

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



IC
CUCINA
Executive Chef
Bogumił Przybylak

Wiem, jak to się robi

ROZMOWA Z BOGUMIŁEM PRZYBYLAKIEM

SIERPIEŃ 2025 NR 104 | ISSN 2543-568X

DESERY TALERZOWE

ŚNIADANIA

RAPORT: DYSTRYBUTORZY... CZ. 2

PORKKA

KOMORY SZOKOWEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA



Profesjonalne urządzenia dla:

- ◀ nowoczesnych kuchni
- ◀ firm cateringowych
- ◀ zakładów produkcji żywności

ICE Pro

**Wyłączny przedstawiciel
PORKKA
w Polsce**

KONTAKT
Jarosław Laska
jarek@icepro.com.pl
tel. +48 530 681 970

Wakacje mijają w ekspresowym tempie. Lipiec przyniósł więcej chmur niż słońca, a deszczowa aura nieźle dała się we znaki tym, którzy liczyli na tłumy w ogródkach i kolejki przed lokalem. Rozczarowanie i zrozumiałą frustrację czuć zwłaszcza w miejscowościach turystycznych.

Ten nieco chłodniejszy sezon może być szansą, żeby złapać chwilę oddechu. Spójrzeć szerzej i zastanowić się, czy na pewno jesteśmy tam, gdzie chcemy być – nie tylko geograficznie, ale przede wszystkim zawodowo i kulinarnie.

Bo gastronomia to nie tylko tempo i presja. To też proces, dojrzewanie, droga. Styl nie pojawia się nagle, rodzi się z prób, błędów, inspiracji i odważnych decyzji. Czasem trzeba zostawić wszystko i wyjechać – za granicę, do innego miasta, a czasem tylko kilka kroków poza własną strefę komfortu, by zobaczyć coś z innej perspektywy.

Przekonał się o tym bohater okładki sierpniowego wydania – Bogumił Przybylak – szef kuchni restauracji Cucina 88 w Poznaniu. Wyjechał po szkole w poszukiwaniu doświadczenia i sensu. Uczył się od najlepszych, poznawał branżę, nabierał pewności. Dziś jest jednym z szefów kuchni z rekomendacją Michelin i autorską wizją, której nie da się pomylić z żadną inną.

Drodzy Czytelnicy, czytajcie, inspirujcie się, róbcie po swojemu. I nie dajcie się pogodzić.

Przyjemnej lektury!

ZUZANNA WÓJT
redaktor prowadząca

Szef Kuchni

REDAKCJA:
PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ
TEL. 61 664 26 64 FAX 61 668 38 01
MAIL: REDAKCJA@SZEK-KUCHNI.COM.PL

REDAKTOR NACZELNA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

REDAKTOR PROWADZĄCA:
ZUZANNA WÓJT
Z.WOJT@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 602 751 732

REDAKTORZY:
DAWID HOFFMAN, EWA MRÓZ,
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

WSPÓŁPRACA:
RAFAŁ GRZYB, MACIEJ HIPPLER, ALICJA
JAWORSKA-PIASECKA, MARTA KOSECKA,
ARTUR NIJAKOWSKI, LUKASZ NOWAK,
MATEUSZ SULIGA

REKLAMA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ
B.KAZMIERCZAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 664 245 956

ŁUKASZ NOWAK
L.NOWAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL

DYSTRYBUCJA:
PRENUMERATA@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 61 664 26 64

KOREKTA:
JOWITA KOSTRZEWA

STUDIO GRAFICZNE:
ALFA SKŁAD
ŁUKASZ BIESZKE

DRUK:
ECOCARTON (TECHGRAF)

ZDJĘCIA:
DEPOSITPHOTOS.COM,
ARCHIWUM WŁASNE

ZDJĘCIA NA OKŁADCE:
CUCINA 88

WYDAWCA:
BM MEDIA WYDAWNICTWO
BRANŻOWE
PL. ANDERSA 7,
61-894 POZNAŃ

REDAKCJA NIE BIERZE
ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA
TREŚĆ REKLAM I NIE ZWRACA
TEKSTÓW NIEZAMÓWIONYM.
ZASTRZEGA SOBIE
PRAWO SKRACANIA,
REDAGOWANIA I ADIUSTACJI
NADESŁANYCH MATERIAŁÓW
DZIENNIKARSKICH I PR ORAZ
ZMIANY ICH TYTUŁÓW.

**BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**



NAKŁAD:
10.000 EGZEMPLARZY



25 MAJA 2018 ROKU ZACZEŁO OBOWIĄZYWAĆ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 Z DNIA 27 KWIEŚNIA 2016 R. W SPRAWIE OCHRONY OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH I W SPRAWIE SWOBODNEGO PRZEPŁYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCZYNIENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELIBYŚMY POINFORMOWAĆ ŻE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANŻOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ZNAJDUJĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



STREFA SZEFA

- 11** Troć, dynia piżmowa, velouté szafranowe, mule, pistacje – przepis
- 12** I nie opuszczę Cię aż do śmierci – felieton Mateusza Suligi
- 16** Śniadanie z charakterem – filozofia hotelowego poranka
- 19** Rozpal swój biznes z Forno Italia – piece, które tworzą smak
- 20** Kuchnia śródziemnomorska: smak, który nie znosi kompromisów

STREFA MENEDŻERA

- 24** Raport: dystrybutorzy w sektorze HoReCa – część II

- 30** Nowoczesne technologie w restauracji: sprzęt, oprogramowanie i wyzwania cyfrowej rewolucji w gastronomii
- 33** W restauracji polej olej rzepakowy
- 34** Praktyczne rozwiązania w armaturze sanitarnej
- 36** Kilka faktów o toaletach w lokalach gastronomicznych

STREFA SMAKU

- 38** Desery talerzowe: sztuka smaku i kompozycji
- 42** Dobre mięso, czyli jakość poparta świeżością
- 46** Nowości

WYDARZENIA

- 48** XXIV Mistrzostwa Polski Sommelierów za nami!
- 49** Wyniki Konkursu Polskich Win w Jaśle 2025
- 50** Grzybobranie dla Gastronomii już we wrześniu/Przed nami Czas na rybę!

TEMAT NUMERU

- 6** Wiem, jak to się robi – rozmowa z Bogumiłem Przybylakiem, szefem kuchni restauracji Cucina 88 w Poznaniu

autor: Zuzanna Wójt

Wiem, JAK TO SIĘ ROBI

Jego dania to kulinarny rollercoaster smaków. O znaczeniu rekomendacji Michelin, poszukiwaniach swojego miejsca w nowoczesnej gastronomii oraz o tym, jak nie osiąść na laurach rozmawiamy z Bogumiłem Przybylakiem, szefem kuchni restauracji Cucina 88 w Poznaniu.

Jaka była Twoja reakcja na informację o rekomendacji Michelin dla Cuciny 88?

Radość i jednocześnie duża ulga, że ją utrzymaliśmy. Jest duża presja związana z tym, że o rekomendację trzeba zawalczyć. Gdyby otrzymanie jej zależało tylko od jednej osoby, to może byłaby większa pewność, że powtarzalność zostanie zachowana. W tym przedsięwzięciu bierze jednak udział wiele osób, które mogą się pomylić, włącznie ze mną. To wpływa na niepewność, ale też potęguje radość.

To wyróżnienie, które nie jest dane raz na zawsze.

Do tego dochodzi fakt, że tak niewiele zależy od szefa kuchni. Możesz zrobić menu, mieć fajny zespół, ale jest wiele dodatkowych czynników, które wpływają na to, że coś może pójść nie tak – brak

odpowiedniego wina, niekompetentna kelnerka, która nie opowie o daniu lub pomyli kluczowy składnik, albo zła dyspozycja kucharza, który przyjdzie do pracy po perypetiach z małżonką, będzie

miał gorszy dzień i czegoś zapomni czy – wręcz odwrotnie – przyjdzie do pracy zakochany, w skowronkach, i też czegoś zapomni (śmiej).

Ryzyko błędu jest ogromne.

Zwłaszcza ostatnie trzy miesiące były nerwowe, bo, mimo że byłem przekonany, że wszystko będzie okej, to zawsze jest obawa: co, jeśli nie? Nikt z nas, kucharzy, sommelierów, kelnerów, nie chciałby być osobą, która nie spełni oczekiwań zespołu.

Boimy się krytyki ze strony środowiska. Pracowałem w restauracji w Irlandii, która nie przyjęła gwiazdki Michelin tylko dlatego, że było zbyt duże ryzyko i strach przed tym, co będzie w kolejnych latach. Nieutrzymanie gwiazdki mogłoby się skończyć zamknięciem lokalu.

To była radykalna decyzja podyktowana pragmatyzmem?

Myślę, że tak, tym bardziej że właściciel, a zarazem szef kuchni, miał już zaspokojone ego.

Co zrobić, aby nie osiąść na laurach w gastronomii? Masz na to autorski przepis?

Daleko nam do tego. Przed nami wiele do zrobienia w kolejnych latach. Cieszymy się z wyróżnienia, w Przewodniku jest sto osiem polskich restauracji, ale nie ma porównania do Niemiec czy Francji, gdzie skala jest znacznie większa. Dla nas to dopiero początek tej przygody.

Otrzymałeś rekomendację, pracując w restauracji The Time, następnie dwukrotnie powtórzyłeś ten sukces w Cucinie 88. Czym osobiście jest dla Ciebie to wyróżnienie?

Gdy usłyszałem, że słynny Czerwony Przewodnik będzie w Wielkopolsce, pomyślałem, że to branżowy żart. Restauracja The Time została wyróżniona, jak tylko Przewodnik wszedł do Poznania. To był kosmos.

Zaczynając pracę w Cucinie 88, zależało mi na tym, aby odtworzyć ten sukces. Chciałem udowodnić sobie, że to jest na wyciągnięcie ręki, trzeba się tylko postarać.

Pamiętam moment, gdy miesiąc po rozpoczęciu pracy, zrobiłem zebranie z całym zespołem. Powiedziałem im wtedy, trochę beczelnie, że chciałbym, abyśmy otrzymali rekomendację, bo wiem, jak to się robi. W odpowiedzi zobaczyłem krzywe spojrzenia, ludzie byli sceptyczni. Przyszedł czerwiec, a my otrzymaliśmy wyróżnienie. Potwierdziłem, że damy radę to osiągnąć, a rok później znowu to udowodniłem. To konsekwencja w działaniu.

Mam jednak niedosyt, bo uważam, że stać nas na Bib Gourmand. Uważam, że



zdj. Cucina 88

także jest na wyciągnięcie ręki, tylko musimy się dalej doskonalić, zaczynając od menedżera, poprzez kierowników gastronomii, kelnerów, aż po kucharzy. Myślę, że jest to wykonalne, choć mało większych restauracji otrzymało to wyróżnienie.

Być może to domena mniejszych lokali ze względu na kryterium wysokiej jakości w stosunku do przystępnej ceny.

Cucina 88 jest stosunkowo dużym lokalem zwłaszcza pod względem tego, co robimy. Jesteśmy częścią hotelu, mamy śniadania, bankiety, przerwy kawowe i przeróżne eventy. Skupiamy się na wielu wydarzeniach, a w mniejszych restauracjach uwaga koncentruje się głównie na podawaniu dobrego jedzenia i prowadzeniu lokalu. Często obowiązuje zasada, zgodnie z którą restauracja nie przyjmuje grup powyżej konkretnej liczby osób.

Kiedy stwierdziłeś, że gastronomia to branża dla Ciebie?

Bardzo wielu szefów kuchni mówi, że zainteresowali się gotowaniem, bo ich mamy czy babcie świetnie gotowały. W moim przypadku było trochę inaczej – mój najlepszy przyjaciel, Łukasz, po skończeniu ósmej klasy szedł do liceum zawodowego o profilu kucharz. Pomyślałem, że ja też tam pójdę (śmiech).

Skończyliśmy szkołę i obaj nadal gotujemy – Łukasz prowadzi burgerownię w Niemczech, a ja jestem w Poznaniu. Zatrybiło, po prostu musiałem dojrzeć do pewnych rzeczy.

Po szkole wyjechałeś do Wielkiej Brytanii, a następnie do Irlandii. Jak wspominasz ten okres i pracę w tamtejszych restauracjach?

Przed wszystkim wyrwałem się z domu. Nie było mi w nim źle, ale każdy młody człowiek chce szybko dorosnąć. Ten wyjazd był racjonalnym odcięciem pępowiny.

Generalnie to był okres ciężkiej pracy i poznawania siebie, dowiadывania się tego, co chce się robić w życiu. Trzeba zaznaczyć, że wyjeżdżając, nie pracowałem od razu w restauracji, tylko miałem się różnych, czasami przypadkowych, prac.

Pracę w restauracji znalazłem po trzech miesiącach, natomiast nie byłem pewien, czy chcę to robić. Moi współlokatorzy pracowali od poniedziałku do piątku, więc już w piątek mogli

pójść na imprezę, pojechać na zakupy, a w niedzielę odpocząć. W moim przypadku ten rytm był zaburzony – w weekendy pracowałem, wolne miałem najczęściej w poniedziałek lub, ewentualnie, we wtorek. Znajomi byli w pracy, a ja nie wiedziałem, co ze sobą zrobić. Nastąpił kryzys i znowu zacząłem szukać czegoś dla siebie. Eksperymentowałem z innymi branżami, po czym doszedłem do wniosku, że gotowanie jest tym, czym chcę się zajmować. I tak jest do dziś.

Która restauracja, w której następnie pracowałeś, zapadła Ci szczególnie w pamięć?

Tych miejsc było kilka. Byłem i w tych lepszych, i tych gorszych. Prestiżowe lokale są często trudne do udźwignięcia. Długie godziny pracy, więcej presji, mniej pieniędzy. Trafiając jednak do gorszego miejsca, po jakimś czasie wiedziałem, że nie chcę tam być ani robić tego, co ci ludzie. Nawet jak próbowaliśmy robić coś fajnego, to nie każdy to czuł – nie tylko goście, ale i pracownicy. Jak się już ma świadomość, co działa, a co niekoniecznie, to łatwiej się ukierunkować. Gorsze miejsca były krótkimi epizodami, które przypominały mi, żeby nie powielać tego błędu (śmiech).

Restauracja, która ukształtowała mój styl gotowania i podejście do jedzenia to The Tannery w Irlandii. Od prawie trzydziestu lat prowadzi ją szef kuchni Paul Flynn.

Czy po powrocie do Polski odczułeś zderzenie z rzeczywistością?

Tak, nawet kulturowo. Wróciłem po dwunastu latach. Polacy mają, generalnie, inne problemy i nawyki niż Irlandczycy. Ludzie są mniej życzliwi i mniej wyrozumiali. Musiałem na nowo nauczyć się obycia.

Czy coś Cię zaskoczyło pod względem gastronomii?

To, że butelka mleka i maślanek jest w tym samym opakowaniu, tylko napisem się różni (śmiech). Kupiłem kiedyś zgrzewkę mleka, które po dotarciu do domu okazało się maślanką. Poranna kawa nie smakowała tak samo (śmiech).

Trzeba było znowu nauczyć się prozaicznych rzeczy, żeby wiedzieć, jak wyglądają produkty, które kiedyś wzięłbym z automatu w chłodni czy w sklepie. Nie ukrywam, że musiałem odświeżyć sobie nazewnictwo poszczególnych przedmiotów czy rzadziej używanych owoców i warzyw.

A jeśli chodzi o zwyczaje panujące w branży? Łatwo było wrócić?

U nas je się inaczej. Idąc do restauracji w Irlandii, obiad zaczyna się od przystawki, a kończy deserem w większości przypadków. Przygotowujemy zazwyczaj cały set. W Polsce najważniejsze, żeby porcja była duża.

Po rozpoczęciu pracy w polskiej restauracji zauważyłem, że nie ma kontynuacji posiłku – goście biorą tylko przystawkę albo od razu danie główne, ale bez deseru. Nic dziwnego, że ktoś, kto na wejściu zamówił stek well done, czeka pół godziny i się denerwuje – nie ma czym się zająć. To troszkę już się zmienia w restauracjach, natomiast podczas imprez okolicznościowych nadal większość zaczyna od dania głównego. Przekąski są na koniec, żeby się dopchać.

Jak świadomość tych różnic wpłynęła na Twoją obecną wizję gotowania?

Nie chciałbym się ograniczać i określać, że gotuję tylko kuchnię polską, francuską czy azjatycką. To trochę jak z winami – wydaje mi się, że większość sommelierów nie chciałaby się ograniczać tylko do Starego Świata. Nie chciałbym stracić możliwości gotowania z różnorodnych produktów na przykład krewetek albo homarów.

Moja kuchnia opiera się na składnikach z całego świata. Wołowina z Nowej Zelandii, homary z wybrzeża Nowej Anglii. To jest po prostu nowoczesna kuchnia.

Jednocześnie dużą wagę przykładasz do lokalności i sezonowości.

Jedno nie wyklucza drugiego – trzeba się w tym odnaleźć. Korzystajmy z lokalnych dostawców, szukajmy rzemieślników, którzy wytwarzają produkty czy ozdoby do restauracji, ale nie zapominajmy o tym, że mamy dziś świat na wyciągnięcie ręki. Goście przychodzący do restauracji chcą mieć możliwość skosztowania produktów, które u nas nie występują, bez konieczności wyjeżdżania za granicę. Trzeba to zdroworozsądkowo łączyć.

Sezonowość z kolei wpływa na cenę i wiarygodność tego, co robimy. Serwujemy zupę szparagową w okresie dostępności tego warzywa, a nie w grudniu.

Jakich dań mogą spodziewać się goście Cuciny 88 w najbliższym czasie?

Mam nadzieję, że w sierpniu będą jeszcze dostępne kurki. To świetny dodatek. Na pewno będzie też parfait z truskawek z sałatką z owoców jagodowych i werbeną cytrynową oraz trufle letnie z Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Menu będzie oparte na makaronach i świeżych warzywach. Goście będą mieli możliwość skosztowania pomidorów w różnych postaciach – consommé czy jako concasse do makaronu.

Korzystajmy z lokalnych dostawców, szukajmy rzemieślników, ale nie zapominajmy o tym, że mamy dziś świat na wyciągnięcie ręki

Wprowadzenie nowych dań to zawsze złożony proces. Najpierw jest pomysł, później akceptacja, następnie kwestia food costu – ile mają kosztować i ile restauracja powinna na nich zarobić. To niestety często podcina kucharzom skrzydła.

W jaki sposób zachowujesz kreatywność, dbając o food cost?

Zasadniczo na koszt dania wpływa wiele czynników, ale jest na to kilka sposobów. Od niedawna zacząłem łączyć dwa rodzaje mięsa z tego samego gatunku. Mamy na przykład pierś kaczki i nogę albo pierś i wątrobę. Dzięki temu możemy sobie pozwolić na obniżenie kosztu dania, bo kupujemy mniejszą pierś, która jest droższa, ale dla przeciwwagi dodajemy konfitowane udo.

Trzeba też zaznaczyć, że kreatywne dania nie muszą być drogie.

Czy to wystarczy, aby zaspokoić oczekiwania gości? Jak w ciągu lat zmieniło się ich podejście do kulinariów?

Zmieniła się świadomość gości pod względem tego, co i za ile można zjeść. Trzeba ich zaskakiwać oryginalnością



autor: Bogumił Przybylak

Troć, DYNIA PIŻMOWA, VELOUTÉ SZAFRANOWE, MULE, PISTACJE

Składniki:

- filet z troci
- olej
- dynia piżmowa
- czosnek
- tymianek
- jarmuż
- mule
- wywar rybny
- sól
- pieprz

Sos velouté:

- wywar z ryb słonowodnych
- szafran
- masło
- mąka
- białe wino
- szalotka
- śmietana
- tymianek

Rillettes:

- brzuszek troci
- natka pietruszki
- sok z cytryny
- gęsty majonez własnej roboty
- sól
- pieprz

Dukkah:

- pistacje
- kumin
- sól

Sposób przygotowania:

1. Filet z troci oczyszczamy, porcjujemy po 160 g i wkładamy do 3 proc. solanki na 30 minut. Następnie osuszamy, smażymy na ciepłej patelni na odrobinie

oleju skórą do dołu, aby była chrupiąca. Wykańczamy w piekarniku.

2. Dynię piżmową obieramy ze skóry i kroimy na plastry o grubości 3 cm. Zalewamy olejem z czosnkiem i tymiankiem. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy do miękkości (około godziny) w 165°C.
3. Jarmuż myjemy, oczyszczamy z twardej łodygi i smażymy w rozgrzanej frytownicy do chrupkości. Osuszamy na ręczniku papierowym i doprawiamy solą.
4. Mule gotujemy w wywarze rybnym przed wydaniem dania.

Sos velouté:

1. Bazą jest wywar z ryb słonowodnych, białe wino zredukowane z szalotką oraz śmietana z tymiankiem zredukowana o połowę.

2. W rondlu robimy zasmażkę z masła i mąki w stosunku 1:1, dodajemy wszystkie płyny oraz szafran. Gotujemy na wolnym ogniu. Sos powinien być aksamitny.

Rillettes:

1. Brzuszek wędzimy drzewem owocowym dowolną techniką. Ja robię to na ciepło.
2. Po wystygnięciu szarpiemy mięso i mieszamy z dodatkami, aby uzyskać konsystencję pasty.

Dukkah:

1. Prażymy pistacje na patelni, dodajemy kumin oraz sól. Następnie rozdrabniamy w moździerzu i używamy tłuszczka do wykończenia dania.

zdj. Cucina 88

produktów. Homar już nie wystarczy, za to sprawdzą się świeże pędy świerku.

Goście mają oczekiwania nie tylko względem dań, ale i serwisu – chcą, aby danie nie było po prostu nałożone na talerz, ale ma się dziać coś ciekawego. Piękna porcelana, coś trzeba otworzyć, coś się osobno nalewa.

Goście szukają tego, czego nie mają u siebie w domu. Wielu osobom podoba się podanie jednego dania w formie kilku

elementów – jest talerz główny, dwa lub trzy mniejsze talerzyki i do tego sosjerka. Co jakiś czas przygotowujemy tego typu serwis w Cucinie 88. Obecnie jest to kaczka po

azjatycku – osobno podajemy chrupiącą sałatkę z warzyw i pałeczki. Mimo że większość ich nie używa, dalej je podaję i chcę, aby byli, bo znajdują się goście, którzy to doceniają.

Każdy z tych elementów wpływa na całokształt doświadczenia gościa.

Wszystko zależy też od okoliczności. W porze lunchu nikt nie spodziewa się nie wiadomo czego – goście chcą zjeść porządny posiłek, który zapewni im energię na resztę dnia. Wieczór wygląda troszkę inaczej w zależności od typu osób, które nas odwiedzają. Gość biznesowy chce zjeść smaczny posiłek w restauracji, którą może pochwalić się przed swoimi gośćmi, to przekaz, że traktuje ich poważnie. Na takie okazje mamy

specjalne menu degustacyjne z pairingiem wina bez wcześniejszej rezerwacji.

Inspirujemy się także tym, co dzieje się w różnych restauracjach na świecie. Cały czas odkrywam też nowe książki kucharskie. Każdy z ich autorów ma inny background.

Doskonałą okazją do zaczerpnięcia inspiracji są eventy kulinarne. Czy planujesz kolejne wydarzenia na wzór Międzymiastowej?

Planuję wrócić do tego jesienią, po przerwie wakacyjnej. Takie spotkania są bardzo rozwijające i pozwalają nawiązywać relacje. Mam nadzieję, że uda się zorganizować kolejną edycję Międzymiastowej w formule z kilkoma kucharzami, którzy przyjadą, aby wspólnie gotować.

Jakie jest Twoje największe gastronomiczne marzenie?

To zależy od dnia (śmiech). Na ten moment chciałbym prowadzić miejsce, gdzie wszystkie etaty są obsadzone, gotujemy wspaniałe jedzenie, goście są zadowoleni, a ja mam spokój ducha.

BOGUMIŁ PRZYBYLAK

szef kuchni restauracji Cucina 88 w Poznaniu

autor: Mateusz Suliga

I nie opuszczę Cię AŻ DO ŚMIERCI

Jakie jest Twoje popisowe danie? – najbardziej irytujące pytanie. Przez wiele lat nie znośilem, gdy je zadawano. Nie ożeniłem się z kaczką w sosie jeżynowym, żebym miał ją podawać do końca moich dni. Opętany manią wiecznego rozwoju, za punkt honoru obrałem sobie zasadę, która mówiła: nowe menu musi w maksymalnym stopniu różnić się od poprzedniego. Powtórki świadczą o braku kreatywności, o wypaleniu zawodowym i indolencji szefa kuchni. Dziś patrzę na to nieco inaczej.

„LUBIĘ WRACAĆ TAM, GDZIE BYŁEM JUŻ”

Gdzie możemy zjeść najlepszy żurek w mieście? Zapytany przez przyjaciół z zagranicy stałem przez chwilę zbity z tropu. Kto teraz ma żurek w karcie, a kto nie? Gdzie jadłem dobry, gdzie typowy produkt turystyczny? Kto zrobił tradycyjny żurek, a kto wywalił się na jego interpretacji, jednej z „dekonstrukcji” czy „rekonstrukcji”. Nie umiałem odpowiedzieć. Uświadomiło mi to, że goście restauracji często szukają nie tyle dobrej restauracji, co konkretnego dania. Dania, które jest „specjalnością zakładu”. Niezmiennie dobre, dla którego wracasz do tego miejsca.

To przecież zdarza się każdemu. Pamiętać jakieś miejsce, bo zjadło się tam wyśmienite danie, które zapisało się w pamięci kubków smakowych. Powrót do niego jest rozczarowujący, gdy nie znajdziemy go znów w menu. Lubimy wracać do miejsc, gdzie dobrze nas nakarmiono. Być może spróbujemy czegoś nowego, a jeśli nie, czeka nasz faworyt.

SIGNATURE DISH

Danie popisowe, szefa lub restauracji. Coś z czym kojarzysz konkretną osobę lub miejsce. Zapadające w pamięć, a czasem stające się klasykiem,

po który często sięgają inni kucharze. Wspaniale jest być twórcą takiego dania.

Jednym z warunków otrzymania trzeciej gwiazdki w Przewodniku Michelin jest właśnie stworzenie dania, które stanie się klasykiem lub nowym trendem w gastronomicznym świecie. Takie danie nie jest już wstydliwym zapychaczem menu, ponieważ zabrakło innych pomysłów. Jest dumą. Tym daniem budujemy bazę gości, która chce wrócić, z jego powodu. Spróbować tego jeszcze raz. Ktoś poleca restaurację ze względu na tę pozycję. To jak budowa silnej marki – rozpoznawalnej i lubianej. To sztuka, którym niewielu wychodzi. Tak dobre, że ludzie zaczynają łączyć je z nazwiskiem twórcy i tak gotujemy dziś purée à la Robuchon czy pieczemy tort Sachera. Autorzy takich specjałów zyskują swego rodzaju

nieśmiertelność gastronomiczną. Wielu dużo by oddało za taki pomnik własnych osiągnięć.

NUDY NA PUDY

Nie sądzę, żeby twórcy spektakularnych posiłków spodziewali się ich oszałamiających karier. Za to zastanawiam się, co twórcy miejsc, gdzie nic nigdy się nie zmienia, mają na myśli. Tych miejsc, gdzie wiecznie można zjeść to samo, menu pamięta początki transformacji systemowej i jest niezmiennie jak zima na Antarktydzie. Nudne do granic możliwości. To drugi biegun, gdzie brak umiejętności, chęci lub wiedzy sprawia, że czas się zatrzymuje. Zwykle na niekorzyść dla serwowanych tam posiłków.

Kiedy zamrozimy pozycje w naszej karcie, nie będziemy w stanie reagować na sezonowość. Przystaniemy się rozwijać. Stagnacja, jak wiadomo, prowadzi do uwsteczniania się, bo ten który stoi, nic nie robiąc, cofa się w stosunku do tych, którzy się rozwijają, żeby w końcu odkryć z przerażeniem, że nie ma już niczego do zaoferowania swoim gościom. Szukałem przykładu, jakiegoś wyjątku, który mógłby potwierdzić regułę, ale nawet bary mleczne zmieniają menu wraz z sezonem.

PÓŁ NA PÓŁ

Jak nie wylać dziecka z kąpielą? Bar mleczny oferuje klasykę gatunku w postaci pomidorowej i pierogów ruskich cały rok, ale na wiosnę ma botwinkę, latem młodą kapustę i tak dalej. Nawet sławny kompot, dla wielu obligatoryjny do każdego zamówionego tam posiłku, mógłby nam powiedzieć, jaką aktualnie mamy porę roku. Pod warunkiem, że nie został precedzony. Ta zasada pozwala na zagospodarowanie szerokiego wachlarza klienteli. A jeśli jest to porządnie zrobione, to klientów nie braknie na pewno. Oczywiście wiele zależy od miejsca, w którym gotujecie, ale wprowadzenie zasady różnorodności z pewnością nie zaszkodzi Waszemu biznesowi.

Równowaga jest tutaj sprawą kluczową, zmiany powinny być wprowadzane naturalnie, a nie na siłę. Wielki napis głoszący, że codziennie mamy nowy trzydaniowy lunch w bardzo przystępnej cenie rodzi wiele podejrzliwych pytań. Głównie o jakość, bo czy ktoś z was jest w stanie utrzymać poziom, powtarzalność i smak dziesięćdziesięciu nowych dań w miesiącu? Do tego przy

funkcjonującej stałej karcie? To muszą być albo bardzo proste rzeczy, albo zrobione na odwal się. Ktoś powie, że przecież mogą to być sprawdzone klasyki, którymi będziemy rotować co kilka dni. Oczywiście, że tak! Tylko napis na szyldzie okaże się wtedy kłamstwem.

WŁASNA DROGA

Każdy z Was, szefowie i szefowie, powinien zdecydować sam o swoim stylu i wyglądzie menu. Najważniejsze, żeby postępować zgodnie z własnym sumieniem. Nie dać się uwięzić w jakimś schemacie, jak ja przed laty, że wszystko musi być nowe albo oryginalne, bo jak nie, to wstyd i hańba. Myślę, że liczy się zarówno zadowolenie gości, jak i Wasze.

Jeśli chcesz gotować swoje ulubione danie, to gotuj, a jeśli chcesz nowe, zrób je. Kuchnia to wolność, jakiej nie znajdziesz nigdzie indziej. Miej popisowe danie albo miej ich kilka. Ważne jest tylko to, żebyś był w tym prawdziwy, a reszta układa się sama. Nigdy nie udawaj, że jesteś kimś innym. Jeśli kochasz mięso, rób mięso, bo wyjdzie Ci to dobrze, a jeśli hołdujesz daniom warzywnym, miej szeroką kartę wege. Pamiętaj, prosto nie znaczy prostacko. A szczerść w kuchni zawsze znajdzie poklask klienteli.



MATEUSZ SULIGA
szef kuchni w Hotelu
H15 Luxury Palace
i restauracji Artesse
w Krakowie

DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE
PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ,
OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM
NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŻWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.

DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE
PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ,
OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM
NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŻWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.

**GOFRY BISZKOPTOWE**

Chrupiące i puszyste, gotowe
w zaledwie 2,5 minuty - idealne na
słodkie śniadania i desery.

GOFRY WYTRAWNE

Z aromatycznymi ziołami i suszonymi
pomidorami – doskonałe na lunch lub
śniadania w wersji na słono.

*w ofercie dostępne również gofry bąbelkowe i belgijskie.



Od 20 lat produkujemy profesjonalne
mieszanki do wypieku gofrów dla sektora
HoReCa. Zaufały nam setki lokali w całej
Polsce – postaw na sprawdzone
rozwiązania!

**Sprawdź naszą ofertę – zamów bezpłatną
próbkę na www.gofryfloryda.pl.**



poprzez zróżnicowane doznania smakowe, aż po dbałość o zdrowie i estetykę. „Idealne” oznacza dla mnie zrównoważone, różnorodne i wysokiej jakości. Począwszy od lokalnych warzyw (pokrojone i świeże zawsze muszą znaleźć się w każdym śniadaniu) i owoców (całe, pokrojone, suszone, w formie sałatek owocowych), na roślinnych pastach inspirowanych hummusem, ale z polską duszą – z fasoli, grochu czy bobu, skończywszy.

Niezależnie od tego, czy jest to bufet, który pozwala gościom samodzielnie komponować posiłek, czy à la carte (daje możliwość personalizacji), znajdziemy tu zarówno klasyczne jajka (w każdej możliwej formie, najlepiej z możliwością przygotowania na życzenie), jak i twarogi, sery (żółte, białe, pleśniowe), jogurty (naturalne, smakowe, greckie), a także fasolkę w pomidorach, zapiekanki warzywne, naleśniki, kielbaski.

Ponadto w zaproponowanym przeze mnie bufecie nigdy nie brakuje zdrowych tłuszczów (dobre jakościowo oleje, oliwa z oliwek), orzechów i nasion (migdały, orzechy włoskie, pestki dyni, pestki słonecznika – sprawdzą się również jako smaczny i pożywny dodatek do jogurtów lub płatków) czy miodu z lokalnej pasieki. Przygotowując ofertę bufetu, należy także zapewnić gościom syropy, konfitury własnej produkcji oraz zbożowe podstawy, które będą punktem wyjścia do przyrządzenia śniadania (zawsze świeże pieczywo: razowe, pełnoziarniste, na zakwasie, chrupkie).

Oczywiście warto także zadbać o gości, którzy preferują śniadania w słodszej odsłonie. Tutaj sprawdzą się przede wszystkim naleśniki i gofry z różnymi dodatkami, słodkie wypieki (rogaliki, drożdżówki, muffiny, ciasta), a także bezcukrowe granole dla osób, które doceniają, gdy w menu są do wyboru opcje o obniżonej zawartości cukru.

Nie zapominajmy również o napojach – w końcu każdy z nas potrzebuje porannego pobudzenia w kubku. Dlatego, z pewnością, nie może zabraknąć świeżo parzonej, wysokiej jakości, gorącej kawy. Oprócz tego – selekcja naparów z lokalnych ziół, szeroki wybór herbat oraz dodatków (owoce, zioła, konfitury, miody). Oczywiście na stacji z napojami musi stać zarówno woda (z cytryną, z miętą,

zwykłą), jak i mleko (różne wartości tłuszczu) oraz napoje roślinne.

Dla gości spragnionych orzeźwienia polecam soki. Najlepiej tłoczone. Używam przede wszystkim jabłek, ale równie smaczne są te z porzeczek czy buraków. Bardzo często lubię stawiać przy wejściu do restauracji coś, co jest prawdziwym zastrzykiem energii, czyli prozdrowotne shoty (imbir, marchew, ogórek, awokado) lub zakwas z buraka.

Śniadanie, oprócz podstawowej oferty, to też ukłon w stronę sezonowości, która jest dla mnie kluczem do autentyczności, szczególnie w miejscu, w którym pracuję. Kocham sezonowość. Dlaczego? To ona powinna nadawać rytm śniadaniowemu menu. Wiosna? Szparagi i botwinka. Lato? Kurki w jajecznicy, truskawki i czereśnie do granoli. Jesień? Grzyby, kiszonki, przetwory. Dzięki temu śniadaniowe menu oddycha rytmem natury – i to nie tylko modny trend, ale też wyraz szacunku do gościa i wysoko jakościowego produktu.

Skoro już mowa o trendach, od jakiegoś czasu zauważa się powrót na stół klasyki w wydaniu comfort food. W dobie eksperymentów molekularnych i kuchni fusion goście z nostalgią wracają do smaków dzieciństwa. Chcą jeść „jak u babci/mamy”. Wspomniałem wcześniej o moich dziadkach i rodzicach, bo lubię eksperymentować w kuchni i odkrywać na nowo smaki zapamiętane z dzieciństwa. Oczywiście możemy zamówić sobie na przykład bardziej wyszukane jajka na toście z sosem holenderskim, ale dobrze zrobiona jajecznica z jajek od kur z wolnego wybiegu, chrupiący boczek czy najwyższej jakości pachnące pieczywo z masłem obronią się same. I to właśnie w tej prostocie kryje się emocjonalna siła jedzenia. Klasyczne dania będą mieć swoich zwolenników i są doceniane przez gości w coraz większym stopniu.

Nie oszukujmy się też, że w dobie mediów społecznościowych dzisiejsze śniadanie musi być tylko smaczne i zdrowe. Powinno być także... „instagramowe”. Co to znaczy? Popularne nie od dziś stwierdzenie, że jemy też oczami, cały czas zyskuje na znaczeniu. Kultura zdrowego i dobrego jedzenia bardzo w tym pomaga. Estetyka to już nie dodatek, a równorzędna wartość. Pięknie

autor: Maciej Hippler

Śniadanie z charakterem – FILOZOFIA HOTELOWEGO PORANKA

W sektorze HoReCa śniadanie określane jako „pierwszy posiłek dnia” już dawno ustąpiło na rzecz sformułowania „małe święto”. Dziś powinno być pełnowartościowym doświadczeniem, które potrafi zdecydować o pierwszym wrażeniu gościa – a jak wiadomo, ono bywa najtrwalsze.

Śniadanie traktuję z należnym mu szacunkiem – wyniosłem to już z domu rodzinnego, gdzie pasją do gotowania zarazili mnie dziadkowie i rodzice. Teraz, kiedy to ja buduję menu dla gości, staram się zapewniać 100 proc. wartości odżywczych potrzebnych na start.

Aby umiejętnie podejść do przygotowywania oferty śniadaniowej, warto zastanowić się nad tym, jakiego rodzaju doświadczenie chcielibyśmy zapewnić naszym gościom.

Poranek hotelowy powinien mieć strukturę przemyślanego konceptu, a nie przypadkowego bufetu, gdzie estetyka najczęściej przegrywa z chaosem.

Idealne śniadanie to nie tylko smaczne jedzenie, ale też kompleksowe doznanie, które zaspokaja najróżniejsze potrzeby gości, zaczynając od uczucia sytości,

zaaranżowany bufet, kolorowe dodatki, czyste naczynia, etykiety dla alergików i życzliwa obsługa – to wszystko składa się na całościowe wrażenie, które może trafić prosto na profil hotelu lub... prywatne konto influencera.

Dziś zdjęcia śniadań lądują na Instagramie szybciej niż filiżanka kawy na stole. Dlatego przykładam ogromną wagę do prezentacji, zaczynając od jakości naczyń, poprzez sposób ułożenia jedzenia, aż po czystość i porządek na bufecie. Dodajmy jeszcze do tego uprzejmą i pomocną obsługę, która też jest świadoma, że wśród gości mogą pojawić się osoby wege, z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Jasne oznaczenia alergenów i realne alternatywy to obowiązek współczesnej kuchni hotelowej.

Zależy mi na tym, aby w mojej kuchni każdy gość czuł się bezpiecznie i komfortowo. Pod tym względem współczesne hotele wykazują imponującą elastyczność, zwłaszcza jeśli chodzi o dostosowywanie swojej oferty gastronomicznej do indywidualnych wymagań odwiedzających. Dzisiaj to już nie tylko dobry ton, ale także nieodłączny element współczesnej gastronomii, który w śniadaniach również musi być uwzględniony.

Podsumowując, śniadanie to element oferty, którego wagi nie należy pomijać. Nie chodzi tylko o zaspokojenie porannego głodu w ramach pierwszego posiłku, ale przede wszystkim o zapewnienie gościom zróżnicowanej, jakościowej oferty, która stanie się doświadczeniem i zapadnie w pamięć.

W hotelu, gdzie pracuję, wiem jedno: śniadanie powinno mieć charakter. Bo to ono często decyduje, czy dzień – a może nawet cały pobyt – będzie udany. A jeśli śniadanie kończy się uściskiem dłoni, uśmiechem gości i pytaniem: czy jutro będzie tak samo smacznie? – to wiem, że wszystko idzie w dobrym kierunku.



MACIEJ HIPPLER
szef kuchni Notera
Hotel SPA Bory
Tucholskie ****
w Charzykowach



Rozpal swój biznes z Forno Italia

– PIECE, KTÓRE TWORZĄ SMAK



Szukasz pieca, który spełni każde Twoje kulinarne marzenie? Forno Italia to jedyny w Polsce oficjalny dystrybutor legendarnych pieców Marana Forni i Forni Valoriani – wybór najlepszych pizzaiolo na świecie. To nie tylko sprzęt, to prawdziwe dzieła sztuki, które dopasujesz do własnej restauracji – od koloru i faktury po rozmiar i funkcje, na których najbardziej Ci zależy.

Nasze piece to niezawodne maszyny z najwyższej jakości materiałów, które gwarantują niemal nieograniczoną żywotność. Rozpalają się do różnych temperatur, umożliwiając wypiek pizzy w stylu rzymskim, neapolitańskim czy

pizzę in pala – w każdym wariantcie smak i struktura będą perfekcyjne.

W ofercie znajdziesz piece obrotowe, statyczne oraz nowoczesne elektryczne (więcej w dziale Nowości). U nas zaopatrzysz się też w profesjonalne akcesoria GI.Metal i wyselekcjonowaną włoską mąkę Le 5 Stagioni – klucz do autentycznego smaku. Służymy pomocą w doborze sprzętu i konfiguracji pieców.

W sercu naszej poznańskiej restauracji pracuje piec obrotowy Marana Forni, a w sali szkoleniowej – piec statyczny Forni Valoriani. Tu odbywają się też profesjonalne szkolenia pizzaiolo z egzaminem i certyfikatem z Włoch – dla najwyższego poziomu umiejętności. Jesteśmy jedynym miejscem w Polsce, które prowadzi te szkolenia pod patronatem prestiżowej Scuola Italiana

Pizzaioli – jednej z najbardziej cenionych szkół pizzy na świecie.

Działamy od ponad 10 lat na europejskim rynku. Zapraszamy do naszej siedziby przy ul. Kościelnej 12/14 na poznańskich Jeżycach.

Więcej informacji znajdziesz na: www.fornoitalia.pl.

Forno Italia – tam zaczyna się sukces!



PROMOCJA



STREFA SZEFA

autor: Rafał Grzyb

Kuchnia ŚRÓDZIEMNOMORSKA: SMAK, KTÓRY NIE ZNOSI KOMPROMISÓW

Smaki basenu Morza Śródziemnego znają niemal wszyscy. To prawdziwa mozaika lokalnych tradycji kulinarnych krajów, takich jak Włochy, Grecja, Hiszpania, Francja, Turcja, Maroko czy nawet Liban. Dla szefa kuchni oznacza to jedno: wachlarz możliwości.

KURS NA MORZE ŚRÓDZIEMNE

W ubiegłym roku nasza kuchnia hotelowa przeszła znaczącą metamorfozę. Po wielu latach funkcjonowania w duchu kuchni fusion, w której czułem się komfortowo, niemal jak w drugim domu, zdecydowaliśmy się na odważny krok: całkowitą zmianę kierunku. Obraliśmy nowy kurs i przeszliśmy na kuchnię śródziemnomorską z wyraźnymi akcentami kuchni bliskowschodniej. Ta decyzja, choć ekscytująca, wzbudzała we mnie także naturalny niepokój. Nie ze względu na same smaki czy techniki, lecz przez złożoność całego procesu.

Otwieranie restauracji w nowym hotelu, który jeszcze nie funkcjonuje, to jedno – wszystko można zaplanować od zera, stworzyć spójną narrację, komunikację, zespół i menu. Ale przeprowadzenie głębokiej zmiany w działającej restauracji o ponad dwudziestoletniej tradycji, osadzonej w świadomości gości jako miejsce o konkretnym charakterze – i co najważniejsze, będącej

jedyną restauracją w hotelu, która obsługuje wszystkie operacje gastronomiczne – to zupełnie inne wyzwanie. Mówimy tu o przestrzeni, która na co dzień realizuje nie tylko serwis à la carte, ale również śniadania, room service czy bar. Nie mogliśmy sobie pozwolić na zamknięcie restauracji nawet na jeden dzień. Zmiana musiała się wydarzyć „w ruchu” – bez przerywania ciągłości serwisu, bez zakłócenia codziennej pracy całego hotelu.

Mieliśmy jeden wieczór – jedno zamknięcie i jedno otwarcie – by powiedzieć gościom: od dziś gotujemy inaczej. Od dziś smaki się zmieniają, rytm kuchni jest inny, opowieść płynąca z talerzy

prowadzi do innych regionów świata. Paradoksalnie to właśnie ta trudność przyniosła mi największą ekscytację. Wymagała zarówno ogromnej uważności, szacunku do dotychczasowej historii, jak i odwagi oraz entuzjazmu do tego, by tworzyć coś nowego. Kuchnia śródziemnomorska okazała się nie tylko logicznym wyborem – stała się też naszą nową kulinarną tożsamością.

REJS W POSZUKIWANIU INSPIRACJI

O ile sama kuchnia śródziemnomorska nie budziła we mnie żadnych wątpliwości – wiedziałem, jak się w niej poruszać, jak pracować z produktem, jak zbudować strukturę smaków – o tyle prawdziwym wyzwaniem było znalezienie spójnego języka, który połączyłby ją z kuchnią Bliskiego Wschodu. To nie są kuchnie przeciwstawne, ale ich proporcje, niuanse i sposób budowania głębi smakowej różnią się znacząco. Chciałem uniknąć przypadkowego zlepku inspiracji. Potrzebowałem kierunku, autentycznych doświadczeń, prawdziwego zrozumienia.

Właśnie dlatego udałem się do Kataru, gdzie miałem przyjemność pracować z uznanymi szefami kuchni z regionu oraz dołączyć do zespołu jednego z najlepszych – jeśli nie najlepszego – hoteli w kraju: The Ritz-Carlton Doha. Ta podróż otworzyła moje oczy bardzo szeroko. Pozwoliła nie tylko zrozumieć logikę i rytm tej kuchni, ale przede wszystkim nauczyła mnie, jak ją czytać z szacunkiem dla tradycji, a jednocześnie śmiało łączyć z nowoczesnymi, śródziemnomorskimi formami.

To doświadczenie stało się katalizatorem zmian, które wprowadzamy i będziemy kontynuować. Stało się też inspiracją do zbudowania nowej definicji naszej kuchni – łączącej świeżość południa Europy z aromatyczną głębią Bliskiego Wschodu. Nie jako kompromis, lecz jako dialog – dynamiczny, ciekawy, prawdziwy.

Obszar śródziemnomorski to nie jednorodna kultura kulinarna, lecz mozaika lokalnych tradycji krajów, takich jak Włochy, Grecja, Hiszpania, Francja, Turcja, Maroko czy Liban. Mimo różnic łączy je kilka wspólnych cech: obfite użycie oliwy z oliwek, świeże warzywa, ryby i owoce morza, zioła oraz chleb, a także wino jako element towarzyszący posiłkom. W tej kuchni liczy się sezonowość, prostota i poszanowanie produktu.

STREFA SZEFA

Dla szefa kuchni oznacza to jedno: ogromny wachlarz możliwości interpretacyjnych, od rustykalnych dań po nowoczesne kompozycje fine diningowe.

SKŁADNIKI: JAKOŚĆ I SMAK

Dla mnie, jako szefa kuchni, największą przyjemnością w pracy z kuchnią śródziemnomorską jest kontakt z produktem najwyższej jakości. Ta kuchnia nie znosi kompromisów – opiera się na prawdziwych, naturalnych składnikach, które niosą smak, historię i głębię. Ich jakość to fundament – bez nich nawet najlepiej skonstruowany przepis dużo traci.

Ta kuchnia nie znosi kompromisów – opiera się na prawdziwych, naturalnych składnikach, które niosą smak, historię i głębię

Codzienna praca z wysokiej jakości oliwą z oliwek – prawdziwym złotem południa – to przywilej. Używam jej nie tylko do smażenia czy duszenia, ale przede wszystkim jako głównego nośnika smaku w sałatkach, pastach, pieczywie. Różnorodność regionalnych odmian oliwek, ich charakter, poziom goryczki czy owocowość – to jak paleta barw dla malarza. Każda butelka to inna historia.

Warzywa sezonowe – bakłażany, pomidory, cukinie, papryki, cebula, czosnek – to kolejna warstwa tej opowieści. W kuchni

REKLAMA



Importer oliw Stilla  GREEK TRADE +48 12 345 26 55 • gastronomia@greektrade.com.pl • www.greektrade.pl

śródziemnomorskiej warzywa grają pierwsze skrzypce. Ich prostota jest tylko pozorna – pieczone, grillowane, duszone, karmelizowane – pozwalają na stworzenie dań głębokich w smaku, pełnych struktury i emocji. Gotując je, wracamy do korzeni kuchni: szacunku do ziemi, pory roku i cyklu natury.

Nie sposób mówić o kuchni śródziemnomorskiej bez ryb i owoców morza. Grillowane sardynki, mule duszone w białym winie, ośmiornica z grilla – to dania, które łączą technikę z czystością smaku. Wymagają precyzji, ale nagradzają prostotą i elegancją. Praca z takimi produktami

uczy pokory i uważności – każda minuta za długo, każdy stopień za wysoko i wszystko traci sens.

No i wreszcie zioła i przyprawy – bazylia, oregano, tymianek, mięta, kolendra. To właśnie

one nadają potrawom charakter i tożsamość. Świeże, pachnące, zerwane tuż przed podaniem – mają moc budowania emocji na talerzu. Dla mnie, jako kucharza, gotowanie z ich użyciem to czysta przyjemność. Każde danie staje się dzięki nim nie tylko smaczne, ale i opowiedziane – jak fragment dłuższej historii.

KULTUROWE PODEJŚCIE DO JEDZENIA

W kuchni śródziemnomorskiej sposób podawania posiłków jest niemal równie ważny, co same dania. Małe przystawki – czy to włoskie antipasti, hiszpańskie tapas, greckie meze – to element wspólnoty, dzielenia się i celebracji. Tego typu podejście może być inspiracją dla współczesnych restauracji, które chcą stworzyć menu degustacyjne lub dzielone, bardziej swobodne formy serwowania, idealne do nowoczesnych bistro i konceptów casual dining.

KLASYKA W KUCHNI

W kuchni śródziemnomorskiej fajne jest to, że wiele dań już brzmi znajomo, a mimo to dają mnóstwo przestrzeni do własnej interpretacji. Takie rzeczy jak shakshuka, hummus, baba ghanoush czy muhammara to u nas codzienność – są w menu, gramy nimi sezonowo i zmieniamy detale w zależności od tego, co mamy świeżego. Dla mnie to baza, na której mogę budować smaki, które są jednocześnie proste i wyraziste.

Shakshukę podajemy najczęściej na śniadania, bo świetnie się sprawdza – aromatyczna, kolorowa, zawsze budzi apetyt. Hummus i reszta past to nasze klasyki – ludzie je znają i lubią, ale często są zaskoczeni smakiem, bo robimy je w 100 proc. od podstaw w naszej wersji.

Mamy też w karcie tagine, ale nie w wersji mięsnej – coraz częściej podajemy roślinną wersję, która cieszy się dużym zainteresowaniem. Goście lubią ten smak – ciepły, przyprawowy, trochę egzotyczny, ale nadal bardzo przystępny.

To dania, które działają – są charakterystyczne, dobrze się prezentują, i co najważniejsze – dają satysfakcję zarówno gościom, jak i nam w kuchni.

KULINARNE WYZWANIA

Choć kuchnia śródziemnomorska wydaje się prosta, jej największą trudnością jest właśnie... prostota. W kuchni profesjonalnej to oznacza, że nie można ukryć błędów za nadmiarem technik czy dekoracji. Jeśli

pomidor jest wodnisty, oliwa przeciętna, a zioła zwidłe – danie traci sens. Kluczem jest budowanie relacji z dostawcami, sięganie po produkty certyfikowane i sezonowe.

Innym wyzwaniem bywa adaptacja do lokalnych realiów – nie wszystkie składniki są dostępne w najwyższej jakości. Tu rola szefa kuchni jest kluczowa – wybór zamienników, dostosowanie przepisów i znajomość lokalnego rynku stają się nieocenione.

Ponadto szerokie zastosowanie olejów w kuchni śródziemnomorskiej wymaga odpowiedzi na pytanie, co zrobić ze zużytym tłuszczem, zwłaszcza tym, który został wykorzystany do smażenia. Pamiętajmy, że to zarówno nośnik smaku, jak i cenny surowiec, który można bezpiecznie zbierać i przekazywać do recyklingu. Wylewanie tłuszczów do zlewu czy toalety jest nie tylko niezgodne z przepisami, ale przede wszystkim grozi awarią. W całej Polsce działają firmy specjalizujące się w ich odbiorze, przetwarzając je na przykład na biokomponenty do paliwa, co wspiera dbałość o środowisko.

DLACZEGO WŁAŚNIE TA KUCHNIA?

Zrównoważone podejście, prostota, smaczne jedzenie – na końcu tych wszystkich kulinarnych ścieżek często trafia się na kuchnię śródziemnomorską. Ona po prostu działa. Nie sili się na bycie modną, ale bardzo dobrze odnajduje się w tym, co dzisiaj ważne: w kuchni roślinnej, w podejściu zero waste, w myśleniu o sezonie i lokalności. Daje dużo swobody, nie narzuca sztywnych ram, ale jednocześnie trzyma się swoich zasad.

Z perspektywy kucharza to bardzo wdzięczny kierunek. Uczy, że najważniejsze są dobre składniki i szacunek do procesu – niczego więcej nie trzeba na siłę dodawać. Reszta to smak, doświadczenie i trochę odwagi.

Kuchnia śródziemnomorska to nie chwilowa moda. To styl gotowania, który dobrze sprawdza się praktycznie wszędzie – w małej restauracji, w hotelu, w ambitnej restauracji. Ma w sobie luz, ale i porządek. Daje dużo możliwości, ale też przypomina, żeby nie komplikować za bardzo. I chyba właśnie dlatego tak dobrze się w niej czuję.



RAFAŁ GRZYB
Executive Sous Chef
restauracji Terra
w Warszawie

Nie wylewaj zysku!

Zarabiaj na oleju posmażalniczym.

- Odbiór UCO* i PUPZ kat.3** na terenie całego kraju
- Czyste i zdezynfekowane pojemniki
- Harmonogram dopasowany do Twojej restauracji

Sprawdź specjalną ofertę dla gastronomii



www.refood.pl
+48 800 800 737

*UCO: z ang. *Used Cooking Oil*, zużyty olej posmażalniczy.

PUPZ kat.3: zgodnie z rozporządzeniem UE 1069/2009 resztki organiczne z produkcji żywności zawierające białko zwierzęce (mięso, ryby, sery, nabiał, etc.) to **Produkty Uboczne Pochodzenia Zwierzęcego kat.3, które należy odpowiednio zagospodarować. REFOOD przetwarza PUPZ kat.3. na nieemisyjną energię elektryczną. Każda restauracja powinna mieć podpisaną umowę na odbiór PUPZ kat.3.



autor: Zuzanna Wójt

Raport: dystrybutorzy W SEKTORZE HORECA – CZĘŚĆ II

Wybór dostawcy w sektorze HoReCa nie powinien być przypadkowy. Właściciele lokali gastronomicznych kierują się jasno określonymi kryteriami: jakość produktów, atrakcyjna cena, kompleksowa oferta oraz terminowe dostawy. Oto druga część analizy, w której przedstawiamy odpowiedź dystrybutorów i hurtowni na potrzeby restauratorów. Dostawcy, którzy potrafią spełnić ich wymagania, nie tylko zyskują lojalnych klientów, ale i stają się realnym wsparciem w prowadzeniu biznesu w dynamicznym świecie gastronomii.

W pierwszej części analizy przyjrzelśmy się kluczowym kryteriom, które właściciele lokali gastronomicznych biorą pod uwagę przy wyborze dostawców w sektorze HoReCa. Na podstawie danych z najnowszych badań oraz obserwacji rynkowych wskazaliśmy cztery główne filary decyzyjne: jakość produktów, atrakcyjna cena, kompleksowa oferta oraz szybkość i niezawodność dostaw. Teraz oddajemy głos dystrybutorom – firmom, które na co dzień obsługują lokale gastronomiczne i doskonale znają realia branży. Te cztery obszary są nie tylko wyzwaniem, ale i polem do budowania przewagi konkurencyjnej.

Kluczem do sukcesu są przede wszystkim relacje, to od nich zależy m.in. wartość przychodu, który generuje gastronomia. Według najnowszych danych Głównego Urzędu Statystycznego, przychody z działalności gastronomicznej w Polsce w 2023 roku przekroczyły 76 miliardów złotych, co stanowi wzrost o ponad 18,6 proc. w porównaniu do roku poprzedniego. Tak znaczący wynik pokazuje, że branża gastronomiczna nie tylko skutecznie

odrobiła pandemiczne straty, ale również dynamicznie się rozwija. Wraz z rosnącą konkurencją i oczekiwaniami gości, właściciele biznesów gastronomicznych są zmuszeni do podejmowania coraz bardziej przemyślanych decyzji. Dotyczy to zwłaszcza współpracy z dostawcami. W tym kontekście dystrybutorzy w sektorze HoReCa stają się nie tylko źródłem zaopatrzenia, ale też kluczowymi partnerami wspierającymi stabilność operacyjną i rozwój lokali.

RÓŻNE LOKALE, RÓŻNE POTRZEBY, ALE WSPÓLNE PRIORYTETY

Branża gastronomiczna w Polsce to zróżnicowany krajobraz obejmujący zarówno restauracje, restauracje hotelowe, jak i bary

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ

Z Chefs Culinar gotuje się lepiej!

Naszą specjalizacją jest food serwis, a Twoja wygoda naszą filozofią. Nasz asortyment to tysiące produktów od topowych dostawców, a dzięki nowoczesnej i rozbudowanej logistyce dowozimy je na teren całej Polski. Od lat współpracujemy z szefami kuchni z różnych regionów kraju. Zaufaj nam i zyskaj doświadczonego partnera!

Mamy wszystko, czego potrzebujesz

Tysiące produktów dostępne na terenie całego kraju



Jesteśmy tam, gdzie Ty

Rozbudowana sieć logistyczna



Wspieramy profesjonalistów

Szkolenia, warsztaty, inspiracje – mamy to!

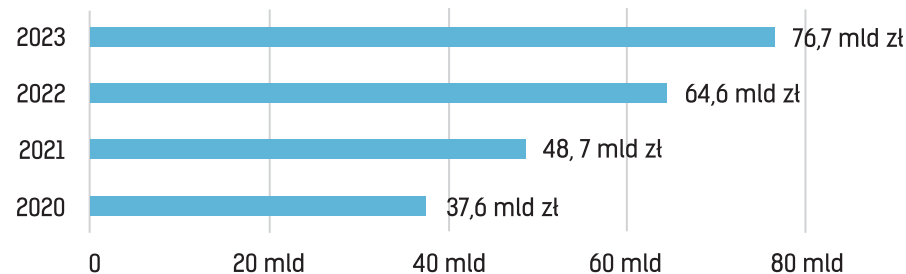


Poznaj bliżej nas
i naszych partnerów.

Odwiedź targi gastronomiczne
w naszej Centrali w Wiskitkach.
Widzimy się 16-17 września!

www.chefsculinar.pl

PRZYCHODY Z DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ



Źródło: Rynek wewnętrzny w 2023 roku, GUS, 2024

szybkiej obsługi, kawiarnie, puby, pizzerie, food trucki czy firmy cateringowe. Każdy z tych formatów ma inne potrzeby, rytm pracy oraz oczekiwania wobec dostawcy.

Jak wskazuje dane PMR zebrane w raporcie PMR Market Experts by Hume's: „Rynek HoReCa w Polsce 2025. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2025-2030”, zarówno restauracje hotelowe, jak i firmy cateringowe najczęściej zwracają uwagę na jakość towarów – wymieniło ją aż 83 proc. badanych z tych segmentów rynku. Restauracje hotelowe nieco mniej uwagi przywiązują natomiast do ceny towarów (63 proc.), za to częściej zwracają uwagę na dogodne warunki i odroczone terminy płatności (32 proc.). Cena jest z kolei częściej wskazywana przez pizzerie (77 proc.) i firmy cateringowe (79 proc.). Pizzeriom, barom szybkiej obsługi oraz kawiarniom i herbaciarniom częściej zależy na szerokim wyborze towarów.

Mimo tych różnic istnieje kilka wspólnych mianowników, które determinują wybór odpowiedniego dostawcy: jakość produktów, atrakcyjna cena, kompleksowa oferta oraz szybkość i niezawodność dostaw.

JAKOŚĆ – FUNDAMENT ZAUFANIA I SATYSFAKCJI

W gastronomii jakość produktów to podstawa. Konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie składników, świeżość, sposób przechowywania, a nawet certyfikaty jakości i zrównoważonych upraw. Dla właścicieli restauracji oznacza to konieczność współpracy z dostawcami, którzy oferują wysokiej klasy produkty, zachowując transparentność.

Dla wielu dystrybutorów jakość nie jest dodatkiem do oferty – to jej fundament. Wiedzą, że w gastronomii każdy składnik, każda partia produktu, każdy szczegół może wpłynąć na finalny efekt na talerzu.

– Dla nas jakość to nie tylko parametr, lecz efekt odpowiedzialnych decyzji zarówno wobec klientów, jak i producentów. Kluczową rolę w Vininova pełni Rada Asortymentowa: sześciuosobowy zespół, który zna rynek, uczestniczy w wydarzeniach i słucha restauratorów. Rozważając wprowadzenie nowego produktu, Rada bierze pod uwagę całość elementów wpływających na jakość, w tym uprawę, charakter winnicy oraz proces produkcji niezależnie od skali producenta. Cena ma znaczenie, lecz – jak pokazują badania – nie jest dziś jedynym kryterium. Równie ważna jest jakość rozumiana jako doświadczenie, zaczynając od winnicy, poprzez butelkę, aż po kieliszek. Takie podejście buduje naszą wartość jako partnera HoReCa i kształtuje jedno z najciekawszych portfolio winiarskich w Polsce – podkreśla Tomasz Zubeł, dyrektor handlowy Vininova.

Jakość surowców przekłada się na smak dań, a tym samym na opinie gości, lojalność i częstotliwość powrotów. Dystrybutorzy, którzy potrafią

dostarczyć wysokiej klasy produkty stanowią dziś nieocenione wsparcie dla szefów kuchni i menedżerów lokali gastronomicznych.

– Siłą Greek Trade jest nie tylko wieloletnie doświadczenie i międzynarodowe kontakty, ale przede wszystkim własny zakład produkcyjny. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad procesem wytwarzania. Nasze produkty powstają z wyselekcjonowanych surowców z zachowaniem ścisłej kontroli jakości na każdym etapie produkcji. Dzięki temu restauratorzy mogą liczyć na stały smak i wygląd potraw, co przekłada się na zadowolenie gości i spójność karty. Oferujemy szerokie portfolio produktów Helcom dla gastronomii, zaczynając od warzyw konserwowych, poprzez makarony, produkty pomidorowe, oliwy, aż po owoce w zalewach. Są one gotowe do natychmiastowego użycia, co znacząco skraca czas przygotowania dań. Różnorodne formy odpowiadają specyfice pracy w gastronomii, wspierając kucharzy w szybkim i sprawnym komponowaniu dań. Nasi klienci mogą liczyć na produkty w różnych formatach opakowań – od gastronomicznych wiader i puszek po butelki, worki i słoiki. Istnieje także możliwość dopasowania receptur i opakowań do specyfiki danej kuchni czy rynku – mówi Anna Malczewska, Product Manager w dziale gastronomii Greek Trade.

Co ważne, jakość nie ogranicza się do żywności. Dotyczy również opakowań, chemii gastronomicznej, akcesoriów czy sprzętu – wszystko, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo i odbiór lokalu.

CENA – GOSPODAROWANIE BUDŻETEM BEZ KOMPROMISÓW

Rentowność lokalu w dużej mierze zależy od umiejętności kontrolowania kosztów, a jednym z głównych składników food costu są właśnie zakupy produktów. Istotne jest jednak, by atrakcyjna cena nie szła w parze z niższą jakością. Profesjonalni dostawcy w sektorze HoReCa potrafią wyważyć te dwa elementy i zaoferować realną wartość, czyli dobry produkt w uczciwej cenie.

– Nasza firma od 30 lat wspiera branżę HoReCa, łącząc wysoką jakość produktów z nowoczesnym podejściem do obsługi klienta. Uważnie śledzimy trendy gastronomiczne i dynamicznie reagujemy na potrzeby rynku zarówno w segmencie klasycznym, jak i innowacyjnych konceptach kulinarnych. Współpracujemy wyłącznie z renomowanymi producentami, gwarantując jakość, bezpieczeństwo

WIEŻA
Fine
spot
CIŚNIEŃ

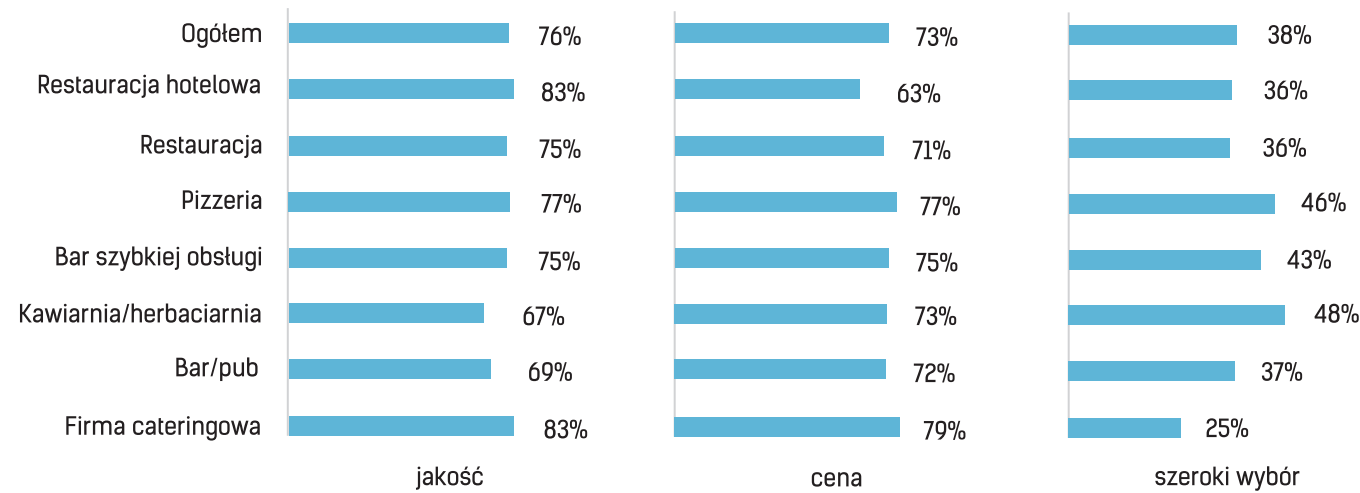
W odrestaurowanych wnętrzach wieży znalazły się m.in. salon z winem Fine Wine, delikatesy Fine Deli z selekcją produktów premium z całego świata oraz w pełni wyposażone studio kulinarne. Przestrzeń została zaprojektowana tak, aby służyć zarówno jako miejsce spotkań towarzyskich i biznesowych, jak i profesjonalnych wydarzeń branżowych: szkoleń, warsztatów, degustacji.



Zabytkowa Wieża Ciśnień Borek we Wrocławiu zyskała nową funkcję – w jej wnętrzach powstała przestrzeń Fine Spot, stworzona z myślą o profesjonalistach z branży HoReCa. To kolejna odłona konceptu, który z powodzeniem działa już w Krakowie, Poznaniu i Gdańsku. Za projektem stoi firma Bidfood – czołowy dystrybutor dla gastronomii w Polsce, aktywnie wspierający rozwój sektora poprzez edukację, jakość i innowacyjne podejście do współpracy z gastronomią.



NAJWAŻNIEJSZE KRYTERIA WYBORU DOSTAWCY W PODZIALE NA TYP LOKALU GASTRONOMICZNEGO W 2025 ROKU



Źródło: PMR Market Experts by Hume's: Rynek dostaw do HoReCa w Polsce 2025. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2025-2030, 2025

i ciągłość dostaw. Zapewniamy profesjonalną obsługę na każdym etapie, zaczynając od indywidualnego doradztwa i elastycznej oferty cenowej, aż po terminową logistykę. Nasi doradcy handlowi aktywnie wspierają klientów, dopasowując ofertę do realnych potrzeb ich lokalu. Korzystamy z nowoczesnej platformy B2B do składania zamówień, zachowując jednocześnie możliwość kontaktu i obsługi w tradycyjnej formie – wskazuje Anetta Doliwa, dyrektor handlowy Piek-Hurt.

Ceny w sektorze gastronomicznym są czynnikiem krytycznym, szczególnie w dobie zmiennych kosztów operacyjnych, rosnących cen energii, wynagrodzeń oraz inflacji. Dystrybutorzy mają tego świadomość i aktywnie szukają sposobów, by wesprzeć branżę w zarządzaniu kosztami bez utraty jakości.

SZEROKA OFERTA – OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I LOGISTYKA BEZ CHAOSU

Nowoczesna restauracja potrzebuje znacznie więcej niż tylko składników do gotowania. Dystrybutorzy, którzy są w stanie zaoferować kompleksową ofertę, stają się szczególnie cennymi partnerami. Dzięki temu przedsiębiorcy mogą zaoszczędzić czas, zmniejszyć liczbę faktur i uprościć logistykę dostaw.

– Oferta Bidfood to połączenie autentycznych smaków z różnych stron świata i produktów regionalnych. Zapewniamy szeroki wybór składników, począwszy od kuchni azjatyckich i kuchni włoskiej, aż po produkty od polskich, lokalnych dostawców. Nasi przedstawiciele regularnie odwiedzają producentów, by na miejscu weryfikować jakość, również poza granicami kraju. Jesteśmy też bezpośrednim importerem owoców morza, co daje nam pełną kontrolę – stąd bogata oferta ryb w marce Sea Story zarówno w odsłonie ekonomicznej, jak i wykwinowej. W ramach naszych kluczowych marek wprowadzamy także produkty premium, natomiast kebab Al Safar to przykład rzemieślniczego podejścia, które wnosi nową jakość do tej kategorii. Dużo rozmawiamy z klientami, a jeśli rynek czegoś potrzebuje, po prostu to dostarczamy – mówi Monika Kobel, koordynatorka ds. komunikacji marketingowej w Bidfood.

Dostępność szerokiego asortymentu to nie tylko wygoda dla restauratora, to także kluczowy element sprawnego zarządzania lokalem. Szerokość oferty przekłada się nie tylko na wygodę, ale i na

możliwość budowania unikalnego menu i wizerunku lokalu.

– Oferta North Coast łączy szeroką gamę kategorii produktowych z wysokimi standardami jakościowymi. Nasza strategia koncentruje się na odpowiednim adresowaniu potrzeb rynku, kanałów sprzedaży i oczekiwań konsumentów. Współpracujemy z dostawcami, takimi jak Nuova Castelli, Cirio, Agnesi, Lactalis czy Galbani, co pozwala nam budować ofertę, która nie tylko spełnia najwyższe standardy jakościowe, ale również odpowiada na aktualne trendy kulinarne i żywieniowe. Stale rozbudowujemy portfolio o nowe segmenty – od produktów spożywczych kategorii świeże i suche, po wina i alkohole mocne, co bez wątpienia czyni nas elastycznym i atrakcyjnym partnerem dla sektora HoReCa. North Coast to także wiedza. Poprzez inicjatywę North Coast University budujemy pozycję wiodącego edukatora na rynku, jeśli chodzi o kuchnię i produkty śródziemnomorskie. Wierzmy, że dzielenie się wiedzą to fundament trwałych relacji biznesowych oraz skutecznego rozwoju rynku. North Coast to synonim jakości, różnorodności, edukacji i konsekwentnie realizowanej strategii produktowej opartej na zaufaniu, doświadczeniu i pasji do dobrego smaku – podsumowuje Sebastian Synowiec, menedżer ds. rynku HoReCa w North Coast.

Kompleksowe portfolio produktów pozwala lokalom na podążanie za trendami oraz bycie na bieżąco z nowinkami kulinarnymi.

SZYBKOŚĆ DOSTAW – CIĄGŁOŚĆ DZIAŁANIA BEZ RYZYKA PRZERW

Gastronomia działa w czasie rzeczywistym. Tu nie ma miejsca na błędy i opóźnienia. Dystrybutorzy wiedzą, że każde zamówienie to element większej układanki, która musi funkcjonować precyzyjnie, bo gość nie poczeka.

Profesjonalni dostawcy inwestują w rozbudowaną sieć logistyczną, nowoczesne floty pojazdów (w tym chłodnie) i systemy śledzenia przesyłek. W dobie szybkiego tempa pracy możliwość natychmiastowego uzupełnienia stanów magazynowych jest nie tylko wygodą, ale warunkiem rozwoju firmy.

– Opel Movano oferuje imponującą pojemność do 17 m³ oraz ładowność sięgającą 1,6 tony. W ramach współpracy z siecią certyfikowanych firm zabudowujących oferujemy m.in. indywidualnie dopasowane rozwiązania dla branży gastronomicznej, takie jak nadwozia izotermiczne i chłodnicze, idealne do transportu artykułów spożywczych wymagających utrzymania stabilnej temperatury. Transport może być jeszcze bardziej efektywny dzięki możliwości podziału zabudowy na dwie strefy temperaturowe (dwie odrębne komory), co pozwala na jednoczesny przewóz produktów świeżych (na przykład warzywa lub wyroby cukiernicze) oraz schłodzonych (na przykład mięso lub ryby). Ponadto drzwi tylne dwuskrzydłowe lub drzwi boczne w ścianach zabudowy znacząco usprawniają proces załadunku i rozładunku, zwiększając wygodę i tempo pracy – zaznacza Jerzy Koziński, dyrektor sprzedaży samochodów dostawczych grupy Stellantis w Polsce.

Każda godzina opóźnienia może oznaczać brak kluczowych składników, ograniczenie menu, a nawet konieczność odwołania rezerwacji czy zamknięcia kuchni. Dlatego szybkość i punktualność dostaw to jeden z najważniejszych czynników decydujących o wyborze dystrybutora.

Głos dystrybutorów jasno pokazuje, że firmy te nie ograniczają się do roli pośredników handlowych. Ich oferta i działania są ściśle dostosowane do dynamicznych realiów gastronomii. Odpowiadają nie tylko na potrzeby, ale także przewidują zmiany, wspierając rozwój branży.

Tekst powstał przy współpracy z:



REKLAMA

Jakość, która przemawia smakiem!

Skontaktuj się z nami i poznaj szeroką gamę produktów do HoReCa.



Dla restauracji, hoteli, cateringu. Logistyka dopięta na ostatni guzik. Pasja do gastronomii w każdym składniku.

Bo prawdziwa doskonałość zaczyna się od produktu.



Cyfryzacja gastronomii przynosi nie tylko szereg korzyści, ale też stawia przed branżą liczne wyzwania, szczególnie w kontekście pokolenia młodych kucharzy wchodzących na rynek pracy z nowym zestawem oczekiwań, kompetencjami i wiedzą.

Jednym z kluczowych elementów nowoczesnego wyposażenia restauracji są systemy komputerowe wspomagające zarządzanie prowadzeniem lokalu. Są to głównie systemy POS (Point of Sale), czyli jedno z najbardziej podstawowych, a zarazem najważniejszych, narzędzi cyfrowych w nowoczesnej gastronomii. Umożliwiają sprawne przyjmowanie zamówień, zarządzanie rachunkami, kontrolę stanów magazynowych oraz integrację z innymi systemami, takimi jak kuchenne monitory (KDS – Kitchen Display System) czy systemy rezerwacyjne. Nowoczesne POS-y często działają w chmurze, co pozwala restauratorom kontrolować działalność lokalu nawet zdalnie, w czasie rzeczywistym.

Ponadto systemy POS i magazynowe pomagają optymalizować zakupy, ograniczają straty surowców i pozwalają szybciej identyfikować nieprawidłowości na przykład nadużycia pracownicze czy problemy z marżami. Zintegrowane narzędzia komunikacyjne, w tym SMS-y przypominające o rezerwacji czy opcje zamawiania online, poprawiają odbiór marki oraz, co najważniejsze – zgodność z przepisami. Wiele rozwiązań technologicznych wspiera restauratorów zwłaszcza w przestrzeganiu przepisów sanitarnych (na przykład monitorowanie temperatury chłodzi). Systemy rezerwacji online eliminują natomiast potrzebę ręcznego prowadzenia kalendarzy. Pozwalają na automatyczne

zarządzanie dostępnością stolików, a zintegrowane z CRM-em umożliwiają tworzenie profili klientów, śledzenie ich preferencji i budowanie lojalności.

Systemy te zapewniają szereg korzyści takich jak efektywność operacyjna. To główna zaleta upowszechnienia się cyfryzacji. Automatyzacja zamówień, raportowanie w czasie rzeczywistym, szybki dostęp do danych. Wszystko to skraca czas reakcji, redukując tzw. błędy ludzkie. Drugą niekwestionowaną zaletą jest większa kontrola kosztów.

Nowe pokolenie adeptów sztuki kulinarnej wchodzi do gastronomii z zupełnie inną perspektywą niż ich poprzednicy. Dla wielu z nich technologia nie jest już luksusem, ale normą. Są przyzwyczajeni do korzystania z aplikacji, analiz danych i szybkiej informacji zwrotnej.

Warto zatem pamiętać o tym, że dostęp do nowoczesnego sprzętu i narzędzi IT to nie tylko kwestia efektywności, ale i prestiżu. Dobrze wyposażona kuchnia jest wizytówką lokalu i magnesem dla utalentowanych kucharzy.

REKLAMA

Nowoczesne technologie w restauracji:

SPRZĘT, OPROGRAMOWANIE I WYZWANIA CYFROWEJ REWOLUCJI W GASTRONOMII

Współczesna gastronomia przechodzi dynamiczną transformację – coraz więcej restauratorów sięga po nowoczesne technologie, które usprawniają zarządzanie lokalem, optymalizują procesy kuchenne oraz poprawiają ergonomię pracy. Systemy POS, oprogramowanie do zarządzania rezerwacjami, inteligentne urządzenia kuchenne czy platformy analityczne to dziś nie tylko dodatki, ale fundament nowoczesnej restauracji.



z miłości do
Zmywania

Wynajmij
profesjonalną zmywarkę
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



Równie ważne jest udostępnienie pracownikom szkoleń z zakresu obsługi konkretnych rozwiązań technologicznych, udziału w webinarach czy możliwość współtworzenia systemów operacyjnych restauracji. Daje im to poczucie sprawczości, a zarazem motywuje do rozwoju. Młodzi kucharze często przychodzą z własnymi kreatywnymi pomysłami na usprawnienie działania restauracji, co może znacząco poprawić jakość pracy całego zespołu. Restauratorzy, którzy słuchają tych pomysłów i potrafią je wdrożyć, budują trwałe relacje.

Współczesne kuchnie gastronomiczne coraz częściej przypominają laboratoria – precyzyjne, zautomatyzowane, zintegrowane z systemami IT. Nowoczesne urządzenia kuchenne i sprzęty nie tylko przyspieszają procesy, ale też zapewniają powtarzalność, optymalizują zużycie energii i minimalizują ryzyko błędów.

Najpopularniejsze nowinki sprzętowe w restauracjach to m.in. piec konwekcyjno-parowe z funkcjami programowania – pozwalają na zapamiętywanie procedur gotowania, automatyczną regulację wilgotności i temperatury, a także zdalne sterowanie. Niektóre modele analizują wielkość porcji i dostosowują parametry w czasie rzeczywistym.

Zmywarki przemysłowe pozwalają na zachowanie najwyższych standardów higieny i czystości, wspierając przy tym działania na rzecz zrównoważonego rozwoju. Kluczową kwestią jest także oszczędność kosztów poprzez mniejsze zużycie wody.

Z kolei systemy sous vide z precyzyjną kontrolą temperatury zapewniają równomierne gotowanie w próżni, zachowanie wartości odżywczych i intensywny smak. Coraz częściej są zintegrowane z aplikacjami mobilnymi, co umożliwia zdalny nadzór nad procesem.

Termomiksery i blendery wielofunkcyjne umożliwiają natomiast gotowanie, ważenie, mieszanie, emulgowanie i chłodzenie w jednym urządzeniu. Oszczędzają miejsce i czas, szczególnie w mniejszych kuchniach.

Inteligentne patelnie i warki automatyzują proces smażenia czy gotowania, eliminując konieczność stałego nadzoru. Ustawienia temperatury i czasu są zapisane w systemie i łatwe do powtórzenia.

Roboty kuchenne i zautomatyzowane linie produkcyjne – szczególnie popularne w kuchniach sieciowych. Przykłady to roboty do robienia burgerów, automatyczne systemy do smażenia frytek czy ramiona kuchenne sterowane zdalnie.

Wśród nowoczesnych rozwiązań warto także uwzględnić chłodnie z czujnikami IoT – nowoczesne systemy monitorujące temperaturę i wilgotność w czasie rzeczywistym, przysyłające alerty na telefon w razie przekroczenia norm. Dzięki temu kuchnie mogą zapewnić zgodność z przepisami HACCP.

Postęp technologiczny nie zwalnia, a gastronomia, choć historycznie konserwatywna, staje się dziś jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów usługowych pod względem innowacji. Jakich rozwiązań można się spodziewać w najbliższej przyszłości?

AI już dziś pomaga w prognozowaniu popytu, tworzeniu harmonogramów pracy czy zarządzaniu zamówieniami. W przyszłości może wspierać kucharzy w tworzeniu receptur, optymalizować menu pod kątem sezonowości i preferencji gości, a nawet analizować recenzje online, by wychwytywać powtarzające się problemy.

Z kolei VR może znaleźć zastosowanie w szkoleniu pracowników kuchni na przykład poprzez okulary wyświetlające instrukcje krok po kroku, przepis czy rozkład stanowiska pracy. To rozwiązanie

szczególnie atrakcyjne dla młodych kucharzy, którzy w ten sposób mogliby doskonalić umiejętności praktyczne bez konieczności wyjeżdżania na praktyki.

Choć jeszcze niszowy, druk 3D żywności zyskuje na znaczeniu, szczególnie w cukiernictwie, cateringu premium czy kuchniach przyszłości. Umożliwia tworzenie precyzyjnych dekoracji z czekolady, past czy purée, a w przyszłości może stać się sposobem na personalizację potraw.

W pełni zintegrowane kuchnie, w których wszystkie urządzenia komunikują się ze sobą i z systemem zarządzania restauracją, to już nie science-fiction. Technologia pozwala automatycznie dostosować temperaturę, śledzić zużycie surowców, zlecać zakupy i synchronizować produkcję z zamówieniami z sali lub aplikacji.

Rosnące znaczenie ekologii w gastronomii sprawia, że coraz częściej wdrażane są technologie oszczędzające wodę i energię, systemy recyklingu ciepła, urządzenia z funkcją eko-mycia czy kompaktory do odpadów organicznych. Restauracje inwestujące w zrównoważony rozwój zyskują przewagę w oczach świadomych konsumentów i pracowników.

Nowoczesne urządzenia kuchenne i nadchodzące innowacje w zakresie technologii nie tylko ułatwiają pracę w restauracji, ale także redefiniują sposób, w jaki rozumiemy gotowanie, zarządzanie i obsługę klienta. Kluczem do sukcesu będzie umiejętność łączenia technologii z pasją, intuicją i doświadczeniem. Restauracje, które już dziś otwierają się na innowacje, zyskują przewagę konkurencyjną oraz stają się bardziej atrakcyjne dla młodych talentów szukających kreatywnego, nowoczesnego środowiska pracy.

Choć technologia coraz mocniej przenika gastronomię, jej ostatecznym celem nie jest eliminacja człowieka, ale wsparcie na wielu etapach produkcji i dystrybucji. Inteligentne systemy nie zastąpią pasji kucharza ani atmosfery stworzonej przez zespół. Najlepsze efekty daje połączenie tego, co cyfrowe, z tym, co ludzkie – i to właśnie w tej synergii tkwi przyszłość branży.



DR INŻ. ALICJA JAWORSKA-PIASECKA
nauczyciel ZSPS w Poznaniu, wykładowca WSHiG, autorka bloga ABC Zdrowego Żywienia z Alicją

autor: Katarzyna Gubała

W restauracji POLEJ OLEJ RZEPAKOWY

Znajduje się w prawie każdej polskiej restauracji. Jest uniwersalny, wydajny i bardzo zdrowy. Warto wyeksponować go w daniach i pochwalić się jego bogatym składem. Odpowiednio skomponowane menu na oleju rzepakowym może nie tylko dostarczyć naszym gościom doznań smakowych, ale także mieć istotny wpływ na ich zdrowie.

Podczas planowania restauracyjnego menu, kucharze zdecydowanie częściej sięgają po olej rzepakowy niż po oliwę. Nie tylko ze względu na cenę, ale przede wszystkim na walory zdrowotne. Przy niedoborach kwasów tłuszczowych specjaliści zalecają spożywanie co najmniej 2 łyżek oleju rzepakowego dziennie. Jego największą zaletą jest duża zawartość kwasów omega-3. Są niezbędne w diecie każdego człowieka. Zapewniają prawidłowe funkcjonowanie naszego organizmu i zapobiegają rozwojowi wielu schorzeń. Olej rzepakowy może nas wesprzeć w profilaktyce chorób związanych z układem krążenia, nerwowym, trawiennym, a nawet w przypadku cukrzycy czy nowotworów. Regularnie stosowany potrafi obniżyć poziom złego cholesterolu. Warto na niego postawić, tworząc restauracyjne menu.

- Zalety oleju rzepakowego w gastronomii:
- dobra wytrzymałość na zmiany temperatury zachodzące w trakcie smażenia,
 - stabilność smaku i zapachu niezależnie od zmieniającej się temperatury smażenia,
 - łatwo ocieka ze smażonego produktu, dzięki czemu ostatecznie spożywamy mniej tłuszczu,
 - wysoka temperatura dymienia pozwala na różnorodną obróbkę produktów,
 - brak własnego smaku czy zapachu podkreśla jakościowe składniki potrawy,
 - sprawdza się w cukiernictwie,
 - ma szerokie zastosowanie w piekarnictwie.

BEZPIECZNE SMAŻENIE NA RZEPAKOWYM

Zmiana tłuszczów zwierzęcych na roślinne to trend w zaleceniach żywieniowych, który z każdym rokiem się nasila. W żywieniu zbiorowym to olej rzepakowy wiezie prym w zastosowaniu. Olej rzepakowy, ze względu na dużą zawartość jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (głównie kwasu oleinowego), jest stosunkowo odporny na zmiany wynikające z poddawania go długotrwałej obróbce termicznej. Smażenie na takim tłuszczu jest bezpieczne, bezwonne, a dodatkowo zdrowe. Jest idealnym rozwiązaniem

nawiażującym do światowych zaleceń żywieniowych.

DOSKONAŁY DO MAJONEZÓW

Pomidorowy majonez, ziołowa emulsja czy olej smakowy – każdy z tych dodatków warto przygotować na dobrym gatunkowo oleju rzepakowym. Jego dużą zaletą jest łatwa emulgacja, szczególnie w środowisku kwaśnym i w obecności jajka kurzego. Stąd tak szerokie zastosowanie oleju rzepakowego, jako bazy w samodzielnie przygotowywanych majonezach smakowych. Wystarczy odrobina soku z cytryny czy musztardy, aby powstał wyjątkowy sos do podkreślenia smaku proponowanej potrawy. Szczególnie warto tworzyć takie dodatki na bazie oleju rzepakowego, który pozostał nam po suszonych pomidorach, kaparach czy smażonych bakłażanach. Uzyskamy niesamowity smak majonezu, a przy okazji wykorzystamy olej użyty do marynowania czy maceracji.

OLEJ RZEPAKOWY ODPOWIEDNI DLA WEGAN

Tworząc roślinne menu, warto postawić na olej rzepakowy. Majonez na nim z wykorzystaniem aquafaby, czyli wody po ciecierzycy, jest jednym z najzdrowszych tłuszczowych produktów, a przy okazji jednym z najtańszych. Zamiast wylewać wodę z puszek po ciecierzycy, możemy emulgować smakowe sosy i majonezy na bazie oleju rzepakowego. Warto o nich pamiętać, szczególnie goszcząc w swoim lokalu wegetarian, wegan czy fleksitarian. Trend wege z każdym rokiem rośnie w siłę, warto zatem w swoim lokalu o nim pomyśleć przy okazji różnorodnego zastosowania rzepakowego. Usmażone na nim steki z kalafiora, warzywne placuszki czy fasolowe burgery będą niezwykle pożywne i zdrowe.

BUTELKA SMAKOWEGO OLEJU RZEPAKOWEGO NA KAŻDYM STOLIKU

Gościom restauracji warto zaproponować do posiłku rzepakowe oleje smakowe. Ubogą smak proponowanej potrawy i będą miłym dodatkiem. Do stworzenia rzepakowych olei smakowych

warto użyć wysokiej jakości oleju oraz dodatków w postaci papryczek chili, rozmarynu czy tymianku. W olejowych dodatkach świetnie sprawdzają się też dodatki w postaci przypraw: ziaren kolorowego pieprzu, kminu rzymskiego czy jałowca.

CIASTA I CIASTECZKA NA OLEJU RZEPAKOWYM

Olej rzepakowy ma bardzo szerokie zastosowanie w cukiernictwie. Szczególnie nadaje się doskonale do wypieku ciast czy ciasteczek. Olej rzepakowy wyjątkowo łatwo łączy się z mąkami wysokoglutynowymi, dzięki czemu ciasta, na przykład biszkopty, łatwo wyrastają. Wysoka temperatura dymienia sprawia, że wypieki w wysokiej temperaturze nadal będą zdrowe i zachowają swoje właściwości smakowe.

PIECZENIE CHLEBA CZY BULEK

Olej rzepakowy szczególnie polecany jest do klasycznego piekarnictwa. Podczas zarabiania ciasta na chleb czy bułki warto go wykorzystać. Jego użycie sprawi, że pieczywo będzie zwarte, ale jednocześnie miękkie i elastyczne. Olej rzepakowy nie ma konkretnego smaku ani zapachu. Dzięki temu będzie idealnie nadawał się do stworzenia pieczywa, w którym będą dominowały mąki pełnoziarniste lub ziarna i nasiona np. dyni, czarnuszki czy sezamu.

Pieczenie, gotowanie, smażenie, a nawet w opcji na zimno – olej rzepakowy to podstawowy produkt niezbędny w profesjonalnej gastronomii. Wpisuje się w najnowsze branżowe trendy i jest niewątpliwym liderem rynku.

#Fundusze Promocji



KATARZYNA GUBAŁA
ekspertka kuchni roślinnej, propagatorka akcji „Rzepak na talerzu w kuchni HoReCa”

PROMOCJA

Praktyczne rozwiązania W ARMATURZE SANITARNEJ

W świecie gastronomii, gdzie na pierwszy plan wysuwają się doznania kulinarne i obsługa klienta, łatwo przeoczyć podstawy codziennego działania lokalu. Jedną z nich jest właśnie armatura. To niepozorny element techniczny, który realnie wpływa na funkcjonowanie restauracji, baru, kawiarni czy hotelu.

Od toalet, aż po zaplecze i kuchnię – odpowiednio dobrana armatura to nie tylko kwestia higieny czy wygody, ale także bezpieczeństwa, ergonomii i estetyki. Nowoczesne rozwiązania technologiczne i projektowe pozwalają tworzyć przestrzenie, które są praktyczne, a przy tym komfortowe zarówno dla gości, jak i pracowników.

TOALETY – HIGIENA I FUNKCJONALNOŚĆ W JEDNYM

Toalety w lokalach gastronomicznych stanowią nie tylko wymóg sanitarny, ale przede wszystkim jeden z kluczowych punktów, który wpływa na ostateczne wrażenie i jakość całego obiektu. Smaczny obiad czy przemiła obsługa zjeżdża na dalszy plan w ocenie gości, jeśli w toalecie zastaną zaniedbane krany i zniszczone umywalki.

Wysokiej klasy armatura sanitarna musi być odporna na intensywne użytkowanie, łatwa w czyszczeniu i maksymalnie higieniczna. Jednocześnie powinna charakteryzować się eleganckim, ponadczasowym wykończeniem.

Łazienka to przestrzeń, w której warto postawić na rozwiązania bezdotykowe – automatyczne baterie umywalkowe, spłuczki, dozowniki mydła, suszarki do rąk czy podajniki papieru wykonane ze stali nierdzewnej lub materiałów o wysokiej odporności na uszkodzenia mechaniczne i codzienną eksploatację.

Nowoczesne toalety coraz częściej wykorzystują technologię sensorową. Takie rozwiązanie jest o wiele bardziej higieniczne, a do tego zapewnia komfort użytkowania oraz pozwala oszczędzać wodę. Jak to działa? Czujnik podczerwieni wykrywa obecność dłoni pod kranem, automatycznie uruchamiając wodę, następnie strumień zostaje zatrzymany. Dzięki temu zużywamy tylko tyle wody, ile realnie potrzebujemy.

W modzie są także systemy podtynkowe, które nadają wnętrzu lekkości i ułatwiają utrzymanie czystości. Ekologiczne podejście objawia się również zastosowaniem zaworów czasowych, perlatorów napowietrzających strumień wody czy systemów ograniczających jej zużycie bez utraty komfortu użytkownika.

Ponadto nowoczesne systemy pozwalają na monitorowanie stanu zużycia mydła, ręczników czy środków czystości, co ułatwia logistykę, a w efekcie zarządzanie obiektem.

KUCHNIA – SERCE GASTRONOMII POD KONTROLĄ

Profesjonalna kuchnia gastronomiczna to przestrzeń, w której armatura pracuje na najwyższych obrotach. Tutaj liczy się trwałość, wydajność i łatwość obsługi. Baterie gastronomiczne różnią się znacznie od tych domowych – to specjalistyczne urządzenia wykonane zazwyczaj z odpornej stali nierdzewnej. Co więcej, są odporne nie tylko na działanie wysokich temperatur, ale i silnych środków czyszczących. Dzięki temu zachowują estetyczny wygląd bez względu na intensywną eksploatację.

W kuchni liczy się też mobilność. Z tego powodu na popularności zyskują baterie z elastycznym węzłem, spryskiwaczem lub

ramieniem obrotowym, które umożliwiają szybkie i dokładne mycie dużych naczyń oraz garnków.

Na zapleczu często stosuje się również baterie z uruchamianiem nożnym lub kolanowym – to rozwiązanie higieniczne i ergonomiczne, które pozwala zachować czystość rąk szczególnie podczas pracy z żywnością. Masz zajęte ręce, a natychmiast potrzebujesz dostępu do wody? Teraz to nie problem, wystarczy, że naciśniesz przycisk biodrem lub kolanem. Co istotne, dzięki wygodnemu usytuowaniu przycisku nie trzeba wykonywać przy tym zbędnych ruchów.

W nowoczesnych obiektach standardem są także specjalistyczne zlewy wielokomorowe, stanowiska do mycia warzyw, ryb czy mięsa, wyposażone w zawory mieszające z termostatami, ogranicznikami temperatury czy systemami antyoparzeniowymi. Warto również zwrócić uwagę na armaturę w zmywalniach – wysokociśnieniowe urządzenia ze spryskiwaczem i przemysłowe baterie z funkcją podgrzewania wody to już niemal obowiązkowe wyposażenie każdej restauracyjnej kuchni.

MAGAZYNY I CHŁODNIE – NIEZAWODNOŚĆ POD KAŻDYM KĄTEM

Choć mało który z gości zagląda do magazynów, to właśnie tam armatura pełni funkcje techniczne i użytkowe. Punkty poboru wody do sprzątania, napełniania pojemników czy mycia powierzchni muszą być strategicznie rozmieszczone i wykonane z materiałów odpornych na wilgoć czy zmienne temperatury. W tym przypadku również sprawdzi się stal nierdzewna. Często stosuje się armaturę przemysłową z zaworami odcinającymi, odpływy liniowe z kratkami ze stali kwasoodpornej i specjalistyczne kurki spustowe.

W chłodniach i mroźniach liczy się bezawaryjność – armatura musi działać w ekstremalnych warunkach, dlatego wybór komponentów o odpowiednich właściwościach (na przykład uszczelki odporne na niskie temperatury lub powłoki antykorozyjne) ma kluczowe znaczenie. Nowoczesne systemy kanalizacyjne stosowane na zapleczu gastronomicznym często są wyposażone w funkcje antyzapachowe, a odpływy podłogowe projektowane są z myślą o łatwym czyszczeniu i szybkim odprowadzaniu wody.

INWESTYCJA W JAKOŚĆ – DLACZEGO WARTO?

Dobrze zaprojektowana i przemyślana armatura gastronomiczna to nie tylko komfort i higiena, ale również realne oszczędności. Mniej awarii, mniejsze zużycie wody, lepsze spełnianie norm sanitarnych oraz większa wygoda dla gości i pracowników to argumenty, które przekładają się na zyski. Producenci armatury coraz częściej oferują systemy modułowe, dzięki którym można precyzyjnie dobrać rozwiązania do potrzeb danego lokalu, a także serwis posprzedażowy – wsparcie techniczne, naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne oraz dostępność części zamiennych dla produktów zakupionych u danego producenta lub dystrybutora – gwarantujący bezproblemowe działanie przez długie lata.

W gastronomii nie ma miejsca na kompromisy. Wszystko powinno działać płynnie i bezpiecznie, dlatego inwestycja w nowoczesną, komfortową armaturę to nie tyle wydatek, ile przede wszystkim wyraz profesjonalizmu. To właśnie w detalach, takich jak bateria umywalkowa czy zawór odpływowy, kryje się prawdziwa jakość, która buduje renomę Twojego lokalu.



Nr 2526TZ

BATERIA GASTRONOMICZNA Z ELASTYCZNĄ WYLEWKĄ SAMONOŚNĄ

Specyficzna konstrukcja przystosowana do intensywnego użytku w kuchni profesjonalnej

- **Wysoka wytrzymałość:** bateria z chromowanego mosiądzu, wyposażona we wzmocnione mocowania niezbędne przy intensywnym użytku w kuchni profesjonalnej.
- **Niezawodność:** bateria wyposażona w mechanizmy odporne na wysoką temperaturę wody, która w kuchni profesjonalnej może dochodzić do 90°C.
- **Komfort użytkowania:** ruchoma i elastyczna wylewka z pamięcią kształtu ułatwia napełnianie naczyń. Przyjmuje nadany jej kształt i zachowuje go, usprawniając korzystanie z baterii przy każdym kolejnym użyciu.

DELABIE, ekspert w dziedzinie armatury i urządzeń sanitarnych do budynków użyteczności publicznej, projektując designerskie gamy zrównoważonych produktów o wysokiej wydajności, wpisuje się w trend oszczędności wody i energii.

autor: Marta Kosecka

Kilka faktów o TOALETACH W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH

zdj. depositphotos.com

Wpis na temat toalety w restauracji, od kiedy tylko pojawił się na prowadzonym przeze mnie blogu, należy do najchętniej czytanych. Mimo że zamieściłam go ponad sześć lat temu, cieszy się niegasnącą popularnością, a wielu moich Czytelników nadal ma problem z jednoznaczną interpretacją przepisów regulujących tę kwestię.

Co więcej, kwestia toalet to zagadnienie, z jakim zwracają się do mnie restauratorzy chcący uzyskać porady prawnej, które pojawia się równie często co problemy z wykonywaniem umów i zatrudnianiem personelu. Dlatego też dziwi mnie, że dotąd nie poruszyłam tego tematu na łamach „Szefa Kuchni”. Kiedy tylko zauważyłam to niedopatrzenie, postanowiłam poświęcić temu tematowi cały artykuł.

BRAK ALKOHOLU = BRAK TOALETY

Zaczynam od najważniejszej informacji w kontekście toalety w lokalu gastronomicznym. Mam wrażenie, że jest to najczęściej powielany w tym temacie mit, który nadal funkcjonuje w branży gastronomicznej równie mocno co słynne książeczki sanepidowskie.

Napiszę więc najprościej jak się da. To, czy w Twojej restauracji musisz mieć toaletę dla gości, nie zależy od tego, czy sprzedajesz alkohol. Toalety dla gości nie musisz udostępnić tylko wówczas, gdy sprzedajesz wyłącznie jedzenie na wynos. Nieprzypadkowo używam tu słowa wyłącznie, bowiem zawsze, kiedy roztawiasz w Twoim lokalu stoliki, to wyraźny sygnał dla gości, żeby usiąść i skosztować zakupione jedzenie. W takiej sytuacji musisz zapewnić gościom dostęp do toalety. I to czy sprzedajesz alkohol nie ma tu żadnego znaczenia.

Jeżeli prowadzisz małą restaurację i ze względu na powierzchnię może w niej przebywać maksymalnie dziesięć osób, może to być toaleta koedukacyjna. W innym przypadku musisz mieć osobną toaletę dla kobiet i mężczyzn w następującej proporcji: jedna miska ustępowa na dwadzieścia kobiet i jedna miska ustępowa oraz jeden pisuar na trzydziestu mężczyzn.

Jeżeli natomiast Twoja restauracja mieści się na dwóch poziomach, co do zasady, takie toalety powinny znajdować się na każdym piętrze, chyba że na jednym piętrze przebywa nie więcej niż dziesięć osób. Wówczas toaleta może znajdować się na najbliższej, wyższej lub niższej, kondygnacji. Choć z doświadczenia powiem Ci, że w tym zakresie można akurat próbować negocjować z sanepidem. Zdarza się, że wyraża on zgodę na pewne ustępstwa.

Musisz także pamiętać, że nie ma tutaj znaczenia sezonowość – otwierając restaurację, która zwiększa liczbę stolików na sezon letni, należy uwzględnić kwestię toalet już w projekcie takiego lokalu, a ich liczba i rodzaj powinna zostać dostosowana do tej zwiększonej, wakacyjnej liczby gości.

TOALETA DLA PRACOWNIKÓW

Toaletę dla pracowników musisz oczywiście udostępniać zawsze, niezależnie od tego, czy Twoja restauracja pracuje stacjonarnie, czy w oparciu o sprzedaż na wynos. Nie obowiązuje tu również kryterium liczby zatrudnianych osób.

Przepisy prawa nie zabraniają jednocześnie, aby pracownicy korzystali ze

wspólnej toalety razem z gośćmi restauracji. Zupełnie przeciwnie niż niektóre sanepidy powołujące się na to, że takie rozwiązanie może spowodować, iż Ci pierwsi przeniosą w ten sposób bakterie. Jeżeli trafisz na taki właśnie sanepid, na podstawie indywidualnej oceny Twojej sytuacji musisz zdecydować, czy toczyć walkę z sanepidem, czy dostosować się do ich wytycznych.

Ponadto w zależności od indywidualnej sytuacji danej restauracji, toaleta dla pracowników może znajdować się poza restauracją – co do zasady nie dalej niż siedemdziesiąt pięć metrów od stanowiska pracy. I tutaj również udaje się czasem wynegocjować z sanepidem korzystne dla nas rozwiązanie.

Jeżeli prowadzona przez Ciebie restauracja mieści się w centrum handlowym lub stanowi część innego, większego obiektu użyteczności publicznej (na przykład dworca), zarówno pracownicy, jak i goście mogą korzystać z toalet, które znajdują się w strefie wspólnej dla całego takiego obiektu.

TOALETA PŁATNA – 20 ZŁOTYCH!

Pobieranie opłat za korzystanie z toalety jest, oczywiście, kwestią zupełnie dowolną. Najczęściej stosowaną zasadą jest brak odpłatności za korzystanie z toalety dla gości restauracji i pobieranie opłaty od osób z zewnątrz chcących jedynie skorzystać z toalety. Wysokość tej opłaty bywa różna, zaczynając od standardowych pięciu złotych, kończąc na kilkunastu bądź nawet kilkudziesięciu złotych. Nie zamierzam tutaj przekonywać, że opłata w wysokości dwudziestu złotych za skorzystanie z toalety jest absurdalna. Rozumiem wręcz pewien odstraszały efekt, który ma ona przynieść. Musisz jednak pamiętać o jednym – jeżeli pobierasz opłaty za korzystanie z toalety, wynagrodzenie, które w ten sposób uzyskujesz, musi zostać zarejestrowane na kasie fiskalnej, a zatem osoba korzystająca z toalety musi otrzymać od Ciebie paragon fiskalny, zaś Ty od tego typu sprzedaży musisz odprowadzić podatki.

WYMOGI ARCHITEKTONICZNE

Pewnie nie zdziwi Cię wymogi architektoniczne, jakie stawiane są toaletom w restauracji: ściany do wysokości dwóch i pół metra, a do wysokości co najmniej dwóch metrów powinny mieć powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci, drzwi powinny otwierać się na zewnątrz, zaś posadzka powinna być zmywalna, nienasiąkliwa i nieśliska. Co istotne, zarówno toaleta dla pracowników, jak i dla gości powinny znajdować się dopiero za przedsionkiem, w którym instalujemy umywalkę, zapewniamy również mydło, ręczniki papierowe bądź suszarkę. Pamiętaj, że toaleta to strefa brudna, a my znajdujemy się w restauracji, gdzie niezwykle ważne jest oddzielenie od takiej strefy zarówno produkcji, jak i konsumpcji. Pewnym wyjątkiem jest w tej sytuacji toaleta dla niepełnosprawnych, gdzie tego wymogu można uniknąć.

Obowiązujące przepisy prawa nie wskazują jednoznacznie, że co najmniej jedna z toalet w restauracji powinna być przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo, a z tego, co mi wiadomo, restrykcyjnie nie wymaga tego również sanepid. Jeżeli masz jednak taką możliwość, tworząc restaurację od podstaw albo istotnie ją zmieniając, warto pomyśleć o stworzeniu takiej przestrzeni. Wymogi, które musisz spełnić w tym wypadku, takie jak m.in. zapewnienie odpowiedniej przestrzeni manewrowej dla wózka inwalidzkiego, stosowanie drzwi bez progów czy zainstalowanie odpowiednio przystosowanej miski ustępowej, umywalki i uchwytów ułatwiających korzystanie z tych urządzeń,

są niewielkie w porównaniu do korzyści, jakie może przynieść takie rozwiązanie, zwłaszcza dla Twoich gości. Ale nie tylko dla nich. Jak wspomniałam wcześniej, toaleta dla niepełnosprawnych nie musi mieć przedsionka, dlatego decydując się na jej stworzenie, możesz więc zaoszczędzić niezwykle cenny kawałek powierzchni restauracji.

Wielu z Was, przeczytawszy o wszystkich tych wymogach dotyczących urządzenia toalet w restauracjach, może być pewnie zdziwiona, znając realia, jakie panują w niektórych lokalach gastronomicznych w Polsce. Zwłaszcza jeżeli Twoja restauracja funkcjonuje od wielu lat i nie była w tym czasie remontowana. W takim wypadku możesz działać na dotychczasowych zasadach dopóki nie będziesz planował przebudowy bądź poważnego remontu swojej restauracji, kiedy to nadejdzie moment jej dostosowania, również w zakresie toalet, do aktualnie obowiązujących standardów.

A jeżeli widzisz toalety niespełniające wymogów w dopiero co otwartych restauracjach, być może właściciele tych restauracji uzyskali zgodę sanepidu na pewne ustępstwa. Zawsze, w zależności od indywidualnej sytuacji danej restauracji, sanepid może się na nie zgodzić.

Ostatecznie może się jednak okazać, że dokonując odbioru, sanepid został wprowadzony w błąd. Bo na przykład w trakcie odbioru lokalu wystawiono mniej stolików i krzeseł niż w trakcie normalnego funkcjonowania restauracji. Taki sposób obejścia prawa może się udać, ale równie dobrze może zakończyć się kontrolą i zaleceniami pokontrolnymi, wśród których prym będzie wiodła konieczność dostosowania liczby i rodzaju toalet do realiów rzeczywistego funkcjonowania restauracji.

Dlatego warto pamiętać, że i w tym wypadku często sprawdza się powiedzenie, że kłamstwo ma krótkie nogi, A próba obejścia prawa często kończy się nie tylko koniecznością remontu, ale i karami finansowymi, których każdy z nas chciałby przecież uniknąć.



MARTA KOSECKA
adwokat, właścicielka
Kancelarii Adwokackiej
w Gdyni, autorka bloga
przepisnagastronomie.pl

autor: Artur Nijakowski

Desery talerzowe: SZTUKA SMAKU I KOMPOZYCJI

Desery w różnej postaci, zaczynając od klasycznego ciasta, aż po złożone kompozycje składające się z wielu elementów i tekstur na talerzu, są jednym z kluczowych elementów karty, a także doskonałym dopełnieniem serwisu w restauracjach, hotelach i cateringach. Dlaczego nie można lekceważyć tego punktu menu?

Dobry deser można wykonać już z trzech lub czterech elementów. To właśnie prostota, a nie nadmierne kombinowanie, może okazać się kluczem do sukcesu. Ważne, aby pamiętać o przestrzeganiu kilku zasad, dzięki którym przygotowany deser zachwyci nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Warto przemyśleć każdą koncepcję i uwzględnić element kremowy, chrupiący oraz soczysty i orzeźwiający. W przypadku tego ostatniego najlepiej sprawdzą się owoce. Dzięki nim deser nabierze głębi i wielowymiarowego smaku.

Niezależnie od tego czy przygotowujemy deser, który będzie częścią cateringu z dietą pudełkową, czy deser do menu pięciogwiazdkowego hotelu, każdy z nich powinien być przyjemnością i cieszyć kubki smakowe.

Na jakich czynnikach trzeba się skupić, przygotowując desery talerzowe? Oto one!

PO PIERWSZE SEZONOWOŚĆ

Sezonowość się opłaca pod każdym względem. Jeżeli będziemy pracować na owocach dostępnych w sezonie, będziemy mieli pewność, że to nie tylko dojrzały, ale i bardzo smaczny produkt, który sam w sobie jest już doskonały. Do tego jest relatywnie tani i łatwy dostępny.

Propozycją, na którą warto postawić latem, może być ciasto ucierane z rabarbarem, sorbetem truskawkowym, pieczoną

białą czekoladą i dodatkiem kwaśnej śmietany. Mamy tu zarówno sezonowe owoce, jak i element orzeźwienia, którego goście poszukują zwłaszcza podczas cieplejszych dni.

MIEJSCE PRACY MA ZNACZENIE

Restauracja czy hotel? Z jakim typem lokalu mamy do czynienia? To pytania, które należy sobie zadać, opracowując koncepcję deseru, bo od tego mogą zależeć techniki oraz skala trudności przygotowania. Miejsce, w którym pracujemy, może sprzyjać konkretnym rozwiązaniom. Zupełnie inna dynamika pracy panuje w restauracji z menu à la carte, a inna w hotelu, gdy jest duże obłożenie. Opracowując przepisy na desery talerzowe, należy także mieć w pamięci liczbę osób w kuchni oraz zakres obowiązków. Oczywiście, jeśli tylko mamy taką możliwość, najlepszym rozwiązaniem jest stworzenie osobnej sekcji do tworzenia tych małych dzieł sztuki.

Nr 1*
w Europie

Serek Philadelphia gwarancja mistrzowskiego sernika



optymalne właściwości fizyczne każdej partii



kremowa konsystencja i jednorodność masy serowej



ciasto nie zapada się, nie pęka i nie rozwarstwia się



doskonałe łączenie z innymi składnikami



mała zawartość wolnej wody



łatwe porcjowanie i dłuższa świeżość



Więcej inspiracji kulinarnych znajdziesz na www.philly.pl



/ Philadelphia Polska



@philadelphia_pl



FOOD COST, CZYLI LICZY SIĘ ZYSK

Zmora wszystkich szefów kuchni i cukierni... To oczywiście żart, naprawdę można przygotować deser, który nie będzie kosztować milionów, ale jednocześnie będzie bardzo smaczny i zaskoczy gości. Wiadomo jednak, że musi przynosić zysk.

Optymalizacja food costu pozwoli na realizowanie ciekawych pomysłów w oparciu o produkt w rozsądnej cenie bez utraty jakości. Dobrze opracowany deser powinien być opłacalny w dłuższej perspektywie – gościom zapewni niepowtarzalne doznania smakowe, a właścicielowi lokalu zysk.

ESTETYKA I ETYKA ZAWODOWA

Estetyka idzie w parze ze smakiem – to zasada, której nie można pomijać, przygotowując desery talerzowe. Im ciekawszy i ładniejszy, tym większą uwagę gości przyciągnie. Jeśli za piękną kompozycją pójdzie także smak, powody do zadowolenia będą mieli zarówno goście, jak i właściciel lokalu. Składanie deserów to czysta przyjemność. Najważniejsze to robić to w odpowiednich warunkach. To szacunek do produktu.

W codziennej pracy w kuchni, cukierni czy kawiarni bardzo ważne jest również zachowanie jak najbardziej higienicznych warunków. Czystość pracy, odpowiednie przechowywanie produktów, gotowych deserów i ich elementów to podstawa prawidłowego funkcjonowania biznesu w naszej branży.

STABILIZACJA/RECEPTURA/WAGA/POKORA

To cztery czynniki, które można uznać za kluczowe w przygotowaniu deseru. Dlaczego? Receptury cukiernicze bywają skomplikowane, dzięki temu uczą kucharzy pokory.

Niezbędna jest także praca z wagą – tu nie ma miejsca na przypadek. Proporcje muszą się zgadzać! Trzymanie się procedur i technik pomaga uniknąć wielu rozczarowań.

Przestrzeganie tych zasad może w efekcie wpłynąć na jakość wykonania. Przygotowując deser talerzowy, należy pamiętać, że lepiej zrobić perfekcyjnie cztery elementy, niż dziesięć byle jak. Siła tkwi w prostocie i pomyśle. Im bardziej skomplikowana wizja i więcej elementów, tym trudniej to wszystko ogarnąć i stworzyć spójną całość.

Aby uniknąć przekombinowania, warto przemyśleć, czy wszystkie elementy na pewno są potrzebne. Coś jest niejadalne? Zdecydowanie odpada. Jakiś produkt nie pasuje do reszty? Także odpada, aby zachować spójność z resztą kompozycji.

Jak wcześniej wspominałem, deser można już złożyć z trzech elementów. Warto przy tym pamiętać o różnorodnych teksturach. Kremowe/chrupiące/słodko-kwaśne i orzeźwiające. Oto przykład deseru, który został wymyślony zgodnie z tą regułą i może stać się inspiracją: lody owsiane/czereśnie/ciepła kruszonka maślana.

DESER GRUSZKA

Budowanie deserów z jednego elementu to prawdziwa sztuka. Wybierając określony produkt, należy wykorzystać każdą możliwość jego zastosowania.

Piklowana gruszka/krokiet z gruszki panierowany w kaszy gryczanej/gruszka konfitowana w oleju z pestek dyni/żel z gruszki/sorbet gruszkowy/pączek

z konfiturą z gruszki to przykład deseru restauracyjnego, który wykorzystuje różne techniki, tekstury i temperatury, opierając koncepcję wyłącznie na jednym składniku. To propozycja nawiązująca do trendów wegańskich oraz idei zero waste – wszystkie elementy są wykorzystane. Co ważne z punktu widzenia food costu, to deser, który wyróżnia się niskim kosztem produkcji. Można nim zaskoczyć gości, szczególnie wegan.

Na rynku dostępne są surowce pozwalające uzyskać różnego rodzaju tekstury, takie jak agar, lecytyna oraz albumina. To właśnie one pomagają osobom pracującym w cukiernictwie tworzyć unikatowe kompozycje, zaczynając od pianek, poprzez sfery, aż po różnego rodzaju kawior czy bezy z soków owocowych i warzywnych. Popularna jest na przykład beza z buraka.

Z kolei substancje żelujące jak agar i pektyna pozwalają stworzyć unikatowe galaretki i żele. Nowoczesne cukiernictwo stosuje również infuzje, czyli przenoszenie smaków, co zapewnia niezwykle wrażenia smakowe.

Ponadto na popularności zyskuje dekonstrukcja. To metoda polegająca na rozebraniu deseru na czynniki pierwsze, a następnie złożenie go w inny, innowacyjny, sposób z użyciem nowoczesnych technik.

CZAS PRZYGOTOWANIA NA WAGĘ ZŁOTA

Są desery, które można zrobić i wydać tego samego dnia, ale są też takie, które wymagają stabilizacji i można je złożyć dopiero następnego dnia. Pamiętajmy o tym, aby uniknąć cukierniczych wpadek.

Desery talerzowe są pracochłonne – charakteryzują się dużą liczbą technik, a każdy element musi być perfekcyjny. Jednym ze składników, który zapewnia ogrom możliwości, jest czekolada. Genialny produkt! Można ją zastosaować w musach, sernikach, lodach, pralinach, a także wypiekach. Dla kontrastu warto także wykorzystać element zimny. Mogą być to lody, granita lub sorbet. To wzbogaci naszą kompozycję,

dodając orzeźwienia i świeżości do naszego deseru.

TRENDY I OCZEKIWANIA GOŚCI

Obecnie dużo gości preferuje mniej słodkie desery. Na znaczeniu zyskuje cukiernictwo alternatywne, bez glutenu oraz z mniejszą ilością cukru lub bez niego. Cukiernictwo wegańskie, w duchu zero waste, to desery przyszłości.

Osobiście uwielbiam różne techniki i tekstury, pracę z jednym produktem w wielu odsłonach oraz łączenie warzyw z owocami i ziołami. Moje popisowe desery talerzowe to: ciasto marchewkowe/mus z herbatą earl gray/filety z pomarańczy/sorbet pomarańczowy/melisa, mus z buraka z białą czekoladą i rozmarynem/galaretka z malin/żel z malin/sorbet z buraka i malin/tiul z sokiem z buraka oraz sernik z koziego sera z tonką/jabłko z jałowcem i miodem/popcorn z kaszy pęczak/wędzona kruszonka czekoladowa/sfera z maślanki/olej z pestek dyni.



ARTUR NIJAKOWSKI

Mistrz Polski w Przygotowaniu Deseru 2025, właściciel ANio Pracownia Tortów Artystycznych w Czarnocinie



autor: Łukasz Nowak

Dobre mięso, CZYLI JAKOŚĆ POPARTA ŚWIEŻOŚCIĄ

Produkty dostarczane przez zaufanego dostawcę to początek drogi, na której obwieścić można sukces. Jednak, aby tak się stało, należy przede wszystkim postawić na świeży surowiec zapewniający jakościowe podejście do tematu kulinariów. Nie inaczej jest w przypadku różnych rodzajów mięsa.

Gwarancją sukcesu każdej przygotowywanej przez szefów kuchni potrawy jest jej smak. Jednak, aby dojść do ostatecznej formy dania, które zadowoli nie tylko ich, ale przede wszystkim gości, należy przejść długą – często niełatwą i składającą się z wielu etapów – drogę. Pierwszym z nich jest odpowiedni dobór składników. Drugim, zdecydowanie najważniejszym, znalezienie dostawcy zapewniającego wysoką jakość i świeżość wybranych produktów. Mając plan, a także zarys stworzonego dania, musimy pamiętać, że aby ostatecznie nas usatysfakcjonowało, nie można oszczędzać na wszystkim, co wchodzi w jego skład.

Najgorsze, co może przydarzyć się gościom zamawiającym potrawy w restauracji, to otrzymanie ich na najwyższej klasy porcelanie, kreatywnie udekorowane, ale z głównym składnikiem, który zawodzi oczekiwania. Takie dania okazują się totalną kląpą. Z czego to wynika? Najczęściej z braku świeżości przygotowywanego kawałka surowca. Możemy to zauważyć przede wszystkim na

przykładach różnych rodzajów mięs tak często serwowanych w lokalach gastronomicznych. Jak uniknąć wpadek, które mogą zaprzepaścić lata pracy na dobre imię restauracji?

ŚWIEŻA DOSTAWA

Polska kuchnia mięsem stoi. Zjadamy go bardzo dużo, ale czy zawsze jest ono dobrej jakości? Nieraz nie mamy pewności, czy kawałek mięsa podany na talerzu jest naprawdę świeży. Zadaniem szefów kuchni jest jasny warunek stawiany właścicielom czy menedżerom lokalu – nie będę podawał ludziom starego mięsa. Bez względu na to, w jaki sposób zamierza się przyrządzić mięso, musi być świeże i odpowiednio dobrane do przygotowywanego dania. Jak zagwarantować właściwej jakości mięso? Najłatwiejszym sposobem na rozwiązanie tego problemu jest umowa z dostawcami i hurtowniami po wcześniejszym sondowaniu rynku, a także zapoznanie się z ich ofertami. W tym przypadku należy pamiętać, że proces zapewnienia świeżości mięsa rozpoczyna się jeszcze przed jego załadunkiem, poprzez transport przy zachowaniu odpowiednich warunków czystości oraz temperatury, aż po dostarczenie surowca do lokalu. Dostawca mięsa powinien dysponować pełną dokumentacją dotyczącą aktualnie przewożonego towaru, a odbierający zamówienie sprawdzić zarówno ją, jak i to, czy samochód wykorzystany do przewozu został dopuszczony do transportu konkretnych produktów.

W przypadku przewozu mięsa niebagatelną rolę odgrywa cena. Naprzeciw tej przeszkodzie wychodzi lokalny producent. Nie dość, że funkcjonuje w pobliżu lokalu, nie traci czasu na dostawę oraz nie ponosi większych kosztów dojazdu, to, jeśli zapewnia naprawdę jakościowe, świeże mięso, to staje się znakomitym partnerem biznesowym. Krótki łańcuch dostaw, łatwiejsza kontrola nad jakością surowca czy znajomość producenta – to główne zalety takiej współpracy. Ponadto pamiętajmy, że lokalność jest w modzie. Goście doceniają możliwość konsumpcji dań, których składowe pochodzą z okolic lokalu. Co więcej, takie placówki darzone są znacznie większym zaufaniem. Oszczędzając zatem czas, pieniądze i czasem może stres spowodowany niepewnością, czy dostawa dojedzie na czas, czy wszystko będzie na pewno świeże, zapewniamy restauracji jakościowy, lokalny produkt, którego pochodzenie jest nam bardzo dobrze znane.

WOŁOWINA A WIEPRZOWINA

Decydując się na konkretny gatunek mięsa, warto zwrócić uwagę na kilka szczegółów, które okażą się dla nas wskazówkami dotyczącymi jego świeżości. Wybierając je, należy skupić się na kolorze, strukturze oraz zapachu. Jakościowe mięso wołowe, jak chociażby kawałek rostbefu czy polędwicy, powinno mieć równomierną czerwoną barwę dzieloną jasnokremowymi paskami tłuszczu – marmurkowatość – i charakteryzować się sprężystością. Im dłużej wołowina dojrzewa, tym ma bardziej intensywny zapach. Dobrej jakości mięso wołowe ma ciemny brzeg. Takie mięso będzie też droższe, ponieważ w trakcie sezonowania traci wodę, a tego typu ubytki często są wliczane w cenę. W przypadku wieprzowiny, rzecz jasna, ogromną rolę przy sprawdzeniu jej świeżości odgrywa kolor. W zależności od części tuszy, z której pochodzi mięso, ma ono odcień od jasnego różu po czerwień. Kolor powinien być jednakowy na

REKLAMA



Zarejestruj się!

**7 października 2025
EXPO XXI, Warszawa**

**Bezpłatny program
edukacyjny dla kucharzy
i restauratorów**

www.kongresszefowkuchni.pl



Wieprzowina to obecnie najchętniej wybierane mięso w Polsce, dlatego też, decydując się na jej zakup, bacznie należy się jej przyjrzeć

całej powierzchni. Jakiegokolwiek plamy bądź krwawe nacieki nie są mile widziane.

Wysokiej jakości wieprzowina jest chuda, nie zawiera nadmiernej ilości ścięgien, a po naciśnięciu nie wypływają z niej soki. Równomierny rozkład tłuszczu na mięsie chroni je przed nadmiernymi ubytkami. Twarda oraz jędrna konsystencja, a przy tym niemal białe paski tłuszczu gwarantują świeżość i wysoką jakość wieprzowiny. Świeże mięso ma ledwo wyczuwalny

i bardzo delikatny, lekko słodkawy zapach. Wieprzowina to obecnie najchętniej wybierane mięso w Polsce, dlatego też, decydując się na jej zakup, bacznie należy się jej przyjrzeć. Im większy popyt na dany gatunek mięsa, tym większe prawdopodobieństwo dostępności na rynku mięsa odmładzanego chemicznie bądź po prostu zepsutego.

NIE TYLKO DRÓB

Sporą popularnością nadal cieszy się mięso drobiowe. Decydując się na jego zakup, należy poznać rodzaj hodowli, z jakiej pochodzi,

gdyż jest to czynnik determinujący walory odżywcze mięsa. Dobry jakościowo drób to najczęściej ten pochodzący od kurczaka z wolnego wybiegu karmionego głównie zbożem. Jego mięso ma bladoróżowy odcień i jest bardziej zwarte. W przypadku kur karmionych kukurydzą mięso ma żółtawy kolor. Taki sposób karmienia powoduje też, że drób jest bardziej słodkawy. Zapach mięsa drobiowego jest praktycznie niewyczuwalny. Jego struktura powinna charakteryzować się gładką i jędrną powierzchnią oraz elastyczną, suchą i matową konsystencją. Nie może wydobywać się z niego żadna woda ani soki mięsne. Co ważne w przypadku drobiu, dobrze jest zwrócić uwagę na wielkość konkretnych elementów. Znacznie lepiej wybierać mniejsze części, ponieważ najpewniej pochodzą one z młodszych zwierząt, dzięki czemu mięso będzie miało lepszy smak, a czas gotowania lub pieczenia znacząco się skróci. Delikatny smak mięsa drobiowego sprawia, że jest ono fundamentem menu

dziecięcego. Daje ono też wiele możliwości szefom kuchni, ponieważ dzięki dodaniu przypraw, sosów czy innych dodatków mogą zaproponować gościom naprawdę bogatą kartę dań opartą o drób.

Mięsem, które jest coraz chętniej wykorzystywane ze względu na niską zawartość tłuszczu, jest cielęcina. Świeża wyróżnia się różową – jednak niezbyt jasną – barwą. Zapach cielęciny jest delikatny, lekko mleczny, a jej struktura marmurkowata. Mięso powinno być gładkie na przekroju.

Jak natomiast powinno wyglądać świeże mięso jagnięce? Jakościowa jagnięcina powinna pochodzić z jagniąt mlecznych i nie starszych niż roczne. Świeża nie wymaga dojrzewania, dlatego też warto ją przygotować w kuchni, jak najszybciej się da. Wygląd świeżego, młodego mięsa charakteryzuje się jasnoróżową barwą i ma mało tłuszczu. Starsze mięso jest ciemnoczerwone. Jagnięcina jest niezwykle kruchym, a także delikatnym mięsem wymagającym odpowiednio dobranej, jak i szybkiej, a zarazem wcale nie czasochłonnej, obróbki. To idealny wybór na wyjątkowe okazje oraz przedstawienie kunsztu szefa kuchni.

MINIMALIZACJA KOSZTÓW

Wybór świeżego i jakościowego produktu do restauracji to warunek dobrze prowadzonego biznesu. Taniej nie zawsze znaczy lepiej. Jeśli jednak warunkiem jest znaczna minimalizacja kosztów, warto znaleźć w okolicy lokalu dostawcę, który

zaopatrzy placówkę w wysokiej jakości surowiec. W przypadku mięsa pamiętajmy też, aby zarówno w trakcie transportu, jak i po jego odbiorze różne gatunki były odpowiednio przechowywane. Kluczem jest tu zatem separacja między konkretnymi rodzajami mięsa. Dlatego w celu uniknięcia skażenia krzyżowego pomiędzy różnymi gatunkami mięsa zaleca się przechowywanie ich oddzielnie i w sposób właściwie oznaczony.

Gdy mięso będzie już w lokalu, czas zabrać się za jego odpowiednią obróbkę i rozpocząć proces najbardziej wyczekiwany przez gości na sali – przygotowanie dania. Świeże mięso okraszone dopasowanymi pod kątem walorów smakowych dodatkami będzie zawsze odgrywało główną rolę na talerzu. Jakościowy kawałek drobiu, wieprzowiny czy wołowiny nie musi być nadmiernie chowany pod wymyślnym purée czy letnią sałatką. To on ma przyciągać smakiem, zapachem i świeżością, podkreślając w ten sposób jakość restauracji.

System zmywania butelek od Winterhalter. Czystość i bezpieczeństwo



Woda we własnych butelkach lub karafkach. Napełniane z dozownika wody. Coraz więcej gastronomów serwuje swoim gościom wodę właśnie w taki sposób – dlatego potrzebują oni rozwiązania w zakresie zmywania. Firma Winterhalter opracowała takie rozwiązanie. Dzięki koszu na butelki i specjalnemu adapterowi każda zmywarka serii

UC staje się systemem zmywania butelek. Za pomocą specjalnej dyszy woda jest wtryskiwana bezpośrednio do butelki – zapewnia to certyfikowane bezpieczeństwo higieniczne zgodnie z DIN SPEC 10534. Ponadto we wszystkich zmywarkach serii UC można w każdej chwili zainstalować kosz na butelki. Sprawdź ofertę wynajmu zmywarek marki Winterhalter na: wynajmizmywarke.pl

Elegancja w czerni

Styl, funkcjonalność i trwałość – te cechy łączy nowa umywalka nablutowa RAVA od DELABIE.

Wykonana z wysokiej jakości Inoxy 304 o matowym, czarnym wykończeniu z Teflonu®, zachwyca elegancją i funkcjonalnością. Komora bez spoin oraz wykończenie zapobiegające skażeniom zapewniają maksymalne bezpieczeństwo i higienę, co jest kluczowe w ogólnodostępnych przestrzeniach sanitarnych. Dzięki minimalistycznej formie i uniwersalnej czerni idealnie wpisuje się w nowoczesne aranżacje. Umywalka RAVA to doskonały wybór do łazienek w restauracjach, hotelach czy luksusowych lokalach – tam, gdzie liczy się styl i niezawodność przez lata. Gwarancja: aż 30 lat! Umywalka dostępna również w wersji ze stali nierdzewnej w wykończeniu satynowym.



Czysty smak pistacji w ofercie Bidfood

Pasta pistacjowa Simply Sweet Premium to w 100 proc. naturalny produkt, stworzony z prażonych, łuskanych pistacji kalifornijskich, bez dodatku soli, cukru i konserwantów. Dzięki starannie wyselekcjonowanym pistacjom o niskiej wilgotności zapewnia doskonały smak i powtarzalną jakość. Charakteryzuje się intensywnym smakiem oraz wyczuwalnymi cząstkami pistacji. Wpisuje się w trend czystych etykiet, będąc idealnym wyborem do cukierni, lodziarni, restauracji i produkcji rzemieślniczej. Doskonale sprawdza się w deserach, wypiekach, lodach, a także jako składnik wytrawnych dań, sosów i kremów, podnosząc wartość finalnego produktu. Zamówisz ją na: e-bidfood.pl



Valoriani – elektryczny piec doskonały



To nie jest zwykły piec. MAXIMO od Valoriani to prawdziwa rewolucja – elektryczny, a jednak piecze jak tradycyjny opalany drewnem. Równomiernie. Aromatycznie. Perfekcyjnie. Sekret? Kvarcowe grzałki, system recyrkulacji RHS* i legendarna kopuła Valoriani. Efekt? Do 7 idealnych pizz jednocześnie – każda jak z serca Neapolu. MAXIMO nie tylko zachwyca smakiem. Oszczędza energię, dopasowuje się do wnętrza i zostawia konkurencję daleko w tyle. Chcesz poznać więcej szczegółów? Odwiedź: www.fornoitalia.pl. Zadzwonь: +48 661 181 865. Napisz: b.mazur@fornoitalia.pl. Sprawdź, czym naprawdę jest piec doskonały.



Oliwki Kalamata od Greek Trade

Firma Greek Trade wzbogaciła ofertę dla gastronomii o wyjątkowy produkt: Oliwki Kalamata – wyraziste w smaku, mięsiste i starannie selekcjonowane oliwki pochodzące z regionu Peloponezu w Grecji. Cenione przez szefów kuchni na całym świecie za swój intensywny aromat i naturalnie purpurowy kolor. Świetnie sprawdzają się jako składnik sałatek, dań śródziemnomorskich, przystawek czy pizz. W ofercie dostępne są oliwki Kalamata w wersji drylowanej i z pestką. Produkt dostępny w bidonach 2 kg. Idealny wybór dla restauracji, hoteli i firm cateringowych, które stawiają na jakość i autentyczny smak. Więcej informacji na stronie: www.greektrade.com.pl



DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ, OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R. O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLOWI.

Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA

Komory szokowego schładzania i zamrażania PORKKA są ważnym elementem wyposażenia profesjonalnej kuchni restauracyjnej i cateringowej.

Komory szokowe PORKKA posiadają:

- dotykowy i intuicyjny sterownik,
- fabryczne programy schładzania/zamrażania oraz możliwość układania własnych programów,
- możliwość wjazdu wózkami GN1/1 lub GN2/1,
- wykonane są w całości ze stali nierdzewnej ASI304.
- wielkości nominalne wsadu towaru od 30 do 200 kg,
- są wyposażone w wysokiej klasy agregaty zewnętrzne,
- możliwość doposażenia w system dezynfekcji światłem UV LED PORKKA BLUE, który niszczy bakterie, pleśń i drożdżaki,
- możliwość podłączenia urządzeń do systemu monitoringu.



REFOOD: Zielona energia z restauracyjnych odpadów



REFOOD to międzynarodowa firma, która odbiera przeterminowaną żywność, resztki spożywcze, czerstwe pieczywo, olej posmażalniczy i PUPZ kat. 3. Obsługuje restauracje, hotele i sklepy, podstawiając czyste, zdezynfekowane pojemniki – nawet wprost do kuchni! Harmonogram odbioru dopasowuje indywidualnie. Zebrane odpady przekształca w biomasę, a następnie w biogazowni w zielony prąd, ciepło i nawóz. To prosty sposób na ekologiczne zarządzanie odpadami. Sprawdź na: www.refood.pl lub zadzwonь: +48 800 800 737.

Gofry Floryda – bestseller w menu śniadaniowym

Floryda to profesjonalne mieszanki do wypieku gofrów stworzone z myślą o hotelach, restauracjach, kawiarniach i punktach gastronomicznych. Dzięki dopracowanej recepturze gofry są zawsze puszyste, aromatyczne i gotowe już po 2,5 minuty wypieku. W ofercie znajdują się mieszanki do gofrów biszkoptowych, wytrawnych, bąbelkowych i belgijskich.

- Do przygotowania wystarczą jedynie woda i olej.
- Stała, wysoka jakość i powtarzalność wypieku.
- Uniwersalny smak – doskonale z owocami, kremami, lodami, czekoladą, a także w wersjach wytrawnych na słono.
- Produkt polski, opracowywany i udoskonalany od 20 lat dla sektora HoReCa.

Gofry Floryda wybrały już setki lokali w całej Polsce. Zamów bezpłatną próbkę na: www.gofryfloryda.pl



ACALA Sparkling Tea – spritz, tylko lepiej

Musująca, naturalna herbata inspirowana kulturą wina i koktajli. Zero alkoholu, zero przesłodzenia, maksimum wytrawnego stylu. ACALA to alternatywa dla klasycznych aperitifów: idealna do śniadania, lunchu, wieczornej deski serów lub jako samodzielna pozycja w karcie. Wersja Spritz łączy nuty pomarańczy, bergamotki, ziół i zielonej herbaty. Do tego butelka ma elegancki, restauracyjny look. Poza ACALA Spritz warto sprawdzić też inne pozycje: White, Red, Rosé, Mimosa, a w okresie zimowym – specjalną edycję Winter. Marka świętuje 5-lecie i obecnie w restauracjach Michelin w ponad 30 krajach. Więcej informacji na: www.vininova.pl



Wino bezalkoholowe I'M NOT FULL

Wino I'M NOT FULL to prawdziwe wino, z którego został usunięty alkohol, przy zachowaniu smaku i aromatu. Przechodzi proces fermentacji jak klasyczne wino, a alkohol usuwany jest dopiero na końcu. To produkt premium, obecny w 1 z 7 restauracji z *Michelin oraz w wielu restauracjach polecanych przez Michelin czy Bib Gourmand. W blind testach top sommelierów wygrywa Riesling, a oferta obejmuje również musujące białe i rose, a także secco – wszystkie dostępne w ofercie Chefs Culinar.



Philadelphia z łososiem

Nowy smak w profesjonalnej kuchni! Philadelphia z łososiem to najnowsza propozycja od cenionej marki, która od lat inspiruje szefów kuchni. Połączenie kremowej konsystencji serka Philadelphia z subtelnym smakiem wędzonego łosia otwiera zupełnie nowe możliwości kulinarne – od eleganckich przystawek, przez śniadaniowe klasyki, aż po nowoczesne dania. Produkt jest idealny jako baza do kanapek, tartinek, roladek, past czy przekąsek typu finger food. Oferuje nie tylko wyjątkowy smak, ale również wysoką jakość i wygodę zastosowania w codziennej pracy kucharzy. Philadelphia z łososiem to odpowiedź na rosnące oczekiwania konsumentów poszukujących smaków premium oraz możliwość wyróżnienia oferty lokalu poprzez ciekawe, a jednocześnie sprawdzone rozwiązania. Smacznie, prosto i profesjonalnie.



Wyniki Konkursu POLSKICH WIN W JAŚLE 2025

W dniach 10-11 lipca 2025 roku w Jaśle odbył się XII Konkurs Polskich Win. Wina zostały ocenione przez międzynarodowe jury pod przewodnictwem Tomasza Koleckiego.

W XII Konkursie Polskich Win w Jaśle przyznano łącznie 163 nagrody, w tym 127 medali (5 dla winnic amatorskich) i 36 wyróżnień. Wśród medali znalazły się 3 złote, 42 srebrne i 82 brązowe.

Najwyżej ocenionym winem okazał się Pinot Noir 2021 z Winnicy Białe Skały. Najwyższą ocenę wśród win białych wytrawnych uzyskała Winnica Sztolcman, Arctis 2024. W kategorii win białych

półwytrawnych wyróżniono Winnicę Grono, Złote Grono 2023, natomiast w kategorii win słodkich Winnicę Silesian, Riesling Zimowe Zbiory 2023. Producentem najlepszego wina różowego ogłoszono Winnicę Modła, Przyjaciele Cfaigelta 2021. W kategorii win musujących wygrała Od Nowa, Riesling Brut 2023, a w gronie win specjalnych Winnica Kmiecia, Cuvee Blanc Intense 2023. Za najlepsze wino

amatorskie odpowiada Winnica Gorczańska, Muscaris 2024.

W jury pod przewodnictwem Tomasza Koleckiego zasiadli: Ola Harabas, Dominika Dytko, Grzegorz Jach, Arkadiusz Kurowski, Łukasz Głowacki, Bartosz Nowakowski oraz Jānis Kaļķis (Łotwa), Mihai Druta (Mołdawia), Mihály Lippai (Węgry) i Jakub Přibyl (Czechy).

Gratulujemy!

REKLAMA

XXIV Mistrzostwa POLSKI SOMMELIERÓW ZA NAMI!

W dniach 26-28 czerwca 2025 roku w warszawskim hotelu Airport Hotel Okęcie odbyła się 24. edycja Mistrzostw Polski Sommelierów. W zawodach zmierzyło się 31 uczestników.

Nowym Mistrzem Polski Sommelierów został Jan Knąber – head sommelier z warszawskiej restauracji Rozbrat 20. W finale pokonał Adama Michockiego, właściciela firmy importującej wina w brytyjskim Leeds oraz Bartosza Nowakowskiego – sommeliera z bydgoskiej restauracji Czosnek i Oliwa.

Zgodnie ze standardami Międzynarodowego Stowarzyszenia Sommelierów (ASI) na pierwszym etapie

zawodów znalazły się: degustacja w ciemno i opis wina, analiza doboru wina do potraw, degustacja mocnych alkoholi, a także zadania serwisowe i sprzedażowe. Zawodnicy pisali również test sprawdzający znajomość win, regionów, apelacji, roczników, producentów, kuchni regionalnych oraz historii i geografii.

W półfinale, oprócz części teoretycznej i sensorycznej, znalazły się zadania sprawdzające praktyczne umiejętności sprzedażowe i dobór wina do jedzenia.

Finał rozpoczął się od serwisu butelki magnum i drinka; zawodnicy mieli też zaproponować menu z napojami bezalkoholowymi na bankiet. W ostatnim zadaniu należało poprawić kartę win, w której były błędne apelacje, nazwy regionów czy typy win.

Widzowie oglądający finał docenili umiejętności komunikacyjne Jana Knąbra, przyznając mu nagrodę Mistrza Publiczności. Gratulujemy!

Grzybobranie

DLA GASTRONOMII JUŻ WE WRZESNIU

W dniach 7-9 września 2025 roku w Hotelu Kozi Gród** w Pomlewie odbędzie się VII edycja Grzybobrania dla Gastronomii. To wydarzenie kulinarne skierowane zarówno do branży gastronomicznej, jak i turystycznej.**

Grzybobranie dla Gastronomii zaprasza do udziału szefów kuchni, cukierni, kucharzy, regionalnych rzemieślników, artystów, szkoły gastronomiczne, a także właścicieli lokali gastronomicznych i food trucków – podkreślają organizatorzy ze Sławomirem Miotkiem na czele.

Celem inicjatywy jest spotkanie przedstawicieli branży gastronomicznej i turystycznej połączone z warsztatami

kulinarnymi, a także sportową rywalizacją. To okazja do podjęcia działań marketingowych i biznesowych oraz wzmocnienie wizerunku marki swoich produktów czy firmy.

Jak zapowiadają organizatorzy, jednym z ważniejszych punktów tegorocznej edycji wydarzenia będzie czwarta odsłona konkursu dla szkół gastronomicznych – Sztafeta Kulinarna. Odbędzie się także

druga edycja Olimpiady Sportowej dla Branży Gastronomicznej.

W programie przewidziano także wyjście na grzybobranie, wspólne gotowanie oraz możliwość wzięcia udziału w konkurencjach sportowych.

Jak co roku, nie zabraknie stoisk regionalnych wystawców. Ponadto uczestnicy będą mieli okazję uczestniczyć w pokazach live cookingu oraz warsztatach kulinarnych.

Przed nami

CZAS NA RYBĘ!

Już po raz ósmy w pierwszy weekend października Zamek Książęcy w Niemodlinie zamieni się w kulinarne centrum Polski. W konkursie Czas na rybę! o tytuł najlepszej potrawy z karpia opolskiego rywalizować będą uczniowie szkół gastronomicznych oraz profesjonalni kucharze z całego kraju.

Od 2018 roku Czas na rybę! przyciąga pasjonatów kuchni, profesjonalnych kucharzy i miłośników rybnych smaków. Jego głównym celem jest promocja potencjału kulinarnego karpia.

Podczas tegorocznej odsłony konkursu, w piątek, 3 października 2025 roku, do kulinarnych zmagani staną uczniowie szkół gastronomicznych, a w sobotę, 4 października, pałeczkę przejmą szefowie kuchni.

Produktem obowiązkowym jest karp. W tym roku to jedyny składnik, który trzeba wykorzystać w konkursowych potrawach. Organizatorzy liczą na kreatywną odsłonę karpia zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych interpretacjach.

Aby wziąć udział w konkursie Czas na rybę! i powalczyć o tytuł mistrza karpia, należy zgłosić się w dwuosobowych zespołach. Organizatorzy zapraszają do

wysyłania zgłoszeń, na które czekają do 12 września 2025 roku. Zgłoszenie musi być wypełnione elektronicznie i przesłane na adres email: konkurs@swietokarpia.pl. Do zgłoszenia należy dołączyć trzy wyraźne zdjęcia konkursowej potrawy.

Rejestracja odbywa się za pomocą formularza, który dostępny jest na stronie konkursu: www.czasnarybe.opolskieryby.pl.

ZAMÓW PRENUMERATĘ

prenumerata@szef-kuchni.com.pl



„SZEFE KUCHNI MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ” TO:

- ARTYKUŁY Z ZAKRESU ZARZĄDZANIA, PRAWA, EKONOMII I MARKETINGU
- TRENDY I ANALIZY RYNKU HORECA
- WYWIADY Z TOPOWYMI SZEFAKAMI KUCHNI, RESTAURATORAMI I MENEDŻERAMI
- INFORMACJE O NAJWAŻNIEJSZYCH WYDARZENIACH Z BRANŻY
- PRZEPISY



ZOBACZ TAKŻE:

SZEF-KUCHNI.COM.PL

I NASZE MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE



**CODZIENNIE NAJBARDZIEJ
AKTUALNE INFORMACJE Z BRANŻY**



**DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE
PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ,
OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM
NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.**

**USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.**