

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



**Wszystko
albo nic**

ROZMOWA Z ANDREA CAMASTRĄ

ZMYWALNIA

OFERTA ŚNIADANIOWA

FOOD PAIRING

MARZEC 2024 NR 87 | ISSN 2543-568X

Nadeszła wiosna. Marzec to nie tylko czas, gdy natura budzi się do życia, ale także okres intensywnych przygotowań do sezonu targowego w sektorze HoReCa. Zbliżające się wydarzenia targowe to doskonała okazja do nawiązania nowych kontaktów biznesowych, prezentacji innowacyjnych rozwiązań oraz zdobycia inspiracji dla swojego lokalu. Jak skutecznie przygotować się do udziału w targach gastronomicznych, aby maksymalnie wykorzystać ich potencjał?

Udane przygotowania do sezonu targowego w sektorze HoReCa wymagają strategii, kreatywności i zaangażowania. Przemysłany projekt stoiska, innowacyjne prezentacje, współpraca z uczniami szkół gastronomicznych oraz aktywność online to kluczowe elementy, które pomogą wystawcom osiągnąć sukces, przyciągając uwagę zarówno klientów, jak i przyszłych profesjonalistów z branży.

Świetnym sposobem na zaangażowanie uczestników targów jest także organizacja degustacji i prezentacji live cooking. Dają one możliwość nie tylko spróbowania dań na miejscu, ale i przyjrzenia się, jak wygląda proces ich przygotowania od kuchni. Sukces gwarantowany!

Nie jeden przepis na sukces zna bohater prezentowanego wydania – Andrea Camastra, właściciel i szef kuchni renomowanej restauracji Nuta w Warszawie. Dowiedźcie się, co stoi za osiągnięciami gwiazdkowego szefa oraz jakie wyzwania stawia przed nim branża gastronomiczna. Czytajcie ze smakiem!

Co jeszcze w marcowym wydaniu magazynu? Wraz z nadejściem wiosny coraz bliżej nam do sezonu grillowego. Odkryjcie wraz z nami, jakie doznania kulinarne można zapewnić oraz jak przyciągnąć gości atrakcyjną kartą dań z grilla. Zachęcamy także do lektury artykułu poświęconego ofercie śniadaniowej w restauracjach i hotelach – przecież pyszne śniadanie to gwarancja dobrego rozpoczęcia dnia. Na jakie rozwiązania postawić?

W najnowszym numerze przyglądamy się również tematowi wyposażenia profesjonalnej zmywalni, której skuteczność jest kluczowa dla utrzymania wysokich standardów higieny w gastronomii.

Drodzy Czytelnicy, bądźcie gotowi na wiosenne porządki w menu. Niech wiosna zagości nie tylko za oknem, ale i na talerzach. Przyjemnej lektury!

ZUZANNA WÓJT
redaktor prowadząca

Szef Kuchni

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

REDAKTOR NACZELNA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

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

REDAKTORZY:
JOANNA DZIEDZIC, EWA MRÓZ,
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

WSPÓLPRACA:
KATARZYNA ARENDARCZYK, CRISTINA
CATESE, ANDRZEJ GOŁĄBEK, MARTA

KOSECKA, MARCIN KUREK, ŁUKASZ NOWAK,
KRZYSZTOF RATHNAU, 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:
JOWITA KOSTRZEWA

STUDIO GRAFICZNE:
FEST STUDIO
ŁUKASZ PAWLUCZUK

DRUK:
TECHGRAF

ZDJĘCIA:
DEPOSITPHOTOS.COM,
ARCHIWUM WŁASNE

ZDJĘCIA NA OKŁADCE:
RESTAURACJA NUTA / FRANK GORSKI

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

REDAKCJA NIE BIERZE
ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA
TREŚĆ REKLAM I NIE ZWRACA
TEKSTÓW NIEZAMÓWIONYCH.
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



Zapraszamy



27. edycja

stoisko F2.39

Wejdź na wyższy poziom gastronomii
dzięki urządzeniom od Leven Group

www.levengroup.pl



24



36



54



6

STREFA SZEFA

- 13** Fier Seafood podbija serca HoReCa
- 14** Kuchenne inspiracje – felieton Agaty Wojdy
- 16** Magazyn Transgourmet Foodservice w Gliwicach oficjalnie otwarty!
- 18** Przepis na grilla
- 22** Finger food – małe dania, dużo smaku
- 24** Oferta śniadaniowa – klucz do zadowolenia gości
- 30** Wojaże po smakach Azji
- 33** 1,2 miliarda zł bezzwrotnych dotacji dla HoReCa

STREFA MENEDŻERA

- 34** O coraz popularniejszej sprzedaży alkoholu na wynos
- 36** Chcemy otaczać się pięknem – rozmowa z Justyną Kosmałą, współwłaścicielką sieci Charlotte, baru Wozownia i restauracji Lupo Pasta Fresca w Warszawie
- 42** Okapy z mgłą wodną przyszłością profesjonalnych kuchni
- 45** Wynajem zmywarek gastronomicznych w nowej odsłonie
- 46** Perfekeyjna czystość: sekrety efektywnej zmywalni
- 49** Kasa wirtualna ACLAS to przyszłość biznesu
- 50** Z ekologią za pan brat

STREFA SMAKU

- 54** Czekolada w roli głównej
- 57** Dostawa Ci się nie oplaca? Zobacz, jak zrobić to inaczej
- 58** O food pairingu słów kilka
- 62** Sezon na nowalijki
- 66** Nowości
- WYDARZENIA**
- 72** Olimpiada Kulinarna IKA

TEMAT NUMERU

- 6** Wszystko albo nic – rozmowa z **Andrea Camastrą**, właścicielem i szefem kuchni restauracji **Nuta** w Warszawie
- 73** Mistrzostwa Polski w Dzięczyźnie
- 74** Za nami Expo Sweet 2024

Wszystko ALBO NIC

Pracował w najlepszych restauracjach na świecie, obecnie prowadzi autorski koncept nagrodzony gwiazdką Michelin. O dążeniu do kulinarnych perfekcji, artystycznym spojrzeniu na gotowanie oraz kreatywności rozmawiamy z Andream Camastrą, właścicielem i szefem kuchni restauracji Nuta w Warszawie.

Rozpocząłeś przygodę z gastronomią w wieku zaledwie dziesięciu lat. Kiedy poczułeś, że chcesz stać się profesjonalnym szefem kuchni?

Prawdopodobnie w wieku trzynastu albo czternastu lat. Zaczęłam pracę tak wcześnie, bo nie było innego wyjścia. Gdy miałem osiem lat, zmarł mój ojciec. W wieku dziesięciu lat poczułem, że pora wspomóc rodzinę finansowo i zacząłem pracować dorywczo w lokalnej restauracji. To był najprostszy sposób na zarobek. Bez dokumentów i podatku – czysty pieniądź. Mówimy o realiach południa Włoch sprzed ponad trzydziestu lat, tak to wtedy wyglądało.

Wychowałem się w rodzinie związanej z gastronomią. Mój dziadek był piekarzem. Zajmował się też cukiernictwem i lodziarstwem. Wielu moich krewnych od lat działa w branży gastronomicznej, prowadząc restauracje czy pracując jako menedżerowie hoteli i szefowie kuchni. Generalnie można powiedzieć, że dorastałem w otoczeniu dobrego jedzenia. I choć początkowo rodzinie zależało, abym został lekarzem lub muzykiem, to już w wieku kilkunastu lat postanowiłem, że będę szefem kuchni.

Plan rodziny powiódł się zatem połowicznie – jesteś również muzykiem. Który moment w karierze okazał się dla Ciebie przełomowy?

Zdecydowanie wyjazd z Włoch. W wieku osiemnastu lat, tuż po ukończeniu szkoły, zacząłem podróżować po Europie. Szukałem okazji, by poznać renomowane restauracje i możliwości, by zacząć w nich pracować. Kiedy opuszczałem Włochy, byłem nastolatkiem. Teraz, mając czterdzieści trzy lata, moja perspektywa jest inna. Większość życia spędziłem za granicą. Chciałem zdobywać doświadczenie i uczyć się od najlepszych szefów kuchni wyróżnionych gwiazdkami Michelin, aby osiągnąć najwyższy poziom. Taki mam charakter – gdy mi na czymś zależy, wkładam w to całe serce. Wszystko albo nic. Nie zatrzymuję się w pół drogi. Skupiam się na osiągnięciu celu, nie szukając wymówek. Wymaga to czasu, dlatego, gdy trzeba, poświęcam ponad dwadzieścia godzin dziennie na udoskonalanie efektu finalnego.

Jak artystyczne spojrzenie wpływa na Twoją pracę w gastronomii?

Pomaga w kreatywności. A kreatywność to podstawa. Myślę, że artystyczny charakter może pozytywnie wpłynąć na pracę szefa

kuchni. Pozwala wyjść poza schematy, myśleć nieszablonowo o różnych kwestiach, a w kuchni nie brakuje okazji, aby się artystycznie wykazać. Artyści są zazwyczaj bardziej wrażliwi, przez co zwracają większą uwagę na detale.

Mimo że nazywanie szefów kuchni artystami jest trochę na wyrost, sam też nie uważam się za artystę w pełnym znaczeniu tego słowa, to gotowanie przypomina niekiedy tworzenie dzieła sztuki. Począwszy od obróbki składników, poprzez proces ich przygotowania, swoistą transformację, a kończąc na prezentacji dania. To niemal artystyczny proces.

Połączenie kreatywności z umiejętnościami technicznymi to koncepcja, którą brałeś pod uwagę, otwierając Nutę?

Oczywiście! To podstawa tego, co robimy w Nucie. Myślę, że gotowanie zaczyna się od podejścia artystycznego – od pomysłu. Następnie ważny jest sposób działania, czyli przyjęta metodyka oraz warsztat. Zdolności artystyczne ponownie zyskują na znaczeniu, gdy trzeba zająć się platingiem. Ułożone na talerzu danie musi wyglądać idealnie. Nie można powiedzieć, że ktoś jest tylko artystą lub tylko rzemieślnikiem. Zarówno umiejętności techniczne, jak i wizja artystyczna powinny stanowić spójną kombinację. Przygotowując menu, szef kuchni musi najpierw je opracować, czyli wymyślić artystyczną koncepcję, a następnie, dzięki umiejętnościom technicznym, sprawić, że zostanie ona zrealizowana.

Staram się patrzeć na moją restaurację z artystycznej perspektywy. To spojrzenie



STREFA SZEFA



gościa, który z jednej strony jest muzykiem, a z drugiej strony kocha gotować, dlatego można powiedzieć, że to wizja muzyka. Wizja malarza czy rzeźbiarza byłaby pewnie inna. Każdy artysta ma swój sposób postrzegania rzeczywistości. Podejście do gotowania, do każdego talerza jest subiektywne i bardzo osobiste.

Mając do wyboru otwarcie restauracji w Tokio, Nowym Jorku czy Paryżu, wybrałeś Warszawę. Co Cię do tego skłoniło?

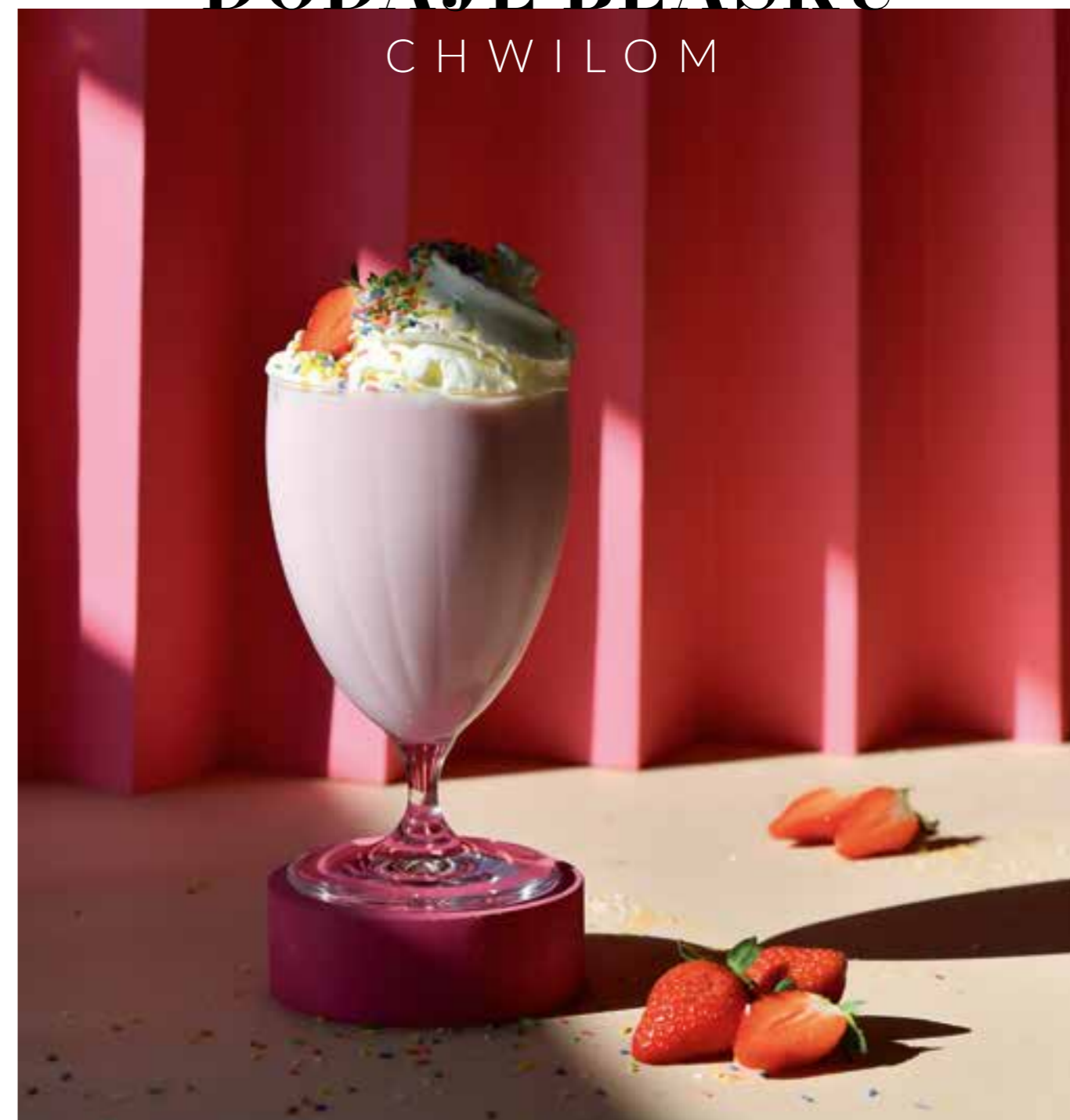
Polska spodobała mi się od razu, gdy tylko tu przyjechałem. Zwiedziłem trochę świata, byłem niemal wszędzie, dlatego podchodzę krytycznie do nowo odwiedzanych miejsc. Mając

porównanie z innymi krajami, mogę stwierdzić, że w Polsce od razu poczułem się swobodnie, zwłaszcza w aspekcie osobistym. Zdecydowanie lepiej pracuję, gdy czuję się komfortowo i mogę się wyciszyć. Presja i stres dotyczą każdego. Warszawa to moim zdaniem najlepsza stolica na świecie, to zadbane, czyste miasto. Tutaj wszystko jest prostsze, niż na przykład we Włoszech, gdzie nic nie da się załatwić (śmiech).

Gdy się nieco zadomowiłem, pomyślałem, dlaczego nie utrzymać dobrej passy?

DODAJE BLASKU

CHWIŁOM



PRIMA LUMI

Kolekcja Prima Lumi to harmonijne połączenie prostoty i subtelnych detali. Na kolekcję składają się kieliszki do wina, kieliszki do szampana, kieliszki do wody oraz do wódki. Linia powstała specjalnie z myślą o kanale HoReCa – krótka stabilna nóżka oraz ponadczasowe dyskretne zdobienie spełnią oczekiwania najbardziej wymagających klientów. Cała zastawa została wykonana z wyjątkowo przejrzystego oraz odpornego szkła Crystalline.



krosnoprofessional.pl



krosno.com



Tak otworzyłem Senses, a następnie Nutę. Od zera do bohatera. W przypadku Senses, w przeciągu niecałych czternastu miesięcy, stworzyłem niezwykle miejsce doceniane przez gości i znawców. Polska jest mi bliska także z innego powodu – w Warszawie poznałem moją przyszłą żonę, z którą chcę ułożyć sobie tu życie. To prawdziwa historia, bo gdyby mi się tu nie podobało, tobym wyjechał. Dostaję mnóstwo propozycji współpracy od dwu- i trzygwiazdkowych restauracji, jednak wybieram Polskę.

Jak zmieniła się polska gastronomia, odkąd po raz pierwszy tu przyjechałeś?

Jakby to powiedzieć, nie było najlepiej... Przyjeżdżając, miałem za sobą długoletnią pracę w topowych restauracjach, dlatego widziałem różnicę. Trzeba pamiętać, że mowa o Polsce sprzed kilkunastu lat. Patrząc, jak stolica rozrasta się biznesowo,

inwestycyjnie. To, że pod względem gastronomii nie było zbyt dobrze, potraktowałem jako motywację do działania. Skoro nikt do tej pory nie błyszczał, nadeszła pora, by ktoś

zabłysnął. Wiadomo, co mam na myśli (śmiech). Mimo że nie były to zawody, od tamtej pory pojawiło się wielu utalentowanych szefów kuchni i mnóstwo restauracji. Począwszy od azjatyckich, po europejskie, aż do południowoamerykańskich. Obecnie wybór kuchni jest bardzo szeroki. Polska scena gastronomiczna niebawem

się zmieniła. Dwie warszawskie pizzerie znalazły się na liście pięćdziesięciu najlepszych pizzerii na świecie. Obłęd! Jedna z nich jest blisko mojego domu. Próbowałem tam jedną z najlepszych pizz, jakie kiedykolwiek jadłem. Myślę, że polska gastronomia jest na dobrej drodze, by stać się następnym krajem, po Danii i Chorwacji, z największym potencjałem kulinarnym.

O kulinarnym potencjale świadczą m.in. wyróżnienia, w tym gwiazdki Michelin. Czym one są dla Ciebie?

To, co powiem, może wydać się naciągane. Oczywiście, chciałbym zgarnąć komplet gwiazdek, bo wiem, że mnie na to stać, jednak poza osobistą satysfakcją, nie przykładam do nich zbyt dużej wagi. To nie tak, że mi nie zależy. Po prostu nie zaprzęgam sobie tym głowy. Zresztą Nuta już teraz prezentuje najwyższy poziom. Lubię, gdy ktoś docenia moją pracę i starania, by stać się najlepszym. Mimo to gwiazdki nie powinny być powodem, dla którego prowadzi się restaurację. Naszymi prawdziwymi krytykami są goście.

Bycie częścią gastronomii wysokich lotów to obecnie szansa na rozwój. Wykracza ona poza ramy branży, przenikając do największych telewizji, internetu

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



Chciałbym zgarnąć komplet gwiazdek, bo wiem, że mnie na to stać, jednak poza osobistą satysfakcją, nie przykładam do nich zbyt dużej wagi



i czasopism. To poważna sprawa. Dzisiaj, jeśli ktoś jest sprytny i chce się rozwijać, będzie miał taką okazję nawet bez gwiazdek. Nie dbam o nagrody i wyróżnienia, bo jestem w tym biznesie od trzydziestu trzech lat, a od ponad dwudziestu prezentuję gwiazdkowy poziom.

Gwiazdkowy, czyli jaki?

To styl życia. Dopracowanie szczegółów pochłania kilkanaście godzin dziennie. Chcąc gotować na najwyższym poziomie, trzeba założyć, że gastronomia przestaje być pracą, a staje się życiem. Praktycznie mieszkasz w restauracji. To nie tak, że odbębnisz osiem czy dziesięć godzin i po robocie. To znacznie więcej niż praca. Na osiągnięcie najwyższego poziomu pracuje cały zespół, który zaczynasz traktować jak rodzinę. To przedstawienie, w którym każdy ma do odegrania określoną rolę. Każdy ma znaczenie.

Jak to podejście wpływa na gotowanie? Co wyróżnia Twój styl?

Trudno odpowiedzieć wprost, bo, dosłownie, mam gdzieś, co robią inni. Nie śledzę ani nie przeglądam mediów społecznościowych. Prawdę mówiąc, nie cierpię ich. Jest mnóstwo świetnych szefów kuchni, ale nie chcę powielać tego, co robi ktoś inny. Dzięki temu mój styl jest unikalny, bo robię coś, czego do tej

pory nikt nie zrobił.

Wszystko powstaje na bazie artystycznej koncepcji.

Wypracowałem własny sposób tworzenia.

Mam kolekcję

książek kucharskich, które dostałem w prezencie. Większości z nich nawet nie otworzyłem. Jeśli pewnego dnia zabraknie mi pomysłów, z pewnością po którąś sięgnę, aby się zainspirować. Nigdy nie przyglądałem się działalności innych, bo nie chcę kopiować. Kreatywność oznacza tworzenie. Jeśli kopiujesz, nie jesteś kreatywny.

Kreatywność bywa zaskakująca. Czy to prawda, że największą satysfakcją sprawia Ci zadziwianie gości smakiem i formą?

O, tak! Ludzie są bardzo zaskoczeni. Wchodząc do Nuty, mają ogromne oczekiwania, dlatego, gdy uda mi się im sprostać, są pod wrażeniem. Czynnikiem zaskoczenia ma dla mnie nadrzędne znaczenie. To podejście przejawia się choćby w konstruowaniu menu. Nie piszemy wiersza. Nadajemy daniu jedną nazwę, która pojawia się za każdym razem, gdy jest dostępne. Nie zdradzamy za wiele, bo nie byłoby niespodzianki. To działa, bo większość gości jest naprawdę w szoku.

Jak udało Ci się to osiągnąć?

Jest wiele sposobów, by kogoś zaskoczyć, zwłaszcza pod względem wizualnym, ale jak to się udało w tym przypadku? Nie mam pojęcia. To się po prostu dzieje. W Nutcie niczego nie planujemy. Ani nie siadamy, żeby rozmyślać o daniach, ani nie myślimy godzinami nad menu. Nigdy. Menu powstaje w trakcie pracy, a nie na kartce papieru. Niekiedy notuję pomysły, które wpadną mi do głowy, ale nigdy nie spisuję tego, co znajdzie się w karcie. Nie można zmusić się do kreatywnego myślenia. To przychodzi samo. Jeśli nie przychodzi, trzeba poczekać. Nie

da się tego osiągnąć, będąc w kiepskiej kondycji. Praca w Nutcie opiera się na improwizacji. Należy tylko pamiętać, że aby tak działać, trzeba mieć doskonale opanowane umiejętności techniczne. To tak jak w muzyce – jeśli chcesz improwizować podczas koncertu, lepiej, abyś miał wprawę, bo będzie katastrofa.

Niektórzy uważają, że we współczesnym gotowaniu nie da się stworzyć niczego oryginalnego, że wszystko już było, a szefowie kuchni pokazują tylko nowe wersje starych receptur. Co o tym myślisz?

Nieprawda! Oczywiście, że można stworzyć coś nowego. Jako branża, jesteśmy daleko od zatrzymywania się w naszej kreatywności. Weźmy przykład sztucznej inteligencji. To nowinka, która ma potencjał. Jeśli ktoś sądzi, że nie da się stworzyć niczego nowego, to nie ma wyobraźni. Oryginalność w gastronomii to podstawa. Gdy masz wizję, którą jesteś w stanie zrealizować, to już coś nowego, bo pochodzi z twojej głowy.

Czy właśnie dlatego nie podążasz za trendami?

W Nutcie to my wyznaczamy trendy. Tworzymy nową jakość, bez oglądania się na innych. Do tej pory opracowaliśmy kilka tendencji, które zyskały uznanie. Wprowadziłem w życie m.in. koncepcję kuchni „note by note”. Śledzenie trendów jest nudne. Jeśli jakieś pojawiają się i wszyscy podążają za nimi jak owce za pasterzem, ja robię odwrotnie.

Czy takie podejście sprawdza się w prowadzeniu biznesu?

Bez dwóch zdań – udowodniłem to. Nutta ma pełne obłożenie z kilkutygodniowym wyprzedzeniem. Oczywiście, bywają momenty, gdy trzeba wyłożyć karty na stół i zweryfikować, co przynosi zyski, na co można sobie pozwolić. Jestem marzycielem, jak każdy artysta, zazwyczaj jedną nogą w chmurach, drugą na ziemi. Popularność Nuty nie jest sezonowa – zawsze jest ruch, dlatego mam pewność, że robimy to dobrze. Działając w tej branży, nie ma co myśleć o zyskach w pierwszej kolejności. Lepiej skupić się na pracy. Jeśli dobrze ją wykonasz, rezultat przejdzie wszelkie oczekiwania. Koniec końców restauracja to nie biznes, to żywy organizm.

ANDREA CAMASTRA

właściciel i szef kuchni restauracji Nutta w Warszawie

Fier Seafood

PODBIJA SERCA HORECA

Czy można zrewolucjonizować rynek dostaw ryb i owoców morza, działając od kilku miesięcy? Marka Fier udowadnia, że można. Sprzedaż prosto od producenta, elastyczne zamówienia bez minimum logistycznego oraz niezmiennie najwyższa jakość – to obietnice marki, która zdobyła serca czołowych restauratorów i hoteli w Polsce.

BOGATE DOŚWIADCZENIE

Fier to nie tylko firma, to filozofia, która opiera się na wartościach takich jak zrównoważony rozwój, najwyższa jakość i bogata tradycja. Marka wywodzi się z 25-letniego doświadczenia w branży rybnej, posiada 17 hodowli, 24 statki połowowe i 13 zakładów produkcyjnych na 5 kontynentach. Swoje początki ma jednak na Pomorzu, gdzie do dziś hodowane są pstrągi tęczowe – flagowy produkt marki.

ZROZUMIENIE POTRZEB HORECA

Kontrola pełnego łańcucha dostaw jest kluczowym elementem strategii marki i wynika bezpośrednio z doświadczenia w pracy z restauratorami. Dawniej szefowie kuchni musieli zamawiać ryby i owoce morza, które były mrożone, a następnie dostarczane przez dystrybutorów, często w dużych ilościach, aby utrzymać niskie koszty dostawy. Fier postanowił zrewolucjonizować ten aspekt, oferując sprzedaż bezpośrednią przez swoją stronę internetową www.fierseafood.com. Gwarantuje przy tym najwyższą jakość na każdym etapie, począwszy od ikry, po dostarczanie świeżych produktów w ręce szefa kuchni.

Składanie dużych zamówień i mrożenie produktów na wiele tygodni odchodzi w niepamięć – wysyłka odbywa się 5 dni w tygodniu. Ponadto niemal wszystkie produkty w ofercie dostępne są także w małych opakowaniach. Pozwala to na zachowanie pełnej świeżości w oryginalnym opakowaniu, mniej marnowanej żywności, a co za tym idzie także niższe koszty dla restauracji.

Fier, stawiając na elastyczność, pozwala również na większą swobodę szefów kuchni. Sezonowe menu, skrócenie procesu planowania i zamówień, testowanie nowych produktów oraz gwarancja jakości to tylko kilka z zalet wymienianych przez restauratorów współpracujących z marką.

PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

Fier posiada w swojej ofercie produkty niedostępne u innych dystrybutorów w Polsce. Szczególną uwagę warto zwrócić na bogaty asortyment kawiorów, w tym najbardziej luksusowe kawior na świecie z bielugi i kaługi. Koroną marki jest Ikura – ikra z wyjątkowych rozmiarów pstrągów łososiowych, hodowanych na Pomorzu zgodnie z najwyższymi standardami certyfikowanymi przez MSC i Global G.A.P.

POZNAJ FIER NA ŻYWO

Osoby zainteresowane marką już wkrótce będą miały możliwość poznania i doświadczenia jakości jej produktów na żywo.

Fier będzie obecne podczas Targów EuroGastro (12-14 marca) oraz w trakcie GastroTargów SMAKKi (20-22 marca) w Warszawie. Zapraszamy!



Kuchenne INSPIRACJE

Wiele osób marzy dziś, by zostać szefem kulinarnego projektu. Pretendenci do przywdziania fartucha starają się i próbują to osiągnąć z licznych powodów. Niektórzy całkiem nieźle gotują, inni uwielbiają jeść lub dość dobrze orientują się w literaturze, smakach oraz trendach obecnej gastronomii. Z tych powodów dość często podejmują się takiego wyzwania, otwierając własne lokale. Niekiedy całkiem dobrze sobie z nimi radzą.

Siłą napędową jest pasja i zaangażowanie. Brak branżowego wykształcenia nie jest przeszkodą, a projekt istnieje do momentu, do którego trwa zainteresowanie właściciela. Amatorskie pomysły mają w sobie niezły potencjał, bo napędza je energia z bardzo konkretnych, intensywnych, lecz krótkich inspiracji, które określiłabym zapalem twórczym. Może równie szybko zniknąć, jak się pojawił. Większość z nas spotka na swojej drodze zawodowej takie przelatujące meteoryty krótkotrwałych piekarzy, cukierników, kucharzy, których po inspirującym okresie fascynacji gastronomią, wciągnie nowy temat, a my pozostaniemy konsekwentnie wierni pracy i decyzji, którą podjęliśmy w odległej przeszłości.

Za rzadko i zbyt powierzchownie rozmawiamy ze sobą o tej prawdziwej inspiracji, która pchnęła nas do zawodu, kształtując nasz dzisiejszy styl pracy. Lubimy przetrząsnąć ten wybór na barki rodziców, którzy, w niektórych przypadkach, wybrali za nas szkołę lub zdecydowali o kierunku edukacji, dla których wstawialiśmy ziemniaki po pracy. Wszelkie późniejsze zawodowe zasługi przypisujemy sobie, bez szczególnej refleksji nad tym, skąd w nas są te zdolności, zamiłowanie i predyspozycje adekwatne na lata bycia w zawodzie. Magazyn „Forbes” z okazji Dnia Ojca poprosił grupę cenionych szefów kuchni o kilka

zdań na temat wpływu ojca na pracę, którą dziś wykonują. Wielu z nich wymieniło etykę pracy oraz szacunek do niej, zaangażowanie, odpowiedzialność i upór w dokończaniu wyzwań. Tu zawiera się też umiejętność pracy przez wiele godzin, budowanie firmy własnymi rękami, wysokie standardy zarówno prowadzenia biznesu, jak i relacji z ludźmi.

To, w jakiej branży pracował rodzic, nie miało w tym kontekście szczególnego znaczenia. Ważniejszy był spędzony razem czas i obserwacja nawyków, stylu pracy, a także życia. Wakacje czy podróże wykształciły smak oraz ciekawość nowego, a słynne dania lub ogrodowe grillowanie pozostawiło triki, staranność, świadomość proporcji, niezbędne przyprawy, sztukę celebrowania jedzeniem wyjątkowych momentów. Warto wspomnieć, że inspiracją do podjęcia pracy w branży gastronomicznej mogły stać się również czynności

wykonywane w ramach zainteresowań lub codziennych obowiązków. Łowienie ryb zaraziło potrzebą świeżego produktu, praca na polu – nauczyła wykonywania wszystkiego samodzielnie, od podstaw, i zaradności. Wspólne wyjścia na targ nauczyły nie tylko budowania relacji z producentami, ale też zauważania sezonów i podążania produktami za porami roku.

Zdaniem niektórych przydatna w zawodzie okazała się determinacja ojców w osiąganiu celu, podążanie za marzeniami i powtarzalność tego, co wymyślili dziadkowie, choćby w stylu pieczenia żeberek lub sosie. Dało się wyczytać między wierszami, że bardzo ważnym aspektem dla wielu szefów była męska akceptacja wybranego zawodu. Nie bez znaczenia pozostawało, oczywiście, finansowe wsparcie i motywująca duma z pierwszych efektów. Niezwykle jest uświadamianie sobie takich rzeczy. Zdecydowanie częściej opowiadamy o maminych smakach oraz recepturach, codziennym bywaniu w kuchni oraz wracaniu po comfort food. Zdziwiająca jest także, że nasz sukces w branży, być może, wydarzył się też dzięki tym poza kuchennym bodźcom, tak mocno związanym z domem rodzinnym.

Każdy z nas ma kilka autorytetów zawodowych, których podgląda, czyta, a jeśli ma szczęście i możliwość, to odwiedza i próbuje ich potraw. Podziwiam zwłaszcza wąskie specjalizacje w naszym zawodzie, w tym mistrzów wypracowanych tematów, kopistów dobrych wzorców światowych przeniesionych na rodzimy grunt i produkt. Wyłapuję ich połączenia produktów, wypracowane triki i metody idealnego przygotowania wybranych tematów. Ponadto znajduję u nich rozwiązania dla własnych błędów i niezadowolonych z dotychczasowego efektu. Podziwiam pomysły oraz wykonanie, wspieram, chwale i rekomenduję. Bardzo często zazdroszczę energii i zaangażowania w tematy społeczne czy środowiskowe. To dziś jedna z mocno zauważalnych inspiracji na świecie.

Jednocześnie trzeba powiedzieć wprost, że samo łączenie składników, kulinarny kunszt, wybitne towaroznawstwo i poczucie smaku już nie wystarcza, by zaskarbić sobie tytuł autorytetu i mistrza. Kolejni przepytani szefowie kuchni, odpowiadając na pytanie, za co cenią swoich idoli, wymieniali szereg argumentów, które stricte z technikami gotowania nic nie mają wspólnego. Podziwiamy dziś za to bardzo konkretne nazwiska. Dlaczego? Powodów jest kilka. Jednym z nich, niewątpliwie, jest feminizm i wspieranie kobiecych praw w kuchni.

Doceniamy obecnie również kulturę prowadzenia własnej firmy, edukację, a także chęć przekazywania wiedzy młodym kucharzom. W ocenie wielu godna podziwu jest także konsekwencja niezmiennego prowadzenia restauracji od lat. Coraz częściej cenimy za przekraczanie granic i wyznaczanie nowych celów. Inspirujące jest przygotowywanie wszystkiego samemu, szacunek do produktu, walka z marnotrawstwem oraz posiadanie apetytu na dalsze zgłębianie wiedzy. Wielu szefów kuchni uważamy za wyjątkowych ze względu na indywidualne podejście do swoich współpracowników za sprawą spędzania razem ogromnej ilości czasu oraz budowania ważnych życiowo relacji.

Odrobinę tylko starsze niż ja pokolenie polskich szefów kuchni zawsze potrafiło wymienić nazwiska swoich mistrzów i uzasadnić ten wybór konkretnymi argumentami. Niezależnie od tego, jak bardzo z czasem rozwinęły swoje umiejętności, i jak wielką ilość wyróżnień zdobyli, konsekwentnie pamiętają, kto był ich inspiracją w gastronomicznych początkach i kto to najważniejsze miejsce na podium do końca będzie zajmował.



AGATA WOJDA
szefowa kuchni

REKLAMA

Woda mineralna RODOWITA to:

- ✎ **564 mg/l** – Rodowita to woda średnionizmineralizowana. Umiarkowana ilość składników mineralnych nie narusza równowagi wodno-elektrolitycznej w organizmie.
- ✎ **7,6 pH – lekko zasadowe pH** – pomaga utrzymać organizm w jak najlepszym stanie.
- ✎ **Woda o pierwotnej czystości.**
- ✎ **Krzemionka** – źródło krzemu, budulec kolagenu.

NATURALNA WODA MINERALNA (Niegazowana, Gazowana, Delikatnie gazowana)



Magazyn TRANSGOURMET FOODSERVICE W GLIWICACH OFICJALNIE OTWARTY!

30 stycznia, punktualnie o godzinie 5:00, z nowego magazynu Transgourmet Foodservice w Gliwicach ruszyły pierwsze dostawy do klientów. Ogromna inwestycja to ponad 19 tys. m² powierzchni, 14 000 miejsc paletowych, 200 nowych miejsc pracy i łatwiejszy dostęp do pełnego asortymentu spożywczego i przemysłowego dla klientów gastronomicznych z południowej Polski. Uroczyste otwarcie magazynu odbyło się w piątek 1 marca, a części oficjalnej i przecięciu wstęgi towarzyszyły Targi Rozwiązań dla Gastronomii, które przyciągnęły restauratorów i przedstawicieli branży HoReCa z całej Polski.

CENTRUM POLSKIEJ GASTRONOMII!

Tego dnia magazyn Transgourmet Foodservice w Gliwicach stał się prawdziwą stolicą polskiej gastronomii! Z całego kraju zjechało się do niego liczne grono gastronomów – obecnych i potencjalnych klientów Transgourmet Foodservice, a także partnerzy firmy, przedstawiciele lokalnych władz i instytucji oraz doradcy klienta i eksperci kulinarni. Na zgromadzonych gości, poza efektownymi pokazami live cooking, czekały stoiska dostawców, którzy prezentowali nowości produktowe oraz nowoczesne rozwiązania dla prowadzących biznes gastronomiczny. W centralnym punkcie stało stoisko Transgourmet Foodservice, które przygotowało prawdziwą gratkę dla tych, którzy tego dnia

przybyli do nowego obiektu firmy. Czekali na nich wyjątkowy 50-procentowy rabat na specjalnie przygotowane zestawy, wypełnione produktami niezbędnymi w każdej profesjonalnej kuchni. Zestawy cieszyły się wielkim zainteresowaniem klientów, a czas na stoisku upłynął na rozmowach z doradcami klienta oraz na degustacjach dań przygotowanych przez ekspertów z Instytutu Kulinarnego z wykorzystaniem produktów marek własnych Transgourmet.

NAJWIĘKSZA INWESTYCJA W HISTORII TRANSGOURMET POLSKA

Magazyn Transgourmet Foodservice w Gliwicach będzie obsługiwał przede wszystkim aglomerację śląską, krakowską i wrocławską, jednak zasięg jego działalności obejmie całą południową Polskę, w tym również regiony z całoroczną ofertą turystyczną: Tatry, Sudety czy Beskid Śląski. Dla klientów pochodzących z tych regionów, prowadzących lokale gastronomiczne i punkty zbiorowego żywienia, oznacza to jeszcze szybsze dostawy od sprawdzonego dystrybutora. Tak duża przestrzeń obiektu ułatwi składowanie towarów o różnych wymaganiach temperaturowych, a także umożliwi sprawne zarządzanie powierzchniami poszczególnych stref w zależności od aktualnych potrzeb. Magazyn jest podzielony na 4 strefy o różnych temperaturach: -22°C, 0-2°C, 2-6°C oraz >16°C. Transgourmet Foodservice będzie realizować zamówienia nawet 6 dni w tygodniu przy pomocy własnej, nowoczesnej floty wielokomorowych samochodów dostawczych.

– Uruchomienie drugiego magazynu Foodservice to nie tylko największa inwestycja w historii Transgourmet Polska, ale też milowy krok w realizowanej od lat strategii rozwoju marki Transgourmet. Nasz cel to pozycja lidera w dostawach do gastronomii w Polsce, poprzez zapewnienie klientom wysokiej jakości produktów, szerokiego asortymentu oraz najwyższego poziomu Service Level. Nasza firma zdecydowała się zainwestować w nowoczesny obiekt, który został zaprojektowany zgodnie z najwyższymi standardami i z najnowszymi wytycznymi branżowymi. Jesteśmy przekonani, że mamy wszystkie narzędzia, by ten cel osiągnąć – mówi Cezary Furmanowicz, dyrektor marketingu Transgourmet Polska.

Otwarcie Centrum Logistyczno-Magazynowego Transgourmet Foodservice oznacza również powstanie nowych miejsc pracy. Firma planuje w początkowej fazie zatrudnić 70 osób, jednak docelowo zostanie utworzonych ponad 200 stanowisk pracy.

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ SERVICE LEVEL DLA KLIENTÓW HORECA

Nowy magazyn pozwoli Transgourmet na utrzymanie doskonałego poziomu Service Level. W 2023 roku wyniósł on blisko 100 proc., co potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług! Wynik ten jest zasługą wielu czynników, a najważniejsze z nich to nowoczesne rozwiązania technologiczne, własna i profesjonalna flota samochodów, ustandaryzowane procesy logistyczne, wdrożenie systemu SAP, a także przejrzysta i sprawna współpraca z partnerami biznesowymi.

– Otwarcie nowego magazynu Transgourmet umożliwi nam utrzymanie dotychczasowego wysokiego standardu świadczonych usług. Ten nowoczesny obiekt stanowi kolejny krok w kierunku doskonalenia naszych operacji logistycznych i jesteśmy pewni, że przyczyni się do dalszego podnoszenia jakości naszej obsługi klienta. Dziękujemy za Państwa zaufanie i jesteśmy przekonani, że nowy magazyn spełni oczekiwania naszych partnerów biznesowych – mówi Zenon Badyra, dyrektor sprzedaży Transgourmet Foodservice.

MIEJSCE Z HISTORIA

Nowy magazyn został wybudowany na terenie dawnej Kopalni Węgla Kamiennego „Sośnica”. Z tego względu motywem przewodnim oficjalnego otwarcia była śląska kultura, a firma zaprosiła na wydarzenie górników pracujących swego czasu w kopalni Sośnica właśnie w tym miejscu.

– Chcemy pokazać nasze silne związki z tym regionem i na stałe zakorzenić się w świadomości mieszkańców Śląska i śląskiego biznesu jako stabilny partner, na którym zawsze mogą polegać. Czujemy ogromny respekt do tego miejsca, do śląskiej tradycji, a także szacunek dla ludzi, którzy przez lata tu pracowali. Wyrazem tego jest fakt, że zabytkowy budynek cechowni nieistniejącej już kopalni został zachowany w nienaruszonym stanie, a nasza firma pokryła też część kosztów odbudowy historycznej kapliczki z rzeźbą św. Barbary, która znajduje się tuż obok niej – mówi Paweł Karczewski, dyrektor Magazynu Transgourmet w Gliwicach.

NOWE CENTRUM LOGISTYCZNO-MAGAZYNOWE TRANSGOURMET FOODSERVICE W LICZBACH:

- powierzchnia: 19 000 m²
- liczba miejsc paletowych: 14 000
- 4 strefy magazynowe: -22°C, 0-2°C, 2-6°C oraz >16°C
- liczba ramp: 58
- zatrudnienie: 200 osób.



Przepis NA GRILLA

Czy idealny grill istnieje? Twierdę, że tak! Wkrótce oficjalnie ogłosimy, że sezon grillowy jest otwarty. W ogrodzie, na tarasie, na plaży lub gdziekolwiek na świeżym powietrzu – to jeden z najlepszych sposobów na spędzenie czasu z rodziną i przyjaciółmi.

Wraz z nadejściem cieplejszych dni i dłuższych wieczorów, wielbiciele dobrego jedzenia na całym świecie szykują się do rozpoczęcia sezonu na grillowanie. To czas, gdy ogrody, tarasy oraz miejsca rekreacyjne ożywają od zapachów smażonych mięs, warzyw i aromatycznych przypraw. Grillowanie nie tylko dostarcza kulinarnej przyjemności, ale jest również okazją do spędzenia czasu na świeżym powietrzu w gronie najbliższych i przyjaciół.

Przyrządzanie dań z grilla to sztuka, która swoje źródło ma głęboko zakorzenione w kulturze wielu społeczności na całym świecie. Począwszy od tradycyjnych barbecue w Stanach Zjednoczonych po włoską grigliatę, na japońskim yakiniku kończąc, techniki i smaki grillowania różnią się w zależności od regionu i kultury. Jednak niezależnie od tego, czy preferujesz soczystego burgera, czy delikatnie przyrumienione owoce morza, grillowanie oferuje niekończącą się gamę możliwości eksperymentowania ze smakiem i budowania kulinarnej doświadczenia.

Organizacja BBQ – jak mawiają Amerykanie – zależy w dużej mierze od wybranej lokalizacji. W sezonie wiosenno-letnim dania z grilla w karcie to ważna część menu restauracji. Jednak jeśli na naszego grilla wybierzemy się w plener, by gotować w miejscu publicznym, na przykład podczas eventu kulinarnego lub na boisku wyposażonym w stoły, lub na plaży z obszarami przeznaczonymi właśnie do wspólnego spędzania czasu, będziemy musieli wziąć pod uwagę wszystko, co musimy przynieść, aby nasza impreza zakończyła się sukcesem.

SZEF KUCHNI POLECA

Co odróżnia grilla we Włoszech od grilla w Polsce? Wesoła atmosfera jest z pewnością taka sama, chęć jedzenia i picia w towarzystwie również, ale spójrzmy na menu.

Mięso, ryby, ser, warzywa, owoce? A może wszystkiego po trochu? Aby zorganizować grilla, musisz określić, co zaproponujesz gościom w swojej restauracji, abyś mógł zrobić zakupy z odpowiednim wyprzedzeniem. Pamiętaj, aby uwzględnić, że goście mogą mieć specjalne wymagania dietetyczne (nietolerancje, alergie, wybory etyczne lub religijne, przez które unika się pewnych pokarmów).

Pamiętajmy także, że w przypadku dzieci i naszych psich przyjaciół, którzy często są pełnoprawnymi uczestnikami przyjęć z grillem w roli głównej, powinniśmy pozostawić mięso lub ryby bez

marynaty i bez soli lub pieprzu, które nie nadają się dla dzieci oraz są bardzo szkodliwe dla naszych czworonożnych przyjaciół. Menu zarówno dla dzieci, jak i dla naszych zwierzęcych pupili najlepiej skomponować w porozumieniu z dietetykami, którzy udzielą wskazówek, aby uniknąć problemów w chwilach radości i relaksu.

Przepisem na udane dania z grilla jest sposób ich przygotowania. Mięso najlepiej smakuje zamarynowane do dwudziestu czterech godzin przed gotowaniem, a wiele dodatków można przygotować z wyprzedzeniem. Nie należy również pomijać znaczenia napojów – do grilla najlepiej smakują te chłodne, dlatego koniecznie należy przechowywać je w lodówce i serwować gościom schłodzone, ewentualnie z dodatkiem lodu. W karcie napojów warto uwzględnić uwielbiane przez gości prosecco, wiele rodzajów napojów gazowanych, wodę oraz alkohole, w tym piwo czy białe i czerwone wino. Dzięki temu każdy znajdzie coś dla siebie.

Duży wpływ na smak grillowanych potraw mają, oczywiście, przyprawy. Przygotowując menu grillowe, warto zaopatrzyć magazyn w ocet, sól, pieprz, sosy, sok z cytryny, świeże i suszone zioła. Jako nośniki smaku sprawdzi się oliwa. Dzięki nim grillowane dania i dodatki, zwłaszcza sałatki, nabierają intensywnego smaku i aromatu.

Polecam samodzielne przygotowywanie sosów. Majonez, sos barbecue, salsa verde i włoski winegret – to podstawa. Jeśli chodzi o mięso i ryby, pamiętaj, aby nie przyrządzać ich na zimno, bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Jeśli pozwolisz im przez chwilę odpocząć w temperaturze pokojowej, będą łatwiejsze w obróbce.

DOLINA DOBRA

Przechlewo

od 1994

Twoje śniadanie z natury smaczne

Nowość!



Mięsa z natury smaczne na grilla

WŁASNE UPRAWY
PASZE
I PRODUKTY



CHÓW W ZGODZIE
Z DOBRymi
PRAKTYKAMI



ROLNICTWO
PRZYJAZNE
KLIMATOWI



W SAM RAZ NA RUSZ!

Sezon na grillowanie to nie tylko okazja do delektowania się ulubionymi daniami, ale także doskonały moment na eksperymentowanie z różnorodnymi składnikami i sezonowymi produktami.

Mysząc o komponowaniu menu na grilla, nie można pomijać mięsa. Doskonale sprawdzą się tutaj żeberka wieprzowe, kiełbaski, karkówka w plastrach, steki wołowe i wieprzowe oraz udka z kurczaka. Ponadto można wykorzystać kotlety hamburgerowe, przyrządzić szaszłyki, hot dogi oraz plastry świeżego boczku, idealne do schrupania. Trzeba pamiętać, żeby zaopatrywać kuchnię w mięso najwyższej jakości, aby przygotowane dania spełniły oczekiwania wszystkich wielbicieli dań z grilla.

Oczywiście, w takim menu można uwzględnić również ryby i owoce morza. Jakie wybrać? Odpowiednim wyborem może okazać się klasyka, czyli dorsz, najlepiej w plastrach, i okoń morski. Dobrze uwzględnić w karcie kilka mniej oczywistych opcji, w tym przypadku dobrą alternatywą będą choćby miecznik lub dorada. Gościom, z pewnością, przypadnie też do gustu szeroka selekcja grillowanych, aromatycznych owoców morza. Ośmiornice, mątwy, kalmary oraz skorupiaki zostaną docenione przez wszystkich miłośników niebanalnych smaków.

W sezonie grillowym w karcie restauracji nie powinno zabraknąć grillowanych warzyw. Warto pamiętać, że stają się one wyjątkowo aromatyczne i smaczne po krótkim czasie na grillu. W jakie produkty warto zaopatrzyć kuchnię? Doskonale sprawdzą się różne rodzaje papryki, cukinia, bakłażan i te piękne, jędrne, podłużne, czerwone pomidory San Marzano, które, jeśli będą grillowane z czosnkiem i rozmarynem, nadadzą szczególnie smak bruschetcie.

Ponadto trzeba wiedzieć, że na prawdziwym włoskim grillu zawsze znajdzie się miejsce na pieczywo. W tej roli idealnie sprawdzi się właśnie bruschetta, doprawiona klasycznie czosnkiem, solą i oliwą lub z pomidorkami koktajlowymi czy kremami warzywnymi. Połączenie chrupiącego, ciepłego pieczywa z aromatycznymi warzywami może okazać się strzałem w dziesiątkę, stanowiąc doskonały dodatek do dania głównego.

Jednak to nie wszystko! Niekwestionowaną zaletą grilla jest możliwość przyrządzania różnych produktów i eksperymentowania z nimi. Efekty bywają zaskakujące. We Włoszech dużą popularnością cieszą się także sery z grilla. Jemy lekko grillowany provolone oraz scamorza. Co ciekawe jak burza znikają grillowane skórki Parmigiano Reggiano. Polecam spróbować!

Jak zakończyć tę ucztę dla podniebienia? Nie trzeba się ograniczać. Grill otwiera przed szefami kuchni możliwości tworzenia oryginalnych smaków na bazie niekonwencjonalnych składników, dlatego warto przygotować również grillowane owoce. Soczyste, pachnące, żółte brzoskwinie, które będą otulone miodem i migdałami, ananasy, a także arbuzy i melony wyśmienicie będą smakowały w wersji z rusztu, zwłaszcza w towarzystwie lodów.

Oczywiście, myśląc o grillu, poza daniami głównymi, koniecznie trzeba przygotować ofertę przystawek. W tej roli najlepiej wypadną wszelkiego rodzaju sałatki ze świeżych składników. Można pójść w te tradycyjne lub dać się ponieść grillowemu szaleństwu, przygotowując wariacje na temat klasyków w nowoczesnej odsłonie. Warto zaopatrzyć magazyn w ziemniaki, które będzie można wykorzystać, piekąc je ułożone bezpośrednio na ruszcie. Dobrym dopełnieniem do dań z grilla są także wszelkiego rodzaju sery i wędliny z różnymi dodatkami

wzmacniającymi ich smak. W tym przypadku sprawdzą się salami, mortadela, prosciutto z melonem i figami, focaccia, ser pokrojony na kawałki, a także oliwki o każdym smaku i rozmiarze.

TECHNIKA CZYNI MISTRZA

Jednym z największych atutów grillowania jest jego zdolność do jednoczenia ludzi wokół jednego stołu. Spotkania przy grillu to nie tylko okazja do wspólnego posiłku, ale także do dzielenia się historiami, rozmów i wspólnego spędzania czasu. Grill staje się tym samym pretekstem do budowania więzi wśród gości.

Jednak, aby przepis na grilla okazał się trafiony, należy wybrać odpowiedni sprzęt. Trzeba zatem rozważyć, jaki grill wybrać. Jakie rozwiązania sprzętowe są dostępne na rynku i cieszą się największą popularnością? Wraz z postępem technologicznym, rynek grilli gastronomicznych stale ewoluuje, oferując coraz bardziej zaawansowane funkcje i wygodę użytkowania. Począwszy od tradycyjnych grilli węglowych, po gazowe, elektryczne i pelletowe – wybór jest ogromny. Nowoczesne grille są wyposażone w inteligentne systemy kontroli temperatury, wbudowane termometry oraz funkcje automatycznej regulacji, dzięki którym grillowanie staje się łatwiejsze i bardziej precyzyjne niż kiedykolwiek wcześniej.

Podsumowując, sezon na grillowanie to nie tylko okazja do degustacji wyjątkowych potraw, ale także czas na tworzenie niezapomnianych doświadczeń kulinarnych. To okres, który łączy ludzi wokół miłości do dobrego jedzenia i wspólnego spędzania czasu na świeżym powietrzu. Od tradycyjnych smaków po nowoczesne innowacje, grillowanie oferuje przyjemność próbowania pachnących, soczystych dań z dymnym aromatem. Zatem wyciągnij swoje najlepsze przepisy i rozpocznij sezon na grillowanie, tworząc wspomnienia, które będą trwać w pamięci Twoich gości przez lata.



CRISTINA CATESE

szefowa kuchni,
trenerka kuchni
włoskiej

**INDYK
Z CERTYFIKATEM
BOMADEK**

QAFP
SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWIWELI
QUALITY ASSURANCE FOR FOOD PRODUCTS

Gwarantujemy, nie obiecujemy!
dobryindykbomadek.pl



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Materiał opracowany przez Bomadek Sp. z o.o. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania „Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Finger food

- MAŁE DANIA, DUŻO SMAKU

Przekąski podawane w formie łatwej do jedzenia bez konieczności zasiadania za stołem, w sam raz na jeden kęs, to prawdziwy hit wśród miłośników dobrego jedzenia. Finger foody, bo o nich tu mowa, zyskały na znaczeniu nie tylko w restauracjach, ale także podczas przyjęć i imprez okolicznościowych. Z czego wynika fala ich popularności?

JAK TO UGRYŻĆ?

W założeniu finger foody to dania, które można, bez problemu i skrępowania, zjeść bez użycia sztućców, zazwyczaj przy użyciu wyłącznie jednej ręki, w dodatku często na stojąco. Mogą to być małe przekąski w postaci kanapek, kawałków mięsa, owoce, warzywa, a nawet minidesery. Ich kluczową cechą stanowi oryginalny sposób podania – serwuje się je w formie, która ułatwia ich jedzenie bez konieczności siadania przy stole czy korzystania z zastawy stołowej.

Dzięki temu tego typu dania są doskonałym rozwiązaniem podczas wszelkich spotkań towarzyskich, przyjęć, konferencji czy imprez o charakterze dynamicznym, takich jak przyjęcia urodzinowe i sylwester. Finger foody mogą okazać się strzałem w dziesiątkę także przy organizacji spotkań firmowych czy biznesowych. Krótko mówiąc, ta forma cateringu doskonale sprawdza się wszędzie tam, gdzie liczy się nowoczesność oraz swoboda w konsumpcji.

Nie da się ukryć, że umiejętność organizacji wyjątkowych wydarzeń, takich jak bankiety, stała się dzisiaj sztuką. W ostatnich latach obserwujemy wzrost zainteresowania finger foodami w wersji gourmet. Kucharze i miłośnicy gotowania nieustannie poszerzają horyzonty swojej kreatywności, eksperymentując z odważnymi kombinacjami smaków oraz innowacyjnymi technikami. Jednym z elementów, który zdobył popularność w światowym cateringu, jest serwowanie finger foodów w formie monoporcji na słono i na słodko. To nie tylko kulinarne doświadczenie, ale także estetyczna uczta dla zmysłów.

W SAM RAZ NA RAZ

Myślę, że za jedną z najbardziej atrakcyjnych cech finger foodów można uznać ich wszechstronność, a także liczne możliwości

kreatywnego eksperymentowania. Możliwości są w tym przypadku praktycznie nieograniczone, zaczynając od przekąsek klasycznych, takich jak minikanapeczki czy kawałki sera owinięte w plastry długodojrzejawącej szynki, po bardziej wyszukane kompozycje smakowe, jak na przykład minitacos czy wypieki w formie małych babeczek. Ponadto istnieje wiele możliwości dostosowania finger foodów do różnych preferencji dietetycznych naszych gości. Każdy znajdzie w ich ofercie coś dla siebie.

Jednym z najważniejszych trendów w serwowaniu finger foodów jest obecnie rosnące zainteresowanie wegetariańskimi i wegańskimi opcjami. Szeffowie kuchni coraz częściej eksperymentują, tworząc wyjątkowe przekąski bez udziału mięsa, które zdobywają uznanie nawet wśród miłośników tradycyjnych dań mięsnych. W roli bezmięsnych finger foodów świetnie sprawdzają się koreczki caprese, podawane na patyczku z wędzoną bazylią, falafel pod każdą możliwą postacią, kolorowe, koktajlowe szaszłyki warzywne, grillowane roladki z cukinii z kozim serem, minibruschetta, hummus w każdej odsłonie, tartinki, tartaletki – to tylko kilka przykładów wegetariańskich i wegańskich finger foodów, które podbijają serca smakoszy.

Oczywiście, w gronie osób, które spożywają produkty pochodzenia zwierzęcego, nadal dużym uznaniem szczyć się owoce morza, ryby, zwłaszcza łosoś, a także mięso. W przypadku trzeciej kategorii króluje drobi, czyli kurczak, indyk i kaczka, w dalszej kolejności wieprzowina oraz dziczyzna. Korzystając z tych produktów, można przygotować miniquiche, roladki, koreczki i szaszłyki, sałatki z dodatkiem mięsa lub jajek, musy, pasty, tatar, gravlax, miniburgery, pizzerinki, pikle oraz kiszonki.

Przygotowując menu złożone z finger foodów, należy uwzględnić zarówno typ wydarzenia,

jak i grupę docelową, czyli gości, dla których je przygotowujemy. Jeśli chodzi o imprezy typu osiemnastki, jubileusze czy sylwester, to dużym powodzeniem, szczególnie wśród młodzieży, cieszą się finger foody w stylu fast foodów. Jako przykłady warto przygotować ofertę, w której nie zabraknie miniburgerów, minitortilli, minipizy i zapiekane. Ich mały rozmiar zachęca do swobodnej rozmowy oraz integracji, tworząc atmosferę sprzyjającą nawiązywaniu kontaktów.

Oczywiście nie możemy zapomnieć o jednym z najciekawszych w ostatnich czasach finger foodzie, jakim jest sushi, w którego składzie możemy znaleźć wodorosty, owoce morza, ryby, warzywa oraz grzyby. Moim zdaniem sushi jest niezwykle wygodną formą cateringu, gdyż z założenia powstaje w bardzo małych formach, które łatwo uchwycić i zjeść na jeden raz. Do tego, dzięki estetyce podania i atrakcyjnemu wyglądowi, doskonale spełnia funkcję reprezentatywną na najróżniejszych bankietach, będąc nie tylko elementem menu, ale i swoistą dekoracją stołu.

RÓŻNORODNIE I KREATYWNIE

Jedną z charakterystycznych cech finger foodów jest ich prezentacja. Czy podane na eleganckich półmiskach, rustykalnych deskach, czy nowoczesnych tacach, kreatywny sposób serwowania odgrywa kluczową rolę w ogólnym doświadczeniu kulinarnym. Jako szefowie kuchni często zwracamy uwagę na kolor, teksturę i układ, tworząc wizualnie oszałamiające prezentacje, które są równie zachęcające dla oka, jak i dla podniebienia. Czy to delikatne kanapeczki ozdobione kawiozem, czy solidne kanapki pełne smaku, możliwości są nieograniczone. Kucharze czerpią inspirację z różnorodnych kuchni i składników, co prowadzi do prawdziwego bogactwa smaków, które zaspokoją każdy gust

i preferencję. Oczywiście, jak wspomniałem, nie brakuje opcji wegańskich, bezglutenowych, zapewniając, że każdy znajdzie coś dla siebie. Jedną z największych zalet finger foodów jest ich wszechstronność. Bez względu na to, czy organizujesz przyjęcie koktajlowe, czy wydarzenie konferencyjne, finger foody z całą pewnością wzbudzą zainteresowanie gości zarówno smakiem, jak i formą podania.

TO (EKO)LOGICZNE

Finger foody, choć niewielkie pod względem rozmiaru, mogą mieć wpływ na środowisko naturalne, zarówno w procesie ich wytwarzania, w momencie produkcji, jak i konsumpcji. Dlaczego? Współczesne podejście do cateringu nie ogranicza się jedynie do kwestii smakowych, ale zaczyna brać pod uwagę również wpływ na środowisko. Ekologiczne produkty stają się coraz powszechniejsze w tej dziedzinie. Szklane naczynia, drewniane sztucce, a szczególnie ekologiczne pojemniki, na przykład te wykonane z bambusa, zdobywają uznanie. To nie tylko sposób na podkreślenie przyjemności jedzenia czy znaczenia estetyki, ale także świadomego podejścia do ochrony środowiska. Dlatego też zrównoważony rozwój i ekologia stają się kluczowymi kwestiami,

które warto rozważyć w kontekście tych pysznych przekąsek.

Jednym ze sposobów promowania zrównoważonego rozwoju w finger foodach jest wybór składników pochodzących z lokalnych źródeł. Przecież korzystanie z produktów z okolicznych gospodarstw rolnych nie tylko ogranicza emisję gazów cieplarnianych związanych z transportem żywności, ale w ostatecznym rozrachunku wspiera lokalną gospodarkę. Co więcej, wybór sezonowych składników pozwala na ograniczenie zużycia wody i energii potrzebnej do ich uprawy.

W przypadku finger foodów opartych na rybach i owocach morza znaczenie ma przede wszystkim wybieranie gatunków poławianych w sposób zrównoważony. Oznacza to, że unikanie zagrożonych gatunków ryb oraz preferowanie tych poławianych zgodnie z zasadami rybołówstwa zrównoważonego przyczynia się do ochrony ekosystemów morskich i zachowania różnorodności biologicznej.

Kolejnym ważnym aspektem zrównoważonego rozwoju w kontekście finger foodów jest minimalizacja odpadów. Szeffowie kuchni i kucharze mogą ograniczyć ilość generowanych odpadów poprzez staranne planowanie zakupów, wykorzystywanie

wszystkich części składników (np. kreatywne używanie skórek owoców do przygotowania aromatycznych syropów) oraz stosowanie biodegradowalnych opakowań i naczyń jednorazowych. Zrównoważony rozwój w finger foodach to nie tylko kwestia ekologii, ale również zdrowia i dobrostanu naszych gości.

Przekąski w formie finger foodów stają się coraz bardziej popularne zarówno w restauracjach, jak i w trakcie wydarzeń gastronomicznych oraz imprez. Restauracje coraz częściej oferują specjalne menu skoncentrowane na finger foodach, co przyciąga gości poszukujących nowych doświadczeń kulinarnych. Ponadto są one idealnym pomysłem na nowoczesny catering – są łatwe w podaniu, estetyczne, a do tego mogą być zróżnicowane.



ANDRZEJ GOŁĄBEK

właściciel i szef kuchni restauracji Republika Róż by Andrzej Gołąbek w Poznaniu

REKLAMA





autor: Zuzanna Wójt

Oferta śniadaniowa

- KLUCZ DO ZADOWOLENIA GOŚCI

Nie bez powodu mawia się, że śniadanie jest jednym z najważniejszych posiłków. Dostarcza energii i niezbędnych składników odżywczych, stanowiąc udany początek dnia. To właśnie dlatego oferta śniadaniowa w lokalach gastronomicznych i hotelach ma ogromne znaczenie dla zadowolenia gości. Jakie rozwiązania mogą zapewnić najwyższy poziom satysfakcji?

Pierwszy posiłek to dla wielu z nas sprawdzony przepis, aby dobrze rozpocząć dzień, dlatego warto tak skomponować menu oferty śniadaniowej, aby każdy znalazł w niej coś dla siebie. Jak pokazują najnowsze badania Ipsos Polska, zdecydowana większość Polek i Polaków regularnie jada śniadania, a co dziesiąta osoba spożywa je zwykle poza domem.

POSILEK NA DZIEŃ DOBRY

Śniadanie w restauracji lub w hotelu może przybierać różne formy w zależności od charakteru miejsca, preferencji gości oraz koncepcji gastronomicznej. Jedną z najczęściej spotykanych form jest bufet.

Goście mają możliwość wyboru spośród wielu rodzajów produktów, dostępnych na stołach, z których mogą samodzielnie wybierać. Tego typu forma serwowania śniadań cieszy się dużą popularnością, ponieważ oferuje szeroki wybór potraw, aby zaspokoić różnorodne gusta i preferencje żywieniowe gości. Może obejmować dania gorące, w tym jajka, bekon, kiełbaski, omlety, a także dania zimne, takie jak wędliny, sery, pieczywo, jogurty, owoce, płatki śniadaniowe, a nawet desery.

Zacznij dzień
z Piątnicą.
Naturalnie!



PIĄTNICA
Strefa
MISTRZÓW
SMAKU

PRZEMYSŁAW WERNER
Koordynator Rynku HoReCa
+48 664 011 894

strefamistrzowsmaku.piatnica.pl
/StrefaMistrzowSmaku



one gościom znalezienie preferowanych opcji. Forma bufetu sprzyja próbowaniu nowych smaków. To doskonała okazja, aby zapoznać się z lokalnymi specjałami kulinarnymi, których goście być może nie spróbowaliby w innych okolicznościach.

Myśląc o przygotowaniu bufetu, należy także przyłożyć wagę do sposobu podania dań i dekoracji. Estetyczne nakrycia stołów oraz dobrze dobrane naczynia sprawiają, że będzie zachęcający wizualnie. Aby było to możliwe, personel powinien bez przerwy monitorować stan bufetu, dbając o czystość, świeżość potraw oraz sposób prezentacji.

– Bufet śniadaniowy to ważny element oferty gastronomicznej. To wygodny sposób oferowania różnorodnych potraw, który zaspokaja potrzeby gości o różnych gustach i preferencjach. To również jeden z najczęściej ocenianych punktów pobytu w hotelach. Widząc potrzeby rynku, w Bela Mesa rozbudowujemy ofertę i prezentujemy w tym roku dwie nowości – pierwsza to nowoczesny bufet premium Deco włoskiej manufaktury Broggi w wersji złotej i srebrnej, a druga to bufet belgijskich projektantów Wood and Food z drewna akacjowego o nazwie Venna. Rekomendujemy również tworzenie bufetów z kolorowymi talerzami, zdobieniami, o przykuwających wzrok strukturach. Dzięki tej inwestycji zapewnimy gościom luksus nawet podczas „zwykłego śniadania”. Ważne, żeby w zastawie bufetowej szukać nowinek, trendów, które znajdą odzwierciedlenie w ocenie jakości i atrakcyjności lokalu lub hotelu – podkreśla Grażyna Chojnacka, dyrektor operacyjny Bela Mesa.

Nakrycia na potrawy, czytelne oznaczenia oraz środki higieny to podstawowe elementy, które zapewnią bezpieczeństwo

i komfort gości. Stała wymiana sztućców i naczyń, a także utrzymanie porządku wokół bufetu, sprawią, że korzystanie z niego będzie przyjemnym, bezpiecznym doświadczeniem.

Inną popularną formą śniadań zarówno w lokalach gastronomicznych, jak i w hotelach są śniadania à la carte. Goście wybierają konkretne potrawy z menu, a następnie są one przygotowywane na zamówienie przez kuchnię. To wygodniejsza, znacznie bardziej spersonalizowana od bufetu, opcja oferująca świeże, wysokiej jakości dania dostosowane do preferencji. Dzięki temu goście mają większą swobodę wyboru i mogą dostosować śniadanie do swoich gustów i diet.

– Osoby chore na celiakię lub nietolerujące glutenu planując wyjazd, mierzą się z wyzwaniami. Szukają miejsc, gdzie mogą zjeść bez obaw o zdrowie. Hotele i restauracje zapewniające śniadaniową ofertę bezglutenową goszczą nie tylko osoby na diecie bezglutenowej, ale również ich bliskich. Zapraszam do skorzystania z bogatej oferty produktów bezglutenowych marki Incola. Dzięki nim szefowie kuchni bez trudu przygotują smaczne, zdrowe

REKLAMA

– Produkty Piątnicy dla branży HoReCa kompleksowo odpowiadają na potrzeby hoteli i restauracji w zakresie komponowania ofert śniadaniowych. Owocowe jogurty 100 g idealnie sprawdzą się zarówno jako samodzielny produkt, jak i element gotowych zestawów śniadaniowych. Z kolei jogurt naturalny i serek wiejski polecamy do wykorzystania jako składniki dań. Doskonałą bazą past kanapkowych jest serek Twój Smak i serek do sushi. Wybierając produkty do oferty śniadaniowej, warto zwrócić uwagę na autentyczny smak, jakość, elastyczność zastosowań oraz dostępność różnych pojemności opakowań, co pozwala efektywnie zarządzać kosztami oraz zapasami. Produkty Piątnicy spełniają wszystkie te kryteria, co czyni je doskonałym wyborem dla restauracji i hoteli dbających o wysoką jakość oferty śniadaniowej – mówi Piotr Papież, szef kuchni Piątnica.

W ofercie nie powinno zabraknąć napojów gorących, kawy, herbaty, gorącej czekolady, oraz zimnych – świeżo wyciskanych soków oraz wody (zwykłej i gazowanej).

– Śniadanie to jeden z najważniejszych posiłków w trakcie dnia. Warto, by w jego składzie znalazły się wartościowe, zdrowe i smaczne składniki. Sięgając po wodę mineralną, mamy pewność, że najlepiej gasi pragnienie, uzupełnia utracone minerały i jednocześnie nie dostarcza zbędnego cukru. Idealną odpowiedzią na te potrzeby jest naturalna woda mineralna Rodowita z Rostocza. Rodowita jest wydobywana, a następnie rozlewana na Rostoczu, jednym z najczystszych i najmniej uprzemysłowionych regionów kraju, co przekłada się na czystość potwierdzoną badaniami. Jest wodą średnio zmineralizowaną i niskosodową, więc bez obaw

można ją pić przez cały dzień. Co więcej, wariant niegazowany posiada pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka dla dzieci od 3. roku życia, kobiet w ciąży i kobiet karmiących – zaznacza Anna Rosińska, Trade Marketing Manager Rodowita z Rostocza.

Ponadto warto zapewnić mleko i roślinne napoje bezmleczne. Trzeba zwrócić uwagę, że bufet śniadaniowy jest dostępny przez określony czas, co daje gościom elastyczność w kwestii godzin spożywania posiłków. Mogą przyjść na śniadanie w wybranym przez siebie czasie. To wygodne zwłaszcza dla osób podróżujących lub mających napięty harmonogram.

Kwestią, której nie można pominąć, jest rozmieszczenie potraw. Powinny być ułożone w logiczny sposób, aby goście mogli swobodnie poruszać się wokół bufetu i wybierać je według własnych upodobań. Dobrym rozwiązaniem może okazać się wprowadzenie podziału na strefy tematyczne, takie jak tradycyjne dania śniadaniowe, potrawy na ciepło, śniadania na słodko, strefa zdrowych i lekkich opcji, a także menu dziecięce. Z pewnością ułatwią

Produkty bezglutenowe dla branży HoReCa

PIECZYWO I PŁATKI OWSIANE I MAKI I MIXY I MAKARONY

Incola[®]
GLUTEN FREE



Skontaktuj się z nami!

gfsprofessional.pl

śniadania. Oferujemy kilkadziesiąt rodzajów pieczywa. Nasze kajzerki, bajgle, bułki śniadaniowe oraz chleby są znane osobom na diecie bez glutenu od lat. Nowością jest bułeczka o delikatnym, karmelowym smaku, która idealnie sprawdza się jako dodatek do kawy. W bufecie śniadaniowym znajdzie się także miejsce na nasze bezglutenowe płatki owsiane. Dla restauratorów i ich gości ważny jest zarówno certyfikat Przekreślonego Kłosa, jak i proces pakowania, dzięki któremu pieczywo dłużej zachowuje świeżość – mówi Anna Kalita, współwłaściciel firmy produkującej żywność bezglutenową Incola.

Jeśli, jako restauratorowi, zależy ci na uniknięciu porannego tłumu wygłodniałych gości stłoczonych przy bufecie, warto, abyś rozważył wprowadzenie tego sposobu zamawiania śniadań. Twój goście unikną kolejek i chaosu. Opcja ta może dodatkowo podnieść poziom doświadczenia kulinarnego, czyniąc go bardziej luksusowym i ekskluzywnym.

Warto pamiętać, że śniadanie à la carte może być zawarte w cenie pokoju lub apartamentu, stanowiąc element pakietu pobytoowego. W takim przypadku najlepiej przygotować specjalne menu śniadaniowe, które goście otrzymają bez dodatkowych opłat. Choć, oczywiście, może stanowić opcję dodatkową, dostępną po dokonaniu opłaty. W takim przypadku dobrze wziąć pod uwagę możliwość serwowania śniadań wprost do pokoju. Ten luksusowy sposób podawania pozwoli gościom cieszyć się posiłkiem w prywatności i wygodzie wynajętego apartamentu.

Niektóre lokale gastronomiczne i hotele oferują także możliwość zamówienia śniadania na wynos, które można zabrać ze sobą i zjeść w innym miejscu, na przykład w pokoju hotelowym, w biurze lub w podróży. Może obejmować różnorodne opcje, od zestawów śniadaniowych po pojedyncze dania i przekąski.

CZYM CHATA BOGATA

Goście cenią różnorodność. Oferowanie wielu opcji, obejmujących zarówno śniadania klasyczne, jak i alternatywy dla osób o różnych preferencjach dietetycznych jest kluczem do zadowolenia wszystkich gości. Lokale gastronomiczne i hotele mogą także eksperymentować z różnymi smakami i kulinarnymi technikami, aby dostarczyć unikalne doznania smakowe. W celu zaspokojenia zróżnicowanych preferencji kulinarno-dietetycznych gości, warto uwzględnić tradycyjne śniadaniowe klasyki, regionalne specjały, dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, a także opcje dla osób zmagających się z alergiami pokarmowymi.

– Nadchodzi Wielkanoc, którą wielu Polaków spędzi w restauracjach i hotelach. Warto pamiętać, że o wyborze odpowiedniego miejsca często decyduje jego oferta gastronomiczna. Bazę wielkanocnego menu stanowi wysokiej jakości biała kielbasa, która jednocześnie sprawdza się jako dodatek do żurku, a także jako samodzielny element śniadania. Idealnym wyborem będzie kielbasa biała parzona 100 proc. polskiego mięsa oraz aromatyczna, tradycyjna kielbasa śląska 100 proc. polskiej szynki od Doliny Dobra. Obie te pozycje składają się jedynie z czterech składników: mięsa, soli, naturalnych przypraw i aromatów. W formie bufetowej najlepiej sprawdzą się mniejsze gramatury produktów, idealne na rozpoczęcie dnia białe oraz śląskie kielbaski śniadaniowe. Warto podkreślić, że wszystkie wyroby Doliny Dobra produkowane są w modelu „od pola do stołu”, dzięki czemu mamy pełną kontrolę nad ich łańcuchem powstawania, co daje gwarancję jakości i smaku – mówi Justyna Figiel-Kwapisz, Commercial Director of Retail w Goodvalley.

Jak wynika z analiz ekspertów, największą popularnością cieszą się śniadania wytrawne. Ich podstawę stanowią kanapki, zwłaszcza te z wędliną, serem żółtym oraz twarogiem.

– Idealnym wyborem na śniadanie, które zapewni potężną dawkę białka na dobry początek dnia jest Ser Koryciński Swojski Zarzeczy. Świetnie komponuje się z różnymi składnikami, tworząc wyjątkowe doznania smakowe. Starty z trufłą znakomicie nadaje się do omletu. Miłośnikom grzanek na śniadanie polecę plaster naturalnego sera z miodem, gruszką lub świeżą figą, można też dorzucić odrobinę prosciutto. Ser z kozieradką albo z czarnuszką doskonale sprawdzi się jako samodzielna przekąska, podawana z konfiturami z żurawiny, borówek lub polana miodem. Ser Koryciński z pomidorem, bazylią i czosnkiem będzie niezastąpiony w pożywnych kanapkach lub w placku tortilli, w połączeniu z awokado, świeżym pomidorem, rukolą, sadzonym jajkiem i wędliną. Palce lizać. Ser Koryciński Swojski to nie tylko okazjonalny rarytas, ale i codzienny wybór na rozpoczęcie dnia pełnego energii – komentuje Radek Sikorski, Marketing Manager marki Zarzeczy.

Tym samym koniecznie zwróć uwagę na pieczywo. Aby zyskać pewność, że to, które proponujesz swoim gościom jest najwyższej jakości, najlepiej nawiąź współpracę z rzemieślniczą piekarnią lub przygotowuj wypieki w ramach działalności lokalu. W przypadku samodzielnego wypiekania pieczywa należy pamiętać o profesjonalnym wyposażeniu kuchni restauracyjnej w wydajne sprzęty, w tym piekarniki lub wielofunkcyjne piecze konwekcyjno-parowe.

Zainteresowanie gości budzą również kielbaski, parówki, tosty czy rozmaite wersje śniadań z jajkiem w roli głównej, począwszy od jajeczniczy, po jajka na twardo i w koszulce. Jednak słodkie warianty śniadań, między innymi w postaci kanapek, z dżemem i miodem, drożdżówek, naleśników czy babeczek również znajdą swoich wielbicieli. Oczywiście w ofercie nie powinno zabraknąć warzyw. Warto, abyś postawił na menu sezonowe. Regularne zmiany w karcie pozwolą dostosować ją do zmieniających się pór roku i dostępności świeżych produktów. Wykorzystuj sezonowe warzywa, owoce, a także składniki lokalne, aby podkreślić autentyczność i świeżość oferowanych dań.

W celu spełnienia oczekiwań nawet najbardziej wymagających smakoszy rozszerz ofertę śniadaniową o zdrowe, dietetyczne opcje, takie jak sałatki owocowe, owsianki, smoothie,

omlety warzywne, a także dania bezglutenowe, bezlaktozowe, wegańskie, wegetariańskie i o obniżonej zawartości cukru. Zadbaj o różnorodność i zrównoważone proporcje składników. Nie od dziś wiadomo, że na jakość oferty wpływa nie tylko smak, ale i dbałość o estetykę podania. Skupiając się na wizualnym aspekcie menu, nie pomijaj znaczenia dekoracji. W dobie rozwoju mediów społecznościowych prezentacja dania ma niemal takie samo znaczenie jak smak. Jeśli goście pochwalą się zdjęciami lub filmikami, na których widać, co zjedli, w sieci każdy talerz będzie odbierany przez obserwatorów jako wizytówka Twojej restauracji. To szansa na dodatkową, darmową reklamę.

Nie zapominaj również o najmłodszych gościach. Restauracje i hotele mogą zwrócić uwagę na potrzeby rodzin z dziećmi, oferując specjalne menu oraz udogodnienia, takie jak krzeselka do karmienia, zabawki lub kolorowanki, dzięki którym śniadanie przebiegnie w spokojnej atmosferze i będzie przyjemnym doświadczeniem dla całej rodziny. Nawyki żywieniowe dzieci znacznie różnią się od nawyków dorosłych. Aby uniknąć nieprzyjemnych sytuacji, warto zainwestować w strefę ze śniadaniem wyłącznie dla dzieci, tworząc minibufet. Świetnie sprawdzą się w nim wędliny i sery w kształcie zwierzątek czy wesołych buziek, naleśniki oraz kolorowe szaszłyki owocowe.

BUŁKA Z MASŁEM

W przypadku wielu gości najlepszym rozwiązaniem mogą okazać się śniadania przygotowywane samemu. Udostępnienie stacji do samodzielnego przygotowania

posiłku będzie strzałem w dziesiątkę, jeśli zapewnisz, na przykład, toster do grzanek, opiekacz do tostów czy stację do przygotowywania omletów. Komfort i obsługę gości zwiększysz również z pomocą nowoczesnych technologii, które umożliwią zamawianie śniadań przez aplikację mobilną czy elektroniczne menu.

Podsumowując, śniadanie to ważny element pobytu w restauracji lub w hotelu. Oferując wysokiej jakości, świeże dania, a także zróżnicowane opcje podawania, zapewnisz najwyższy poziom satysfakcji i zadowolenia gości. Nie bez powodu najlepsze lokale gastronomiczne i hotele to te, które potrafią personalizować ofertę śniadaniową w zależności od potrzeb i preferencji odwiedzających. Szeroka gama produktów w bufecie, możliwość zamówienia dania na życzenie, dostosowanie do indywidualnych wymogów żywieniowych czy uwzględnianie alergii pokarmowych to cechy, które pozwalają na budowanie długotrwałych relacji.

REKLAMA

PORCELANA • SZKŁO • SZTUĆCE • BUFETY • LAMPY LED



BELA MESA

26 nowych kolekcji porcelany
4 nowe kolekcje sztućców
10 nowych kolekcji szkła
2 zupełnie nowe bufety
19 kolekcji lamp LED Zafferano
oraz ponad 150 nowych elementów
w bestsellerowych kolekcjach

Premiera
Katalogu
2024



Zobacz
e-katalog
już dziś

Odwiedź nas podczas targów EuroGastro 2024 w dniach 12-14 marca w Warszawie, odbierz swój katalog i zobacz wszystkie nowości.

Bela Mesa sp. z o. o. | www.belamesa.pl | www.belamesa-sklep.pl | tel. +48 693 82 19 82



STREFA SZEFA

autor: Lukasz Nowak

Wojaze PO SMAKACH AZJI

Podróże kształcą. Dzięki nim poznajemy zwyczaje, kulturę i kuchnie odwiedzanych regionów. Przez wielu za już odkrytą uznaje się kuchnię Azji, jednak czy tak naprawdę ją znamy? Azjatyckie smaki nie kończą się na Japonii i Chinach. One mają tam swój początek.

Różnorodność i niepowtarzalność – tego najczęściej oczekujemy w restauracjach. Menu każdego z lokali powinno czymś się wyróżniać. Nawet najbardziej sztamowe dania mogą zostać przygotowane tak, by zaskakiwały. Jak sprawić, aby sprostać wymaganiom gości? Odpowiedź znajdziemy na mapie świata, a dokładniej na jej azjatyckim fragmencie.

Kuchnia Azji to wizytówka różnorodności potraw. Mimo że na pierwszy rzut oka kojarzymy ją przede wszystkim z sushi czy ramenem, ma ona wiele smaków, których nie można bać się odkryć. Tylko w ten sposób, przy wykorzystaniu nieraz tych samych składników, da się przygotować zupełnie inne danie, o odmiennej strukturze i smaku. Azja, z racji wielkości terytorium, gromadzi na kontynencie prawdziwą mozaikę kulturową ludzi z całego świata, a im więcej nas w Azji, tym więcej Azji w nas. Odwiedzając restaurację, chcemy odkrywać.

Najwięcej smaków możemy wydobyć właśnie w kuchni azjatyckiej, dlatego warto poznać jej charakterystykę z podziałem na poszczególne regiony. Kuchnia azjatycka to w końcu nie – tania chińszczyzna – dosłownie i w przenośni, a bogactwo kultury m.in. Indii, Tajlandii, Indonezji czy Wietnamu.

KOREA POŁUDNIOWA

Najpierw zajrzyjmy do kuchni koreańskiej, która potrafi zachwycić pikantnością. Wszystko to zasługa odpowiednich przypraw, zwłaszcza ostrej pasty doenjang, powstałej na bazie

KAWA NA ROŚLINNYM?
NATURALNIE OD INKI

NOWOŚĆ

inka

BARISTA
owsiane

inka

BARISTA
kokosowe

inka

BARISTA
migdałowe

IDEALNE DO SPIENIANIA

BEZ DODATKU CUKRU

WYPRÓBUJ NASZE
PRZEPISY NA KAWĘ



ZESKANUJ
KOD

WIĘCEJ INFORMACJI ZNAJDZIESZ NA:



INKA.PL



WWW.INKA.PL



INKA.PL

soi. Za narodową potrawę uznaje się, zyskujące coraz więcej zwolenników również w Polsce, kimchi, czyli kapustę pekińską ukiszoną z czosnkiem, cebulą, papryką i rzodkwią – w wersji warzywnej bądź z krewetkami, anchois i innymi owocami morza – w odmianie rybnej. W obu przypadkach kapustę należy doprawić chili, sosem sojowym oraz ziarnami sezamu. Kimchi można wykorzystać jako przystawkę bądź podawać jako składnik uzupełniający inne dania. Korea słynie także z hoe, czyli surowego filetu ryby zawijanego w liść sałaty i maczanego w sosie gochujang, którego głównymi składnikami są najczęściej papryka gochugaru, brązowy ryż i wino ryżowe. Natomiast pastę gochujang wykorzystuje się przy przygotowaniu zupy sujebi. Wraz z grzybami shitake, ziemniakami, cukinią i mącznymi kluskami powstaje rozgrzewające, pachnące sezamem i chili danie, które będzie idealną propozycją również dla najmłodszych. Kuchnię koreańską pokochać można także dzięki jajangmyeon, a więc makaronowi z pastą chunjang. Bazą tej potrawy jest pasta z czarnej fasoli, dzięki której można przygotować sos komponujący się z makaronem udon czy ryżowym. W daniu znajduje się sporo warzyw, m.in. dymka, marchewka, ogórek, ziemniak, cukinia, i aromatycznych przypraw, takich jak czosnek i imbir. Innym daniem z makaronem w roli głównej, a pochodzącym z Korei, jest jjapaguri. To mieszanka makaronów chapagetti i neoguri połączonych wraz z wołowiną hanu lub inną. W wersji dla wegetarian można użyć beanitu – zamiennika mięsa z białka grochu i bobu.

WIETNAM

Koreańska kuchnia w wielu miejscach Polski nie została jeszcze odkryta, czego z pewnością nie można powiedzieć o gastronomii rodem z Wietnamu. To właśnie z tej części Azji wywodzą się doskonale znane na całym świecie sajgonki, czyli nem – naleśniki zawijane w papier ryżowy z nadzieniem mięsny, warzywnym bądź rybnym. Tradycją wietnamskiej kuchni jest popijanie nem zieloną herbatą jaśminową. Kuchnia Wietnamu ma zapach kolendry, mięty i limonki. Cukru używa się w niej bardzo mało, jedynie w przypadku przygotowywania słodkich deserów. Niemniej popularna niż sajgonki jest zupa pho, będąca wietnamskim odpowiednikiem polskiego rosółu. Mięsny wywar na bazie drobiu lub wołowiny wystarczy doprawić cebulą, imbirem i chili, ugotowany makaron ryżowy zalać bulionem, a danie zwieńczyć kolendrą. Przez to, że kuchnie azjatyckie są idealną alternatywą dla osób niejedzących mięsa, zupę pho można przygotować również w wersji wegetariańskiej – na bazie tofu. W tym przypadku warzywa będące bazą bulionu z oliwą wystarczy upiec w piekarniku. Przyprawy uprzyżyć na suchej patelni. Na koniec podsmażyć tofu i pokroić dymkę. Lekkim daniem z bogactwem składników rodem z Wietnamu jest sałatka bun bo nam bo składająca się z polędwicy, makaronu ryżowego oraz sałaty lodowej. W połączeniu z sosem rybnym oraz sojowym, odrobiną chili i orzeszkami ziemnymi staje się ona wyrazistą propozycją poznania smaków tej części Azji. Eksplorując kuchnię Wietnamu, nie można przejść obojętnie obok banh goi – pierożków z mięsem smażonych na głębokim tłuszczu oraz bagietek bahn. To propozycja dla każdego, kto jest fanem street foodu oraz szybkich, ale jakże pożywnych przekąsek. Bagietki bahn najczęściej występują w wersji z mięsem, warzywami, jajkiem, sosem sojowym oraz przyprawami, ale Wietnam lubi zaskakiwać smakiem, dlatego też warto postawić na wersję bagietki bahn z pastą z fasolki szparagowej wraz ze smażoną marchewką, ogórkami i liśćmi kalafiora.

TAJLANDIA

Niemniej znaną na rynku polskim odmianą kuchni azjatyckiej, jest ta pochodząca z Tajlandii. Kuchnia tajska rozwijała się pod wpływami chińskimi i indyjskimi. Potrafiła jednak wykształcić oryginalne receptury, jak np. mleko kokosowe, trawa cytrynowa czy limonka, dzięki którym wyróżnia się na tle kuchni innych części Azji. Tajskie wizytówki to w dużej mierze pasty i sałatki, ale typową dla Tajlandii potrawą jest bami – makaron z mięsem i warzywami oraz kaeng, który jest odpowiednikiem curry. Jednak jak tu przejść obojętnie wobec tajskiej gastronomii, nie wspominając o pad thai. Obowiązkowymi składnikami do jego przyrządzenia są: warzywa, makaron ryżowy, orzeszki, chili, jajko, tofu oraz kielki. Smak dania nie byłby taki sam bez czosnku, sosu rybnego czy cukru palmowego i krewetek, a już w szczególności limonki, bez której pad thai nie ma prawa istnieć. O tym, że kuchnie azjatyckie słyną z zup, doskonale wiemy. Tą, która reprezentuje Tajlandię, jest zupa tom kha gai. Rozgrzewająca, pikantna i słona przygotowywana na bazie mleka kokosowego z dodatkiem galangalu – przyprawy o imbirowo-pieprzowym smaku – trawy cytrynowej i przede wszystkim kurczaka oraz pieczarek będzie idealną propozycją na chłodne wieczory. Przed podaniem wystarczy ją jedynie doprawić sosem rybnym oraz limonką.

INDIE

Poznawszy już smaki tajskie, warto zatrzymać się w kolejnym, dobrze znanym naszym rodakom miejscu na gastronomicznej mapie świata. Dania kuchni indyjskiej charakteryzują się lekkostrawnością i przede wszystkim intensywnym aromatem korzennych przypraw, lekką pikantnością oraz obecnością wielu warzyw. Przyprawy w tej kuchni odgrywają niebagatelną rolę. Spośród wszystkich wykorzystywanych w przygotowaniu dań, najczęściej spotkać możemy: kurkumę, kmin, kardamon, kozieradkę, cynamon, imbir, gałkę muszkatołową czy goździki. Nigdzie, tak jak w daniach kuchni indyjskiej, nie korzysta się z mieszanek przypraw. Najpopularniejszą z nich jest garam masala. Wśród dań równego sobie nie ma curry, czyli po prostu kurczak w sosie curry. Inne popularne wersje kurczaka to tandoori, butter chicken czy tikka masala. Indyjską kuchnię spopularyzowało także danie nazywane kofta. To nic innego jak klopsik z mięsa

mielonego. Popularne są samosy – trójkątne pierożki smażone na tłuszczu oraz pakora – smażone warzywa w cieście. Każde danie indyjskie podawane jest z dodatkiem węglowodanowym. Najczęściej jest nim ryż. Alternatywą dla niego są jednak np. chlebki naan, ciapatti czy bhatura. Potrawy niejednokrotnie serwuje się z sosami: chutney – owocowo-warzywny lub raita – jogurtowy. Hindusi piją bardzo dużo herbaty, lecz jeśli ktoś jej nie lubi i chce poznać kolejny smak rodem z Indii, powinien spróbować lassi. To napój na bazie jogurtu, wody i przypraw. Jego popularną wersją jest mango lassi.

INDONEZJA

Po smakach Indii nadszedł czas na potrawy kuchni, która wydaje się jeszcze nie do końca odkryta. Mowa tutaj o daniach z Indonezji. Jednym z jej naczelnych przedstawicieli jest nasi goreng – indonezyjski smażony ryż. Danie tak samo dobrze smakuje w wersji mięsnej, jak i wegetariańskiej. Jego przygotowanie nie należy do najtrudniejszych. W propozycji beźmięsnej wystarczy usmażyć ryż z boczniakami, pak Choi, a także czosnkiem. Tak przygotowane składniki połączyć mieszkanką sosu sojowego, sambal oelek i ketjap manis. Inną, niemniej interesującą, pozycją na liście dań indonezyjskich w wersji wegetariańskiej jest tempeh goreng. Forma stricte azjatycka będzie bardzo ostra – wszystko z racji nieodłącznej w tym daniu papryczki chili. Tempeh wystarczy pokroić w trójkąty, obtoczyć w cieście z mąki ryżowej i pszennej z dodatkiem pietruszki oraz kurkumy, a następnie usmażyć na głębokim tłuszczu. Tempeh goreng to znakomita przekąska np. do piwa.

PRZYSZŁOŚĆ AZJI

Czasy kaczk po pekińsku czy sushi na pewno się nie kończą. Azja dała nam się poznać dzięki daniom charakterystycznym dla kultury chińskiej czy japońskiej. Obecnie poszukujemy jednak znacznie większej różnorodności, chcemy odkrywać kolejne, może nieznane jeszcze oblicza kuchni azjatyckiej – jak chociażby smak umami. Nie oznacza to z pewnością, że rzadziej będziemy sięgać po ramen czy pierożki gyoza – z farszem z kapusty pekińskiej, posiekanych drobno warzyw, sosu sojowego i cebuli, w delikatnym cieście pszennym. Pojawianie się kolejnych restauracji skupiających się na serwowaniu dań z konkretnego regionu Azji, wpłynie na większą polaryzację polskiej sceny gastronomicznej, co może nieść za sobą wiele pozytywnych aspektów. Kuchnie azjatyckie są świetnym rozwiązaniem dla osób się odchudzających. Ich dania są lekkostrawne i niskokaloryczne, a przy tym bogate w składniki odżywcze, przez co dodają energii. Poza tym, jeśli ktoś lubi jeść potrawy ostre i słone, a ponadto ceni wyrazistość dań, kuchnie Azji są skrojone pod niego.

1,2 miliarda zł BEZZWROTNYCH DOTACJI DLA HORECA



W kwietniu br. spodziewane jest uruchomienie naborów dotacyjnych dla przedsiębiorstw z sektora hotelarsko-gastronomicznego z całej Polski. W puli do rozdania jest aż 1,2 miliarda zł w formie bezzwrotnych dotacji.

KTO MOŻE SKORZYSTAĆ?

Instrument dotacyjny dostępny będzie dla firm z całej Polski z branży hotelarsko-gastronomicznej. O wsparcie będą mogły ubiegać się przedsiębiorstwa, które w latach 2020-2021 odnotowały spadek obrotów w wysokości co najmniej 20%, liczony rok do roku. Wśród potencjalnych beneficjentów programu znajdują się m.in. restauracje, hotele, foodtrucky czy firmy cateringowe.

ZAKRES I PRZEZNACZENIE POMOCY

Program ukierunkowany jest na wsparcie inwestycji mających na celu unowocześnienie prowadzonej działalności i/lub wprowadzenie nowych produktów lub usług. Dofinansowanie będzie można przeznaczyć w szczególności na zakup maszyn

i urządzeń (np. sprzęt gastronomiczny), cyfryzację działalności (np. system POS), zieloną transformację (np. instalacja fotowoltaiczna) czy nawet prace budowlane związane z remontem lub adaptacją obiektu.

FORMA I WYSOKOŚĆ DOFINANSOWANIA

Wsparcie udzielane będzie w formie bezzwrotnych dotacji w ramach pomocy de minimis. Dotowane będą inwestycje o wartości maksymalnie do 600 tys. zł netto, z udziałem wsparcia unijnego do poziomu nawet 90% (tj. można otrzymać do 540 tys. zł). Oznacza to, że przedsiębiorca „z własnej kieszeni” będzie musiał pokryć jedynie 10% kosztów planowanego przedsięwzięcia.

POZYSKAJ DOFINANSOWANIE Z POMOCĄ EKSPERTÓW Z ECDF DOTACJE

ECDF Dotacje od 2003 r. udziela przedsiębiorcom niezbędnego wsparcia w procesie aplikowania o środki unijne. Pozyskaliśmy już ponad 1800 dotacji na kwotę przekraczającą 3 mld zł. Zapraszamy do kontaktu z Doradcą, który oceni szansę na pozyskanie dofinansowania. Konsultacja jest bezpłatna.

Sebastian Temblowski

Doradca ds. funduszy UE
e-mail: s.temblowski@ecdf.pl
nr tel.: 539 199 898

autor: Marta Kosecka

O coraz popularniejszej sprzedaży alkoholu na wynos

Część z Was może być zaskoczona tytułem artykułu. Wszak sprzedaż alkoholu na wynos w gastronomii ma miejsce praktycznie od zawsze. Prowadzisz pub, sprzedajesz butelkowe piwo, otwierasz je i podajesz klientowi bądź otwieracz leży na barze. Czy taki sposób sprzedaży napojów alkoholowych jest jednak możliwy z formalnego punktu widzenia? I czy jest zgodny z udzielonym Ci zezwoleniem na sprzedaż alkoholu? A może zależy od spełnienia określonych, dodatkowych warunków? Na te pytania chciałabym odpowiedzieć w tekście, w którym przybliżam zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży.

RODZAJ ZEZWOLEŃ

Zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych można dzielić na grupy. Po pierwsze są, oczywiście, zezwolenia na sprzedaż hurtową i detaliczną. Można dzielić je tradycyjnie na zezwolenia ABC, w zależności od rodzaju napojów alkoholowych, które możemy sprzedawać na ich podstawie. Zezwolenia detaliczne można również dzielić ze względu na rodzaj sprzedaży, który jest dozwolony na ich podstawie – zezwolenie może bowiem obejmować uprawnienie do sprzedawania napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu ich sprzedaży lub poza nim.

Wszelkie podmioty działające w branży gastronomicznej – restauracje, bary, kawiarnie czy puby, co do zasady, wnioskują, uzyskują i korzystają z zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu ich sprzedaży. Na tej podstawie możesz sprzedawać

alkohol, który musi zostać spożyty na terenie prowadzonej przez Ciebie działalności. Oczywiście, nie

zawsze będziesz w stanie mieć nad tym kontrolę,

jednak gdy sprzedajesz alkohol w butelce, bez rozlewania go do szkła, powinna zostać otwarta w miejscu sprzedaży.

Drugi rodzaj zezwoleń pozwalających na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży jest domeną sklepów spożywczych

i monopolowych. I tak jak w przypadku zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu ich sprzedaży, nie jest możliwa sprzedaż zamkniętych butelek, tak w tym przypadku niezgodna z udzielonym zezwoleniem jest sprzedaż otwartych butelek.

Tak, tak, leżący na ladzie otwieracz będący zachętą do spożycia piwa tuż po wyjściu ze sklepu, spotykany zwłaszcza w osiedlowych lub wiejskich sklepikach, stanowi złamanie warunków sprzedaży napojów alkoholowych określonych w udzielonym przedsiębiorcy zezwoleniu i może powodować daleko idące konsekwencje.

DO PANDEMII I PO OKRESIE PANDEMII

Mam nieodparte wrażenie, że powyższy podział był przez branżę gastronomiczną przestrzegany dość luźno. Być może wynikało to z niewiedzy w tym zakresie, i w sytuacji, gdy goście mieli zamiar zaopatrzyć się w alkohol na dalszą część wieczoru, mieli taką możliwość, mimo posiadania tylko zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu ich sprzedaży.

Sytuację w tym zakresie zmieniła pandemia COVID-19. Wiele lokali gastronomicznych, zwłaszcza sprzedających alkohol w kebach bądź zbiornikach przeznaczonych do przechowywania alkoholu, zostało zmuszonych do wprowadzenia rozwiązań, które pozwoliłyby im na wyprzedz posiadanych zapasów.

Wtedy wiele lokali na poważnie zainteresowało się, w jaki sposób można formalnie rozszerzyć swoją działalność o sprzedaż na wynos. A takim formalnym wymogiem jest uzyskanie dodatkowego, obok zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych w miejscu ich sprzedaży, zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży.

Są to dwa osobne zezwolenia. Ich uzyskanie wymaga złożenia odrębnych wniosków o ich przyznanie, a na etapie korzystania z zezwoleń konieczne jest wnoszenie opłat za korzystanie z obydwu zezwoleń oraz składanie odrębnych oświadczeń o wielkości sprzedaży alkoholu za rok poprzedni. Są jednak rzeczy, które je łączą. Otóż w przypadku, w którym udzielone Ci zezwolenie zostanie cofnięte, nawet jeżeli wydana przez organ decyzja dotyczyła będzie jedynie jednego z tych zezwoleń, cofnięte zostaną Ci wszelkie zezwolenia na sprzedaż alkoholu dotyczące danego punktu handlowego. Kwestia ta została rozstrzygnięta w orzecznictwie, gdzie wskazano, że przedsiębiorca, który sprzedał piwo osobie nieletniej, chociażby jednokrotnie, nie daje ręką, iż nie będzie tak postępował w przyszłości, tym samym nie daje ręką należytej realizacji zadań wynikających z ustawy. Dlatego, w przypadku stwierdzenia naruszenia zasad obrotu napojami alkoholowymi, można wyciągnąć konsekwencje sprowadzające się w efekcie do cofnięcia nie tylko zezwolenia, z którym związane jest naruszenie, ale i pozostałych zezwoleń udzielonych podmiotowi, dotyczących danego punktu handlowego.

Dlatego jest istotne, aby wszelkie podmioty korzystające z zezwoleń na sprzedaż alkoholu ściśle stosowały się do warunków prowadzenia sprzedaży napojów alkoholowych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży określonych w ustawie o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi. Złamanie któregoś z nich, w odniesieniu do któregośkolwiek z posiadanych zezwoleń, może skutkować utratą wszystkich posiadanych zezwoleń dotyczących danego punktu handlowego.

ZEZWOLENIA JEDNAK NIE DLA WSZYSTKICH

Choć to pandemia COVID-19 wpłynęła na spopularyzowanie uzyskiwania przez lokale gastronomiczne zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem ich sprzedaży, nie spowodowało to spadku zainteresowania uzyskaniem tego typu zezwoleń przez kolejne lokale gastronomiczne. Z jednej strony część lokali chce korzystać z tego kanału sprzedaży, gdyż nie tylko przynosi on dodatkowy zysk, ale często uruchomienie go wiąże się z poniesieniem konkretnych nakładów, z drugiej strony zauważono popyt na sprzedaż alkoholu na wynos również w lokalach gastronomicznych specjalizujących się w rzemieślniczych alkoholach, które nie zawsze są szeroko dostępne na rynku.

Jednak trzeba mieć na uwadze, że to rada gminy ustala maksymalną liczbę zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych na terenie gminy. Zwiększenie popularności zezwoleń umożliwiających sprzedaż alkoholu na wynos w lokalach gastronomicznych w wielu miejscach w Polsce spowodowało wyczerpanie limitów, dlatego może być tak, że wnioskując o wydanie zezwolenia, nie zostanie Ci ono udzielone. Nie muszę chyba dodawać, że nieuzyskanie zezwolenia wiąże się w tej sytuacji z brakiem możliwości dokonywania sprzedaży napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem ich sprzedaży, a ewentualne wykrycie takiej sprzedaży będzie się wiązało z utratą posiadanego zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu ich sprzedaży.



MARTA KOSECKA

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

ascobloc

Zapraszamy
na targi



12-14.03.2024

Odwiedź nas
na naszym stoisku

HALA F
stoisko 2.40

Podarzyn, Al. Katowicka 62,
Płak Warsaw Expo



DEBAG
GLOBAL SMART TECHNOLOGY

alexandersolia
footproomings



www.ascobloc.pl
proasco@ascobloc.pl

REKLAMA

autor: Zuzanna Wójt

Chcemy OTACZAĆ SIĘ PIĘKNEM

Dla gastronomii porzuciła dyplomację. O wiarygodności w biznesie, budowaniu brandu oraz znaczeniu designu rozmawiamy z Justyną Kosmałą, współwłaścicielką sieci Charlotte, baru Wozownia i restauracji Lupo Pasta Fresca w Warszawie.

Na rzecz gastronomii porzuciła Pani karierę dyplomatyczną. Dlaczego?

Kariera dyplomatyczna była moim świadomym wyborem. Od liceum interesowałam się naukami politycznymi, historią oraz stosunkami europejskimi. Skończyłam College of Europe, a potem zaczęłam pracę w Ministerstwie Spraw Zagranicznych. A jednak nawet przemyślane plany i trafne wybory mogą ulec zmianie.

Moment był właściwy – nie miałam rodziny, dzieci, więc nie brakowało siły i czasu. Gdy moja znajoma, później współniczka w Charlotte, Ewa Łuniewska, zaproponowała zrobienie czegoś razem, stwierdziłam, że spróbuję. Gdy zaczęłyśmy szukać lokalu i budować koncepcję, okazało się, że mnie to coraz bardziej wciąga. Jestem z rodziny humanistycznej, dlatego wydawało mi się, że biznes to ostatnia rzecz, jaką mogłabym się zajmować. Okazało się, że zarządzanie ludźmi, kreatywność, a nawet liczby czy marże nie są mi dalekie. To przychodzi dopiero, jak się spróbuje.

Gdy zaczęłyśmy z Ewą myśleć o biznesie, wpadłam na pomysł, aby pójść w stronę gastronomii. Czułam, że jak już mam poświęcić pracę w dyplomacji, to na rzecz hospitality. Interesowało mnie goszczenie ludzi, wpływanie na atmosferę wokół, kreowanie przestrzeni, zapewnianie doznań. Jedzenie stanowi ważny element tego przedsięwzięcia, traktowałam je jako doświadczenie bycia w jakimś miejscu, poznawania ludzi, degustowania. Patrzyłam na branżę w kontekście życia społecznego, a nie tylko doznań zmysłowych.

Pomysł na Charlotte narodził się z dążenia do budowania relacji?

Relacji i doświadczeń. Chęć założenia własnego biznesu pojawiła się w naturalny sposób. Na przełomie liceum i studiów zaczęłam jeździć do Francji, później rok spędziłam w Stanach. Jako młoda, ciekawa świata osoba świetnie się czułam, chodząc po Paryżu, pijąc niedrogą, ale pyszną kawę albo mieszkając w Berkeley, w Kalifornii, gdzie widziałam masę studentów spędzających czas na nauce i picciu kawy. Życie studenckie toczyło się w coffee shopach. Gdy zostałam zaproszona do kultowej francuskiej restauracji w Kalifornii, dotarło do mnie, że moją miłość do Francji podziela mnóstwo osób. Otwarcie Charlotte umożliwił mi zbiór doświadczeń związanych z gastronomią – inspiracją była tęsknota za klimatem tamtejszych miejsc i chęć zbudowania czegoś takiego w Warszawie.

Udało się stworzyć brand, który na stałe wpisał się w krajobraz stolicy i innych polskich miast.

Obecnie Charlotte znajduje się w siedmiu lokalizacjach – cztery lokale są w Warszawie, dwa w Krakowie, jeden we Wrocławiu. Jednak nie jest tajemnicą, że wkrótce zostanie otwarty lokal na Żoliborzu. Myślę jeszcze o Poznaniu i kolejnym lokalu w Warszawie. Cały czas dążymy do rozwoju, dlatego to naprawdę miłe, że Charlotte budzi takie zainteresowanie. Okazało się, że wstrzeliłyśmy się nie tylko w potrzebę biznesową, ale i w potrzebę społeczną. Kilkanaście lat temu takich miejsc było mało.

Charlotte jest nowoczesna, jeżeli chodzi o podejście do jedzenia oraz spojrzenie na jakość i rzemieślnicze wyroby, jest dostępna, demokratyczna, masowa. Jednak masowość w tym przypadku nie oznacza poziomu baru mlecznego, a wysokiej jakości rzemieślnicze jedzenie nie wskazuje na ekskluzywność, luksus czy dostępność wyłącznie dla określonej grupy. To gastronomia dla wszystkich, bez względu na wiek czy zasobność portfela. Moim zdaniem ten aspekt był wyczuwalny na Zachodzie już dawno, a u nas tego wcześniej nie było.

Regularne odwiedzanie takich lokali stało się normą dzięki popularności Charlotte?

Z tego jestem najbardziej dumna. Nasze lokale są w zasięgu ręki. Stało się możliwe, aby przyjemność, którą możemy sprawić sobie w ciągu dnia, idąc na kawę albo na croissanta, była codziennością.

Aby stworzyć prężnie rozwijającą się sieć, potrzeba zespołu.

Tak, oczywiście muszę wspomnieć o mojej partnerce biznesowej w Charlotte,



zdj. Olga Tuz

Ewie Łuniewskiej. Myślę, że bardzo dobrze się dobrałyśmy, z zaufaniem i szacunkiem do swoich kompetencji. Ponadto w zespole mamy osoby, które są z nami od ponad dziesięciu lat. Niektóre z nich awansowały od kelnera do menedżera, pracując obecnie w naszej centrali. To ludzie, którzy widzieli nasze zaangażowanie. Jako właścicielki dawałyśmy im poczucie misji, celu. Czuli, że są częścią zmiany. Możliwość wpływu na to, co robimy, daje uczucie satysfakcji, nawet jeśli nie jest on zbyt wielki. To potrzeba zwłaszcza ludzi młodych, z którymi z chęcią współpracujemy. Od początku też towarzyszy mi rodzina – mój mąż, siostry, mama.

Gastronomia to kompleksowy biznes. Nie wiem, czy istnieje człowiek, który byłby w stanie stworzyć go w pojedynkę. Myślę, że nie. Ludzie mają różne predyspozycje, jeden członek zespołu jest bardziej kreatywny, ktoś inny skupia się na marżach, a jeszcze ktoś świetnie radzi sobie w kontaktach z pracownikami. Do tego marketing, który przez ostatnie kilkanaście lat bardzo się rozwinął. Gdy otwierałam Charlotte, Facebook ledwo działał. Nie było mowy o Instagramie, a dzisiaj to najważniejsze medium do komunikacji z gościem.

Jak social media wpływają na działanie współtworzonych przez Panią projektów?

Nie wiem, w jakim stopniu popularność któregoś z moich lokali wynika z Instagrama, a w jakim z jakości jedzenia. Wierzę, że wynika zarówno z jakości, jak i atmosfery, którą budujemy. Moim

najnowszym dzieckiem jest Lupo, które osiągnęło gigantyczny sukces instagramowy. Lokal, działając od półtora roku, zdobył czterdzieści tysięcy obserwatorów, czyli niewiele mniej niż Charlotte, która działa od trzynastu lat.

Myślę, że social media są wisienką na torcie. Nie mówię, że nie mają znaczenia, bo budują więzi – goście dowiadują się, co dzieje się w życiu lokalu, są jego częścią. Wiedzą, że mamy rezydencje gastronomiczne, sprowadzamy różnych szefów kuchni, albo że dostępne są bomboloni, włoskie pączki. To budowanie platformy komunikacji, ale nie sądzę, aby przychodzili do nas z tego powodu. Nie da się na tym oprzeć sukcesu gastronomii.

Za sukcesem Charlotte stoi m.in. wpasowanie się w trendy. Jak z nich nie wypaść?

To zabrzmiało górnolotnie, ale myślę, że w naszym przypadku broni się prawda i wiarygodność. Jeśli ktoś mówi o rzemieślniczym pieczywie i robi to prawdziwie, tak jak w Charlotte, czyli



wypieka chleb od początku do końca na przygotowanym samodzielnie zakwasie, to nie ma powodu do obaw. Trend na jakość jeszcze długo nie przemienie. A jeśli ktoś podszywa się pod niego, idąc na skróty, to prędzej czy później, to wyjdzie. Nie czując określonego trendu, nie sposób kontynuować jego założeń. Wszystko może się rozpaść. Jeśli ktoś podchwytuje trend instagramowo-tiktokowy, który nie niesie za sobą treści lub jest chwilowy, to wydaje mi się, że brak w tym wiarygodności.

Jakość to wartość, którą przeniosłam również do Lupo. Tak jak chleb w Charlotte, tak w Lupo makaron. Rzemieślnicze, świeże wyroby zupełnie inaczej smakują. To bezdyskusyjne.

Trendem, który lubię, jest food design, czyli zabawa jedzeniem – kształtem, kolorem, formą. Choć nie wpływa ona na

jakość wyrobów, interesuje mnie, ponieważ łączy moje zainteresowanie designem i sztuką z gastronomią. Chcemy otaczać się pięknem, coraz większą wagę przykładamy do estetyki. Mamy coraz więcej przestrzeni, żeby bawić się formą. Jedzenie nie jest już tylko po to, aby zaspokoić głód. Dzisiaj chcemy czegoś więcej. Gdy już wiemy, że coś jest smaczne, chcemy, żeby nas zaskoczyło, zaintrygowało, wniosło do naszego życia dodatkową porcję pozytywnej energii i wywołało uśmiech.

Czy pasja do designu narodziła się wraz z Charlotte, czy to Charlotte narodziła się z miłości do designu?

To moja pasja od dzieciństwa. Zarówno wnętrze, jak i projekt stołu są dla mnie szalenie ważne. To podejście ukształtowało Charlotte i inne moje gastronomie. Buduję lokale według własnych upodobań. Kiedy otworzyłam Charlotte na placu Zbawiciela, zadzwoniła do mnie znajoma, aby opowiedzieć, że przechodziła obok nowego miejsca, jakiejś piekarni, która wygląda zupełnie jak moje mieszkanie. Uświadomiłam jej, że ta piekarnia jest moja (śmiech). Co więcej, można powiedzieć, że Lupo w dużej mierze przypomina mój aktualny dom.

Nie chce mi się robić miejsca, które nie będzie mi się podobać, w którym nie będę miała ochoty przebywać. To trochę banał, bo każdy robi tak jak mu się podoba, tylko nie każdy trafi w trendy.

Zarówno Charlotte, jak i Wozownia oraz Lupo są perełkami nie tylko pod względem designu, ale i lokalizacji. W jakim stopniu wybór miejsca może przetożyć się na sukces lokalu?

Nie jestem wyznawczynią teorii „locations, locations, locations”. Doskonałym przykładem jest Lupo usytuowane na Chmielnej, na Woli. Moim zdaniem pies z kulawą nogą dawniej tam nie przychodził, a my mamy tu prawie bez przerwy pełny lokal. Dorośliśmy, jako społeczeństwo, do przekonania, że do restauracji idzie się nie tylko przy okazji, ale aby świadomie spędzić wieczór z wybranymi osobami, w konkretnym miejscu. Ludzie są w stanie pofatygować się, aby tam dotrzeć. Okazuje się, że lokalizacja jest mniej ważna niż jakość i pomysł, który za tym idzie. Oczywiście wszystko zależy od koncepcji. Otwierając lokal z kawą na wynos, trzeba wziąć pod uwagę jego usytuowanie w miejscu o dużym natężeniu



Super
GOOD.



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



ruchu, bo to będzie miało wpływ na biznes. Jednak ja lubię wybierać nieoczywiste lokalizacje, czasem trudne. Lubię, kiedy budynki albo miejsca mają znaczenie lub można nadać im drugie życie.

Każdy mój lokal jest taki, że gdybym miała go stracić, to byłoby mi żal także miejsca. I to nie dlatego, że jest najlepsze biznesowo. Kiedy otwierałam pierwszą Charlotte, grono nieoficjalnych doradców wskazywało, że najlepiej otworzyć ją na Nowym Świecie albo na Krakowskim Przedmieściu. Plac Zbawiciela był w tamtym czasie dość brudnym miejscem. Jednak dla mnie znaczenie miało to, że była to stara Centrala Rybna, z jednej strony lokal z tradycją, a z drugiej strony plac w stylu paryskim. Zamknięty, z podcieniami oraz z kościołem jako punktem centralnym. To jeden z piękniejszych placów w Warszawie. Chodziłam za tą lokalizacją przez rok. To była świadoma decyzja, spowodowana poniekąd chęcią pociągnięcia Mokotowskiej jeszcze dalej. Oczywiście nie mówię, że to moja zasługa, ale proszę zobaczyć, jak rozwinęło się miasto w tym kierunku. Większość biznesu z placu Trzech Krzyży i Mokotowskiej przeszła na Koszykową, przez Marszałkowską do placu Unii Lubelskiej. Byliśmy jednymi z pierwszych, którzy pociągnęli to na południe.

Plac Zbawiciela to dziś kultowe miejsce na mapie Warszawy.

Dodałyśmy cegiełkę do rozwoju naszego miasta. Ludzie chcą mieszkać w Alei Wyzwolenia nie tylko dlatego, że jest piękna, ale i przez obecność Charlotte. Cenią to, że mogą kupić dobre pieczywo i kawę, a wieczorem wyjść na wino. Taki wpływ to coś niesamowitego.

Trend „locations, locations, locations” można odwrócić, bo to dzięki współtworzonym przez Panią lokalom miejsce nabiera charakteru i budzi zainteresowanie.

Faktycznie! Potwierdzeniem tego jest Lupo. O ile o tym, że plac Zbawiciela stanie się wkrótce popularny, wiedziało sporo osób, o tyle Wola nie budziła dotychczas większego zainteresowania. Nie ma gościa ani znajomego, który nie dziwiłby się, że udało nam się stworzyć w tej lokalizacji tak rozpoznawalne miejsce. Sama miałam obawy. To nie tak, że nie mam lęków, robiąc takie odważne ruchy, ale satysfakcja towarzysząca otwarciu i świadomość, że rozszerzyło się Warszawę o kolejny punkt wart uwagi, motywują mnie do działania.

Co według Pani definiuje restaurację na miarę 2024 roku?

To jeden z najstarszych biznesów. Lubię odnosić się do tradycji, a więc moimi inspiracjami są bardzo często restauracje tradycyjne. Jak jeżdżę do Rzymu, do Paryża, to chodzę przede wszystkim po bardzo starych lokalach. Miarą nowoczesnej restauracji jest redefinicja zjawisk. Oznacza to, że choć współczesność nieustannie popycha nas w stronę rozwoju, to jesteśmy zakorzenieni w tradycji i ostatecznie chodzi o dobre karmienie ludzi. Redefinicja może w tym przypadku polegać na wprowadzaniu drobnych zmian poprzez dostosowanie ich do naszych czasów. Mała zmiana w designie, w podaniu jedzenia i w serwisie. Przykładem są obrusy na stołach. Rzecz stara jak świat, moim zdaniem cudowna w restauracji. Był chwilowy trend, aby ich nie było, bo restauracja z obrusem uchodziła za drogą. Nie musi tak być. Jest wiele rzeczy, które zawsze były, i cały czas dobrze funkcjonują, dlatego nie trzeba ich zmieniać. Największa zmiana, moim zdaniem, zaszła w serwisie. Zmniejszył się dystans pomiędzy kelnerem a gościem. Myślę, że to się już nie zmieni. To tak jak

w społeczeństwie – jesteśmy bardziej wyluzowani i bezpośredni.

Redefinicja objęta również pojęcie hospitality?

Zdecydowanie! Hospitality to dążenie do tego, aby ktoś czuł się ugostzony, zaopiekowany. Forma opieki musi odpowiadać naszym czasom i miejscu, jakie się tworzy. To nie regułka, której uczy się na pamięć. Ponownie wracamy do kwestii wiarygodności. Był taki moment w restauracjach, zanim otworzyłam Charlotte, gdy kelnerzy byli sztucznie grzeczni. Wchodzili w rolę. Widziałam, że wszyscy przybierali jedną pozę, bez względu na to, kim byli. To niefajne. Uważam, że kelner jest ważną osobą w restauracji – może zachęcić lub zniechęcić gości. Jeśli jest sobą, ludzie chcą przebywać w jego towarzystwie.

Do niedawna za najlepszy serwis uchodził ten, którego nie widać.

To podejście rodem z XIX wieku, gdy wymagano, aby służba w bogatych domach pozostawała niewidoczna. To przełożyło się potem na restauracje, bo do tego ludzie byli przyzwyczajeni i tego oczekiwali, ale czasy się zmieniły. Nastąpiło ucłowieczenie gastronomii. Dotyczy to zarówno szefów kuchni, kucharzy, jak i kelnerów, którzy nie przypominają już robotów, a stają się pełnoprawnymi twórcami kulinarnego doświadczenia. Oczywiście, aby było to możliwe, trzeba zatrudniać ludzi pasujących do miejsca, które tworzymy. Jeśli mamy do czynienia z elegancką restauracją nawiązującą do starej tradycji cichego kelnera, to to też jest OK. Ważne, aby całość była spójna z koncepcją lokalu.

Tworzenie koncepcji to najważniejszy etap w procesie otwierania lokalu gastronomicznego?

Z pewnością to jest najprzyjemniejsza część budowania biznesu. Doceniam moment wymyślenia, opracowywania pomysłów. To mnie nakręca i daje możliwość wykazania się kreatywnością. Uwielbiam obserwować, jak moja wizja przelewa się na papier, a potem na lokal. Najbardziej ekscytujące jest pierwsze otwarcie drzwi i sprawdzenie, jak ona się spełnia.

JUSTYNA KOSMAŁA

współwłaścicielka sieci Charlotte, baru Wozownia i restauracji Lupo Pasta Fresca w Warszawie

ReFood

czysta siła natury

TWORZYMYS LEPSZĄ PRZYSZŁOŚĆ

Odbierzemy odpady spożywcze z Twojej restauracji i przetworzymy je na zieloną energię.

Dzięki współpracy z nami:

- ▶ stworzysz gospodarkę obiegu zamkniętego
- ▶ jesteś w zgodzie z przepisami
- ▶ pokazujesz swoim klientom, jak dbasz o przyszłość planety



ZERO FOOD WASTE

Z każdego pojemnika Twoich odpadów wytworzymy:
- energię elektryczną do zasilania samochodu na 200 km
- ogrzejemy dom przez 10 dni



KOMFORT I BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie nasze pojemniki są myte i dezynfekowane. Spokojnie możesz je ustawić w kuchni Twojej restauracji.



WIZERUNEK

Pokaż swoim klientom jak:
- redukujesz swój ślad węglowy
- produkujesz zieloną energię
- dbasz o przyszłość planety



**ZADZWOŃ JUŻ DZIŚ
I PRZEJDŹ NA ZIELONĄ
STRONĘ MOCY**

800 800 737

REFOOD.PL



autor: Marcin Kurek

Okapy z mgłą wodną PRZYSZŁOŚCIĄ PROFESJONALNYCH KUCHNI

W dobie coraz wyższych oczekiwań gości, branża gastronomiczna poszukuje nowych rozwiązań, które zwiększą efektywność pracy, poprawią bezpieczeństwo oraz zapewnią wyjątkowe doświadczenia kulinarne. Znaczącą rolę odgrywają technologie, które są zarówno wsparciem dla szefów kuchni i ich zespołów, jak i kluczowym elementem w procesie tworzenia nowych konceptów.

Jednym z obszarów, w którym innowacje technologiczne mają szczególne znaczenie, jest utrzymanie czystości i odpowiedniej jakości powietrza w profesjonalnych kuchniach. W środowisku, gdzie tempo pracy jest szybkie, a standardy higieniczne rygorystyczne, kluczowe są efektywne systemy wentylacyjne.

Wprowadzenie okapów z funkcją mgły wodnej stanowi odpowiedź na te potrzeby, oferując rozwiązanie, które nie tylko skutecznie usuwa zanieczyszczenia i tłuszcz z powietrza, ale również wpływa na poprawę komfortu pracy personelu. Technologia ta wykorzystuje mikroskopijne krople wody, aby wiązać cząsteczki tłuszczu i dymu, zanim zostaną one wydalone na zewnątrz. Dzięki temu systemy te są w stanie zapewnić znacznie czystsze i zdrowsze środowisko pracy, co ma bezpośredni wpływ na dobrostan pracowników oraz na jakość przygotowywanych potraw. Ponadto takie okapy przyczyniają się do obniżenia ryzyka pożarów, co jest niezwykle ważne w miejscach, gdzie

praca odbywa się w bezpośrednim kontakcie z otwartym ogniem. Niniejszy artykuł ma na celu zapoznanie profesjonalistów z branży gastronomicznej z zaletami i możliwościami, jakie niosą ze sobą okapy z funkcją mgły wodnej, podkreślając ich rolę w tworzeniu bezpiecznych, efektywnych i przyjemnych miejsc pracy.

FUNKCJA MGŁY WODNEJ

Technologia mgły wodnej w okapach kuchennych reprezentuje przełom w sposobie, w jaki profesjonalne kuchnie radzą sobie z wyzwaniami związanymi z utrzymaniem czystości powietrza i eliminacją

zanieczyszczeń. Ten innowacyjny sprzęt wykorzystuje zaawansowane techniki do rozpraszania mikroskopijnych kropli wody w powietrzu, tworząc mgłę, której zadaniem jest neutralizować i usuwać cząsteczki tłuszczu, dymu, a także inne zanieczyszczenia.

Mechanizm działania opiera się na fizycznej zasadzie absorpcji i adsorpcji. Gdy mikrokropelki mgły wodnej są wprowadzane do strumienia powietrza zawierającego zanieczyszczenia, dochodzi do ich bezpośredniego kontaktu z cząstkami tłuszczu i dymu. Krople wody są o wiele cięższe niż te cząsteczki, zatem efektywnie wiążą zanieczyszczenia, co pozwala na ich łatwiejsze usunięcie z powietrza poprzez system filtracji okapu. Ta metoda pozwala na znaczące zmniejszenie ilości zanieczyszczeń wyprowadzanych na zewnątrz, jednocześnie zapewniając czystsze środowisko pracy w kuchni.

Kluczowym aspektem, który wyróżnia mgłę wodną spośród innych rozwiązań wentylacyjnych, jest jej zdolność do efektywnej pracy bez konieczności stosowania tradycyjnych, ciężkich i często szybko zanieczyszczających się filtrów tłuszczowych. Zamiast tego, systemy te opierają się na regularnej wymianie wody i utrzymaniu odpowiedniego ciśnienia mgły, co znacząco obniża koszty eksploatacji i konserwacji.

– W projektach wentylacji kuchni, eksploatacja urządzeń opalanych paliwem stałym to prawdziwe wyzwanie. Wymagają one okapu zatrzymującego emisję zanieczyszczeń i zmniejszającego ryzyko pożaru. Firma Halton od ponad 40 lat projektuje i wdraża systemy wyciągów kuchennych dedykowane profesjonalnym kuchniom, w tym urządzeniom opalanych paliwem stałym. Nasze okapy z mgłą wodną wyróżnia przemyślana, funkcjonalna konstrukcja, zweryfikowana przez naszych klientów i lata doświadczenia. Dla zwiększenia efektywności działania posiadają również multicyklonowe separatory tłuszczu o wysokiej sprawności. Piece i grille opalane węglem drzewnym charakteryzują się bardzo dużym obciążeniem cieplnym oraz wysoką temperaturą na kanałach wylotowych. Z powietrzem oprócz tłuszczu i sadzy mogą wydostawać się iskry. Mgła wodna w okapach Halton chłodzi powietrze i zatrzymuje iskry, które mogłyby przedostać się do instalacji wyciągowej, powodując pożar. Każdy okap z mgłą wodną wymaga regularnego czyszczenia, dlatego okapy Halton mogą być wyposażone w system automatyczny mycia – mówi Robert Dzikowski, dyrektor Halton Foodservice Polska.

Ponadto brak konieczności wymieniaania lub czyszczenia filtrów tłuszczowych

przekłada się na zwiększenie efektywności operacyjnej kuchni i zmniejszenie przestoju związanych z konserwacją systemu wentylacyjnego. Okapy z funkcją mgły wodnej dostępne na rynku można podzielić na różne typy, w zależności od ich konstrukcji, wydajności oraz specyficznych zastosowań. Wśród nich znajdują się zarówno modele przeznaczone do małych kuchni, jak

i te zaprojektowane dla dużych przestrzeni gastronomicznych o wysokim natężeniu pracy. Niektóre z okapów są wyposażone w automatyczne systemy zarządzania, które regulują intensywność mgły wodnej w zależności od aktualnego poziomu zanieczyszczeń w powietrzu, co zapewnia optymalną efektywność działania oraz oszczędność wody.

REKLAMA

40 lat doświadczenia w wentylacji dla paliw stałych

- Technologia **Mgły Wodnej** na żądanie
- Automatyczna regulacja ilości powietrza **M.A.R.V.E.L.**
- Technologia indukcyjna **Capture Jet™**
- Zdalne monitorowanie **Halton Connect**

Autorskie rozwiązanie bezpiecznego okapu dedykowanego dla paliw stałych.

Od czasu wprowadzenia na rynek pierwszego okapu z Mgłą Wodną w 1982 r. firma Halton stale udoskonalała to rozwiązanie rozumiejąc, że bezpieczeństwo przeciwpożarowe to coś więcej niż tylko doprowadzenie do okapu wody. Wymaga ono również specjalistycznej wiedzy technicznej.

Święty spokój!

Jest to wspólna cecha wszystkich zaprojektowanych przez nas wersji systemu, który **zmniejsza ryzyko pożaru nieodłącznie związane z urządzeniami na paliwo stałe do poziomu urządzeń standardowych.**

Wiele dodatkowych korzyści!

- Do **75°C niższa temperatura** powietrza wywiewanego w typowym piecu węglowym, testowane przez niezależne laboratorium.
- Do **80% Oszczędności w zużyciu wody** dzięki technologii na żądanie, która aktywuje zimną mgłę tylko wtedy, gdy jest to wymagane.

- Istotne Oszczędności energii** dzięki technologii Capture Jet™, która radykalnie poprawia wychwytywanie dymu i ciepła przy wentylacji mniejszej o 30%.
- Oszczędności stają się naprawdę duże**, gdy okap wyposażony jest dodatkowo w system M.A.R.V.E.L. regulujący automatycznie ilość powietrza wentylacyjnego w kuchni.
- Obniżone koszty czyszczenia** dzięki automatycznemu myciu filtrów (opcja).
- Oszczędności w serwisie urządzeń** dzięki Halton Connect, który zdalnie monitoruje działanie okapów.
- Łatwiejszy dostęp do najlepszych lokalizacji** dzięki zapewnieniu optymalnego bezpieczeństwa Twojej firmie i sąsiadom.

Więcej informacji



Skontaktuj się z nami



Enabling Wellbeing

Halton



Istnieją również modele okapów z funkcją mgły wodnej, które mają dodatkowe funkcje, takie jak oświetlenie LED czy sensory jakości powietrza, co dodatkowo podnosi ich funkcjonalność. Wybór odpowiedniego modelu okapu zależy od wielu czynników, w tym od rozmiaru kuchni, typu przygotowywanych potraw oraz indywidualnych preferencji użytkownika.

ZALETY STOSOWANIA OKAPÓW Z FUNKCJĄ MGŁY WODNEJ

Stosowanie takich okapów przynosi szereg istotnych zalet, które mają bezpośredni wpływ na efektywność pracy, bezpieczeństwo oraz ekonomię działania. Poniżej przedstawiono kluczowe korzyści płynące z ich użytkowania.

– Okapy z mgłą wodną umożliwiają zastosowanie w lokalu gastronomicznym grilli lub pieców opalanych paliwem stałym. W przypadku takich palenisk istnieje duże ryzyko pożaru, a głównym zadaniem instalacji mgły wodnej wytwarzanej w okapie jest zwiększenie bezpieczeństwa ich użytkownika poprzez wyłapywanie iskieł powstających w trakcie grillowania oraz równoczesne obniżenie temperatury wywiewanego powietrza. Drugą istotną funkcją takich okapów jest efektywne usuwanie cząsteczek sadzy oraz skuteczna filtracja tłuszczu – zaznacza Piotr Łamek, dyrektor działu produkcji i rozwoju Leven Group.

Zwiększenie efektywności usuwania dymu i oparów jest jedną z najważniejszych zalet okapów z funkcją mgły wodnej. Dzięki wykorzystaniu mikroskopijnych kropli wody, które wiążą cząsteczki tłuszczu, dymu i innych zanieczyszczeń, te systemy wentylacyjne są w stanie szybciej i skuteczniej oczyścić powietrze. Jest to szczególnie istotne w środowisku kuchni profesjonalnych, gdzie intensywność pracy i częste użycie otwartego ognia znacznie zwiększają produkcję oparów i dymu.

Drugą zaletą jest poprawa jakości powietrza i warunków pracy dla personelu, co wynika bezpośrednio z wydajności usuwania zanieczyszczeń. Lepsza jakość powietrza przekłada się na zdrowsze środowisko pracy, co może zmniejszyć ryzyko problemów zdrowotnych związanych z układem oddechowym i poprawić ogólne samopoczucie pracowników. Dodatkowo poprawa warunków pracy przyczynia się do zwiększenia satysfakcji z pracy i efektywności personelu.

Kolejną istotną korzyścią jest zmniejszenie ryzyka pożaru przez efektywne usuwanie tłuszczu z powietrza. Systemy z funkcją mgły

wodnej są w stanie skutecznie usuwać tłuszcz, co jest kluczowe w zapobieganiu pożarom, ponieważ nagromadzony tłuszcz może łatwo zapalić się pod wpływem wysokiej temperatury.

Oszczędność energii i redukcja kosztów operacyjnych kuchni to kolejne zalety, które wynikają z zastosowania okapów z funkcją mgły wodnej. Te systemy są zazwyczaj bardziej efektywne energetycznie niż tradycyjne okapy, ponieważ wymagają mniejszej mocy do pracy przy porównywalnej lub lepszej efektywności usuwania zanieczyszczeń. Ponadto niższe wymagania konserwacyjne i dłuższa żywotność filtrów przekładają się na znaczne oszczędności w kontekście długoterminowych kosztów operacyjnych.

ASPEKTY TECHNICZNE I INSTALACJA

Instalacja okapów z funkcją mgły wodnej w profesjonalnych kuchniach wiąże się z szeregiem specyficznych wymagań i koniecznością dokonania odpowiednich adaptacji infrastrukturalnych. Aby zapewnić optymalne działanie tych nowoczesnych systemów, istotne jest uwzględnienie kilku kluczowych aspektów technicznych.

Wymagania dotyczące instalacji obejmują przede wszystkim zapewnienie odpowiedniego źródła zasilania i wody, a także dostosowanie przestrzeni wentylacyjnej, aby umożliwić efektywną eliminację zanieczyszczeń. Okapy z funkcją mgły wodnej mogą wymagać specjalnych połączeń hydraulicznych, które są niezbędne do generowania mgły wodnej, a także systemów filtracji wody, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.

Przygotowanie infrastruktury i adaptacje w istniejących kuchniach mogą obejmować modernizację instalacji elektrycznych i wodno-kanalizacyjnych. W niektórych przypadkach konieczne może być wzmocnienie konstrukcji sufitu, aby unieść ciężar nowego systemu okapowego. Ponadto należy zapewnić wystarczającą przestrzeń nad obszarem gotowania, aby umożliwić prawidłowy rozkład mgły i skuteczne usuwanie zanieczyszczeń.

Porady dotyczące wyboru odpowiedniego modelu okapu powinny uwzględniać nie tylko rozmiar i konfigurację kuchni, ale również typ i ilość przygotowywanych potraw. W kuchniach o wysokim natężeniu produkcji potraw, generujących dużą ilość dymu i tłuszczu, zalecane są modele o wyższej mocy i wydajności. Dla mniejszych przestrzeni, gdzie procesy gotowania są mniej intensywne,

wystarczające mogą być okapy o mniejszych wymiarach i niższej mocy. Ważne jest, aby dokonać wyboru w konsultacji z producentami lub dystrybutorami, którzy mogą zaproponować rozwiązanie najlepiej dopasowane do specyficznych potrzeb danego obiektu gastronomicznego.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE OKAPÓW Z FUNKCJĄ MGŁY WODNEJ

Regularna konserwacja i czyszczenie okapów z funkcją mgły wodnej są kluczowe dla zapewnienia ich długotrwałej wydajności i niezawodności. Aby utrzymać optymalną efektywność, zaleca się przeprowadzanie konserwacji co najmniej raz na sześć miesięcy, chociaż w zależności od intensywności użytkowania i lokalnych warunków, częstotliwość ta może być większa. Kluczowe czynności konserwacyjne obejmują: sprawdzanie i czyszczenie dysz rozpylających mgłę wodną, kontrolę i wymianę filtrów wody, oczyszczanie wewnętrznych komponentów okapu, w tym wentylatorów i kanałów odprowadzających oraz weryfikację i regulację systemów elektrycznych i mechanicznych.

Stosowanie się do tych praktyk nie tylko przedłuża żywotność okapów z funkcją mgły wodnej, ale także zapewnia wysoką wydajność. Regularne przeglądy i konserwacja, przeprowadzane przez kwalifikowany personel, są niezbędne dla utrzymania systemów wentylacyjnych w optymalnym stanie.

Przyszłość okapów z funkcją mgły wodnej wydaje się obiecująca, z prognozami wskazującymi na dalszy rozwój

i innowacje, które będą miały znaczący wpływ na branżę gastronomiczną. Oczekuje się, że nadchodzące lata przyniosą jeszcze większą integrację z technologiami, umożliwiając automatyczne dostosowanie poziomu mgły wodnej do aktualnych potrzeb kuchni, co zwiększy efektywność i oszczędność zasobów. Innowacje te mogą również obejmować zaawansowane systemy monitorowania jakości powietrza, które będą w stanie w czasie rzeczywistym informować o konieczności wdrożenia działań korygujących, zwiększając tym samym bezpieczeństwo i higienę pracy.



DR HAB. MARCIN KUREK

Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Wynajem zmywarek GASTRONOMICZNYCH W NOWEJ ODSŁONIE

MORE BLUE uruchomiło usługę wynajmu zmywarek gastronomicznych. Dostępne są urządzenia podblatowe, kapturowe oraz zmywarki do naczyń i garnków. Korzystanie z serwisu wynajmizmywarki.pl eliminuje koszty inwestycyjne. To się oplaca!

Jednym z kluczowych celów przedsiębiorców z branży gastronomicznej jest redukcja kosztów i nakładów finansowych, niezbędnych do prowadzenia restauracji, baru czy zakładu żywienia zbiorowego, przy jednoczesnym zachowaniu usług na najwyższym poziomie. Osiągnięcie go jest w zasięgu ręki dzięki MORE BLUE.

W odpowiedzi na potrzeby rynku uruchomiliśmy możliwość wynajmu zmywarek gastronomicznych Electrolux Professional za pomocą serwisu wynajmizmywarki.pl. Korzystanie z naszej usługi to wygoda, która

eliminuje konieczność inwestycji w rozwiązania sprzętowe do profesjonalnej zmywalni.

Zależy nam na zapewnieniu naszym klientom dostępu do urządzeń najwyższej klasy w formule wynajmu, dlatego w naszej ofercie znajdują się zarówno urządzenia podblatowe, jak i kapturowe oraz przeznaczone do mycia pojemników GN, naczyń i garnków. MORE BLUE od siedmiu lat wdraża rozwiązania dla profesjonalnych zmywalni, dbając o dobro klientów.

Realizując projekty, wiemy, że każda złotówka ma znaczenie, a każda realizacja

to sprawdzony przepis na sukces w branży. Zapewniamy gwarancję w całym okresie wynajmu urządzenia (dostępne okresy dzierżawy to 12, 24, 36 miesięcy). Bez względu na to czy wynajmiesz zmywarkę na rok, dwa lub trzy lata, gwarantujemy pełną funkcjonalność sprzętu, oferując dostęp do kompleksowych usług serwisowo-gwarancyjnych.

Korzystanie z usługi wynajmu zmywarek zostało maksymalnie uproszczone. Wystarczy wybrać sprzęt w serwisie wynajmizmywarki.pl, zdecydować o długości okresu wynajmu i cieszyć się urządzeniem.

obsłużyć większą liczbę naczyń w krótszym czasie. Ważne jest, aby przestrzeń zmywalni była zaprojektowana tak, aby umożliwić sprawną i bezpieczną obsługę, minimalizując ryzyko zatorów i zapewniając łatwy dostęp do maszyn i akcesoriów.

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE

Istnieją trzy główne rodzaje zmywarek przemysłowych, które różnią się funkcjami i zastosowaniem: zmywarki kapturowe, tunelowe oraz podblatowe. Zmywarki kapturowe charakteryzują się wysoką wydajnością i są idealne dla średnich oraz dużych lokali. Ich konstrukcja pozwala na łatwe umieszczanie i wyjmowanie naczyń, co sprawia, że są one wygodne w obsłudze. Zmywarki te są również przystosowane do mycia większych przedmiotów, takich jak garnki czy blachy. Z kolei zmywarki tunelowe są przeznaczone do intensywnej eksploatacji w dużych restauracjach, hotelach czy miejscach żywienia zbiorowego. Charakteryzują się ciągłym procesem mycia, co zapewnia szybkie i efektywne pranie dużych ilości naczyń. Mniejszymi urządzeniami, idealnymi do kawiarni, barów czy małych restauracji, gdzie przestrzeń

jest ograniczona, są zmywarki podblatowe. Pomimo mniejszych rozmiarów, również są efektywne i mogą być doskonałym rozwiązaniem w miejscach o mniejszym zapotrzebowaniu na mycie naczyń.

Kluczowe funkcje i technologie zmywarek przemysłowych to przede wszystkim oszczędność wody i efektywność energetyczna. Wykorzystują zaawansowane technologie, takie jak systemy rekuperacji ciepła, które pozwalają na znaczną redukcję zużycia energii oraz wody. Inne ważne funkcje to systemy filtracyjne, które utrzymują czystość wody, co pozwala na dłuższe jej użytkowanie, oraz programy szybkiego mycia, które są niezbędne w szybkim tempie pracy restauracji.

Wybierając odpowiedni model zmywarki, należy wziąć pod uwagę kilka kryteriów. Liczy się zwłaszcza pojemność i przepustowość. Ważne jest, aby wybrać zmywarkę, która może obsłużyć przewidywaną liczbę naczyń, jakie będą myte w ciągu dnia. Musi także pasować do przestrzeni kuchennej, nie zakłócając ergonomii pracy. Dokonując wyboru, warto wziąć pod uwagę efektywność energetyczną i zużycie wody. Wybór energooszczędnych

i ekologicznych modeli nie tylko przyczynia się do ochrony środowiska, ale pozwala również na obniżenie kosztów eksploatacji. Ponadto proste w obsłudze i łatwe do czyszczenia zmywarki zmniejszają ryzyko błędów operacyjnych i pomagają w utrzymaniu higieny. Istotna jest także cena i koszty eksploatacji, jednak warto pamiętać, że inwestycja w wyższej jakości sprzęt często przekłada się na niższe koszty długoterminowe.

SYSTEMY DOZOWANIA ŚRODKÓW CZYSZĄCYCH

W profesjonalnych zmywalniach systemy automatycznego dozowania detergentów odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu skuteczności i efektywności procesów mycia. Precyzyjnie dostosowują ilość używanego środka czyszczącego do aktualnych potrzeb, co nie tylko gwarantuje doskonałą czystość naczyń, ale i przyczynia się do oszczędności.

Automatyczne dozowanie eliminuje ryzyko nadmiernego lub niewystarczającego użycia detergentów. Nadmierne stosowanie środków czyszczących może prowadzić do niepotrzebnego zwiększenia kosztów operacyjnych i negatywnego wpływu na

Perfekcyjna czystość: SEKRETY EFEKTYWNEJ ZMYWALNI

W kontekście branży gastronomicznej efektywność operacyjna zmywalni ma fundamentalne znaczenie dla utrzymania standardów higienicznych. Niniejszy artykuł ma na celu przedstawić dogłębną analizę wyposażenia profesjonalnych zmywalni, stanowiącego kluczowy element w zapewnieniu wysokiej efektywności i jakości pracy w lokalach gastronomicznych. Skoncentrujemy się na omówieniu różnorodnych aspektów, począwszy od wyboru odpowiednich zmywarek przemysłowych, przez systemy dozowania środków czystości, po nowoczesne technologie i praktyki zrównoważonego zarządzania odpadami.

PODSTAWOWE WYMAGANIA DLA PROFESJONALNYCH ZMYWALNI

Kluczowym aspektem funkcjonowania zmywalni w lokalu gastronomicznym jest przestrzeganie przepisów sanitarnych i higienicznych. Normy te są nie tylko niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zdrowia gości, ale i stanowią podstawę do uzyskania zezwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej. Wymagania te obejmują zarówno odpowiednią dezynfekcję i sterylizację naczyń czy sprzętów, jak i utrzymanie czystości samej zmywalni, w tym regularne czyszczenie i kontrolę stanu technicznego sprzętu.

Drugim ważnym elementem jest dostosowanie rozmiaru i przepustowości zmywalni do wielkości i potrzeb lokalu. Efektywność nie zależy jedynie od wydajności zmywarek, ale również od odpowiedniego zaplanowania przestrzeni roboczej. W mniejszych lokalach często wystarczające są kompaktowe zmywarki podblatowe, podczas gdy w większych restauracjach zalecane są zmywarki tunelowe lub kapturowe, które mogą

REKLAMA

HOBART

MYCIE I POLEROWANIE
TYLKO W JEDNEJ MASZYNIE

OSZCZĘDZAJ
PIENIĄDZE, CZAS, I PRZESTRZEŃ!



Nowa generacja
zmywarek podblatowych
do szkła i naczyń

ŚWIATOWA INNOWACJA

środowisko, natomiast niedostateczne dozowanie może skutkować niewystarczającą higieną i czystością naczyń. Właściwe stosowanie środków czyszczących, zapewnione przez automatyczne systemy, jest zatem niezbędne nie tylko do zachowania najwyższych standardów higieny, ale również do optymalizacji zużycia zasobów i minimalizacji wpływu na środowisko. Dzięki temu restauracje podnoszą jakość usług oraz działają odpowiedzialnie.

AKCESORIA I DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Oprócz zmywarek istotnymi elementami wyposażenia profesjonalnych zmywalni są akcesoria i urządzenia dodatkowe, które przyczyniają się do efektywności i higieny pracy. Wśród nich znajdują się stoły przyjęciowe i wydawcze, kosze oraz wózki do transportu naczyń, a także filtry do wody i systemy oczyszczające. Stoły wydawcze służą do wygodnego i higienicznego rozładunku brudnych naczyń oraz załadunku czystych. Ich odpowiednie rozmieszczenie i dostosowanie do przepływu pracy w zmywalni znacząco podnosi efektywność procesu mycia. Z kolei kosze i wózki do transportu naczyń są niezbędne do sprawnego przemieszczania brudnych i czystych naczyń między różnymi strefami kuchni i zmywalni. Ich ergonomiczna konstrukcja pozwala na łatwy transport, minimalizując ryzyko uszkodzeń naczyń i obniżając fizyczne obciążenie pracowników. Warto zainwestować także w filtry do wody i systemy oczyszczające. Woda o odpowiedniej twardości i czystości nie tylko poprawia efektywność mycia, ale i przyczynia się do wydłużenia żywotności sprzętu i zmniejszenia ilości używanych detergentów. Zastosowanie tych dodatkowych elementów wyposażenia w zmywalniach jest kluczowe dla zapewnienia płynności procesów, utrzymania wysokich standardów higieny oraz zapewnienia bezpieczeństwa i komfortu pracy personelu. Dobrze zaprojektowana i wyposażona zmywalnia stanowi istotny element funkcjonowania każdego lokalu gastronomicznego, wpływając na jego efektywność i jakość świadczonych usług.

ZARZĄDZANIE ODPADAMI I ODPROWADZANIEM WODY

W kontekście ekologicznego zarządzania odpadami i odprowadzaniem wody stało się kluczowym wyzwaniem dla lokali gastronomicznych. Systemy recyklingu wody to innowacyjne rozwiązania, które pozwalają na ponowne wykorzystanie wody do mycia, znacznie redukując jej zużycie. Dzięki procesowi filtracji i oczyszczania woda jest czysta i bezpieczna do ponownego użycia, co przyczynia się do zrównoważonego zarządzania zasobami i zmniejszenia kosztów operacyjnych.

Ponadto w zmywalniach stosuje się różne metody minimalizacji odpadów i zanieczyszczeń. Obejmują one m.in. użycie ekologicznych środków czyszczących, skuteczne systemy segregacji odpadów oraz technologie zmniejszające emisję zanieczyszczeń do środowiska. Te praktyki nie tylko pomagają w spełnianiu coraz bardziej rygorystycznych przepisów środowiskowych, ale również przyczyniają się do budowania pozytywnego wizerunku lokalu, który działa w sposób odpowiedzialny i zrównoważony.

NOWOCZESNE TECHNOLOGIE I INNOWACJE

Postęp technologiczny wprowadza rewolucyjne zmiany w branży gastronomicznej, szczególnie w zakresie zmywalni. Automatyzacja procesów zmywania jest jednym z kluczowych trendów. Nowoczesne zmywarki wyposażone są w zaawansowane systemy, które automatyzują nie tylko sam proces mycia, ale również dozowanie detergentów, regulację temperatury i ciśnienia wody. Takie

rozwiązania nie tylko zwiększają wydajność, ale także gwarantują konsekwentnie wysoką jakość mycia, niezależnie od obciążenia.

Kolejnym istotnym aspektem jest wykorzystanie systemów monitorowania i zarządzania zmywalnią. Te inteligentne systemy pozwalają na zdalne śledzenie wydajności i zużycia zasobów, a także wczesne wykrywanie ewentualnych usterek lub konieczności konserwacji. Dzięki temu menedżerowie mogą szybko podejmować decyzje, optymalizując procesy pracy i redukując przestoje.

Profesjonalna zmywalnia w lokalu gastronomicznym jest nie tylko miejscem, gdzie myte są naczynia, ale i kluczowym elementem zapewniającym efektywność, higienę i jakość usług. W tym artykule przedstawiłem różne aspekty wyposażenia i zarządzania zmywalnią, począwszy od przestrzegania przepisów sanitarnych, przez wybór odpowiednich zmywarek przemysłowych, systemów dozowania środków czyszczących, aż po akcesoria dodatkowe i kwestie ergonomii pracy.

Podsumowując, znaczenie innowacji technologicznych, takich jak automatyzacja procesów zmywania, systemy monitorowania i zarządzania zmywalnią, a także ekologiczne podejście do zarządzania odpadami i wodą łączą się, tworząc nowoczesną, efektywną i zrównoważoną zmywalnię, która nie tylko zwiększa wydajność pracy, ale także przyczynia się do obniżenia kosztów operacyjnych i minimalizuje ryzyko negatywnego wpływu na środowisko. Wybór i konfiguracja wyposażenia zmywalni powinny być dobrze przemyślane i dostosowane do indywidualnych potrzeb każdego lokalu, z uwzględnieniem zarówno aspektów technicznych, jak i ekologicznych. Inwestycja w wysokiej jakości sprzęt i technologie to nie tylko krok w kierunku zapewnienia doskonałej higieny i efektywności, ale również element budowania pozytywnego wizerunku lokalu jako miejsca nowoczesnego i odpowiedzialnego.



DR HAB. MARCIN KUREK

Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Wirtualna kasa ACLAS
PRZYSZŁOŚĆ
BIZNESU

www.kasawirtualna.pl

JEDNO URZĄDZENIE
WIELE MOŻLIWOŚCI

2w1
Kasa fiskalna i terminal płatniczy w jednym
Drukarka fiskalna i terminal płatniczy w jednym

3w1
Aplikacja sprzedażowa, drukarka fiskalna i terminal płatniczy w jednym

Kasa wirtualna ACLAS TO PRZYSZŁOŚĆ BIZNESU

Kasy wirtualne ACLAS AC POS_V1 instalowane na jednym urządzeniu wraz z aplikacją płatniczą stanowią idealne rozwiązanie dla placówek handlowych i usługowych, dla których Ministerstwo Finansów dopuszcza stosowanie takich kas.

Kasa wirtualna AC POS_V1 zainstalowana na terminalu płatniczym może pracować jako:

- **kasa fiskalna** i terminal płatniczy w jednym (proste kompletne rozwiązanie bez dodatkowej aplikacji sprzedażowej),
- **drukarka fiskalna** i terminal płatniczy w jednym (ufiskalniona aplikację sprzedażową zainstalowaną na PC/tablecie),
- aplikacja sprzedażowa/bonownik, **drukarka fiskalna** oraz terminal płatniczy (całość w jednym urządzeniu, z możliwością przesyłania danych do lokalnego/zdalnego serwera/PC/tabletu lub do serwera w chmurze).

Jedna kasa wirtualna AC POS_V1 pracująca jako drukarka fiskalna może fiskalizować paragony z **wielu stanowisk sprzedaży**.

Kasa ACLAS AC POS_V1 może być ufiskalniona jako kasa ogólnego przeznaczenia lub jako kasa o zastosowaniu specjalnym (**gastronomiczna, z obsługą do 100 otwartych rachunków**).

Na kasie można zdefiniować do 10000 PLU (towarów/usług), powiązać je z opakowaniami lub sprzedawcą wielopaki.

Zastosowanie mają również wszelkie funkcje stosowane powszechnie w kasach fiskalnych, takie jak rabaty, narzuty,

storna, zaliczki. Również paragony z NIP nabywcy oraz e-paragony (w tym wysyłka do HUB-a paragonowego Ministerstwa Finansów).

Dzięki miesięcznemu systemowi wynajmu **użytkownik może dostosować poziom kosztów do swoich przychodów i potrzeb**. W przypadku niepowodzenia w prowadzeniu działalności nie ma też „niepotrzebnych wydatków” związanych z zakupem tradycyjnej kasy online.

Kasa ACLAS AC POS_V1 dzięki instalacji na zabezpieczonym i certyfikowanym terminalu płatniczym jest całkowicie bezpieczna zarówno dla użytkownika, jak i dla służb skarbowych.

autor: Joanna Dziedzic

Z ekologią ZA PAN BRAT

Gdy wszyscy szukamy oszczędności, ona stoi tuż za rogiem. Wystarczy się wychylić, a staniemy z nią oko w oko. Co więcej, nie chodzi o zaciskanie pasa, lecz o stosowanie rozsądnych oraz zrównoważonych rozwiązań przynoszących korzyści dla lokalu i środowiska.

Świat ewoluuje. Zmiany pór roku to już przeżytek. Zresztą czy w czasach, w których żyjemy, można jeszcze mówić o czterech porach roku? Ten problem, poruszany w trakcie dyskusji na temat klimatu, może prowadzić do sporów. W końcu przez setki lat to pory roku ustalały tryb życia, sposoby funkcjonowania – chociażby w kontekście upraw, bez których trudno byłoby odkrywać kolejne produkty, a w efekcie smaki. Strefy klimatyczne zaczynają się przenikać. Lato czy zima nie są już przewidywalne, a o typowej wiosnie czy jesieni powoli możemy już zapomnieć. Zaburzony ład to próba dla świata, dla każdego z nas. Wyzwanie, dzięki któremu wszyscy możemy przyczynić się do większej dbałości o środowisko. Ważne są proekologiczne działania, dzięki którym można ograniczyć zużycie zasobów i sprawić, że środowisko zyska. Jak wprowadzić oraz zoptymalizować je w gastronomii? Sposobów jest mnóstwo i wcale nie wymagają wielkiego wysiłku. Wystarczy chcieć.

WEŹ GŁĘBOKI WDECH I SEGREGUJ

Prowadząc lokal gastronomiczny czy hotel, wyznacznikiem sukcesu powinno być zadowolenie gości. Nie oszukamy jednak rzeczywistości, ponieważ dla właściciela danej placówki równie ważne, co dobre opinie odwiedzających, są zyski. Bez odpowiednich wpływów nie da się prowadzić restauracji w sposób, który wcześniej sobie założyliśmy. Jeśli zyskuje właściciel, zyskać powinien też gość. A co ze środowiskiem naturalnym? Działania w zgodzie z ekologią w gastronomii mają na celu zwłaszcza ograniczenie zanieczyszczeń oraz pobieranie naturalnych zasobów. Co to oznacza? Zysk dla środowiska. Gdy połączymy dobro właściciela, zadowolenie gości oraz pozytywny wpływ na środowisko, będzie można mówić o pełnym sukcesie placówki. Co więcej, stanie się ona wzorem, wyznacznikiem dla innych miejsc na gastronomiczno-hotelowej mapie. Troska o dobro naszej planety to już nie tylko trend, a obowiązek. Od czego zacząć? Najwięcej zanieczyszczeń wdychamy, pochłaniając je z powietrza, dlatego, aby zminimalizować tego typu ryzyko w restauracji, przydatne będzie chociażby rutynowe czyszczenie i konserwacja separatorów tłuszczu. Należy także sprawdzać, czy środki czyszczące wykorzystywane na sali oraz w kuchni są odpowiednio przechowywane i czy nie są groźne dla ludzi, a także żywności, która może mieć z nimi kontakt podczas przygotowywania posiłków. Niezwykle ważnym elementem dotyczącym walki z zanieczyszczeniem powietrza jest odpowiednie

składowanie odpadów. Bezdyskusyjnie liczy się segregacja czy wyeliminowanie z użytku przepalonych oleju. Taki tłuszcz może zostać odebrany z restauracji przez wyspecjalizowane firmy, które są w stanie przetworzyć go w taki sposób, aby mógł być ponownie wykorzystany. Odpowiednie zagospodarowanie odpadów spożywczych, zużytych olejów kuchennych oraz opakowań pozwala przekształcać je w cenne produkty.

– Odpad to dla nas surowiec do produkcji zielonej energii elektrycznej, ciepła i bionawozu. Nic się nie marnuje, nic nie trafia na składowisko odpadów komunalnych. W ReFood tworzymy gospodarkę obiegu zamkniętego. Dbając o ochronę środowiska i klimatu, wspieramy branżę gastronomiczną w zarządzaniu odpadami spożywczymi. Jeśli restauracja nie segreguje odpadów, wszystko trafia na wysypisko śmieci, co negatywnie wpływa na planetę. Nasz serwis jest rozwiązaniem dla sektora HoReCa – zamiast składowania na wysypiskach, odbieramy odpady bezpośrednio od punktów gastronomicznych, przetwarzamy je na biomasę, z której produkujemy energię elektryczną, ciepło i nawóz organiczny. Tym samym redukujemy emisję CO₂ do atmosfery, ograniczamy wydobycie paliw kopalnych oraz zużycie nawozów sztucznych. Współpraca z ReFood to efektywne zarządzanie odpadami i wspólne, aktywne budowanie zrównoważonej przyszłości. Wspieramy wizerunkowo wszystkich naszych klientów, co stanowi dla nich dodatkową przewagę na konkurencyjnym rynku – zaznacza Robert Maraszkiewicz, dyrektor zarządzający ReFood Polska.

MEGAMINI OMNIALABOR

POŻEGNAJ TRADYCYJNE
ROLKI I POZNAJ ZALETY
PAPIERU SKŁADANEGO



Każdy odcinek papieru z celulozy jest dozowany rozłożony i gotowy do użycia. Dozownik mieści odcinki papieru maxi w formacie 25 x 30 cm, czyli o takich samych wymiarach jak standardowa rolka.

Dozownik można zamontować **na ścianie**, aby nie zajmować poziomych powierzchni roboczych lub przymocować do **solidnej, lekkiej podstawy ze stali nierdzewnej** z uchwytem, co pozwala na przemieszczanie go w zależności od potrzeb bez przerywania pracy.

PRAWDZIWI SPRZYMIERZENIEC W KUCHNI!

W SPRAWIE SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI:

Krzysztof Dziurzynski
Country Sales Manager Polska
tel.: +48 570 182 073
email: krzysztof.dziurzynski@celtex.it
www.industrieceltex.com/pl-PL

Tego typu działalność proekologiczna nie tylko pozytywnie wpływa na zmniejszenie zanieczyszczeń i emisji gazów cieplarnianych, ale i przyczynia się do tworzenia miejsc pracy oraz zrównoważonego rozwoju lokalnych społeczności.

WYKORZYSTAJ MNIEJ, TWÓRZ WIĘCEJ

Zwracając uwagę na rolę przetwarzania odpadów kuchennych, doszliśmy do kolejnego zagadnienia w kwestii troski o środowisko w gastronomii. Zrównoważony rozwój. Określić można go w jednym stwierdzeniu – wykorzystywać mniej, tworząc więcej. Dbając o środowisko, należy dążyć do tworzenia rozwiązań umożliwiających maksymalne ograniczenie odpadów. Jednym ze sposobów, aby wdrożyć do restauracji odpowiednie praktyki, jest wykorzystywanie przez szefów kuchni zrównoważonej żywności oraz ekologicznych produktów. Mięso i ryby powinny pochodzić ze zrównoważonych hodowli – najlepiej zlokalizowanych w niedalekiej odległości od lokalu. Nie dość, że produkty lokalne cieszą się ogromną popularnością wśród gości, to dzięki możliwości otrzymania ich z pobliskiej hodowli, wpływamy na ograniczenie zużycia ropy naftowej do transportu tych produktów. Im mniej kursów dostawców, tym mniejsze zanieczyszczenie powietrza, a im bardziej wydajne produkty, tym rzadziej trzeba dostarczać je do lokalu. Dlatego tak ważne jest wykorzystywanie zrównoważonych i ekologicznych czyszczy przez pracowników restauracji oraz zapewnienie gościom w łazienkach o dużym natężeniu ruchu systemów tzw. niekończących się ręczników. Za zrównoważonym rozwojem i odpowiednią segregacją odpadów żywnościowych podąża zasada zero waste. Do niedawna trend, dziś tendencja stająca się powoli codziennością w lokalach. Wylimitowanie marnotrawstwa żywności to wyzwanie dla wszystkich – począwszy od gości, przez szefów kuchni wykorzystujących konkretne części produktu, po menedżerów zarządzających zakupami oraz odpadami. Planując zaopatrzenie lokalu, warto przemyśleć, ile produktów tak naprawdę nam się przyda. Kupowanie zbyt dużych ilości wiąże się z niepotrzebnymi wydatkami, odpadami i niekorzystnym wpływem na środowisko.

OSZCZĘDZAJ ENERGIĘ, NIE ZAPOMINAJ O WODZIE

Pochylając się nad tematem działań proekologicznych, nie da się przejść obojętnie obok energooszczędności. Wątek ten dotyczy wszystkich przedsiębiorstw. Przyjrzyjmy się, jak można zminimalizować zużycie energii w lokalach. Restaurator, wybierając urządzenia elektryczne, np. do przygotowywania potraw, chłodzenia czy odprowadzania powietrza, powinien zwrócić uwagę na ich zapotrzebowanie energetyczne. Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe, lodówki czy okapy mogą być nieco droższe, ale w dłuższej perspektywie przyniosą korzyści. Podobnie rzecz ma się ze sprzętem wystawionym na widok publiczny jak witryny chłodnicze czy chłodziarki na wino. Wyposażając salę, warto zadbać również o montaż energooszczędnego oświetlenia, np. diody LED. Nie dość, że zużywają one mniej energii, to wytwarzają mniej ciepła, a w dodatku mają dłuższą żywotność niż standardowe żarówki. Prowadzenie gastronomii to nie tylko koszty zużycia energii, ale i wody.

– W gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda, a higiena i wydajność są priorytetem, można stracić z oczu kwestię oszczędności wody. Warto łączyć potrzeby profesjonalistów z dbałością o środowisko. Dzięki innowacyjnym technologiom armatura DELABIE łączy niezawodność działania z solidnością wykonania, co przekłada się na mniejsze zużycie wody.

Niezawodność oznacza, że nie ma potrzeby przedłużania lub wielokrotnego otwierania wypływu wody – armatura musi działać precyzyjnie i efektywnie. Solidne wykonanie eliminuje ryzyko przecieków, które są częstym problemem w mniej trwałych produktach. Połączenie oszczędności wody z zachowaniem najwyższych standardów operacyjnych jest dowodem na to, że da się połączyć wydajność pracy z troską o środowisko – mówi Karolina Kozłowska, menedżer ds. marketingu i komunikacji DELABIE Polska.

Opłukiwanie, oczyszczanie, mycie ręczne, mycie w zmywarkach. Wszędzie woda i woda. Kupując zmywarkę do lokalu, należy zwrócić uwagę na to, ile jej zużywa. Po zamontowaniu włączyć wtedy, gdy jest pełna, co ograniczy nie tylko zużycie wody, ale i energii. Montując instalację wodną, wybieramy tę o niskim przepływie wody – powodują one redukcję zużycia wody co najmniej o jedną piątą w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami. W przypadku niektórych modeli jednouchwytowych baterii mieszających, za każdym razem, kiedy woda zaczyna przepływać, zostaje uruchomiony jednostajny, wyregulowany strumień, który dzięki równomierności dba o ekologiczne standardy. Najnowsze modele baterii przeznaczone dla gastronomii pozwalają ograniczyć koszty, kontrolują zużycie wody, aktywnie włączają się w ochronę środowiska naturalnego, a w dodatku zachwycają designem. Sposobem, by ograniczyć zużycie wody – zwłaszcza w przypadku mycia owoców czy mięsa – jest montaż perlatora do baterii, czyli specjalnej końcówki zakładanej na wylewkę zbudowanej z sitka o niewielkich oczkach. Ta końcówka potrafi zaoszczędzić około dwóch litrów wody wydostającej się z baterii na minutę. Innym sposobem na oszczędność wody jest zamontowanie systemu, który na lustrze, nad baterią, będzie wyświetlał wartości obecnie zużywanej wody. Ten prosty pomysł działa na wyobraźnię, pokazując bezpośrednio oszczędność wody i pośrednio wpływ na środowisko.

DOZUJ MYDŁO, PAMIĘTAJ O HIGIENIE

Decydując się na troskę o ekologię w swojej restauracji, należy odpowiednio wyposażać toaletę. Dobrze jest zamontować w niej systemy centralnego dozowania. Nie dość, że to znakomity sposób na oszczędność miejsca, rzadkie wymiany wkładów oraz wysoki poziom higieny, to dozowniki do ręczników idealnie

sprawdzą się przy wycieraniu rąk. Zanim jednak użyjemy ręczników, trzeba wspomnieć o dozownikach mydła. W wielu lokalach możemy jeszcze spotkać tradycyjne, wolnostojące dozowniki z mydłem, jednak znacznie bardziej oszczędnym i ekologicznym rozwiązaniem jest zamontowanie dozowników ściennych. Standardem są dozowniki na mydło w płynie oraz w pianie. To drugie wydaje się bardziej ekonomiczne, ponieważ nie splywa z dłoni tak szybko, jak mydło w płynie, a do tego pozwala na łatwiejsze utrzymanie umywalki w czystości, gdyż nie powinno pozostawiać zacieków. Dzięki temu zużyjemy mniej wody i środków czystości. W przypadku dozowników na mydło istnieje również drugi podział – na ręczne i automatyczne. Bardziej higieniczne oraz przyjazne dla środowiska są te drugie, w pełni automatyczne i bezobsługowe, wystarczy podłożyć dłoń. Ponadto łatwiej utrzymać je w czystości. Serwis takich dozowników ogranicza się do uzupełniania mydła, a także okresowej wymiany baterii. Dzięki niej przy montażu dozownika nie jest wymagany dostęp do prądu. Na rynku pojawiają się także rozwiązania łączące w sobie funkcję lustra, elektronicznego zaworu wodnego, dozownika mydła oraz suszarki do rąk bądź podajnika ręczników. Połączenie dostępu do wody, mydła oraz papieru bądź suszarki ukryte jest pod lustrem, a korzystanie z nich jest bezdotykowe. To najnowocześniejszy – łączący design z funkcjonalnością – etap troski o higienę, który znakomicie sprawdzi się w restauracjach i hotelach.

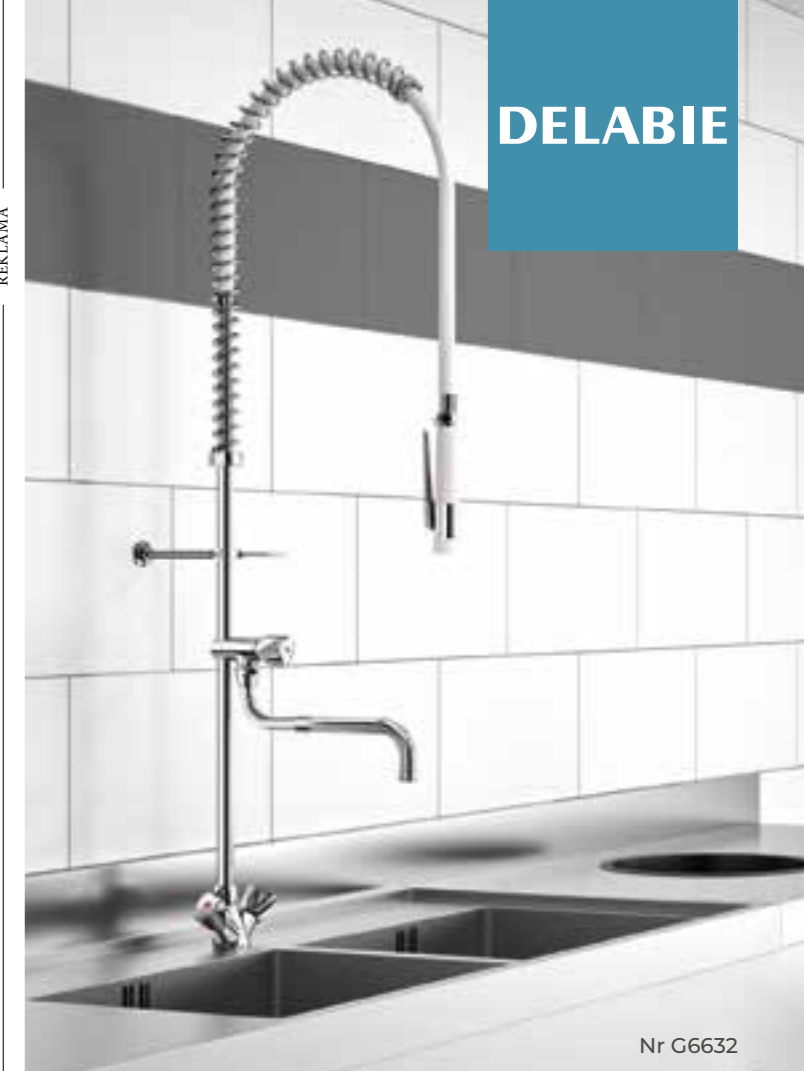
INWESTUJ I BUDUJ RENOMĘ

Korzystając z rozwiązań energooszczędnych, zarządca danej placówki nie tylko troszczy się o ekologię, ale aktywnie wpływa na korzyści finansowe, które mu one przynoszą. Być może nie są tak widoczne, jak w przypadku wzrostu liczby gości, jednak oszczędne oświetlenie, zminimalizowane zużycie wody, segregacja odpadów, rozsądnie prowadzone zamówienia, zero waste – to wszystko obniża rachunki, minimalizuje koszty. Warto pamiętać, że zapewnienie strategii zrównoważonego rozwoju zależy również od dostaw.

– Przesyłki kurierskie stanowią ponad połowę wszystkich zamówień, ale ich termin jest często nieprzewidywalny, co zwiększa frustrację klientów i koszty środowiskowe związane z brakiem odbioru. Lwią część dostaw w gastronomii, e-grocery i retailu można realizować tego samego dnia dzięki ekologicznej flocie złożonej z jednoślądów. To również szansa na szybszą i bardziej zrównoważoną dostawę – logistyka zasilana sztuczną inteligencją wspiera wyznaczanie tras, uwzględniając dostępność kurierów oraz typy pojazdów. To temat, który warto przeanalizować, szczególnie, gdy zainteresowanie zakupami rośnie, a firmy muszą spełniać oczekiwania klientów co do czasu i przejrzystości realizacji dostaw. Eko-flota może sprostać tym wyzwaniom, ponieważ to właśnie ostatnia mila jest przedłużeniem wizerunku marek – komentuje Agnieszka Majewska, General Manager w Stuart.

Sporo lokali, które promują zrównoważony rozwój, a ekologię stawiają na pierwszym miejscu, informuje o swoich działaniach w mediach społecznościowych. Może to przynieść rozpoznawalność oraz wzmocnić renomę lokalu. Efekt będzie więc w pełni satysfakcjonujący, a co najważniejsze – środowisko na tym nie ucierpi. Korzystanie z rozwiązań opartych na zrównoważonym rozwoju i troska o środowisko w gastronomii to już nie tylko obowiązek, ale inwestycja.

REKLAMA



Nr G6632

ARMATURA DO KUCHNI PROFESJONALNEJ

Specyficzna konstrukcja przystosowana do intensywnego użytku

- **Wysoka odporność i wytrzymałość:** głowice grzybowe suche, solidna wylewka, wąż odporny na intensywne użytkowanie.
- **Komfort użytkowania:** ruchoma wylewka teleskopowa.
- **Szybkie napełnianie:** pełny wypływ przy 1/2 obrotu uchwyty.
- **Niezawodność:** mechanizmy odporne na wysokie temperatury.

30 LAT
GWARANCJI

50 LAT
DOSTĘPNE CZĘŚCI

terravita

DLA PROFESJONALISTÓW
OD PROFESJONALISTÓW

GDY KUNSZT SPOTYKA SIĘ Z FANTAZJĄ

CZEKOLADY • KUWERTURY • KREMY CUKIERNICZE • POLEWY

OFERTA CZEKOLAD DO WIELU ZASTOSOWAŃ

terravitapro.pl



autor: Katarzyna Arendarczyk

Czekolada W ROLI GŁÓWNEJ

Czekolada, od wieków uwielbiana przez smakoszy na całym świecie, to nie tylko klasyczny składnik wielu deserów, ale także niezwykle wszechstronny surowiec, który może być używany w różnorodnych kulinarnych kreacjach.

Czekolada, towarzyska wielu przyjemnych chwil i źródło niezliczonych kulinarnych doznań, od dawna cieszy się statusem jednego z najbardziej pożądaných surowców w cukierni i w kuchni. Niezależnie od tego, czy jest wykorzystywana do dekoracji, aromatyzowania czy jako główny składnik deseru lub dania, dodaje im niepowtarzalnego smaku i aromatu. Jak niebanalnie wykorzystać ten kulinarny skarb?

SZTUKA FINEZJI

Historia tego wszechstronnego surowca sięga odległej przeszłości. Początkowo nasiona kakaowca były wykorzystywane przez rdzennych mieszkańców Ameryki Środkowej. Za rozwój czekolady odpowiadają w dużym stopniu Majowie, którzy rozpoczęli produkcję napoju o nazwie Xocolatl przyrządzanego z rozartych na miazgę ziaren kakaowca z dodatkiem miodu,

chili lub kukurydzy. Traktowano go jako napój rytualny, wykorzystując go podczas lokalnych obrzędów.

Dziś czekolada ma dla nas zupełnie inne znaczenie. To surowiec, który możemy kreatywnie wykorzystać w gastronomii, tworząc smaczne lub oryginalne kompozycje smakowe. Biorąc pod uwagę fakt, że zależy nam na powtarzalnym efekcie końcowym – każdy talerz, każdy deser powinien być idealny, to kluczowy jest proces jego powstawania. Jak od podstaw zrobić czekoladę? To proces niezwykle złożony, wymagający wiedzy i rzemieślniczego doświadczenia. Myślę, że najważniejszy jest etap prażenia ziaren kakaowca, bo to właśnie od niego zależy zarówno przyszły smak, jak i jakość naszego wyrobu. Dlatego trzeba pamiętać, że ze względu na to, że ziarna kakaowca są delikatne, najlepiej, aby prażenie przebiegało w, stosunkowo, niskiej temperaturze. Szacuje się, że najlepiej, jeśli

będzie to 120° do 160°. Powinno trwać nie dłużej niż 40 minut. Na tym etapie zachodzą ważne procesy, które będą miały decydujący wpływ na finalny smak czekolady. Ponadto wydobędziemy z ziaren charakterystyczny zapach. Pamiętajmy, że bukiet aromatyczny ziaren kakaowca jest bardzo bogaty i, podobnie jak w kawie, możemy doszukać się w nim nawet kilkuset aromatów! Prażenie pozwala nam je uchwycić lub podkreślić niektóre z nich.

Kolejnym etapem powstawania czekolady jest usuwanie łuski kakaowca. Następnie można przejść do mielenia, konszowania, rafinacji oraz temperowania. Rafinacja i konszowanie to procesy niezbędne, aby rozdrobnić ziarna tak, abyśmy nie byli w stanie wyczuć ich w trakcie jedzenia. W przypadku produkcji rzemieślniczej, głównie przy użyciu kamiennych młynów, zwanych melanżerami, ten proces może trwać od 40 do nawet 80 godzin. Traktując

czekoladę jako surowiec, nie można pominąć etapu dojrzewania. Na czym on polega? Co ciekawe, wysokiej jakości czekolada, podobnie jak wino lub sery, dojrzewa. Odbywa się to po procesie konszowania. W celu pozostawienia czekolady do leżakowania na kilka tygodni należy uformować bloki czekoladowe i szczególnie je zabezpieczyć. Takie działanie pozwoli czekoladzie pracować, aby mogły wykształcić się w niej pożądane aromaty.

CZEKOLADOWE SZALEŃSTWO

Osobiście uwielbiam pracę z czekoladą. To tak pyszny, szlachetny surowiec, który daje mi wiele możliwości działania i szerokie pole do popisu w pracowni cukierniczej. Mogę z niego stworzyć niemalże wszystko, począwszy od kremów poprzez różnego rodzaju wypieki, na lodach czy słodkich, eleganckich pralinach kończąc. Co więcej, w ostatnim czasie dużą popularnością cieszą się rzeźby czekoladowe. Wierzcie mi, naprawdę można nimi zachwycić gości.

Deser czekoladowy to nie tylko prosta słodka przyjemność, ale i prawdziwa uczta dla zmysłów. W jaki sposób sprawić, aby był smaczny i wyjątkowy? Moim zdaniem odpowiedź tkwi w kompozycji kilku kluczowych elementów, które, jeśli zostaną harmonijnie połączone, zagrają, tworząc czekoladowe dzieło sztuki.

Podstawą każdego doskonałego deseru czekoladowego jest, bez dwóch zdań, wysokiej jakości czekolada. Jej odpowiedni wybór może bardzo wpłynąć na finalny smak i teksturę deseru. Preferowane są czekolady o podwyższonej zawartości kakao, które nadają głęboki, intensywny czekoladowy smak, a jednocześnie zachowują delikatną słodycz.

Opracowując kartę deserów, należy mieć świadomość, jakie produkty dostępne są aktualnie na rynku. Jak sytuacja wygląda w zakresie czekolady? W ofercie gastronomicznej dostępne są klasyki – czekolady mleczne, białe i deserowe, ale nie brakuje też nowinek. Tu na myśl nasuwa mi się różowa czekolada ruby, a także ta w wersji wegańskiej. Wegańska czekolada to znakomita alternatywa dla osób na diecie wykluczającej mięso i produkty odzwierzęce. Ten rodzaj czekolady udowadnia, że wegańskie posiłki, a tym bardziej desery, nie muszą być nudne. Wegańskie czekolady, pełne smaku i aromatu, z nadzieniami oraz dodatkami, w wersji gorzkiej czy słodkiej mlecznej, ale bez użycia tradycyjnego mleka, masła, śmietany czy innych dodatków pochodzenia

zwierzęcego, są tak samo różnorodne jak tradycyjne. Co więcej, takie słodczyce są też idealnym rozwiązaniem dla osób będących na diecie wegetariańskiej, bezglutenowej, bezmlecznej i wykluczającej laktozę. Warto podkreślić, że taki rodzaj czekolady może być używany we wszystkich tradycyjnych przepisach wymagających użycia czekolady. Ciasta, ciasteczka, lody, praliny czy wypieki na bazie wegańskiego surowca, na pewno przypadną do gustu nawet największym smakoszom czekoladowych kreacji.

Jaka jest moja ulubiona czekolada? Najbardziej cenię tę w wersji ciemnej, do której produkcji używane jest całe ziarno kakaowca. W jej smaku można wyczuć delikatny cytrusowy oraz pikantny posmak. Świetnie nadaje się do produkcji truflki czy pralin, które pokochali Polacy i coraz częściej po nie sięgają. Te niewielkich rozmiarów czekoladki, w sam raz na jeden kęs, można przygotować z użyciem formy lub mogą być w wersji krojonej. W roli wypełnienia sprawdzą się zarówno tradycyjny ganache, jak i żel owocowy. Wybór zależy wyłącznie od upodobań cukiernika.

Jedyną regułą jest zachowanie odpowiedniego balansu. Smak deseru czekoladowego powinien być dobrze zrównoważony. Chodzi o to, aby ani nie był zbyt słodki, ani gorzki. Idealnie zrównoważony deser czekoladowy będzie miał wyczuwalne subtelne nuty słodczy, które uzupełnią intensywny smak kakao, jednak bez dominacji żadnego z tych elementów.

Oczywiście, dla pełnego doświadczenia podczas jedzenia deserów na bazie czekolady, trzeba zwrócić uwagę na teksturę. W zależności od efektu, jaki chcemy osiągnąć, deser powinien mieć odpowiednią konsystencję, która będzie delikatnie rozpuszczała się w ustach, pozostawiając przyjemne uczucie.

Komponując deser z czekoladą w roli głównej, nie można pomijać dodatków i różnych akcentów smakowych. Mimo że panuje moda na desery, w których składnik bazowy jest ukazany w kilku różnych odmianach, to dodatki, z pewnością, mogą dodać smaku i tekstury, sprawiając, że będzie bardziej charakterystyczny i wyróżni się w karcie. W formie dodatków sprawdzą się owoce zarówno świeże, jak i suszone czy liofilizowane, orzechy, między innymi uwielbiane w ostatnich latach i wykorzystywane na wszelkie możliwe sposoby w cukiernictwie pistacje, czy kawa. Doskonałym pomysłem jest łączenie

słodczy ze słonym smakiem. Tu sprawdzi się odrobina soli morskiej, która podkreśli głębię smaku czekolady, tworząc ekscytujący kontrast.

NIEBANALNA KOMPOZYCJA

Czekolada to składnik, który od dawna inspirowa cukierników do tworzenia oryginalnych smaków i propozycji. Jednak nie należy zapominać, że kreacja deseru wykracza poza smak. Liczy się także prezentacja. Estetyka podania deseru może sprawić, że stanie się on jeszcze bardziej interesujący oraz apetyczny. Precyzyjne dekoracje, subtelne detale czy eleganckie aranżacje pozytywnie wpływają na odbiór gości, którzy oczekują czegoś więcej niż tylko smacznego deseru. Warto śledzić trendy, aby wiedzieć, co przypadnie do gustu gościom i co opłaca się uwzględnić w menu.

Dziś, jako cukiernicy, staramy się przenieść doznania związane z konsumpcją deserów na wyższy poziom. Dodatkowo dużą rolę w zakresie estetyki odgrywają media społecznościowe. Nasi goście, zamawiając desery, często robią im zdjęcia, nagrywają krótkie wideo, a następnie publikują je na swoich profilach lub na relacjach. Przeważnie oznaczają przy tym nasz lokal. To forma dodatkowej, darmowej promocji. Warto z tego korzystać.

Podsumowując, pragnę zaznaczyć, że praca z czekoladą nie należy do najłatwiejszych i wymaga ogromnych pokładów cierpliwości, której mnie, niekiedy, na co dzień, brakuje. Mimo to, kiedy pracuję z czekoladą, zupełnie tego nie odczuwam. Czekolada daje mi wolność w wyrażaniu siebie. Moim konikiem jest produkcja pralin, w których przypadku mogę je pięknie zabarwić oraz pobawić się smakiem. Dużą frajdę sprawia mi również tworzenie rzeźb z czekolady. Choć stawiam w tym pierwsze kroki, czuję, że mogę się temu poświęcić w pełni i nie przeszkadza mi siedzenie w pracowni do trzeciej nad ranem. Choć dla wielu czekolada zawsze będzie tylko produktem, dla nas, cukierników, jest czymś więcej.



KATARZYNA ARENDARCZYK
cukiernik
w restauracji Mercato
i hotelu Hilton
w Gdańsku

Dostawa

CI SIĘ NIE OPŁACA? ZOBACZ, JAK ZROBIĆ TO INACZEJ

Wiesz już, że oferowanie szybkich dostaw to coś, czego oczekują klienci. Kiedy zaczynasz się nad tym zastanawiać, widzisz jednak same wyzwania – dodatkowe koszty, pracownik, flota, system IT, prowizje etc. Czy usługę dostaw da się wdrożyć tak, by stała się szansą na rozwinięcie biznesu i nie pochłonęła budżetu, a raczej go zwiększyła? Zobacz, co możesz zyskać, stawiając na outsourcing.

Polscy przedsiębiorcy zaznaczają, że wdrożenie dostaw wymaga od nich myślenia w nowych kategoriach (zatrudnienia, logistyki, kontaktu z klientem) i łączy się z blokującymi ich trudnościami, dlatego często czują się zmuszeni do korzystania z usług popularnych platform marketplace. Narzucana przez nie prowizja, przekraczająca często 30 proc. wartości zamówienia, jest jednak dla wielu nie do zaakceptowania. Rodzi się pytanie – czy istnieje tańsza alternatywa dla dostaw realizowanych „na wynos”?

Wielu restauratorów wybiera „opcję hybrydową”, czyli korzystanie z usług marketplace’ów, i współpracę z partnerem logistycznym zdejmującym ciężar dostaw z ramion lokalu. W ten sposób mogą częściowo oszczędzać na wysokich prowizjach, jednocześnie zwiększając popularność swojego kanału sprzedaży. Dzięki takiej opcji możliwe jest obniżenie prowizji nawet o połowę. Outsourcing dostaw, w całości lub w części, wiąże się z wieloma korzyściami, które warto poznać.

5 ASPEKTÓW, KTÓRE ZMIENIA OUTSOURCING DOSTAW:

- Zasięg** – który nie jest z góry narzucony przez platformę marketplace. Restauratorzy często narzekają, że wyznaczony obszar dostaw obejmuje np. las, a duże osiedla mieszkalne stanowią zaledwie jego 1/3. Współpracując ze Stuart, zasięg dostaw może być nawet dwukrotnie większy i wyznaczony przez restauratora pod kątem ważnych z jego perspektywy terenów, takich jak np. kompleks biurowy czy akademik.
- Niezależność** – w przypadku dużego popytu (np. podczas meczów czy specjalnych okazji, takich jak walentynki) marketplace’y często wyłączają możliwość dostaw z danych restauracji z powodu niskiej dostępności kurierów. Jedną z głównych zalet outsourcingu jest możliwość łatwego skalowania dostaw w przypadku wzrostu zamówień. Restauracja nie musi martwić się o brak wystarczającej liczby pojazdów czy kierowców. Platforma logistyczna potrafi odpowiedzieć na taką potrzebę „tu i teraz”, pozwalając restauracji zwiększyć przychody w kluczowych momentach.
- Brak prowizji** – platformy marketplace rozliczają się prowizyjnie od wartości koszyka, narzucając opłatę ponad dwukrotnie wyższą, niż w przypadku współpracy z zewnętrznym partnerem logistycznym. To znaczy, że im droższą kuchnię serwuje restauracja, tym więcej musi zapłacić za dostawę. Firmy, takie jak Stuart, minimalizują tę opłatę, rozliczając się jedynie za pokonany dystans. Co więcej, opłata za dostawę, którą widzi klient, trafia do restauracji, a nie marketplace’u, przez co składowe zamówienia klienta pokrywają koszt współpracy – z dodatkowym zyskiem dla restauratora.
- Możliwość decydowania** – m.in. o minimalnej wartości zamówienia leży po stronie restauratora, który sam określa najkorzystniejsze dla jego biznesu warunki.
- Skupienie się na swojej działalności** – restauracja powinna mieć jedynie funkcję wykonawczą – obejmującą przygotowanie posiłku. Nie musi zajmować się monitorowaniem zamówień,



przypisywaniem kuriera, dobieraniem odpowiedniego środka transportu czy najbardziej efektywnej trasy.

Brak usługi dostarczania posiłków z dowozem jest zazwyczaj nieopłacalny dla restauracji, co prowadzi do utraty przychodów i klientów oczekujących wygody. Chcąc otworzyć się na nowe, właściciele restauracji mogą przetestować korzyści współpracy z partnerem logistycznym, takim jak Stuart, poprzez jednorazową dostawę za pomocą kilku kliknięć online. To pomocny krok w zrozumieniu łatwości i opłacalności dostaw realizowanych przez specjalistów.

**Zaciekawiony?
Dowiedz się o nas więcej!**





autor: Krzysztof Rathnau

O food pairingu SŁÓW KILKA

Jedną z moich ulubionych teorii na temat powstania cywilizacji jest ta, która za główny powód podjęcia decyzji o osiedleniu się i rozpoczęciu uprawy zbóż przez naszych przodków wskazuje produkcję piwa, a nie żywności. Jest w tym dużo logiki. Tysiące lat temu żywność była na wyciągnięcie ręki i ciężka praca w polu w celu jej wytworzenia nie wydawała się tak atrakcyjną opcją, jak obecnie. Co innego produkcja piwa, napoju wynalezionego przypadkiem, kiedy starożytni zbieracze nie zabezpieczyli przed deszczem jęczmienia i po kilku dniach odkryli, że zboża w połączeniu z wodą i drożdżami dały specyficzny w smaku trunk. Naprawdę, jestem skłonny uwierzyć w tę wersję.

Piwo i wino towarzyszyły posiłkom człowieka od zawsze. Oczywiście, forma tych napojów różniła się od dzisiejszej, tak samo, jak kultura ich spożywania. Czy nie mamy tutaj jednak do czynienia ze wczesną formą food pairingu? Nieświadomą – z całą pewnością – ale wciąż.

Przyjrzyjmy się zatem pojęciu food pairingu, które mimo zwiększającej się świadomości naszych gości, ciągle może brzmieć dla nich dość obco. Food pairing, co do zasady, jest sztuką łączenia smaków. Często opisuje się go także jako naukę i nie mam zamiaru z tym polemizować, gdyż głębsza analiza produktów oraz ich aromatów pozwala na odnalezienie najbardziej zaskakujących, choć ciągle doskonałych połączeń, jak np. banan z bekonem czy truskawki z octem balsamicznym. Chociaż wydają się skrajnie abstrakcyjne, w rezultacie okazały się smaczne i stały się wręcz klasykami.

Z mojego punktu widzenia, jako barmana z wieloletnim stażem, znacznie ciekawszą opcją jest jednak łączenie smaków nie między

pojedynczymi produktami, lecz między całym posiłkiem i napojem. Wspomniane wcześniej piwo i wino, wydają się całkiem naturalnym wyborem. Jasne, oba napoje mają różne funkcje. Piwo ma nas orzeźwić i zaspokoić pragnienie. A wino? Coraz częściej świadomie traktujemy je jako uzupełnienie spożywanego dania. Dobór wina do potrawy nie jest już wiedzą tajemną, a goście nie boją się ryzyka, sięgając po droższe trunki. Stąd istotne jest zadbanie, aby kelnerzy i barmani nie tylko znali swoje wina i umieli je zaserwować, ale także wiedzieli, z czym je łączyć i jak skutecznie polecać je gościom. W reakcji na zamówienie ryby nie wystarczy już zaproponowanie białego wina lub kieliszka czerwonego wina

FABBRI
1905
A Family Company
MADE IN ITALY

SYROPY NR 1 WE WŁOSZECH* i KULTOWE DODATKI BARMAŃSKIE

LACTOSE
FREEGLUTEN
FREE

VEGAN

PALM OIL
FREEhata
italia

*Źródło: IRI, Tot Italia ISS, Value Share – season May–Sept 2021.

GOURMET FOODS

Dostarczamy **produkty dla profesjonalistów** oraz **gotowe rozwiązania** gastronomiczne, wspierające sprzedaż i rozwój Twojego biznesu.

fabbrihoreca.gourmetfoods.pl



SPRAWDŹ
PORTFOLIO



do mięs. Goście liczą na coś więcej. Oczekują rekomendacji szczeru, czekają na polecenie konkretnego wina do zamawianego przez nich dania.

Chwila wyboru potrawy oraz trunku to nie tylko moment, w którym obsługa w łatwy sposób może kontrolować sprzedaż konkretnych pozycji, ale też sprawić, że odbiór dania zupełnie się zmieni. Dla przykładu: w sytuacji, gdy gość zamówi pieczonego sandacza z tymiankiem, doskonałym wyborem będzie delikatnie schłodzony riesling, którego jabłkowe nuty idealnie dopasują się do aromatu zioła, znacznie wzbogacając smak dania. Białe wino jest oczywistym wyborem do ryby. Natomiast obsługa, która zna swoje produkty, jest w stanie pójść dalej i dopasować idealne wino, kierując się tym, jak dominujące aromaty trunku połączą się z aromatami posiłku, sprawiając, że doświadczenie gościa będzie pełniejsze i tym samym istotnie wpłynie na odbiór dania.

Innym przykładem jest klasyk w postaci szampana i ostryg. I bynajmniej nie wysoka cena obu tych produktów powoduje, że tak do siebie pasują. Przetworzone drożdże z szampana wzmacniają smak umami ostryg, a jego kwasowość i bąbelki dodatkowo intensyfikują całe doświadczenie. Przy okazji, my, Polacy, także mamy swoją wersję szampana i ostryg. I jeśli pomyślelicie o tradycyjnej wódce i śledziku, gratulacje – dokładnie o to chodzi.

I tym, jakże płynnym krokiem, weszliśmy w ostatni trend food pairingu – nie ukrywam, mój ulubiony. Piwo służy przede wszystkim do popicia posiłku. Wino to już trochę inna historia – może znacznie wzbogacić posiłek, ale jest stosunkowo ograniczone. Za to food pairing w pełni uwalnia swój potencjał w momencie, gdy do starannie zaprojektowanego przez umiejętnego kucharza dania, dodamy stworzony przez utalentowanego barmana koktajl.

Ponad dwustuletnia definicja koktajlu kategoryzuje go jako napój powstały z połączenia alkoholu, cukru, bittersa oraz wody. W przypadku mocnych trunków food pairing dotyczyć może nie tylko koktajli, ale i poszczególnych alkoholi: jedno z moich ulubionych połączeń to bourbon, czyli stosunkowo słodka whiskey,

zestawiony ze średnio wysmażonym stekiem. Natomiast koktajl jest czymś bardziej złożonym niż kiedyś i w fantastyczny sposób może uzupełnić danie. Łączenie potraw i koktajli jest sztuką o wiele bardziej wymagającą. Nie wystarczy znajomość produktu i jego głównych aromatów jak w przypadku wina. Należy odpowiednio wyselekcjonować alkohole i przygotować składniki, z których chcemy przyrządzić koktajl. Pisząc „przygotować”, mam na myśli ogólną obróbkę podstawowych artykułów spożywczych np. owoców, warzyw czy ziół, włączając w to nie tylko wyciskanie soków, ale też gotowanie, macerowanie czy inne, bardziej skomplikowane techniki.

To przede wszystkim koktajl powinien być dopasowywany do dania, a nie odwrotnie. Zaznaczam to głównie dlatego, że nierzadko kucharze i szefowie nalegają, że to oni zaprojektują danie do koktajlu. Dlaczego powinno być odwrotnie? Koktajl jest znacznie łatwiej dostosować: drobne zmiany w recepturze mogą być wprowadzane właściwie w dowolnym momencie testów, a jeśli trzeba, koktajl szybko można przygotować od początku. Przygotowanie potrawy nie daje takiego komfortu.

Kiedy wiemy już, do jakiej potrawy dopasować koktajl, musimy skorzystać z jednej z trzech szkół food pairingu. Pierwsza to szkoła terroir. Najprościej mówiąc, jeśli jedna ziemia urodziła

np. pomidory oraz oliwki, będą one do siebie pasowały. To uogólnienie, ale dobrze przedstawia ideę. Druga metoda polega na wybraniu jednego ze składników potrawy i uczynienie go smakiem bazowym w koktajlu. Dla zobrazowania wróćmy do sandacza z tymiankiem z pierwszej części tekstu. Tymianek, jako jeden z najbardziej charakterystycznych składników dania, staje się głównym składnikiem drinka. Możemy dodać ginu (warto sięgnąć po intensywnie jałowcowy z silnym aromatem cytrusów), słodko-kwaśnego kordiału jabłkowego i wytrawnego cydru. Taki koktajl na pierwszy rzut oka może wydawać się niepasujący do pieczonej z ziołami ryby. Jednak zastosowanie tego samego składnika, nadając mu niejako funkcję pomostu między daniem a napojem, spowoduje, że profil smakowy potrawy poszerzy się, a doświadczenie będzie bogatsze.

Teraz czas na, zdecydowanie, najciekawszy sposób tworzenia koktajlu do wybranego dania, czyli sięganie po smaki komplementarne. Takie, które zarówno w drinku, jak i w daniu, będą różne, ale mimo to będą się nawzajem uzupełniały. Pamiętam, kiedy podczas jednego z konkursów barmańskich, w których brałem udział, zadaniem było przygotowanie koktajlu do, na pozór prostego, burgera. Pamiętam sos: majonez z mango. I to właśnie mango stało się punktem wyjścia koktajlu, do którego użyłem, między innymi, dość bliskiej walorami do mango brzoskwini, przełamanej rozmarynem. Kolejnym, zdecydowanie prostszym przykładem, może być pairing do kremu z pomidorów. Na tapet weźmy klasyczny Gin Basil Smash, czyli prosty sour na bazie ginu wzbogacony o świeżą bazylię. Połączenie bazylii i pomidorów jest na tyle oczywiste, że nie będę się nad nim specjalnie rozwodził. W zamian gorąco Was zachęcam do szybkiego odwiedzenia swojej ulubionej włoskiej trattorii.

Zbliżamy się powoli do końca artykułu i być może zaczęła już Was trapić pewna myśl: skąd mamy wiedzieć, jakie połączenia będą dobre? Mam na to dwie odpowiedzi. Pierwsza: kierujcie się nosem, dosłownie. Sprawdzajcie aromaty produktów, nawet tych, które na pierwszy rzut oka zdają się do siebie nie pasować. Jeśli ich aromaty mają jakieś cechy wspólne, na pewno można je ze sobą połączyć w daniu i koktajlu. Rada druga: korzystajcie z wiedzy innych. Dzisiaj przebierać można w publikacjach, książkach (ze wspaniałą „The Flavour Bible” na czele!) aplikacjach i narzędziach.

Nawet AI chętnie nam podpowie. Na potrzeby tego tekstu zapytałem ChatGPT o kilka składników i przyznaję szczerze, że byłem bardzo pozytywnie zaskoczony odpowiedziami.

Parowanie drinków do dań daje niemal nieskończone możliwości zabawy smakami. Idzie za tym jednak pewne zagrożenie: zawartość alkoholu w koktajlu bywa wysoka. Bywa, gdyż wiele koktajli nie jest wcale mocniejszych od wina, lecz oczywiście zdarzają się takie, które skomponowane są tylko z alkoholi mocnych. Kiedy mowa o drinku do jednej potrawy, problemu nie ma, ale co zrobić z zestawem degustacyjnym? W tym przypadku zdecydowanie polecam zmniejszyć objętość koktajli, podobnie jak kucharze zmniejszają wielkość dań. Zdecydowanie lepiej podać gościom pięć niedużych objętościowo drinków (można już kupić nawet specjalne kieliszki) niż iść na kompromis i rezygnować z pairingu do któregoś z dań podczas degustacji. Ewentualnie można też sięgnąć po koktajle bezalkoholowe, co jest coraz popularniejsze. Na rynku pojawiają się alternatywy dla znanych destylatów i z powodzeniem mogą one zastąpić alkohol bazowy wielu koktajli. Zwróćmy jednak uwagę, że alkohol jest także nośnikiem smaku i użycie bezalkoholowego zastępnika może działać w drinku, ale picie go samego jest najzwyczajniej w świecie bez sensu.

Restauratorzy powtarzają jak mantrę, że nie chcą gości tylko karmić. Chcą, by goście czuli się w ich lokalach dobrze, a danie przez nich spożywane było doświadczeniem samym w sobie. Dlatego żegnając się już, jednocześnie apeluję: niech to doświadczenie będzie bogatsze. Zaufajcie swoim barmanom i zaproponujcie gościom świadomy, przemyślany i zaskakujący koktajlowy food pairing. Sprawcie, żeby ich wizyty były jeszcze bardziej wyjątkowe i aby czym prędzej ponownie Was odwiedzili, czego z całego serca wszystkim życzę.



KRZYSZTOF RATHNAU

autor szkoleń i warsztatów z zakresu obsługi, towaroznawstwa oraz zarządzania barem, właściciel firmy KR Consulting

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

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



autor: Zuzanna Wójt

Sezon NA NOWALIJKI

Wiosna zbliża się wielkimi krokami. Wkrótce dotrze również do kuchni – pojawią się pierwsze nowalijki. Postęp technologiczny i trendy kulinarne sprawiły, że rola świeżych, sezonowych warzyw i owoców w gastronomii uległa zmianie. Szefowie kuchni zarówno eksponują ich smak czy wartości odżywcze, jak i wykorzystują je w nowatorski sposób, tworząc niebanalne dania w duchu zero waste.

Czas odrodzenia natury po zimie, kiedy ziemia stopniowo budzi się do życia, a na lokalnych bazarkach i rynekach zaczynają pojawiać się świeże, kolorowe warzywa i owoce, to również pora na odświeżenie karty. Dla szefów kuchni to doskonała okazja do wykorzystania nowalijek w opracowywaniu smacznych, zdrowych potraw, które warto wprowadzić do menu. Czy sezonowość powinna być priorytetem w każdej kuchni? Wpływ tego czynnika zależy w głównej mierze od typu lokalu, jednak nie od dziś wiadomo, że korzystanie z produktów dostępnych w określonym sezonie może wpłynąć na jakość oraz

food cost – ich cena jest wyraźnie niższa niż poza sezonem.

Należy pamiętać, że komponowanie menu opartego na nowalijkach wymaga nie tylko kreatywności czy wyobraźni, ale i znajomości sezonowych produktów. Biorąc pod uwagę różnorodność oraz bogactwo smaków dostępnych w warzywach i owocach, możliwości są nieograniczone.

W ZGODZIE Z NATURĄ

Nie da się ukryć, że obecnie większość produktów jest na wyciągnięcie ręki. Półki w sklepach i hurtowniach uginają się od warzyw i owoców. Mimo że możemy kupić je bez trudu, niemal o każdej porze roku, to nie wszystkie z nich będą tak dobre jak te dostępne w sezonie. Rabarbar zimą? Z pewnością nie tak aromatyczny. Szparagi na jesień? Twarde i lękowate. Rzodkiewka poza sezonem? Wodnista i bez smaku.

Sezonowość jest ceniona zarówno przez restauratorów, jak i gości, a nowalijki stanowią kwintesencję tego podejścia do kulinariów. Szefowie kuchni coraz częściej przykładają wagę do korzystania z produktów lokalnych i sezonowych, które gwarantują najwyższą jakość, wspierają zrównoważony rozwój, w tym praktyki rolnicze. Dzięki temu dania z nowalijkami w roli głównej nie tylko smakują intensywniej, ale także promują świadomość ekologiczną i korzystanie z oferty lokalnych dostawców. Lokalność, w tym kontekście, oznacza także znaczące obniżenie kosztów, krótszy transport i szybszą dostępność, a dla gościa otrzymanie dania na bazie produktu, będącego najlepszą wersją w określonym czasie. Znajomość kalendarzowych nowalijek to przede wszystkim wykorzystywanie ich największego potencjału – poza bogatym smakiem stanowią cenne źródło licznych wartości odżywczych. Co więcej, sezonowe składniki są zazwyczaj tańsze i łatwiej dostępne, co może być korzystne dla budżetu restauracji. Czy to chwilowy trend? Jedno jest pewne – moda na jakość jeszcze długo nie przemienie.

Nowoczesna gastronomia nie ogranicza się jedynie do tradycyjnego podawania nowalijek jako dodatku czy sałatki. Szefowie kuchni wykorzystują kreatywność i umiejętności, aby przekształcić te skarby natury w arcydzieła kulinarnego rzemiosła. Wykorzystanie sous-vide pozwala na zachowanie maksymalnej intensywności smaku i tekstury warzyw. Nowalijki mogą być, rzecz jasna, również głównymi bohaterami dań. Świetnie sprawdzają się w wersji na surowo, jednak istnieje wiele możliwości, by poddać je fermentacji, przygotować na grillu, zamarynować czy nawet przetworzyć w nietypowe formy, takie jak pianki, żele czy proszki.

ZIELONO MI

Priorytetowe traktowanie produktów sezonowych w kuchni ma wiele korzyści zarówno dla gości, jak i dla biznesu. Po pierwsze, sezonowe produkty są zazwyczaj świeższe, smaczniejsze i bardziej wartościowe od tych spoza sezonu. Dbalność o sezonowość gwarantuje, że dania serwowane w restauracji osiągną najwyższą jakość, co przełoży się na zadowolenie gości i budowanie pozytywnego wizerunku restauracji. Po drugie, wykorzystując nowalijki, możesz wesprzeć lokalnych producentów. Sezonowe składniki, takie jak świeży rabarbar, szparagi, sałata czy rzodkiewka często pochodzą z lokalnych upraw czy ogródków, co wspiera miejscowych dostawców i promuje zrównoważony rozwój w społeczności. Dbanie o sezonowość to także zwrócenie uwagi na środowisko naturalne, ponieważ redukuje się transport długodystansowy produktów spożywczych.

Nie bez znaczenia w przypadku nowalijek pozostaje optymalne wykorzystanie zasobów. Sezonowość wymusza kreatywne podejście do gotowania. Występowanie składników dostępnych o określonej porze roku jest ograniczone czasowo. To skłania szefów kuchni do poszukiwania nowych inspiracji, technik gotowania, a także smakowych kombinacji, co prowadzi do ciągłego rozwoju i doskonalenia kulinarnych umiejętności. Oznacza to zatem, że wprowadzając wiosenne nowalijki do menu, możesz, jako szef kuchni, zaskoczyć gości wyjątkowymi potrawami i promować

REKLAMA

Baziółka

100% smaku i natury na Twoim talerzu

Bez chemicznych nawozów, za to w pełni naturalne, zdrowe i świeże. Takie są ziola 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





zdrowy styl życia. Sezonowość to nie tylko trend, to filozofia gotowania, która przynosi korzyści zarówno dla gości, jak i dla branży gastronomicznej.

POWIEW WIOSNY

Sezonowe dania zachęcają do bardziej zrównoważonych praktyk żywieniowych, dostarczając organizmowi to, czego potrzebuje w danym okresie roku, co sprzyja naturalnemu cyklowi życia i wspiera nie tylko zdrowie, ale i środowisko.

Dzięki temu, że nowalijki są bogate w witaminy, minerały, przeciwutleniacze i błonnik, mają korzystny wpływ na zdrowie. Ich regularne spożywanie może wspomagać odporność, utrzymywać zdrowie serca, a nawet poprawiać trawienie. Tym, co wyróżnia młode warzywa i owoce, jest niekwestionowana przyjemność jedzenia. Nic nie przebije świeżości i intensywności smaku, jaką gwarantują. Sezonowe zmiany w dostępności warzyw i owoców sprawiają, że menu w restauracjach staje się bardziej zróżnicowane. Nowalijki oferują szeroki wachlarz smaków i aromatów, co daje szefom kuchni możliwość eksperymentowania z różnorodnymi połączeniami smakowymi, teksturami i kulinarnymi technikami zarówno w tradycyjnych, jak i w nietypowych daniach.

Istnieje wiele kreatywnych sposobów na wykorzystanie nowalijek zgodnie z ideą zero waste. Zamiast wyrzucania części warzyw i owoców, które zwykle byłyby odrzucone, takie jak łodygi, skórki, pestki, można je wykorzystać do przygotowania bulionu lub puree, dodając tym samym potrawom głębi smaku i wartości odżywczych. Wiele części nowalijek, uważanych za odpad, takie jak gałązki ziół czy nać można przetworzyć na aromatyczne dodatki i przyprawy. Warzywa i owoce mogą być poddane fermentacji, co nie tylko zwiększa ich trwałość, ale również wspomaga trawienie i wpływa korzystnie na zdrowie jelit. Co więcej, resztki z tego procesu, takie jak płyn z kiszenia, mogą być wykorzystane jako dodatki do sosów, marynat, a nawet jako składniki koktajli czy napojów. Zero waste daje także odpowiedź, jak marnować mniej żywności, wykorzystując w stu procentach obierki warzyw, które mogą być użyte do przygotowania zup, sałatek czy przekąsek. W ten sposób można uniknąć marnotrawstwa i stworzyć smaczne posiłki. Pomysł zależy przede wszystkim od kreatywności kucharza.

Wszystkie te korzyści sprawiają, że nowalijki są nieodłącznym elementem zdrowej, zrównoważonej diety i współczesnej gastronomii, której wartości nie można przecenić.

OD WYBORU DO KOLORU

Tworzenie menu opartego na nowalijkach pozwala szefom kuchni na wykazanie się kreatywnością. Jakie kroki należy podjąć, aby stworzyć zbalansowane i smaczne menu z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców? Przed rozpoczęciem komponowania menu, należy zrobić rozeznanie i zbadać, jakie warzywa czy owoce są aktualnie sezonowe w określonym regionie. W tym celu dobrze skorzystać z dostępnych kalendarzy sezonowych, które mogą podpowiedzieć kucharzom, które produkty są obecnie w pełni dostępne, najświeższe, a do tego najtańsze.

Kluczem do sukcesu w przypadku nowalijek może okazać się zwłaszcza różnorodność smaków i tekstur. Z tego powodu warto wybierać do menu takie warzywa czy owoce, które odpowiednio zróżnicują smaki, tekstury i kolory. Jednocześnie trzeba pamiętać o włączeniu do karty zarówno warzyw liściastych, korzeniowych, strączkowych, jak i owoców, aby mieć pewność, że tak skomponowane menu zachwyci gości różnorodnością i odpowiednio dobranym smakiem.

Potencjał nowalijek ujawnia się również wtedy, gdy weźmiemy pod uwagę dostępne techniki kulinarne. Wykorzystanie różnorodnych technik, takich jak gotowanie, smażenie, grillowanie, marynowanie czy pieczenie, pomoże w podkreśleniu naturalnego smaku i tekstury nowalijek oraz zapewni różnorodne doświadczenia kulinarne.

Oczywiście, aby zapewnić obfite menu oparte na zbilansowanej diecie, oprócz nowalijek w wiosennej karcie należy uwzględnić również inne składniki, takie jak białka. W tej roli świetnie sprawdzą się

nie tylko produkty mięsne czy ryby, ale także tofu, które można wykorzystać jako bazę do dań wegetariańskich i wegańskich. Jeśli chodzi o węglowodany, to najlepiej wziąć pod uwagę różne rodzaje makaronu i ryżu. W żadnej kuchni nie może zabraknąć tłuszczów, które są jednym z głównych nośników smaku w potrawach.

Poza tradycyjnym olejem warto zaopatrzyć kuchenny magazyn w oliwę, orzechy i awokado. Te produkty, z pewnością, pozwolą na komponowanie smacznych, cieszących oko dań.

Korzystając z szerokiego wyboru produktów, będziesz miał pewność, że dania współgrają ze sobą pod względem smaków, tekstur i prezentacji. Możesz skomponować menu, które zaczyna się od lekkich przekąsek, przechodzi przez aromatyczne, bogate w składniki, dania główne będące doskonałą kompozycją smaków, złożoną między innymi ze smaku umami, i zakończyć na delikatnych, orzeźwiających deserach.

Nie od dziś wiadomo, że przepisem na sukces jest nie tylko smak, ale i prezentacja dania. Plating z nowalijkami jest wyjątkowo przyjemny, bo pozwala na liczne eksperymenty. Zielona sałata, różowa rzodkiewka, pachnący koperek lub świeży szczypiorek to gotowa paleta barw. Nie obawiaj się zaszaleć! Nowalijki mogą stać się naprawdę smacznym akcentem, który doda kolorytu do każdego talerza. Stworzenie estetycznych, atrakcyjnych pod względem wizualnym dań, będzie możliwe również dzięki przemyślanej kompozycji. Warto wykorzystać różnorodność naczynia – sprawdzą się zarówno klasyczne, gładkie talerze w stonowanych barwach, które pozwolą wydobyć głębię kolorów młodych warzyw i świeżych, soczystych owoców,

jak i finezyjne, zdobione naczynia o nieregularnych kształtach. Dekoracje oraz dodatki podkreślą naturalne piękno nowalijek i zachęcą gości do sięgnięcia po nie.

Lokale gastronomiczne, które kładą nacisk na zdrowe i świeże składniki, budują pozytywny wizerunek restauracji jako miejsca, które troszczą się o zdrowie i dobre samopoczucie swoich gości, serwuje wykwintne dania. To podejście może przyciągać nowych i budować lojalność stałych gości.

Podsumowując, wprowadzenie do menu świeżych warzyw i owoców, które już niebawem zagospodzą na lokalnych straganach, sprawia, że szefowie kuchni mogą wyrazić kreatywność poprzez eksperymentowanie z różnymi technikami kulinarnymi. Możliwości są niemal nieograniczone, począwszy od lekkich sałatek po wyrafinowane dania główne, wiosenne warzywa mogą być głównym bohaterem każdej potrawy. Dodatkowo wykorzystanie sezonowych składników może przyciągnąć uwagę gości na bieżąco poszukujących doświadczeń kulinarnych.

REKLAMA

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





Kasoterminale ACLAS

Kasoterminale ACLAS to kasa wirtualna ACLAS na terminalu płatniczym: mobilność, szereg funkcjonalności, włącznie z pełną obsługą placówki (3 w 1). Pracuje jako drukarka fiskalna dla systemów stacjonarnych (2 w 1). Atuty:

- Elastyczność – dobranie właściwego terminu i ceny (np. na event);
- Kasa sezonowa (np. ogródkki piwne);
- Szczególnie pomocna w cateringu;
- Jako rozwiązanie 2 w 1 (kasa + terminal płatniczy) jest idealnym rozwiązaniem dla wielu małych placówek, w których koszty mają istotne znaczenie.

Lubczyk. Więcej niż szczypta magii

Hodowany niegdyś w ogrodach starożytnej Grecji i Rzymu, dziś porywa w podróż do przeszłości i przywołuje wspomnienia spijanego z głębokiego talerza gorącego rosolu na bazie tradycyjnej receptury domu rodzinnego. Lubczyk rozgościł się w polskiej kuchni już kilka pokoleń temu i wciąż pełni w niej niezastąpioną rolę.

Znany najbardziej jako główny składnik przyprawy maggi. Zupy, marynaty, zapiekanki – wszędzie tam podkreśla smak, serwując z początku słodki smak, który przechodzi w lekką goryczkę. Oprócz szczypty korzennych aromatów, której zabraknąć nie może w żadnym wydaniu tradycyjnego bulionu, lubczyk dokłada do dań kwasy organiczne, minerały i przeciwutleniacze. Działa przeciwpalniczo i oczyszczająco, a na dokładkę wspomaga trawienie i poprawia apetyt.



Bezglutenowe mąki dla branży HoReCa!

Marka Incola, oferująca szeroki wybór produktów bezglutenowych, prezentuje mąki bezglutenowe w nowych opakowaniach. Pięć mąk dostępnych jest w opakowaniach o pojemności 400 g, które wyróżniają się na półce nowoczesną grafiką. Dzięki kodom QR użytkownicy otrzymują wskazówki do wykorzystania mąk jednorodnych oraz wiele pysznych przepisów. Mąki: kokosowa, z ciecierzycy, gryczana, jagłana i kasztanowa, dają możliwość przygotowania pysznych, zdrowych i bezpiecznych dań dla osób chorujących na celiakię. Wszystkie mąki są także dostępne dla branży HoReCa w dużych, 2,5-kilogramowych opakowaniach. Mąki kokosowa i z ciecierzycy są teraz w sprzedaży w nowej, niższej cenie. Wszystkie produkty posiadają certyfikat Przekreślonego Kłosa – to ważna informacja dla osób chorych na celiakię i z nietolerancją glutenu. Zamów już dziś: zamowienia@gfsp.pl. GFS Poland sp. z o.o., www.incola.com.pl

Mięso gulaszowe z uda indyjskiego



To wysokiej jakości chude mięso bez skóry i bez kości pokrojone w kostkę. Mięso gulaszowe z uda indyjskiego charakteryzuje się barwą typową dla mięsa udowego – od różowej do ciemnoczerwonej. Surowcem do produkcji mięsa gulaszowego z uda indyjskiego jest tuszka z indora pochodząca głównie od polskich producentów

żywcza indyjskiego. Produkt ten znajduje szerokie zastosowanie kulinarne. Mięso posiada doskonale walory smakowe i dietetyczne: jest lekkostrawne, łatwo przyswajalne, bogate w białko, witaminy i składniki mineralne. Mięso gulaszowe z uda indyka jest oferowane w postaci schłodzonej lub mrożonej w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych. Produkt cechuje wysoka jakość potwierdzona certyfikatami, których posiadaczem jest Bomadek Sp. z o.o.

Higiena na najwyższym poziomie

Armatura TEMPOMATIC 5 to kompleksowe rozwiązanie w zakresie higieny w ogólnodostępnych przestrzeniach sanitarnych. Przystępna cena zaworu eliminuje ograniczenia finansowe związane z przejściem na w pełni bezdotykową elektronikę i pozwala znacznie poprawić poziom higieny w przestrzeni sanitarnej. Co więcej, niewielkie zużycie wody oraz łatwość napraw i konserwacji sprawiają, że jest to rozwiązanie zapobiegające marnotrawieniu zasobów. Instalacja jest łatwa i nie wymaga przeprowadzania żadnych specyficznych prac. Tradycyjna armatura może zostać zastąpiona armaturą TEMPOMATIC 5 na baterie bez konieczności doprowadzania zasilania elektrycznego. Natomiast proste i ponadczasowe linie produktów z tej serii sprawiają, że doskonale dopasowują się one do każdego rodzaju obiektów publicznych i instalacji.



Platinum Beluga Caviar

Kawior z białgi to prawdziwa perełka wśród kawiorów oferująca niezwykle doznania smakowe i luksusową jakość. Pozyskiwany z ikry jesiotra Huso Huso, ten wyjątkowy produkt, teraz dostępny jest w jeszcze większej średnicy oczek 4,0-5,0 mm, co czyni go jeszcze bardziej ekskluzywnym. Jego smak jest bogaty w umami, przy tym kremowy i maślany, z delikatnymi nutami orzechowymi, które rozkwitają na podniebieniu. Kawior zachwyca wyrafinowanym kolorem wahającym się od jasnosrebrzystego do świetlistoszarego. Dostępny w eleganckiej metalowej puszcze o wadze 50 g, Platinum Beluga Caviar to prawdziwy symbol prestiżu i wyjątkowej jakości. W Polsce dostępny wyłącznie w sklepie internetowym: www.fierseafood.com

Zainstaluj okapy Halton z systemem regulacji M.A.R.V.E.L

Jedyny w swoim rodzaju, automatyczny system regulacji ilości powietrza wywiewnego z okapów i nawiewanego do kuchni. Nawet do 64% oszczędności w ilości powietrza w ciągu roku przekłada się bezpośrednio na zmniejszenie opłat za energię niezbędną dla ogrzania i chłodzenia Twojej kuchni. System opiera się na innowacyjnych i opatentowanych czujnikach podczerwieni IRIS firmy Halton. Czujniki „skanują” powierzchnię bloków grzewczych, aby monitorować proces gotowania bezpośrednio „u źródła”.

Skontaktuj się z przedstawicielem Halton w celu uzyskania szczegółowych informacji – www.haltonfoodservice.pl



Biała Parzona 100% polskiego mięsa od Doliny Dobra



Delikatna Biała Parzona została wyprodukowana w 100% z polskiego mięsa wieprzowego. Charakteryzuje ją naturalny skład, brak konserwantów i sztucznych dodatków. Całość została wyprodukowana zaledwie czterech składników: najwyższej jakości polskiego mięsa wieprzowego, soli, naturalnych przypraw i aromatów. Będzie doskonałym dodatkiem na świątecznym stole, jak i elementem codziennego obiadu. Dla zwolenników mniejszych gramatur Dolina Dobra przygotowała również białe kielbaski śniadaniowe o tak samo krótkim, naturalnym składzie. Wyroby Doliny Dobra powstają w unikatowym modelu produkcji „od pola do stołu” opartym na własnych polach uprawnych, paszach i zakładach przetwórczych, dzięki czemu producent ma pełną kontrolę nad łańcuchem powstawania produktów, co daje gwarancję świeżości i smaku.

Bezpieczne i ekologiczne słomki papierowe od polskiego producenta

Teraz jeszcze bardziej bezpieczne, bo indywidualnie zapakowane w higieniczną bibułkę. Słomki papierowe wykonane są z certyfikowanego papieru spełniającego wymogi standardu FSC w warunkach określonych przez standard BRC. MS-Ortis produkuje również słomki z biodegradowalnego PHA kompostowalnego w warunkach domowych i przemysłowych, a także biodegradowalnego w wodzie słodkiej i morskiej. Bądź eko i postaw na słomki z surowców przyjaznych środowisku. Więcej informacji na stronie www.msartis.pl i www.strawczy.pl lub pod numerem telefonu 22 751 68 30.



Kawa na roślinnym? Naturalnie od INKI

Marka INKA wprowadza dwa nowe smaki napojów roślinnych BARISTA dla wszystkich, których naturalnym wyborem jest kawa z puszystą pianką, pysznym smakiem i dobrym składem bogatym w wapń i witaminy. Napoje Inka Barista to idealna alternatywa dla mleka, dzięki której stworzysz caffè latte czy cappuccino – bez dodatku cukru, w trzech smakach do wyboru. Większość Polaków wybiera kawę z mlekiem, zwłaszcza spienionym – dlatego INKA rozbudowuje linię Barista i wzmacnia dotychczasowy smak owsiany o dwa nowe warianty – migdałowy i koksowy. Nowości to napoje do zadań specjalnych – idealnie się spieniają i nadają się do tworzenia latte art, co potwierdza Mistrzynie Świata Baristów – Agnieszka Rojewska. Napoje są bez dodatku cukru, a szerokie portfolio daje bogaty wybór wg preferencji smaku, zastosowania czy diety.



Karafka VINTAGE

Ręcznie formowaną karafkę VINTAGE wyróżnia pionowe ryflowanie, które nadaje jej klasy i elegancji. Dzięki stylistyce nawiązującej do stylu Art-Deco karafka idealnie sprawdzi się w nawet najbardziej wyszukanych wnętrzach. Możesz wykorzystać ją do eksponowania whisky, nalewek, likierów, a nawet wody. Ciekawostka! Ten model karafki jest wykorzystywany na sali sejmowej, będąc niewątpliwą ozdobą stołu Marszałka Sejmu. Kupisz ją na: www.krosnoprofessional.pl



Czekolada biała z karmelizowanym mlekiem

Terravita na rynku półproduktów cukierniczych jest jednym z największych dostawców sprawdzonej jakości surowców czekoladowych. Szeroki asortyment czekolad obejmuje kilkadziesiąt produktów: białe, mleczne, deserowe i gorzkie o różnym smaku i zastosowaniu. Najnowszym produktem, uzupełniającym ofertę, jest czekolada biała z karmelizowanym mlekiem. To czekolada o wysokiej zawartości tłuszczu (min. 35%), głębokim, pełnomlecznym smaku z bardzo charakterystyczną, dominującą nutą karmelu oraz intensywną złocistą barwą. Doskonale sprawdzi się do oblewania oraz dekorowania ciast i tortów, do wyrobu wykwinnych pralin czy tabliczek czekoladowych, do musów, ganaczy czy mas kremowych, a także do czekoladowych dekoracji.



Napoje Jarritos

Jarritos to renomowana marka z długoletnią tradycją na rynku Ameryki Północnej i Południowej. Swoją popularność zawdzięcza tradycyjnej recepturze, opartej na doskonałych proporcjach

naturalnych soków owocowych i aromatów (w tym waniliowym), cukrze z trzciny cukrowej i krystalicznie czystej wodzie. Efektem tej starannej kompozycji jest delikatnie gazowany napój o wyjątkowym smaku, wyróżniający Jarritos z pośród innych produktów, napojów, dostępnych w Polsce i UE. Smak napojów Jarritos bazuje na egzotycznych owocach, charakterystycznych dla krajów Ameryki Łacińskiej, np. tamaryndowiec, ananas, mango, gujawa, limonka. W Polsce marka Jarritos, dbając o ekologię, oferuje dziewięć smaków tego kultowego napoju, wyłącznie w szklanych opakowaniach o pojemności 370 ml.

Importerem i dystrybutorem w Polsce jest ARRIBA Sp. z o.o.

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.

Ser Koryciński Swojski Zarzeczy

Ser Koryciński Swojski Zarzeczy to niezwykle produkt, który nie tylko cieszy podniebienie swoim autentycznym smakiem, ale także reprezentuje polską tradycję i dbałość o naturalność. To symbol jakości bez kompromisów – pozbawiony sztucznych dodatków, konserwantów i barwników. Jest wytworem czystej natury, dojrzewającym w harmonii z tradycyjną recepturą oraz malowniczym krajobrazem Podlasia. Pochodzenie sera potwierdza Chronione Oznaczenie Geograficzne, a jego produkcja odbywa się w małej manufakturze, gdzie troska o jakość i autentyczność jest priorytetem. To nie tylko produkt spożywczy, to kawałek historii i dumy polskiej kuchni. Ser Koryciński Swojski Zarzeczy dostępny jest w popularnych marketach Biedronka, Stokrotka czy Carrefour pod marką Polska Gościna. Produkty premium z truflą lub wasabi są obecnie dostępne wyłącznie na zamówienie.



Okapy gastronomiczne JSVI-MG

Okapy z mgłą wodną Jeven model JSVI-MG posiadają system filtracji powietrza oparty na najbardziej efektywnym medium w przyrodzie, jakim jest woda. Modele te są dedykowane do stosowania nad urządzeniami gastronomicznymi opalonymi paliwem stałym jak grille lub piece na węgiel. Specjalnie zaprojektowane dysze tworzą wewnątrz okapu na całej jego długości kurtynę z mgły wodnej. Kurtyna ta stanowi barierę dla cząsteczek sadzy, tłuszczów i innych zanieczyszczeń powstających w procesie grillowania. Dla maksymalizacji skuteczności filtracji w okapie zastosowany został również dodatkowy filtr JMC.

Pełną ofertę Leven Group znajdziesz na: www.levengroup.pl



Leven
Group



Nowa linia syropów Fabbri Mixybar Plus w ofercie Gourmet Foods

Wydatność, wysoka zawartość owoców i brak konserwantów – właśnie tym cechują się syropy marki Fabbri, które są numerem 1 na włoskim rynku. Obok klasycznej linii syropów Fabbri Mixybar oraz linii Fabbri Mixybar Zero (bez dodatku cukru) na polskim rynku pojawiła się nowość – Fabbri Mixybar Plus. To innowacyjne syropy barmańskie z jeszcze wyższą zawartością owoców: aż do 61%. Zapewniają intensywnie doznania smakowe i aromatyczne. Są skoncentrowane i wydajne, dlatego przygotowane na ich bazie napoje wymagają użycia mniejszej ilości syropu, a to gwarancja niskiego kosztu przygotowania. Nowa linia uzupełnia portfolio produktów Fabbri dystrybuowanych na polskim rynku przez Gourmet Foods. Firma zapewnia również gotowe rozwiązania dla branży HoReCa: receptury, materiały marketingowe i akcje sezonowe, dzięki którym lokale partnerskie zwiększają zysk.



Twaróg do wypieków Piątница

Nowy produkt w ofercie Piątnicy dedykowany branży HoReCa! Twaróg do wypieków o prostym składzie, dostępny w wygodnym opakowaniu 5 kg, zawiera 5% tłuszczu i daje nieograniczone możliwości kulinarne. Doskonale odpowiada na potrzeby branży cukierniczej i piekarniczej. Twaróg do wypieków w szczególności polecany jest do klasycznych serników i deserów przygotowywanych na zimno, jak i na ciepło. Świetnie sprawdzi się w cateringu do delikatnych naleśników, pierogów czy past śniadaniowych. Jego wszechstronność pozwoli stworzyć wyjątkowe propozycje w menu, a kreatywnym szefom kuchni, piekarzom i cukiernikom da nieograniczone możliwości do zachwywania gości smakiem i jakością przygotowanych dań. Więcej informacji na stronie: www.strefamistrzowsmaku.piatnica.pl



Komory chłodnicze i mroźnicze – Pro Ascobloc

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom branży HoReCa, Pro Ascobloc zaprojektował i wyprodukował komory gastronomiczne chłodnicze i mroźnicze. Wyróżniają się one modułową konstrukcją umożliwiającą optymalne dostosowanie parametrów do przechowywania produktów. Ściany komory zbudowane są z powlekanych blach ocynkowanych, wypełnionych jednorodną izolacją poliuretanową o grubości 100 mm. Łatwy i szybki montaż komory gwarantują zamki typu Cam-Lock.

Zapraszamy do współpracy! www.ascobloc.pl

Wstrząśnięte, niepolerowane!!!

Firma HOBART wprowadziła na rynek innowacyjne rozwiązanie eliminujące konieczność polerowania sztućców po procesie zmywania. Rozwiązanie SZTUĆCE PREMIUM składa się ze zmywarki podblatowej przystosowanej do specjalnego kosza bazowego przenoszącego napęd do obrotowego kosza na sztućce.

W koszu obrotowym jesteśmy w stanie zmieścić nawet do 80 sztuk sztućców. Zmywarka rozpoznaje specjalny kosz i uruchamia program dedykowany do mycia sztućców. Obrotowy kosz na sztućce strząsa krople wody podczas procesu mycia i płukania. To innowacyjne rozwiązanie usuwa przyczynę powstawania nieestetycznych zacieków. W efekcie końcowym uzyskujemy lśniąca sztućce bez zacieków i konieczności ich polerowania. To z kolei pozwala nam zaoszczędzić pieniądze, czas i przestrzeń. Więcej informacji na: www.hobart.pl

HOBART





DECO – nowoczesny bufet premium włoskiej manufaktury Broggi

Deco to najnowszy bufet marki Broggi, który wyróżnia się na rynku swoją świeżą elegancją, delikatnymi formami, pięknymi złoconymi wykończeniami i marmurowymi blatami. Wszystkie elementy bufetu, jak dozowniki czy dyspensery, są dopracowane pod względem designu w najmniejszym szczególe, żeby zaspokoić potrzeby najbardziej wymagających gości. Dostępne są dwie kolorystyki bufetu: podstawy w złocie i srebrze, a blaty w czerni i marmurowej bieli. Wszystkie elementy pasują do siebie doskonale, dlatego można je łączyć w indywidualne zestawy. Bufet Deco dostępny jest na zamówienie.

Więcej na: www.belamesa.pl, tel. +48 791 406 309.



Stuart: Dostarczamy sukces Twojego biznesu

Stuart to przodująca w Europie platforma logistyczna, która rewolucjonizuje dostawy miejskie. W Polsce Stuart operuje już w 7 miastach (Toruniu, Szczecinie, Warszawie, Krakowie, Katowicach, Łodzi, Gdańsku, Sosnowcu) i stale poszerza zasięg swojej działalności. Angażując się w dostarczanie logistyki wspierającej zrównoważony rozwój, platforma łączy firmy z segmentu gastronomii, e-grocery, retail i innych z flotą kurierów, oferując usługi dostaw oparte na precyzji, szybkości i elastyczności. Wszystko dzięki innowacyjnej technologii logistycznej oraz głębokiej wiedzy operacyjnej. Stuart pomaga firmom w realizacji dostaw w modelu bezprzewidywalnym, dzięki czemu pozwala im na zaspokojenie potrzeb klientów, jednocześnie zachowując własną niezależność. Więcej informacji na: www.stuart.com/pl

Nowości w ofercie Rodowitej z Roztocza



Producent naturalnej wody mineralnej Rodowita z Roztocza wprowadza dwie kolejne nowości w formacie 1 l. Do dotychczasowych SKU – niegazowana i delikatnie gazowana – w tym roku dołączają niegazowana active (w butelce sportowej) oraz gazowana. Butelka 1 l to wyjątkowo poręczny kształt, zmieści się w plecaku, w torbie sportowej czy damskiej torebce. Specjalnie zaprojektowane wcięcie w talii tworzy wygodną strefę chwytu, tak, aby można było łatwo zabrać wodę ze sobą, wziąć łyka i działać dalej. Butelka w 100% nadaje się do recyklingu. A w środku – ta sama pierwotnie czysta, naturalna woda mineralna, wydobywana prosto ze źródła na Roztoczu. Zbalansowany poziom minerałów, niski poziom sodu i zawartość krzemionki sprawiają, że Rodowita ma wyjątkowo rześki smak i można ją pić przez cały dzień. Wariant niegazowany posiada Pozytywną Opinię Instytutu Matki i Dziecka jako woda odpowiednia dla dzieci powyżej 3. r. ż., kobiet w ciąży i karmiących piersią.

ReFood
czysta siła natury

Odpowiedzialne zarządzanie odpadami spożywczymi ma duże znaczenie dla biznesu i środowiska

Ważną częścią biznesu gastronomicznego jest prawidłowe zarządzanie odpadami spożywczymi, prowadzone w duchu Ustawy o Odpadach oraz Rozporządzeniem Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych. Prawidłowe zarządzanie takimi odpadami zapewnia świadczenie wysokiej jakości usług gastronomicznych, bezpieczeństwo serwowanych potraw oraz bezpieczeństwo zdrowia klientów.

ReFood to partner, który zapewnia wsparcie w obszarze gospodarki odpadami spożywczymi z gastronomii, gwarantując jednocześnie kompletną, wymaganą prawnie dokumentację. Z zebranych odpadów ReFood produkuje zieloną energię elektryczną, przyjazną dla środowiska energię cieplną, surowce do produkcji biopaliwa oraz BIONawozy. Zostając partnerem ReFood, punkt gastronomiczny nie tylko ma zapewnione wsparcie w obszarze zarządzania odpadami spożywczymi, ale staje się także aktywnym, ważnym ogniwem Gospodarki Obiegu Zamkniętego, przyczyniając się w ten sposób do ochrony klimatu i środowiska.

POLAGRA

food • horeca • foodtech

25-27.09.2024

POZNAŃ



Międzynarodowe
Targi Poznańskie



zaprojektowane
ze smakiem

www.polagra.pl

ZAPRASZA
mtp
GRUPA



REKLAMA

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM POLAND EUROPE 2024

**W DRODZE
DO TRONDHEIM**

19-20 MARCA 2024



WWW.BOCUSEDORPOLAND.PL

Olimpiada Kulinarna

IKA

W dniach 2-7 lutego 2024 roku w Stuttgarcie odbyła się Olimpiada Kulinarna IKA, jeden z największych i najstarszych międzynarodowych konkursów kulinarnych na świecie, który odbywa się co cztery lata.

Narodowa Reprezentacja Polski Kucharzy powołana przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, wróciła do kraju z imponującym dorobkiem jednego złotego i dwóch srebrnych medali, zdobywając uznanie we wszystkich konkurencjach, w których startowała.

Gospodarzem tegorocznej edycji Olimpiady Kulinarnej IKA było Niemieckie Stowarzyszenie Szefów Kuchni (VKD). Wydarzenie zgromadziło ponad 2000 szefów kuchni z kilkudziesięciu krajów. Drużyna seniorów, w której skład wchodził szefowie kuchni: Marcin Gruszka, Maciej Hippler, Sebastian Plasota i Tomasz Ziółkowski, cukiernik Michał Świerad oraz asystenci – Łukasz

Wódz i Wojciech Waliszewski, pod przewodnictwem kapitana drużyny Bartosza Petera oraz menedżera Sebastiana Krauzowicza, zdobyła dwa srebrne medale w kategoriach – Restaurant of Nations (przygotowanie trzech dań dla ponad 100 gości) oraz Chef's Table (sporządzenie od podstaw rozbudowanego menu dla 12 osób).

Warto podkreślić, że kryteria oceny na Olimpiadzie Kulinarnej są bardzo szczegółowe. Jury ocenia nie tylko smak, konsystencję i jakość składników, ale także zastosowanie różnych technik, symetrię ułożenia, zapach oraz temperaturę dania i talerza.

Jakie dania zaserwowali nasi reprezentanci? Na przekąskę podali troć

fiordową z farszem rakowym i sosem holenderskim, crèmeux z kalarepy, ogórka marynowanego z sezamem oraz kalarepę à la Polonez z chrzanem i cytryną. Danie główne składało się z gotowanej piersi z kurczaka z sosem supreme z chrupiącym crunchem, terriny z kurczaka z wątróbką i grzybami portobello. Na deser podano mus waniliowy z jagodami, pate choux z kremem sosnowym i konfiturą z jagód oraz lody jogurtowe, aromatyzowane kozim serem i orzechami laskowymi.

Historycznym osiągnięciem może pochwalić się też Weronika Gurynow, reprezentantka Narodowej Kadry Polski Kucharzy Juniorów, która zdobyła złoty medal w kategorii Culinary Art.

Serdecznie gratulujemy!

Mistrzostwa Polski W DZICZYŹNIE

Już 11 kwietnia 2024 roku w Poznaniu odbędzie się IV edycja Mistrzostw Polski w Dzikizynie – Memorial Mariana Tarnawskiego.

Jak podkreślają organizatorzy, najważniejszym celem konkursu jest popularyzacja w przedsiębiorstwach z branży HoReCa mięsa zwierząt łownych pozyskiwanego w ramach zrównoważonej gospodarki łownej.

Tym razem podstawą dań głównych będzie udziec dzikiego daniela z kością oraz comber królika z łatą i nerkami. Ponadto uczestnicy będą musieli wkomponować do swoich receptur produkty dodatkowe – do dania z daniela pastę ze zredukowanego czerwonego wina i wino porto marki Chef, a do dania z królika pastę ze zredukowanego białego wina marki Chef i ser bursztyn z linii Skarby Serowara.

W finale weźmie udział sześć dwuosobowych zespołów złożonych z zawodowych kucharzy. Pięc z nich zostanie wyłonionych przez kapitułę pod przewodnictwem Adama Chrzastowskiego na podstawie nadesłanych propozycji dań. Na obronę tytułu mistrzów Polski w przyrządzaniu dzikizyny mają szansę zwycięzcy poprzedniej edycji konkursu: Bartosz Zajdel z restauracji Loft w Gostyniu oraz Jakub Żymelski z Hotelu & Restauracji Antonińska w Lesznie.

Mistrzostwa Polski w Dzikizynie mają status konkursu nominowanego do eliminacji w Kulinarnym Pucharze Polski 2024.

Partnerzy



CHEFS' CULINAR



Poland
tastes good



CHURCHILL



Za nami

EXPO SWEET 2024

W dniach 25-28 lutego 2024 roku odbyły się największe targi branży cukierniczej i lodziarskiej w Polsce. Była to już piętnasta edycja wydarzenia, które co roku gromadzi nie tylko profesjonalistów, ale i miłośników branży. Targi odbyły się w Centrum Expo XXI w Warszawie.

Cztery dni wydarzenia upłynęły pod znakiem konkursów branżowych. Pierwszego dnia odbył się konkurs, w którym tematem głównym była czekolada – World Chocolate Masters. Niekwestionowanym faworytem okazał się Łukasz Roguski. To właśnie on, jako zwycięzca, będzie miał okazję, aby reprezentować Polskę podczas światowego finału World Chocolate Masters. Czym wyróżnił się podczas eliminacji? Postawił na zabawę teksturami i kontrastami. W zakresie smaku, w niejednej kreacji sięgał po opcje mleczne i karmelowe. Na drugim stopniu podium uplasował się Karol Płachta. Trzecie miejsce zajął natomiast Jakub Janiuk.

W trakcie targów Expo Sweet odbyły się Mistrzostwa Polski w Przygotowaniu Deseru. Kto okazał się mistrzem w cukierniczym fachu? Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej. Tegoroczny temat brzmiał: Polskie desery – wczoraj, dziś i jutro. Organizatorzy zaprosili do udziału osoby pracujące w branży gastronomicznej, niezależnie od wyuczonego zawodu. Zadaniem każdej drużyny było przygotowanie dwóch zestawów po osiem sztuk identycznych deserów restauracyjnych à la carte. Pierwszy zestaw zawierał desery wykonane z dowolnym użyciem czekolady. Natomiast drugi musiał mieć charakter deserów owocowych bez składników pochodzenia

zwierzęcego. Desery, w ramach każdego zestawu, musiały być identyczne, natomiast zestawy mogły się między sobą dowolnie różnić. Z każdego zestawu ośmiu deserów, sześć zostało przedstawionych do oceny i degustacji jurorów, a dwa wybrane losowo przekazano do zdjęcia oraz dla publiczności.

Pierwsze miejsce zajęli Katarzyna Arendarczyk i Mateusz Fiszer z restauracji Mercato w hotelu Hilton z Gdańska, na drugim stopniu podium stanęli Krzysztof Winkler i Beata Oblińska z Restauracji Przystań & Marina z Wrocławia. Na trzecim miejscu uplasowali się Małgorzata Janasz i Jarosław Janasz ze Słodkich Pasji Małgorzaty z Ławicy.

NOWOŚĆ

KOLEKCJA

STONEWARE

COSMOS

Naturalnie doskonała forma



HOST

20
24
KONFERENCJA
KONKURS
TARGI

- praktyczne warsztaty
- wystąpienia najlepszych z branży
- konkurs dla profesjonalistów i młodych kucharzy
- tematyczne strefy wystawiennicze w industrialnych przestrzeniach Cukrowni
- strefa chill

Weź udział w jedynym takim wydarzeniu w branży hotelarsko-gastronomicznej!

Bilety już dostępne!
VIP/ALL/STANDARD

od **199 ZŁ**

Dołączyli już do nas

BARBARA & LUIJCKX
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

Bonduelle
Food Sense

J.J. DARBOVEN
OD 1866

makro

FUSION GUSTO
poczuj smak zapachu

FineDine

Heinzelmann

Baking a
better world
together

La Lorraine
Bakery Group

Bidfood
więcej niż foodservice

UNOX

All food

WINELAND
Twoje wino jest od 2008 roku

PLASTMET

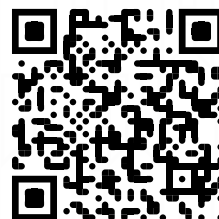
Partner medialny

Szef Kuchni
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

prapajza.pl

20-21
CZERWCA
2024

ARCHE
CUKROWNIA ŻNIN



CUKROWNIAZNIN.PL/HOST-2024