członek SKP Sławomir Miotk, powróciliśmy do konceptu Sztafety Młodych Kucharzy.

- Integracja środowiskowa – organizujemy co roku Sylwestra Szefów Kuchni i Cukierni. Gospodarzami balu

dla ponad 350 osób
byli już uznani szefowie Przemysław
Langowski i Ireneusz Koniuszek.

**Co jest najtrudniejsze
w prowadzeniu orga-
nizacji społecznej?**

Nie od dziś wiadomo,
że zaufanie jest podstawą
dobrej relacji. A zdarzały
się przypadki, gdy kole-
dzy, których wspierałem
kulinarnie aż do uzy-
skania intratnej posady,
później oszukali mnie
jak i SKP. Inni z kolei

**Krzysztof
Szulborski**

LAUREAT
HERMESA



- » Prezes Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.
- » Współwłaściciel restauracji Fenomen.
- » Współzałożyciel Pomorskiej Akademii Kulinarnej w Gdańsku, Mistrz Świata BBQ, organizator Sylwestra Szefów Kuchni i Restauratorów.
- » Laureat Hermesa Kulinarnego „Poradnika Restauratora” w 2013 r. w kategorii osobowość kulinarna.
- » Srebrny i brązowy medalista Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie Culinary Olympics IKA – Olympiade der Köche.
- » Pomysłodawca, wydawca i współautor książki „Lekcje Smaków”, skierowanej do uczniów i nauczycieli szkół o profilu gastronomicznym. Współautor książki „Grilluj z Mistrzami Świata” oraz książki „Od kuchni”.

kopiovali moje pomysły, przypisując je sobie. Na szczęście jestem pozytywnie nastawiony do życia i nigdy się nie gniewam. Ktoś w końcu musi wyznaczać kierunki i kreować nowe trendy, a ktoś inny musi na kimś się wzorować.



Czy polscy szefowie szanują się nawzajem? Czy potrafią się cieszyć z sukcesów kolegów?

Żyjemy w trudnych czasach. Nie szanuje się osób odnoszących sukcesy nie tylko w gastronomii, lecz także w życiu publicznym. Uważam, że należy współpracować i obdarzać się zaufaniem. Nasza organizacja nawiązała kontakt m.in. z Elbląskim Klubem Szefów Kuchni, Grupą Rybacką „Opolszczyzna”, Stowarzyszeniem Kucharzy Regionu Zachodniopomorskiego, Kongresem Szefów Kuchni i Restauratorów, Expo Sweet czy też Stowarzyszeniem Kucharzy Lubelskich oraz IGGP. Współpraca ta przebiega harmonijnie – potrafimy się wspierać dla dobra ogółu.

Oczywiście, tak jak i w innych środowiskach, i w naszym zdarzają się niesnaski, ale trzeba potrafić cieszyć się sukcesami innych bliźniaczych organizacji, kucharzy czy cukierników. W Gdańsku z podziwem patrzymy na dokonania i działania OSSKiC np. medale zdobyte na Olimpiadzie Kulinarnej w Stuttgarcie.

Jesteśmy wszyscy razem kucharską rodziną i to powinna być naturalna reakcja. Zazdrość i zawiść nie prowadzą do niczego, a wsparcie i wspólna praca – do sukcesu.

Jak można do Was dołączyć? Jakie kryteria trzeba spełnić?

Trzeba mieć nieskazitelną opinię w środowisku, dlatego przy składaniu deklaracji wymagamy rekomendacji od znanych szefów kuchni czy restauratorów. Często aplikujący kucharze zadają nam pytanie: „Co daje wstąpienie w wasze szeregi?”. Mamy na to prostą odpowiedź: „Nie pytaj, co my możemy ci dać, ale co ty możesz zaoferować nam”.

Stowarzyszenie to nie agencja reklamowa, gdzie na siłę promuje się osobowości, tu wszystko trzeba sobie wypracować.

SKP za to bardzo aktywnie wspiera swoich członków poprzez szkolenia i pokazy kulinarne w Pomorskiej Akademii Kulinarnej czy wyjazdy do kuchni naszych działaczy.

Współpracuje Pan ze szkołami gastronomicznymi. Czy spełniają one swoje zadania i potrafią kształcić przyszłych kucharzy?

SKP przyznaje najlepszym szkołom gastronomicznym tytuł Kuźni Talentów Kulinarnych, ale aplikujące szkoły muszą spełnić regulaminowe kryteria, o których można poczytać na naszych stronach. Łącznie wręczyliśmy już 14 takich tytułów. Opiekujemy się też szkołami dla osób niepełnosprawnych, gdzie usilnie działamy z MEN, aby wprowadzać dla absolwentów tych

szkół różne specjalizacje. W tym roku wspólnie z gastronomikami w Myślenicach i Wieluniu wygraliśmy duże projekty finansowane z Krajowego Programu Odbudowy. Powstaną Branżowe Centra Umiejętności, gdzie członkowie naszej organizacji będą szkolić młodzież z dziedziny kulinariów i cukiernictwa.

Czy dzisiejsi uczniowie są tacy jak uczniowie szkół gastronomicznych kilkanaście lat temu? Czy ten zawód jest teraz bardziej prestiżowy niż kiedyś?

Dzisiejsza młodzież chce „już i teraz”, a najlepiej, żeby po ukończeniu szkoły zarabiać dwucyfrowe kwoty, ale tak się nie da. Nauka w szkole jest bardzo ważna, lecz potrzebna jest również praktyka.

Nie jest wyzwaniem w kuchni wykonać piankę z syfonu, zrobić gąbkę (biskopt) w mikrofali czy kawior molekularny, ale sztuką pozostaje ugotowanie rosołu z kilku gatunków mięs czy perfekcyjne przygotowanie pyz lub kartaczy. Nie wspomnę już o sosach.

Wiedzę zdobywa się krok po kroku. I taką szkołę przeszedłem w latach 1991–2009, pracując w Orbis S.A. Hotel. Nauczyłem się tam pracy wg procedur, szacunku do produktu, osób starszych rangą oraz poszanowania powierzonego sprzętu.

Na początku drogi kulinarnej nie są ważne pieniądze, ale zdobywanie wiedzy, która to z kolei je przyniesie.

Często bywa Pan jurorem podczas konkursów kulinarnych. Na pewno obserwuje Pan zmiany, jakie zachodzą nie tylko

na talerzach. Czy to wszystko zmierza w dobrym kierunku?

Polska gastronomia od czasów komuny przeszła ogromną ewolucję kulinarną. Kiedyś w każdej restauracji było podobne menu i nawet ten sam styl układania ingrediencji na talerzu. Po tych mrocznych czasach przyszła kolej na nouvelle cuisine, modern cuisine czy kuchnię fusion. Wyrażnie zmieniło to podejście kucharzy do gotowania. Widać to zwłaszcza podczas zmagani konkursowych. Co mnie martwi? Zbyt dużą uwagę zwraca się na aranżację talerza, a zbyt małą na smak.

W 2023 został Pan współwłaścicielem restauracji Fenomen w Gdańsku. Ile osób pracuje w kuchni? Czy były problemy ze stworzeniem zespołu?

Fenomen powstał wspólnie z moim przyjacielem Łukaszem Lewandowskim – znamy się już prawie 30 lat. Jako partnerzy prowadzimy restaurację, która może ugościć 300 osób. Z doбором załogi nie mieliśmy kłopotów. Zatrudniamy 22 osoby, a szefem kuchni jest Piotr Brzeski, młody ambitny kucharz, który chce się uczyć i bardzo dobrze gotuje.

Promuje Pan kuchnię regionalną podaną w prosty, ale oryginalny sposób. Jakie menu króluje w restauracji?

Uwielbiam smaki regionów. Poznawanie przepisów naszych przodków to moja pasja. W SKP utworzyliśmy specjalną komórkę, której przewodniczy Rafał Nowakowski – dla niego zdobywanie receptur przedwojennej kuchni jest wręcz religią, a ja podzielam w 100 % jego zaangażowanie.

W restauracji króluje schabowy – my podajemy go w wersji XXXL (waży 1,5 kg) – oraz olbrzymia patelnia

skwierczących krewetek. W menu nie brakuje również dań regionalnych stworzonych na bazie produktów z Kaszub.

Wydaje się Pan bardzo opanowaną osobą. Czy w kuchni to pomaga?

Zdecydowanie. Opanowanie i kultura osobista w stosunku do załogi to priorytet. Nie można zapomnieć też o gościach w restauracji. Spokój ducha, pokora oraz wyrozumiałość nawet wtedy, kiedy gość należy do tych „trudnych”, to podstawa.

Każdy z nas ma jakąś pięć Achillesa. Co jest Pana?

Zdarza się, że w ferworze pracy zapominam, która to już godzina. Dobrze, że mam bardzo wyrozumiałą partnerkę.

W kwietniu w restauracji Fenomen odbyła się pierwsza edycja „Spotkanie gastronomii Made in Fenomen”. Projekt ten połączył ideę targową wraz ze spotkaniem branży HoReCa. Skąd taki pomysł?

Członkowie Stowarzyszenia zaproponowali nam, żeby w komfortowych

warunkach poznać nowe produkty i technologie. A że z Łukaszem jesteśmy współnikami i jednocześnie prowadzimy razem SKP, zrobiliśmy to w Fenomenie. Odwiedziło nas ponad 200 kucharzy. W przygotowaniach pomógł nam Krzysztof Wierzba. Już dziś mogę ogłosić, że kolejne spotkanie odbędzie się 6 września.

Jest Pan zadowolony z tego, co Pan osiągnął?

Wszystko, co zdobyłem, wypracowałem sam lub z zespołem, którym kierowałem. Nigdy nie kupiłem żadnego tytułu, a przyznane dla mnie bądź mojej restauracji wyróżnienia są dowodem uznania za trud pracy i smak. Bardzo duże znaczenie ma dla mnie Hermes Kulinaryny „Poradnika Restauratora”, który otrzymałem w 2013 r. w kategorii osobowość kulinarna. To wyróżnienie przyznawane jest wyłącznie głosami szefów kuchni. Statuetka stoi w Akademii Kulinarnej na zaszczytnym miejscu.

Co chciałby Pan zmienić w polskiej gastronomii?

Obraz gastronomii, jaki jest przekazywany w mediach, szczególnie w telewizji. Pokazy prowadzone przez amatorów lub łamanie tradycyjnych przepisów to moim zdaniem strzał w kolano! Czy Francuzi lub Włosi zmieniają swoje tradycyjne przepisy? Zaobserwowałem podczas szkoleń, które przeprowadzam w całej Polsce, ile jest złych nawyków czerpanych z mediów telewizyjnych i internetowych. Nikt nie zabrania tworzyć nowej tradycji i historii, ale, już powiem tu dosadnie, ręce precz od tego, co tworzyli z pasją nasi przodkowie. ✕



Gala wręczenia Hermesów Kulinarynych „Poradnika Restauratora”

coraz bliżej!

Przed nami nominacje do Hermesa Kulinarne „Poradnika Restauratora”. To wyróżnienie jest przyznawane od 2005 r. wyłącznie głosami szefów kuchni – laureatów Hermesa Kulinarne „Poradnika Restauratora” z lat poprzednich.



O tym, kto je otrzyma, nie decydują zatem ani inspektorzy, ani anonimowe ankiety, ale ci, którzy najlepiej wiedzą, jak wygląda praca w gastronomii, jak powinny smakować dania i jakie są trendy kulinarne w danym sezonie. Wyboru dokonuje Akademia Laureatów Hermesów Kulinarynych „Poradnika

Restauratora”, oddając swoje głosy na nominowanych do nagrody. Nasza redakcja nie pobiera z tego tytułu żadnych opłat i licencji. Nagroda ta jest więc przede wszystkim wyrazem uznania w branży. Na tym polega jej prestiż.

Skład Akademii stanowią znane postaci branży gastronomicznej, takie jak

Robert Sowa, Kurt Scheller, Przemysław Klima, Wojciech Modest Amaro, Jerzy Pasikowski, Sebastian Krauzowicz, Marcin Budynek, Bartosz Peter, Paweł Stawicki, Giancarlo Russo, Michał Doroszkiewicz, Janusz Profus i Joanna Klimas-Profus i wiele innych.

O tym, kto w tym roku otrzyma statuetkę Hermesa Kulinarne

„Poradnika Restauratora”, dowiemy się 19 września w Hotelu Hampton by Hilton Poznań-Swarzędz.

Zanim jednak poznamy zwycięzców kolejnej edycji, przekonajmy się, co mówią o nagrodzie laureaci z poprzednich lat. ✕

Heidi Handkowska

NOMINOWANI DO HERMESA KULINARNEGO „PORADNIKA RESTAURATORA”

RESTAURACJA

- » Carska, Białowieża – Mariusz Dąbała
- » Sztormowa, Stegna – Grzegorz Labuda
- » Figaro, Poznań – Albano Asani
- » HUB, Praga, Warszawa – Witold Iwański
- » Giewont Maison de Cuisine, Kościelisko – Przemysław Sieradzki

RESTAURACJA HOTELOWA

- » H15 Luxury Hotel Palace, Kraków – Artesse
- » Hotel Narvil Conference & Spa, Serock – Aruana
- » Hotel Grand Lubicz, Ustka – Chapeau Bas
- » Hotel Crystal Mountain, Wisła – Crystal
- » Hotel Arłamów, Arłamów – Carpathia

CUKIERNICY

- » Michał Iwaniuk, Cukiernia Belvedere Gourmet Group, Warszawa
- » Konrad Tota, Galeria Tortów Artystycznych, Kraków
- » Ewa Drzewicka, Julia Smakula, Warszawa
- » Paweł Mieszkała, Kawiarnia Kociak, Poznań
- » Sylwia i Paweł Tomaszewicz, Pracownia Cukiernicza Zagoździński, Warszawa

KUCHARZ MŁODEGO POKOLENIA

- » Jakub Żymelski, Hotel i Restauracji Antonińska, Leszno
- » Michał Wester, Restauracja Tarasowa, Wrocław
- » Adam Lelewer, Restauracja Rządówka, Ostoja Chobienice

ROBERT SOWA

Restaurator i szef kuchni N31 Restaurant&Bar
Dwukrotny laureat Hermesa Kulinarneho:
2010 w kategorii „Osobowość gastronomii”
oraz 2018 w kategorii „Restauracje z renomą”

Regularnie otrzymuję mniejsze lub większe wyróżnienia, ale to właśnie Hermes Kulinarne jest dla mnie szczególną nagrodą, ponieważ bycie laureatem nagrody przyznawanej przez zacne grono osobowości ze świata gastronomii to dla mnie prawdziwy zaszczyt. To także dowód na to, iż to, co robię, jest dostrzegane i doceniane.

Statuetka ta jest nagrodą, o której marzy wielu szefów kuchni i właścicieli restauracji, bo to nie tylko duża nobilitacja, znakomite podsumowanie dorobku pracy, skierowanie uwagi całej branży na wyróżnionego, ale też prestiż i reklama dla miejsca, które tworzy lub w którym pracuje.

**GIANCARLO RUSSO**

Szef kuchni, ambasador kuchni włoskiej w Polsce
Laureat Hermesa Kulinarneho 2016
w kategorii „Osobowość gastronomii”

To nagroda, której nie można kupić, trzeba na nią zapracować. Z roku na rok wzrasta jej prestiż i znaczenie w środowisku gastronomicznym. Hermes Kulinarne świadczy także o zasługach czy wyjątkowości danej osoby, która go otrzymuje.

Dumny jestem, że zostałem wyróżniony tak prestiżową nagrodą. Zostałem doceniony za wkład, który wniosłem w krzewienie kultury włoskiej w polskiej gastronomii.

**JACEK KOPROWSKI**

Szef kuchni Fino w Gdańsku
Laureat Hermesa Kulinarneho 2023
w kategorii „Kucharz przyszłości”

Hermes Kulinarne to nagroda od ludzi znających branżę. To duże wyróżnienie, tym bardziej dodaje skrzydeł. Nagroda ta stanowi wyraz docenienia bieżącej pracy, ale wskazuje również Fino, mój zespół, a w konsekwencji mnie jako kogoś, wyznaczającego kierunek i godnego obserwowania.

**IRENEUSZ KONIUSZEK**

Szef kuchni Refektarz na Zamku Ryn****
Laureat Hermesa Kulinarneho 2023
w kategorii „Restauracja hotelowa”

Już sama nominacja była dla mnie niesamowitym wyróżnieniem. Nie spodziewałem się, że otrzymam Hermesa Kulinarneho. Jest to spełnienie marzeń chyba każdego szefa kuchni, aby otrzymać nagrodę, przyznawaną głosami laureatów z poprzednich lat. Motywuje mnie to do jeszcze cięższej pracy, gdyż wymagania gości z każdym rokiem rosną, a zdobyte tytuły zobowiązują.

**RYSZARD TOMASZEWSKI**

Prezes zarządu kompleksu Dworzysko, restauracja Babinicz
Laureat Hermesa Kulinarneho 2016 w kategorii
„Restauracja z tradycją”

Otrzymanie tak prestiżowej nagrody jest dowodem na to, że pasja, z jaką podchodzimy do prowadzenia restauracji, jest doceniana nie tylko przez naszych gości, lecz także przez ekspertów branży gastronomicznej. To duże wyróżnienie, zobowiązanie i motywacja do podejmowania dalszych wyzwań.



Lodowe inspiracje

Są desery, po które goście sięgają rzadziej i te dedykowane poszczególnym sezonom. Nie trzeba o tym przypominać na naszych łamach, bo tworzenie sezonowego menu automatycznie wymusza wprowadzenie jego zasad do każdej kategorii posiłków, w tym do deserów.

Wydaje się jednak, że sezon lodowy w restauracjach upłynie pod znakiem nowości. Zdecydowanie w tym roku możemy się spodziewać dalszego rozwoju naturalnych smaków, zwłaszcza pistacji, która przeżywa swój renesans oraz wszelkich wariacji na temat czekolady, w tym białej. Warto pamiętać o nowościach, takich jak np. tarta cytrynowa czy guma balonowa, oferowanych przez cenionych i od lat uznanych na rynku producentów lodów, podążających za oczekiwaniami konsumentów.

Przechodząc dalej – do kwestii składników – zwracamy uwagę na to, że w ofercie powinny znaleźć się także np. lody dla wegan. Grupa konsumentów, którzy nie spożywają produktów pochodzenia odzwierzęcego, jest coraz liczniejsza. Producenci lodów dla gastronomii zdają się dostrzegać te trendy rynku już od kilku lat i przygotowali wystarczająco bogatą ofertę. Dostępne są lody na bazie mleka sojowego (najliczniejsza grupa),

a ponadto mleka ryżowego czy kokosowego.

Podobnie rzecz się ma z lodami bezglutenowymi. Uzupełnieniem powinny być sorbety, których popularność dynamicznie rośnie – są one doskonałą bazą do lodów wytrawnych. Przypomnijmy, że ubiegły sezon upłynął właśnie pod znakiem takich propozycji jak lody bazyliowe, pietruszkowe, pietruszkowo-jabłkowe, buraczane z sezamem, marchewkowo-jabłkowe, selerowo-jabłkowe, a nawet piwne.

Dziś już takie konstrukcje smakowe i łączenie lodów słodkich z produktami wytrawnymi nikogo nie szokują. Zwłaszcza gdy są proponowane jako intermezzo między posiłkami. Odpowiednio dobrany smakowo sorbet pełni też funkcję palate cleanser. Serwowany między daniem rybnym a mięsnym oczyszcza kubki smakowe i przygotowuje je do przyjęcia kolejnego wyzwania kulinarnego. Sorbety czy desery podawane w takim charakterze

między daniami całkowicie odmieniają wrażenia smakowe podczas posiłku. Nie zapomnijmy też o deserach z nutą alkoholu, które również świetnie sprawdzają się w roli palate cleanser.

NACZYNIA DO DESERÓW

Naczyniami najczęściej wykorzystywanymi do tworzenia deserów lodowych są pucharki. Jak wspomniano wyżej – stosuje się je w przypadku serwowania tradycyjnych deserów. Kolejna grupa, jak spaghetti eis albo banana split, czy jeszcze inne, można podawać na talerzach.

Wydaje się jednak, że najpopularniej-

szym, ale też bardzo atrakcyjnym sposobem na serwowanie deseru lodowego, zwłaszcza lodów tajskich są szklanki do deserów oraz do sorbetów czy szklanki koktajlowe. W przypadku intermezzo można zastosować kieliszki deserowe.

Warto postawić na nieoczywiste formy i kształty, które uatrakcyjnią formę podania deseru.

TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ

Najnowsze trendy w deserach lodowych kojarzą się ze slow food i weganizmem, ze smakami sezonowymi, a jednocześnie ze skromnym, ale atrakcyjnym wykończeniem. Tradycja to nie tylko klasyczne smaki i dodatki, ale także niewymagające większej fantazji formy. Jak twierdzą Włosi – przy tworzeniu deserów lodowych właściwie nic nie może nas ograniczać. Podobnie jak przy tworzeniu dań głównych, choć wydaje się, że polscy szefowie kuchni dość powściągliwie podchodzą do „lodowych” tematów. A szkoda, bo przecież lody od zawsze kojarzą się jako produkt comfort food, i gość będzie miał na nie ochotę nawet po obfitym obiedzie czy kolacji. ✕

Eliza Marek



Fot. Arch. Korai



JAK DAWNIEJ



NOWOŚĆ
cosmopolitan



NOWOŚĆ
tarta cytrynowa

24
wyjątkowe smaki
do wyboru

www.braciakoral.pl



Fot. Edward Trzeciakiewicz,
GoodLookinFood



TOMASZ KRÓLIKOWSKI

Szef kuchni
Doradca kulinarny
Euro-Toques Polska
www.eurotoques.pl

POMYSŁ NA DOBRE ŚNIADANIE

Jeszcze niedawno restaurację warto było otwierać około południa, by zdążyć na pierwszych fanów lunchowych przepisów – dziś amatorów śniadań jest coraz więcej i dlatego lokale bywają czynne już od wczesnych godzin porannych.

To dodatkowe możliwości rozwoju, ale powinny być poparte odpowiednią analizą tego, na jak wielu potencjalnych amatorów śniadań możemy liczyć – to pomoże ukształtować menu. Pieczywo, pyszna kawa i bezkompromisowa jakość to klucz do sukcesu. Sam często podróżuję służbowo, a wybór hotelu w dużej mierze zależy od jakości śniadania. Do dobrej „śniadaniowni” zawsze chętnie się powraca.

W obecnym świecie, w którym brakuje czasu na wiele podstawowych czynności, serwowanie

śniadania w wygodnej opcji (na miejscu lub na wynos) z wykorzystaniem lokalnych produktów to znakomita okazja do rozwoju i budowania dobrych relacji z naszymi gośćmi. Świeże pieczywo, warzywa, nabiał, mięso czy ryby to zdecydowanie najważniejsze elementy tej układanki. Smaczne śniadania serwowane w restauracji umożliwiają stworzenie pewnego rodzaju więzi.

Menu śniadaniowe powinno zawierać jajeczne klasyki oraz odrobinę międzynarodowego szaleństwa, takiego jak Szakszuka

na biało lub czerwono, francuski Croque Monsieur czy hinduski Kedgeree z wędzoną rybą.

Nie odkryję Ameryki, mówiąc, że śniadanie się pamięta, a dobre skojarzenia to dobre emocje.

Oczywiście nie można pominąć równie ważnej obsługi, dzięki której pozytywne relacje tworzą namiastkę bezpieczeństwa i przyjemnej atmosfery.

Zapewnianie dobrych odpowiednich emocji to tylko jedna strona medalu. Należy oprzeć się ponadto na dobrym kosztorysie, współpracy

z dostawcami i właściwie wyszkolonej załodze.

Warto wspomnieć, że śniadanie serwowane w lokalu to znakomite narzędzie marketingowe. Często stosowanym zabiegiem jest tani poczęstunek za 2 PLN przy zakupie jednej kawy za 12/14 PLN. W tym wypadku kreatywne wykorzystanie surowców oraz inwencja twórcza mogą znacząco pobudzić ruch w interesie. ✕

Oprac. red.



Jak olej rzepakowy wzbogaca kuchnię fusion

W świecie kulinarnym, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, olej rzepakowy znajduje nowe zastosowania. Rafinowany olej rzepakowy, znany ze swoich zdrowotnych właściwości, stał się kluczowym składnikiem w kuchni fusion. Dzięki swojej neutralności i wszechstronności idealnie wpisuje się w tę dynamicznie rozwijającą się dziedzinę, łącząc różnorodne techniki kulinarne i smaki z całego świata.

WŁAŚCIWOŚCI OLEJU RZEPAKOWEGO W KUCHNI FUSION

Olej rzepakowy, szczególnie rafinowany, charakteryzuje się neutralnym smakiem, co czyni go doskonałym nośnikiem dla aromatów i przypraw z różnych kuchni. Jego lekka konsystencja sprawia, że potrawy nie są przeciążone tłuszczem, co jest kluczowe w kuchni fusion, gdzie balans smaków stanowi najważniejszą kwestię.

Ponadto olej rzepakowy jest bogaty w kwasy omega-3 i omega-6 oraz witaminę E, co dodaje wartości odżywczych do potraw. W konsekwencji dania nie tylko zachwycają smakiem, lecz także wspierają zdrowie konsumentów. Dodatkowo dzięki wysokiej temperaturze dymienia olej ten jest idealny do różnych technik kulinarnych – od smażenia w głębokim tłuszczu, po delikatne sauté.

ZASTOSOWANIE W KUCHNI FUSION: PRZYKŁADY I INSPIRACJE

1. **Azjatycka stir-fry z nutą śródziemnomorską.** Jednym z klasycznych przykładów kuchni fusion jest połączenie techniki stir-fry z azjatyckiej kuchni z przyprawami i składnikami typowymi dla kuchni śródziemnomorskiej.

Olej rzepakowy doskonale sprawdza się w wysokich temperaturach potrzebnych do szybkiego smażenia. Na przykład, smażenie warzyw, takich jak papryka, cukinia i bakłażan z dodatkiem oliwek, kaparów i świeżych ziół, tworzy harmonijną oraz zdrową potrawę.

2. **Indyjskie curry z europejskim akcentem.** Innym interesującym zastosowaniem jest przygotowanie curry z europejskim twistem. Olej rzepakowy stanowi świetną bazą do smażenia cebuli, czosnku i przypraw, które są podstawą każdego dobrego curry. Dodając do tego klasyczne europejskie warzywa, takie jak marchew, ziemniaki i brokuły, oraz wieniec danie śmietaną (a nie mleczkiem kokosowym) lub gęstym jogurtem, uzyskujemy unikalną potrawę fusion w stylu polskim.

KORZYŚCI STOSOWANIA OLEJU RZEPAKOWEGO W KUCHNI FUSION

Wykorzystanie rafinowanego oleju rzepakowego w kuchni fusion przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim jest to zdrowa alternatywa dla innych tłuszczów – pozwala na tworzenie zdrowszych potraw bez kompromisów w smaku. Jego neutralny charakter umożliwia

kreatywne eksperymentowanie i łączenie różnych tradycji kulinarnych, co jest esencją kuchni fusion.

Dzięki swoim właściwościom olej rzepakowy ułatwia przygotowywanie potraw o zrównoważonym smaku i teksturze. Jest to szczególnie ważne w kuchni fusion, gdzie harmonia między różnymi składnikami i technikami kulinarnymi stanowi kluczowy element. Ponadto olej ten wspiera zdrowie konsumentów, dostarczając niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i witamin.

Rafinowany olej rzepakowy to nie tylko wszechstronny składnik o licznych właściwościach zdrowotnych, ale także idealny komponent w nowoczesnej kuchni fusion. Jego neutralny smak i wysoka stabilność termiczna sprawiają, że doskonale nadaje się do zestawiania ze sobą różnych tradycji kulinarnych. Zastosowanie oleju rzepakowego powoduje, że kuchnia fusion staje się jeszcze bardziej innowacyjna i zdrowa, przynosząc niezapomniane wrażenia smakowe i korzyści dla zdrowia ✕

Agnieszka Jasińska
Kulinarne Nawigacje





Fot. Kinga Ryłska

KINGA RYLSKAMarketing Director
Food Town Fabryka Norblina

Czy warto publikować na social mediach filmy z szefem kuchni



To, że współczesna gastronomia nie może obejść się bez mediów społecznościowych, jest oczywiste. Badania przeprowadzone przez Hootsuite i We Are Social w 2023 r. pokazują, że ponad 4,9 miliarda ludzi na całym świecie aktywnie korzysta z social mediów – niemal dwie trzecie globalnej populacji ma dostęp do platform, takich jak Facebook, Instagram, TikTok czy YouTube.

Restauracje, które nie wykorzystują tych narzędzi, tracą ogromną szansę na dotarcie do potencjalnych gości, a jednym z najbardziej popularnych trendów w gastronomii jest publikowanie filmów z udziałem szefów kuchni. Czy takie posty rzeczywiście przyczyniają się do wzrostu zainteresowania restauracją? Czy zwiększają autorytet szefa kuchni oraz świadomość społeczeństwa na temat serwowanych dań?

Warto podkreślić, że algorytmy platform takich jak Facebook i Instagram preferują treści wideo, co oznacza, że takie posty są bardziej promowane i widoczne dla większej liczby użytkowników. To z kolei prowadzi do większego zaangażowania w postaci polubień, komentarzy i udostępnień, co zwiększa zasięg organiczny i przyciąga nowych obserwujących. Raporty HubSpot z 2023 r. pokazują, że firmy, które regularnie publikują wideo na swoich profilach

w mediach społecznościowych, notują średnio o 49 % większy wzrost przychodów niż te, które tego nie robią.

Jednym z kluczowych elementów sukcesu postów w mediach społecznościowych jest także ich wizualny charakter. Współczesny użytkownik Internetu jest bombardowany ogromną ilością informacji, dlatego treści wizualne, takie jak zdjęcia i filmy, są bardziej angażujące i zapadają w pamięć. Według raportu Sprout Social z 2022 r. posty zawierające zdjęcia lub filmy generują o 650 % większe zaangażowanie niż te bez nich.

Filmy z szefami kuchni prezentującymi swoje umiejętności, opowiadającymi o daniach czy pokazującymi proces ich przygotowywania są więc wyjątkowo skuteczne. Takie treści nie tylko przyciągają wzrok, lecz także budują autentyczność i zaufanie do marki

restauracji. Goście mogą zobaczyć, kto stoi za kreacją ich ulubionych potraw, co zwiększa ich lojalność i chęć odwiedzenia danego miejsca.

Szef kuchni to zarówno osoba przygotowująca dania z menu, jak i twórca, artysta oraz lider. Badania przeprowadzone przez Digital Information World w 2023 r. wskazują, że konsumenci bardziej ufają markom, które otwarcie komunikują, kto je tworzy i jak przebiega proces produkcji. Filmy z szefem kuchni z pasją opowiadającym o tym, co znajdziemy w karcie menu, czy prezentującym techniki kulinarne i dzielącym się historią restauracji, sprawiają, że postrzegamy go jako eksperta i lidera w swojej dziedzinie.

Filmy te to również doskonały sposób na edukację gości na temat serwowanych dań. Odbiorcy

mogą dowiedzieć się więcej o składnikach, technikach kulinarnych i inspiracjach stojących za poszczególnymi potrawami. To nie tylko zaspokaja ciekawość, lecz także może przyczynić się do zwiększenia zainteresowania mniej popularnymi pozycjami lub nowościami w menu. Co więcej, dzięki temu goście mają większą świadomość tego, co jedzą, a to często prowadzi do bardziej świadomych wyborów kulinarnych.

Podsumowując, w dzisiejszych czasach, gdy media społecznościowe odgrywają kluczową rolę w budowaniu wizerunku i przyciąganiu klientów, inwestycja w tworzenie treści wideo z udziałem szefa kuchni jest więc w mojej opinii zdecydowanie krokiem w stronę sukcesu. ✕

Oprac. red.

XXIV Spotkanie Producentów, Handlowców, Sieci Handlowych i Restauratorów

Wyjątkowe i prestiżowe wydarzenie branż FMCG i HORECA w Polsce

Poznań, 19 września 2024 r.



PORADNIK
RESTAURATORA



PORADNIK
HANDLOWCA

handlowiec

GENER  LCZYK
FIRMA RODZINNA

„Poradnik Handlowca” najbardziej wiarygodnym i opiniotwórczym
tytułem prasy handlowej w badaniu TRM KANTAR 2022/2023

**JAROSŁAW WALCZYK**

Prezes Klubu Szefów Kuchni

www.klubszefowkuchni.pl

Doradca gastronomiczny

SUKCESY I WYZWANIA POLSKIEJ GASTRONOMII

– w kuchni każdy
ma równy start

W tamtych czasach, gdy gastronomia dopiero raczkowała, a zawód kucharza nie cieszył się szacunkiem, liczne konkursy kulinarne i towarzyszące im wydarzenia chętnie uświetniane były obecnością znanych osobistości, stały się ważnym narzędziem w walce o zmianę negatywnego wizerunku kucharza, kojarzonego w czasach komunizmu z brakiem profesjonalizmu i niskim

statusem społecznym.

To właśnie dzięki tym działaniom udało się przekonać społeczeństwo, że kucharz

to nie rzemieślnik, ale przede wszystkim artysta, kreator smaków i doświadczeń kulinarnych.

Dzisiaj możemy cieszyć się wieloma znakomitymi szefami kuchni, którzy z powodzeniem występują w programach telewizyjnych, dzieląc się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością. Ponadto

polska gastronomia osiąga sukcesy na arenie międzynarodowej, zdobywając prestiżowe gwiazdki Michelin, co jest najlepszym dowodem na jej wysoką jakość i kreatywność. To powód do dumy i gratulacji dla wszystkich zaangażowanych w rozwój polskiej

Sukcesy polskiej gastronomii to efekt wieloletniej pracy wielu utalentowanych osób, które po transformacji ustrojowej nie tylko prezentowały swoje umiejętności kulinarne, lecz także budowały prestiż zawodu kucharza swoją postawą i kulturą osobistą.

gastronomii, od kucharzy i restauratorów, po krytyków kulinarnych i dziennikarzy.

Warto jednak pamiętać, że te osiągnięcia nie byłyby możliwe bez wkładu starszego pokolenia kucharzy, którzy swoim profesjonalizmem i zaangażowaniem ułożyli drogę młodszemu kolegom. To oni, w trudnych czasach transformacji, budowali fundamenty pod dzisiejszy sukces polskiej gastronomii, kształcąc kolejne pokolenia kucharzy, wprowadzając nowe technologie i trendy kulinarne, a co najważniejsze udowadniając wartość i znaczenie tego zawodu.

Niestety, obok tych pozytywnych zmian,

obserwujemy również niepokojące zjawisko. Część osób pracujących w gastronomii, nawet na stanowiskach szefów kuchni, nie wykazuje należytej odpowiedzialności, szacunku dla współpracowników i dbałości o gości. Zapominają, że sukces restauracji zależy nie tylko od jakości potraw i z tym są problemy, ale także od atmosfery, obsługi i relacji z gośćmi.

Współczesna polska gastronomia stoi przed poważnym wyzwaniem, jakim jest rosnąca przepaść między oczekiwaniami właścicieli lokali a postawą niektórych pracowników. Wielu restauratorów czuje się zakładnikami



swoich podwładnych, obawiając się ich reakcji na krytykę, nawet jeśli dotyczy ona kluczowych aspektów pracy, takich jak jakość potraw.

Problem ten wynika często z braku zaangażowania pracowników, którzy traktują swoją pracę jako tymczasowe zajęcie, a nie długoterminową karierę. Wysoka rotacja personelu utrudnia budowanie stabilnego zespołu, co z kolei negatywnie wpływa na jakość usług. Brak identyfikacji z miejscem pracy prowadzi do lekceważenia ustalonych standardów, zaniedbań w zakresie czystości i higieny,

a nawet poważniejszych przewinień, takich jak kradzieże czy używanie substancji psychoaktywnych i alkoholu w miejscu pracy.

Tego rodzaju zachowania szkodzą reputacji konkretnego lokalu, a w konsekwencji rzutują na wizerunek całego zawodu kuchacza. W efekcie cierpi cała branża gastronomiczna, która z jednej strony szczyli się sukcesami na arenie międzynarodowej, a z drugiej boryka się z problemami kadrowymi i wizerunkowymi.

Warto podkreślić, że nie wszyscy pracownicy gastronomii

prezentują taką postawę. Wielu kucharzy i kelnerów to profesjonaliści z pasją, którzy dbają o jakość swojej pracy i dobre imię zawodu. Niemniej jednak problem nieodpowiedzialnych i niezaangażowanych pracowników jest na tyle poważny, że wymaga podjęcia zdecydowanych działań.

Rozwiązanie tego problemu wymaga kompleksowego podejścia. Właściciele lokali powinni stworzyć odpowiednie warunki pracy, oferując godziwe wynagrodzenie, jasne zasady i możliwości rozwoju. Ważne jest również budowanie pozytywnej

atmosfery w zespole, opartej na wzajemnym szacunku i współpracy.

Z drugiej strony, pracownicy powinni pamiętać, że gastronomia to nie tylko praca, ale także pasja i sztuka. Wymaga ona zaangażowania, odpowiedzialności i ciągłego doskonalenia swoich umiejętności. Jedynie takie podejście pozwoli im osiągnąć sukces zawodowy i przyczynić się do rozwoju polskiej gastronomii. ✕

Oprac. red.



z miłości do
Zmywania

Wynajmij

profesjonalną zmywarę
gastronomiczną



winterhalter®



**Najwyższej jakości
zmywarki.**

Całkowicie niezawodne.
Ekonomiczne.
Ergonomiczne i łatwe
w obsłudze.

Dlaczego warto?



Umowa
bez pośredników



Brak inwestycji
na start



Gwarancja i serwis
przez cały okres
najmu



Bezpłatna
dostawa, montaż
i konfiguracja

Sprawdź ofertę dla swojego biznesu:
wynajmijzmywarke.pl



**wynajmij
zmywarke.pl**

REKLAMA

**KATARZYNA GUBAŁA**

Ekspert kuchni roślinnej
www.katarzynagubala.pl

Sezon na wegeburgery

Każda szanująca się burgerownia ma już w swoim standardzie nie tylko mięsne wersje kotleta, ale także te roślinne. Skąd ta zmiana? Dla młodego klienta opcja wege ma ogromne znaczenie.

Jeszcze parę lat temu znalezienie w burgerowniach roślinnego kotleta było nie lada wyzwaniem. A gdy już się go znalazło... Rozczarowanie smakowe było wprost proporcjonalne do czasu poszukiwań – namoczony sojowy grys o smaku kostki rosółowej. Technologia poszła jednak do przodu, a producenci zaczęli dostrzegać szansę w roślinnym burgerze.

GLUTEN CZY SOJA

Produkcja bardziej zaawansowanych roślinnych alternatyw opiera się głównie na składnikach sojowych lub glutenowych, ewentualnie obu naraz. Ma to swoje zalety. Soja gwarantuje dobrą nośność mięsnego smaku, a gluten zapewnia odpowiednią strukturę. Razem mogą tworzyć naprawdę zgrany duet. Na rynku dostępnych jest kilkanaście wersji tego typu burgerów. Cechuje je spora zawartość białka roślinnego – częsty argument podczas wyboru kotleta przez wegeklientów.

Nadal jednak w tej kategorii nie pojawiła się opcja do złudzenia przypominająca mięsny odpowiednik w smaku. Nie zmienia to faktu, że roślinożercy bardzo lubią sojowe wersje i chętnie po nie sięgają przy okazji odwiedzania burgerowni.

PRAWDZIWY GAME CHANGER

Po sojowych i glutenowych propozycjach producentów pojawiła się alternatywa w zdrowszej koncepcji burgera z białka grochu. W smaku idealnie imituje mięso, a większość klientów uważa, że jego krwistość jest wręcz niesamowita.

Zmiana może i niewielka, ale historyczna zarówno dla wegetarian czy wegan, jak i dla branży HoReCa. Innowacyjnym składem i niezwykłą konsystencją do złudzenia przypominającą mięso zainteresował się kilka lat temu Leonardo DiCaprio.

– Pionierskie podejście do alternatywnych źródeł białka jest doskonałym przykładem rozwiązań,

których potrzebujemy w przyszłości – stwierdził gwiazdor, znany ze swojego proekologicznego aktywizmu i sporych zasobów finansowych.

Leonardo DiCaprio zainwestował w niezwykle start-up produkujący burgery z grochu i tym samym zachęcił innych do zainteresowania się wegekuchnią. W tym teamie znalazł się również Lewis Hamilton, brytyjski kierowca Formuły 1, a także najbardziej znane gwiazdy piłkarskie np. londyńskiego Chelsea.

W takim towarzystwie okazało się, że sami szefowie kuchni przekonali się do grochowego odpowiednika i zaczęli serwować go w gwiazdkowych restauracjach, a nawet w tak luksusowych hotelach, jak Ritz Carlton.

Burger z grochu to także historyczna zmiana nazewnictwa. To już nie jest wege, wegetariański czy wegański burger. On po prostu jest. Dzięki takiej zmianie po alternatywy mięsa zaczęli sięgać fleksitarianie,

dla których opcja roślinna jest równie atrakcyjna.

ALTERNATYWY ALTERNATYW BURGEROWYCH

Na rynku pojawiają się też burgery, których podstawy stanowią grzyby, konopie, kasza, a nawet ryż czy płatki owsiane. To wersje koneserskie, gdzie pierwsze skrzypce gra zaskakujący skład, a nie smak czy konsystencja. Zwykle mają one swoją rzeszę klientów przyzwyczajonych do konkretnego produktu.

SZTUCZNE MIĘSO I SZTUCZNA INTELIGENCJA

Pierwszy burger ze sztucznego mięsa został wyprodukowany już dekadę temu. Obecnie mięso komórkowe jest tańsze, a prace nad jego popularyzacją są bardzo zaawansowane. Według analityków, w 2040 r. mięso komórkowe będzie miało udział w rynku na poziomie 35 %. ✕

Oprac. red.



BEYOND MEAT®

PLANT-BASED GREAT TASTE

Zachwyć swoich klientów rewolucyjnym Beyond Burgerem i całą ofertą roślinnych produktów Beyond Meat, które smakują jak prawdziwe mięso.

Oferuj wyjątkowe, zdrowe i smaczne dania, które podbiją serca wszystkich gości!

**BEYOND
MINCE®**

**BEYOND
BURGER®**

**BEYOND
CHICKEN®**



NASZ WPŁYW



99%
MNIJ ZUŻYCIA
WODY



93%
MNIJ UŻYCIA
ZIEMI



90%
MNIJ EMISJI GAZÓW
CIĘPLARNIANYCH



46%
OSZCZĘDNOŚĆ
ENERGII

Source: Life Cycle Analysis by the University of Michigan, 2018

GOBEYOND.
beyondmeat.com

**FOODS
BROTHERS**

Foods Brothers
foodsbrothers.pl
orders@foodsbrothers.com
+48 22 290 22 14

**100% BIAŁKO
ROŚLINNE**



**IZABELA WARDASZKO**

Radca prawny

Kancelaria Adwokata

i Doradcy Restrukturyzacyjnego

Pawła Lewandowskiego

kancelaria@lewandowskikancelaria.pl

www.lewandowskikancelaria.pl

Ochrona danych osobowych podczas wakacji

Wakacje to zdecydowanie dla większości z nas czas odpoczynku. W trakcie wymarzonego urlopu warto jednak pamiętać o ochronie naszych danych osobowych, zwłaszcza w hotelach, biurach podróży, wypożyczalniach sprzętu sportowego i rekreacyjnego. Nie należy również tracić czujności w sieci.

Hotel może zażądać danych osobowych niezbędnych do świadczenia i rozliczenia oferowanej usługi. Pozyskanie danych jest również konieczne w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń z tytułu kradzieży lub wyrządzenia innej szkody. Są więc tu dane umożliwiające zidentyfikowanie gościa.

Jeżeli nasz pobyt ma trwać dłużej niż 3 miesiące, należy dokonać zameldowania

na pobyt czasowy na zasadach ogólnych.

Co istotne, recepcjonista ani żadna inna osoba, nie może przetrzymywać naszego dokumentu tożsamości. To czynność niezgodna z prawem. Podobnie jest z kopiowaniem dowodu osobistego lub paszportu, gdyż dokumenty te zawierają więcej danych, niż jest to niezbędne do świadczenia i rozliczenia usług.

DANE UDOSTĘPNIANE W BIURZE PODRÓŻY

Biuro podróży może pozyskiwać jedynie dane osobowe niezbędne do zawarcia umowy i skorzystania z oferowanych usług, np. rezerwacji biletów czy miejsca noclegowego. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych gromadzone i wykorzystywane mogą być tylko te dane, które są niezbędne dla realizacji celu. Zawsze mamy też możliwość odmówić podania danych, które nie są wymagane przepisami prawa.

Warto też pamiętać, że biuro podróży powinno dopełnić tzw. obowiązku informacyjnego, a więc podać adres swojej siedziby, pełną nazwę, cel i zakres zbierania danych oraz przekazać informacje dotyczące naszego prawa dostępu do tych danych

i ich poprawiania, ewentualnie informacje o tym, komu nasze dane zostaną przekazane, o ile się na to zgodzimy.

Nasza zgoda jest wymagana, jeśli biuro ma zamiar wykorzystywać nasze dane w innym niż realizacja umowy, celu. Przykładowo może to być promowanie usług i produktów innych biur podróży.

NIE ZOSTAWIAJ DOWODU OSOBISTEGO W ZASTAW

Niezgodną z prawem praktyką jest także pozostawienie dowodu osobistego w zastaw za wypożyczenie sprzętu sportowego. Również w takim przypadku będzie to czynność niezgodna z prawem, stanowiąca wykroczenie, zagrożone karą ograniczenia wolności do 1 miesiąca albo karą

DLACZEGO WARTO ZASTRZEC PESEL?

Zastrzeżenie numeru PESEL ma służyć ochronie przed kradzieżą tożsamości w celu wyłudzenia kredytu czy pożyczki. Po wejściu w życie nowych przepisów firmy i instytucje mają obowiązek sprawdzenia statusu PESEL przed podpisaniem umowy np. o kredyt lub zakupu na raty. Jeśli podpiszą umowę pomimo zastrzeżonego numeru PESEL, to one będą ponosić tego konsekwencje. Możliwość zastrzeżenia numeru PESEL nie spowodowała jednak zmian w przepisach ustawy o dowodach osobistych czy ustawy o ochronie danych osobowych. W dalszym ciągu przetrzymywanie cudzego dowodu osobistego, podobnie jak przetwarzanie danych osobowych bez uzasadnionego celu, jest zagrożone karą.

grzywny. Ponadto podmiot stosujący taką praktykę w istotny sposób narusza ustawę o ochronie danych osobowych. Pozyskuje bowiem zbyt wiele danych osobowych, do których przetwarzania nie jest uprawniony. Utrata dokumentów takich jak

zagrożeniach, z jakimi wiąże się korzystanie z publicznych sieci wi-fi. Jesteśmy wówczas narażeni m.in. na przechwytywanie wysyłanych przez nas informacji, co może umożliwić np. zdobycie loginu oraz hasła do naszego

osobowe, dlatego trzeba być ostrożnym.

W przypadku kradzieży lub zgubienia dokumentu potwierdzającego tożsamość warto niezwłocznie zastrzec go w ogólnopolskiej bazie Dokumenty Zastrzeżone. Ogranicza to możliwość wykorzystania tych dokumentów do celów

dokument. W przypadku pobytu za granicą, zgłoszenia utraty paszportu lub dowodu osobistego można dokonać w najbliższej placówce konsularnej RP, która może wydać



dowód osobisty czy paszport naraża nas na niebezpieczeństwo kradzieży tożsamości.

Podczas wakacji należy zachować również czujność w Internecie i nie zamieszczać zdjęć ani informacji o tym, dokąd i na jak długo wyjechaliśmy. Takie informacje mogą prowadzić do zaplanowania i zorganizowania kradzieży w naszym domu.

Pamiętajmy także o potencjalnych

konta bankowego lub innych serwisów, z których korzystamy.

PODSUMOWANIE

W każdej sytuacji należy zwracać szczególną uwagę na to, kto i o jakie dane osobowe prosi. Sezon wakacyjny sprzyja działalności oszustów wyłudających dane

przestępczych, popełnianych w imieniu i na szkodę osoby, która je utraciła. Jeśli zaś utrata dokumentu nastąpiła wskutek kradzieży, należy zgłosić to policji oraz w urzędzie gminy lub miasta, gdzie będzie można wyrobić nowy

paszport tymczasowy. Konsulaty nie przyjmują wniosków o wydanie nowego dowodu osobistego i zgłoszeń utraty prawa jazdy. ✕

Oprac. red.

Recepcjonista w hotelu ani żadna inna osoba, nie może przetrzymywać naszego dokumentu tożsamości. Jest to czynność niezgodna z prawem. Podobnie jest z kopiowaniem dowodu osobistego lub paszportu.

Jakub Żymelski Wielkopolskim Kucharzem Roku 2024

11 czerwca w Hotelu Edison w Baranowie k. Poznania odbył się konkurs im. Rafała Jelewskiego – Wielkopolski Kucharz Roku. Zwycięzcą został Jakub Żymelski, który otrzymał również Puchar Prezydenta Miasta Poznania i nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2024. Szef kuchni reprezentujący Hotel Antonińska Resort Spa w Lesznie przygotował: chłodnik z kiszzonego ogórka, pianę z jabłka i buraka, piklowane warzywa, ciasto z sepią; kielbasę z grilla z kurkami i czosnkiem niedźwiedzim, veloute chrzanowy, terrinę z marchewki, piklowaną kalarepę, groszek w emulsji maślanej na ziemniaku truflowym. Drugie miejsce zajął Bartłomiej Brzozowski ze Stena Line Polska, a trzecie Paweł Stępiak z Hotelu Fabryka Wełny w Pabianicach. W tegorocznych zmaganiach o miano najlepszego kucharza w Wielkopolsce rywalizowało 8 kucharzy z całej Polski. Zawodników



PATRONAT MEDIALNY

oceniano jury w składzie: Marcin Budynek (przewodniczący), Kurt Scheller, Robert Sowa, Jakub Walczak, Paweł Kubera, Jarosław Uściński, Mariusz Siwak i Ewa Wachowicz (gość specjalny). Tradycyjnie konkurs zakończyła „motylkowa gala”, której kulminacyjnym punktem był tort, który wykonał mistrz cukiernictwa Paweł Mieszała. Organizatorem konkursu jest kapituła w składzie: Joanna Ochniak, Dominik Brodziak, Tomasz Purol i Barbara Surma.

PAŹDZIERNIK

4-6

Czas na rybę! – rekrutacja rozpoczęta

Od 4 do 6 października na Zamku Książęcym w Niemodlinie o zwycięstwo w konkursie na najlepszą potrawę z karpia



PATRONAT MEDIALNY

opolskiego będą walczyli uczniowie szkół gastronomicznych i profesjonaliści. Organizatorzy – Grupa Rybacka Opolszczyzna i szef kuchni Kamil Klekowski – zapraszają do wysyłania zgłoszeń, na które czekają do 13 września. W konkursowej potrawie – daniu głównym, oprócz samego karpia muszą się w tym roku znaleźć dodatkowo warzywa kiszone. Profesjonaliści walczą o nominację do Kulinarного Pucharu Polski oraz nagrodę o wartości 8000 zł. Uczniowie mogą zdobyć nagrody o wartości do 2400 zł oraz minimalnie tygodniowy staż u szefa kuchni ze stowarzyszenia Euro-Toques Polska. Więcej: www.czasnarybe.opolskieryby.pl.

LIPIEC

13-14

Kwiaty ponownie zagospzczą na talerzach

Od 13 do 14 lipca w Ogrodach Hortulus w Dobrzycy odbędzie się Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych „Jadalne róże w syropie, winie i konfiturze”. To już 9. edycja wydarzenia. Sercem festiwalu jest kwiatowa kuchnia. Jej szef Mariusz Siwak przygotuje dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych, m.in. róży. Potrawy te będzie można degustować, a o to, aby w daniach pojawiły się tylko kwiaty jadalne, zadba dr biochemii Małgorzata Kalemba-Drożdż. Podczas festiwalu odbędą się pokazy oraz warsztaty carvingu – sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach. Pokazy na scenie głównej poprowadzi prof. UPP

dr hab. Agnieszka Krzysińska – instruktor florystyki, mistrz w zawodzie florysta, międzynarodowy sędzia florystyki.



PATRONAT MEDIALNY

LIPIEC

12

Mięsne Specjały Polskiej Kuchni

12 lipca w Instytucie Kulinarnym Transgourmet odbędzie się 2. edycja konkursu „Mięsne Specjały Polskiej Kuchni”. Tematem przewodnim finału są mięsne specjały, będące wyróżniającym się asortymentem w ofercie Transgourmet i Selgros. To pełna gama 250 produktów, w skład której wchodzi wszystkie gatunki mięsa: wieprzowina, wołowina, cielęcina i drób. Towar jest dostępny w dużych opakowaniach i pochodzi wyłącznie od sprawdzonych dostawców, a cały proces dostawy jest monitorowany na wszystkich etapach. Każda drużyna będzie musiała w ciągu 90 minut przygotować 6 porcji dania głównego oraz amuse bouche, wykorzystując podstawowe składniki oraz dowolne dodatki. Zwycięzcy konkursu otrzymają nagrodę pieniężną



PATRONAT
MEDIALNY

oraz nominację do finału Kulinarного Pucharu Polski 2024. Wydarzenie organizują Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Transgourmet Foodservice i Selgros HoReCa. Konkurs poprowadzi dwukrotny zwycięzca KPP Bartosz Peter, ekspert Instytutu Kulinarного Transgourmet.



PAŹDZIERNIK

8

Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów

8 października w Warszawie odbędzie się Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów. Tematy przewodnie tegorocznej edycji to kuchnia włoska, zarządzanie restauracją ze szczególnym naciskiem na przywództwo oraz produkt jako istotny element sukcesu. Na scenie pojawiają się rozpoznawalni mówcy oraz uznani branżowi eksperci. Uczestnicy spotkają się, by skorzystać z części edukacyjnej oraz zapoznać się z aktualną ofertą dla HoReCa w części ekspozycyjnej. Możliwość posmakowania wielu produktów, w tym rynkowych nowości, jest równie ważnym atutem tego spotkania. W trakcie wydarzenia możliwe jest także poznanie oferty w zakresie wyposażenia dla gastronomii. W kongresie mogą bezpłatnie wziąć udział szefowie kuchni, restauratorzy i kucharze. Rejestracja jest obowiązkowa. Osoby spoza branży nie mogą uczestniczyć w wydarzeniu. Program: www.kongresszefowkuchni.pl/program.

Andrzej Polan wraca do Małopolski

Andrzej Polan został zaproszony do współtworzenia nowej restauracji „Na Polu Smakuje Lepiej” w powstającym Małopolskim Centrum Nauki Cogiteon. Małopolska to miejsce nieprzypadkowe, restaurator urodził się w Wolbromiu. – Opierając się o stare przepisy, będziemy wykorzystywać fantastyczne produkty, prawdziwe perełki od lokalnych nie tyle producentów, ile manufaktur. Na pewno nie zabraknie symbolu Małopolski, czyli obwarzanka, który pojawiać się będzie w różnych daniach, na różne sposoby – opowiada szef kuchni, zastrzegając jednak, że ostateczny kształt menu jeszcze się tworzy.



Fot. materiały prasowe Małopolskie Centrum Nauki Cogiteon

Bocuse d'Or Poland on Tour w Sopocie

22 czerwca odbyła się już druga w tym roku kolacja Bocuse d'Or Poland on Tour. Gościem specjalnym w sopockiej restauracji White Marlin był Arnaud Bignon, francuski szef kuchni ateńskiej restauracji Spondi oznaczonej dwoma gwiazdkami Michelin. Tomasz Purol, gospodarz wieczoru, wraz z szefem Arnaud Bignon oraz szefem Ernestem Jagodzińskim z poznańskiej restauracji Chef's Table by Ernest Jagodziński, przygotowali kolację, która mogła zaskoczyć niejednego miłośnika fine diningu. Na początku zaserwowano wólowinę z ostrygą i ponzu oraz ciecierzycę z kawiozem z łososia i finger lime szefa Arnaud. Następnie na stole pojawił się wegański tuńczyk z ogórkiem i wasabi szefa Ernesta, który stanowił preludium do dalszej degustacji. Podano także zupę – chłodnik z sałaty masłowej, maślanek, kalarepy i ośmiornicy, który przyrządził Tomasz Purol. Drugą propozycją szefa-gospodarza było danie na bazie rabarbaru, calamansi i szampana. Następnie



Arnaud Bignon podał gościom maślanego dorsza z kawiozem i solirodem, natomiast Ernest Jagodziński dojrzewającą wieprzowinę z orientalnymi bułeczkami z kaszanką i galangalem. Ucztę zwieńczył deser przygotowany przez Tomasza Purola – malina, mango, zielone szparagi i mięta. Kolejne wydarzenia z cyklu Bocuse d'Or Poland on Tour odbędą się w Krakowie, Rzeszowie i we Wrocławiu. Celem tego projektu jest promocja marki światowego konkursu, polskich eliminacji, szefów kuchni, turystyki kulinarnej, wymiana doświadczeń oraz integracja środowiska gastronomicznego.

Odkryj trendy przyszłości – Gdzie pasja spotyka smak

Chefs Culinar przygotowuje jesienią prawdziwą ucztę dla gastronomii. W dniach od 17 do 19 września Centrum Logistyczne firmy mieszczące się w Wiskitkach k. Żyrardowa zamieni się w przestrzeń targową. Przedstawiciele branży HoReCa będą mieli unikalną możliwość spotkania z ponad 70 producentami, aby poznać nowości produktowe i aktualne trendy kulinarne. Imprezie towarzyszyć będą master class prowadzone przez wybitnych Chefów z Akademii Bocuse d'Or Poland, szkolenia i panele dyskusyjne.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Nie zabraknie także pokazów live cookingu w wykonaniu doradców kulinarnych Chefs Culinar oraz współpracujących partnerów. Niebawem ruszą zapisy na imprezę, więc koniecznie śledźcie aktualności na stronie www.chefsculinar.pl i media społecznościowe firmy: facebook.com/ChefsCulinarPL. Chefs Culinar jest wiodącym ogólnopolskim dystrybutorem produktów spożywczych i niespożywczych na rynku HoReCa, dlatego zapowiada się prawdziwa gratka dla wszystkich związanych z branżą.

Najlepsza Restauracja 2024

W piątej edycji plebiscytu konsumenckiego „Najlepsza Restauracja 2024” wzięło udział niemal 600 restauracji z 15 regionów. Konsumenci, biorąc pod uwagę smak dania, obsługę oraz atmosferę panującą w lokalu, głosowali na wybrane restauracje poprzez kliknięcie symbolu korony na stronie internetowej programu. Miejsca, które otrzymały największą liczbę koron, zdobyły tytuł Najlepszej Restauracji 2024 programu Polskie Skarby Kulinarne i zostały zaprezentowane w wyjątkowym albumie pt. „Kulinarne podróże po Polsce”, wydanym przez sieć hurtowni Makro Polska. Wyłoniono 19 laureatów, spośród których najwięcej głosów otrzymały: Restauracja & Karczma Staropolska, restauracja DaVinci oraz Akcent. – Poszukujemy najlepszych smaków kuchni polskiej – mówi **Magdalena Figurna**, Manager ds. PR i Komunikacji Wewnętrznej w Makro Polska.

– Głównym celem zarówno plebiscytu, jak i programu Polskie Skarby Kulinarne jest budowanie świadomości na temat rodzimej kuchni oraz wsparcie i docenienie lokalnych restauracji. Wyboru zwycięzców dokonują konsumenci, którzy oprócz dań oceniają także obsługę lokalu – dodaje. Uroczyste wręczenie nagród odbyło się 11 czerwca w Winnicy Adoria na Dolnym Śląsku. „Poradnik Restauratora” uczestniczył w tym wydarzeniu.



Gwiazdki Michelin rozdane

20 czerwca Michelin ogłosił nową listę restauracji rekomendowanych w Przewodniku Michelin Polska 2024. W tym roku do zestawienia dołączyło województwo pomorskie na czele z Trójmiastem. Nowy region uzupełnia dotychczasowe lokalizacje, do których należą Warszawa, Kraków i Poznań. Przewodnik uwzględnił 77 restauracji, w tym 3 nowe lokale, które po raz pierwszy otrzymały gwiazdkę Michelin. To Arco by Paco Pérez w Gdańsku, Giewont w Koście-
lisku (Przemysław Sie-

radzki, szef kuchni) oraz warszawski Rozbrat 20 (Bartosz Szymczak, szef kuchni). Nowością okazało się natomiast przyznanie pierwszej w kraju Zielonej Gwiazdki Michelin – restauracji Eliksir w Gdańsku (Paweł Wątor, współwłaściciel/szef kuchni). Warto podkreślić, że tylko krakowska Bottiglieria 1881, gdzie szefuje Przemysław Klima, może pochwalić się dwiema gwiazdkami Michelin. Po jednej gwiazdce zachowały natomiast restauracje Nuta w Warszawie (Andrea Camastra, szef kuchni) i Muga w Poznaniu (Artur Skotarczyk, szef kuchni).

Da Grasso

świętuje 28 lat na rynku

Da Grasso, franczyzowa sieć pizzerii w Polsce, obchodzi swoje 28. urodziny. Firma rozpoczęła działalność 13 czerwca 1996 r., otwierając pierwszy lokal przy ulicy Piotrkowskiej w Łodzi. Od tamtej pory dynamicznie się rozwija. Pizzerie te to obecnie 184 lokale działające w całej Polsce. – Cieszymy się, że nasza sieć rośnie w siłę i potwierdza swoją ważną pozycję na rynku gastronomicznym w Polsce. Wciąż chcemy jednak iść do przodu, dlatego intensywnie pracujemy nad otwarciem kolejnych restauracji – mówi **Mateusz Przygoński**, manager działu ekspansji Da Grasso.

Fot. Daniel Misk, Misko Collective



Nowy e-book

Akademii Czekolady Callebaut

Uwolnijmy swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa dzięki nowemu e-bookowi Akademii Czekolady Callebaut, pełnemu darmowych przepisów zaprojektowanych tak, aby podnieść poziom menu deserów w restauracji. Zanurzymy się w świecie inspiracji, w którym klasyczne i nowoczesne style zderzają się, tworząc wyjątkowy wybór słodkich finałów. Niezależnie od tego, czy nasi goście pragną pocieszącej znajomości dobrze znanego deseru, czy też tęsknią za smakiem innowacyjnych kombinacji smakowych, ten e-book zaspokoi każdą zachciankę. Stworzony pod przewodnictwem **Macieja Majzona-Wójtowicza**, byłego szefa Akademii i obecnego ambasadora marki belgijskich czekolad Callebaut, e-book przekazuje doświadczenie kulinarnego mistrza. Szef kuchni, którego kunszt uświetnił niegdyś kuchnię cukierniczą uznanej gdańskiej restauracji Metamorfoza, nadaje każdemu przepisowi swój niepowtarzalny charakter. Przygotujmy się na smakowitą podróż przez kultowe desery, takie jak Tiramisu i Creme Brulée, z których każdy został wymyślony na nowo – z intrygującymi



smakami. Zanurzymy się w Lava Cake lub delektujemy się smakiem klasycznej szarlotki. Odkryjemy podejście mistrza do brownie, lodów oraz bezy. Oprócz wyśmienitych smaków szef Maciej ujawnia swoje sekrety oszałamiających prezentacji, przekształcając każdy deser w wizualne arcydzieło. Ten e-book to coś więcej niż tylko zbiór przepisów; to skarbnica inspiracji, która pozwoli nam tworzyć desery restauracyjne, kuszące kubki smakowe i pozostawiające niezatarte wrażenie. Pełny, darmowy e-book jest do pobrania bezpośrednio ze strony Akademii Czekolady <https://bit.ly/4aUEqnU>.

AKADEMIA CZEKOLADY CALLEBAUT

Akademia Czekolady Callebaut, miejsce inspiracji i nauki ze świata czekolady i cukiernictwa, przygotowała inspirujący i kreatywny e-book z darmowymi przepisami na desery restauracyjne. Co więcej, wszystkie desery są dostępne w dwóch wersjach: klasycznej i nowoczesnej – dla tych, którzy lubią tradycyjne podejście do swojego deserowego menu i tych, którzy szukają innowacyjnego sposobu na osłodzenie podniebienia swoich gości. Receptury przygotował były szef Akademii, a obecnie Ambasador marki belgijskich czekolad Callebaut – Maciej Majzon – Wójtowicz. E-book jest do pobrania bezpośrednio na stronie Akademii Czekolady.

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o.
tel.: +48 42 683 77 00
www.barry-callebaut.com



REDEFINE MEAT™ – ZUPEŁNIE NOWE „MIĘSO” W OFERCIE CHEFS CULINAR!

Redefine Meat™ wkracza na polski rynek z nowatorską linią produktów wegańskich stworzonych z miłości do tradycyjnego mięsa. W strukturze, soczystości i w smaku do złudzenia przypominają oryginał. To „new-meat”, które powstaje bez użycia produktów pochodzenia zwierzęcego, w oparciu o doświadczenie światowej sławy szefów kuchni i ekspertów w dziedzinie mięsa. W ofercie Chefs Culinar znajdziesz szeroką gamę „new-meat”: mielone, szarpane, steki, burgery, kiełbaski...

Więcej na:
www.chefsculinar.pl/define-meat-nowe-mieso



Chefs Culinar Sp. z o.o.
tel.: +48 46 816 37 00
www.chefsculinar.pl

SORBET MANGO MARAKUJA GRYCAN

Sorbet Mango Marakuja Grycan ma intensywnie owocowy, tropikalny smak łączący bestsellerowe mango z egzotyczną, kwaskową i bardzo wyrazistą marakują, której pestki przyjemnie chrupią w czasie jedzenia. To prawdziwy rarytas w ofercie marki Grycan. Produkt jest bezglutenowy, wegański i nie zawiera laktozy. Pojemność: 500 ml.



Grycan – Lody od pokoleń
www.grycan.pl

RAFINOWANY OLEJ RZEPAKOWY

Rafinowany olej rzepakowy zdobywa popularność w kuchni fusion dzięki swojej wszechstronności. Jego neutralny smak doskonale podkreśla aromaty przypraw, a lekka konsystencja nie obciąża potraw tłuszczem, co jest kluczowe w tej dynamicznie rozwijającej się dziedzinie kulinarniej. Bogactwo kwasów omega-3 i omega-6 oraz witaminy E w oleju rzepakowym dodaje potrawom wartości odżywczych. Wysoka temperatura dymienia sprawia, że olej ten jest idealny do różnorodnych technik kulinarnych – od smażenia, po delikatne sauté.



www.pokochajolejrzepakowy.eu

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.

NOWOŚCI OD KORAL

Nowości gałkowe Koral to Wata cukrowa sygnowana marką Barbie™, Karmel w wersji Hot Wheels™ Monster Truck oraz Banan z sosem słony karmel. Zarówno w ofercie Koral, jak i marki premium Bracia Koral nie zabraknie istniejących w niej od lat, tradycyjnych oraz bardziej wyszukanych i docenianych smaków. W 2024 r. otrzymaliśmy aż 3 tytuły w programie: Dobra Marka – Jakość, Zaufanie, Renoma. Dla sektora HoReCa przygotowaliśmy atrakcyjne stoiska, materiały wsparcia sprzedaży oraz gadzety, które pozwolą przygotować lokal na sprzedaż deserów lodowych i zachęcać do ich zamawiania.



PPL Koral Sp.j.
tel.: +48 17 860 93 33
www.braciakoral.pl

Gdzie warto być?

DATA	MIEJSCE	IMPREZA	ORGANIZATOR
3.07-11.08.2024	cała Polska	Festiwal FineDiningWeek®	Restaurant Club
12.07.2024	Piaseczno	Mięsne Specjały Polskiej Kuchni	Transgourmet Foodservice, Selgros HoReCa, OSSKiC
13-14.07.2024	Dobrzyca	Kulinary Festiwal Kwiatów Jadalnych	Ogrody Hortulus Spectabilis
2-10.09.2024	Lublin	Europejski Festiwal Smaku	Kresowa Akademia Smaku
9-11.09.2024	Ustka	Chefs Only	Marketing&More
19.09.2024	Poznań	Hermesy Kulinarne Poradnika Restauratora	Wydawnictwo Generalczyk
20-22.09.2024	Rzeszów	Karpaty na Widelcu	Estrada Rzeszowska
25-27.09.2024	Poznań	Targi Polagra	Grupa MTP
26.09.2024	Poznań	Kulinary Puchar Polski	Grup MTP
27-29.09.2024	Poznań	Smaki Regionów	Grupa MTP
3-5.10.2024	Warszawa	BioExpo Warsaw	Ptak Warsaw Expo
4-6.10.2024	Niemodlin	Czas na rybę!	Grupa Rybacka „Opolszczyzna”
8.10.2024	Warszawa	Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów	Evential
19-20.10.2024	Warszawa	Kongres Gastroedukacja – Warszawa 2024	Akademia Kelnerska Grzegorza Górnik
20-22.10.2024	Singapur	Światowy Kongres WorldChefs	WorldChefs
26-27.10.2024	Kraków	Wege Festiwal	Wege Festiwal
6-8.11.2024	Kraków	Targi HORECA®/GASTROFOOD	Targi Kraków
19.11.2024	Poznań	Made For Restaurant on the Tour	FOR Solutions
24.11.2024	Gdańsk	Sylwester Szefów Kuchni i Cukierni	Stowarzyszenie Kucharzy Polskich
26-27.11.2024	Żnin	Host 2024 – konferencja, konkurs, targi	Cukrownia Żnin

Organizatorów imprez prosimy o przesyłanie informacji na adres redakcji:

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

GRYCAN®

L O D Y O D P O K O L E Ń



POZNAJ
PEŁNĄ
OFERTĘ
LÓDÓW
GRYCAN

