

# Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

## Polskie wino w rozkwicie

ROZMOWA Z BEATĄ JANTOŃ



MŁODZI A GASTRONOMIA

SMAKI TURCJI

NIEZBĘDNIK SZEFA KUCHNI

WYPIECZONA, ABY CIESZYĆ :-)

# Chałka-style Burger Bun

Rozpływa się w ustach  
Daje ukojenie smakiem  
Cieszy dekoracyjną koroną



dla  
Vegetarian



nie zawiera  
jaj

Tutaj znajdziesz garść inspiracji



Bułka **Chałka-style Burger Bun** to odpowiedź na rozwijający się kierunek comfort food. Trend przywołujący najlepsze wspomnienia z dzieciństwa, z domu rodzinnego, zapamiętane, ulubione smaki i zapachy dające ukojenie.

Kształt warkocza i błyszcząca, wypieczona na złoto skórka, nawiązują do wyglądu tradycyjnej chałki. Subtelnie słodki smak, lekko maślany aromat i delikatnie żółta barwa bułki, przypominają domowe ciasto drożdżowe.

Lantmännen  
Unibake

WWW.SCHULSTADBAKERY SOLUTIONS.PL



NA DOBRY POCZĄTEK...

**G**dy dni stają się krótsze i powoli dociera do nas wrześniowe ochłodzenie, wiemy, że pora pożegnać letnie smaki. Czas na jesienne porządki w menu.

Przygotowując najnowszy numer, zdałam sobie sprawę, że minął rok, odkąd zaczęła się moja kulinarna przygoda w redakcji Szefa Kuchni. To skłoniło mnie do refleksji na temat branży gastronomicznej, która stanowi społeczność zdolną do pokazania siły i solidarności w trudnych chwilach.

Ostatnio branżę obiegła wstrząsająca wiadomość o tragicznym pożarze, w którym zginęli strażacy walczący z żywiołem, a także doszczętnie spłonął kultowy lokal, będący ważnym punktem na kulinarnej mapie poznańskich Jeżyc.

Restauratorzy, szefowie kuchni, dostawcy i goście – wszyscy razem stanęli na wysokości zadania, organizując zbiórki funduszy, oferując pomoc czy dostarczając ciepły posiłek dla wolontariuszy i poszkodowanych. To właśnie te gesty pokazują, że gastronomia to branża oparta na wzajemnym wsparciu, gdzie konkurencja ustępuje miejsca chęci pomocy.

W takich momentach ujawnia się też siła lokalnych społeczności. Pożar może zniszczyć mury i wyposażenie, ale nie jest w stanie złamać ducha ludzi. Branża gastronomiczna w obliczu takich tragedii pokazuje, że jest czymś więcej niż tylko miejscem pracy – to wspólnota, która w najtrudniejszych chwilach staje się rodziną.

O wartości rodziny przekonała się bohaterka wrześniowego numeru – Beata Jantoń, właścicielka winnicy i winiarni Dom Jantoni. Zaistnienie na winiarskiej mapie Polski nie byłoby możliwe, gdyby nie rodzinna pasja, dzięki której posadzono pierwsze krzewy winorośli. Czytajcie na zdrowie!

Drodzy Czytelnicy, mimo że wakacje już za nami, pamiętajcie o wypoczynku. Nadchodzący sezon obfituje w wydarzenia, które będąc wyzwaniem w napiętym terminarzu, pozwolą na integrację branży.

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

**REDAKTORZY:**  
JOANNA DZIEDZIC, EWA MRÓZ,  
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

**WSPÓLPRACA:**  
CRISTINA CATESE, MIROSLAW CIOŁAK,  
MARTA KOSECKA, RAFAŁ KOZIORZEMSKI,

MARCIN KUREK, ARTUR LENCZEWSKI,  
PRZEMYSŁAW MALEC, AGATA WOJDA

**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:**  
JÓWITA KOSTRZEWA

**STUDIO GRAFICZNE:**  
FEST STUDIO  
ŁUKASZ PAWLUCZUK

**DRUK:**  
TECHGRAF

**ZDJĘCIA:**  
DEPOSITPHOTOS.COM,  
ARCHIWUM WŁASNE

**ZDJĘCIA NA OKŁADCE:**  
ELIANA PHOTOGRAPHY

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

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

BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA  
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

NAKLAD KONTROLOWANY

NAKLAD:  
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 PRZEPLYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCHYLENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELIBYŚMY POINFORMOWAĆ ZE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANŻOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓLNE INFORMACJE ZNAJDUJĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



16

20

44

6



## STREFA SZEFA

- 10** Sztuka wypoczynku – felieton Agaty Wojdy
- 12** Burger – jak go ugryźć?
- 15** Zainspiruj się Garden Gourmet
- 16** Menu jesienne – talerz sezonowych smaków
- 20** Makaron: przepis na idealną kompozycję z sosem
- 23** ASKO – inteligentne rozwiązania z chłodziarkami do wina w roli głównej

## STREFA MENEDŻERA

- 24** W kuchni trzeba być wizjonerem – rozmowa z Patrykiem Szymańskim, zwycięzcą II Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere
- 28** Innowacyjne podejście do wentylacji i okapów kuchennych
- 32** Czysta restauracja: klucz do sukcesu i bezpieczeństwa
- 35** Dobra muzyka w restauracji poprawia apetyt klientów i zyski właściciela
- 36** Niezbędnik szefa kuchni
- 38** Opakowania a zrównoważona przyszłość gastronomii
- 40** Nowa generacja smaku – młodzi kucharze a gastronomia

**42** Dostawa dostawie nierówna

## STREFA SMAKU

- 44** Podróż po smakach Turcji
- 48** Mięso – aromatyczny smak umami
- 52** Nowości

## WYDARZENIA

- 56** POLAGRA 2024 zaprasza na szkolenia dla HoReCa
- 57** Słodki biznes i żywienie zbiorowe/ Przed nami Greater Poland Cup

## TEMAT NUMERU

**6** Polskie wino w rozkwicie – rozmowa z Beatą Jantón, właścicielką winnicy i winiarni Dom Jantón

**58** Czas na rybę! – znamy jury/ Wracają Kujawsko-Pomorskie Potyczki Kulinarne!

# Polskie wino

## W ROZKWICIE

**Miała zostać lekarzem, wybrała branżę winiarską. Obecnie prowadzi rodzinną winiarnię, łącząc znajomość wina z doświadczeniem gastronomicznym, które zdobyła w paryskiej szkole kulinarnej oraz w restauracji wyróżnionej przez Przewodnik Michelin. O polskim winiarstwie rozmawiamy z Beatą Jantoni, właścicielką winnicy i winiarni Dom Jantoni.**

### Jaka historia stoi za powstaniem Domu Jantoni?

Wszystko zaczęło się od mojego taty, który jedenaście lat temu posadził pierwsze krzewy winorośli. Na początku było ich kilkanaście, wystarczająco, aby robić wino hobbystycznie, dla rodziny i przyjaciół. Z czasem krzewów przybyło, a ja zaczęłam coraz bardziej interesować się winiarstwem. Gdy trzeba było zdecydować, jaką ścieżkę kariery wybrać, postanowiłam profesjonalnie zająć się właśnie tą dziedziną.

Obecnie winnica cały czas się rozwija. Prowadzę ją, czerpiąc z ogromnego doświadczenia mojego taty.

### Co wyróżnia Dom Jantoni na winiarskiej mapie Polski?

Przede wszystkim wiedza i doświadczenie. Z moich obserwacji wynika, że większość polskich winnic została założona przez ludzi, którzy wcześniej nie mieli z winiarstwem nic wspólnego. Po prostu spodobała im się ta tematyka. Trzeba mieć świadomość, że robienie wina nie jest ani proste, ani oczywiste.

Dom Jantoni powstał na bazie doświadczenia mojego taty, który całe życie pracował w branży winiarskiej. Dzięki temu, że odwiedził mnóstwo winnic na całym świecie, wie, jak wygląda ten biznes.

Ogromne znaczenie ma także nasz zespół, w tym enolog z ponad dwudziestopięcioletnim doświadczeniem. Takich ludzi jest garstka. Niewiele jest również osób, które, podobnie jak ja, zajmują się winiarstwem, mając doświadczenie w branży gastronomicznej.

### Jak wyglądały Pani początki w świecie wina?

Tematyka związana z winem towarzyszy mi od dziecka. Stało się ono naszą rodzinną pasją. Choć początkowo planowałam pójść na medycynę, zaledwie trzy miesiące przed maturą doszłam do wniosku, że to jednak nie to, czym chciałabym zajmować się w życiu. Ta decyzja była szokiem dla moich bliskich, których, od podstawówki do liceum, przekonywałam, że zostanę lekarzem (śmiech). Tak się jednak, całe szczęście, nie stało.

Zamiast studiów lekarskich wybrałam biotechnologię na krakowskim Uniwersytecie Jagiellońskim. Po odebraniu dyplomu nabrałam pewności, że chcę iść w kierunku winiarskim. Przez to, że w tamtym czasie w Polsce nie było takich możliwości, wyjechałam do Francji, do Bordeaux, które nie bez przyczyny jest postrzegane jako kolebka francuskiego winiarstwa. Tam ukończyłam dwuipółletnie studia na dwóch kierunkach – jeden na

Université de Bordeaux z enologii, a drugi na uczelni rolniczej, Bordeaux Science Agro, z zakresu zarządzania winnicą i winiarnią. Między dyplomami brałam również udział w kursach sommelierskich – Wine & Spirit Education Trust. Skończyłam trzy z czterech poziomów, aby wiedzieć nie tylko, jak robić wino, ale także poznać konteksty geograficzne i kulturowe oraz rozumieć zasady food pairingu.

### Ma Pani za sobą również wiele zagranicznych praktyk zarówno winiarskich, jak i kulinarnych. Które z nich miały największy wpływ na kierunek Pani działalności?

Mówi się, że wiedza to jedno, a praktyka drugie, dlatego po studiach, aby nabrać doświadczenia, zaczęłam pracować we francuskiej winiarni. Chciałam także zobaczyć, jak wygląda sytuacja w innych krajach, więc w dalszej kolejności odwiedziłam Hiszpanię i Anglię. Staże były doskonałą okazją, aby wykorzystać zdobytą wiedzę w praktyce.

Dużą rolę w kształtowaniu mojej działalności odegrało również zamiłowanie do kulinariów. Tak naprawdę, zanim na poważnie zaczęłam interesować się winem, moją największą pasją było jedzenie i gotowanie. Marzyłam o skończeniu szkoły kulinarnej Le Cordon Bleu w Paryżu. Udało się! Ukończyłam tzw. Grand Diplôme, czyli roczny program obejmujący zarówno gotowanie, jak i cukiernictwo. To było niesamowite przeżycie. Oczywiście nie było łatwo, ale nie żałuję.

Ukończenie Le Cordon Bleu stało się przepustką do stażu w paryskiej restauracji





wyróżnionej przez słynny Czerwony Przewodnik. To było wyjątkowe miejsce. Niewielki lokal usytuowany w sercu Paryża, pięć minut od wieży Eiffla. Ciekawym dodatkiem była możliwość obserwowania, w jaki sposób tamtejsza szefowa kuchni zarządza pracownikami oraz jak łączy pracę z życiem prywatnym. Było to wyzwanie, w którego trakcie, przez pół roku, dowiedziałam się więcej o kuchni niż podczas nauki w prestiżowej szkole (śmiech).

### W jaki sposób łączenie zagadnień dotyczących wina z wiedzą kulinarną wpływa na Pani współpracę z restauracjami?

Dzięki doświadczeniom w gastronomii nabrałam innego spojrzenia na profesjonalne gotowanie. Podziwiam kucharzy mierzących się z licznymi wyzwaniami w tej branży. To wymagająca praca, ale jeśli ktoś ją kocha, daje ogromną satysfakcję.

Miłość do kulinariów idealnie komponuje się z winem. Często podkreślam, że bez jedzenia nie ma wina. Znajomość zagadnień winiarskich i kulinarnych daje mi ogromne pole do popisu we współpracy z klientami. To wiedza niezbędna zwłaszcza przy układaniu karty win oraz w trakcie degustacji czy kolacji komentowanych, podczas których opowiadam o winach i dobieraniu ich do poszczególnych dań.

### Co bierze Pani pod uwagę, układając karty win?

To praca kreatywna, można do niej podejść na wiele sposobów. Etapem, od którego zaczynam, jest zazwyczaj przegląd menu. Sprawdzam, jak wygląda karta, co zawiera, aby wiedzieć, jaki rodzaj kuchni oferuje restauracja. Jeśli jest taka możliwość, próbuję dań, choćby kilku najważniejszych punktów karty, dzięki czemu mogę poznać dominujące smaki. Następnie przechodzę do rozmowy z restauratorami oraz szefem kuchni, mając na uwadze ich wizję na dania, które chcieliby proponować gościom. Oczywiście istotne są także

oczekiwania, efekt, jaki zamierzają osiągnąć, oferując określone wina. Warto wziąć pod uwagę również miejsce, w zależności od typu lokalu gastronomicznego, oraz gości, których chce się przyciągnąć.

Po takim rozpoznaniu robię przegląd puli win, które zamierzam wykorzystać. Zaczynam kombinować. Nie chodzi o stworzenie idealnej, uniwersalnej karty z winami z całego świata, lecz o kartę win dobranych do menu konkretnej restauracji. Staram się przygotowywać ją w taki sposób, aby ułatwić dobór minimum jednego wina do każdej przystawki, dania głównego itd. To sposób, który gwarantuje, że powstaną spójne połączenia.

### Czy chcąc osiągnąć harmonię, można eksperymentować?

Uzyskanie balansu nie jest proste, jednak czemu nie spróbować czegoś innego? Oczywiście eksperymentowanie wiąże się z ryzykiem, dlatego trzeba pamiętać, że dobór złego wina może całkowicie zepsuć doznania smakowe, natomiast właściwy dobór wina może okazać się strzałem w dziesiątkę, wynosząc kulinarne doświadczenie na wyższy poziom.

Czasy, gdy uważano, że do ryby pasują wyłącznie białe wina, a do mięsa czerwone, moim zdaniem, słusznie minęły. Oczywiście istnieją zasady, których warto przestrzegać,

zwłaszcza jeśli chodzi o kwasowość wina, jednak sztywne reguły już nie obowiązują. Dzięki eksperymentowaniu uczymy się, zyskujemy możliwość poznawania nowych smaków.

Mimo to bezpieczne opcje też są w porządku. Jeśli ktoś nie ma pojęcia, jakie wino dobrać do dania, podpowiadam, że najlepszym rozwiązaniem będzie wino musujące. Jest uniwersalne, dlatego pasuje do szerokiej gamy dań. Gdy ktoś pyta mnie, jakie wino jest najlepsze, odpowiadam pół żartem, pół serio, że takie, które nam najbardziej smakuje (śmiech). Czerpmy radość z tego, co jemy i pijemy.

### Eksperymentowaniu sprzyjają trendy. Które z nich zwróciły Pani uwagę?

Trendem numer jeden są obecnie polskie wina. Przez ostatnie kilka lat rynek winiarski w Polsce uległ przekształceniu. Zmieniły się także preferencje gości, którzy odwiedzając restauracje, poszukują lokalnych, regionalnych butelek. Dostrzegają to restauratorzy, którzy coraz chętniej wprowadzają je do kart swoich lokali.

Jeszcze kilkanaście lat temu trudno było mówić o polskim winiarstwie, a wyroby polskich producentów nie cieszyły się popularnością ani dobrą opinią. Obecnie polskie winiarstwo przeżywa rozkwit, biorąc pod uwagę rosnącą liczbę winnic. Co roku przybywa producentów, a jakość wina jest na coraz wyższym poziomie. Nie mamy się czego wstydzić.

### Z których butelek Domu Jantoń jest Pani szczególnie dumna?

Jestem dumna zwłaszcza z pierwszego wina musującego, jakie powstało w Domu Jantoń. Mowa o Blanc de Blancs, które obecnie jest naszym flagowym produktem. To wino z kategorii extra dry zrobione w stu procentach z odmian białych, w naszym przypadku Seyval Blanc. Spędza minimum piętnaście miesięcy na osadzie. Moim zdaniem to jedno z najbardziej trafnych wyborów do gastronomii – sprawdza się zarówno jako aperitif, jak i doskonale pasuje do dań głównych.

Równie ciekawe jest nasze wino musujące zrobione z jabłek. To cydr, jednak uważam, że określenie wina musujące lepiej oddaje jego charakter ze względu na zastosowaną metodę produkcji. Ten trunek powstał w zeszłym roku, gdy doszliśmy do wniosku, że szkoda byłoby nie wykorzystać okazji, mając wiedzę i surowce. Ten eksperyment okazał się strzałem w dziesiątkę.

### Mogłaby Pani opowiedzieć o procesie produkcji wina w Domu Jantoń?

Specjalizujemy się w produkcji win musujących wytwarzanych tradycyjnie, czyli dzięki metodzie drugiej fermentacji w butelce. Stanowią one niemal osiemdziesiąt procent naszego portfolio.

Wszystko zaczyna się od upraw. Pierwszym etapem są zbiory, które zazwyczaj odbywają się w okolicach września. Następnie winogrona trafiają do prasy, gdzie wyciskany jest moszcz. W kolejnym etapie poddaje się go oczyszczaniu, aby usunąć resztki pestek i skórek. W ten sposób uzyskujemy klarowny sok winogronowy. Zaczyna się pierwsza fermentacja. To kluczowy moment produkcji, bo właśnie wtedy sok zamienia się w wino, które w dalszej kolejności przechodzi przez szereg procesów, począwszy od klarowania, po stabilizację. Na koniec wino filtrujemy i w marcu możemy je butelkować, dodając ponownie drożdże, aby zaszła druga fermentacja. To proces trwający od trzech do czterech tygodni, dzięki niemu uzyskujemy naturalne bąbelki. Tak przygotowane wino jeszcze przez minimum jedenaście miesięcy leżakuje na tzw. osadzie drożdżowym. Celem jest uzyskanie dodatkowych walorów aromatyczno-smakowych. Ostatnim etapem jest degorżowanie – usunięcie osadu.

Tym samym od momentu zbioru do powstania gotowej butelki wina musującego Dom Jantoń musi upłynąć minimum dwa lata. Wiele osób nie zdaje sobie sprawy ze złożoności oraz czasochłonności produkcji wina. Efekt jest godny poświęconego czasu – to najbardziej elegancka metoda produkcji, dzięki której powstają najwyższej jakości butelki.

### Jakie ma Pani plany na przyszłość?

Moim celem jest promowanie polskiego winiarstwa oraz zgłębianie wiedzy z zakresu wina. Kto wie, może skuszę się na podejście do czwartego poziomu kursu WSET. To dla mnie szczególnie ważne, ponieważ Dom Jantoń znajduje się w fazie intensywnego rozwoju. W maju tego roku podwoiliśmy areał winnicy. Obecnie zajmuje ona powierzchnię niemal pięciu hektarów. Planujemy także podwojenie produkcji, co oznacza, że musimy wybudować nową winiarnię. Czeka nas nie tylko dużo pracy, ale i wiele zmian na lepsze.

### BEATA JANTOŃ

właścicielka winnicy i winiarni Dom Jantoń

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

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

# Sztuka WYPOCZYNKU

**Mimo że wakacje już za nami, sztuka odpoczynku, czyli tego, czego każdy kucharz powinien się choć raz w roku dla siebie domagać, powinna stać się nawykiem pozostawiania życia restauracji poza doraźną kontrolą na czas urlopu. To często wyzwanie, bo przez lata tworzymy mocny węzeł, którego nie potrafimy rozwiązać na zawołanie.**

Odpoczynku oczekuje od nas nasz organizm, pomijana w ciągu roku rodzina i zespół pracowników, którym przerwa, bez naszego stresu, także realnie przyda się w pracy. Z przymrużeniem oka napiszę, że tropienie planów wakacyjnych zwierzchników to gorący temat analiz zaplecza restauracji.

W znacznej części wielkomijskich restauracji spada ilość gości, rezerwacji firmowych i grup. Ten chwilowo-sezonalny zastój frustruje, straszy i niepokoi zatem czas na niego nie patrzeć z przesadną analizą i wykorzystać sposobność do mądrego odpoczynku. To niestety też trzeba umieć.

Przez cały rok, każdego dnia, w restauracji jesteśmy w gotowości i z adrenaliną, która nie tylko całkiem niezłe trzyma nas w najlepszej formie, ale też odkłada w nas negatywną część wartą oczyszczenia. Przebudźcowani za krótko śpimy, fatalnie i monotonna jemy, nie ruszamy pomijanych partii ciała w codziennej motoryce, ignorujemy duchowy rozwój, nie bywamy i jesteśmy nudni w relacjach spoza branżowymi przyjaciółmi. Nasze spięte organizmy potrafią utrzymywać formę bardzo długo. Przez to niestety bywa tak, że podczas wolnego to puszcza, pokazując natychmiast ogromne zmęczenie, senność, ból fizyczny, a także brak kondycji. Warto zadbać o maksymalnie długi urlop, pamiętając, że przed nami pierwszy etap zaskakującego spadku formy. Tak naprawdę dopiero kolejne dni pozwolą na więcej relaksu. Ogromnie istotne jest zaplanowanie wakacji tak, by maksymalnie czerpać z nich korzyści, czyli robić to, co lubimy lub czego potrzebujemy. Nie musimy wyłącznie używać leżaka i parasolki, a możemy w jak najprzyjemniejszy sposób doskonalić nasze zawodowe kompetencje lub szykować zmiany w menu.

Wybierając miejsce urlopu, warto skupić się na wynajęciu apartamentu, domu z rozbudowanym aneksem kulinarnym, zewnętrznym grilem w ogrodzie, wielkim stołem rodzinnym, a nawet tarasem dostosowanym do kulinariów. Z wyprzedzeniem, na kolejny już sezon, można wyłapać rewelacyjne propozycje domów. Ja z takim przygotowaniem zdobyłam z przyjaciółmi (włoskim szefem kuchni) genialny dom w Toskanii. Całym swoim urokiem, możliwościami, ogrodem przebił atrakcyjność pobliskiej plaży i lokalnej gastronomii. Szereg posiłków kreowaliśmy sami, mocno eksplorując tamtejsze produkty i podziwiając ich wyjątkowość, jedząc wieczorami w ogrodzie. Była wśród nas też sommelierka, która odkrywała przed nami tamtejsze winnice oraz rozpoznawała w terenie najważniejszych winiarzy.

Domy przeznaczone na wynajem bardzo często są wyposażone w biblioteczkę z kulinariami i ja ją wertuję od A do Z. Wnikliwie też

oglądam Instagram. Wyłapuję, analizuję wszystkie możliwe gastronomiczne punkty w okolicy. Dużo miejsc ma wewnętrzne krótkie festiwale, jarmarki. Odpoczywając w Chorwacji, byłam świadkiem, jak Chorwaci w niepozornym miejscu, co kilka dni, piekli jagnięcinę na wybrzeżu, w innym miejscu dla miejscowych rybaków otwierała się gastronomia z najlepszymi, jakie jadłam w życiu, kalmarami i sardynkami skropionymi sokiem z cytryny. Kilka takich przygód spotkało mnie na urlopie przede wszystkim dzięki zainteresowaniu, serdecznym relacjom i własnej ciekawości.

Wiele wakacyjnych miejsc ma w ofercie możliwość spotkania tamtejszego szefa kuchni i wspólnego poznania ciekawych gastronomicznych miejsc, sprzedawców, produktów i bazarów. Mogą zwiedzać je z Wami zarówno maniacy dobrego jedzenia w ramach spaceru kulinarnego, jak i wielkie nazwiska, przeznaczone za znaczne pieniądze, ale na satysfakcjonującym poziomie. Poważne kulinarne postaci gwiazdkowe biorą udział w takich projektach, pozwalając w jakimś fragmencie poznać rejon, w którym mieszkają, tworzą, kupują. Jeden z popularnych serwisów oferujący wynajem hoteli i apartamentów ma też do wykupienia bogatą ofertę aktywności. Czasami są wśród nich warsztaty kulinarne dla indywidualnych chętnych lub małych grup. Jeśli mamy lokum z aneksem kuchennym i warunki, to istnieje możliwość zrobienia kolacji, w tym przyrządzenia potraw regionalnych.

Każde miejsce ma swoje kulinarne perły. Uwielbiam włoską opcję, tzw. agroturismo. To nieprofesjonalne gastronomiczne miejsca proponujące posiłek oparty na

własnej produkcji serów, wędlin, alkoholi, słodczy. Tu musimy zrobić rezerwację i całkowicie dać poprowadzić się fantazji gospodarzy, bo najczęściej nie będzie do wyboru żadnego menu ani widocznych w nim cen. Takie kolacje często odbywają się przy wspólnym stole. Przez to, że gospodarze mówią wyłącznie po włosku, wszystko jest niespodzianką i ostatecznie kosztuje zaskakująco rozsądniej niż restauracje dla turystów, w których niekiedy wieje nudą. Wynalezienie takiego miejsca wymaga uwagi i czujności, warto podpytać tubylców czy mają coś do polecenia w ramach agroturismo w okolicy. Najlepsze kulinarne przygody przeżywałam właśnie dzięki kontaktom bezpośrednim i obserwacji mieszkańców. Lokalni mieszkańcy wiedzą, że po niektórych produkty warto pójść w konkretne miejsce, a ser, wędlinę, oliwę lub miód kupić u określonych osób.

Genialnym pomysłem podczas urlopu jest oglądanie nie tylko winnic, ale też serowarni, destylarni, manufaktur robiących lokalne smakołyki czy piekarni, w których jest okazja do podglądania ruchu rąk przy pracy. Inspirujący może być połów ryb z greckim rybakim, obserwowanie potem w porcie technik ich czyszczenia, a nawet formowanie makaronu przez typowe babcie w kwiecistych fartuchach na uliczce w Bari. To zachowanie, które może zainspirować i zmotywować do wykorzystania we własnym zakresie. W komercyjnie nastawionych kurortach taka interakcja może być ograniczona, ale próbnicie zagadywać i wyciągać naturalną rozmową kawałki tej wiedzy.

Na całym świecie informacja, że jesteśmy szefami kuchni, robi wrażenie. Zabranie ze sobą kilku produktów z naszej kulinarnej tradycji przyciąga się do nawiązywania kontaktów i tworzenia, często całkiem przypadkiem, fantastycznych relacji. Robię tak regularnie, zabierając

np. wędzoną suszę sechlońską, trawę żubrową lub oscypka.

Dziś istnieje w zasadzie całoroczna możliwość szukania odpoczynku i słońca. Te najpopularniejsze miesiące są najdroższe i częściowo poza naszymi możliwościami wyjazdu, bo sami mamy u siebie turystyczny boom. Starajmy się regularnie jeździć na urlopy.

Odcinajmy pępowinę restauracyjną, przygotowując nasz wyjazd tak, by nikt nie ganiał nas na łączach. Mamy na to cały rok – to wiele czasu.

Warto przy tym pamiętać, aby we właściwym momencie odpiąć się od restauracyjnej grupy na komunikatorach. Po powrocie prawdopodobnie wszystko będzie nadal dobrze funkcjonowało.



**AGATA WOJDA**  
szef kuchni w bistro  
Ferment Dom Sadyby  
w Warszawie

REKLAMA

## SEKRET GLUTEN FREE BURGERSA

- Dla osób na diecie bezglutenowej
- Dla gości z alergiami pokarmowymi

Zobacz ofertę:



GFS Food Professional

GFS GROUP

Skontaktuj się z nami:

tel: +48 577 513 700

e-mail: [kbaczek@gfsp.pl](mailto:kbaczek@gfsp.pl)  
[gfsprofessional.pl](http://gfsprofessional.pl)

autor: Przemysław Małec

# Burger

## - JAK GO UGRYŻĆ?



Czasem potrzebujemy zjeść coś na szybko, by zaspokoić głód i zdobyć porcję energii w drodze do pracy, w trakcie przerwy lub podczas wyprawy. Chleb, bułka, kawałek mięsa, liść sałaty, cebulka, ogórek konserwowy, pomidor, do tego keczup lub majonez, a nieraz jedno i drugie, chyba każdy zjadł kiedyś coś takiego. Czy smakowało?

Burger jest kojarzony z amerykańskim jedzeniem ulicznym, choć tak naprawdę do Ameryki zawędrował z Europy, a konkretnie z Niemiec. Zwiększając swoją popularność, przez wiele lat kawałek bułki z mięsem i dodatkami stał się synonimem amerykańskiego jedzenia, którego założenie brzmi – szybko, smacznie, pożywnie i tanio.

Przez lata powstało tyle odmian i rodzajów burgerów, że dziś nie jesteśmy w stanie ich wszystkich zliczyć, począwszy od tradycyjnych, mięsnych wersji, na burgerach roślinnych skończywszy. Jednak co do zasady nie zmieniło się to, że musi składać się z soczystego kawałka mięsa lub alternatywy, bułki i ulubionego sosu. Reszta to dodatki, które mogą uczynić go kulinarnym dziełem sztuki, pozwalając szefom kuchni tworzyć zaskakujące i arcyśmaczne kompozycje.

W swoich podróżach po Polsce i świecie staram się zawsze spróbować różnych burgerów. To najlepszy sposób, aby się zainspirować. Podglądam także kilku znanych szefów kuchni, którzy je serwują.

W Dzikiej Kuchni staram się, by każdy burger był idealnie skomponowany. Jak tego dokonać? Mówiąc prosto, chodzi o to, aby każdy jego element był „po coś”. By dawał inną teksturę, zapewniał inne odczucia, by kolejno pojawiały się różne smaki, by kompozycja pobudzała zmysły, a gdy klient skończy wgrzyzać się w danie, żeby czuł, że to, co zjadł, sprawiło mu wielką przyjemność, niczym wyprawa w super miejsce. Moim zdaniem to ideał, do którego, jako Burger Masterzy, powinniśmy dążyć. Ale jak dobrze wiemy, istnieje wiele miejsc, które o tym zapominają i serwują coś zgoła odmiennego – przeciętnego burgera bez ambicji i kulinarniej fantazji, który przypomina po prostu zlepek przypadkowych produktów, które „powinny” się w nim znaleźć. Na szczęście takie miejsca nie są w stanie długo przetrwać na rynku, bo dziś goście są dużo bardziej świadomi niż jeszcze kilka lat temu.

Dziś burgera możemy znaleźć w kartach dań wielu restauracji, które uchodzą za najlepsze w Polsce. I bardzo dobrze! Bo to danie pozwala pokazać kunszt szefa kuchni – jak łączy smaki, a przy tym, jaki ma sposób na zarządzanie zasobami. Jeśli wszystko jest mądrze poskładane, uzyskamy bardzo dobry food cost, a co za tym idzie, zwiększymy rentowność punktu gastronomicznego.

Jak zrobić burgera, który wyróżni się na tle konkurencji i zachwyci smakiem? Przepisem na sukces jest w tym przypadku skupienie się na jakości i powtarzalności. Trzeba również dopasować naszą ofertę do klienta, którego chcemy zaprosić do naszej restauracji, baru czy food trucka. Powinniśmy go czasem także zaskoczyć, wyglądem, smakiem czy nazwą burgera. Jeśli chcemy, by burgery grały główną rolę w menu, musimy oczarować klienta, tworząc „historię”, „legendę”, „opowieść” z nimi związaną.

W moim przypadku wszystko jest spójne i wynika z pasji, szczególnie do dzikiej przyrody, a także chęci wykorzystania maksymalnej liczby produktów pochodzących z natury. Zajmuję się łowiectwem, dlatego pozyskując zwierzyinę, której mięso wykorzystuję w kuchni, szanuję każdy kawałek.

Kiedy kilka lat temu zastanawiałem się, w jaki sposób z dziczyzną trafić do jak największej liczby osób, na mojej drodze pojawili się szefowie kuchni, którzy powtarzali, że to wykwinne, najsmaczniejsze polskie mięso, do tego niełatwe w przygotowaniu oraz drogie. Jako influencer łowiecki (od ponad trzynastu lat prowadzę kanał na YouTube – Darz Bór) chciałem, by dziczyzna była dla każdego i by każdy mógł jej spróbować w przystępny i niedrogi sposób.

Stworzyłem food truck o nazwie Dzika Kuchnia, nad którym pracowałem ponad



BEYOND MEAT®

## PLANT-BASED GREAT TASTE

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

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



### NASZ WPŁYW



99%  
MNIJ SZYŻYCIA  
WODY



93%  
MNIJ SZYŻYCIA  
ZIEMI



90%  
MNIJ SZYŻYCIA  
GĄZÓW  
CIEPLARNIANYCH



46%  
OSZCZĘDNOŚĆ  
ENERGII

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

GOBEYOND.  
beyondmeat.com

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

100% BIAŁKO  
ROŚLINNE



trzy lata. Po tym okresie przyszedł czas, by otworzyć stacjonarny lokal, który do dziś prowadzimy z sukcesami. Zwiększamy obroty, zyskujemy nowych gości, którzy swoimi opiniami utwierdzają mnie w przekonaniu, że nasze burgery są pyszne. W działaniu pomaga nam to, że wyróżniamy się na tle lokali. Choć jesteśmy typowym burger barem, to nietypowa oferta w postaci dzikiego mięsa pozwala nam rozwijać się i zyskiwać coraz więcej stałych klientów.

Komponując burgera, staram się powiązać dodatki z charakterem dzikiego zwierzęcia. Przykładem jest sezonowy burger Sarna w Maliniaku, w którego składzie znajdziemy kotlet z sarniny, sałatę, świeżego ogórka, pomidora i sos balsamico, a także ser halloumi i świeże maliny. Wszystko polane sosem malinowym, zamknięte w bułce z czarnuszką. Dlaczego tak? Kiedy zastanawiałem się, jak podać mięso z sarny, doszedłem do wniosku, że najczęściej można spotkać sarnę w lesie, w malinach i jeżynach, zjadającą młode listki oraz owoce. Na łące sarna przebywa pośród ziół, więc mięso doprawiłem typowo polskimi ziołami – szczypiorkiem, koprem, cząbrem, estragonem. Połączenie słodkich smaków z ziołowym i słonym przełamaniem sera halloumi sprawia, że to burger bardzo chętnie zamawiany przez gości, którzy wgrzyzając się w niego, czują miękkość składników, ich słodycz, by po chwili wyczuć wyrazisty smak mięsa.

Oczywiście każdy z Burger Masterów ma swoje tajemnice i sposoby, by oczarować klientów. Zauważalnym trendem, który często pojawia się w burgerowych propozycjach, jest sięganie po coraz lepsze rodzaje mięsa. Choć standardem jest wołowina, nikogo już nie dziwi burger przygotowany z wołowiny Wagyu, Kobe, z mięsa strusia albo dziczyzny. Świat stał się mały, jeździmy na zagraniczne wakacje, lubimy próbować. Oglądamy filmy, przeglądamy media społecznościowe, gdzie co chwilę ktoś chwali się czymś smacznym. Klienci poszukują nowych doznań i warto to wykorzystać.

Na rynku jest coraz więcej burgerowni oferujących burgery nie tylko z wołowiny, ale i z kurczaka, z mięsem szarpanym, pieczonym, wędzonym czy z zamiennikami mięsa. Nie da się ukryć, że w ostatnich latach dostępność alternatyw dla mięsa, produktów wegańskich i wegetariańskich, zwiększyła się. To często produkty, które nie tylko przypominają smak mięsa, ale i oddają jego teksturę, a także smak. Nic zatem dziwnego, że rośnie liczba burgerowni, w których nie brakuje propozycji dla wegan i wegetarian. Burgery roślinne w menu nikogo już nie dziwią, wskazując, że to trend, który rośnie w siłę. Większy wybór działa mobilizująco na gości, bo jeśli jeden burger był smaczny, to warto wrócić po kolejnego, który może okazać się jeszcze lepszy! Doskonałym pomysłem jest stworzenie burgerów na bazie produktów dostępnych okresowo, mamy wtedy ofertę ograniczoną czasowo, co zachęca klienta do tego, by skosztować je w pierwszej kolejności. Niestety zbyt szeroki wybór burgerów, sosów, dodatków kusi klientów, by dopasować burgera pod własne preferencje, całkowicie zmieniając jego skład. Sugeruję nie godzić się na takie praktyki i przeszkolić personel, by potrafił wytłumaczyć, dlaczego nie chcemy, aby ktoś „przebudował” nam burgera, nad którym pracowaliśmy. Każdy składnik ma znaczenie! Praktyka pokazuje, że nie trzeba bać się takiego podejścia. Nie stracimy klienta, wręcz przeciwnie, goście często doceniają to, że ktoś przygotowuje dla nich dania w świadomy sposób i potrafi wytłumaczyć, po co dany składnik jest w bułce.

Oprócz jakości produktu ważna jest również jego obróbka. Dziś w burgerze znajdziemy mięso smażone, grillowane, pieczone, wędzone, duszone lub gotowane sous-vide. Najważniejsze to

dopasować sprzęt do efektu, który chcemy zapewnić klientowi, serwując finalne danie.

Najlepsze burgery łączą lokalne składniki, nawiązują do miejsca, regionu, miasta, części świata. Zarówno składem, jak i nazwą dają zapowiedź przygody, w jaką chcą zabrać nas Burger Masterzy niebojący się łączyć smaków słodkich i wytrawnych, ostrych i kwaśnych, mieszać tekstur, gdzie chrupiące elementy łączą się z miękkimi. Tendencją, jaką zauważyłem, jest wybieranie burgerów, w których znajdują się ostre lub lekko ostre składniki. Stworzenie ciekawego sosu na bazie świeżych, zaskakujących składników spowoduje, że gość chętnie wróci, by spróbować go ponownie.

Gdy byłem w Kanadzie i w czasie lunchu wszedłem do jednej z najlepszych burgerowni w Quebecu, wszyscy goście siedzieli w koszulkach z podwiniętymi rękawami, zjadając się burgerem z szarpanym mięsem ociekającym sosem z coleslawem. Zjadali swojego burgera z zaangażowaniem, wgrzyzając się w bułkę i zlizując ociekający sos. Wybór był niewielki, cztery rodzaje burgerów: z mięsem szarpanym, ze standardowym kotлетem, ze smashem i stekiem. Nie było wyboru stopnia wysmażenia mięsa czy możliwości podmiany sosu. Był za to napis: „Nasze burgery robimy, by sprawiły Ci przyjemność. Uśmiechnij się, gdy jesz, byśmy wiedzieli, że wszystko jest w porządku”. Nie widziałem tam smutnej osoby. Jedzenie i tworzenie jedzenia powinny sprawiać przyjemność.

Podsumowując, burger nie jest już daniem, które może można zrobić byle jak i na pewno się sprzeda. Jeśli chcemy, by nasza oferta zachwycała gości i przyniosła nam sukces finansowy, musimy wyróżnić się na tle konkurencji. Nie wystarczy krzykliwa nazwa lokalu czy zapewnienie, że wołowina jest najlepszym mięsem. Oczekujemy więcej, dlatego trzeba eksperymentować, nie bać się puścić wodzy kulinarnej fantazji, stworzyć „legendę” i produkt, który sprawi, że na ustach klienta zagości uśmiech zachwyty i zadowolenia.



**PRZEMYSŁAW MALEC**

właściciel i Burger Master restauracji Dzika Kuchnia w Szczecinie

# Zainspiruj się

## GARDEN GOURMET

**Szukasz sprawdzonego sposobu na burgery bez mięsa? Poznaj szeroką ofertę GARDEN GOURMET, w której znajdziesz alternatywy zarówno dla miłośników tradycyjnych mięsnych smaków, jak i przepyszne kompozycje warzywne nienaśladujące mięsa.**

GARDEN GOURMET Sensational Burger zachwyca konsystencją, soczystością, wyrazistym smakiem i wyglądem zbliżonym do wołowiny. Możesz przygotować go zarówno na grillu, jak i w piecu, na patelni i na głębokim tłuszczu. Dobierz odpowiednie dodatki i roślinny burger gotowy!

GARDEN GOURMET Burger z soczewicy i marchwi łączy smak i różnorodną konsystencję warzyw, którą idealnie podkreśla mix aromatycznych ziół: bazylii, mięty i kolendry. To idealna propozycja dla osób, które szukają nowych, warzywnych inspiracji.

W portfolio GARDEN GOURMET oprócz wspomnianych burgerów znajdziesz jeszcze 16 innych produktów, w tym: zamienniki drobiu, wieprzowiny, „warzywne kreacje”, a nawet zamiennik ryby. To jeszcze więcej możliwości i inspiracji dla nietuzinkowych burgerów!

Każdy z 18 produktów GARDEN GOURMET może być wykorzystany w konkursie GARDEN GOURMET Young Culinary Cup! Udział w II edycji zmagania wymaga stworzenia kreatywnego roślinnego dania z wykorzystaniem wybranego produktu marki GARDEN GOURMET.

To wyjątkowa okazja dla młodych talentów, by wykazać się kulinarną fantazją i umiejętnościami, a równocześnie wkroczyć w świat profesjonalnej gastronomii, zdobyć praktyczne doświadczenie i rozwijać się pod okiem doświadczonych ekspertów! Na zwycięzcę czeka nagroda główna, którą jest tygodniowy staż w Restauracji Boreczna pod opieką Szefa Kuchni Wojciecha Harapkiewicza.

Zapraszamy do udziału w konkursie wszystkich uczniów szkół gastronomicznych!

Śledź profil Profesjonaliści od kuchni w mediach społecznościowych, aby uzyskać więcej informacji o konkursie.

**Garden Gourmet**  
WHERE TASTE FEELS GOOD!

**II EDYCJA KONKURSU  
GARDEN GOURMET  
YOUNG CULINARY CUP**

**JUŻ WKRÓTCE!**

**ZGŁOSZENIA DO KONKURSU BĘDĄ PRZYJMOWANE W PAŹDZIERNIKU**

**ZOBACZ RELACJĘ Z I EDYCJI**





autor: Mirosław Ciołak

# Menu jesienne

## - TALERZ SEZONOWYCH SMAKÓW

Polska złota jesień. Na samą myśl na mojej twarzy pojawia się uśmiech i zachwyt. Jakże kolorowa jest na talerzu! To czas, gdy na wyciągnięcie ręki są dary polskiej ziemi. Mamy do dyspozycji mnóstwo produktów, które powodują, że możemy serwować gościom kolorowe i bogate w składniki odżywcze menu. Gdy zaczniemy wymieniać różne możliwości, lista zrobi się naprawdę długa.

Jesień obfituje w różne barwy. Mimo niższych temperatur i krótszych dni, stanowi raj dla wielu miłośników gotowania. Dzięki bogactwu sezonowych składników nie musimy ograniczać się w działaniu. Stawiając na kreatywność i mądre zarządzanie zasobami, zyskamy możliwość przyrządzenia różnorodnych dań,

**S**tawiając na kreatywność i mądre zarządzanie zasobami, zyskamy możliwość przyrządzenia różnorodnych dań i napawający optymizmem food cost

począwszy od przystawek, po dania główne, na deserach kończąc, i napawający optymizmem food cost.

Bez względu na porę roku warto

oferować gościom odwiedzającym nasze restauracje potrawy sezonowe, przygotowane z produktów, które dała nam matka natura. Jesień to przede wszystkim czas, w którym warto uwzględnić w menu także produkty będące źródłem składników odżywczych i witamin, które pomogą zadbać o nasz organizm w trakcie okresu przejściowego.

Od wielu lat symbolem polskiej jesieni jest dynia. Niektórzy idą o krok dalej, obwieszczając ją dumnie Królową Jesieni. Istnieje kilkadziesiąt odmian o różnych wielkościach, kolorach i kształtach. Począwszy od pomarańczowych, poprzez żółte, a nawet białe. To fotogeniczne warzywo podbija w szczególności sposób media społecznościowe, dlatego nie dziwi fakt, że jest tak chętnie wykorzystywane do tworzenia barwnych i przyciągających oko kompozycji na talerzu.

Jednak warto pamiętać, że dynia posiada nie tylko zalety dekoracyjne! To produkt pełen wartościowych składników. Warto zwrócić uwagę zwłaszcza na miąższ, który jest źródłem sporej dawki beta-karotenu. Dzięki temu, zwalczając wolne rodniki, może pozytywnie wpływać na wygląd. Do tego jest niezwykle smaczny i daje



### DODAJ BLASKU SWOJEMU BIZNESOWI

Krosno to polska marka, która od ponad 100 lat jest wiodącym producentem szklanej zastawy stołowej. Oferta dedykowana branży HoReCa wykonana jest z wyjątkowo trwałego i przejrzystego szkła Crystalline. Oferujemy ogromny wybór kształtów i rozmiarów oraz możliwość personalizacji wyrobów różnymi technikami zdobień. Sprawdź naszą ofertę.

Sklep HoReCa



krosno.com



krosnoprofessional.pl



szerokie pole do popisu szefem kuchni. Danie, które można z niego przygotować, jest choćby przepyszny aromatyczny krem z imbirem i gałką muszkatołową, który przypadnie do gustu nawet najbardziej wybrednym gościom, odwiedzającym naszą restaurację w poszukiwaniu rozgrzewających jesiennych smaków.

Przyrządzając dania z dynią w roli głównej, warto zachować również pestki, aby mieć pewność, że żadna część produktu się nie zmarnuje. Zawierają one nienasycone kwasy tłuszczowe oraz minerały, do tego można wykorzystać je jako element dekoracyjny, który doda naszym daniam tekstury i smaku, sprawiając, że nawet z pozoru zwykła potrawa nabierze jesiennego charakteru.

Dynia to niejedyny dar jesieni, który warto mieć w karcie na nowy sezon. Jakie warzywa, grzyby i owoce królują na jesiennych talerzach? Nadchodzi idealna pora, by w pełni czerpać z dobrodziejstw warzyw korzeniowych, które od lat stanowią nieodłączną część polskich kulinariów. Korzystały z nich nasze babcie, korzystajmy i my! Co mają nam do zaoferowania? Warzywa, do których zalicza się m.in. marchew, pietruszka, seler czy burak, nie tylko dostarczają nam bogactwa składników odżywczych i witamin, ale przede wszystkim smaku. Oczywiście najwięcej wartości mają, gdy zjemy je na surowo, jednak równie dobrze wpływają na nas w formie kiszonek, które, bez dwóch zdań, pomogą nam się wzmocnić na zbliżający się wielkimi krokami sezon. Doskonale sprawdzą się przygotowane z nich sałatki. Można je również serwować w formie przystawek i zdrowych przekąsek.

Świetnym uzupełnieniem sezonowego menu będą także wszelkie warzywa kapustne, w tym cieszący się dużym zainteresowaniem gości jarmuż. Jego zaletą jest to, że nadaje się zarówno do jedzenia na surowo, jak i po odpowiedniej obróbce termicznej, dlatego może być świetnym dodatkiem do sałatki, pożywnej zupy lub koktajlu, szczególnie w połączeniu z innymi warzywami. Przygotowując jesienną kartę, nie pomijajmy zatem kalafiora, brukselki czy kapusty. Produktami wartymi wykorzystania są też pomidory, ziemniaki, bakłażan, cukinia i papryka.

Nie sposób myśleć o jesieni w gastronomii, nie wspominając o grzybach. Gdy sezon na nie w pełni, a w lasach aż roi się od

prawdziwków, rydźów, podgrzybków, kurek, koźlaków, gąsek czy maślaków, szkoda byłoby z tego nie skorzystać. Dzięki ich właściwościom aromatycznym mogą dopełnić wiele dań, dodając im głębi i zapachu, który dopełnia kulinarne doświadczenie, przenosząc nas wprost do jesiennego lasu.

Jesienna pora oznacza także występowanie poszczególnych owoców. Najpopularniejsze to u nas oczywiście jabłka i gruszki. Można z nich zrobić przepyszne desery, szarlotkę z polskich jabłek czy tartę gruszkową, jednak równie dobrze komponują się z daniami wytrawnymi jako dodatek do mięs czy surówek. Do mięsa świetnie pasują również owoce o kwaskowym smaku, takie jak żurawina lub aronia. Sezonowe owoce znajdują zastosowanie także w różnego rodzaju przetworach, począwszy od dżemów, przecierów, musów, naparów, po kompoty. Przygotowując je samodzielnie w przestrzeni restauracyjnej kuchni, będziemy mieli nie tylko pewność, że wykorzystaliśmy dary sezonu w stu procentach, ale i zapewnimy gościom produkty najwyższej jakości.

Na jakość doświadczenia kulinarnego często w znacznym stopniu wpływa wygląd. Estetycznie skomponowane danie zachęca do degustacji i sprawia, że zadowolenie gości wzrasta. Wszystko przez to, że konsumujemy, nie tylko odczuwając smak, ale i oglądając talerz. Kulinarna magia zaczyna się już w chwili, gdy kelner

nam go poda. To jeden z kluczowych momentów, gdy oceniamy danie, „jedząc oczami”, mimo że jeszcze nie zdążyliśmy go nawet spróbować. Wygląd potraw ma zatem istotny wpływ na końcową opinię gości. Oryginalnie udekorowany talerz, nawiązujący do smaków sezonu i dobrodziejstw przyrody, jeszcze bardziej zachęci do degustacji, jednak nie jest to jedyny czynnik warunkujący wybór posiłku. Tym samym jesienne menu w restauracji to sposób na skosztowanie przysmaków niedostępnych przez resztę roku. Za serwowaniem sezonowych produktów przemawia także fakt, że dają one gwarancję świeżości, a duża dostępność ma korzystny wpływ na ceny serwowanych propozycji.

Cena nie gra roli? Nie w gastronomii, gdzie szczególnym aspektem jest umiejętność zarządzania food costem. Nie można go pominąć również w ramach układania jesiennego karty. Uwzględniając rozsądek i przemyślane zakupy, jesteśmy w stanie przygotować urozmaicone menu. Oczywiście, jeśli dysponujesz znaczną powierzchnią magazynową, w tym chłodniami, nic nie stoi na przeszkodzie, aby zaopatrzyć się w produkty na całą jesień, a nawet zimę. Obserwując rynek, możemy zainwestować w produkty, które poza sezonem są zazwyczaj kilkukrotnie droższe.

Opracowując kartę na jesień, warto także rozważyć przygotowanie przetworów. Kiszone i marynowane warzywa, w tym kapusta, ogórki, papryka, marchew, seler, mogą stanowić doskonały dodatek do jesiennych dań głównych. Polecam również ukieścić całe główki. Z kiszonych liści wychodzą wyśmienite gołąbki.

Jesień nie musi oznaczać nudy w karcie. Wręcz przeciwnie! To pora roku oferująca szefom kuchni mnóstwo możliwości wykazania się kunsztem kulinarnym, z tego powodu to doskonały moment, aby zadbać o podniebienia nawet najbardziej wymagających gości. Pomoże w tym nie tylko baczne śledzenie kulinarnych trendów, ale przede wszystkim znajomość sezonowych smaków. Bogactwo darów natury pozwala przygotować zarówno dania klasyczne, uwielbiane od lat, jak i ich nowatorskie wersje. Korzystając z dostępnych produktów sezonu, stworzysz menu, które zachwyci gości, a Tobie zapewni satysfakcję i zysk.



**MIROSŁAW CIOŁEK**  
szef kuchni  
restauracji Siesta  
w Hotelu Red\*\*\*  
w Ostrowcu  
Świętokrzyskim

REKLAMA

**limax**  
SHARING FRESH DELIGHT SINCE 1979

Wprowadź egzotyczny akcent do swojego menu –  
**odkryj nasze smaki!**

Limax Sp. z o.o.  
Berzyna 90A  
64-200 Wolsztyn

[www.limax.eu](http://www.limax.eu)

**Klaudia Andrys**  
tel. +48 697 985 048  
e-mail: [klaudia.andrys@limax.pl](mailto:klaudia.andrys@limax.pl)

STREFA SZEFA



pasta corta

pasta lunga

pasta fatta a mano

pasta ripiena

gnocchi

salse

prodotti da forno



Zobacz  
nasz  
katalog!

[www.perino.pl](http://www.perino.pl)

Napisz: [info@perino.pl](mailto:info@perino.pl)

 @PerinoPastaFresca

 @perinopastafresca

 @perino pasta fresca

autor: Cristina Catese

# Makaron:

## PRZEPIS NA IDEALNĄ KOMPOZYCJĘ Z SOSEM

**Bucatini all'amatriciana, linguine lub spaghetti z mażami, trofie z pesto, orecchiette z cime di rapa. Istnieje wiele rodzajów makaronów, z których każdy ma unikalne cechy i nadaje się do różnych sosów. Lista odmian jest imponująca i stale ewoluuje, a z czasem powstają nowe wariacje. Które z nich sprawdzą się w Twoim menu?**

Zgodnie z włoską tradycją kulinarną do każdego rodzaju makaronu trzeba dobrać odpowiedni sos, nie na odwrót. Dlaczego? Powód nie zaskakuje, najpierw opracowano recepturę makaronu, a w dalszej kolejności stworzono do nich sosy na bazie wszelkiego rodzaju składników, począwszy od mięsa, ryb, na serach, roślinach strączkowych i innych warzywach kończąc. Od spotkania z pszenicą durum na talerzu nie stroni nawet oliwa lub masło. Ilu szefów kuchni, tyle pomysłów.

Przepisy z pastą w roli głównej wyznaczają rytm mijających miesięcy, witając aromaty sezonu i stając się przysmakiem zakorzenionym nie tylko w regionalnej czy narodowej kulturze swojego kraju, ale i wzdłuż i wszerz gastronomicznej mapy świata.

Mimo to postrzeganie tego kulinarnego dziedzictwa różni się w zależności od kraju i upodobań kulinarnych jego mieszkańców. Pasta dla Włochów to poważna sprawa. Zdają sobie z tego sprawę włoscy producenci, którzy nie pozostawiają niczego przypadkowi i aby określić jakość różnych odmian makaronów, poddają je testom godnym tym samochodowych. Duże znaczenie ma wygląd, o który pozwala zadbać tzw. testowane zmienne, czyli sprawdzanie czasu gotowania, sprężystości,

a także solidności i zdolności do zachowywania określonego kształtu. Makaron jest rozgotowywany, aby zweryfikować upływ czasu między gotowaniem al dente a momentem, w którym staje się niejadalny.

Nie bez powodu jesteśmy światowymi liderami zarówno w produkcji makaronu, z ponad trzema milionami ton, jak i w konsumpcji, spożywając blisko dwadzieścia cztery kilogramy na osobę w ciągu każdego roku.

Makaron pokazuje także różnicowanie kulinarne Włoch – każdy region szczeni się własną kultową recepturą oraz ma ulubioną odmianę spośród ponad trzystu dostępnych na rynku. Dzięki temu włoskie dania regionalne na bazie makaronu odgrywają szczególną rolę w lokalnej kuchni, kształtując unikalną historię kulinarną.

W perspektywie całego kraju najlepiej sprzedają się spaghetti, penne, fusilli i rigatoni, zajmując szczególne miejsce zarówno we włoskich restauracjach, jak i w domowych kuchniach. Nie oznacza to jednak, że pozostałe dwieście dziewięćdziesiąt sześć odmian jest mniej ważne. Przepisem na sukces w przygotowaniu dania z makaronem jest umiejętność dobrania odpowiedniego rodzaju makaronu do sosu. Gwarantuję, że gdy opanujesz tę sztukę, rezultat zachwyci Twoich gości.

Diabeł tkwi w szczegółach. Właściwy wybór makaronu zależy od niuansów. To często subtelne, jednak wyczuwalne, różnice, takie jak tekstura czy sprężystość, które wpływają na odczucia związane z jedzeniem, sposób podania czy bogactwo smaków, jakim charakteryzuje się sam makaron.

W jaki sposób makarony i sosy się łączą? Pierwsze miejsce niezmiennie zajmują tradycyjne kombinacje, dziedzictwo wielowiekowych zwyczajów. Jeśli jednak chcesz wykazać się kreatywnością i wypróbować nowy przepis, choćby wymyślony na miejscu, z resztek w lodówce, pamiętaj o kilku wskazówkach, jak wybrać odpowiednią odmianę makaronu.

Różne makarony mają nie tylko inny czas gotowania, ale także smak, który zmienia się w przypadku zmiany techniki gotowania. Inaczej smakuje gotowany i przyprawiony, inaczej smażony, a jeszcze inaczej podany w formie risotto. Ogromne znaczenie ma także kształt pasty, poprzez który podkreślamy, że jej wygląd spełnia również praktyczną funkcję. Nie wystarczy wybór oryginalnego, przyciągającego wzrok gościa makaronu, musi on pasować przede wszystkim do sosu.

Pomyślmy o linguine, którego spłaszczony kształt odróżnia go od spaghetti, ponieważ na krawędziach semolina gotuje się nieco wcześniej, uwalniając więcej skrobi, co daje bardzo delikatny, kremowy efekt, którego nie da się osiągnąć dzięki spaghetti. To dlatego linguine jest preferowany m.in. w daniach z owoców morza.

Przypomnijmy sobie klasyki uważane za idealne połączenia: Bucatini all'Amatriciana, Rigatoni alla Carbonara, Tagliatelle al ragù, Orecchiette alle cime di rapa, Spaghetti (lub Linguine) alle vongole, Penne all'Arrabiata, Trofie al pesto, Ditaloni rigati e fagioli. Wszystkie z nich charakteryzują się odpowiednią kompozycją pasty z sosem. Aby to osiągnąć we własnej restauracji, eksperci reprezentujący AIDEPI (l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane), czyli Stowarzyszenie Włoskiego Przemysłu Cukierniczego i Makaronowego określili parametry, na które należy zwracać uwagę przy przygotowywaniu makaronu. Liczy się przede wszystkim odmiana, zdolność do pokrywania się sosem i intensywność odczuwania smaku.

W zależności od rodzaju (prążkowany, gładki, gruby lub cienki), doznania smakowe są różne i trzeba je odpowiednio przyrządzać.

Na przykład mocny sos, taki jak carbonara, nie nadaje się do bardzo delikatnego Capelli d'angelo. Podobnie makaron taki jak ziti nie ma szans z lekką teksturą czosnku, oliwy i chili. Bardziej delikatne formaty, jak farfalle, lepiej komponują się z lekkimi, świeżymi sosami na zimno i pasują do sałatek makaronowych z warzywami. Odmiany o wyraźniejszej strukturze, rigatoni lub bucatini, doskonale łączą się z mocnymi sosami takimi jak sos mięsny lub amatriciana. Duże rodzaje, takie jak paccheri i ziti, idealne są do sosów, które łączą elegancję i teksturę, podczas gdy mezze maniche to bardziej „codzienny”, wszechstronny makaron, odpowiedni do szybkich sosów. Z kolei do lasagne pasują aromatyczne sosy z mięsem, serem i warzywami.

Chcąc przybliżyć gościom włoskie smaki, warto również zwrócić uwagę na pastę mista, która idealnie smakuje zarówno w bulionie, jak i w połączeniach z fasolą lub ciecierzycą oraz paccheri, które świetnie smakuje z rybnym ragout i obfitymi sosami warzywnymi. Natomiast klasyka włoskiej kuchni, penne lisce, będzie doskonała na zimno z lekkimi sosami warzywnymi, a trofie z fasolką szparagową i ziemniakami podawane z klasycznym pesto alla Genovese.

Porowata lub prążkowana powierzchnia lepiej wychwytuje luźniejsze sosy, podczas gdy gładka tekstura jest idealna do gęstszych sosów. Szerokość tagliatelle i pappardelle ma tendencję do rozprowadzania się na języku, a zatem wymaga smacznego sosu takiego jak na przykład ragout z dzika. Odmiany conchiglie zbierają, jak skrzynia skarbów, lekkie sosy w środku np. sos z mielonego mięsa i groszku.

Dania z makaronem mają wielu miłośników na całym świecie. Idealnie komponują się z licznymi dodatkami. To jeden z najważniejszych elementów włoskiego dziedzictwa kulinarnego, które warto poznać i wprowadzić do menu, aby oferować swoim gościom niepowtarzalny smak pasty.



**CRISTINA CATESE**  
szefowa kuchni,  
trenerka włoskiej  
kuchni

# ASKO

## – INTELIGENTNE ROZWIĄZANIA Z CHŁODZIARKAMI DO WINA W ROLI GŁÓWNEJ

**Wkraczając na polski rynek, marka ASKO przyniosła ze sobą nie tylko wysokiej jakości urządzenia kuchenne i pralnicze, ale także unikatową skandynawską filozofię, która wprowadza nową jakość do codziennego życia. Skandynawska marka ASKO wyróżnia się niekonwencjonalnym podejściem do tworzenia rozwiązań AGD, co sprawia, że jest to firma, która zasługuje na naszą uwagę.**

Historia ASKO rozpoczęła się w latach 50. XX wieku, gdy młody rolnik ze szwedzkiego Jung, postanowił zbudować pierwszą pralkę ASKO z żeliwa i stali nierdzewnej, aby pomóc swojej matce w codziennych obowiązkach. Był to wyraz miłości syna do matki, ale także początek 70-letniej historii marki, która jest teraz jednym z liderów na rynku urządzeń kuchennych, pralniczych i profesjonalnych. Produkty ASKO odzwierciedlają skandynawskie wartości, takie jak wytrzymałość, prostota i troska o środowisko.

### INSPIROWANE NATURĄ

Jednym z głównych źródeł inspiracji dla ASKO jest skandynawska natura. Markę wyróżnia ogromny szacunek do środowiska naturalnego, co wpływa na sposób, w jaki projektowane są urządzenia. ASKO dba o otoczenie, wykorzystując zasoby w sposób przemyślany i przestrzegając najwyższych standardów ekologicznych. Wszystkie fabryki ASKO działają zgodnie z wytycznymi certyfikacji ISO 14001, co jest potwierdzeniem zaangażowania w ochronę planety.

### POCHWAŁA INNOWACJI

Wysoka jakość, trwałość i funkcjonalność to kolejne kluczowe cechy produktów ASKO, które odzwierciedlają skandynawskie korzenie marki. ASKO stosuje innowacyjne rozwiązania technologiczne i wysokiej jakości materiały, co przekłada się na wydłużoną trwałość urządzeń, które mogą służyć nawet przez 20 lat. To podejście jest nie tylko ekologiczne, ale także ekonomiczne, pozwala bowiem użytkownikom oszczędzać dzięki niezawodności produktów.

### MINIMALISTYCZNY DESIGN

Warto także zwrócić uwagę na elegancki i ponadczasowy design urządzeń ASKO, które charakteryzuje wysoka jakość rzemiosła, neutralna paleta barw i naturalne materiały.



Dzięki temu sprzęty ASKO doskonale wpasowują się w różne wnętrza, tworząc harmonijną całość, która nie wychodzi z mody. To właśnie minimalizm zdobył uznanie w postaci licznych nagród w dziedzinie designu, takich jak iF GOLD AWARD, iF DESIGN AWARD czy RED DOT AWARD. W 2023 roku przyznano ASKO nagrodę iF AWARD za Wine Climate Cabinet, czyli szafę chłodzącą na wino. Stylowy projekt skoncentrowany jest na zapewnieniu maksymalnego komfortu użytkownika oraz optymalnych warunków przechowywania wina. Połączenie innowacyjnej technologii i skandynawskiego wzornictwa sprawia, że jest to nie tylko praktyczne urządzenie, ale również piękny element wystroju wnętrza.

### SZCZĘŚLIWE ŻYCIE

Filozofia szczęścia, która jest charakterystyczna dla kultury Skandynawii, odgrywa również istotną rolę w podejściu

marki ASKO do tworzenia urządzeń AGD. Skandynawowie uczą nas hygge, czyli wiary, że życie powinno być pełne przyjemnych chwil, w których czujemy się zrelaksowani i bezpieczni, zwłaszcza w swoim domu. ASKO chce pomóc w celebrowaniu tych momentów codzienności czy to podczas gotowania wspólnego posiłku, czy podczas degustacji kawy przygotowanej w domu dzięki intuicyjnemu ekspresowi.

Podsumowując, marka ASKO to nie tylko producent wysokiej jakości urządzeń kuchennych i pralniczych, ale także nośnik skandynawskiej filozofii życia. Jej produkty są zrównoważone, funkcjonalne, estetyczne i trwałe, co sprawia, że są doskonałym wyborem dla osób, które cenią sobie jakość i komfort w swoim codziennym życiu. ASKO wnosi odrobinę skandynawskiej radości do polskich domów, pozwalając nam cieszyć się życiem w sposób prosty, ekologiczny i pełen harmonii.

autor: Zuzanna Wójt

# W kuchni TRZEBA BYĆ WIZJONEREM

**Jego dań można spróbować w toruńskiej restauracji, mimo że jest uczniem szkoły gastronomicznej. O stażu u szefa Massimo Bottury oraz o wyzwaniach związanych z początkiem kariery w gastronomii rozmawiamy z Patrykiem Szymańskim, zwycięzcą II Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, kształcącej uczniów szkół gastronomicznych w kierunku bycia szefem kuchni.**

## Kiedy zaczęła się Twoja przygoda z gotowaniem?

Od zawsze lubiłem dobrze zjeść. Do tego przesiadywałem w kuchni mojej babci, uwielbiałem obserwować, co się tam dzieje, jak są przygotowywane dania. Od dziecka mnie to interesowało. Jak byłem trochę starszy, to zacząłem pomagać. Zawsze znalazło się coś do pokrojenia, coś do pomieszania. Później trzeba było wszystkiego skosztować. W ten sposób zrodziło się moje zamiłowanie do kuchni.

Kiedy poszedłem do szkoły gastronomicznej, zaczęła się nauka profesjonalnego gotowania. To doprowadziło mnie aż tutaj.

**Zostałeś zwycięzcą II Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, gdzie przez cały rok akademicki, pod czujnym okiem trenerów kulinarnych i ekspertów merytorycznych, zdobywałeś wiedzę i umiejętności praktyczne. Co skłoniło Cię do wzięcia udziału w tym projekcie?**

Duży wpływ na decyzję o udziale miała moja nauczycielka od zajęć praktycznych w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu, pani Ania Dembińska, która dała mi znać o tym projekcie. Zgłosiłem się i nie żałuję! Zrobiłem, co było trzeba, aby zostać zakwalifikowanym do grupy i się udało. Zostałem jednym z dwudziestu czterech najzdolniejszych

uczniów szkół gastronomicznych w Polsce, przyjętych w poczet studentów II Edycji. Była to dla mnie wspaniała lekcja: pogłębiłem wiedzę, zdobyłem nowe umiejętności i nabyłem więcej doświadczenia, ucząc się od

najlepszych szefów kuchni w Polsce i pracując na warsztatach na najlepszych produktach. Wspierała mnie w tym zarówno pani Ania, jak i moja rodzina. Cieszę się, że mogę na nich liczyć, wsparcie najbliższych jest dla mnie najważniejsze.

## Które danie, przygotowane w ramach warsztatów, najlepiej zapadło Ci w pamięć?

Byłem bardzo zadowolony z dania, które przygotowałem na zajęciach z trenerem kulinarnym Grzegorzem Zawieruchą o tematyce Tex-Mex. To moje smaki! Uwielbiam wyraziste, pikantne połączenia. Zrobiłem wtedy trzy rodzaje tacos. Postawiłem na klasykę. Wykorzystałem chorizo, wieprzowinę, krewetki oraz limonkę. Zależało mi, aby moja propozycja była smaczna i dobrze odzwierciedlała temat.

## Stawką była wygrana, w tym staż u szefa kuchni Massimo Bottury w trzygwiazdkowej restauracji Osteria Francescana w Modenie.

Rozpoczynając warsztaty, nie brałem pod uwagę, że wygram. Zgłosiłem się przede wszystkim po to, by czegoś się nauczyć, poznać nowych ludzi, w tym szefów kuchni, zdobyć kontakty i umiejętności. Nie zakładałem ani zwycięstwa, ani zajęcia miejsca na podium. Po prostu robiłem swoje. Nie zakładałem, że to właśnie ja pojedę na staż do Osterii Francescany, która jest uznawana za najlepszą restaurację na świecie.

## To podejście, które zaprocentowało.

Starałem się, wiadomo, nie leciałem w kulki (śmiech). Po prostu czerpałem z tego radość, bawiłem się gotowaniem. Myślę, że to był klucz do sukcesu.

## Wielu doświadczonych szefów kuchni podkreśla, że

## radość z gotowania to czynnik, bez którego nie ma mowy o sukcesie w branży gastronomicznej. Jakie emocje towarzyszyły Ci podczas stażu w Osterii Francescana?

Cieszę się, że miałem okazję pracować w takiej restauracji. Mogłem obserwować gotowanie na najwyższym poziomie, a także pracować ramię w ramię z najlepszymi kucharzami. Praca była ciężka, jak prawie wszędzie w gastronomii, ale jestem bardzo zadowolony. W końcu obecnie to jedna z najlepszych restauracji na świecie.

## Trzy gwiazdki zobowiązują. Z jakimi produktami i technikami miałeś okazję pracować?

Pracowałem przede wszystkim z włoskimi produktami. Dużo serów, jak pochodzący z regionu Parmigiano Reggiano, czy szynka parmeńska, pasty, selekcja produktów najwyższej jakości. Dania zazwyczaj składały się z kilku, często trzech, składników grających główną rolę. Zauważyłem, że większość z nich stanowiły produkty regionalne. Widać, że Włosi cenią swoją kuchnię. W wielu daniach można zobaczyć kolory włoskiej flagi.

Jeśli chodzi o techniki, to uczyłem się wydobywać esencjonalne smaki, aby każde danie można było odkryć na nowo. Wszystkie techniki były mi dobrze znane, natomiast zaskakujące było użycie wielu technik wobec jednego produktu, jak w jednym z najlepszych dań autorstwa Massimo zatytułowanego Five Ages of Parmigiano Reggiano in Different Textures and Temperatures.

## Z jakimi wyzwaniami zmierzyłeś się podczas stażu?

Największym wyzwaniem mogłaby być wysoka temperatura, jeśli mówimy o pracy w restauracji w sierpniu we Włoszech (śmiech), ale w tym przypadku prawdziwym wyzwaniem były wysokie oczekiwania wobec samego siebie, sprawdzenie się w kuchni i w genialnym zespole Osterii Francescany zwracającym uwagę na szczegóły.

Innym wyzwaniem był tryb pracy. Zaczynaliśmy o jedenastej, więc można było się wyspać (śmiech). Mieliśmy przerwę lunchową oraz przerwę o siedemnastej, więc tamtejszy rozkład dnia był zupełnie inny niż w polskich restauracjach. W Polsce lecimy ciągiem, zazwyczaj z przerwą na lunch lub obiad. To było ciekawe doświadczenie.

Zmierzyłem się także z pracą na różnych sekcjach. Niemal każdego dnia byłem gdzie indziej, dzięki czemu mogłem zobaczyć, jak wygląda obróbka poszczególnych składników. Pracowałem na sekcji antipasti, kuchni ciepłej, w piekarni. Już podczas pierwszego dnia stażu przygotowałem i składałem danie – ceviche z kalmara,



zdj. Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere



zdj. Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere

podawane z melonem i batatem, wykończone kompresowaną sałatą w oliwie kolendrowej. To danie jest pierwsze w menu degustacyjnym i ma pobudzić kubki smakowe gości restauracji. Codziennie starałem się działać na najwyższych obrotach. Każdego dnia wydawaliśmy dziesięciodaniowe menu degustacyjne dla sześćdziesięciu osób.

Chciałem jak najwięcej zobaczyć, zadawać pytania. Oczywiście nie było wystarczająco dużo czasu, aby dowiedzieć się wszystkiego, ale zdobyłem wiedzę, którą spróbuję jak najlepiej wykorzystać.

**Czego nauczyłeś się od szefa Bottury? W jaki sposób uczestnictwo w stażu wpłynęło na Twoje podejście do gotowania?**

Massimo wywarł na mnie ogromne wrażenie. Jest artystą. Każde jego danie wygląda jak dzieło sztuki. To wielki autorytet. Pomyśleć, że dania, które przygotowywał dwadzieścia lat temu, pasują do

obecnych trendów w gotowaniu, zwłaszcza jeśli weźmiemy pod uwagę robienie różnych tekstur, pianek. To wzbudza podziw. W kuchni trzeba być wizjonerem, mieć otwartą głowę i nie kierować się bezkrytycznie opinią innych.

**Kogo jeszcze postrzegasz jako swój kulinarny autorytet?**

To przede wszystkim Paweł Zasławski, były szef kuchni restauracji Monka w Toruniu. Można powiedzieć, że to on wprowadził mnie w gastronomię. Poznałem go podczas warsztatów kulinarnych. Zaprosił mnie do swojej kuchni, gdzie miałem okazję przekonać się, jak naprawdę wygląda praca w gastronomii. Wystarczył jeden dzień, abym nabrał świadomości, że to właśnie to, co chcę robić (śmiech). Szef Paweł powiedział wtedy, że jeśli chcę, to mogę do niego wpadać. Pojechałem w wakacje, popracowałem i utwierdziłem się w przekonaniu, że to praca dla mnie.

**Wykorzystałeś daną Ci szansę.**

Jeśli jest okazja, warto z niej skorzystać. Gdyby nie szef Paweł, nie poznałbym Piotra Wasiaka, który w zeszłym roku otworzył w Toruniu restaurację K45. On także zaprosił mnie do siebie, dlatego, gdy mam wolną chwilę, przyjeżdżam. Restauracja opiera się na produktach regionalnych. Co miesiąc jest zmiana karty. To bardzo fajne, bo możemy zrealizować wiele pomysłów i zobaczyć, które z nich wywołują najwięcej emocji u naszych gości i z których dań jesteśmy najbardziej

zadowoleni. Szef Piotr daje mi wolną rękę, mogę robić, co chcę. Z racji swojego doświadczenia dzieli się cennymi radami, które pozytywnie wpływają na efekt. Dzięki uprzejmości i wsparciu szefa moje dania można znaleźć w karcie, za co jestem mu bardzo wdzięczny.

**Możliwość pokazania swoich umiejętności w praktyce to dla wielu młodych kucharzy sprawdzian, biorąc pod uwagę fakt, że program nauczania w szkołach gastronomicznych stawia raczej na teorię.**

W mojej szkole jest podobnie, ale nie brakuje nauczycieli, którzy starają się, abyśmy zobaczyli, jak naprawdę wygląda praca. Zachęcają nas do udziału w inicjatywach gastronomicznych. Możemy pomagać przy konkursach kulinarnych i innych eventach branżowych. Dzięki szkole odbyłem miesięczne praktyki w wyróżnionej gwiazdką Michelin restauracji Muga w Poznaniu. Szkoła zapewnia dobrze wyposażone sale gastronomiczne, dzięki czemu nie ma problemu z zajęciami praktycznymi.

**Co Twoim zdaniem jest najważniejsze w pracy kucharza?**

Przede wszystkim kreatywność. Liczy się również praca zespołowa, smak, ogromne zaangażowanie i dążenie do celu. Myślę, że to główne cechy, którymi powinien wyróżniać się kucharz.

**Jakie znaczenie ma w tym wszystkim satysfakcja?**

Można ją uzyskać zwłaszcza dzięki gościom. Ogromną satysfakcję sprawia mi także efekt. Jestem wobec siebie bardzo krytyczny. Wszędzie widzę niuanse, które mógłbym poprawić lub zrobić lepiej, dlatego reakcja gości na danie, ich zadowolenie, daje mi mnóstwo radości i motywacji. Czuję wtedy, że ciężką pracą mogę sprawić, że wyjdą z restauracji z uśmiechem na twarzy.

**Jaki rodzaj kuchni jest Ci najbliższy?**

Uwielbiam kuchnię orientalną, szczególnie indyjską. Bardzo cenię również wyraziste smaki Meksyku. To rodzaje kuchni, które lubię zarówno przygotowywać, jak i jeść, jednak uwzględniając dalszy rozwój, w tym momencie nie chciałbym iść w tę stronę. Jeżeli miałbym otwierać własną restaurację, to na pewno nie byłaby to kuchnia azjatycka czy meksykańska. Mimo to smaki te zawsze będą miały szczególne miejsce w moim sercu i w żołądku (śmiech).

**Dlaczego nie otworzyłbyś lokalu serwującego te rodzaje kuchni?**

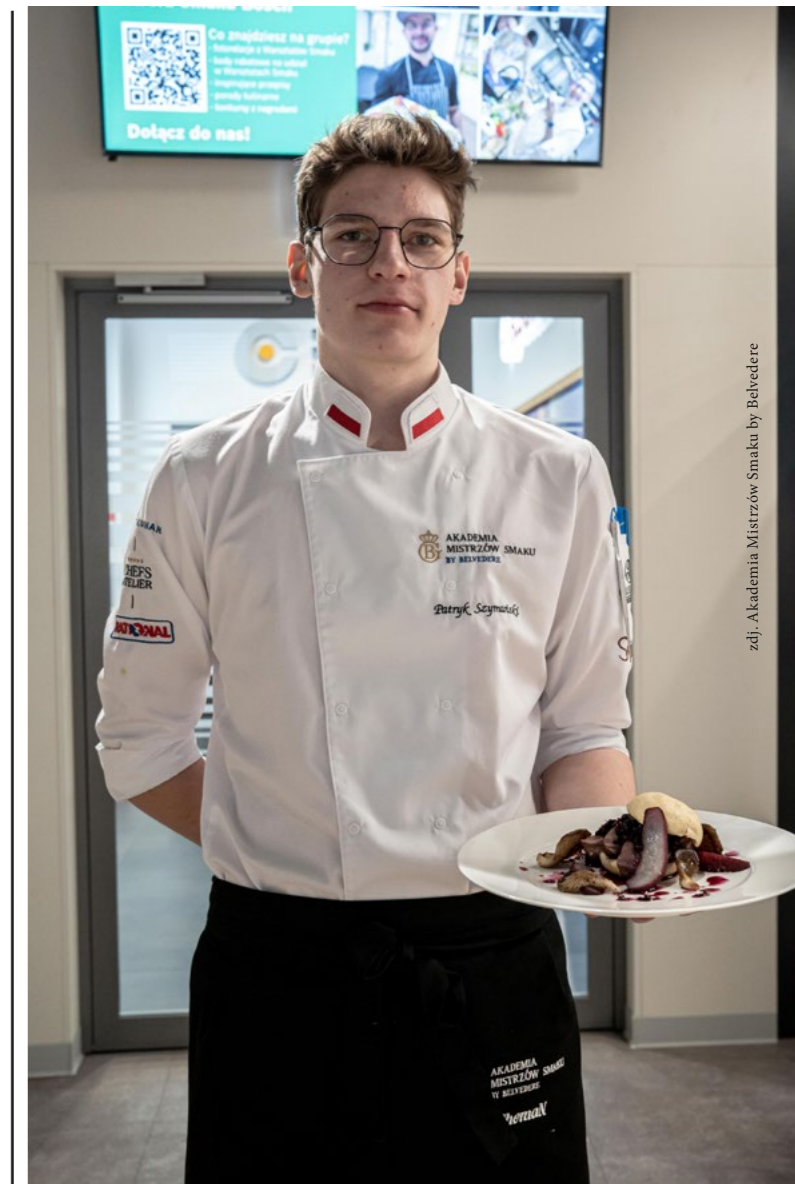
To dania, które lubię przyrządzać, lubię jeść, ale nie chciałbym opierać na tym swojej kariery. Może w przyszłości? Obecnie, gdybym miał otwierać restaurację i wprowadzać dania, które mają przyciągnąć gości, skupiłbym się na produktach regionalnych, na kuchni polskiej i europejskiej.

**Jakie wskazówki mógłbyś dać młodym kucharzom, którzy chcą rozwijać się w gastronomii?**

Nie można się poddawać. Trzeba być zaangażowanym, śledzić, co dzieje się w branży i pokazywać, że nam zależy. Moim zdaniem młodzi adepci sztuki kulinarnej powinni kochać to, co robią. Jeśli jest inaczej, to nie ma sensu tego kontynuować. Po prostu trzeba żyć gastronomią.

**Co stanowi Twoje źródło inspiracji? Śledzisz trendy?**

Obserwuję w mediach społecznościowych szefów kuchni, profile gastronomiczne, aby być na bieżąco. Jeśli w restauracji spróbuję czegoś, co mi zasmakuje, zapadnie w pamięć, próbuję na swój sposób odtworzyć, ale również wykorzystuję danie jako inspirację do nowych pomysłów i kreacji. Lubię eksperymentować i próbować nowych rzeczy. W ten



zdj. Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere

sposób stworzyłem deser, gdzie główną rolę grał rabarbar z grilla, który trafił do karty w K45 pod nazwą „P. Szymański prezentuje” (śmiech). Staram się, aby wszystko, co robię, było ciekawe dla mnie i dla gości restauracji.

Nie podążam za trendami. Uważam, że trzeba wychodzić poza schemat i iść własną drogą.

**Jakie masz kulinarne ambicje na przyszłość?**

Po skończeniu szkoły chciałbym cały czas zdobywać doświadczenie w restauracjach na najwyższym poziomie. Chciałbym również wyjechać za granicę, zwiedzić trochę świata. Móc odkryć autentyczne smaki i zapachy.

Moim największym marzeniem jest otwarcie własnej restauracji.

**PATRYK SZYMAŃSKI**

zwycięzca II Edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere

# Gotuję Widzę Słucham Odpowiadam Uczę się

Powiedz 'HEY.Unox'  
do CHEFTOP-X™.

Współpracuj z piecem tak,  
jakby był nowym członkiem Twojego  
zespołu. Rozmawiaj z nim, trenuj go,  
przeprowadzaj testy. Jest inteligentny.

unox.com



# Innowacyjne PODEJŚCIE DO WENTYLACJI I OKAPÓW KUCHENNYCH

Współczesne restauracje stają przed wieloma wyzwaniami, a jednym z najważniejszych aspektów jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji. Nowoczesna technologia odgrywa tu kluczową rolę, wpływając na komfort i bezpieczeństwo zarówno pracowników, jak i gości lokali gastronomicznych. Obecnie, dzięki innowacyjnym rozwiązaniom, okapy kuchenne i systemy wentylacyjne są wyposażone w zaawansowane technologie, które nie tylko poprawiają jakość powietrza, ale także zwiększają efektywność energetyczną, a nawet redukują hałas.

## ROLA NOWOCZESNEJ WENTYLACJI W GASTRONOMII

Nowoczesne systemy wentylacyjne mogą być zintegrowane z czujnikami jakości powietrza, które monitorują poziomy zanieczyszczeń i automatycznie regulują intensywność pracy okapów. To znacząco wpływa na pracę zespołu, redukując ryzyko ekspozycji na szkodliwe substancje i zmniejszając zmęczenie. Ponadto odpowiednia wentylacja jest kluczowa dla utrzymania higieny w kuchni, zapobiegając rozprzestrzenianiu się bakterii i wirusów.

Wyzwania współczesnych restauracji obejmują konieczność spełnienia rygorystycznych norm sanitarnych i ekologicznych, a także dostosowanie się do zmieniających się wymagań gości, którzy coraz częściej zwracają uwagę na aspekty zdrowotne i środowiskowe. Inwestycja w nowoczesne systemy wentylacyjne staje się nie tylko wymogiem prawnym, ale również strategicznym elementem prowadzenia biznesu, który dąży do najwyższej jakości usług.

## NOWE RODZAJE OKAPÓW KUCHENNYCH

Wraz z rozwojem technologii okapy kuchenne zyskały na funkcjonalności i wydajności, oferując nowe rozwiązania, które rewolucjonizują wentylację w restauracyjnych kuchniach. Jednym z nich są okapy z inteligentnym sterowaniem. Wyposażone w zaawansowane czujniki i systemy automatyzacji, mogą monitorować jakość powietrza i dostosowywać pracę do aktualnych potrzeb. Dzięki temu działają efektywniej, redukując zużycie energii i zapewniając optymalne warunki.

Kolejną nowością są systemy filtracji hybrydowej, które łączą tradycyjne metody mechanicznego usuwania zanieczyszczeń z nowoczesnymi technologiami, takimi jak filtry węglowe i elektrostatyczne. Tego typu systemy skutecznie eliminują tłuszcze, zapachy oraz drobne cząsteczki, które mogą wpływać na jakość powietrza. Filtracja hybrydowa zapewnia wyższy poziom czystości powietrza, co jest kluczowe dla zdrowia i bezpieczeństwa pracowników oraz gości.

Innowacyjne materiały i design to kolejny krok naprzód w technologii okapów, które mogą być wykonane z materiałów odpornych na korozję i łatwych w czyszczeniu, takich jak stal nierdzewna czy szkło hartowane. Nowoczesny design nie tylko poprawia estetykę kuchni, ale i optymalizuje przepływ powietrza, zwiększając efektywność wentylacji. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom, okapy kuchenne stają się narzędziem do utrzymania czystości powietrza oraz integralnym elementem kuchni na miarę XXI wieku.



## ZAAWANSOWANE FUNKCJE OKAPÓW KUCHENNYCH

Nowoczesne okapy kuchenne znacznie różnią się od swoich tradycyjnych odpowiedników. Dlaczego? Ich zaawansowane funkcje poprawiają efektywność i wygodę użytkownika.

Jednym z kluczowych elementów nowoczesnych okapów są czujniki jakości powietrza. Dzięki nim okap może na bieżąco monitorować poziom zanieczyszczeń, takich jak dym, pary, tłuszcze czy inne cząsteczki powstające podczas gotowania. Czujniki te są w stanie wykryć nawet niewielkie zmiany w składzie powietrza i automatycznie dostosować pracę okapu. To rozwiązanie nie tylko poprawia jakość powietrza, ale i zapewnia oszczędność energii, działając tylko wtedy, gdy jest to konieczne.

Kolejną zaawansowaną funkcją jest automatyczna regulacja przepływu powietrza. Dzięki tej technologii okap może samodzielnie dostosować intensywność wyciągu w zależności od ilości emitowanych zanieczyszczeń. Automatyczna regulacja przepływu powietrza zapewnia optymalne warunki pracy, minimalizując zużycie energii i zapewniając cichszą pracę urządzenia.

Innowacyjne okapy kuchenne oferują także możliwość integracji z systemami smart restaurant. Dzięki temu użytkownicy mogą sterować pracą okapu za pomocą aplikacji na smartfony lub tablety. Synchronizacja okapu z innymi urządzeniami pozwala na automatyczne uruchamianie go podczas korzystania z kucharki lub piekarnika. Dodatkowo okapy zintegrowane z systemem smart restaurant mogą być programowane do pracy w określonych godzinach.

## ZNACZENIE NOWOCZESNEJ WENTYLACJI

Nowoczesna wentylacja odgrywa kluczową rolę w poprawie jakości powietrza w restauracjach, co ma bezpośredni wpływ na komfort zarówno pracowników, jak i gości. Pozwala na skuteczniejsze usuwanie dymu, zapachów oraz zapobieganie rozprzestrzenianiu się szkodliwych mikroorganizmów.

Nowoczesne technologie wprowadziły jednak szereg innowacyjnych rozwiązań, które znacząco poprawiają te procesy. Przykładem są okapy z filtrami elektrostatycznymi, które efektywnie wychwytyją drobne cząsteczki tłuszczu i dymu, dzięki czemu powietrze w kuchni staje się czystsze.

Kolejną nowością są systemy filtracji hybrydowej, które łączą tradycyjne filtry mechaniczne z nowoczesnymi filtrami węglowymi i UV. Filtry węglowe doskonale neutralizują zapachy, podczas gdy technologia UV skutecznie rozkłada organiczne związki lotne, które są odpowiedzialne za nieprzyjemne zapachy. W rezultacie powietrze opuszczające kuchnię jest nie tylko wolne od dymu, ale również od zapachów.

W obliczu pandemii COVID-19 oraz innych zagrożeń biologicznych, znaczenie skutecznej wentylacji w restauracjach stało się jeszcze bardziej oczywiste. Nowoczesne systemy wentylacyjne zostały wyposażone w technologie, które nie tylko filtrują powietrze, ale również aktywnie zapobiegają rozprzestrzenianiu się bakterii i wirusów.

Jednym z najskuteczniejszych rozwiązań są systemy wentylacyjne z filtrami HEPA. Są one w stanie skutecznie eliminować większość patogenów z powietrza. Dodatkowo zastosowanie lamp UV-C wewnątrz systemów wentylacyjnych pomaga neutralizować wirusy i bakterie, które mogłyby dostać się do wnętrza budynku.

Innym zaawansowanym rozwiązaniem są systemy z jonizacją powietrza. Jonizatory generują jony dodatnie i ujemne, które wiążą się z cząsteczkami zanieczyszczeń, powodując ich opadanie na powierzchnie, skąd mogą być łatwo usunięte podczas codziennego sprzątnięcia. Takie systemy są szczególnie przydatne w restauracjach, gdzie duża liczba osób i intensywna działalność kuchni mogą

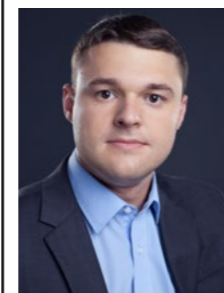
prowadzić do szybkiego rozprzestrzeniania się patogenów.

Odpowiednia wentylacja ma bezpośredni wpływ na komfort i wydajność pracy w restauracji. Czyste powietrze zmniejsza zmęczenie i poprawia koncentrację pracowników, co jest kluczowe w wymagającym środowisku kuchennym. Innowacyjne systemy wentylacyjne zapewniają stały dopływ świeżego powietrza, co przekłada się na wyższą produktywność, mniejsze ryzyko błędów oraz większą satysfakcję z pracy, która pozytywnie wpływa na jakość obsługi klientów.

## REKOMENDACJE DLA RESTAURATORÓW

Aby być na bieżąco z nowinkami technologicznymi, właściciele restauracji powinni regularnie śledzić branżowe publikacje, uczestniczyć w targach i konferencjach gastronomicznych oraz korzystać z zasobów online, takich jak webinaria i kursy. Warto również nawiązywać kontakty z dostawcami sprzętu i konsultować się z ekspertami, aby uzyskać informacje o najnowszych rozwiązaniach i trendach. Subskrypcja branżowych newsletterów oraz śledzenie innowacyjnych firm w mediach społecznościowych może dostarczyć aktualnych informacji i inspiracji.

Implementacja nowoczesnych systemów wentylacyjnych wymaga starannego planowania i konsultacji z doświadczonymi specjalistami. Właściciele powinni inwestować w wysokiej jakości urządzenia i technologie, które są energooszczędne i spełniają aktualne normy. Regularne przeglądy i konserwacja są kluczowe dla zapewnienia niezawodnej pracy systemów. Należy przestrzegać harmonogramu serwisowego, aby filtry były czyste, a wszystkie komponenty działały sprawnie. Warto również szkolić personel w zakresie obsługi i podstawowej konserwacji systemów, co pozwoli na szybkie reagowanie na ewentualne problemy. Monitorowanie wydajności systemów za pomocą zaawansowanych narzędzi diagnostycznych pomoże w optymalizacji ich działania i wykrywaniu potencjalnych usterek na wczesnym etapie.



**PROF. DR. HAB. MARCIN KUREK**  
Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Artykuł ukazuje się w ramach programu finansowanego z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

# Dlaczego warto jeść kukurydzę?

**Kukurydza jest źródłem substancji odżywczych o działaniu zdrowotnym, dlatego warto wprowadzić ją do naszej diety!**



Ziarno kukurydzy zawiera głównie skrobię, która jest źródłem energii, potrzebnej do pracy naszych mięśni i układu nerwowego.

W ziarnie znajdują się niewielkie ilości białka konieczne do budowy naszego ciała i karotenoidy, mające właściwości antyutleniające. Zarodek ziarna jest bogaty w tłuszcze nienasycone i witaminę E oraz w mikroelementy takie jak żelazo, cynk, magnez i potas. Ostrona nasienna zawiera błonnik ułatwiający przemianę materii oraz fitosterole ograniczające wchłanianie cholesterolu. Kukurydza jest również bogata w witaminy z grupy B, szczególnie witaminę B1 i witaminę B12.

## Spożywanie kukurydzy ogranicza występowanie chorób cywilizacyjnych: nowotworów, chorób układu krążenia i chorób metabolicznych

Karotenoidy, witamina E i cynk wzmacniają ochronę organizmu przed niekorzystnymi czynnikami zewnętrznymi: zanieczyszczeniem powietrza, stresem, nikotyną, promieniowaniem UV. Skrobia kukurydziana ulega powolnemu rozkładowi w organizmie, co zapobiega nagłym wzrostom poziomu cukru we krwi. Jest to szczególnie

ważne w diecie chorych na cukrzycę. Należy jednak pamiętać, że kukurydza, z powodu dużej zawartości tego węglowodanu, jest kaloryczna, więc warto spożywać ją z umiarem. Kukurydza jako jedyne zboże nie zawiera glutenu, dlatego jest podstawą diety chorych na celiakię. Białka zawarte w kukurydzy są hypoalergiczne i dzięki temu ograniczają ryzyko alergii pokarmowych.

## Jedna roślina – bogactwo form

Kukurydza odznacza się dużą różnorodnością, zarówno jeśli chodzi o wysokość łodygi, liczbę liści, wielkość kolby i kształt ziarniaków. Na świecie uprawiane są różne podgatunki kukurydzy. Najpopularniejszymi z nich są kukurydza szklista – flint, kukurydza zębokształtna – dent, kukurydza cukrowa i kukurydza pękająca – pop corn.

## Co robimy z kukurydzy?

Najpopularniejszym sposobem wykorzystania kukurydzy flint i dent jest wykorzystanie paszowe. Ziarno i kiszanka kukurydzy są paszami energetycznymi o dobroczynnym wpływie na zdrowie zwierząt. Mięso uzyskane ze zwierząt żywionych kukurydzą odznacza się wysoką jakością i apetycznym wyglądem, np.: kurczak kukurydziany, czy kaczka kukurydziana. Grys, kaszka, mąka, powstałe z przemiału ziarna w młynach ku-

kurydzianych służą do produkcji: płatków śniadaniowych, chrupek, snacków, wafli, ciast, piwa, tortilli, nachos, chleba, marmatyki – polenty. Kukurydza cukrowa jest cennym warzywem. Mówi się, że jest jedną z ośmiu najważniejszych roślin warzywnych na świecie. Jej wartość odżywcza wynika w dużej mierze z zawartości łatwo przyswajalnych, wysokoenergetycznych cukrów prostych oraz błonnika. Znajdziemy w niej tak samo dużo mikroelementów i witamin. Skrobia kukurydziana wchodzi w skład: dań gotowych, zup w proszku, odżywek dla dzieci, dżemów, sosów, wędlin czy sody czy. Wykorzystywana jest także w przemyśle chemicznym w produkcji: plastików biodegradowalnych, klejów, farb, kosmetyków. Pop corn jest to specjalny rodzaj kukurydzy, której ziarniaki pękają na skutek ciśnienia pary wodnej, powstającej pod wpływem wysokiej temperatury, po czym z wnętrza ziarna wydostaje się chrupiąca skrobiowa masa. Olej z kukurydzy, pozyskiwany z zardoków jest ceniony szczególnie ze względu na dużą zawartość kwasu linolowego, mającego dobroczynny wpływ na skórę, hamując procesy jej starzenia.

## Polski Związek Producentów Kukurydzy – ponad 40 lat w służbie producentom kukurydzy

PZPK zrzesza firmy hodowlane i nasienne produkujące wysokiej jakości materiał siewny kukurydzy, rolników uprawiających kukurydzę oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem jej ziarna. PZPK jest członkiem CEPM Europejskiej Konfederacji Produkcji Kukurydzy, zrzeszającej Organizację producentów kukurydzy z dziesięciu krajów Unii Europejskiej. Celem Związku jest obrona interesów swoich członków, a także propagowanie uprawy kukurydzy i różnych kierunków jej wykorzystania. W ramach środków z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych KOWR, od kilku lat, PZPK promuje wykorzystanie spożywcze ziarna kukurydzy i jej przetworów, a także kukurydzy cukrowej jako wartościowego warzywa.



www: kukurydza.info.pl  
e-mail: pzp@kukurydza.info.pl



**Uwaga Konkurs „Kukurydziane Inspiracje 2024”**

**Zapraszamy do udziału**

Szczegóły na stronie: kukurydziane-inspiracje.pl

Finał Konkursu odbędzie się 28 listopada 2024 w Instytucie Kulinarium Transgourmet w Piasecznie k. Warszawy





autor: Ewa Mróz

# Czysta restauracja: KLUCZ DO SUKCESU I BEZPIECZEŃSTWA

**Brudne stoły, lepiąca podłoga, zakurzone blaty – to widok, który odstraszy nawet najbardziej wyrozumiałych gości. Dbalność o zachowanie wysokiego standardu higieny w lokalu gastronomicznym ma kluczowe znaczenie zarówno z perspektywy zdrowia publicznego, jak i reputacji restauracji. To nie tylko obowiązek, ale przede wszystkim oznaka szacunku dla zdrowia i komfortu gości.**

Restauracje są zobowiązane do przestrzegania rygorystycznych norm sanitarnych. Monitorują to inspekcje sanitarno-epidemiologiczne, do których zadań należą regularne kontrole lokali gastronomicznych. Nieprzebranie norm może prowadzić do nałożenia kar, a nawet zamknięcia restauracji! To koszmar, którego na własnej skórze nie chciałby doświadczyć żaden restaurator.

Czystość w restauracji wpływa bezpośrednio na postrzeganie lokalu przez klientów. Brudne stoliki, podłogi, na których walają się resztki, czy zaniedbane toalety mogą odstraszyć gości i negatywnie wpłynąć na opinię o restauracji. Wybierając się do lokalu w ramach spotkania ze znajomymi, romantycznej kolacji czy celebrycji w gronie najbliższych, nikt z nas nie chciałby natknąć się na lokal, w którym dotknięcie stołu skutkuje plamą na koszuli, a wrażenie zaniedbania potęgują nie tylko wiszące w kącie pajęczyny, ale i nieprzyjemny zapach. Goście, w poszukiwaniu doświadczeń kulinarnych, wracają do miejsc, które są schludne i zadbane. Czysta i dobrze utrzymana przestrzeń sprzyja relaksowi, a także sprawia, że posiłki smakują lepiej.

## KUCHNIA NA BŁYSK

Dbając o czystość kuchni, sali restauracyjnej oraz toalet, właściciele biznesów gastronomicznych zapewniają zarówno bezpieczeństwo, jak i pozytywne wrażenia, które zachęcą gości do ponownych odwiedzin.

Sercem każdej restauracji jest kuchnia. To miejsce, gdzie przygotowywane są dania, dlatego nie można dopuścić do zaniedbań. Brudne powierzchnie, naczynia, czy przybory kuchenne mogą być źródłem bakterii, wirusów, a także pasożytów. Panujący bałagan stanowi również czynnik, który wywołuje chaos i niepotrzebny stres. Właściwa higiena jest zatem absolutnie niezbędna, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności oraz zapobiec ryzyku zatrucia pokarmowego.

# Sprzątaj mądrze. Oszczędzaj czas



Dowiedz się, jak Tork może pomóc usprawnić pracę, zwiększyć jej wydajność i zapewnić efektywne czyszczenie w zrównoważony sposób. Tak, aby wszystko w Twojej restauracji działało niezawodnie.



Lepsza higiena dla lepszych wrażeń gości  
[www.tork.pl/pracarestauracji](http://www.tork.pl/pracarestauracji)

Tork, marka Essity

Think ahead.

Utrzymywanie czystości pomaga również w organizacji pracy zespołu. Czyste i uporządkowane miejsce pracy minimalizuje ryzyko wypadków oraz ułatwia efektywne wykonywanie obowiązków. Aby to osiągnąć, pracownicy muszą regularnie myć ręce, zwłaszcza po kontakcie z surowym mięsem, jajkami czy rybami. To podstawowy element higieny osobistej. W niektórych sytuacjach wskazane jest również używanie rękawiczek jednorazowych.

Równie duże znaczenie ma dezynfekcja powierzchni. Wszystkie blaty, noże, deski do krojenia i inne niezbędne narzędzia kuchenne muszą być regularnie myte i dezynfekowane, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się bakterii. Cyklicznego czyszczenia i serwisowania wymagają także urządzenia, takie jak lodówki, piecze czy okapy. Dbając o utrzymanie ich w odpowiednim stanie, będziesz miał pewność, że będą działały sprawnie, nie stanowiąc zagrożenia dla zdrowia.

Bezpieczeństwo żywności zapewnia także właściwy sposób przechowywania. Produkty spożywcze powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach zarówno pod względem temperatury, jak i oddzielenia surowej żywności od gotowych potraw.

#### CAŁA SALA SPRZĄTA Z NAMI

Kuchnia nie jest jedynym miejscem, gdzie powinien panować należyty porządek. Równie ważna jest sala, w której goście spędzają czas i cieszą się zamówionym daniem. To przestrzeń, której widok może zachęcić lub odstraszyć na starcie, wywołując pierwsze wrażenie. Warto mieć świadomość, że odczucia po przekroczeniu progu naszego lokalu mogą przesądzić o sukcesie lub porażce lokalu w ich oczach, a także o zaufaniu, jakim nas obdarzą. Jeśli zastaną restaurację, w której panuje bałagan, a nieumyte stoły wskazują, że lata świetności mają już za sobą, trudno będzie przekonać ich, żeby spróbowali, zgodnie z poleceniem kelnera, specjalności szefa kuchni.

Czerpanie radości z kulinarnego kunsztu i doświadczenia szefa kuchni nie będą możliwe, jeśli w powietrzu unoszą się widoczne gołym okiem drobiny kurzu, stoły i krzesła są oblepione resztkami po poprzednich gościach, a podłoga wymaga natychmiastowej interwencji ekipy sprzątającej. Powierzchnie, z którymi mają kontakt goście, muszą być dokładnie czyszczone po każdym kliencie. Wskazane jest również regularne dezynfekowanie stolików.

Bałagan nie tylko rozprasza, ale i odbiera apetyt. Jak wiadomo, głodny gość to niezadowolony gość, dlatego starajmy się unikać podobnych sytuacji, dbając o odpowiednią higienę. Apetyt można stracić, otrzymując brudną czy zaniedbaną zastawę. Wszystkie sztucce, talerze, szklanki i inne naczynia muszą być dokładnie myte w wysokiej temperaturze, aby zniszczyć wszelkie potencjalnie szkodliwe mikroorganizmy i zabrudzenia.

Dbając o higienę, nie można pominąć znaczenia właściwej wentylacji. Restauracyjna sala powinna być dobrze wentylowana, aby zapewnić stały dopływ świeżego powietrza, co nie tylko poprawia komfort gości, ale także zmniejsza ryzyko rozprzestrzeniania się chorób.

#### PERFEKCYJNA CZYSTOŚĆ

Wizytówką lokalu mogą stać się również zadbane toalety. Choć nie stanowią pomieszczeń, które są widoczne na pierwszy rzut oka, mają ogromny wpływ na całokształt odbioru miejsca przez klientów. Ich czystość jest absolutnie kluczowa. Muszą być czyszczone regularnie, z uwzględnieniem umywalk, toalet,

klamek i podłogi. Wszystkie powierzchnie w toalecie powinny być też regularnie dezynfekowane, aby zminimalizować ryzyko rozprzestrzeniania się bakterii i wirusów. Wysoka częstotliwość sprzątanania to konieczność szczególnie w godzinach szczytu.

Dbając o higienę w toalecie, warto przyłożyć wagę do dostępności środków higienicznych. Mydło, papier toaletowy, ręczniki papierowe lub suszarki do rąk muszą być zawsze dostępne. Brak tych podstawowych środków zniechęca do ponownych odwiedzin.

W przypadku toalet kluczowe jest także utrzymanie przyjemnego zapachu, dlatego warto zainwestować w dobrej jakości odświeżacze powietrza oraz regularne czyszczenie odpływów. Estetyka i higiena tego miejsca wpływa na ogólne wrażenie z wizyty w restauracji.

#### ŚWIEŻOŚĆ I BLASK

W kontekście utrzymania czystości w restauracji nie można również zapomnieć o odpowiednich czyściwach. Profesjonalne środki czystości to podstawa utrzymania higieny w lokalu. Nie powinno zabraknąć detergentów, środków dezynfekujących, specjalistycznych płynów do powierzchni kuchennych czy odtłuszczaczy.

Nieodzownym elementem zarówno kuchni, jak sali restauracyjnej są czyściwa papierowe oraz różnego rodzaju ściereczki, gąbki i zmywaki. Umożliwiają one szybkie i skuteczne usuwanie zabrudzeń, a także ograniczają ryzyko zanieczyszczenia, ponieważ po użyciu powinny być natychmiast wyrzucane.

W kuchni doskonale sprawdzają się czyściwa przemysłowe, które charakteryzują się wysoką chłonnością i trwałością, dzięki czemu można nimi skutecznie czyścić nawet najbardziej zabrudzone powierzchnie. Na sali restauracyjnej warto stosować czyściwa, które pozwalają szybko przetrzeć stoliki i krzesła między wizytami kolejnych gości, zapewniając wysoki standard higieny i komfortu.

Podsumowując, czystość w restauracji to podstawa, która ma bezpośredni wpływ na zdrowie, bezpieczeństwo, zadowolenie klientów oraz sukces biznesowy lokalu. Powinna stanowić fundament, na którym opiera się zaufanie klientów oraz bezpieczeństwo serwowanych potraw. Niezależnie od tego, czy mówimy o kuchni, sali restauracyjnej, czy toaletach, zachowanie najwyższych standardów higieny jest niezbędne.

# Dobra muzyka W RESTAURACJI POPRAWIA APETYT KLIENTÓW I ZYSKI WŁAŚCICIELA

**Atmosferę w restauracji odbierają zmysły, spośród których słuch często bywa niedoceniany. A przecież zła akustyka czy przypadkowe melodie często sprawiają, że organizm wydziela kortyzol, hormon stresu. Z kolei dobrze dobrane utwory mogą nie tylko podkreślić charakter lokalu, ale również wpłynąć na wydłużenie czasu spędzanego przez gości oraz ich gotowość do powrotu. O tym, jak restaurator może zyskać na piosenkach i innych jakościowych kompozycjach, opowie kampania „Muzyka Napędza Biznes” Stowarzyszenia Autorów ZAiKS.**

W każdej branży liczy się całościowe doświadczenie klienta. Klimat miejsca, gdzie serwowane jest jedzenie lub napoje, tworzy nie tylko odpowiedni wystrój czy profesjonalna obsługa, ale również muzyka.

#### GDZIE MUZYKA, TAM KLIENCI

Twarde dane potwierdzają opłacalność jakościowych utworów w lokalach gastronomicznych. Według raportu MRC Data z 2021 roku „Background Music: the Untapped Promotional Avenue for Music” aż 81,3 proc. badanych zwraca uwagę na muzykę w restauracjach. Ponad połowa z nich twierdzi, że ważne jest to, aby w restauracjach rozbrzmiewały kompozycje, które im się podobają. Z innych badań wynika, że jeśli klient ma wybór pomiędzy dwoma podobnymi lokalami, to w 72 proc. przypadków wybierze ten, w którym gra muzyka. Dzieje się tak nawet wtedy, gdy serwowane tam dania i napoje są trochę droższe.

Badania na polskim gruncie potwierdzają wartość dobrych utworów dla usługowego biznesu. Z raportu TNS OBOP na temat ekonomicznej wartości muzyki i znaczenia muzyki dla klientów wynika, że aż 83 proc. klientów lokali gastronomicznych twierdzi, że odpowiednio dobrane dźwięki mają wpływ na ich nastrój. Dodatkowo 73 proc. właścicieli mniejszych lokali gastronomicznych, takich jak puby czy bary uważa, że muzyka może wpłynąć na sprzedaż i dochody.


Dla nastroju liczy się również zgodność playlisty z wizerunkiem lokalu. Badanie przeprowadzone przez Soundtrack Your

Brand i HUI Research, oparte na analizie prawie 2 mln transakcji w popularnej sieci restauracji, wykazało, że procentowo najwyższa sprzedaż miała miejsce, gdy klienci słyszeli mieszankę popularnych i mniej znanych piosenek dopasowanych do restauracyjnego klimatu. Podobnie badanie C. Jacoba, przeprowadzone w 2006 roku w jednym z barów, wykazało, że odpowiednio dobrany repertuar muzyczny wydłużył czas przebywania klientów w barze i wpłynął na wzrost średniej wydanej kwoty.

#### HARMONIA DŹWIĘKU I SMAKU

Z danych Laboratorium Badań Międzymodalnych na Uniwersytecie w Oksfordzie wynika, że muzyka ma znaczenie nawet dla naszej percepcji smaku i doznań związanych z jedzeniem. Naukowcy na tej podstawie stworzyli koncepcję „Sonic Seasoning”. Chodzi w niej o dostosowywanie lub komponowanie muzyki w taki sposób, aby harmonizowała ze smakiem, aromatem i odczuciem danego dania. Odkrycie to otwiera nowe perspektywy dla restauratorów, umożliwiając im tworzenie spójnych doświadczeń kulinarno-muzycznych.

Badania, jak i praktyka skutecznych restauratorów potwierdzają więc, że muzyka w restauracji to nie tylko tło. Może to być kluczowy element wpływający na decyzje zakupowe. W jaki sposób właściciel baru,



**81% klientów uważa, że muzyka w restauracji poprawia ich nastrój.\***

\*Według Raportu z badania Desk Research dla 88 lokali

muzyka napędza biznes. [Przekonaj się liczy? Wejdź na MuzykaDlaBiznesu.pl](https://www.muzykadlabiznesu.pl)

restauracji lub kawiarni może zapoznać się z tym, w jaki sposób dobra muzyka pomoże w jego biznesie? Bogata wiedza, naukowe know-how oraz pozytywne doświadczenia innych przedsiębiorców z jakościowym repertuarem znajdują się na stronie kampanii Muzyka Napędza Biznes – [www.muzykadlabiznesu.pl](https://www.muzykadlabiznesu.pl) stworzonej przez Stowarzyszenie Autorów ZAiKS.

W serwisie zaiks.online można wykupić licencję na przyciągającą klientów do restauracji jakościową muzykę. Ta inwestycja po prostu się opłaca!

# Niezbędnik SZEFA KUCHNI

**Szefem kuchni się bywa, a kucharzem jest się całe życie. Żeby nim być i profesjonalnie prowadzić kuchnię, musisz zacząć od zbudowania swojej ekipy. Elementem niezbędnym jest także zebranie sprzętu, w tym urządzeń i maszyn do profesjonalnego gotowania.**

Podstawowym atrybutem szefa kuchni powinny być umiejętności kulinarne i pasja, dzięki której nawet tabaka nam niestraszna. Liczy się jednak nie tylko znajomość kulinarnych technik, ale i trendów. Warto je śledzić i szkolić się w ich zakresie. Szef kuchni stawia także na kreatywność w łączeniu smaków i komponowaniu dań.

To jednak nie wszystko. Każdy kucharz, który zdążył już z niejednego pieca zjeść chleb, wie, że najważniejszym czynnikiem, być może ważniejszym niż kulinarna fantazja, jest zarządzanie zespołem. To umiejętność, bez której nawet najlepszy szef polegnie. Jak się tego nauczyć? To wiedza, która przychodzi z czasem, często po wielu latach konieczności koordynowania pracy całego zespołu, poczynając od zastępcy szefa do pracowników uwijających się na zmywaku. Tak więc szef kuchni musi być również motywatorem.

Rola przywództwa jest widoczna także, kiedy weźmiemy pod uwagę podejmowanie decyzji. Szefowie kuchni cały czas, krzątając się po restauracyjnej kuchni, czy przeglądając tabelki z obliczeniami w ramach food costu, są odpowiedzialni za konkretne ustalenia. Zapadają m.in. kluczowe decyzje dotyczące kierowania zespołem, bez których kuchnia nie mogłaby działać na najwyższych obrotach.

Pamiętajmy, że w zarządzaniu zespołem pomaga nie tylko zdrowa relacja ze współpracownikami, ale i planowanie. Skrupulatne, a do tego efektywne, zaplanowanie czasu pracy każdego z członków ekipy to nie lada sztuka. Planować trzeba także czas dostaw, zarządzać zasobami, kontrolować surowce i koszty. Niezbędna jest w tym umiejętność komunikacji.

Dobry kontakt z zespołem, jasny przekaz w relacjach nie tylko z dostawcami, ale przede

wszystkim gośćmi, może gwarantować sukces w tej branży.

W kontakcie z gośćmi, bez wątpienia, pomaga odporność na stres. To czynnik, który pozwala nam na przyjęcie nawet najsurowszej krytyki z ich strony, a także umiejętnej obrony swoich racji, jeśli danie zostanie niesłusznie skazane na porażkę.

Takie podejście wymaga profesjonalizmu, który zapewnia również odpowiedni wygląd i ubiór. Szef kuchni ma być i wyglądać jak generał. Musi nie tylko wiedzieć, co chce osiągnąć, do jakiego celu dąży z ludźmi, którymi kieruje, ale i wzbudzać szacunek. Choć może dla niektórych nie jest to oczywiste, wygląd zewnętrzny w gastronomii, podobnie jak umiejętności oraz sprzęt, ma ogromne znaczenie w osiągnięciu celów.

Nic zatem dziwnego, że ogromne znaczenie ma czapka szefa – dopasowana do obwodu głowy, ukrywająca włosy przed wypadaniem, co ma także wymiar praktyczny, zwiększając higienę. Zasada jest prosta – im wyższa czapka, tym wyżej w hierarchii kuchennej. Jej znaczenia można doszukać się w legendach. Jedna z nich głosi, że w starożytności czapka szefa kuchni była nadawana na wzór królewskiej korony, żeby wyróżnić go jako zaufanego pracownika, który odpowiadał za bezpieczeństwo króla i jego rodziny, chroniąc ich przed otruciem.

Tym, co powinno odróżniać szefa kuchni od kucharza, jest biała bluza dwurzędowa, która, jak mundur, wzbudza szacunek, musi być czysta i wyprasowana. Do tego najlepiej dopasować czarne, wygodne spodnie o kroju pozwalającym na swobodną pracę przez wiele godzin bez odczuwania gorąca.

Wielu szefów wybiera fartuch. To także doskonały sposób na ochronę odzieży przed zabrudzeniem. Warto postawić na

uniwersalny, ponadczasowy krój lub dobrąć go do specyfiki miejsca. To samo dotyczy kolorów. Czarny fartuch zawsze wygląda, moim zdaniem, elegancko, bez względu na rodzaj kuchni, jednak nic nie stoi na przeszkodzie, aby oprócz imienia i nazwiska dodać elementy spersonalizowane, w tym nazwę restauracji.

Ogromne znaczenie w kuchni ma odpowiednie obuwie. Buty powinny być w pełni kryte, antypoślizgowe i koniecznie wygodne, pozwalające na wielogodzinną pracę w niełatwych warunkach.

Szef w „mundurze” wzbudza respekt. Do całości ubioru potrzebna jest jeszcze magiczna torba, w której znajdują się „ulubione zabawki” każdego szefa kuchni. Co powinno wśród nich się znaleźć? Przede wszystkim noże. Każdy kucharz powinien mieć swoje. To podstawowe narzędzie pracy w kuchni. Nie ma nic gorszego od pracy tępymi nożami. Podstawowym nożem w torbie każdego kucharza powinien być zatem nóż szefa kuchni, czyli szeroki, lekko zaokrąglony, mierzący między dwadzieścia a trzydzieści centymetrów nóż umożliwiający siekanie i krojenie. Wybór gatunku stali, poczynając od węglowej, do nierdzewnej, proskiej i damasceńskiej to indywidualny wybór uzależniony od upodobań i zasobności portfela.

Przydadzą się także: nóż do trybowania – wąski, elastyczny, pozwalający wycinać drobne kości i dzielić większe elementy, nóż do filetowania – długi, wąski, elastyczne ostrze służące zarówno do oddzielania mięsa od kości, jak i filetowania ryb, tasak – ostatnio bardzo modny w rękach szefów kuchni, którzy zaczynają go używać, krojąc i siekając, nóż jarzyniak – mały sprawny nożyk nie tylko do obierania warzyw i owoców, sprawdza

się też w wykrawaniu drobnych elementów dekoracyjnych, nóż do pieczywa – gruby, solidny o ząbkowanym ostrzu, dzięki któremu pokroimy nawet świeżo upieczony chleb, nóż do serów – ząbkowane ostrze i wycięcia na powierzchni zapobiegają przyklejaniu się sera. Uzupełnieniem zestawu powinna być stalka lub kamień do ostrzenia.

Przy zakupie noży należy zwrócić uwagę na wykończenie. Ważne, aby rękojeść dobrze leżała w dłoni. Warto wybrać taką, która będzie odporna na użytkowanie. O nóż trzeba dbać, utrzymywać go w stanie perfekcyjnego naostrzenia, myć ręcznie środkami, które nie zniszczą stali ani rękojeści.

Noże w podręcznej torbie to nie wszystko. Powinny znaleźć się także niezbędne narzędzia, w tym: różnej wielkości pęsety, zester, tarki do sera, czekolady, warzyw, obieraczki do warzyw i owoców, łyżki, szpatułki i widelczyki, termometr kuchenny z sondą, nożyczki do cięcia ziół i papieru, młynki do pieprzu i soli, łopatkę, szczypce, różgi, ubijaki ręczne, łyżki, chochle, cedzaki, a także rękawiczki jednorazowe.

Oprócz tego dzisiejszy szef kuchni ma zawsze pod ręką gadżety takie jak: palnik

gazowy, pistolet do aromatyzowania potraw dymem wędzarniczym, syfon do pian, espum zimnych i gorących. Warto również zainwestować w komplet noży do carvingu, wyciskarki do cytrusów, praski do czosnku i ziemniaków, blender ręczny, mandolinę.

Niezbędny będzie również zestaw desek do krojenia w różnych kolorach (czerwona do mięsa, żółta do drobiu, niebieska do ryb i owoców morza, zielona do warzyw i owoców, biała do nabiału i pieczywa oraz brązowa do mięs gotowanych). Zachowanie różnokolorowych desek gwarantuje utrzymanie higieny i bezpieczeństwa żywności.

Szef kuchni wyposażony w wiedzę, umiejętności i własny sprzęt może zacząć rekrutować zespół. Ludzie współpracujący z szefem muszą być profesjonalistami w swoim fachu. Każde stanowisko jest jak tryb w supermaszynie. Jeżeli jeden z elementów rozsypie się, cały plan restauracyjnego dnia może ulec destrukcji.

Jednak ekipa bez sprzętu nic nie zdziała, tak więc potrzebujemy urządzeń. Podstawą dzisiejszej kuchni są piece konwekcyjno-parowe, grille, trzony kuchenne, frytownice,

urządzenia do gotowania na parze, cyrkulatory do wolnego gotowania, pakowarki próżniowe, opiekacze i lampy grzewcze, które wspomagają umiejętności szefa i jego ekipy.

Oprócz tego, aby szybko i profesjonalnie wykonywać pracę, potrzebujemy niezliczonych misek, pojemników typu GN z poliwęglanu i stali nierdzewnej, w tym pojemników do przygotowywania półproduktów, do obróbki cieplnej i do przechowywania. Do przyrządzenia dań gorących potrzebujemy garnków, rondli i różnych rozmiarów patelni.

Istotnym elementem, o którym nie można zapomnieć, jest zastawa stołowa pozwalająca na komponowanie pięknych, kolorowych i aromatycznych dań.



**ARTUR LENCZEWSKI**  
właściciel i szef kuchni restauracji Talerz Smaku w Choroszczu

REKLAMA

## Dla szefów wszystkich kuchni

**Zyskujesz:**

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



**Skontaktuj  
się z nami**

**TRANS**GOURMET  
**SELGROS**

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

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

Obserwuj nas  
**LinkedIn**  
/transgourmet-polska  
Dołącz do grupy Selgros  
i Transgourmet dla HoReCa  
na facebook





autor: Zuzanna Wójt

# Opakowania A ZRÓWNOWAŻONA PRZYSZŁOŚĆ GASTRONOMII

**Opakowania w gastronomii są równie ważne jak ich zawartość. Muszą być nie tylko estetyczne, ale przede wszystkim funkcjonalne. Klienci oczekują, że jedzenie dotrze do nich w nienaruszonym stanie z zachowaniem odpowiedniej temperatury i walorów smakowych. Jak to zapewnić, dbając o środowisko?**

## SZYBKO I WYGODNIE

Jak wynika z najnowszych badań, w 2023 roku wartość rynku cateringu dietetycznego w Polsce wyniosła ponad trzy miliardy złotych, notując wzrost o 19 proc. w porównaniu do 2022 roku. Ekspertki szacują, że blisko 14 proc. Polaków regularnie korzysta z usług cateringu dietetycznego mimo rosnących cen. Zainteresowanie dietą pudełkową wynika w głównej mierze z chęci utrzymania zbilansowanej diety. Drugim powodem częstego sięgania po pudełka jest zdaniem ekspertów wygoda.

Nie sposób również nie dostrzec dynamicznego wzrostu rynku delivery, który, z roku na rok, cieszy się coraz większą popularnością wśród gości. Odwiedzenie ulubionej restauracji to przyjemność, na którą nie zawsze znajdziemy czas w codziennym pędzie. W przypadku zamówień z dowozem wystarczy pobrać aplikację, zalogować się, wybrać danie, na które mamy ochotę, dokonać opłaty, a następnie czekać, niecierpliwie wypatrując kuriera z zamówieniem. To szybkie i proste.

## Z EKOLOGIĄ ZA PAN BRAT

Rosnące zainteresowanie cateringiem dietetycznym oraz usługami gastronomicznymi z dostawą do domu w ostatnich latach

znaczaco wpłynęło na zróżnicowanie opakowań, z których korzystają lokale gastronomiczne. Należy jednak wziąć pod uwagę, że kształtowanie się nowych trendów i wymagań dotyczących pudełek determinują zarówno zmiany prawne, jak i zmiany zachodzące w stylu życia oraz wzrost świadomości ekologicznej konsumentów.

Ogromny wpływ na opakowania w gastronomii wywarła tzw. dyrektywa SUP, zgodnie z którą należy zmniejszyć stosowanie opakowań jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych, w tym pojemniki na żywność i kubki na napoje. Jak podkreślają eksperci, dyrektywa SUP promuje rozwój alternatywnych rozwiązań i produktów przyjaznych dla środowiska. Propaguje przy tym podejścia wspomagające gospodarkę, które dają pierwszeństwo zrównoważonym i nietoksycznym produktom wielokrotnego użytku oraz

systemom ponownego użycia. Nadrzędnym celem ustawy jest zatem nie tylko zapobieganie powstawaniu odpadów z produktów jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych, ale i ograniczenie ich negatywnego oddziaływania na planetę.

## NA MIARĘ CZASÓW

Od 1 lipca 2024 roku restauracje w całej Unii Europejskiej są zobowiązane do zapewnienia gościom opakowań alternatywnych, umożliwiających wielokrotny użytek. Do tej pory najpopularniejsze były te wykonane z plastiku lub ze styropianu, jednak ze względu na dążenie do zrównoważonego rozwoju, obecnie najczęściej stosowanymi materiałami są papier, tektura, bambus, trzcina cukrowa, materiały biodegradowalne oraz tworzywa sztuczne wykorzystywane do produkcji plastikowych pojemników wielorazowych.

Dlaczego ekologia staje się coraz istotniejszym kryterium wyboru opakowań w branży gastronomicznej? To nie tylko wynik ustawy, ale i zmiany stylu życia gości, którzy zdają sobie sprawę z wpływu, jaki opakowania wywierają na środowisko, lecz jednocześnie nie chcą z nich rezygnować. Takie podejście skłania restauratorów do poszukiwania bardziej zrównoważonych rozwiązań.

## BEZPIECZEŃSTWO TO PODSTAWA

Przygotowując dania w dostawie lub w formie cateringu dietetycznego, należy zwrócić uwagę na rygorystyczne normy bezpieczeństwa żywnościowego i higieny. To szczególnie ważny aspekt, biorąc pod uwagę fakt, że konsumenci oczekują, że dania będą nie tylko smaczne, ale i odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniami. Co więcej, najlepiej, aby posiłek dotarł do zamawiających w niezmiętej formie.

Producenci opakowań próbują sprostać wzrastającym oczekiwaniom klientów, zapewniając elastyczność i szeroki wybór. Widać to zwłaszcza w cateringu dietetycznym, który charakteryzuje się koniecznością dostosowania posiłków do indywidualnych potrzeb konsumentów. Tym samym w zależności od typu diety czy zamówionego dania pojemnik powinien umożliwiać odpowiednie porcjowanie i przechowywanie różnorodnych produktów, począwszy od lekkich przekąsek, po dania główne, na sałatkach, zupach i deserach skończywszy.

Opakowania w gastronomii powinny być łatwe do otwierania i wytrzymałe. Muszą także nadawać się do transportu, dając

gwarancję, że dania nie ulegną zniszczeniu podczas dostawy.

## ETYKIETA BEZ TAJEMNIC

Jednym z najważniejszych elementów każdego opakowania jest etykieta. Sposób etykietowania ma szczególne znaczenie dla osób korzystających z usług cateringu dietetycznego. W większości to klienci, którzy oczekują pełnej informacji zarówno na temat składu, jak i wartości odżywczych, a także alergenach zawartych w daniu. Z tej przyczyny pudełka i pojemniki, które trafią w ich ręce, powinny umożliwiać łatwe umieszczenie etykiet zachowujących czytelność przez cały okres korzystania.

Ponadto opakowania mogą sprawdzać się jako nośnik reklamy. To możliwe poprzez zadbanie o ich personalizację. To aspekt, dzięki któremu można wiele zyskać, budując własną markę. Wystarczy umieszczenie na pojemnikach nazwy restauracji, kodu QR do strony internetowej lokalu lub menu, a także danych kontaktowych. Takie działanie pomoże zwiększyć rozpoznawalność lokalu, dzięki czemu osoby korzystające z jego usług, widząc odpowiednio oznakowane opakowanie, natychmiast je z nim skojarzą.

Podsumowując, opakowania w gastronomii muszą sprostać rosnącym wymaganiom konsumentów i wyzwaniom związanym z ochroną środowiska. Ich przyszłość warunkuje wprowadzenie ekologicznych materiałów, przełom w podejściu gości, a także zmiany w regulacjach prawnych. Kluczowy dla sukcesu restauracji lub firmy cateringowej jest zatem wybór odpowiednich opakowań, które spełnią zarówno potrzeby funkcjonalne, jak i ekologiczne.

# Nowa generacja SMAKU – MŁODZI KUCHARZE A GASTRONOMIA

**Branża gastronomiczna dąży do rozwoju, stając się polem do popisu dla młodych adeptów sztuki kulinarnej. Świeże spojrzenie, innowacyjne podejście do tradycji, kreatywność oraz odwaga w eksperymentowaniu to wartości, które powinny wyróżniać młodych kucharzy. Jakie są realia i co powinno stać się przepisem na zachęcenie ich do przywdziania fartucha?**

Szef kuchni to więcej niż stanowisko, to styl życia. Wymaga nie tylko wielu umiejętności technicznych i praktycznych, ale również zaangażowania w pracę niezależnie od tego, czy chodzi o koordynowanie pracy zespołu, gotowanie, czy obliczanie food costu w tabelkach programu komputerowego. Każdą z tych umiejętności trzeba wypracować, by osiągnąć satysfakcję.

Przyszłością polskiej gastronomii są młodzi. To zarówno młodzi kucharze stawiający już swoje pierwsze kroki w zawodzie, jak i uczniowie szkół gastronomicznych, którzy, w większości, nie podjęli jeszcze decyzji o rozpoczęciu pracy w konkretnej branży. Świat gastronomii stoi przed nimi otworem. Jak ich zachęcić, aby stali się jego częścią?

Zanim przejdę do sposobów na zainteresowanie młodych rozwojem gastronomicznym, postaram się zdiagnozować sytuację, aby było jasne, na czym stoimy. O ile kucharzy młodego pokolenia nie brakuje, o tyle sytuacja w gastronomikach wygląda różnie. Nie ukrywam, że z moich obserwacji wynika, że zainteresowanie zawodem kucharza u młodych adeptów kulinariów jest niższe, niż byśmy sobie tego życzyli. Niewielu także wykazuje chęci do brania odpowiedzialności, która stanowi nieodłączny element naszej pracy. Kiedy już mają ją na siebie wziąć, to w grę wchodzi spore sumy, nieadekwatne do ich wiedzy i doświadczenia. Na swojej drodze nie raz spotkałem młodych kucharzy, dla których możliwość zdobycia doświadczenia miała nikłe znaczenie w porównaniu z kwotą wpływającą na konto. Stabilizacja finansowa jest ważna, ale trzeba zacząć od inwestycji we własny rozwój. Dając coś od siebie, w tym przypadku zaangażowanie w pracę, zyskuje się doświadczenie, którego nie da się kupić za żadne pieniądze. Wielu młodych nie zdaje sobie sprawy z faktu, że jeśli ktoś zapewnia im możliwość rozwoju poprzez powierzenie odpowiedzialności za własną sekcję (kontrolę jakości, kontrolę stanu półproduktów, produktów, nadzorowanie sposobu wykonania półproduktu), to jest to pierwszy stopień do budowania kapitału życiowego w gastronomii.

Szefem kuchni nie staje się z dnia na dzień. To stanowisko wymagające doświadczenia zarówno w zawodzie, jak i w życiu. Moim zdaniem młodzi, którzy stają dziś przed wyborem kariery, w pierwszej kolejności zwracają uwagę na zarobki. Nie byłoby w tym niczego złego, gdyby w praktyce nie oznaczało to, że chcą jak najszybciej zarobić duże pieniądze, niewielkim, najlepiej zerowym, nakładem sił. Mając

tak ogromne możliwości, chwytają się często zajęć, które sprawdzą się na krótką metę. To głównie działalność internetowa, dlatego jak grzyby po deszczu wyrastają kolejne rzesze influencerów. Jak w tym przypadku wypada branża gastronomiczna? Mimo że praca w kuchni to praca w niełatwych warunkach, niekiedy po kilkanaście godzin dziennie, wiesz, że z konkretnymi umiejętnościami, z fachem w rękę, poradzisz sobie w każdej sytuacji. Z kolei działalność influencerska nie jest zajęciem pewnym, wystarczy, że spróbujesz odpowiedzieć sobie na pytanie: „Co, jeśli za jakiś czas Twoje działania znudzą się fanom?”.

W ostatnich latach nastąpił rozkwit polskiej gastronomii. Powstało wiele restauracji, które dziś uchodzą za jedne z najlepszych w kraju. Nie byłoby to możliwe, gdyby nie wielu świetnych szefów kuchni, którzy je tworzą. Warto kontynuować tę tendencję, aby nie zaprzepaścić tego, co już powstało dzięki ich zaangażowaniu i pasji. Naszą rolą, jako w pełni ukształtowanych szefów kuchni, jest pokazywanie młodziemu możliwości wynikających z zawodów gastronomicznych. Zachęcenie ich do rozwoju w zakresie profesjonalnego gotowania jest kluczowe, jeśli chcemy cały czas iść do przodu.

Łatwiej powiedzieć, niż zrobić, ale doskonałym rozwiązaniem mogą być cykle szkoleń i warsztatów dla młodych kucharzy. Organizując je, warto nawiązać współpracę z doświadczonymi, rozpoznawalnymi ekspertami z branży, którzy wyróżniają się własnym stylem, dzięki czemu mogą stać się dla nich inspiracją. Taka inicjatywa może przynieść korzyści także doświadczonym

szefom kuchni. To inwestycja nie tylko w rozwój, ale przede wszystkim w budowanie wizerunku naszej branży w kraju i za granicą. Jeżeli będziemy solidnie wykonywać pracę, pokazując młodym zaangażowanie w obowiązki szefa kuchni, a nie będziemy zakładać kitla wyłącznie do zdjęć, to, za jakiś czas, zobaczymy efekty. Nie sztuką jest pokazać na Instagramie talerz do zdjęcia i zebrać tonę lajków, sztuką jest nauczyć młodą osobę z zapalem odpowiedniego podejścia, uświadamiając jej, że jeden talerz nie czyni nikogo kucharzem. Za wszystkim stoi żmudna praca, by osiągnąć powtarzalność talerzy przy dużym natężeniu ruchu w knajpie. Co za tym idzie? Dzięki temu stabilizujesz swoją pozycję w branży, jesteś profesjonalistą godnym inwestycji i zainteresowania. Jeżeli będziesz szedł konsekwentnie do przodu, zrozumiesz, że warto było zostawać w pracy po godzinach.

Innym rozwiązaniem, które pozwoli zachęcić młodych do gastronomii, są konkursy. Pomagają nie tylko otworzyć drogę do dalszego rozwoju, ale i wejść na inny poziom w branży, dając możliwość wybicia się i zaprezentowania szerszemu gronu specjalistów.

Pamiętam mój pierwszy konkurs kulinarny w 2017 roku – The Best Chef Rising Star. Wygrałem i za kilka dni odezwał się do mnie przedstawiciel znanego szwajcarskiego malarza. Miałem przyjemność przygotować event związany z wystawą w Zug, w Szwajcarii. Takie momenty są jedyne w swoim rodzaju, a w dodatku budują CV. Jednak trzeba pamiętać, że przygotowania do jakiegokolwiek konkursu wymagają sporo poświęcenia, czasu i środków. Do startu w konkursie Chefs en Or 2023 przygotowywałem się trzy miesiące. Przez ten okres jeździłem na weekendy do stolicy, gdzie miałem możliwość trenować. Czas przygotowań przypadł na środek sezonu letniego w Sopocie, dlatego to były intensywne trzy miesiące. Praca od poniedziałku do czwartku, od dziesiątej do dwudziestej drugiej, w piątki od czwartej do dwudziestej trzeciej w piekarni i wypiek dwustu chlebów, następnie serwis w Fishermanie. W sobotę o szóstej wyjazd na trening – osiem godzin jednego, sześć godzin drugiego dnia. Powrót do domu po północy i powtórka tygodnia. To cena sukcesu i możliwości stania na pierwszym miejscu w Europie.

Gastronomia rządzi się swoimi prawami, bo kuchnia to miejsce, które trzeba poczuć od początku. Jednak nie brakuje plusów. To branża, która daje możliwość rozwoju i ogromnej satysfakcji. Jako kucharz możesz sprawić przyjemność gościom, co więcej Twoje dania mogą przywoływać pozytywne wspomnienia. Nic nie daje takiej satysfakcji jak świadomość, że wraz z zespołem udało się wydać sto takich samych talerzy bez błędów czy radość, że, mimo natłoku pracy, ryba jest usmażona zgodnie z przyzwyczajeniem gości, kaczka w środku jest różowa, a sosy nieprzypalone. Motywacją są także wyróżnienia, rekomendacje przewodników oraz opinie gości, których zdaniem prowadzisz najlepszy lokal w mieście.

Mam nadzieję, że młodzi kucharze zaangażują się w gastronomię, wnosząc nie tylko świeże spojrzenie czy innowacyjne podejście do gotowania, ale i świadomość, że bycie szefem kuchni tworzącym dania na najwyższym poziomie wymaga poświęcenia, konsekwencji, samodyscypliny i charakteru.



#### RAFAŁ KOZIORZEMSKI

właściciel restauracji Tu Można Marzyć w Gdańsku, współwłaściciel i szef kuchni restauracji Fisherman w Sopocie

# Baziółka

## 100% smaku i natury na Twoim talerzu

Bez chemicznych nawozów, za to w pełni naturalne, zdrowe i świeże. Takie są zioła doniczkowe, cięte i mikro liście marki Baziółka. Dodane do posiłku podkreślą jego smak oraz wzbogacą witaminami i mikroelementami. Nie ma lepszego i bardziej wartościowego sposobu na smaczną i dietetyczną potrawę.

Częstuj się na zdrowie.

Więcej dowiesz się na  
[www.baziolka.pl](http://www.baziolka.pl)





autor: Marta Kosecka

# Dostawa

## DOSTAWIE NIERÓWNA

**Świat gastro dostawami stoi. Prowadząc własny biznes, musisz zakontraktować dostawy wielu różnych produktów, często nie tylko spożywczych. Umawianie ich może wyglądać różnie. Niezależnie od stosowanej przez Ciebie praktyki warto, abyś miał wiedzę, w jaki sposób powinny być zawierane tego typu umowy i jakie elementy powinny zawierać. Bo to wiedza, która może dla restauratora okazać się bezcenna.**

Możliwe, że za każdym razem indywidualnie uzgadniasz warunki dostawy. Być może zawarłeś jedną umowę ramową i na dalszym etapie współpracy składasz jedynie pojedyncze zamówienia. Być może masz swoich ulubionych dostawców, z których usług korzystasz od wielu lat, a zamówienia składasz wyłącznie telefonicznie bądź za pomocą któregoś z komunikatorów. Być może nie korzystasz z dostaw, ale wszystkie produkty samodzielnie kupujesz i dowozisz do swojej restauracji. Która opcja jest dla Ciebie najkorzystniejsza?

### SŁOWEM WSTĘPU

Zanim przejdę do omówienia, jakie elementy powinna zawierać tego typu umowa, mam dla Ciebie trzy uwagi.

Po pierwsze zarówno umowa rozumiana jako pojedyncze zamówienie, jak i umowa ramowa i składane do niej zamówienia, bezwzględnie powinny mieć formę dokumentową, a więc powinny być stwierdzone za pomocą pisma, skanu czy maila, najlepiej, gdyby były zawarte w formie pisemnej, potwierdzonej własnoręcznym podpisem.

Po drugie, rozpatrując, jaka powinna być optymalna treść umowy, musimy brać pod uwagę, że natrafimy w swojej działalności na umowy „nienegocjowalne”, a więc takie, zgodnie z którymi Twój kontrahent będzie wymagał zawarcia umowy w zaproponowanym przez niego kształcie. Dotyczy to głównie dużych kontrahentów, którzy realizują zamówienia na masową skalę czy też monopolistów w danym sektorze dostaw. W takim wypadku decyzja o zawarciu umowy bądź odmowie jej zawarcia powinna być poprzedzona dokładną analizą prawną, która pozwoli na oszacowanie ryzyka związanego z jej zawarciem. Znając je, musisz sam ocenić, czy korzyści biznesowe (przykładowo niewielka dostępność towaru na

rynku, korzystna cena) niwelują ewentualne ryzyko prawne (przykładowo brak kar umownych dla dostawcy) i w zależności od wyniku tej oceny podjąć decyzję co do zawarcia umowy.

Trzecia uwaga może być dość zaskakująca. Choć umowa dostawy jest zdefiniowana w kodeksie cywilnym, mówiąc o umowach w gastronomii zawieranych z dostawcami, najczęściej mamy tak naprawdę na myśli nie umowę dostawy, zgodną z definicją zawartą w kodeksie cywilnym (gdzie dostawa jest rozumiana jako wytworzenie rzeczy na zamówienie odbiorcy), ale czymś pomiędzy umową sprzedaży a pośrednictwa w sprzedaży, w zależności od tego czy naszym dostawcą jest producent, czy pośrednik. W takim kontekście będę omawiała umowę dostawy w dalszej części artykułu.

### FORMA I TERMINY ZAMÓWIEŃ, ROZLICZEŃ ORAZ DOSTAW

Przechodząc do treści umowy dostawy, jej filarem powinny być trzy grupy postanowień.

Pierwsza to określenie formy i terminów składania zamówień. Dotyczy głównie umów ramowych i powinna regulować takie zagadnienia jak: forma składania zamówienia (pisemnie, mailowo, telefonicznie, poprzez system dostawcy), wskazanie osób mających prawo składać i odbierać zamówienia (prawo to powinno być ograniczone do osób uprawnionych do reprezentacji lub osób posiadających odpowiednie pełnomocnictwa), wyprzedzenie, z jakim należy składać zamówienia, sposób przyjęcia zamówienia (wysłanie bądź osobne potwierdzenie przyjęcia) czy początek liczenia terminu dostawy.

Druga grupa dotyczy formy i terminów rozliczeń, odnosząc się zarówno do umów ramowych, jak i pojedynczych zamówień. Postanowienia te powinny regulować następujące kwestie: ustalenie ceny bądź sposobu obliczania ceny, zmienność cen, ustalenie czy rozliczenia będą następowały osobno dla każdej dostawy czy zbiorczo np. miesięcznie bądź kwartalnie, ustalenie w jaki sposób doręczona będzie faktura VAT, mailowo, pocztą tradycyjną, ustalenie terminu płatności faktury VAT oraz tego, iż termin płatności faktury VAT zaczyna się od momentu prawidłowego doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT, a wynagrodzenie dostawcy jest należne wyłącznie w przypadku prawidłowo zrealizowanej dostawy.

Z kolei trzecia grupa dotyczy formy i terminów dostaw. Umowa powinna zatem ściśle precyzować, na jakich zasadach będą odbywały się dostawy, w jakich godzinach będą realizowane oraz jak często, czy wymagany jest minimalny wolumen dostawy, czy dostawa jest dodatkowo płatna, ewentualnie, czy jest bezpłatna od określonego pułapu cenowego, w jaki sposób potwierdzane będzie przyjęcie dostawy. Umowa powinna wymagać, aby dostawa, jej termin i kompletność, były potwierdzone pisemnym potwierdzeniem odbioru, podpisanym przez osobę upoważnioną. Co istotne, w przypadku towarów, które wymagają transportu w warunkach chłodniczych, osoba odbierająca towar powinna sprawdzić, w jakich warunkach był on faktycznie transportowany, natomiast umowa powinna gwarantować możliwość odmówienia przyjęcia towaru transportowanego w niewłaściwych warunkach.

### GWARANCJA DOSTAW I ZAMÓWIEŃ

Oprócz wymienionych grup postanowień, jakie powinny się znaleźć w umowie dostawy, chciałabym zwrócić uwagę jeszcze na dwa istotne postanowienia z Twojego punktu widzenia

jako restauratora, które doskonale odzwierciedlają sprzeczność interesów.

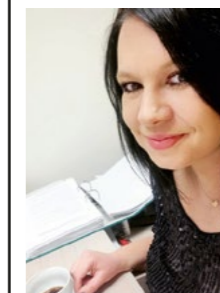
Z jednej strony Tobie, jako restauratorowi, zależy na określonej dostępności zamawianego towaru zarówno co do wielkości, jak i częstotliwości dostaw. Z tego powodu powinieneś dążyć do uzyskania w umowie gwarancji jak najczęstszych dostaw, jak najmniejszego minimalnego wolumenu zamówienia oraz gwarancji, iż zamówiony towar będzie mógł zostać dostarczony bez zwłoki. Natomiast z drugiej strony Twojemu dostawcy będzie zależało na tym, aby zapewnić sobie minimalną gwarancję zamówień zarówno pod względem ich częstotliwości, jak i wielkości. Postanowienia te z punktu widzenia restauratora nie są zazwyczaj korzystne, gdyż nie pozwalają na elastyczne składanie zamówień. Dlatego powinieneś zapewnić sobie gwarancję określonych dostaw, unikając przyjmowania na siebie zobowiązania składania zamówień o określonej wartości bądź częstotliwości.

Mam nadzieję, że udało mi się zwrócić Twoją uwagę na najważniejsze punkty umów, które będą zapewniały dostawy towaru do Twojej restauracji.

Umowa powinna być, rzecz jasna, obudowana standardowymi zapisami umownymi, takimi jak kary umowne, zasady jej wypowiedzenia czy zasady poufności.

Pamiętaj również, by nigdy nie zrzekać się czy też zgadzać się na ograniczenie w umowie praw wynikających z rękojmi za wady.

Jednak przede wszystkim pamiętaj, aby każdą umowę przed jej podpisaniem dokładnie przeanalizować pod kątem prawnym oraz ocenić potencjalne ryzyko umowne, najlepiej z pomocą prawnika, bo w przypadku umowy dostawy idealnie sprawdzają się dwie zasady rządzące prawem umów – pierwsza z nich głosi, że lepiej zapobiegać niż leczyć, a druga wskazuje, że umowę zawiera się na czas wojny, a nie pokoju.



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



autor: Tomasz Ziętkiewicz

# Podróż PO SMAKACH TURCJI

**Ach, co to były za wakacje! Tęsknimy za słońcem i upałami, a także za wyjątkowym jedzeniem, którego trudno szukać w Polsce. Turecka kuchnia jest jak tamtejsza aura – potrafi zachwycić. Szkoda, że tak rzadko możemy ją dokładniej poznać. Warto to zmienić. W drogę!**

Destynacja wielu polskich turystów. Miejsce, do którego coraz chętniej wyjeżdżamy, chcąc oderwać się od codzienności. Gwarantuje słoneczną, czasem wręcz upalną pogodę. Turcja od lat zachęca korzystnymi ofertami all inclusive. Jednak czy jadąc na wakacje, nastawiamy się jedynie na wypoczynek nad basenem? Wielu z nas za warunek wakacyjnych wojaży stawia możliwość poznania kultury odwiedzanego kraju. Składają się na nią zarówno zabytki, zwyczaje czy obyczaje, jak i rodzima kuchnia. Jej bogactwo w przypadku Turcji może zachwycić.

Polak zapytany o wizytówkę kuchni tureckiej od razu wskaże kebab. Budki, food trucki czy lokale mające go w ofercie rozsiane są na mapach praktycznie całego kraju. Możemy być niemal pewni, że idąc przez centrum większych miast, minimy kilka miejsc z szyldem ilustrującym kebab. Mimo że jego popularność, jak na polskie warunki, może wydawać się nieco przytłaczająca, turecka kuchnia na kebabie się nie kończy. Wręcz przeciwnie. To danie, które możemy uznać za pierwszy przystanek podróży po smakach Turcji.

## EKSPANSJA KEBABU

Kuchnia turecka atrakcyjność zawdzięcza korzystnemu położeniu geograficznemu Turcji. Wpływ mają na nią zarówno tradycje kuchni azjatyckiej, arabskiej, jak i europejskiej – szczególnie

greckiej. Traktowana jest jako rozwinięcie kulturowanej wcześniej w tamtych rejonach kultury osmańskiej. Czasy, w których Imperium Osmańskie prowadziło politykę szerokiej ekspansji, pozwoliły Turkom na zaczerpnięcie zwyczajów, a także kulinariów z terenów Bliskiego Wschodu, Europy Wschodniej oraz Bałkanów. Turcja na talerzu to przede wszystkim połączenie świeżych owoców i warzyw z mięsem najwyższej jakości. Nieskomplikowane dania bazują na ryżu lub kaszy, a ogromną rolę w uzyskaniu ich odpowiedniego smaku odgrywają intensywne przyprawy. Można wymienić wśród nich: chili, kmin rzymski, cynamon oraz czarnuszkę. Smak potraw dopełniają świeże zioła. Najczęściej są to: kolendra, mięta, a także pietruszka.

Podróżując po doznaniach smakowych Turcji, na początek pochylmy się nad chlubą polsko-tureckiej przyjaźni kulinarnej. Kebab w polskiej wersji podawany w picie

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

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

czy bułce, w Turcji znacznie częściej serwowany jest na talerzu w towarzystwie warzyw. Liczy się szczególnie jakość mięsa – baraniego bądź jagnięcego. Jak wyglądał początek kebabu, skąd wziął się na stołach Turków i w jaki sposób rozpoczął swoją ekspansję na inne rynki? Mówi się, że nabite na miecze mięso opiekali jako pierwsi perscy żołnierze. Z czasem sposób jego przygotowania przybrał znacznie bardziej bezpieczną formę. Obecnie możemy mówić o dönerze – mięsie obracającym na podłużnym, pionowym grillu, adanie – pikantniejszym kebabie przyrządzanym z siekanego mięsa upieczonego przy pomocy specjalnego szpikulca, a także iskenderze – najpopularniejszym w Polsce rodzaju kebabu, zgodnie z którym plastry mięsa wraz z warzywami, zawijane są w pitę i polane przyprawionym jogurtem oraz sosami. Łatwy sposób przyrządzania mięsa i podania go wraz z dodatkami to nieduże koszty, dlatego kebab tak szybko stał się nie dość, że smacznym, to jeszcze tanim przysmakiem, a z czasem wdarł się na rynki innych krajów. I co? Radzi sobie całkiem dobrze. Zamawiamy go w dostawach, na wynos, spożywamy na miejscu. Wygodna forma podania służy jego niesłabnącej popularności i nic nie wskazuje, by w tej kwestii w najbliższych latach cokolwiek miało się zmienić.

#### WYTRAWNE WOJAZE

Nie samym kebabem żyje Turcja. Dzień z turecką kuchnią najlepiej rozpocząć od czegoś lekkiego, co doskonale sprawdzi się w formie śniadania czy przystawki. Dobrą propozycją w tej sytuacji wydaje się börek – wypiek z cienkich warstw ciasta najczęściej spotykany z farszem mięsnym, rzadziej serowym lub ziemniaczanym. Z nadzieniem mięsnym, serowym czy szpinakowym przygotowuje się również wyjątkowe bułki zwane pogaca. Chleb pita podawany z nadzieniem warzywnym, ale bez pomidorów, to kolejna opcja na lekkie śniadanie.

Każda z powyższych propozycji pieczywa w Turcji obyc się nie może bez ajranu, czyli napoju na bazie jogurtu z dodatkiem wody i soli. Ajran jest zresztą popularnym uzupełnieniem mięsnych dań, ponieważ idealnie

orzeźwia i pozwala równoważyć uczucie ostrości po zjedzeniu pikantnych potraw. Podążając szlakami tureckich kulinariów, czas zatrzymać się przy greckim piętnie odciśniętym na przystawkach kuchni Turcji. Mowa tutaj o meze, a więc małych, ale pożywnych potrawach. W klasycznej wersji najczęściej zaliczamy do nich acili ezme – pikantną pastę chilli, patlican salatasi – sałatkę z bakłażana podawaną na zimno, cacik – jogurtowy sos ze startym ogórkiem i czosnkiem, który w Polsce bardziej znany jest pod grecką nazwą tzatziki, beyaz peynir – twaróg z owczego mleka czy taramę – pasta z ikry dorsza. Dla fanów zup turecka kuchnia przygotowała potrawę z czerwonej soczewicy z dodatkiem papryki i cebuli. Podana z grzankami, równie często co w formie obiadu, spożywana jest na śniadanie. Inną popularną zupą turecką jest corba – przygotowywana z różnych warzyw, najczęściej spotykana jednak w formie pomidorowej, lub kapuścianej. To, co wielu z nas lubi najbardziej w tureckich kulinariach, to różnorodność serwowania mięs. Tak – poza kebabem – Turcy przygotowali dla nas coś jeszcze. Dania, w których zawiera się köfte, składają się z mięsa mielonego. W ten sposób spróbować możemy między innymi kotletów mielonych z dodatkiem kaszy bulgur w kilku wersjach – każda zależna od przypraw, jakie zostaną wykorzystane do przygotowania köfte. Kotlety te idealnie łączą się ze świeżą sałatką warzywną oraz – rzecz jasna – ajranem. Natomiast wspomniane wcześniej zacierpięcie z kuchni bałkańskiej w Turcji, swoje przełożenie ma m.in. w postaci dania gjuwecz – długo pieczonych w glinianym naczyniu kawałków mięsa wraz z warzywami. Kuchnia turecka to zresztą bogactwo łączenia mięsa i warzyw w różnych postaciach. Przykładem może być karniyarik. To bakłażany wypełnione mięsnym farszem z warzywami oraz przyprawami podane z sosem pomidorowym. Różnorodność smaków spotkać możemy także w przypadku tavuk sote, czyli duszonego mięsa kurczaka w sosie paprykowo-pomidorowym z miętą. Co, jeśli szukamy w Turcji dania, które będzie treściwe, ale nie będzie daniem stricte mięsnym? Wówczas należy poddać ocenie hamsi tava – rybną propozycję składającą się ze smażonych sardynek podanych z cytryną oraz sałatką z ziół.

#### SŁODKA EKSTAZA

Po pożywnych daniach czas zatrzymać się przy słodkich propozycjach kuchni tureckiej.

Mówić, że coś jest słodkie pod kątem słodczy, jakie znamy w Polsce, to nie powiedzieć nic, mając na myśli desery w Turcji. Tamtejsze cukiernictwo to dosłownie i w przenośni sama słodczy. Poznajmy dokładniej desery tureckie, zaczynając od bakławy. Składająca się z kilku warstw ciasta filo, przełożonego siekanymi i oblanymi miodem orzechami propozycja to słodczy, którą coraz częściej spotkać możemy w polskich lokalach – nie zawsze specjalizujących się w kuchni tureckiej. Idąc dalej, nie można pominąć lokum – galaretek o różnych smakach, niejednokrotnie posypanych orzechami bądź kokosem, będących idealnym uzupełnieniem rytuału smakowania kawy tureckiej, do której jeszcze wrócimy. Innym deserem pochodzącym z Turcji jest kaymakli kayisi. Są to suszone morele gotowane w syropie cukrowym, które po zmiękczeniu nadziewa się bawolim mlekiem, a następnie roluje w posypce z pistacji. Kolejnym przystankiem na tureckiej mapie słodkich ekstaz jest delikatny i – o dziwo – lekko słodki ryżowy pudding zwany sutlac. Desery tureckie to słodczy, jakiej do tej pory być może nie poznaliśmy, ale też propozycje, które mogą wprawić w osłupienie. Przykładem niech będzie tavuk göğsü, który przyrządzany jest z niczego innego, jak z piersi kurczaka. Mięso zmiękcza się poprzez długie gotowanie, a następnie miesza z cukrem, cynamonem, ryżem i mlekiem. Końcowy efekt? Danie à la pudding. Jak deser, to i kawa. Klasyczna bakława, lokum, cezerye – przysmak z orzechów i marchwi czy turecka chałwa to dla nas elementy deseru, które uzupełnione powinny zostać przez odpowiednio dobrany do nich napój. W przypadku kawy w Turcji, jej parzenie to prawdziwy rytuał. Świeżo i drobno zmielone ziarna przesypuje się do tygielka zwanego cezve. Kawę przygotowuje się na małym ogniu, aż do momentu, gdy napar zacznie się unosić, a na powierzchni pojawi się piana. Gotowy napój przelewany jest do specjalnych filiżanek zwanych demitasse. Turcy bardziej niż kawą delektują się jednak herbatą. Wypijają dziennie nawet po kilkanaście filiżanek napoju, który uznawany jest w ich kraju za narodowy. Zaparzana w czajniku o nazwie caydanlik, podawana w małych szklankach przypominających designem tulipany, jest bardzo mocna i słodka, a więc można stwierdzić, że jedynie dla wytrawnych smakoszy. To jednak nie koniec wędrówki po napojach rodem z Turcji. Herbata i kawa rozgrzewają, ale chcąc się orzeźwić, warto postawić na salep, czyli aromatyczną płynną propozycję powstałą na bazie mleka z dodatkiem mąki z kłącza storczyka.

Natomiast w przypadku ochoty na coś mocniejszego warto dokonać degustacji tradycyjnej yeni raki, czyli wódka anyżowej. Dobra rada – może lepiej nie robić tego po wypiciu mocnej tureckiej kawy i salepu.

#### OTWÓRZ SIĘ NA NOWE

Mozaika kulturowa, którą możemy zaobserwować w ujęciu kulinarnym kuchni tureckiej, sprawia, że tamtejsze dania stają się atrakcyjne dla wielu obcokrajowców. Spotykając się z nimi w lokalach tureckich, później niejednokrotnie poszukujemy ich w Polsce. Poza kebabem czy bakławą nie jest jednak o nie łatwo, a nawet jeśli skusimy się na któreś z tych dwóch propozycji, jaka jest gwarancja jakości tych dań? Orientalne smaki kojarzące się nam z wakacjami, niestety zostają bardzo częstym wspomnieniem, do którego nie ma powrotu. Tak ważne jest więc zapewnienie na rynku polskim części jakościowej kuchni tureckiej. Być może warto znaleźć niszę i zamiast otwierać kolejny lokal oferujący jedynie kebab, postawić na pikantne, dobrze przyprawione dania tureckie, słodkie desery, rytuał picia kawy i herbaty. Do menu wpisać kilka meze – przystawek, tureckie sery – jak np. kasar czy beyaz penir, a także zupy rodem z Turcji. Odmieśmy wizerunek kuchni tureckiej w Polsce. Niech kojarzy się nam ona zupełnie inaczej niż obecnie, a wyjazd, który możemy odbyć w ramach wakacji, stanie się częścią podróży po smakach świata. Przystanek Turcja. Odlot!

REKLAMA



## RUN CHŁODNIA WE WŁOCŁAWKU

pozdrawia wszystkich kochających

# DOBRY KEBAB

Dzwoń do Emilki i żądaj szczegółów: 887 043 172

www.runchlodnia.com.pl





autor: Zuzanna Wójt

# Mięso

## - AROMATYCZNY SMAK UMAMI

Mięso odgrywa ważną rolę w diecie, dając szefom kuchni szerokie pole do kulinarnych kreacji. Stanowi składnik, bez którego nie sposób wyobrazić sobie niektórych dań, mimo rozwoju rynku roślinnych zamienników. Przyciąga aromatem i wyjątkowym, głębokim smakiem. To właśnie z mięsem wiąże się jedno z przełomowych odkryć w dziedzinie gastronomii – umami.

Soczysty stek, comber jagnięcy z grilla, tatar z polędwicy wołowej. Mięso od wieków stanowi nieodłączny element wielu przystawek oraz dań głównych, stanowiąc bazę dla kulinarnego sztuki szefów kuchni na całym świecie. Jak wynika z badania TGI przeprowadzonego w 2024 roku przez Kantar Polska, spożywanie mięsa deklaruje ponad 83 proc. respondentów. Deklarowane spożycie przekłada się na liczby. Dane Głównego Urzędu Statystycznego wskazują, że przeciętny mieszkaniec Polski zjada ponad 70 kg mięsa rocznie. Oznacza to, że mięsne smaki niezmiennie cieszą się zainteresowaniem licznych grona wielbicieli, dlatego nie może ich zabraknąć w menu.

### APETYT NA JAKOŚĆ

Mięso stanowi ważny element oferty dystrybutorów. Nie brakuje go także w sklepach, gdzie zamrażarki i lodówki są wypełnione po brzegi. Bez trudu otrzymamy wiele rodzajów, począwszy od drobiu, wieprzowiny, wołowiny, cielęciny, po jagnięcinę czy baraninę, na dziczyźnie skończywszy. Jednak mięso mięsu nierówne. Na co zwrócić uwagę przy wyborze? Istotnym kryterium powinna być nie tylko cena,



# La Costeña®

¡por sabor!®

ARRIBA sp. z o.o.

Obroki 130, 40-833 Katowice / tel.: 32 258 69 86 / email: bok@arriba.com.pl  
www.sklep-arriba.com.pl



ale przede wszystkim jakości. Nie bez przyczyny wielu kulinarnych ekspertów radzi, aby kierować się nią, robiąc zapasy. To inwestycja, która zwróci się w postaci zadowolonych gości i licznych zamówień.

Wybór najwyższej jakości mięsa wymaga uwagi i świadomych decyzji, ale efekt w formie smacznej, bogatej w smak, potrawy jest tego wart. Pamiętaj, że dokonując selekcji z przyłożeniem wagi do jakości, inwestujesz nie tylko w reputację restauracji, ale także wspierasz zrównoważone praktyki hodowlane i promujesz odpowiedzialną konsumpcję.

Warto poświęcić czas na nauczanie się, jak rozpoznawać wysokiej jakości produkty, aby móc cieszyć się pełnią smaku, który oferuje najlepsze mięso. Dbając o produkt najwyższej jakości, zyskasz pewność, że przygotowane dania sprostają oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających gości.

### MIĘSO W ROLI GŁÓWNEJ

Mimo wzrostu popularności kuchni roślinnej, Polacy nie chcą zrezygnować z mięsa i cały czas chętnie zamawiają je w lokalach gastronomicznych. Nic dziwnego, biorąc pod uwagę fakt, że stanowi ono kluczowy element wielu tradycyjnych dań, które niezmiennie cieszą się zainteresowaniem gości. Z badania przeprowadzonego przez PMR na potrzeby raportu „Rynek HoReCa w Polsce 2024” wynika, że obecność mięsa w menu jest najważniejszą cechą branżą pod uwagę przy wyborze lokalu gastronomicznego. Według ekspertów może to wynikać z rosnącego zainteresowania dietami wegetariańskimi i wegańskimi oraz pojawiania się na rynku tego typu lokali. Z tego powodu dla części osób obecność mięsa w ofercie staje się ważnym kryterium, ponieważ nie zawsze mogą być pewni, że wybierając lokal bez wcześniejszego rozeznania, trafią na mięsne menu.

Jakie mięso jest najchętniej wybierane? Jednym z najpopularniejszych rodzajów jest drób, przede wszystkim kurczak. Powodu można upatrywać zarówno w dostępności, przystępnej cenie, jak i wszechstronnych możliwościach

wykorzystania w kuchni. Jego neutralny smak i szybki czas przygotowania sprawiają, że jest to popularny wybór także w gastronomii.

Przygotowując menu z drobiem w roli głównej,

warto zaopatrzyć kuchnię w inne gatunki. Równie smacznym wyborem może być indyk czy kaczka. Sprawdzi się także bogata w białko gęszina. Goście poszukujący niebanalnych smaków z pewnością docenią obecność w menu perliczki i dzikiego ptactwa, począwszy od bażanta, po kuropatwę i przepiórkę, a skończywszy na gołębiu.

Popularnym mięsnym wyborem jest także wieprzowina. Z badania TGI przeprowadzonego w 2024 roku przez Kantar Polska wynika, że to gatunek spożywany przez blisko 75 proc. badanych. To mięso, które pozwala szefom kuchni wykazać się kreatywnością, ponieważ sprawdza się zarówno w prostych, klasycznych połączeniach przykładowo w postaci aromatycznej karkówki z grilla czy schabu w sosie własnym, jak i w bardziej odważnych kombinacjach smaku, choćby z dodatkiem owoców czy orientalnych przypraw.

Komponując mięsne menu, warto uwzględnić także dania z wołowiną i cielęciną. Wołowina przypadnie do gustu gościom nie tylko w wersji tatarskiej czy carpaccio, natomiast cielęcina, ze względu na szczególne właściwości, daje szerokie pole do popisu w daniach z aromatycznymi przyprawami.

Rodzajami mięsa, które sprawdzą się w restauracji, są także baranina i jagnięcina. Mimo że odsetek osób deklarujących spożywanie tych gatunków, jest niższy niż tych wskazanych wcześniej, przygotowane z nich dania z pewnością przyciągną miłośników wyrafinowanych smaków.

Mięsem, którego nie można pominąć, myśląc o specjach bogatych w smak, jest również dziczyzna. Jeleń, sarna czy dzik – każdy z tych gatunków daje liczne możliwości przyrządzania, zapewniając niepowtarzalne wrażenia smakowe.

### PIĄTY SMAK

Za popularnością mięsa, jako jednego z podstawowych elementów diety, przemawia nie tylko obecność zawartych w nim składników odżywczych, ale i jedyny w swoim rodzaju smak.

To fenomen, który zafascynował naukowców. Postanowiono sprawdzić, w czym tkwi sekret bogactwa mięsnych smaków. W ten sposób odkryto smak umami. To termin pochodzący z języka japońskiego, który w dosłownym tłumaczeniu oznacza esencję pysznego smaku. Uznaje się go za piąty element naszego smakowego repertuaru obok czterech podstawowych smaków.

Mimo że trudno jednoznacznie wskazać, czym tak naprawdę jest umami, przeważnie opisuje się je jako smak wywołujący uczucie pełności czy satysfakcji po zjedzeniu posiłku z mięsem w roli głównej. To jedyny w swoim rodzaju smak, który kojarzy się z bogactwem aromatu i głębią smaku. Umami nadaje potrawom ich mięsny, wyrazisty charakter. Choć trudno opisać go słowami, jest rozpoznawalny przez niemal każdego, kto go doświadczył.

Smak umami zdobywa coraz większą popularność w kuchni współczesnej, zwłaszcza w kontekście fine diningu. Szefowie kuchni na całym świecie eksperymentują z różnymi składnikami bogatymi w umami, aby tworzyć potrawy o niepowtarzalnym, złożonym smaku.

Umami znajduje zastosowanie również w kuchniach wegetariańskich i wegańskich, gdzie poprzez odpowiednią kombinację składników można osiągnąć smak przypominający tradycyjne, mięsne potrawy.

### (BEZ)MIĘSNE SMAKI

Mimo że mięso cieszy się popularnością w znacznej grupie smakoszy odwiedzających lokale gastronomiczne, obecnie nie brakuje osób, które ograniczają jego spożycie. Wśród powodów takiego stanu rzeczy najczęściej wymienia się kwestie zdrowotne, etyczne, ekologiczne, a także chęć urozmaicenia swojego jadłospisu. W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na alternatywy dla mięsa dynamicznie rozwija się branża produktów roślinnych.

Świadczy o tym pojawienie się w ostatnich latach na rynku licznych roślinnych zamienników mięsa, które, w większości przypadków, przypominają mięso nie tylko smakiem czy teksturą, ale również wyglądem. Są to zazwyczaj gotowe produkty, takie jak burgery, kiełbaski czy kotlety, bazujące na białkach roślinnych, głównie sojowych, grochowych czy z buraków. Produkty te są często wzbogacane o witaminy i minerały, takie jak witamina B12 i żelazo, aby zbliżyć ich wartość odżywczą do mięsa. Z badania przeprowadzonego przez PMR na potrzeby raportu „Handel detaliczny artykułami spożywczymi w Polsce 2024” wynika, że tego typu zamienniki produktów odzwierzęcych kupuje blisko jedna trzecia Polaków. Eksperti wskazują jednak, że ten odsetek rok do roku maleje. Co to oznacza? Spadek może wskazywać na stabilizację popytu na tego rodzaju produkty. Jeszcze kilka lat temu ich dostępność w naszym kraju była ograniczona, a częste sięganie po nie mogło wynikać z chęci przetestowania nowinek na rynku.

Zamienniki mięsa stają się coraz bardziej dostępne i różnorodne, co pozwala na łatwe wprowadzenie ich do menu. Dzięki nim można cieszyć się pełnowartościowymi, smacznymi daniami, jednocześnie dbając o planetę. Niezależnie od tego, czy decydujesz się na pełną rezygnację z mięsa, czy po prostu chcesz urozmaicić kartę, dając sygnał miłośnikom kuchni roślinnej, że nie wyjdą głodni z Twojej restauracji, eksperymentowanie z roślinnymi zamiennikami może zaskoczyć bogactwem smaku.

Podsumowując, mięso stanowi niezastąpiony element wielu kuchni świata. Najnowsze badania pokazują, że jego pozycja w zestawieniu ulubionych smaków jest stabilna, mimo rosnącej popularności kuchni roślinnej. Ogromną rolę odgrywa tu umami – smak, który dodając potrawom głębi i intensywności, przyczynia się do czerpania większej satysfakcji z jedzenia. Zrozumienie i umiejętność wydobycia tego smaku pozwala na tworzenie dań, które nie tylko zaspokajają głód, ale także dostarczają wyjątkowych doznań smakowych.

REKLAMA



Fresh Start!  
Targi w świeżym wydaniu

[horeca.krakow.pl](https://horeca.krakow.pl)  
[enoexpo.krakow.pl](https://enoexpo.krakow.pl)

31. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii

**HORECA**  
Gastro | Hospitality | Sweet

21. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie

**ENOEXPO**

06-08 listopada 2024

Odbierz bezpłatną  
wejściówkę!

Targi  
w Krakowie

EXPO  
KRAKOW



**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.**

## Meat The Premium – wybór jest prosty! Burgery 100% wołowiny



W gastronomii liczy się czas, dlatego burger musi być gotowy do wrzucenia na grilla w kilka chwil – bez rozmrażania. Goście odwiedzający lokal oczekują produktu najwyższej jakości – w 100% z wołowiny. Idealny burger to taki, którego wartość tłuszczu nie przekracza 20%, a po usmażeniu pozostaje soczysty, ale nie tłusty. Szefowie kuchni chcą natomiast trzymać się wyznaczonego food costu, nie rezygnując z jakości, dlatego oczekują możliwości wyboru gramatury. Meat The Premium to burgery z czystym składem, w którym nie ma miejsca na sztuczne dodatki. Mrożone szokowo metodą IQF, zachowują świeżość i genialny smak, a fakt, że są gotowe do włożenia na grilla lub patelnię od razu, bez rozmrażania, daje ogromny komfort. Możesz użyć tyle burgerów, ile potrzebujesz, dzięki czemu szybciej obsłużysz gości, mając pewność, że nic się nie zmarnuje! Burgery zamówisz na: e-bidfood.pl

## Bezglutenowa Bułka Hamburgerowa – idealna dla lokali gastronomicznych

W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na produkty bezglutenowe marka Incola wprowadziła na rynek Bułkę Hamburgerową Bezglutenową. To idealny wybór dla lokali gastronomicznych pragnących rozszerzyć ofertę o produkty dla osób z celiakią i alergiami pokarmowymi. Miękką i puszystą bułkę doskonale komponuje się z każdym dodatkiem, nie ustępując smakiem tradycyjnym odpowiednikom. Dodanie jej do menu to krok w stronę gości poszukujących smacznych, a zarazem bezpiecznych opcji. Bezglutenowe produkty zyskują na popularności, a bułka z pewnością przypadnie do gustu wszystkim dbającym o dietę. Rozszerz swoją ofertę i przyciągnij nowych, lojalnych klientów o wyjątkowych potrzebach żywieniowych!



## Nowości od Limax – odkryj smaki, które zachwycą Twoją kuchnię!

Limax sp. z o.o. – lider w dostarczaniu ekskluzywnych produktów żywnościowych – z przyjemnością przedstawia swoje najnowsze propozycje. Firma nieustannie poszerza ofertę, by sprostać rosnącym wymaganiom szefów kuchni i pasjonatów kulinariów. W aktualnym portfolio znajdziesz wyselekcjonowane produkty, które wniosą świeżość do Twoich dań. Limax doskonale rozumie, jak ważna jest jakość w gastronomii, dlatego współpracuje z prestiżowymi dostawcami oraz dba o najkrótszy czas dostawy, gwarantując świeżość produktów. Odkryj nowe smaki, które zachwycą Twoich gości i dodadzą wyjątkowego charakteru potrawom. Zainspiruj się ofertą Limax i wynieś swoje dania na wyższy poziom! Skontaktuj się z przedstawicielami firmy, aby poznać szczegóły i możliwości zamówienia. Limax – jakość, której możesz zaufać.



## EDIT Work Uniforms – elegancka odzież robocza dla HoReCa

Firma EDIT Work Uniforms specjalizuje się w produkcji wysokogatunkowej odzieży roboczej. Jej klientami są przedsiębiorcy zwracający uwagę na wysokie standardy. Filozofia jakości przewodzi EDIT Work Uniforms od ponad 20 lat, co przekłada się na zdecydowanie na dogłębne poznanie potrzeb rynku HoReCa. Oferowane uniformy spełniają najbardziej wygórowane normy jakościowe i estetyczne, dlatego też personel klientów znacznie wyróżnia się na tle swojej konkurencji. Jeżeli zależy Ci na znalezieniu rzetelnego partnera, który zapewni profesjonalne doradztwo, indywidualne wzornictwo i atrakcyjne ceny, skontaktuj się z przedstawicielami EDIT Work Uniforms. Więcej informacji na: [www.editubrania.pl](http://www.editubrania.pl), tel. 508 232 804, e-mail: [info@editubrania.pl](mailto:info@editubrania.pl) lub [lilianaczarnecka@wp.pl](mailto:lilianaczarnecka@wp.pl)



PROMOCJA

## Ostra roślinna opcja – Beyond Burger Jalapeno

Beyond Burger Jalapeno to prawdziwy game changer na rynku alternatyw mięsa. Zamiast soi czy glutenu, w swoim składzie ma sycące białko grochu. Do tego ostry, niezapomniany smak papryczek jalapeno sprawia, że jest to absolutny „must have” dla każdej restauracji. A jeśli do tego dodamy naturalną „krwistość” i karmelizujący po zgrillowaniu kolor – otrzymamy najlepszego roślinnego burgera na świecie! Innowacyjnym składem i smakiem do złudzenia przypominającym mięso zainteresował się Leonardo DiCaprio. Zainwestował w Beyond Burgery i tym samym zachęcił do testowania wege kuchni. W tym teamie znalazł się też Lewis Hamilton, brytyjski kierowca Formuły 1, a także znane gwiazdy sportu: Romelu Lukaku i Chris Paul. Kto z Was dołączy do wege drużyny Beyond Meat?



Muzyka napędza biznes.



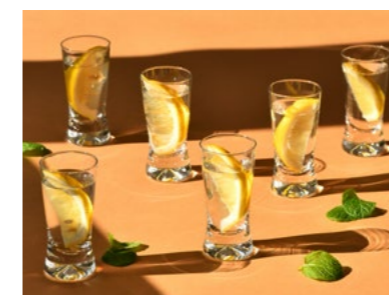
## ZAiKS o znaczeniu muzyki dla restauracji. Rusza kampania Muzyka Napędza Biznes

Kampania Stowarzyszenia Autorów ZAiKS, Muzyka Napędza Biznes, podkreśla znaczenie odpowiedniej oprawy dźwiękowej oraz dostarcza zarządzającym restauracjami marketingowych narzędzi. Udowadnia, że bezlicencyjne brzmienia działają znacznie gorzej. Kampania pokazuje, że odpowiednia muzyka zwiększa o ponad połowę szanse na zakupy, polecenia i powroty klientów. Właściwe utwory mogą zwiększyć przychody o 20%, a długość pobytu klientów o 30%. Wyróżnione badania pokazują również, że darmowa muzyka to złudna oszczędność. – Darmowa muzyka to droga na skróty, może prowadzić wręcz do spadku obrotów – mówi Paweł Michalik, dyrektor ds. rozwoju Stowarzyszenia Autorów ZAiKS. Na stronie [MuzykaDlaBiznesu.pl](http://MuzykaDlaBiznesu.pl) można znaleźć bogatą bazę wiedzy, w tym wideo wywiady z przedsiębiorcami z różnych branż usługowych.

## Jesienne smaki od Perino

Tej jesieni w ofercie sezonowej Perino królują sprawdzone smaki. Ravioli z ciasta orkiszowego z aksamitnym farszem z dyni i jej prażonych pestek, podkreślony nutą owocowej musztardy mantovana, to idealna propozycja na zdrowy, wegetariański posiłek. Z kolei wykwitne Raviolietti wypełnione mięsem pieczonej gęsi i grzybami leśnymi to absolutny hit na św. Marcina oraz inne uroczystości. Długo marynowana w czerwonym winie najlepsza gęsi, zapiekana z jabłkami i połączona z aromatycznymi, polskimi grzybami, zadowoli najbardziej wymagające podniebienia. Oba produkty dostępne są w ofercie limitowanej.

Oprócz tego Perino proponuje ponad 50 różnorodnych produktów z grup: makarony długie, krótkie, nadziewane, gnocchi, wyroby do pieczenia i sosy. Zapytaj o ofertę: [info@perino.pl](mailto:info@perino.pl)



## X-line – bestseller KROSNO w kanale HoReCa

Kolekcja kieliszków i szklanek w kształcie litery X to bestseller w kanale HoReCa, który zdobywa serca zarówno restauratorów, jak i klientów. Te eleganckie naczynia łączą nowoczesny design z funkcjonalnością, oferując unikalne doświadczenie degustacyjne. Charakterystyczny kształt litery X nie tylko przyciąga wzrok, ale także zapewnia wygodny uchwyt, co sprawia, że są one idealnym wyborem dla profesjonalnych lokali. Dzięki swojej wyjątkowej estetyce kolekcja ta staje się nieodłącznym elementem stołów w najlepszych restauracjach i barach, podkreślając prestiż i dbałość o szczegóły. Dostępne na: [www.krosnoprofessional.pl](http://www.krosnoprofessional.pl)

## Ręczniki do rąk w 100% z recyklingu od marki Tork

Jakość ma nowy kolor. Tork, marka Essity, wprowadziła do sprzedaży miękkie i wydajne ręczniki do rąk wykonane w 100% z włókien pochodzących z recyklingu. Są dowodem na to, że jakość i zrównoważony rozwój nie muszą się wykluczać. Produkty Tork w naturalnym kolorze zapewniają gościom wspaniałe wrażenia w łazienkach, jednocześnie ułatwiając menedżerom zrównoważone zarządzanie higieną. Naturalny jasnobrązowy kolor to efekt zastosowania pochodzących z recyklingu pudełek kartonowych jako jednego ze źródeł włókien. Ręczniki pasują do dyspenserów Tork, które dzięki dozowaniu po jednym odcinku pozwalają ograniczyć zużycie produktu i zmniejszyć ilość odpadów. Więcej informacji: [www.tork.pl](http://www.tork.pl)



## KEBS DOBRY PAŃSTWU!

### Komu Kebaba?

RUN Chłodnia jest polskim producentem wysokiej jakości produktów mrożonych. Od 2014 roku firma specjalizuje się w produkcji kebaba. Doświadczony zespół, najlepszej jakości surowce mięsne od wyselekcjonowanych dostawców, oryginalne przyprawy i kurdyjska receptura sprawiają, że produkt ma niepowtarzalny smak oraz wygląd. Przestrzegając ściśle określonej technologii produkcji, RUN Chłodnia utrzymuje wysoki standard produktu, proces mrożenia zaś na długo zapewnia jego świeżość i smak. Firma zaopatruje klientów gastronomicznych oraz detalicznych, nieustannie inwestując w rozwój linii produkcyjnych. Jej hasło to: „Lepiej wcale niż źle”. RUN Chłodnia posiada międzynarodowe certyfikaty jakościowe: BRC, IFS, KOSHER, HALAL. Dzięki ich wymaganiom i ciężkiej pracy gwarantuje klientom najwyższą jakość za najlepszą cenę.

Więcej na: [www.runchlodnia.com.pl/pl/produkty/kebab/](http://www.runchlodnia.com.pl/pl/produkty/kebab/)



## Produkty roślinne Garden Gourmet

Już od ponad 30 lat marka Garden Gourmet odpowiada na potrzeby ograniczenia produktów mięsnych w diecie i menu. Dzięki produktom Garden Gourmet szefowie kuchni i kucharze mogą eksperymentować z różnymi smakami, teksturami i składnikami, tworząc wyjątkowe dania, a konsumenci mogą cieszyć się łatwiejszym dostępem do roślinnej kuchni. Misją marki jest „sprawić, by świat zakochał się w żywności pochodzenia roślinnego, by pomóc uczynić świat lepszym miejscem”.

Każdy produkt marki Garden Gourmet to połączenie dopracowanego smaku, atrakcyjnego wyglądu i funkcjonalności z dbałością o wysoką jakość i aspekty odżywcze.

Portfolio Garden Gourmet stale rośnie, a tak szeroka gama produktów i łatwość ich przygotowania, umożliwiają różnorodne aplikacje w daniach kuchni całego świata.



### Czerwona bazylija od Baziółka

Czerwona bazylija jest jedną z wielu odmian bazylii, która wyróżnia się intensywnym, purpurowym kolorem liści i nieco pikantniejszym smakiem w porównaniu do zielonej bazylii. Intensywnie czerwona barwa liści wynika z wysokiej zawartości antocyjanów – naturalnych barwników roślinnych, które są również silnymi przeciwutleniaczami. W niektórych

kulturach bazylija jest symbolem miłości, ochrony i dobrego zdrowia. Jest nie tylko smacznym dodatkiem do potraw, ale również piękną dekoracją stołów i ogrodów dzięki swoim efektownym liściom. Jest bogata w składniki odżywcze i ma wiele korzyści zdrowotnych. Jest źródłem witaminy K, która wspiera zdrowie kości i krzepliwość krwi, oraz witamin A i C, które są kluczowe dla układu odpornościowego, skóry i oczu.

## Czy produkty Magdy Roślinnej zapewnią sukces Twojej gastronomii?



Tak! Trendy rynkowe wyraźnie sugerują, że produkty roślinne stają się coraz ważniejsze dla rosnącej grupy klientów. Zwiększająca się liczba wegan, vegetarianów oraz fleksitarianów powoduje wzrost zapotrzebowania na dania bez produktów odzwierzęcych.

W odpowiedzi na ten trend, MAGDA plant-based wprowadza na rynek HoReCa znane i cenione produkty roślinne, m.in. Planton Chef Cremo 18%, roślinny zamiennik tradycyjnej śmietany, w wiaderkach 1, 3, 5 i 10 kg. Planton Cremo 18% od samego początku wyróżnia się doskonałą recepturą, prostym składem i pysznym smakiem. Ma przyjemny zapach i aksamitną konsystencję. W odróżnieniu do śmietan, pod wpływem wysokich temperatur nie warzy się. Baza roślinna, poddawana procesowi homogenizacji, doskonale łączy się ze wszystkimi składnikami ciast, a zupy i sosy z wykorzystaniem Planton Cremo 18% pozostają gładkie i jednolite.

Więcej informacji na: [www.chef.magdaroslinna.pl](http://www.chef.magdaroslinna.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 ALKOHOLIZMOWI.**

## Kolekcja Servo Line marki KROSNO

Uniwersalne kieliszki Servo Line zostały stworzone z myślą o potrzebach kanału HoReCa. Czarka o klasycznym kształcie, wygodna nóżka i solidna stopka nie tylko doskonale się prezentują, ale także sprawiają, że kieliszki wygodnie układają się w dłoni. Najwyższej jakości szkło Crystalline pięknie eksponuje zawartość kieliszków, a także czyni je wyjątkowo trwałymi i odpornymi na uszkodzenia mechaniczne. Nadają się do zmywarki. Niewielki rozmiar ułatwia mycie i przechowywanie. Idealne do baru, pubu, restauracji czy hotelu. Dostępne na: [www.krosnoprofessional.pl](http://www.krosnoprofessional.pl)



## Chalka-style Burger Bun

Bułka Chalka-style Burger Bun marki Schulstad Bakery Solutions. Idealna do przygotowania mięsnego lub roślinnego burgera. Podana z prostymi dodatkami sprawdzi się też w ofercie śniadaniowej. Rozpływa się w ustach, daje ukojenie smakiem i cieszy dekoracyjną koroną. To odpowiedź na rozwijający się kierunek comfort food. Trend przywołujący najlepsze wspomnienia z dzieciństwa, z domu rodzinnego, zapamiętane, ulubione smaki i zapachy dające ukojenie. Kształt warkocza i błyszcząca, wypieczona skórka nawiązują do wyglądu tradycyjnej bułki chałki. Subtelnie słodki smak, maślany aromat i delikatnie żółta barwa skórki przypominają domowe ciasto drożdżowe. Bułka odpowiednia dla wegetarian, nie zawiera jaj i mleka. Więcej inspiracji szukaj na: [www.schulstadbakerysolutions.pl](http://www.schulstadbakerysolutions.pl)



## Produkty La Costeña w ofercie ARRIBA Sp. z o.o.

La Costeña to renomowana marka, która od 1923 r. dostarcza wyjątkowe produkty spożywcze najwyższej jakości. Firma dba o to, by każdy produkt zachował swój naturalny smak i wartości odżywcze. Dzięki temu La Costeña jest doskonałym wyborem dla osób ceniących smaczne i zdrowe potrawy oraz dodatki do potraw. Oferując bogactwo smaków i różnorodność marka ta zaspokaja potrzeby kulinarne zarówno profesjonalnych kucharzy, jak i amatorów gotowania. Obecnie produkty La Costeña eksportowane są do ponad 50 krajów, w tym do Polski, gdzie wyłącznym dystrybutorem i importerskim jest firma ARRIBA Sp. z o.o. La Costeña promuje tradycje meksykańskie spełniając oczekiwania klientów i utrzymując wysokie standardy produkcji. Więcej informacji: [bok@arriba.com.pl](mailto:bok@arriba.com.pl), tel. +48 32 258 69 86.



## Chłodziarki do wina marki ASKO

Szafa chłodząca na wino ASKO została zaprojektowana tak, aby przechowywane trunki zachowały swój smak oraz najwyższą jakość. Urządzenie imituje warunki podziemnej piwniczki, zapewniając idealną temperaturę oraz wilgotność, tak ważną przy dojrzewaniu wina. Szafa chłodząca ASKO jest podzielona na strefy temperatur, a każda z nich może być osobno kontrolowana, dzięki czemu można przechowywać w niej różne gatunki win. W ofercie można znaleźć małą podblatową szafę chłodzącą na wino z dwiema strefami oraz pełnowymiarową, trzystrefową szafę, która pomieści nawet 261 butelek. Szafy posiadają funkcję ConnectLife ułatwiającą inteligentne sterowanie czy inwentaryzację oraz zestaw do serwowania. Urządzenia są połączone z aplikacją Vivino, która pozwala na łatwe katalogowanie, a także daje dostęp do bogatej bazy win oraz wskazówek, jak prawidłowo przechowywać trunki.





# Słodki biznes I ŻYWIENIE ZBIOROWE

**Już 8 października 2024 roku w Warszawie odbędzie się Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów. W tym roku tematykę poszerzono o zagadnienie dla właścicieli kawiarni oraz cukierni-kawiarni.**

Jak podkreślają organizatorzy, nie zabraknie wystąpień, które zainteresują zarówno osoby stawiające pierwsze kroki w biznesie, jak i tych, którzy działają w nim od lat. Prelekcję „Słodki biznes. Jak otwierać i prowadzić kawiarnio-cukiernię?” poprowadzi Janusz Profus. Mistrz cukiernictwa podpowie, jakich błędów unikać.

O motywację uczestników do działania zadba Jacek Walkiewicz.

Uczestnicy Kongresu dowiedzą się, co można zrobić, aby podnieść jakość usług w klinicznym żywieniu zbiorowym. Poruszony zostanie też temat zmian w przepisach dotyczących żywienia szpitalnego oraz kontroli jakości posiłków.

Paniści poruszą również temat cateringu dietetycznego. Spróbują odpowiedzieć na pytanie, jakie czynniki wpływają na rozwój firmy. Wskażą, jak na wyniki finansowe restauracji wpływa jakość.

Kuchnia włoska, zarządzanie punktem gastronomicznym oraz rola produktu w sukcesie restauracji to kolejne tematy przewodnie tegorocznej edycji Kongresu.

Udział jest bezpłatny dla szefów kuchni, restauratorów i kucharzy. Obowiązuje rejestracja.

Więcej informacji na stronie [www.kongresszefowkuchni.pl](http://www.kongresszefowkuchni.pl).

# POLAGRA 2024 ZAPRASZA NA SZKOLENIA DLA HORECA

**Spotkanie biznesowe może być dobrą okazją nie tylko do nawiązania kontaktów, ale i pozyskania oraz uporządkowania wiedzy. Targi POLAGRA zapraszają do udziału w szeregu szkoleń. Każda zarejestrowana osoba może liczyć na ogromny zasób wiedzy, a do tego bezpłatne zaproszenie na trzy dni targów. O czym powiedzą eksperci?**

Właściciele, menedżerów restauracji i wszystkich zainteresowanych działalnością w gastronomii organizatorzy zapraszają na szkolenie, które w środę, 25 września poprowadzi Paweł Gruba. Menedżer znany z „Hell’s Kitchen – Piekielna Kuchnia” powie jak finansowo doceniać pracowników, a jednocześnie nie generować nadmiernych kosztów. Słuchacze dowiedzą się jak sprawić, żeby kucharze, pomocnicy, kelnerzy, barmani (i ich pracodawcy) mieli poczucie finansowej satysfakcji.

Dla prowadzenia biznesu niezbędna jest też wiedza prawnicza. Na serię szkoleń podczas targów POLAGRA zaproszą prawnicy z czterech kancelarii. Wśród tematów

m.in. reklama i znakowanie opakowań, greenwashing oraz wyzwania środowiskowe.

Seria szkoleń prawniczych odbędzie się w czwartek 26 września.

Na początek kancelaria WKB zaprosi na szkolenie dotyczące składu, etykietowania, nazewnictwa produktów, odpowiedzialności społecznej i środowiskowej producentów oraz dystrybutorów żywności. Jej przedstawiciele opowiedzą o kluczowych zmianach prawnych dla sektora spożywczego, oznakowaniu, opakowaniach, dystrybucji i reklamie żywności.

Wskazania przykładów praktyk uznawanych za greenwashing, sposobu ich wykrywania oraz omówienia konsekwencji greenwashingu dla przedsiębiorców podejmą

się prawnicy kancelarii JLSW Janaszczuk Lis & Wspólnicy.

Tematem kolejnego szkolenia będzie unijny plan walki z mikroplastikiem. W jego meandry wprowadzą eksperci kancelarii Sobczyński i Partnerzy.

Na deser temat ESG, którym zajmą się prawnicy – debiutującej na POLAGRZE – kancelarii KDCCP.

Zgodnie z zapowiedzią organizatorów, każda osoba zapisana na dowolne szkolenie otrzyma bezpłatny, trzydniowy bilet na targi POLAGRA.

Więcej informacji o programie wydarzeń targów POLAGRA dostępne na stronie [www.polagra.pl](http://www.polagra.pl).



# Przed nami GREATER POLAND CUP

**W dniach 15-17 października 2024 roku w Poznaniu zostanie przeprowadzona seria konkursów Greater Poland. Zwycięzców poznamy podczas gali odbywającej się pierwszego dnia Poznańskich Targów Piwnych.**

Podczas tegorocznej odsłony Greater Poland Cup ocenie zostaną poddane piwa, cydry, miody pitne oraz susze konopne CBD i CBG.

Odbędzie się osiem konkursów dedykowanych profesjonalistom oraz hobbystom, w tym Greater Poland Beer Cup, Greater Poland Cider Cup, Greater Poland Cider Cup Home, Greater Poland Mead Cup, Greater Poland Mead Cup Home, Greater

Poland Design Cup, XV Poznański Konkurs Piv Domowych oraz Hemptathy Cup.

Jak podkreślają organizatorzy, w gronie jury znajdą się eksperci z całego świata. Oceniają zarówno zawartość, jak i opakowanie zgłoszonych produktów. Uczestnicy otrzymają szczegółowe metryczki oceny, które pomogą w doskonaleniu swoich umiejętności.

Medaliści otrzymają również tytuł, dyplom, medal oraz znaki graficzne, które

będą mogli bezpłatnie wykorzystywać w swoich działaniach marketingowych.

Zwycięzcy zostaną uhonorowani podczas gali na Poznańskich Targach Piwnych & Hemptathy Expo 2024, która odbędzie się 15 listopada w przestrzeni Międzynarodowych Targów Poznańskich.

Zgłoszenia można nadsyłać do 4 października. Formularze konkursowe dostępne na stronie [www.greaterpolandcup.pl](http://www.greaterpolandcup.pl).



# Czas na rybę!

## – ZNAMY JURY

Już 5 października 2024 roku w Zamku Książęcym w Niemodlinie jurorzy ocenią potrawy konkursowe profesjonalistów startujących w konkursie Czas na rybę!

Czas na rybę! to ogólnopolski konkurs kulinarny kierowany zarówno dla szefów kuchni, jak i dla uczniów szkół gastronomicznych.

Tegoroczna edycja konkursu odbędzie się w dniach 4-6 października 2024 roku. O zwycięstwo na najlepszą potrawę z karpia opolskiego pierwszego dnia będą walczyli uczniowie szkół gastronomicznych, a drugiego do rywalizacji przystąpią

profesjonaliści. Zwieńczeniem tegorocznej odsłony konkursu będzie forum dyskusyjne, które przebiegnie pod hasłem: Smaczna przemiana karpia.

Produktami obowiązkowymi tegorocznej edycji są karp opolski i kiszonki. Dania przygotowane na ich bazie oceni jury, w którego składzie znaleźli się szefowie kuchni i autorytety kulinarne: Jean Bos, Robert Sowa, Giancarlo Russo, Jarosław

Uściński, Krzysztof Gawlik, Wojciech Harapkiewicz, Jarosław Walczyk, Wolfgang P. Menge, Joanna Ochaniak, Marcin Przybysz, Marcin Soból, Marcin Bielec, Paweł Stawicki oraz Krzysztof Robert Szulborski.

Więcej informacji na stronie [www.czasnarybe.opolskieryby.pl](http://www.czasnarybe.opolskieryby.pl) oraz na profilu organizatora na Facebooku.

# Wracają

## KUJAWSKO-POMORSKIE POTYCZKI KULINARNE!



Po przerwie do terminarza wydarzeń gastronomicznych powraca konkurs Kujawsko-Pomorskie Potyczki Kulinarne. XVIII edycja odbędzie się w dniach 6-7 czerwca 2025 roku na Wyspie Młyńskiej w Bydgoszczy.

Organizatorzy zaplanowali dwa dni kulinarnych wrażeń. Jak zapowiadają, pierwszy dzień upłynie pod znakiem zmagania młodych adeptów kulinariów, natomiast drugiego dnia o zwycięstwo powalczą profesjonalści.

Konkurs wspierał integrację przedstawicieli branży gastronomicznej zarówno z Kujaw i Pomorza, jak i z całej Polski. Na przestrzeni lat wzięło w nim udział

wielu szefów kuchni, którzy dziś prowadzą własne restauracje lub gotują w lokalach cieszących się dobrą opinią wśród gości.

– Organizacja projektów kulinarnych stanowi wyzwanie, które sprawia mi przyjemność. Potyczki to moje „dziecko”, marka, na którą pracowałem wiele lat. Dzięki temu, że wiele osób wyrażało się pochlebnie o tym, co robię, zależy mi na wysoko postawionej poprzeczce. Mam

nadzieję, że kolejna edycja konkursu umożliwi integrację branży, wymianę doświadczeń, a także zaszczepienie modemu pokoleniu kucharzy miłości do wspólnego gotowania i uczestnictwa w różnych inicjatywach – podkreśla Dariusz Gwiazda, szef kuchni, organizator Kujawsko-Pomorskich Potyczek Kulinarnych.

Do udziału są zaproszeni również zwycięzcy poprzednich edycji konkursu.

# BURGERY

## MEAT THE PREMIUM

100%  
wołowiny

100%  
jakości



## Poznaj Meat The Premium. Takich burgerów poszukujesz!

- ✓ 100 % wołowiny i 0% sztucznych dodatków
- ✓ Mrożone szokowo metodą IQF - soczyste, zachowują składniki odżywcze
- ✓ Nie musisz ich rozmrażać - oszczędzasz czas!
- ✓ Zawartość tłuszczu poniżej 20%
- ✓ Zero waste - wyjmujesz z opakowania tyle, ile potrzebujesz
- ✓ Dostępne w różnych gramaturach - 150 g/180 g/200 g

Burgery marki **Meat The Premium**  
zamówisz na [bidfood.pl](http://bidfood.pl)



Organizator:

**PTAK**  
WARSAW  
EXPO

**Ufi**  
Member

# **GASTRO** QuickService

TARGI TECHNOLOGII, SPRZĘTU  
I WYPOSAŻENIA DLA RESTAURACJI  
SZYBKIEJ OBSŁUGI

**1-3 PAŹDZIERNIKA 2024**

[www.gastroquickservice.com](http://www.gastroquickservice.com)

ODBIERZ  
DARMOWY BILET

ZAREJESTRUJ SIĘ



 **Warsaw**  
**Quick Serve**  
**Conference**