

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

Szef kuchni
to lider

ROZMOWA Z MARTINEM GIMENEZEM CASTRO

WŁOSKIE SMAKI

WIELKANOC 2025

FINE DINING

MARZEC 2025 NR 99 | ISSN 2543-568X

syurve

8000+

Klientów

50+

Krajów

20+

Języków



- ✓ Kompleksowe oprogramowanie POS
- ✓ Zapasy w czasie rzeczywistym
- ✓ Prognozowanie sprzedaży oparte na sztucznej inteligencji
- ✓ Zautomatyzowane zakupy
- ✓ Skuteczne narzędzia w czasie rzeczywistym



Nai



EL & N
LONDON



SUSHI
ICONS



Czy Twój system POS optymalizuje Twój biznes? Czas działać!



Uwolnij się od ograniczeń "standardowych rozwiązań"



Pozbądź się problemów i ręcznej pracy, prowadzenia ewidencji w Excelu



Porzuc nieefektywne i przestarzałe technologie



Zapomnij o niekwalifikowanych IT rozwiązaniach



Odrzuć długoterminowe umowy i ukryte opłaty



Otrzymaj 2 miesiące gratis przy zakupie rocznej licencji!

Marzec wita nas pierwszymi promieniami wiosennego słońca i zapowiada początek sezonu targowego w sektorze HoReCa. To czas, gdy branża nabiera rozpędu, stając się centrum kulinarnych spotkań, które przyciągają szefów kuchni z różnych zakątków świata. Niektórzy przyjeżdżają na krótką wizytę, ale często odkrywają u nas coś, co sprawia, że zostają na dłużej.

Ich obecność to nie tylko dowód na atrakcyjność polskiego rynku, ale także impuls do wymiany doświadczeń. Polska, bogata w produkty regionalne oraz tradycje kulinarne sięgające wieków wstecz, oferuje unikalne warunki do tworzenia nowych smaków. Nic dziwnego, że gościmy zagranicznych mistrzów kuchni z otwartymi ramionami, oferując im nie tylko możliwości współpracy, ale także przestrzeń do rozwoju własnej wizji.

Bohaterem marcowego wydania jest Martin Gimenez Castro – właściciel i szef kuchni restauracji Tuna i Ceviche Bar w Warszawie. W rozmowie podkreśla, że w Polsce czuje się jak u siebie.

W Strefie Menedżera prezentujemy wywiad z Alicją i Alonem Than – polsko-japońskim duetem, który z sukcesem łączy dwie kultury w świecie gastronomii. Ich wspólna droga pokazuje, jak różnorodność i otwartość na inne tradycje kulinarne mogą wzbogacać polską scenę restauracyjną.

Dzięki temu, że zagraniczni szefowie kuchni zostają u nas na dłużej, polska kuchnia zyskuje nową perspektywę – świeże inspiracje, niekonwencjonalne podejścia i kreatywne połączenia, które urozmaicają naszą tradycję. Jednocześnie na rodzimym gruncie nie brakuje wybitnych, utalentowanych szefów, którzy potrafią czerpać z globalnych trendów, tworząc niezapomniane doznania smakowe.

Drodzy Czytelnicy, zapraszamy do odkrywania historii, które, łącząc kultury, pokazują, jak międzynarodowe inspiracje potrafią napędzać rozwój polskiej gastronomii. Razem celebруем pasję, kreatywność i nieustanne dążenie do kulinarnej doskonałości.

Przyjemnej lektury!

ZUZANNA WÓJT

redaktor prowadząca

Szef Kuchni

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

REDAKTOR NACZELNA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

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

REDAKTORZY:
DAWID HOFFMAN, EWA MRÓZ,
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

WSPÓŁPRACA:
KATARZYNA ARENDARCZYK, MIROŚLAW
CIOŁAK, MARTA KOSECKA, MARCIN
KUREK, ŁUKASZ NOWAK, FABIO PANTANO,
JAROSŁAW UŚCIŃSKI, 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:
ALFA SKŁAD
ŁUKASZ BIESZKE

DRUK:
TECHGRAF

ZDJĘCIA:
DEPOSITPHOTOS.COM,
ARCHIWUM WŁASNE

ZDJĘCIA NA OKŁADCE:
PIOTR JAKUBOWSKI, JAKUBINA FOTO

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:
10.000 EGZEMPLARZY



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



14



26



56



6

STREFA SZEFA

- 11** Tiradito z corviny – przepis
- 12** Składniki dobrego przepisu – felieton Agaty Wojdy
- 14** Ewolucja oferty śniadaniowej
- 18** Wielkanoc 2025: tradycja kontra trendy
- 21** Schab z kandyzowaną śliwką w sosie piwnym – przepis
- 22** Włoskie smaki prosto z Sycylii
- 26** Fine dining, czyli głód kulinarnych wrażeń
- 30** Pokaz kulinarny wołowiny premium Tender Meat

- 32** Krwiste i soczyste: steki w najlepszym wydaniu
- 35** Muzyka dostosowana do wieku klienta. Tak słuchają – i konsumują – różne pokolenia

STREFA MENEDŻERA

- 36** Najmniejsza lodziarnia świata – nowy sposób na zwiększenie zysku
- 38** Przepis na sukces tkwi w robieniu tego, co się lubi – rozmowa z Alicją i Alonem Than
- 42** Piec konwekcyjno-parowe: nowoczesne technologie w gastronomii
- 48** Idealna czystość: bezpieczna restauracja
- 51** Inwestycje w restauracji sfinansuj leasingiem

- 52** System POS – przejrzysta kontrola Twojego biznesu

- 54** Różna wykładnia i wiążąca interpretacja przepisów podatkowych

STREFA SMAKU

- 56** Nowy rok w cukiernictwie
- 59** Nowy trend w lodziarni: jadalne perfumy Leagel
- 60** Pamiętajcie o ogródkach
- 62** Karta win – przewodnik po świecie smaków
- 64** Nowości

TEMAT NUMERU

- 6** Szef kuchni to lider – rozmowa z Martinem Gimenezem Castro, właścicielem i szefem kuchni restauracji Tuna i Ceviche Bar w Warszawie

WYDARZENIA

- 69** III edycja GastroTargów SMAKKi 2025
- 70** Expo Sweet 2025 – podsumowanie/ Wielkopolski Kucharz Roku 2025

autor: Zuzanna Wójt

Szef kuchni

TO LIDER

Argentyńczyk z urodzenia, Polak z wyboru. O roli szefa kuchni, znaczeniu doświadczenia, a także autorskiej kuchni rozmawiamy z Martinem Gimenezem Castro, właścicielem i szefem kuchni restauracji Tuna i Ceviche Bar w Warszawie.

Kiedy postanowiłeś zostać szefem kuchni?

Od zawsze wiedziałem, że chcę być szefem kuchni. Chciałem gotować, sprawiać ludziom przyjemność, zaskakiwać ich i być za to docenianym. Czułem, że to moja pasja. Najbardziej uświadomiłem to sobie na studiach gastronomicznych, zaraz po liceum, w których trakcie uczyłem się, jak stać się najlepszym szefem kuchni, jakim mógłbym być.

Chciałem być profesjonalistą zarówno w opracowywaniu receptur, jak i połączeń smakowych. Już wtedy wiedziałem, że nie chcę być po prostu kucharzem, ale szefem kuchni z prawdziwego zdarzenia.

Szefem kuchni nie zostaje się od razu.

To wymaga dużo czasu. Czasami na to stanowisko są wrzucani bardzo młodzi ludzie, którzy jeszcze nie są gotowi zarówno przez brak doświadczenia, jak i... brak błędów.

Brak błędów?

Na stanowisko szefa kuchni jesteś przygotowany, kiedy zbierałeś nie tylko wiele doświadczeń w gotowaniu z innymi szefami, ale i doświadczeń z porażką. Szef kuchni to lider. Musi wiedzieć, co może, a czego nie powinien robić. To osoba, która zarządza zespołem nie dlatego, że jest tam z przypadku lub jest właścicielem restauracji, ale dlatego, że to właściwa osoba na właściwym miejscu.

To lata nauki i przekonania się na własnych błędach, co warto, a czego nie warto robić. Dzisiaj mogę powiedzieć głośno, że kariera rozwija się nie tylko wtedy, gdy pracujesz w najlepszych restauracjach lub wyjeżdżasz na staże, ale także w momencie, gdy potrafisz zmierzyć się z porażką i dostrzec własne błędy. Ważne, abyś dążył do tego, co chcesz osiągnąć i nie poddawał się w walce o znalezienie odpowiedniej receptury.

Bez względu na trud włożony w opracowanie dania, zostanie ono ocenione przez gości. Jak radzić sobie z krytyką?

Gotujemy dla gości, dlatego szef kuchni musi potrafić przyjmować negatywne opinie. Czasami masz wizję dania, podajesz je i okazuje się, że jeden stolik go nie lubi, drugi też nie... Nie można cały czas mówić, że ludzie się nie znają, bo faktycznie coś musi być nie tak. Szef kuchni powinien przygotować się mentalnie na to, że nie zawsze będzie perfekcyjnie. Taki sposób myślenia musi przekazać swoim kucharzom. Ostatecznie to właśnie lider

odpowiada za karierę przyszłych szefów, dla których powinien być przykładem. To odpowiedzialne stanowisko.

Czy to także kwestia podejścia do swojego zespołu?

Oczywiście! Jako szef kuchni mam wpływ nie tylko gości, ale i na swoich kucharzy. Zależy mi na tym, aby ich odpowiednio ukształtować, aby mieć pewność, że działają zgodnie z moją wizją, nawet gdy nie ma mnie na miejscu. Jeżeli nie dałbym im konkretnych wskazówek, cała koncepcja mogłaby pójść na marne.

Szef kuchni musi czuwać nad tym, co się dzieje w restauracji, dlatego nie wystarczy, że nauczy się gotować kilku fajnych rzeczy albo ma zwiariowane, super pomysły, musi poważnie traktować to stanowisko. Wszystkim ambitnym kucharzom, którzy chcieliby objąć je w przyszłości, polecam pracować i krok po kroku piąć się coraz wyżej. Najlepiej zacząć od stanowiska pomocy kuchennej, następnie kucharza, chefa de partie oraz sous chefa, który jest prawą ręką i zastępcą szefa kuchni pod jego nieobecność. Tak naprawdę, jako sous chef, musisz być prawie na tym samym poziomie co szef kuchni lub mu dorównywać.

Przejdźcie przez wszystkie etapy to długi, wymagający proces. Wiele osób wolałoby iść na skróty.

Uważam, że kucharz nie powinien od razu stawać się szefem kuchni bez tego procesu i bez doświadczenia w byciu czymś sous chefem. Warto rozwijać karierę powoli, aby dokładnie zrozumieć, na czym polega praca, a nie myśleć tylko o tym, aby jak najszybciej objąć najważniejsze stanowisko i zacząć zarabiać lepsze pieniądze czy robić





swoją kuchnię. Będzie czas na to wszystko, ale to proces, który wymaga pokory.

Udowodniłeś, że pokonanie tych etapów się opłaca. Jak zaczęła się Twoja przygoda z gastronomią?

Wszystko zaczęło się w Argentynie. Następnie, jako młody kucharz, pojechałem do Stanów Zjednoczonych. Miałem dziewiętnaście lat i byłem w trakcie studiów gastronomicznych.

Po studiach ponownie wróciłem do USA. Łącznie spędziłem tam prawie pięć lat. Cały czas pracowałem dla jednego szefa. Chociaż kuchnia była taka sama, wiele się od niego nauczyłem. To była restauracja fine diningowa w prestiżowym hotelu na Florydzie. Zawsze mieliśmy spory ruch i mnóstwo gości. Przez te wszystkie lata, przeskakując ze stanowiska na stanowisko, nauczyłem się patrzeć na różne sytuacje z perspektywy szefa kuchni. Czegoś brakuje, coś nie przyjechało...

Poza nauką gotowania homarów i przegrzebków przede wszystkim chłonięciem wiedzy od szefa kuchni. Do tego zachęcam moich kucharzy. Mają ode mnie wyciągać wszelkie informacje, a nie tylko przepisy. Co robić w określonej sytuacji, jak reagować na różne nieprzewidziane wydarzenia, jak planować zakupy w mądry sposób. To wszystko musi działać.

Każdy szef kuchni powinien wypracować własny system pracy?

Do obowiązków szefa kuchni nie należy tylko gotowanie. Oczywiście, robiąc karierę, mamy możliwość skupienia się na wielu ciekawych projektach, przepisach czy technikach, jednak cały czas musimy być czujni i szybko myśleć, aby odpowiednio reagować, chcąc uratować sytuację.

Często tego zmysłu brakuje, bo skupiliśmy się na skakaniu z restauracji do restauracji, żeby uczyć się najnowszych technik. Zapominamy, że stojąc na froncie kuchni, musimy być gotowi na każdą sytuację. Tego uczy nas wyłącznie czas.

Jaki jest Twój styl gotowania?

Po prostu wsłuchuję się w emocje. To jest bardzo ważne. Moje dania bywają różne, a menu zależy przede wszystkim od samopoczucia. Inaczej gotuję, jeśli jestem szczęśliwy lub coś mnie zainspirowało, a inaczej, kiedy jestem zmęczony czy przepracowany. Wiele zależy także od pogody – czuję się lepiej, gdy jest więcej słońca.

Zasadniczo nigdy nie wymieniam całego menu. Zdarza się, że goście pytają, kiedy nowa karta, jednak w moich restauracjach to tak nie działa. Wprowadzam cykliczne zmiany, ale nie zmieniam wszystkich pozycji naraz, począwszy od przystawek, na daniach głównych skończywszy. Nie da się kreować wielu rzeczy jednocześnie, bazując na emocjach.

Zazwyczaj pracuję nad jednym lub dwoma daniami i co jakiś czas wymieniam w karcie pojedyncze dania. Na przykład w jednym tygodniu zmienię jedną przystawkę, a w kolejnym jedno danie główne. Tym sposobem w karcie cały czas zachodzą zmiany, a goście, którzy wracają, widzą, że pojawiło się coś nowego, ale jest także coś, co już było.

Chcę, aby każde danie było bardzo osobiste i wyjątkowe. Dzięki temu goście wiedzą, że to moja kuchnia i są w stanie ją rozpoznać nawet z zamkniętymi oczami. Bez względu na to, czy zmieniają się składniki, czy pory roku, zawsze mogą wrócić do smaków, które już znają. Nie chcę także radykalnie zmieniać sposobu podania.

Co wyróżnia Tunę i Ceviche Bar na kulinarnej mapie Polski?

Lubię robić kuchnię autorską. Gotuję tak, jak czuję zarówno w Tunii, jak i w Ceviche. Nie ograniczam się tylko do kuchni Ameryki Południowej czy argentyńskiej.

W Ceviche Bar czuję, przede wszystkim, temperament, ostrość i kwasowość. To koncept, w którym przeważają autorskie dania kuchni Ameryki Południowej.

Z kolei w Tunii smaki są bardziej wyrafinowane. Skupiam się głównie na podkreśleniu smaku różnych produktów, aby zaskoczyć gości. W gotowanie wkładam moje całe dotychczasowe doświadczenie, osobowość i wszystkie emocje, które odczuwam w konkretnym momencie. Mimo że Tuna to przede wszystkim ryby i owoce morza, to jeśli mam ochotę na gęś, wrzucam ją do karty. Czemu nie? Bez względu na to, czy akurat mam pomysł na przygotowanie dań azjatyckich, kuchni włoską czy argentyńską, zawsze da się wyczuć moją rękę. To właśnie mój styl.

NOWOŚĆ

— NIEOGRANICZONE —
MOŻLIWOŚCI KREOWANIA

ROCK
YOUR
MEALS!



BIAŁA FASOLA

CZERWONA FASOLA

CIECIORKA

KASZA GRYCZANA PRAŻONA

MIX KASZA BULGUR & QUINOA

MIX PSZENICA & CZERWONA QUINOA

NOWA GAMA KASZ I STRĄCZKÓW 800 g
W WYGODNYCH TOREBKACH DOYPACK®
KTÓRE POSTAWISZ NA PÓŁCE

Odwiedź nas na: www.greenology.pl

Zeskanuj kod QR i odkryj nowe produkty!



Co Cię inspiruje? Czy fakt, że jesteś Argentyńczykiem mieszkającym od wielu lat w Polsce, wpływa na Twoje podejście do kuchni?

Cały czas bazuję na doświadczeniach zebranych w Argentynie, Hiszpanii, Stanach Zjednoczonych i we Francji. Gdziekolwiek podróżuję, zbieram dużo informacji i inspiracji.

W Tunii nie znajdziesz klasycznej Argentyny. Obecnie w menu są sorrentinos, czyli argentyńskie okrągłe ravioli tradycyjnie nadziewane ricottą, serem i sosem pomidorowym. U mnie zjecie je z krabem.

Ogromny wpływ na kuchnię argentyńską miały liczne kuchnie z całego świata między innymi hiszpańska, włoska, a nawet polska. Przyczynił się do tego napływ imigrantów z tych krajów. Dzięki naszej

zróżnicowanej kulturze kulinarnej, jako Argentyńczyk, nie muszę się ograniczać, mogę przebierać w smakach. Na pytanie, jaka jest kuchnia argentyńska, nie ma jednoznacznej

odpowiedzi – zalicza się do niej nie tylko wiele dań mięsnych i rybnych, ale także pizza, makaron czy paella. U nas w domu cały czas robiło się paellę. Traktowałem ją jako nasze tradycyjne danie, a to przecież kuchnia hiszpańska. Tak samo z makaronami. Bycie Argentyńczykiem dało mi możliwość adaptacji do różnych rodzajów kuchni.

Szerokie horyzonty to zaleta. Jak wyglądały Twoje początki na polskiej scenie kulinarnej?

Do Polski przyjechałem z moją żoną, która jest Polką, po pobycie w Stanach Zjednoczonych. Początki nie były łatwe, bo jeszcze nie znałem języka, a gdy mówiłem, że jestem z Argentyny, szukając pracy, od razu dawali mi stek do ręki i chcieli, żebym nim rzucał na grillu. Trudno było znaleźć miejsce, gdzie mógłbym się wykazać i pokazać, kim naprawdę jestem. Minęło trochę czasu, zanim ktoś dał mi taką szansę.

Potrafię szybko dostosowywać się do sytuacji, dlatego prawie od początku czułem się tu jak u siebie, nie odczułem skutków bycia obcokrajowcem. Co więcej, nie czułem, że jestem Argentyńczykiem w Polsce, po prostu miałem wrażenie bycia stąd.

Pracuję w gastronomii już dwadzieścia pięć lat, a od siedemnastu lat mieszkam w Polsce. To tu rozwinęła się moja kariera. Szanuję wielu polskich szefów kuchni i zależy mi na tym, aby dodać do polskiej gastronomii coś od siebie. Nie przyjechałem tu jako ukształtowany szef kuchni, który chce pokazać kuchnię argentyńską, przyjechałem jako młody kucharz, aby zdobywać wiedzę. Wiele elementów, z których składa się mój styl gotowania, znalazłem właśnie tutaj.

Co Twoim zdaniem najbardziej wpłynęło na rozwój Twojej kariery w Polsce?

Myszę, że moja kariera rozwinęła się w ten sposób, bo jestem uparty, walczę, nie poddaję się, po prostu dążę do celu. Lubię być czarnym koniem. Moim celem była własna restauracja – udało się. Chciałem, aby znalazła się w Przewodniku Michelin – udało się. Oczywiście doświadczenie nauczyło mnie, że nie można stawiać wszystkiego na jedną kartę.

Jakie jest Twoje podejście do trendów kulinarnych? Zwracasz na nie uwagę?

Nie patrzę na to, co jest modne, czego się używa, czy co robią inni, a jeśli już, to po to, żeby docenić ich wizję. Robię wszystko po swojemu.

Myszę, że każdy powinien mieć autorski styl. Trendy, jak moda, przemijają. Dziewięć lat temu, po otwarciu Ceviche Bar, wszyscy chcieli jeść ceviche. Bałem się, że to chwilowe zainteresowanie. Na szczęście restauracja nadal działa i ciągle mamy gości, którzy doceniają ceviche.

Czy zero waste to także chwilowy trend?

To nie jest trend, tylko szacunek do produktu. Każdy powinien zwracać na to uwagę na co dzień i starać się nie marnować jedzenia. Trzeba tego pilnować.

Jeśli przyjeżdża do nas piękna, ogromna ryba, to nie możemy wykroić tylko najlepszego kawałka. Takie podejście to także szacunek do naszej planety. Nie może być tak, że kupujemy zbyt dużo, wyrzucamy, a potem wychodzimy na ulicę i mówimy o globalnym ociepleniu. Musimy być odpowiedzialni nie tylko w domu, ale i w naszych kuchniach.

Jaką kuchnię serwujesz w programie halo tu polsat?

Pokazuję widzom pomysły na dania, które mogą ugotować we własnym domu. Zdradzam też kulinarne ciekawostki i daję wskazówki. Nie chodzi o to, aby zaprezentować siebie jako szefa kuchni, ale zainspirować innych do gotowania. Wiele osób kojarzy mnie z fine diningiem. W kuchni halo tu polsat jestem po prostu Martinem, który gotuje jak w domu. Specjalnie na potrzeby programu opracowuję przepisy, które widzowie mogą bez problemu odtworzyć. Zazwyczaj dania opierają się na kilku niedrogich, łatwo dostępnych produktach. To dostarcza mi wiele inspiracji i motywuje, aby kreować coś nowego.

Jak widzisz rozwój swojej kariery gastronomicznej w najbliższych latach?

Moim marzeniem jest gwiazdka Michelin. Chciałbym, aby stała się ona zwieńczeniem mojej kariery. To kolejny życiowy cel, do którego będę dążył.

MARTIN GIMENEZ CASTRO

właściciel i szef kuchni restauracji Tuna i Ceviche Bar w Warszawie

autor: Martin Gimenez Castro

Tiradito

Z CORVINY



Składniki:

Tiradito:

- 100 g filetu z corviny w formie sashimi
- olej ziołowy

Żel z kwiatów bzu:

- 250 ml syropu z kwiatów bzu
- 150 ml syropu cukrowego
- 100 ml octu z kwiatów bzu
- 4 g agaru

Miętowa panna cotta:

- 50 g liści mięty
- 500 ml śmietanki 30 proc.
- 9 g listków żelatyny
- szczypta soli i cukru

Zielony tuile:

- 20 g białka
- 20 g cukru
- 20 g masła
- 20 g mąki pszennej
- pół łyżeczki pasty ze szpinaku lub mięty

Sposób przygotowania:

Żel z kwiatów bzu:

1. Wszystkie składniki łączymy, delikatnie podgrzewając. Następnie dodajemy agar.
2. Odstawiamy do wystygnięcia w lodówce do stwardnienia masy. Blendujemy.

3. Jeśli chcemy pozbyć się powietrza z masy i uzyskać konsystencję żelu, przekładamy masę do pojemnika (GN), który mieści się w pakowarce. Uważajmy, aby masa nie wyszła za pojemnik.

Miętowa panna cotta:

1. Liście mięty blendujemy z odrobiną śmietanki.
2. Następnie dodajemy resztę śmietanki i podgrzewamy, uważając, aby nie zagotować. Do masy wrzucamy moczone wcześniej w zimnej wodzie listki żelatyny.
3. Doprawiamy szczyptą soli i cukrem do smaku, a następnie przekładamy do silikonowej foremki.

Zielony tuile:

1. Mieszamy cukier i mąkę, następnie dodajemy białko i roztopione masło.
2. Do masy dodajemy pastę ze szpinaku lub mięty, aby nadać jej zielony kolor. Przelewamy do foremki.
3. Pieczemy ok. 7-8 minut w temperaturze 150°C.

Podanie:

1. Na talerzu serwujemy panna cotta i tiradito, czyli sashimi z corviny. Możemy doprawić je solą.
2. Na plastry ryby dodajemy odrobinę żelu i formujemy. Dodajemy też kilka kropli żelu do dekoracji.
3. Na wierzchu umieszczamy tuile i wykańczamy olejem ziołowym.

zdj. Piotr Jakubowski / AKUBINA Foto

Składniki DOBREGO PRZEPISU

autor: Agata Wojda

Nie lubię generować przepisów, sukcesywnie odmierzać najdrobniejszych elementów, wyliczać ilości porcji i określać czasu działania. Własnych również nie zapamiętuję, dlatego ciągnie się za mną stosik klasycznych, wieloletnich zeszytów z plamami i wyblakłym tekstem. Część z nich to skróty myślowe, idee, chaotycznie zapisane poszczególne etapy działania, które po powrocie do nich wcale nie okazują się jasne.

Moi współpracownicy nigdy nie otrzymywali ode mnie pisemnych receptur na wykonanie poszczególnych dań z wyjątkiem deserów, co i tak ograniczałam do odręcznie napisanych proporcji. Moje aktualne zeszyty zawierają warte zapamiętania oraz sensowne składnikowo i technicznie pojedyncze, inspirujące mnie przepisy zarówno przypadkowych osób, jak i cenionych szefów kuchni.

Gromadzę też wszelkie najdrobniejsze podpowiedzi, zestawienia smakowe, wymyślone przypadkiem dodatki, które muszą zapisać, bo uciekną tak szybko, jak się pojawiły. Nadal kupuję książki kulinarne, wybierając je wedle klucza realnej dla mnie przydatności i zainteresowań bądź nazwiska. Ważne są dla mnie zdjęcia i krótkie opisy wyjaśniające dobór, powód, genezę danego przepisu w zbiorze. Uwielbiam koneksje rodzinne, wielopokoleniowość w serwowaniu, ważne świąteczne okoliczności, a także popularność wśród gości, hity sezonu, odkrywanie połączeń. Cenię całą tę naturalność wynikającą z dobrego smaku, a nie sztucznie wymyślone przepisowe twory.

Lubię wzmianki o preferowanych producentach, gatunkach, rasach, pochodzeniu idealnego składnika. Czasami je odszukuję, zapamiętuję i kupuję, jeśli nadarzy się okazja. W moim odczuciu to niekiedy największa przydatność przepisu – odkrycie produktu. Czytam także komentarze pod postami z przepisami, bo tam często kryją się uzupełniające smaczki i najlepsze podpowiedzi. Tutaj nie tylko się pojawiają ulubione składniki, ale również niuanse, problemy wynikające z realnego gotowania wedle wskazanej receptury. Rozwiązuje się je często sensowniej na bieżąco. Przydatny bywa też komentarz lub uwaga od osób potrzebujących zamienników wynikających z racji diety czy preferencji smakowych. Autor przepisu czasami musi wykazać się

dużą porcją cierpliwości i wszechwiedzy. Nierzadko daje radę. W tym przypadku też może pojawić się informacja zwrotna odnośnie do sensowności przepisu w postaci zdjęcia odtworzonego dania.

Tworzenie przepisów, które odnoszą sukces, nie jest wcale takie oczywiste. Nie mogą być ani zbyt ogólne, ani przesadnie szczegółowe. Warto określić grupę realnych odbiorców, do których będą skierowane. Zbyt rozbudowana lista składników zniechęca, brak choćby jednego podczas wstępnego czytania może wykluczyć dalsze zainteresowanie. Warto sugerować zamienniki lub wspomnieć o sprzęcie, który został użyty, bo ta wiedza, z pewnością, pozwoli zweryfikować czas smażenia, opiekania czy ubijania. Czytelnik potrzebuje znać ilość porcji, często kaloryczność dań, a także realny czas tworzenia. Rzadko też czyta przepis do końca, częściej rozkłada książkę i krok po kroku, zerkając w przepis, idzie przez kolejne etapy. Sugeruje się zatem zachować chronologię w wypisywaniu składników, dobrze oznaczyć poszczególne etapy złożenia dań, wyjaśnić sens wykorzystywania przedmiotów, podać wielkości blaszek, typ produktu czy realną

wagę odsączonego produktu. Dobry przepis wymaga wielorazowego przetestowania i pewności, że wyjdzie z podanych proporcji i wykonany według opisu. Cenne są uwagi co do naszego gustu, a także preferencji smakowych względem ostrości czy solenia.

Mam czasem wielką ochotę przejść się po wszystkich kolejnych przepisach z wybranej książki i, trzymając się zapisanych tam proporcji, robić, dzień po dniu, pracowniczy posiłek. Wydawanie takich publikacji drukiem lub online nadal jest popularne. Pewną nowością jest wkroczenie sztucznej inteligencji z wygenerowanymi daniami, których nigdy nikt nie ugotował. Tak jak duża część odbiorców jest przekonana, że przepis na langosza babci od pokoleń pojawia się na stole, tak nie brakuje osób wierzących, że zdolna piekarniczka z popularnego portalu upiekła z chałki psa.

Istnieją dziś strony i dyskusje analizujące nieprawdziwe receptury, autorów, techniki, które nie mają prawa wyjść. Neguje się wykorzystywanie konkretnego sprzętu, zaznaczając, że to producencki troll. Detektywi sprawdzają wnikliwie nazwiska autorów takich stron, weryfikują pod względem treści i sensowności kilka wybranych przepisów. Z bardzo dużym dystansem podchodzą do gotowania na TikToku, YouTube, zerkając na czas wykonania dania. Wyłączenie możliwości komentowania przepisu sugeruje jedynie jego „klikalność”, a nie merytoryczność i sens.

Trend demaskowania nieprawdziwych twórców działa prędko od lat. Krytykuje się nie tylko ukryte w treściach produkty, naciąganie na atencję, ale i bezrefleksyjne marnowanie jedzenia, które trafi potem do kosza. Uczula się potencjalnych odbiorców na

dalsze nierozpowszechnianie filmików i przepisów, zastopowanie popularności. Z gotowaniem jest tak, że warto je czuć i rozumieć. Receptury przeczytać w całości i przeanalizować jak zadanie matematyczne. Ogarnąć kolejne etapy, a tam, gdzie można, dorzucić jak największą ilość własnych przyzwyczajęń i preferencji. Szukać podpowiedzi i sposobów na rozwiązanie problemów przy niepowodzeniu. Uwagami dzielić się z innymi, chyba że po zawodowemu wolimy splendor zachować dla siebie, ale wtedy to już zupełnie inna historia. Znam kilku szefów kuchni, którzy zdradzą najdrobniejsze meandry własnej receptury, a znam też takich, którzy nigdy słowa o niej nie powiedzą. Ot sztuka!



AGATA WOJDA

szef kuchni w bistro
Ferment Dom Sadyba
w Warszawie

REKLAMA

Dla szefów wszystkich kuchni



Zyskujesz:

- indywidualne ceny
- 100% Service Level i gwarancję świeżości
- duże opakowania gastronomiczne
- szeroki wybór marek własnych tg Economy i Topseller

obserwuj nas na
LinkedIn



Skontaktuj
się z nami

transgourmet.pl

kontakt@transgourmet.pl

0 800 467 322

selgros.pl/horeca

horeca@selgros.pl

0 800 505 105



autor: Mirosław Ciołak

Ewolucja OFERTY ŚNIADANIOWEJ

Śniadanie – pierwszy posiłek, który uchodzi za najważniejszy w całym dobowym jadłospisie. Warto o nie zadbać nie tylko w domowym zaciszu, ale i w ofercie restauracji czy hotelu. Co, jako szefowie kuchni, możemy przygotować?

Oferta śniadaniowa w restauracjach oraz hotelach przeszła ogromną metamorfozę, dostosowując się do dynamicznych zmian na rynku gastronomicznym. W ciągu ostatnich kilku dekad zmianie uległo nie tylko postrzeganie śniadania, ale i oczekiwania gości.

W latach 90. dominowały zestawy śniadaniowe składające się z prostych, raczej uznawanych za klasyczne składników. Były to przede wszystkim kanapki z szynką, serem i warzywami, jajka na twardo lub jajecznica, płatki śniadaniowe z mlekiem, jogurty oraz podstawowe napoje, takie jak kawa i herbata. Czasem dodatkowo pojawiały się warzywa, jak pomidor, ogórek, sałata. Ogromną rolę w polskim tradycyjnym śniadaniu odgrywało również pieczywo, którego do dziś nie powinno zabraknąć na śniadaniowym stole. Dawniej śniadanie nie mogło obyć się bez tradycyjnego chleba, najczęściej pszennego lub razowego. Nieco rzadziej dostępne były bułki. Choć oferta z tamtych lat była w większości skromna

lub okrojona, stanowiła krok naprzód w porównaniu do jeszcze bardziej ograniczonych możliwości lat 80.

Obecnie ogranicza nas jedynie budżet i konieczność zarządzania food costem. Ważne, abyśmy robili to z głową i świadomością, że dzisiejsi goście oczekują nie tylko smaku, ale również różnorodnych i świeżych dań, oczywiście, na bazie produktów najwyższej jakości. Bufet śniadaniowy to już standard, a personalizacja i wygoda cały czas zyskują na znaczeniu. Sukces restauracji i hoteli zależy w głównej mierze od umiejętności dostosowania się do współczesnych oczekiwań i preferencji konsumentów.



**KIEŁBASKI MINI BEZ OSŁONKI
DOSKONAŁE NA ŚNIADANIE!**

www.jbb.pl



Przełomem w ofercie śniadaniowej, który pozwolił nie tylko na większą różnorodność czy elastyczność, ale przede wszystkim na wygodę dla gości, było pojawienie się bufetu śniadaniowego w hotelach. Ta niespotykana dotąd na taką skalę forma serwowania posiłków podbiła branżę, umożliwiając hotelom efektywne zarządzanie posiłkami, zmniejszenie kosztów przy jednoczesnym podniesieniu standardów obsługi. Można powiedzieć, że bufet zrewolucjonizował podejście gości do śniadań i sposobu,

w jaki korzystają z porannego posiłku.

Obecnie w hotelach i restauracjach można spotkać kilka głównych typów śniadań, dostosowanych do różnych gustów i potrzeb gości. Wiele zależy od trendów, jednak istnieją pozycje, które nie tracą na popularności, dlatego szefowie kuchni przygotowują zazwyczaj oferty w oparciu o sprawdzone, klasyczne

produkty. Nie może zabraknąć zarówno dań na zimno, jak i na ciepło, aby każdy nasz gość znalazł coś dla siebie.

Śniadania serwowane w hotelach i restauracjach na całym świecie różnią się w zależności od kultury, tradycji oraz oczekiwań i upodobań gości. Współczesna oferta śniadaniowa obejmuje szeroki wachlarz możliwości. Można wymienić lekkie i szybkie posiłki, a także obfite zestawy pełne składników dostarczających energii na cały dzień.



Jedną z najbardziej klasycznych opcji jest śniadanie kontynentalne. Charakteryzuje się lekkością i prostotą. Składa się głównie z pieczywa, dżemów, masła, serów oraz wędlin. Często w jego skład wchodzi także świeże owoce, płatki śniadaniowe oraz jogurty, począwszy od smakowych, poprzez naturalne, na jogurtach typu greckiego czy islandzkiego jak skyr, skończywszy. To typowe śniadanie serwowane w wielu europejskich hotelach zwłaszcza tych, które oferują szybkie i wygodne rozwiązania dla podróżujących. Standardowymi dodatkami do śniadania kontynentalnego są kawa, herbata oraz soki owocowe.

Równie popularne jest śniadanie angielskie. To opcja znacznie bardziej sycąca, a przy tym kaloryczna. Tradycyjnie składa się z jajek (smażonych lub jajecznicy), chrupiącego bekonu, kiełbasek, fasoli w sosie pomidorowym, grillowanych pomidorów oraz tostów. Często dodaje się również pieczarki i hash browns, czyli smażone placki ziemniaczane. To śniadanie, które dostarcza dużo energii na cały dzień, jest szczególnie popularne w Wielkiej Brytanii i Irlandii.

Nieco podobne do angielskiego jest śniadanie amerykańskie, które wyróżnia się różnorodnością smaków i połączeniem zarówno słodkich, jak i wytrawnych elementów. Typowe składniki to naleśniki, gofry, syrop klonowy, jajka oraz różne rodzaje mięs, takie jak bekon czy kiełbaski. Często serwowane są również ziemniaki w formie frytek. W Stanach Zjednoczonych śniadanie to jest bardzo popularne w restauracjach typu diner i cieszy się szczególną popularnością wśród turystów.

Bufet śniadaniowy to rozwiązanie, które zdobyło ogromną popularność w hotelach na całym świecie. Dzięki szerokiemu wyborowi dań ciepłych i zimnych, każdy gość może skomponować śniadanie według własnych upodobań. W bufecie można znaleźć sery, wędliny, świeże owoce, warzywa, jogurty, płatki śniadaniowe, pieczywo oraz różnorodne dodatki.

W zależności od standardu hotelu, bufet może zawierać także dania na ciepło, takie jak jajka, kiełbaski czy naleśniki. Jest to niezwykle wygodne rozwiązanie, które pozwala na szybkie i sycące śniadanie dostosowane do indywidualnych potrzeb.

Lokalność to główny trend, którego nie może zabraknąć także w śniadaniach. Śniadanie lokalne odzwierciedla tradycje kulinarne danego regionu. W różnych krajach można spotkać odmienne specjały. W Polsce popularne są twaróg, wędliny i kiszzone ogórki, we Włoszech klasyczne espresso z croissantem, a w Azji śniadanie często bazuje na ryżu, zupach i wszelkiego rodzaju pikantnych dodatkach. Tego typu śniadanie stanowi doskonałą okazję do poznania smaków danego kraju oraz zanurzenia się w jego kulturze. To prawdziwe kulinarne doświadczenie.

Śniadanie na wynos to natomiast bardzo wygodna opcja dla osób podróżujących lub spieszących się do pracy. Zwykle obejmuje kanapki, owoce, jogurty, batoniki musli oraz napoje, takie jak kawa czy sok. Jest to idealne rozwiązanie dla tych, którzy nie mają czasu na spokojny posiłek, ale chcą rozpocząć dzień od wartościowego i pożywnego śniadania.

Każdy z tych rodzajów śniadań ma swoje unikalne cechy i zalety, dostosowane do różnych potrzeb czy stylów życia. Wybór odpowiedniego śniadania zależy od indywidualnych preferencji oraz okoliczności – czy to szybka przekąska przed podróżą, czy pełnowartościowy posiłek na udany początek dnia.

Współczesne trendy w branży gastronomicznej znacząco wpłynęły na ofertę śniadań, sprawiając, że stały się one bardziej zróżnicowane i dostosowane do indywidualnych potrzeb klientów. Coraz większą rolę odgrywa dostosowanie menu do różnych diet, dlatego coraz częściej można spotkać opcje wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe czy bezlaktozowe. Wzrosło również zapotrzebowanie na świeże i lokalne produkty, a także wysokiej jakości napoje, takie jak kawa specialty, świeżo wyciskane soki oraz smoothie.

Dużą popularnością cieszą się także zdrowsze i lekkie propozycje śniadaniowe, obejmujące owsianki, jogurty z bakaliami oraz świeże owoce i warzywa. Personalizacja dań staje się standardem, dając gościom możliwość wyboru składników do jajek, omeletów, kanapek czy koktajli. Ponadto rośnie znaczenie wygody i szybkiej obsługi – wiele restauracji i hoteli oferuje opcje „grab-and-go” dla osób w pośpiechu. Coraz większą uwagę przykładana jest również do kwestii ekologicznych, takich jak minimalizowanie marnowania jedzenia i stosowanie ekologicznych opakowań.

Śniadanie to różnorodność smaków, prawdziwe bogactwo kulinarnych doznań. Warto podejść do niego kreatywnie i przygotować ofertę, która przypadnie do gustu wszystkim gościom bez względu na ich indywidualne preferencje. Pomoże nam w tym klasyka, dzięki której każdy, z pewnością, będzie mógł wybrać coś dla siebie. Oferta śniadań w restauracjach i hotelach uległa ogromnej zmianie, wychodząc naprzeciw gościom i chęci zadbania o ich wygodę. Standardem stał się bufet śniadaniowy, a coraz większą rolę odgrywa personalizacja posiłków. Goście poszukują autentyczności, jakości i odpowiedzialności, co stanowi zarówno wyzwanie, jak i szansę dla naszej branży.



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

UŻYWAM EIFIX,
PONIEWAŻ
WYMAGANIA MOICH
GOŚCI ZACZYNAJĄ SIĘ
OD ŚNIADANIA.

WSZYSTKIE ZALETY
DLA HOTELI
I GASTRONOMII:
pyszna-jajecznicza.eipro.pl



Eifix Pyszna Jajecznicza od EIPRO:
dla pewności sukcesu i najlepszego
smaku. Jeśli chodzi o kreatywne oraz
najwyższej jakości produkty z jaj,
EIPRO jest Waszym Gwarantem.

Wielkanoc 2025: TRADYCJA KONTRA TRENDY

Menu wielkanocne to w wielu domach po prostu tradycja. Tak, tak, wiem, wege, bio, ekologia, dobrostan... W tym całym szumie mód i trendów kreowanych w sposób niezwykle agresywny można się pogubić. Jak tego uniknąć?

Tradycyjna oferta czy kuchnia wielkanocna to moc polskiego smaku. Historycznie w naszej przestrzeni to najważniejsze święto i wiążą się z nim naprawdę silne kulinarne tradycje. Generalizując, bo skupienie się na różnych regionach Polski spowodowałoby wyprodukowanie książki, a nie artykułu. Na Wielkanoc, po wielkim poście, na stoły biedne i bogate, trafiało wszystko, co najlepsze w danym domostwie. Postny żur wylewano i ochoczo przygotowywano smakołyki. Mięsa, ciasta, jaja oraz zupy, szczególnie te bogate, jak barszcz biały. Jedni gotowali je na wołowym mięsie, inni na dudkach (płuckach).

Mięsa to nasza wielka tradycja. Trochę o niej zapominamy i, gdy patrzemy na to, co oferują niektóre sieci sklepów jako niby-domowe, czujemy złość. Próżno szukać kawałka mięsa marynowanego zwyczajnie w solance z czosnkiem (bez wszechobecnych fosforanów), majerankiem, papryką, pieprzem czy liściem laurowym.

Ciasta to też prawdziwy ocean kulinarnych pomysłów począwszy od na pozór prostych serników czy szarlot, przez cudowną paschę i pleśniaki, na makowcach, babach drożdżowych i ciastach piaskowych skończywszy.

PRZEDE WSZYSTKIM TRADYCJA

Klucz to klimat Wielkiejnocy, dlatego jeśli śniadanie, to oczywiście jaja. Gotowane połówki faszerowane w skorupkach, smażone z pieczarkami i cebulką (pyszne, choć pracochłonne) lub faszerowane wszelkiej maści pastami. Spektakularne efekty możemy uzyskać, łącząc nowoczesność i tradycję. Warto przyrządzić pasty jajeczne, które sprawdzą się zarówno jako farsze do jaj, jak i smarowidła do pieczywa. To pyszności, których nie można się doczekać podczas śniadania wielkanocnego.

Świąteczne menu to również zupy, szczególnie grzybowe w różnych postaciach. Kremy, barszcze z większą ilością suszonych borowików, a także wersje eleganckie z nowoczesnym sznytem z truflą lub

smardzami. Odpowiednio przygotowany barszcz biały okraszony smardzami to wyższy poziom. Naszym hitem od lat jest zupa borowikowo-rybna. To swoista fuzja zacierkowej i rybnej zupy w najlepszym wydaniu. Duże, rwane zacierki trafiają do niej na koniec, a esencja to wywar z odrobiny wędzonego karpia i głów karpia. To bodaj najlepsza ryba na wywary nie tylko polskie, ale i orientalne. Borowiki, świeże lub mrożone, ziemniaki, pachnący koper i skwarki z boczką, drobnutki i złociste, do tego sporo podsmażonej cienko pokrojonej cebulki, dają cudowny efekt. Boczek w zupie rybnej? Kucharze doskonale wiedzą, że karpiołate, sumy czy jesioty wręcz lubią się z dobrym kawałkiem mięsa.

Z uwagi na wiosenny klimat panujący zwykle podczas świąt Wielkiejnocy zupy-kremy i warzywne nie są faux pas. Klasyczny lub lekko podkreślony krem z zielonego groszku doda lekkości, zwykle dość ciężkim, daniom na naszych stołach. Jeśli zupę podkreślimy pomarańczą czy cytryną bądź dodamy do niej pokruszonego twarogu, sera wiejskiego (same grudki) lub sera pleśniowego, to zupa wpisze się w świąteczny obiad.

Nie należy też zapominać o bulionach, rosółach czy consommé. To ważny element polskiego dziedzictwa i tradycji kulinarnych bez względu na to, czy bazą będzie gąska,

kaczka, wołowina czy kura, a nawet dzikie ptactwo jak bażant czy kuropatwa. Dzięki dodatkowi w postaci miniuszek nadzianych mięsem z wywaru czy innych kluseczek i dobrze dobranych warzyw, taki bulion zdecydowanie ucieszy podniebienia biesiadników.

Podczas Wielkiejnocy najsilniej reprezentowane są mięsa we wszelkich odmianach. Mielone i szarpane pasztety, schaby po warszawsku faszerowane morelami i obficie obsypane czosnkiem z majerankiem czy klasyczna pieczona karkówka. Goście docenią też pieczony na płasko lub rolowany boczek i wszelkie kielbasy, od białej począwszy, przez kabanosy, suszone, jałowcowe, swojskie i kindziuki, na liseckiej skończywszy.

W ofertach wielu lokali znajdziemy też galaretki i zimne nóżki. Niekoniecznie wieprzowe. Niezwykle ważna jest siła bulionu – dobre są wtedy, gdy wywar ma wszystkie zalety najlepszego rosółu, czyli słodcy marchewki, przepaloną cebulkę, ostrość kapusty włoskiej czy esencję wolno gotowanego mięsa. Kolosalną rolę grają tu przyprawy, bo pamiętać należy, podobnie jak w przypadku pasztetów, że doprawiamy zwykle ciepłe, ale jemy zimne, więc trzeba je odrobinę mocniej doprawić, żeby były stosownie wyczuwalne.

Wśród dań na gorąco królują pieczone szynki. Dobrze widziane przez naszych gości są kacze lub gęsie uda, wolno konfitowane w korzennym tłuszczu, rolady i zrazy z wołu czy indyka. Koniecznie biała kielbasa, która, nie tylko pokrojona w żurku lub barszczu, ale i podana do ziemniaków i tartego chrzanu, wywoła wiele westchnień.

A dodatki gorące? Jak tu nie napisać o babie ziemniaczanej z cebulką i majerankiem? Jak nie wspomnieć o mieszance kilku rodzajów kasz czy nie powiedzieć o kluseczkach kładzionych lub przecierkach? To wręcz

samodzielne potrawy, które niejednokrotnie smakują lepiej niż dania główne.

Choć ryby podczas Wielkiejnocy to temat drugoplanowy, nie może zabraknąć śledzika w niemal każdej postaci. Kucharze mają ogromne pole do popisu. Tatar, sałatki czy wersja w oleju rzepakowym zimno tłoczonym z odrobiną octu jabłkowego i odpowiednio dobranymi przyprawami korzennymi. Czy dodacie jabłka, czy suszone śliwki, a może morele lub odrobinę świeżych daktyli, zależy wyłącznie od Was. Na ciepło, na obiad czy kolację wielkanocną warto zaoferować lubianego przez gości łososia. Sprawdzi się też tatar z pstrąga czy surowego łososia. Warto również spróbować przygotować tatar z karpia. Jedyne utrudnienie to proces czyszczenia, ale efekt, po doprawieniu, jest niezwykle i ma doskonały smak. Pyszne danie można przyrządzić z halibuta, którego smak i struktura właściwie nie wymagają niczego oprócz masła, soli i pieprzu, a dodatki czy lekkie sosy pozwolą uzyskać powalający efekt.

Ryba w ofercie restauracji to nie problem, jednak jak przygotować ją w formie cateringu, żeby goście bezpiecznie i ze smakiem

REKLAMA



RUDOPAL
Frozen food solutions

Specjalizujemy się w produkcji mrożonych dań i półproduktów dla sektora HoReCa oraz B2B. Wyróżnia nas elastyczność, innowacyjność i indywidualne podejście do klienta. Większość naszej sprzedaży to produkty dedykowane, co czyni nas dynamicznym i konkurencyjnym partnerem na rynku.

EuroGastro

Odwiedź nasze stoisko 11-13 marca! Spróbuj, poznaj i zainspiruj się naszymi produktami.

Nr stoiska
E3.40

Ciasto Pizza

Nasze ciasto do pizzy to idealne rozwiązanie dla miłośników włoskiego smaku. Łatwe w przygotowaniu, chrupiące po wypieku, wyróżnia się unikalną recepturą i technologią, która zachowuje jego jakość podczas transportu. Oferujemy je w formie mrożonych kulek o różnych gramaturach.

Grzanki Czosnkowe

Bezkonkurencyjny produkt naszej firmy! Nasze grzanki czosnkowe to aromatyczna i chrupiąca przekąska, idealna do sałatek, zup i innych dań. Przygotowujemy je na własnej bagietce z czosnkowym smarowidłem na bazie margaryny, oregano i przypraw.



Będziemy również na targach All Food w Kołobrzegu 14 marca oraz na targach Triada w Gdańsku 2-3 kwietnia. Zapraszamy na spotkanie z nami! Do zobaczenia!

zjedli ją na drugi dzień, a nawet w lany poniedziałek? Jedną opcją jest przygotowanie surowej, świeżej ryby, jedynie lekko zamarynowanej i załączenie możliwie prostego przepisu, a sos do podgrzania. Inną opcją, z którą się spotykam, to lekko podsmażone, surowe w środku, steki ryb. Goście mogą je wykończyć tuż przed podaniem. Największą katastrofą jest usmażenie ryby i spakowanie jej na wynos. Ponowne podgrzanie spowoduje, że ryba będzie przegrzana i zwyczajnie sucha.

WEGE A OFERTA ŚWIĄTECZNA

Oferta wegetariańska, albo ta z jajami czy śledziem, jest naprawdę szeroka i pozwala zaspokoić potrzeby wegetarian. Paszty wegetariańskie, obok tradycyjnych, mięsnych, także nie są już dla kucharzy problemem. Nowe technologie podsuwają nam pomysły na masy bazujące na grochu, ziemniaku czy soczewicy.

Dzięki temu bez problemu restauracja może przygotować paszty wege, niby-ryby, a nawet pieczenie przypominające strukturą mięsa. Właściwie doprawione są bardzo smaczne.

Osobiście przygotowuję także żur bazujący na własnym

zakwasie zawierającym płatki owsiane, co powoduje, że staje się mocno kremowy i od razu nabiera kleistej struktury. Cała reszta to wędzone warzywa (jako baza wywaru) i wspomniane masy będące treścią zupy na przykład podsmażone na złoto kosteczki wędzonego tofu. Tak przyrządzone tofu daje wrażenie dodatku kiełbasy czy smażonego boczku. Granicą jest tylko rozsądek i wyobraźnia kucharzy.

DESERY NA ŚWIĘTA

To plejada smaku polskiej tradycji cukierniczej. Żeby dodać sznytu nowoczesności, kucharze zmieniają formy na przykład makowców i formują je jak lasagne czy, co bywa pracochłonne, małe, jednoporcjowe desery. Podobnie jest z paschą. Zdarza mi się przygotowywać personalne, pojedyncze porcje, gdy każdą kulę pakuję osobno w tkaninę, odciskam i podaję jako samodzielny deser. Wiem, że pascha nie cieszy się tak dużym zainteresowaniem, a to duży błąd. Dobrze przygotowana jest pysznym, nie pieczonym, ale dojrzewającym, sernikiem przesyconym smakiem twarogu, żółtek, bakalii, skórki pomarańczy i cytryny. Warto pomyśleć o tym już teraz i zaproponować swoim gościom ten pyszny wielkanocny deser.

Kolejnym deserem, którego nie może zabraknąć, jest mazurek. Bieg historii spowodował, że ten piękny deser stał się rzadkim gościem na stołach. Na szczęście dobrzy kucharze i cukiernicy przywracają jego czar i smak. To bodaj najlepsze ciasto, które możemy przygotować absolutnie autorsko. Marmolady, konfitury, polewy, struktura ciasta plus zmysłne formy pozwalają wskrzesić ten wielkanocny deser. Poza mazurkiem prym wiodą zarówno baby drożdżowe, jak i te z szafranem oraz całą masą rodzynek. Cudowne serniki i kąpiące makiem makowce. Tu także tradycja często spotyka się z nutami trendów i odważnych połączeń smakowych. Nie zawsze chodzi o dodanie do sernika czegoś, co zmieni jego smak. Często to dodatki podawane z nim powodują

ochy i achy. Pyszny sos, ciepły lub zimny, z nieoczyszczonych składników zrobi robotę. Należy przy tym pamiętać, że desery, takie jak makowiec, sernik czy szarlotka podawane wypada na ciepło. Ten mały, acz ważny, element budzi smak składników, które tworzą dany deser. Jabłko w połączeniu z korą cynamonu wręcz kipi świeżością, sernik odzyskuje smak żółtka i wanilii, a makowiec ożywa smakiem pomarańczowej skórki zawartej w masie makowej.

Prowadzę restaurację i catering od wielu dziesiątków lat. Pomimo stale rosnącego trendu wege, tradycja gra pierwsze skrzypce. Nadal najlepiej się sprzedają i są pożądane smaki tradycyjne bez względu na popularność zmyslnych dań niekoniecznie związanych z Wielkanocą. Kaczka wygrywa z polędwiczką wieprzową, pieczeń z szynki z indykiem, a sałatka jarzynowa, która może mieć kilka wersji, wygrywa z grecką czy szopską.

Mogę z pewnością polecić stałe retuszowanie i odświeżanie menu wielkanocnego zarówno serwowanego w restauracji, jak i tego przygotowywanego na wynos. Dobrze jest dodawać składniki kojarzone z wiosną czy dekoracje wielkanocne. Szparagi, dymka, zielony groszek cukrowy, płaskie fasolki, dziki brokuł i wiele nowalijkowych smaczków, które podniosą walory wizualne i smakowe naszych ofert.

Oczywiście każdy z nas, szefów kuchni, kieruje swoje oferty do własnych odbiorców, co oznacza, że jedni podadzą jesiorny, jelenia i bażanty, a inni indyka, kaczkę czy pieczoną szynkę. Jedni podadzą żur, inni zupy grzybowe. Pamiętajmy o mądrej kalkulacji i przemyślanej ofercie, która nie wywoła w naszych potencjalnych gościach odczuć odwrotnych od zamierzonych. Czasem lepiej przygotować kilka pozycji, ale cudnych i relatywnie niedrogich, jak paszty, solidny żur, pieczona kaczka z dodatkami i pascha lub makowiec. Skupienie się na mniejszej ofercie samodzielnie wykonanej przez restaurację pozwoli obniżyć koszty, kontrolować je i finalnie zrobić kawał pysznej roboty.



JAROSŁAW UŚCIŃSKI
właściciel oraz szef kuchni w restauracji Moonsfera w Warszawie, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

Schab

Z KANDYZOWANĄ ŚLIWKĄ W SOSIE PIWNYM



40
lat

Składniki:

- 1,5 kg schabu bez kości
- śliwki kandyzowane Kandy
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki niesolonego masła
- 3 cebule
- 2 łyżki mąki
- 500 ml ciemnego piwa
- 250 ml bulionu z kurczaka

Marynata:

- 1 łyżka pokruszonych ziaren czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki octu winnego

Sposób przygotowania:

1. Mięso naciąć wzdłuż, do środka włożyć 10 śliwek kandyzowanych, przełożyć do pojemnika. Składniki marynaty wymieszać, natrzeć nimi schab. Mięso odstawić do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na całą noc.

2. Na patelni rozgrzać po 1 łyżce masła i oliwy. Mięso wyjąć z marynaty, obsmażyć z obu stron, odłożyć.
3. Piekarnik rozgrzać do 160°C. Cebule pokroić w kosteczkę. Na tej samej patelni, gdzie smażyliśmy schab, rozgrzać resztę masła oraz oliwy. Usmażyć cebule na rumiano. Dodać mąkę i jeszcze chwilę podsmażyć. Wlać piwo, bulion i pozostałości marynaty z mięsa, całość dobrze wymieszać.

4. Zawartość patelni razem z mięsem umieścić w naczyniu żaroodpornym. Dołożyć kilka śliwek kandyzowanych. Wstawić do piekarnika na ok. 1,5 godziny.
5. Po upieczeniu schab przełożyć na talerz, przykryć. Sos zmiksować na gładko. Jeśli będzie za rzadki, można dodatkowo zredukować go na wolnym ogniu. Schab pokroić w plastry i podawać z sosem.



autor: Fabio Pantano

Włoskie smaki PROSTO Z SYCYLII

Kiedy myślimy o Sycylii, wyobrażamy sobie nie tylko słońce i błękitne morze, ale także bogactwo kulturowe, które nadaje wyspie niepowtarzalny charakter. To miejsce, gdzie historia przeplata się z naturą, a lokalna tradycja kulinarna jest odbiciem wieków przemian i wpływów z różnych stron świata.

Kuchnia sycylijska to prawdziwy kalejdoskop smaków. Stanowi połączenie dawnych receptur z nowoczesnymi trendami, dzięki czemu potrafi zaskakiwać zarówno tradycjonalistów, jak i miłośników kulinarnych nowinek. Każdy kęs to podróż przez historię, zaczynając od antycznych smaków Grecji i Rzymu, poprzez orientalne aromaty Arabii, aż po techniki kulinarne wprowadzone przez Normanów, Hiszpanów i Francuzów. Ta niezwykła mieszanka wpływów kulturowych sprawia, że kuchnia Sycylii jest nie tylko ucztą dla podniebienia, ale także synonimem dziedzictwa, które kształtowało tę wyspę przez wieki.

Na sycylijskich stołach króluje niezwykła różnorodność przypraw i składników, które nadają potrawom intensywny, wielowymiarowy smak. Pistacje, migdały, sultanki, orzeszki piniowe, szafran czy

cynamon – to tylko niektóre z aromatycznych dodatków, które są powszechnie wykorzystywane. Jednak to nie wszystko! Lokalni kucharze czerpią także z darów natury, korzystając ze świeżych, sezonowych produktów, takich jak soczyste pomidory, cytrusy, aromatyczne bakłażany, kapary, oliwki, a także świeże ryby i regionalne sery. Ta harmonia składników sprawia, że każda potrawa staje się dziełem sztuki. Tradycyjne receptury zyskują nowy wymiar dzięki umiejętnemu łączeniu technik smażenia, duszenia czy grillowania z wpływami kuchni

Ristoria

POKAŻ SWOJĄ WŁOSKOŚĆ!

PRZEPIS I PRZEPIS
POKAŻ SWOJĄ
WŁOSKOŚĆ
I PRZEPIS

RISTORIA to marka, która powstała z pasji do włoskiej kuchni i troski o autentyczność jej smaków. Oferta koncentruje się przede wszystkim na produktach pomidorowych, obejmując pełen zakres od pelati, passaty, krojonych pomidorów po sosy do pizzy i pulpy pakowane w bag in box.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PRODUKTY MARKI RISTORIA?

- Zapewniamy najwyższą jakość dzięki starannie przeprowadzonej selekcji.
- Nasze pomidory są wyhodowane maksymalnie 40 km od miejsca produkcji, co gwarantuje świeżość i doskonały smak.
- Zbieramy nasze pomidory w momencie, gdy są one idealnie dojrzałe, co przekłada się na ich intensywny i słodki smak.

GWARANTUJEMY,

że każdy nasz produkt będzie efektywnie podkreślał smak dań.

Bidfood
więcej niż foodservice



Zamów na
e-bidfood.pl



arabskiej, hiszpańskiej i innych regionów Morza Śródziemnego.

Historia Sycylii odcisnęła swoje piętno nie tylko na architekturze i sztuce, ale także na kulinariach. Już starożytni Grecy i Rzymianie wprowadzili do lokalnej diety oliwę z oliwek, wino oraz miód, które stały się fundamentem sycylijskiej kuchni. Później Arabowie, przywożąc ze sobą egzotyczne przyprawy, ryż, cytrusy, migdały, pistacje oraz cukier, stworzyli unikalną koncepcję łączenia słodkich i pikantnych smaków. To idea, która do dziś odbija się w takich daniach jak caponata. Następnie Normanowie i Hiszpanie przyczynili się do rozwoju lokalnej kuchni poprzez wprowadzenie solonego dorsza, nieznanych do tej pory metod smażenia oraz nowych składników, takich jak pomidory i kakao. Największy wpływ Francuzów uwydatnił się poprzez wprowadzenie technik gotowania, które sprawiły, że dania stały się bardziej wyrafinowane. Każdy z tych etapów przyczynił się do stworzenia kulinarnego dziedzictwa, które jest symbolem bogatej historii wyspy.

Tradycja kulinarna Sycylii jest widoczna w niezwykle różnorodnych potrawach, które stały się symbolem regionu. Weźmy choćby arancini lub arancine – smażone kulki ryżowe, często nadziewane aromatycznym mięsem, kremowym serem lub maślanym nadzieniem, które szczególnie w Palermo znane są pod nazwą arancine. Podobnie caponata, gulasz z bakłażana na bazie pomidorów, oliwek, kaparów i octu, stanowi przykład doskonałego połączenia słodkości i kwasowości.

Z kolei pasta alla Norma to makaron podawany z duszonymi bakłażanami, świeżymi pomidorami, soloną ricottą z mleka owczego i listkami bazylii. Nie sposób też pominąć pasta con le sarde, gdzie charakterystyczny smak zapewnia połączenie świeżych sardynek, kopru włoskiego, orzeszków piniowych, rodzynek sułtańskich oraz bułki tartej. Sfincione, czyli miękka, puszysta pizza z dodatkiem pomidorów, cebuli, anchois i sera, oraz pane e panelle – placuszki z mąki z ciecierzycy serwowane w chrupiącym chlebie – to kolejne przykłady, jak tradycyjne przepisy potrafią zachwycać prostotą i wyrafinowaniem jednocześnie.

Nieodłącznym elementem sycylijskiej kuchni są autentyczne produkty, które nadają potrawom unikalny charakter i niepowtarzalny smak. Sycylijska oliwa z oliwek extra vergine, pozyskiwana z lokalnych odmian takich jak Nocellara czy Biancolilla, jest fundamentem wielu dań, podkreślając ich aromat. Wspaniałe pistacje

z Bronte, delikatne migdały z Avola oraz soczyste cytrusy – w tym wyjątkowe czerwone pomarańcze, cytryny i limonki – to tylko niektóre z darów natury dostępnych na wyspie. Kapary z Pantellerii, solona ricotta czy pomidory z Pachino dopełniają paletę włoskich smaków. To właśnie te lokalne produkty stanowią o tożsamości sycylijskiej kuchni i sprawiają, że każda potrawa to nie tylko posiłek, ale także ważna część lokalnych tradycji.

Kiedy mówimy o kulinarnych skarbach Sycylii, nie sposób pominąć bogactwa ryb i owoców morza, które są nieodłącznym elementem diety. Jedną z najbardziej charakterystycznych ryb jest tuńczyk czerwony. Miecznik, często wykorzystywany w grillowanych potrawach, a także świeże sardynki, stanowią podstawę wielu tradycyjnych dań z makaronem. Jeżowce, czerwone krewetki z Mazara del Vallo, a także ośmiornice i mątwy, dodają potrawom morskiego smaku, podkreślając jednocześnie związek mieszkańców wyspy z morzem. Ta różnorodność owoców morza sprawia, że kuchnia Sycylii potrafi zachwycać nie tylko bogactwem smaków, ale i zdrowotnymi właściwościami wynikającymi z diety śródziemnomorskiej.

Ważnym punktem uczyty po sycylijsku są słodczyce, które dosłownie rozpylają się w ustach i pozostawiają niezapomniane wrażenia. Warto spróbować cannoli siciliani, czyli chrupiące rurki z ciasta wypełnione aksamitnym, słodkim serem ricotta. Cassata siciliana to klasyczny warstwowy deser z biskoptu, kremowej ricotty, kandyzowanych owoców i marcepanu. Z kolei granita z brioszką, popularna szczególnie w Katanii i Mesynie, oferuje różnorodne warianty smakowe, zaczynając od migdałowych, poprzez pistacjowe, cytrynowe, aż po kawowe, które odświeżają i zaskakują intensywnym aromatem. Pasta migdałowa, znana także jako frutta martorana, to pasta, z której przygotowuje się ciastka w kształcie owoców, a buccellato to deser z nadzieniem z suszonych fig, migdałów i miodu.

Współczesna kuchnia sycylijska to połączenie tradycji z nowoczesnymi interpretacjami, które pokazują, że kuchnia włoska to bogactwo innowacyjnych pomysłów. Coraz więcej szefów kuchni przykłada wagę do lokalności, sięgając po tradycyjne receptury i odtwarzając je z zastosowaniem nowoczesnych technik kulinarnych. Zarówno w Palermo, jak i w Katanii rozwija się street food, a tradycyjne smaki przeplatają się z nowoczesnymi rozwiązaniami. To przyciąga uwagę nie tylko mieszkańców, ale i turystów. Wpływ

diety śródziemnomorskiej, z naciskiem na świeże składniki, sprawia, że kuchnia ta zachwyca smakiem.

Współczesna kuchnia sycylijska to połączenie tradycji z nowoczesnymi interpretacjami, które pokazują, że kuchnia włoska to bogactwo innowacyjnych pomysłów

Nowoczesne podejście do gotowania na Sycylii to także kreatywność, co sprawia, że tradycyjne dania nabierają nowych, nieoczekiwanych akcentów.

Na Sycylii jedzenie to element kultury i sposób na integrację mieszkańców. Kuchnia sycylijska to też pamięć o tradycjach, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Posiłki są okazją do spotkań towarzyskich, a gotowanie jest formą sztuki, która mówi o korzeniach i tożsamości regionu.



FABIO PANTANO
szef kuchni
restauracji
Ristorante Pizzeria
Napoletana Da Gero
w Warszawie

REKLAMA

CZANIECKI

ŹRÓDŁO KULINARNYCH INSPIRACJI





zdj. depositphotos.com
autor: Zuzanna Wójt

Fine dining, CZYLI GŁÓD KULINARNYCH WRAŻEŃ

Fine dining to nie tylko zjawisko kulinarne, ale także społeczne. Odgrywa ogromną rolę w kształtowaniu polskiej tradycji kulinarnej, wpływając na kolejne pokolenia młodych adeptów sztuki kulinarnej. Co więcej, fine dining jako sztuka gotowania najwyższej próby, może przesądzić o postrzeganiu polskiej gastronomii w świecie.

Tym, co wyróżnia nowoczesną polską gastronomię, jest nieprzerwany i dynamiczny rozwój. Jednym z najważniejszych przełomów w jej historii była, rzecz jasna, transformacja ustrojowa i wszelkie zmiany, które z niej wyniknęły.

Nowe otwarcie przesądziło o kierunku, w którym zaczął kształtować się aktualny krajobraz polskich kulinariów. Przeżycia lat dziewięćdziesiątych i początku lat dwutysięcznych ukształtowały wielu kucharzy zaczynających pracę w branży. To właśnie wtedy narodziła się era szefów kuchni, którzy do dziś wyznaczają kierunki rozwoju polskiej gastronomii, szefując w najlepszych restauracjach.

Obecnie na polskiej scenie gastronomicznej znajdziemy przeróżne odsłony kulinariów, począwszy od restauracji typu casual, poprzez food trucki, cocktail bary, na restauracjach fine diningowych skończywszy. Ponadto w poszukiwaniu kulinarnych wrażeń możemy

odwiedzić steakownię, burgerownię, śniadaniownię czy tzw. susharnię, czyli lokal serwujący sushi. Wiedza na temat tych rozróżnień przeniknęła do powszechnej świadomości, wpływając na wybory gości, którzy wybierając się do steakowni, nie oczekują naleśników, natomiast idąc do restauracji typu fine dine, nie są zainteresowani zamówieniem ryby z frytkami, co wskazuje na rosnącą świadomość gości. Zawężenie obszaru działalności lokalu sprzyja profesjonalizacji i wspiera rozwój fine diningu rozumianego jako kulinaria najwyższych lotów.



Fier®

JEDZENIE JEST SZTUKĄ, A KAWIOR TO JEJ PERŁA

*Twórz kulinarne dzieła sztuki, które zachwycą
podniebienia i oczy*

WWW.FIERSEAFOOD.COM

UMÓW SIĘ
NA PREZENTACJĘ



Zainteresowanie fine diningiem wynika między innymi z potrzeby zaspokojenia innego rodzaju głodu – głodu doświadczeń, które na co dzień są raczej nieosiągalne. Wymagają bowiem umiejętności łączenia smaków w sposób nieoczywisty. Fine dining ma smakować, ale nie musi być smaczny. Szefowie kuchni nieustannie udowadniają, że to uzasadnione rozróżnienie, pokazując sztukę na talerzach. Łączy ona jadalne produkty z nietypowym podejściem. Niekiedy ta oryginalność podejścia jest dostrzegalna nade wszystko w smaku i najwyższej klasy produktach, jednak ujawnia się również w doborze konkretnych składników.

Nic dziwnego – szefowie kuchni w restauracjach fine dine to zazwyczaj kreatywni artyści lub doświadczeni rzemieślnicy, którzy tworzą nie tylko wyjątkowe potrawy, ale także niezapomniane doświadczenia kulinarne. Ich praca wykracza poza gotowanie – to umiejętność zarządzania, innowacyjności, dbałość o detale i wyczucie, które sprawia, że każde danie jest perfekcyjnie dopracowane.

Dlaczego restauracje typu fine dine przyciągają gości złąknionych kulinarnych doznań? Priorytetem jest jakość produktów. Szefowie kuchni stawiają, przede wszystkim, na składniki najwyższej klasy – świeże, lokalne, sezonowe, zazwyczaj także ekologiczne. Dzięki temu potrawy nie tylko smakują wyjątkowo, ale również oddają autentyczność regionu czy sezonu. Za podstawę sukcesu w kuchni fine dining można uznać współpracę z najlepszymi dostawcami, producentami, hodowcami czy rybakami, by pozyskać jak najświeższe produkty.

Ponadto wartościami, których nie sposób przecenić, są kreatywność i innowacyjność. To właśnie ich połączenie sprawia, że każdy szef kuchni może być nie tylko indywidualistą, ale również wizjonerem. Fine dining to doskonała przestrzeń, w której szefowie kuchni eksperymentują z nowymi technikami i smakami. Kreatywność jest kluczem do wyróżnienia się na tle innych restauracji. Na świecie jest mnóstwo lokali gastronomicznych, jednak tych fine diningowych, zaliczanych często do najlepszych, plasujących się na szczycie przeróżnych rankingów i zestawień, jest znacznie mniej. To lokale napędzane wizją szefa kuchni i restauratora. Tworzenie unikalnych kompozycji smakowych, wykorzystanie nowych technik gotowania, a także odwaga w łączeniu pozornie niepasujących do siebie składników. To czynniki, które sprawiają, że kuchnia fine dine jest synonimem nowoczesności i innowacyjnego podejścia do kulinariów.

Fine dining to także przemyślana sztuka balansowania smaków i tekstur w jednym danu. Szefowie kuchni dbają, by każde

danie było harmonijne – połączenie słodkiego, kwaśnego, gorzkiego i słonego w odpowiednich proporcjach daje niezapomniane wrażenia smakowe. Nie ma tu miejsca na przypadek. Równie ważne są tekstury. Chrupiące elementy w połączeniu z delikatnymi, kremowymi lub płynnymi składnikami tworzą pełnię kulinarnych doznań.

Ogromną rolę w kuchniach fine diningowych odgrywa również perfekcyjna prezentacja dań. Jedzenie to nie tylko kwestia smaku, ale również estetyki. Szefowie kuchni przykładają wagę do wyglądu serwowanych potraw, zwracając uwagę także na powtarzalność efektu i plating. Każdy element dania musi być starannie ułożony na talerzu, często z subtelnymi dekoracjami, które podkreślają jego charakter. Prezentacja to ważny element tworzący wyjątkowe doświadczenie kulinarne, które angażuje wszystkie zmysły. Poczawszy od kwiatów jadalnych, poprzez mikroziola, na jadalnych płatkach złota skończywszy, jakość elementów dekoracyjnych w ramach fine diningu nie może ustępować jakości produktów.

Kuchnia fine dine to szczególnie miejsce, gdzie kluczowa jest precyzyjna organizacja pracy. Szefowie kuchni muszą zarządzać zespołem, koordynować pracę kucharzy, nadzorować przygotowanie produktów oraz dbać o to, by każde danie trafiło na stół w idealnym stanie. Perfekcyjna synchronizacja jest konieczna, by utrzymać tempo i jakość serwowanych potraw, szczególnie gdy restauracja obsługuje dużą liczbę gości. Oznacza to, że szef kuchni nie tylko gotuje, ale, przede wszystkim, pełni rolę lidera, a niekiedy nawet mentora. Jego zadaniem jest nie tylko tworzenie wyrafinowanych dań, ale i szkolenie oraz motywowanie zespołu. Nie może odpuścić, nawet gdy w kuchni robi się naprawdę gorąco.

To on, niczym kapitan na statku, wyznacza kierunek i w razie potrzeby musi przejąć ster.

Dbłość o rozwój personelu, organizowanie warsztatów, wymiana doświadczeń – wszystko to wpływa na jakość pracy w kuchni. Szefowie kuchni w restauracjach tego typu nieustannie dążą do perfekcji zarówno w swoich umiejętnościach, jak i w umiejętnościach swoich pracowników. Wobec tego w kuchni fine dine, podobnie jak w orkiestrze, każdy członek zespołu ma swoje określone zadania. Szef kuchni powinien zadbać o to, by atmosfera w zespole była pozytywna i motywująca do efektywnej pracy, co przekłada się na lepszą jakość potraw. Odpowiednia komunikacja, zaufanie do swoich współpracowników oraz wzajemne wsparcie to fundamenty udanej pracy w kuchni.

Za sukcesem fine diningu stoją także goście. Zrozumienie ich i chęć zaspokojenia ich potrzeb to kolejny czynnik, bez którego trudno byłoby mówić o rozwoju branży gastronomicznej. Obecnie jednym z kluczowych motywów jest personalizacja doświadczenia gości. Szefowie kuchni nie tylko dostosowują menu do indywidualnych potrzeb klientów, uwzględniając alergie, preferencje smakowe czy dietetyczne, ale i dbają o całościowy doświadczenia poprzez nawiązywanie relacji i tworzenie niepowtarzalnej atmosfery. Wychodzą do gości, opowiadają o serwowanych daniach i edukują. Dzięki temu goście czują się wyjątkowo, a pojęcie gościnności nabiera zupełnie nowego wymiaru. Wychodzenie na salę stało się już niemalże normą, a gdy ten element zostanie pominięty, zazwyczaj można odczuć ukłucie rozczarowania, mimo że tak zachowanie wynika wyłącznie z dobrej woli szefa. Ważne, by gość czuł się wyjątkowo i komfortowo, a jego doświadczenie kulinarne było nie tylko smaczne, ale także spersonalizowane.

Budowaniu kulinarnych doświadczeń na najwyższym poziomie sprzyja przykładanie wagi do kwestii proekologicznych.

Współczesne restauracje fine dine coraz częściej podejmują decyzje, które pozwalają na minimalizowanie negatywnego wpływu na środowisko, poczynawszy od wykorzystywania lokalnych i ekologicznych produktów, poprzez ograniczanie marnotrawstwa żywności, na działaniu w nurcie zero waste skończywszy. Dbłość o środowisko staje się integralną częścią działalności restauracji tego typu.

Kuchnia fine diningowa to połączenie pasji, innowacji i dążenia do kulinarnej doskonałości. Szefowie kuchni prezentują autorską wizję nie tylko w zakresie smaku, ale także w każdym aspekcie doświadczenia gości. Jakość składników, kreatywność, precyzyjna organizacja pracy, estetyka, innowacje czy dbałość o środowisko – to tylko niektóre z fundamentów, które wyznaczają standardy fine diningu. Każdy aspekt, zaczynając od konceptu dania, poprzez serwis, jest zaplanowany i wykonany z myślą o tworzeniu niezapomnianych kulinarnych wrażeń.

REKLAMA

Fine dining

Z nami to proste



KIEPKI NASZE ZIOLA MIKRO LIŚCIE



WWW

biuro@goh.com.pl 22 872 10 53 pokarmzycia.pl

Pokaz kulinarny

WOŁOWINY PREMIUM TENDER MEAT

10 lutego 2025 roku w Akademii Grillowania w Piasecznie odbył się wyjątkowy pokaz kulinarny zorganizowany przez firmę Tender Meat, wieloletniego dostawcę mięsa premium dla restauracji. W roli prowadzącego i autora menu wystąpił włoski szef kuchni znany jako Mr Big – Davide Bigarella. Zaproszeni goście mieli okazję skosztować najwyższej jakości wołowinę prosto z USA.

Smak, jakość, powtarzalność. Tender Meat, jako wiodący polski dystrybutor wołowiny ze Stanów Zjednoczonych, od 30 lat dostarcza na polski rynek mięso premium, zaopatrując zarówno restauracje, jak i punkty sprzedaży, którym zależy na produktach najwyższej jakości.

– Świadomość sektora HoReCa w kontekście wołowiny premium jest coraz większa. Szefowie kuchni i restauratorzy poszukują najlepszych produktów, by sprostać oczekiwaniom gości. Rośnie zainteresowanie wołowiną z różnych ras bydła mięsnego, o różnym stopniu marmurkowatości i od najlepszych producentów z całego świata. Klienci restauracji są coraz bardziej świadomi i wymagający. Branża gastronomiczna, chcąc sprostać tym oczekiwaniom, inwestuje w wiedzę na temat wołowiny premium, szkoli personel i poszukuje sprawdzonych dostawców. Staramy się prowadzić jak najwięcej szkoleń i pokazów kulinarnych, pracując z szefami kuchni na mięsie najwyższej jakości. Pokaz wołowiny Black Angus Creekstone Farms i Wagyu Snake River Farms, które są jednymi z najbardziej prestiżowych marek amerykańskiej wołowiny, jest tego najlepszym przykładem. Od ponad 25 lat obserwujemy wzrost świadomości wśród szefów kuchni, którzy stale chcą rozwijać wachlarz produktów stekowych, wychodząc poza sztywne ramy klasyki takiej jak stek z polędwicy, antrykotu czy rostbefu – mówi Maria Woźniak, dyrektor marketingu Tender Meat.

Firma w 2001 roku, jako pierwsza w Polsce, zaczęła sprowadzać ze Stanów Zjednoczonych marmurkową, sezonowaną wołowinę. Portfolio obejmuje także najwyższej klasy polską wołowinę, jagnięcinę, dziczyznę, wieprzowinę oraz drób.

– W Polsce wzrost zainteresowania mięsem premium jest znacznie bardziej dynamiczny niż na Zachodzie. Polscy konsumenci są głodni smaku wołowiny premium, która wcześniej nie była dostępna na naszym rynku – dodaje Maria Woźniak.

W atelier Tender Meat znaczenie mają nie tylko zasady zrównoważonego rozwoju, ale i odpowiedzialne rolnictwo oraz dobrostan zwierząt. Wartości, jakimi kieruje się firma, goście poznali podczas specjalnego pokazu kulinarnego, w którego trakcie zaprezentowano bogatą ofertę Tender Meat.

– Amerykańska wołowina to przede wszystkim gwarancja jakości i powtarzalności każdego kawałka mięsa. Doświadczenie rancherów w produkcji najwyższej jakości żywca to klucz do sukcesu. Od wielu pokoleń pracowali nad zbudowaniem zaplecza genetycznego swoich stad, używając najlepszych ras mięsnych, takich jak Wagyu, Hereford czy Angus. Doskonałość zapewnia wieloletni proces



hodowlany, dzięki któremu otrzymujemy niezwykle kruche, soczyste i przede wszystkim powtarzalne mięso – podkreśla dyrektor marketingu Tender Meat.

Za menu serwowane w trakcie pokazu odpowiadał szef kuchni, a zarazem ceniony pit master, Davide Bigarella. Jego misją jest szerzenie wiedzy na temat procesów chemicznych zachodzących w mięsie podczas obróbki termicznej. Dobre zrozumienie tych procesów pozwala w pełni wykorzystać potencjał najlepszego mięsa w gastronomii.

– Davide Bigarella zaprezentował wiele fantastycznych steków i pieczeni, które dosłownie rozplywały się w ustach. To zrobiło wrażenie nawet na szefach kuchni z ogromnym doświadczeniem. Uczymy się każdego dnia i to jest piękne w wołowinie premium. Daje nam ona wiele

możliwości odkrywania nowych zastosowań i smaków – zaznacza Maria Woźniak.

Mr Big przygotował degustację we współpracy z polskim grill masterem Julianem Karewiczem, tłumacząc techniki obchodzenia się z mięsem. Wyjaśnił, jak na różne sposoby aktywować procesy enzymatyczne w wołowinie, aby wydobyć to, co najlepsze z każdego kawałka.

– Obecnie coraz więcej osób wybiera mięso premium. To wybór podyktowany, oprócz smaku, także standardami etycznymi, które wiążą się z jego produkcją – mówi Davide Bigarella, szef kuchni.

Mięso najwyższej jakości pozwala na wykorzystanie każdej części ze sztuki bydła, a nie tylko tych najbardziej pożądaných, jak filet mignon czy ribeye. Z dobrego bydła uzyskujemy znacznie więcej elementów stekowych, które są kruche i smacowite, a jednocześnie w bardziej przystępnej cenie. Warto spróbować takich elementów jak top blade, flank steak, hanger steak, tri tip czy teres major, aby urozmaicić menu.

– Wysokiej klasy mięso ma oczywiście swoją cenę. Ale jakość w dobrej restauracji nie jest kwestią kompromisu. A z pozostałości po obróbce elementów można przyrządzić pyszny gulasz. Z prezentowanych na pokazie kawałków przyrządziłem aromatyczny gulasz w stylu azjatyckim. Wykorzystałem nawet twardsze ścięgna. To doskonały pomysł na przystawkę lub czekadelfo dla gości restauracji czy steak house'a. To jest prawdziwe zero waste. Umiejętne wykorzystanie całości mięsa świadczy o szacunku do produktu. A to jest w kuchni bardzo ważne – dodaje szef kuchni.

Degustacja rozpoczęła się od zaserwowania tataru z mięsa z głowy polędwicy, które zostało poddane jedynie aktywacji enzymatycznej poprzez marynowanie przez dwie godziny w mieszance soli i brązowego cukru. Ta technika aktywuje procesy enzymatycznie w sposób zbliżony do sezonowania mięsa na sucho. W efekcie mięso jeszcze bardziej skruszało i miało bardziej skoncentrowany smak. Następnie uczestnicy wzięli udział w pokazie przygotowania krzyżowej w smokerze. Danie zostało wyserwowane w formie klasycznej kanapki rodem z Baltimore. Mięso po upieczeniu podano z aromatycznym sosem tiger, czyli połączenia majonezu, musztardy i chrzanu oraz z cebulą w occie jabłkowym.

Goście skosztowali również steków z krzyżowej przyrządzonych metodą sous-vide. Mr Big zaprezentował także technikę constant flip polegającą na ciągłym przewracaniu mięsa podczas smażenia czy grillowania. Zdradził przy tym, że im szybciej przerezuca się stek, tym lepiej dla idealnej reakcji Maillarda i zbrązowienia steka.

Ponadto szef kuchni przygotował stek z głowy polędwicy wykończony w smokerze, a także pieczeń z rostbefu z solą, pieprzem i czerwoną papryką, które dodały mięsu wyjątkowego aromatu i smaku. Goście otrzymali do degustacji również kruchy stek z rostbefu sous-vide i hanger steak.

Zwieńczeniem degustacji był wspomniany wyżej gulasz w japońskim stylu, czyli wołowina w sosie teriyaki z imbirem i czosnkiem przyrządzona z wykorzystaniem pozostałości po obróbce mięsa na pieczeń i steki. Dzięki kreatywnemu użyciu różnych technik obróbki termicznej wołowiny Mr Big udowodnił, że najwyższej jakości wołowina daje szefom kuchni nieograniczone możliwości pod warunkiem prawidłowego zrozumienia procesów, które zachodzą w mięsie. Degustację serwowanego mięsa uzupełniły dodatki, takie jak grillowane warzywa, sosy i masła.

Dzięki współpracy Tender Meat, Mr Biga i Juliana Karewicza goście mogli poczuć się jak w topowej amerykańskiej restauracji typu steak house, a degustacja pozwoliła odkrywać nieznane wcześniej smaki i kreatywne metody przygotowania wołowiny premium.

REKLAMA

PROMOCJA



Najszerza oferta
oryginalnej
wołowiny
premium z USA

Wejdź na:
www.tendermeat.pl
Zamów steki i burgery
najwyższej jakości do
Twojej restauracji!



Krwiste i soczyste: STEKI W NAJLEPSZYM WYDANIU

Steki to absolutny klasyk w restauracyjnym menu i prawdziwa gratka dla mięsożerców. Mało kto nie doceni porządnego kawałka dobrego mięcha. Odpowiednio przyrządzony to kulinarna uczta, która zostaje w pamięci na dłużej.

Smak, struktura i sposób obróbki sprawiają, że steki są nie lada wyzwaniem dla kucharzy i rarytatem dla fanów mięsiwa. Obok nich nie przejdą obojętnie zarówno koneserzy, prawdziwi znawcy tematu, którym już dawno przestały imponować rzucane w przestrzeń hasła o marmurkowatości i stopniach wysmażenia, jak i nieco bardziej pospolici zjadacze chleba.

Restauracje traktują steki nie tylko jako danie, ale jako wizytówkę jakości wołowiny, bo to właśnie dobór mięsa robi największą różnicę. Im jego jakość jest wyższa, tym łatwiej o przyrządzenie dania, które zwali z nóg największego z wielbicieli steków. Warto zajrzeć na różne zakątki globu, skąd pochodzi wołowina o unikalnym smaku i teksturze.

Kluczem do perfekcyjnego steka jest jakość mięsa. Im lepszy kawałek, tym bardziej soczysty efekt na talerzu. Sposób hodowli, dieta bydła oraz dojrzewanie mięsa to aspekty, które mają ogromny wpływ na końcowe danie. Wołowina z farm, gdzie bydło pasie się swobodnie, z reguły ma lepszy smak i bardziej soczystą strukturę. Proces dojrzewania to kolejny etap, który decyduje o intensywności smaku. Dry aging, czyli dojrzewanie na sucho, daje głębszy smak i bardziej aksamitną teksturę, choć wymaga czasu i specjalnych warunków. Z kolei wet aging, czyli dojrzewanie na mokro, to szybsza metoda, która skutkuje subtelniejszym smakiem. Wśród miłośników steków obydwie metody mają swoich zwolenników.

Cięcie mięsa to kolejny aspekt, który robi różnicę. Ribeye, filet mignon, T-bone – to klasyki, ale są też inne elementy godne uwagi, jak bavette, flank czy picanha. Każde cięcie ma swój charakter i najlepiej pasuje do konkretnego sposobu obróbki. Kluczowe jest też prawidłowe przygotowanie. Mięso powinno dojść do temperatury pokojowej, potem można je potraktować wysoką temperaturą na patelni lub grillu. Technika sous-vide daje genialny efekt, a smażenie na maśle klarowanym lub toju wołowym tylko podkreśla smak.

Wybór wołowiny to nie lada sztuka. Wagyu z Japonii i Stanów Zjednoczonych słynie z marmurkowatości i soczystości, argentyńska wołowina także ma intensywny smak, a australijska (zwłaszcza Black Angus) wyróżnia się równowagą między mięsem a tłuszczem. Brazylijska wołowina (na przykład Nelore) to mięso o intensywnym smaku, idealne na grilla, a europejskie klasyki, jak Chianina z Włoch czy Retinta z Hiszpanii, to rarytasy dla koneserów.

Na znaczeniu zyskuje obecnie mięso premium, które wyróżnia się jakością i zachwycającym smakiem. Taka wołowina to gwarancja kulinarnych doznań na najwyższym poziomie. Nic dziwnego, że tego rodzaju soczyste, kruche, delikatne mięso ma licznych wielbicieli pomimo ceny, która przeważnie jest wyższa. Mimo to, jest to inwestycja, która się zwraca, przyciągając gości poszukujących niepowtarzalnych smaków i unikalnych dań wykraczających poza to, co jadamy na co dzień.

W kwestii przypraw najczęściej wystarcza sól i pieprz, ale nic nie stoi na przeszkodzie, by dorzucić marynaty lub sosy, jak pieprzowy, bordelaise czy chimichurri. Do tego salsa, grillowane warzywa czy sałatka i mamy komplet.

Odpowiednie podanie steka to niemal rytuał. To prawdziwa wisienka na torcie. Pamiętajmy, aby dać odpocząć mięsu po



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

smażeniu, by zachowało soczystość. Odpowiednie krojenie uwypatni jego strukturę, a dopracowana prezentacja zrobi wrażenie na każdym gościu. Warto przy tym pamiętać, że metoda podania steka powinna być dostosowana do rodzaju mięsowi i charakteru restauracji. Właściwa prezentacja to nie tylko estetyka, ale również podkreślenie smaku i tekstury, a to w kuchni jest najważniejsze.

Przygotowanie mięcha to jedno, ale dopiero odpowiednia prezentacja sprawia, że danie wznosi się na wyższy poziom. Wysokiej jakości wołowina, właściwie sezonowana i dojrzewająca, zasługuje na równie jakościowe traktowanie. Podanie steka na solidnej, drewnianej desce to hołd dla tradycji. Najlepiej sprawdzają się steki z intensywnym marmurkowaniem, jak ribeye czy T-bone. Mięcho leży dumnie, lekko podlane własnymi sokami, co dodatkowo wzbogaca jego aromat. Obok pieczolowicie dobrane dodatki: grillowane warzywa, ziemniaki pieczone w skórce i sosy, jak klasyczne masło czosnkowe czy sos pieprzowy. Taki styl podania podkreśla rzemieślniczy charakter dania.

Gdy zależy nam na finezji, stek można zaserwować na minimalistycznym, ciemnym talerzu. Najlepiej nadają się tutaj steki delikatniejsze na przykład filet mignon czy połówka wołowa. Kropla demi-glace, purée z selera z subtelną nutą słodczy i kilka chrupkich chipsów z parmezanu tworzy harmonijny kontrast dla soczystego mięsa. W takim wydaniu liczy się precyzja i gra tekstur, które podkreślają wyjątkową jakość mięsa.

Z kolei stek na gorącym kamieniu to metoda, która zachwyca gości i pozwala im dopiekać mięsowi według własnych preferencji. Najlepiej sprawdzają się steki o wysokiej zawartości tłuszczu. Rozgrzany kamień wulkaniczny sprawia, że każdy kęs jest świeżo obsmażony i pachnie głębokim aromatem wołowiny. Do tego podajemy trzy rodzaje soli (na przykład wędzoną, morską i himalajską), masło czosnkowe oraz pikantny sos chimichurri, który doskonale podkreśli smak steka.

Co powiecie na stek w stylu „surf and turf”? Zestawienie mięcha z owocami morza to gratka dla smakoszy, którzy cenią nieoczywiste połączenia smaków. Klasyczna połówka wołowa doskonale komponuje się z grillowanym ogonem homara czy soczystymi krewetkami na bazie masła cytrynowego. Tego typu danie warto wyserwować na eleganckim talerzu, wzbogacone emulsją cytrusową, świeżymi ziołami i dodatkiem grillowanej cytryny, by podkreślić smak i aromat obu składników.

Wołowina daje mnóstwo możliwości, aby szef kuchni wykażał się kulinarnym kunsztem. Tatar lub carpaccio to także jeden ze sposobów na jej podanie, który zachwyci koneserów surowego mięsa. Tatar wołowy najlepiej przygotować z delikatnej połówki, podany na przykład z jajkiem przepiórczym, musztardą francuską, marynowaną cebulką i kaparami. Carpaccio natomiast to cieniutko krojone plastry najwyższej jakości wołowiny. Skropione oliwą truflową i obsypane płatkami parmezanu, z dodatkiem rukoli i pieczonych orzechów, mogą być strzałem w dziesiątkę.

Bardzo ważne jest umiejętne wykorzystanie każdej części mięsa. Ostatecznie



zdj. depositphotos.com

prawdziwy szacunek do mięsa to nie tylko wybór najlepszych kawałków – to także umiejętność wykorzystania całości. Filet mignon i ribeye to gwiazdy, ale co z mniej popularnymi elementami? Flank, skirt, chuck czy brisket, odpowiednio przygotowane, mogą zachwycać smakiem i strukturą.

Filozofia zero waste w kuchni to nie tylko trend, to sposób na ograniczenie marnotrawstwa i docenienie różnych kawałków mięsa. Każdy szef kuchni, który szanuje mięso, wie, że nie ma tu miejsca na marnowanie. Umiejętność wykorzystania każdej części tuszy to nie tylko wyraz szacunku, ale i dowód kulinarnego kunsztu. W praktyce zero waste w restauracji oznacza, że nic się nie marnuje – kości stanowią bazę bulionów, a skrawki mięsa można wykorzystać do sosów, pasztetów lub burgerów i nie tylko. Niech ogranicza nas jedynie kulinarna wyobraźnia. Restauracja, która wprowadza takie podejście, nie tylko działa bardziej ekologicznie, ale również podkreśla szacunek dla surowca i tradycji kulinarnego rzemiosła.

Podsumowując, steki to cała filozofia smaku. Każda metoda ich serwowania powinna być dostosowana do rodzaju mięsa, jego tekstury, a także, o czym warto pamiętać, do charakteru restauracji. Właściwa prezentacja to nie tylko estetyka, ale i podkreślenie smaku czy tekstury. Odpowiedni dobór mięsa, techniki podania oraz dodatków sprawia, że stek staje się nie tylko daniem, ale kulinarnym przeżyciem, które na długo zapada w pamięć smakoszy. Porządny kawał mięsa, szef kuchni z wizją, a także perfekcyjna obróbka to przepis na sukces. Wybór mięsowi, technika przygotowania i detale serwowania sprawiają, że każdy kęs to wyjątkowa uczta.

Muzyka dostosowana do wieku klienta.

TAK SŁUCHAJĄ – I KONSUMUJĄ – RÓŻNE POKOLENIA

Brzmienia w lokalach usługowych odgrywają kluczową rolę w budowaniu klimatu, jednak będzie on inny dla nastolatka, a inny dla osoby w średnim wieku. To nie tylko kwestia gustu, ale również sposobu słuchania muzyki oraz wrażliwości na bodźce. Warto pamiętać, że różne grupy wiekowe reagują odmiennie na playlistę zarówno pod względem jej gatunku, jak i głośności. Wykorzystaj to w swojej restauracji.

JAKIEJ MUZYKI PRAGNĄ MŁODSI?

Najbliższa odpowiedź na to pytanie brzmi – wybranej przez siebie. Badanie „Młodzi i Muzyka” realizowane w 2023 roku przez Biletomat.pl udowodniło, że ponad 40 proc. osób w wieku 18-24 nie wychodzi z domu bez słuchawek! Ułożona przez nich playlista to najlepszy towarzysz codzienności. Gdy jednak trzeba zrezygnować ze słuchania własnych brzmień w miejscu publicznym, co szósty z badanych zwraca uwagę na muzykę w tle.

Zachowania tego typu potwierdza również badanie BMI Value Of Music Research (2022), które sprawdziło, jakie elementy najbardziej cenią sobie konsumenci różnych generacji w restauracjach. Dla każdej z nich najważniejsze jest oczywiście jedzenie, ale muzyka pojawia się na trzecim miejscu u „zetek”, aż na drugim u „millenialsów”, podczas gdy u starszych pokoleń jest dalej od podium w tej klasyfikacji.

„MILLENNIALSI” DŹWIGNIĄ HANDLU

Osoby z pokolenia „millenialsów” są najbardziej skłonne spędzać czas i wydawać pieniądze w restauracjach lub barach, w których gra dobra muzyka. To konkluzja z badania BMI, które podkreśla również to, że „millenials” najczęściej uważają, że muzyka

tworzy niezapomniane doświadczenie (89 proc.), a jej obecność sprawia, że są bardziej zadowolonymi klientami (89 proc.). To grupa warta uwagi – bardziej stabilna finansowo niż „zetki” i skłonna wydawać więcej. Jeśli to nie przekonało w pełni właścicieli usług, warto zaznaczyć – „millenials” najchętniej polecają dane miejsce, spędzają w nim więcej czasu i chętniej do niego wracają, jeśli są zadowoleni z odtwarzanej muzyki.

DOJRZALI KONSUMENCI WOLĄ SPOKOJNIEJSZE BRZMIENIA

Osoby ze starszych pokoleń zazwyczaj cenią sobie spokojniejsze i bardziej klasyczne brzmienia. Preferują jazz, muzykę klasyczną, czy soft rock oraz muzykę typu „gold”, czyli ponadczasową. Bardzo ważnym aspektem jest umiarkowana głośność. Brzmienia nie mogą być nachalne i męczące. W tym przypadku muzyka powinna być tłem, które pozwala na komfortowe robienie zakupów, przeprowadzenie rozmowy w kawiarni lub zjedzenie w spokoju posiłku, ale wciąż ma swój unikalny charakter i zachowuje wysoką jakość.

GENERACJE ŁĄCZY RADOŚĆ Z MUZYKI

Niezależnie od wieku łączy nas jedno – radość z muzyki. Zła muzyka jest lepsza

niż żadna? W teorii tak, ale żeby naprawdę wykorzystać potencjał brzmień w biznesie, należy zwrócić na nie uwagę tak samo, jak na wystrój. Atmosfera budowana dźwiękiem jest nie do podrobienia.

Badanie Soundtrack Your Brand i HUI Research, oparte na 2 milionach transakcji w sieci restauracji, wykazało, że sprzedaż rosła, gdy playlista łączyła popularne i mniej znane utwory dopasowane do marki. To dowód, jak ważna jest licencjonowana muzyka. „Darmowe” utwory mogą wydawać się tańsze, ale często psują wizerunek i zniechęcają gości.

Więcej o licencjach ZAiKS-u znajdziesz na: zaiks.online.org.pl, a o kampanii „Muzyka Napędza Biznes” na: muzykadlabiznesu.pl.

Przedstawiciele ZAiKS-u będą obecni na eventach branżowych, takich jak Targi EuroGastro 2025.

za'KS
sprzyjamy wyobraźni



Najmniejsza lodziarnia świata

– NOWY SPOSÓB NA ZWIĘKSZENIE ZYSKU



FWIP rewolucjonizuje branżę lodziarską, wprowadzając na rynek innowacyjny system z lodowymi kapsułkami. Serwowanie mistrzowskiego gelato, wegańskich sorbetów i mrożonego jogurtu naturalnego nigdy nie było tak proste. To inwestycja mała w kwocie, ale wielka w zwrocie. Przekonaj się sam!

Zbliżająca się wiosna to czas, kiedy natura budzi się do życia, a my z niecierpliwością oczekujemy pierwszych cieplejszych dni. To idealny moment na lody. Dlaczego? Odpowiedź jest prosta – to deser, który cieszy się niesłabnącym zainteresowaniem. Uwielbiają go dzieci, cenią dorośli. Orzeźwienie gwarantowane! Włoskie, gałkowe, rzemieślnicze. Nadeszła pora na FWIP – lodowe rozwiązanie dla każdego typu biznesu.

Odkryj nowy sposób na zwiększenie zysków w Twoim biznesie dzięki FWIP – najmniejszej lodziarni świata, która zmienia oblicze rynku dzięki innowacyjnemu systemowi z lodowymi kapsułkami.

Ta nowatorska technologia to coś więcej niż tylko urządzenie – to kompletny koncept, który pozwala na błyskawiczne przygotowanie idealnego włoskiego gelato, orzeźwiającego wegańskiego sorbetu czy kremowego mrożonego jogurtu. Wyobraź sobie, że każda porcja o objętości

160 ml jest gotowa w zaledwie 10 sekund. To nie tylko eliminuje długie kolejki, ale i gwarantuje natychmiastową satysfakcję Twoich klientów.

To rozwiązanie, które łączy tradycyjne smaki z nowoczesnymi technologiami, sprawia, że inwestycja w FWIP staje się kluczem do sukcesu, a jednocześnie stanowi dowód na to, że niewielkie urządzenie może przynieść ogromne korzyści w postaci dodatkowych, znaczących zysków i zwiększenia atrakcyjności punktu sprzedaży, a co za tym idzie zwiększenia sprzedaży innych dostępnych w punkcie produktów i usług.

Maszyna do lodów z kapsulek Portobello wyróżnia się nie tylko eleganckim, nowoczesnym designem, ale przede wszystkim niezwykłą funkcjonalnością. Dzięki niewielkim rozmiarom łatwo wkomponujesz ją w każde wnętrze, niezależnie od tego, czy prowadzisz hotel, restaurację, kawiarnię, bar, salę zabaw, czy też dysponujesz niewielką przestrzenią

w centrum rozrywki, kinie, czy na stacji benzynowej.

Uniwersalność systemu FWIP idzie o krok dalej – urządzenia są zaprojektowane tak, że pozwalają na obsługę zarówno przez personel, jak i w trybie samoobsługowym, co jeszcze bardziej usprawnia codzienną pracę i optymalizuje czas obsługi klienta.

Dodatkowym atutem jest błyskawiczny czas czyszczenia (5 minut dziennie) oraz minimalne zużycie energii – sięgające nawet dwunastu razy mniej niż w tradycyjnych maszynach do lodów – to cechy, które przekładają się na realne oszczędności i łatwość użytkowania.

Oferta FWIP to jednak coś więcej niż tylko szybkość i wygoda, to przede wszystkim gwarancja najwyższej jakości serwowanych produktów. Lody dostępne są w sześciu unikalnych smakach, które zaspokoją gusta nawet najbardziej wymagających smakoszy. W menu znajdziesz klasyczne włoskie gelato (słony

karmel, wanilia, czekolada), natomiast miłośnicy lekkich deserów docenią orzeźwiające wegańskie sorbety (truskawka, mango). Dla tych, którzy szukają alternatywy dla tradycyjnych lodów, producent przygotował wysokiej jakości mrożony jogurt naturalny.

Wszystkie produkty FWIP charakteryzują się dobrym składem – zawierają średnio o 60 proc. mniej tłuszczu i aż o 30 proc. mniej cukru niż tradycyjne desery lodowe, a dodatkowo nie zawierają oleju palmowego, glutenu i sztucznych barwników. To sprawia, że FWIP to idealna propozycja dla osób, które cenią zdrowy styl życia, ale nie chcą zrezygnować z pysznych deserów.

To jednak nie koniec zalet najmniejszej lodziarni na świecie. Urządzenia FWIP gwarantują długą przydatność produktu do spożycia i 100 proc. policzalność wydanych porcji. Istnieje możliwość sprzedaży lodów na wynos w specjalnych biodegradowalnych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę nawet przez dwie godziny.

FWIP to marka, która od lat zdobywa uznanie w Europie dzięki swojemu innowacyjnemu podejściu do tradycyjnych deserów. Blisko cztery tysiące lodziarni w Niemczech i Wielkiej Brytanii już od kilkunastu lat korzysta z tych rozwiązań, co jest dowodem na niezawodność i efektywność konceptu FWIP.

Od 2022 roku FWIP z powodzeniem działa na polskim rynku. Centrum operacyjne firmy zostało wówczas przeniesione z Londynu do Wysogotowa pod Poznaniem, umożliwiając kompleksowe wsparcie logistyczne i operacyjne także w języku polskim. W latach 2023–2024 firma dostosowywała ofertę do potrzeb i możliwości rodzimego rynku. Ten etap zakończył się sukcesem w postaci ponad 100 konceptów sprzedanych i działających na terenie Polski u progu sezonu 2025. Ten rok ma stać się momentem, w którym jeszcze szersze grono przedsiębiorców przekona się do zalet FWIP, wprowadzając



*Roczny koszt zużycia energii obliczony na podstawie średniej ceny 0,69 zł za kWh prądu dla przedsiębiorstw (mały / średni biznes) w 2024 roku. Źródło: businessinsider.com.pl

nowoczesne lodowe rozwiązania do swojej oferty.

Postaw na FWIP – najmniejszą lodziarnię świata, która dzięki niewielkiej inwestycji i zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań zmienia zasady gry w branży lodziarskiej. Każda lodowa kapsułka to nie tylko precyzyjnie odmierzona porcja deseru, ale także gwarancja, że Twój biznes zyska na wydajności i atrakcyjności.

Urządzenia FWIP pozwalają serwować lody w kubkach, wafelkach czy na gofrach, a ich wszechstronność umożliwia tworzenie wykwintnych deserów lub orzeźwiających koktajli, które zachwycą Twoich klientów. Dodatkowo możliwość sprzedaży lodów na wynos w specjalnych, biodegradowalnych opakowaniach typu chillbox, utrzymujących odpowiednią temperaturę nawet przez dwie godziny, sprawia, że oferta Twojego lokalu staje się jeszcze bardziej konkurencyjna i przyjazna dla środowiska. To idealna inwestycja dla tych, którzy pragną łączyć nowoczesność, efektywność i dbałość o planetę, jednocześnie osiągając wysokie marże i zwiększając swoje zyski.

Postaw na FWIP i przekonaj się, że innowacyjne podejście do tradycyjnych deserów może być kluczem do sukcesu oraz solidnym fundamentem rozwoju Twojego biznesu.

PROMOCJA

WOJCIECH KONIECZNY RESTAURACJA JUST FRIENDS – POZNAŃ

Maszyna do lodów FWIP jest bardzo łatwa w obsłudze. Wystarczy załadować z zamrażarki kapsułkę do maszyny i mamy deser. Dzięki sześciu smakom klienci mają w czym wybierać, u nas na Starym Rynku w Poznaniu najczęściej wybierają sorbety wegańskie: mango i truskawkowy. Lody są popularne wśród gości. Dzieci mają dodatkową atrakcję podczas pobytu w naszej restauracji, pod nadzorem kelnera mogą same obsłużyć maszynę i cieszyć się „własnoręcznie” robionymi lodami.

KRZYSZTOF IGNACZAK HOTEL LINEA MARE – POBIEROWO

Użytkujemy Portobello FWIP od sierpnia ubiegłego roku i oceniając obiektywnie, to...możemy powiedzieć wyłącznie o jego zaletach. Urządzenie zajmuje bardzo mało miejsca, co jest ważne, gdy nie dysponujemy wystarczającą powierzchnią, do ustawienia klasycznego konserwatora czy witryny. Instalacja, to tylko podłączenie do zasilania. Portobello FWIP w kilka sekund wyczaruje porcję pysznych lodów. Tak, wyczaruje, bo za jednym dotknięciem przycisku, w moment otrzymujemy jeden z sześciu dostępnych smaków, w tym również wegańskie sorbety. Obsługa urządzenia jest prosta i intuicyjna, radzą sobie z nią nawet nasi najmłodsi Goście, którym nie tylko smak, ale i samo przygotowanie własnej porcji lodów sprawia ogromną przyjemność. Producent podaje, że urządzenie może wyprodukować do 200 porcji lodów na godzinę...potwierdzamy! To włoska mini lodziarnia, która będzie świetnym uzupełnieniem oferty Państwa obiektu.

ŁUKASZ WALENCZAK SCHRONISKO KOCHANÓWKA – WODOSPAD SZKLARKI, PIECHOWICE

Super sprawa. Bardzo prosty w użyciu oraz w utrzymaniu. Wygląd w stylu retro - czasami ludzie myślą z automatem do kawy ale przede wszystkim przepyszne lody. Duży popyt na lody. Planuję zakup kolejnej. Polecam!

Przepis na sukces

TKWI W ROBIENIU TEGO, CO SIĘ LUBI

O zarządzaniu dziewięcioma lokalami, umiejętnościach sushi mastera, a także o kierunkach rozwoju biznesu w branży gastronomicznej rozmawiamy z Alicją i Alonem Than, właścicielami restauracji Izumi Sushi Biały Kamień, Izumi Sushi Plac Zbawiciela, Kago Sushi Hala Koszyki, Kago Sushi Praga, Alon Omakase, Kiseki by Alon, Matcha Bistro & Bar, The Sushi w Browarach Warszawskich 228 w Warszawie oraz Kago Sushi w Lublinie.

Działacie na polskiej scenie gastronomicznej prawie od dwudziestu lat. Jak wyglądały Wasze początki?

Alicja Than: W ubiegłym roku, w sierpniu, nasz biznes skończył osiemnaście lat. Gdy odbieraliśmy nagrodę „Forbesa” dla restauratorów, uświadomiliśmy sobie, że jest już pełnoletni (śmiech). Zaczynając, trafiliśmy na ciekawą transformację gastronomiczną. Wiele danych wskazuje, że Polska jest europejską stolicą sushi pod względem liczby restauracji sushi przypadających na liczbę mieszkańców. Nie ma drugiego kraju, który byłby tak zakochany w tym daniu i tak na nie otwarty.

Alon Than: Zaczęliśmy w 2006 roku, otwierając restaurację Izumi Sushi na placu Zbawiciela w Warszawie. To był czas, gdy sushi w Polsce nie było jeszcze tak popularne.

Przetarliście szlaki.

Alicja Than: Trochę tak było. Sushi w Polsce dopiero raczkowało, a Alon był już bardzo doświadczonym kucharzem. Mieliśmy dużo pomysłów i w ten sposób w 2006 roku powstała pierwsza restauracja, w 2009 roku następna, największa ze wszystkich – Izumi Sushi Biały Kamień, a potem już poszło (śmiech).

Alon Than: Niedługo po otwarciu zostaliśmy wybrani Knajpą Roku według rankingu „Gazety Wyborczej”.

Alicja Than: Mieliśmy tłumy ludzi. Nie mogliśmy pomieścić w restauracji gości, którzy przychodzili do nas z piątkowym wydaniem gazety. Media miały więc pozytywny wpływ na zainteresowanie sushi. Pisanie o nim przyczyniło się do tego, że stało się popularne najpierw w większych miastach, a obecnie nawet w mniejszych miejscowościach.

W jaki sposób przybliżacie Polakom zarówno sushi, jak i japońską kulturę poprzez kuchnię?

Alon Than: Teraz mamy wiele możliwości, możemy korzystać z różnych produktów najwyższej jakości. Kilkanaście lat temu było bardzo trudno. Nie było tu dostępu do wielu produktów premium. Musieliśmy sprowadzać je z Niemiec i z Austrii, skąd trafiały bezpośrednio z Japonii. W ten sposób mogliśmy zaoferować produkty niedostępne nigdzie indziej w Polsce. Goście przychodzili do nas, aby je poznać.

Obecnie jakość produktów w naszych restauracjach jest jeszcze wyższa. Przede wszystkim są dostawcy, dzięki którym nie trzeba

kupować zagranicą. Seriola Hamachi, dorada japońska, małże świętego Jakuba czy wołowina Wagyu – wszystko przylatuje do nas prosto z Japonii.

Alicja Than: Robimy sushi tradycyjne, surowe, ale wielu Polaków trzeba było do niego przyzwyczaić. To jak najbardziej w porządku, w Japonii też znajdują się osoby, które nie jedzą surowego, dlatego mamy w ofercie również sushi w wersji pieczonej.

Alon Than: Mamy menu dla różnych osób – dla wielbicieli prawdziwego sushi jest sashimi, a dla tych, którzy nie lubią tradycyjnego, surowego, sushi jest pieczone. Poza tym mamy ciepłą kuchnię japońską – teriyaki, udon, ramen.

Alicja Than: Często przychodzą do nas goście w średnim wieku ze swoimi rodzicami i dziećmi. Zdarza się, że młodzi jedzą sushi, a starsi wybierają coś z kuchni cieplej na przykład kaczkę z salsą z mango lub kurczaka w sosie teriyaki. Później seniorzy sami na tę kaczkę do nas wracają. Fajnie, że jesteśmy otwarci kulinarnie i chcemy próbować różnych smaków. A chyba o to właśnie chodzi. Nie każda nacja jest tak otwarta. Japończyk, gdy ląduje gdzieś zagranicą, szuka w pierwszej kolejności japońskiej restauracji, a nie lokalnej.

Osiem Waszych restauracji znajduje się w Warszawie, a jedna w Lublinie. Z czego to wynika?

Alon Than: Restauracja w Lublinie działa od prawie trzech lat. Początkowo znajdowała się na Starym Rynku, ale to nie była dobra lokalizacja, więc postanowiliśmy ją zmienić. Tym lokalem zarządza moja współpracowniczka Monika, która dawniej przez wiele lat



zdj. Rafał Mastow

pracowała dla nas, jako menedżerka, w Kago Sushi Hala Koszyki. Gdy wyszła za mąż, przeprowadziła się właśnie do Lublina.

Czy myślicie o otwarciu restauracji w innych regionach Polski?

Alicja Than: Myśleliśmy nawet o zagranicy, ale był kłopot z lokalem. Planowaliśmy otwarcie restauracji w Londynie, jednak cały czas mamy bardzo dużo pomysłów i mało czasu.

Alon Than: Obecnie chcemy skupić się na tym, co mamy, a później zobaczymy. Na razie nie planujemy niczego nowego, ale bardzo lubię otwierać nowe restauracje. Oczywiście myślimy o tym, ale nie ma jeszcze konkretnego planu.

Jak narodził się pomysł na otwarcie Alon Omakase, czyli konceptu, w którym gość do momentu degustacji nie wie, co będzie w menu?

Alon Than: Gość, który do mnie przychodzi, musi całkowicie zaufać szefowi – to właśnie znaczenie omakase. To, co otrzyma w formie menu degustacyjnego zależy przede wszystkim od produktów, które do mnie przyjadą. Nigdy nie wiadomo na sto procent. Mamy zamówione produkty, ale zdarza się, że nie uda się potwierdzić, że na pewno je dostaniemy. Współpracuję z rybakami, dzięki którym mamy najświeższe ryby. Nie brakuje jednak sytuacji,

gdy dowiaduję się, że pogoda była zła albo złowili coś innego, dlatego przywożą to, co jest. W takich chwilach, mimo że zamówienie się zmienia, nadal mam pewność, że to produkty najwyższej jakości.

Alicja Than: Omakase zawsze było marzeniem Alona. To coraz bardziej popularny koncept. Mamy kolejkę na półtora miesiąca do przodu, bo robimy to tylko w czwartki, piątki i soboty. Alon, mimo że ciężko pracuje, bo to kilka godzin na nogach, traktuje to jako hobby. W niedzielę odpoczywamy, a od poniedziałku do środy ogarniamy sprawy biurowe. Próbujemy pogodzić jedno z drugim.

Czy Omakase stanowi zwieńczenie Pana kariery jako sushi mastera i zdobywcy tytułu mistrza świata w sushi? Czy to także forma odskoczni od zarządzania lokalami?

Alon Than: Gdy w 2006 roku otworzyliśmy Izumi Sushi, sam pracowałem w kuchni. Firma zaczęła się rozwijać, a my



otwieraliśmy kolejne restauracje. Przestało wystarczać mi czasu na gotowanie. Stałem się bardziej biznesmenem niż sushi masterem. Tak naprawdę robiłem sushi tylko podczas warsztatów. Tęskniłem za gotowaniem i robieniem sushi.

Omakase otworzyłem dla siebie. Początkowo martwiłem się, czy dam radę, mając na głowie inne obowiązki, ale restauracja działa i cały czas się rozwija. Kroję piękne ryby i serwuję smaczne produkty, aby wszyscy goście, przed którymi gotuję, byli zadowoleni. Każdy kawałek musi być estetyczny i doskonały w smaku. Wielu gości mówi, że to nie tylko jedzenie, tylko sztuka przypominająca teatr. Bardzo mi miło, gdy podkreślają, że to najlepsze sushi jakie jedli. Lepsze nawet od tego, którego próbowali w Japonii. Uwielbiam to robić! To mój własny rodzaj medytacji.

Chodzi przede wszystkim o doświadczenie?

Alon Than: Tak, dlatego sushi master uczy się przez około dziesięć lat. Musi mieć długoletnie doświadczenie.

Alicja Than: W Japonii szkolenie sushi мастера zajmuje zazwyczaj od dziesięciu do nawet piętnastu lat. Po upływie tego czasu ludzie albo otwierają własne lokale, albo zostają szefami kuchni.

Jednym z konceptów w Waszym portfolio jest także Matcha Bar. Co było inspiracją do stworzenia takiego miejsca?

Alicja Than: To mój autorski lokal. Został otwarty w 2017 roku na placu Zbawiciela jako koncept serwujący japońską sproszkowaną zieloną herbatę w różnych odsłonach. Można ją podawać, jako napar, nie tylko w tradycyjny sposób, ale także wykorzystać do robienia wielu napojów, takich jak matcha latte, frappuccino czy lemoniada. Sprawdza się również w deserach.

Byłam prekursorem, jeśli chodzi o matchę w Polsce. Z czasem rozszerzyliśmy działalność, bo na samych ciastach i napojach trudno było się utrzymać. Wprowadziliśmy do menu między innymi ramen i onigiri, czyli tradycyjne japońskie kanapki ryżowe.

Matcha Bar to miejsce na luzie. To bistro, a nie restauracja, dlatego ceny są przystępniejsze. Można się zrelaksować, siadając na matach

tatami pod kocykiem. Oczywiście można też wybrać regularne stoliki, ale maty tatami nadają wyjątkowy klimat. Mamy grupę stałych gości, co pokazuje, że matcha przyjęła się w Polsce.

Alon Than: Matcha w ostatnim czasie stała się bardzo popularna. Wykorzystujemy ją w wielu deserach na przykład ciastach czy crème brûlée.

Kierunek Waszego rozwoju jest bardzo spójny. Czy to dzięki temu, że jesteście parą zarówno w biznesie, jak i w życiu prywatnym?

Alicja Than: Nigdy o tym tak nie myśleliśmy, ale rzeczywiście trochę spójności w tym jest. Alon to twarz naszych restauracji, ja robię back office (śmiech). To jest najlepszy podział.

Alon Than: Udało nam się wypracować nasz własny system, który działa.

Na czym opiera się Wasz system w zakresie budowania zespołu?

Alicja Than: Nasz zespół to ponad sto osób. Alon jest świetny w motywowaniu. Potrafi nie tylko wyuczyć ludzi, ale i skupić ich wokół siebie. Dzięki temu prawie siedemdziesiąt procent naszych pracowników to osoby, które są z nami od lat.

Alon Than: Przede wszystkim trzeba ufać swoim ludziom, bo inaczej nie da się prowadzić restauracji. Trzeba nie tylko organizować dla nich szkolenia, ale także często z nimi po prostu rozmawiać.

Jak zmieniła się polska branża gastronomiczna od początku Waszej działalności?

Alon Than: Zmieniła się na lepsze. Zawsze powtarzam, że pracujemy dla przyszłości. Nie chodzi wyłącznie o dzisiejszy zysk, ale o dalszą perspektywę. Muszą być przede wszystkim dobre produkty. Nie oszczędzamy na nich, bo zależy nam na tym, aby goście do nas wracali.

Alicja Than: Działamy w wąskim biznesie, zajmując się kuchnią japońską. Restauracje to trudny rynek, ale przepis na sukces tkwi w robieniu tego, co się lubi.

ALICJA I ALON THAN

właściciele restauracji Izumi Sushi Biały Kamień, Izumi Sushi Plac Zbawiciela, Kago Sushi Hala Koszyki, Kago Sushi Praga, Alon Omakase, Kiseki by Alon, Matcha Bistro & Bar, The Sushi w Browarach Warszawskich 228 w Warszawie oraz Kago Sushi w Lublinie



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY



INTELIENTNY SYSTEM STEROWANIA PIECEM



VENEXIA

STEROWANIE DOPASOWANE DO TWOICH POTRZEB





autor: Marcin Kurek

Piece

KONWEKCYJNO-PAROWE: NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W GASTRONOMII

Piece konwekcyjno-parowe to nowoczesne urządzenia wykorzystywane w profesjonalnych kuchniach. Łączą działanie gorącego powietrza i pary wodnej, umożliwiając precyzyjną obróbkę termiczną potraw. Ich wszechstronność sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w restauracjach, ale i w hotelach, piekarniach czy cateringach. Doskonała jakość dań przy jednoczesnej oszczędności czasu i energii gwarantowana.

Dzięki zaawansowanym technologiom, takim jak precyzyjna kontrola wilgotności, inteligentne sterowanie temperaturą oraz funkcje automatycznego czyszczenia, piece te ułatwiają pracę kucharzom i zwiększają efektywność pracy. Dodatkowo integracja z systemami IoT umożliwia zdalne monitorowanie i optymalizację procesów gotowania, co czyni je nieodzownym elementem nowoczesnego wyposażenia.

ZASADA DZIAŁANIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

Piece konwekcyjno-parowe działają na zasadzie połączenia dwóch metod obróbki cieplnej – konwekcji i pary wodnej. Gorące powietrze, równomiernie rozprowadzane przez wentylatory, zapewnia szybkie i efektywne pieczenie, a dodatek pary pozwala na precyzyjne kontrolowanie wilgotności wewnątrz komory. Dzięki temu potrawy zachowują soczystość, naturalny smak i wartości

odżywcze, a jednocześnie uzyskują idealną strukturę i chrupkość. Proces ten znacząco poprawia jakość gotowanych, pieczonych i duszonych potraw, eliminując problem nadmiernego wysuszenia lub nierównomiernej obróbki cieplnej.

Regulacja wilgotności i temperatury to kluczowy element działania pieców konwekcyjno-parowych. Nowoczesne modele wyposażone są w zaawansowane czujniki, które na bieżąco monitorują warunki wewnątrz komory pieca, pozwalając na precyzyjne dostosowanie parametrów do rodzaju przygotowywanej potrawy. Odpowiednia ilość pary sprawia, że mięso



CHEFTOP-X™

Niezawodny piec konwekcyjno-parowy

Nasz piec konwekcyjno-parowy ze Sztuczną Inteligencją proponuje najlepszy cykl zmywania, aby oszczędzać wodę, prąd, detergent, jak i również pieniądze. To nie wszystko, dzięki zintegrowanemu filtrowi żywicznemu zapobiega powstawaniu kamienia. Twój piekarnik będzie nie tylko czysty, ale będzie wyglądał jak nowy!

unox.com



nie wysycha, warzywa zachowują jędrność i intensywny kolor, a wypieki mają idealnie chrupiącą skórkę. Ponadto kontrola temperatury na różnych poziomach komory gwarantuje jednolite efekty, co jest niezwykle istotne w gastronomii, gdzie liczy się powtarzalność i najwyższa jakość dań.

W porównaniu do tradycyjnych pieców, urządzenia konwekcyjno-parowe oferują znacznie większą kontrolę nad procesem gotowania, co przekłada się na oszczędność czasu i energii. Możliwość szybkiego nagrzewania oraz utrzymania optymalnej temperatury pozwala na skrócenie cyklu przygotowywania potraw, zwiększając wydajność pracy kuchni.

Redukcja strat surowców to kolejny atut tych urządzeń – precyzyjna obróbka zmniejsza utratę masy produktów, co jest szczególnie istotne w przypadku mięs i ryb.

Dodatkowo nowoczesne piece konwekcyjno-parowe

umożliwiają automatyzację wielu procesów kulinarnych.

Wbudowane programy gotowania pozwalają na wybór odpowiednich ustawień dla różnych rodzajów potraw, co eliminuje konieczność stałego nadzoru. Dzięki temu kucharze mogą skupić się na innych aspektach przygotowywania dań, a mniejsza liczba błędów ludzkich przekłada się na wyższą jakość serwowanych posiłków. W efekcie piece te stanowią nieocenione wsparcie dla profesjonalnych kuchni, łącząc nowoczesne technologie z wygodą i efektywnością pracy.

NOWOCZESNE TECHNOLOGIE NA WAGĘ ZŁOTA

Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe wykorzystują zaawansowane technologie, które znacząco poprawiają jakość przygotowywanych potraw, zwiększają efektywność pracy kucharzy i przyczyniają się do oszczędności zasobów.

– Nowoczesny piec konwekcyjno-parowy powinien posiadać atrybuty łączące efektywność, energooszczędność i komfort pracy. Możliwość wyboru odpowiedniej wielkości oraz modelu pieca, w zależności od wymagań lokalu i wydajności kuchni, to pierwszy ważny atut. Dla codziennego użytkownika istotne jest także intuicyjne poruszanie się po dostępnych funkcjach pieca, dostosowanie ich do swoich potrzeb oraz proste czyszczenie i konserwacja. Technologie w nowoczesnych piecach powinny zagwarantować precyzyjne utrzymanie odpowiedniej temperatury i wilgotności potraw z dokładnością do nawet 1 proc. To wszystko zapewnia powtarzalność najwyższej jakości dania końcowego, czyli osiągnięcie najważniejszego celu każdego kucharza. Piece Retigo posiadają wszystkie opisane cechy, 3-letnią gwarancję, a RM Gastro otacza dodatkowo każdego użytkownika pieca Retigo wsparciem przed i posprzedażowym, serwisowym oraz doradczym – mówi Grzegorz Kłoda, starszy specjalista ds. produktu w RM Gastro Polska.

Jednym z kluczowych rozwiązań jest także precyzyjna kontrola wilgotności. Dzięki systemom monitorującym poziom pary w komorze pieca możliwe jest dokładne dostosowanie warunków do konkretnej potrawy.

Drugim istotnym elementem są czujniki temperatury oraz inteligentne sterowanie. Nowoczesne piece wyposażone są w sondy, które mierzą temperaturę wewnątrz potrawy i dostosowują czas

oraz intensywność obróbki termicznej. Automatyczne algorytmy pozwalają zoptymalizować proces pieczenia, co gwarantuje powtarzalność efektów i oszczędność czasu.

Kolejną innowacją są funkcje automatycznego czyszczenia. Dzięki specjalnym systemom usuwania zanieczyszczeń użytkownicy mogą ograniczyć ręczne mycie i stosowanie agresywnych środków chemicznych. Automatyczne programy czyszczące pozwalają utrzymać wysoki poziom higieny, co jest szczególnie istotne w profesjonalnych kuchniach.

Nowoczesne piece coraz częściej są również zintegrowane z systemami IoT, co umożliwia ich zdalne monitorowanie i sterowanie. Dzięki aplikacjom mobilnym lub komputerowym użytkownicy mogą kontrolować parametry pieczenia, zmieniać ustawienia i diagnozować ewentualne problemy, co ułatwia zarządzanie pracą kuchni na odległość.

Nie bez znaczenia są także rozwiązania zwiększające energooszczędność i ekologiczność. Nowoczesne systemy minimalizują zużycie energii i wody poprzez inteligentne zarządzanie temperaturą i parą. To nie tylko redukuje koszty eksploatacji, ale także wpływa na zmniejszenie śladu węglowego, co ma duże znaczenie w kontekście zrównoważonego rozwoju gastronomii.

ZASTOSOWANIE W GASTRONOMII I KORZYŚCI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Piece konwekcyjno-parowe znajdują szerokie zastosowanie w profesjonalnych kuchniach, oferując liczne korzyści zarówno pod względem jakości przygotowywanych potraw, jak i optymalizacji procesów kuchennych.

– Wybierając piec konwekcyjno-parowy, weź pod uwagę jego wydajność. Częstym błędem jest niedoszacowanie lub przewymiarowanie wielkości. Warto skorzystać z pomocy dystrybutorów sprzętu gastronomicznego, a także zobaczyć na żywo jak piec poradzi sobie z produktami, na których nam najbardziej zależy. Jeśli chodzi o system zaparowania: bojlerowy czy natryskowy? Do ugotowania pierogów na parze w takim piecu potrzebujemy 100 proc. pary, tylko co z tego, że piec wyprodukował jej dużo przed załadunkiem, skoro stracimy ją podczas załadunku blach? Warto zwrócić uwagę na to, jak szybko urządzenie odbuduje 100 proc. pary w komorze po załadunku, bo to będzie miało największy wpływ na efekt kulinarny. Z przyjemnością polecę Państwu kanał na YouTube Turbo Poradnik

Atollspeed



Gotuj szybciej i zarabiaj więcej
Powtarzalne efekty kulinarne w rekordowo krótkim czasie

Dajemy na to gwarancję!

WIESHEU

Wiesheu Polska Sp. z o.o. +48 532 168 676
Połczyńska 116 biuro@wiesheu.pl
01-304 Warszawa, Polska www.wiesheu.pl





Gastronomii i odcinek „Czy warto mieć piec konwekcyjno-parowy w swojej gastronomii?”. Tam temat omawiamy szerzej – zaznacza Roman Sykała, Business Development & Area Sales Manager Wiesheu/Atollspeed Polska.

Dzięki połączeniu gorącego powietrza i pary wodnej możliwe jest precyzyjne dostosowanie warunków obróbki termicznej do różnych rodzajów produktów. Pozwala to zachować idealną teksturę, soczystość oraz naturalny smak potraw, co jest kluczowe w przypadku mięs, ryb, pieczywa czy delikatnych deserów. Para wodna zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw, a konwekcja zapewnia ich równomierne podgrzewanie, co eliminuje ryzyko przypalenia lub niedopieczenia.

Wysoka efektywność pieców konwekcyjno-parowych przekłada się na znaczną oszczędność czasu, co jest niezwykle istotne w dynamicznie funkcjonujących kuchniach restauracyjnych, hotelowych oraz

firmach cateringowych.

– Piec konwekcyjno-parowy jest niezbędnym elementem profesjonalnej kuchni. To nowoczesny sprzęt, który umożliwia wiele procesów gotowania w ramach jednego urządzenia, oszczędzając czas, przestrzeń kuchenną, a w rezultacie pieniądze.

W zależności od tego, czy prowadzisz restaurację, piekarnię, czy cukiernię, zmieniają się Twoje potrzeby, a wraz z nimi wymagania, jakie musi spełniać piec konwekcyjno-parowy. Piece nowej generacji CHEFTOP-X™ i CHEFTOP MIND.Maps™ firmy Unox wspomagają profesjonalistów, gwarantując niezawodne działanie w każdej sytuacji. Nie tylko zapewniają łatwą i intuicyjną obsługę, ale także umożliwiają personalizację programów gotowania lub korzystanie z ustawień zapisanych przez szefa kuchni. Wyższa wydajność pracy gwarantowana! Zaletą jest również minimalizowanie zużycia wody i prądu. To cechy, które w Unox bardzo dobrze znamy, dlatego uwzględnienie ich w naszych piecach pozwala dostosowywać je do każdego rodzaju działalności – mówi Artur Przybylak, Director Of Sales, Unox Polska.

Możliwość jednoczesnego przygotowywania większej liczby potraw bez utraty jakości, zwiększa wydajność pracy i pozwala na lepszą organizację serwisu. Zaawansowane systemy sterowania umożliwiają precyzyjne programowanie cykli pieczenia, co eliminuje konieczność manualnej kontroli i pozwala kucharzom skupić się na innych

aspektach pracy. Dzięki temu minimalizowane są błędy ludzkie, a potrawy zawsze spełniają określone standardy.

Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe oferują także rozbudowane funkcje automatyzacji, które upraszczają obsługę i zwiększają komfort pracy personelu. Inteligentne programy pieczenia dostosowują parametry do specyfiki potrawy, optymalizując czas i temperaturę obróbki. Dodatkowo wbudowane systemy zapisu przepisów pozwalają na szybkie odtworzenie sprawdzonych ustawień, co gwarantuje powtarzalność efektów. Jest to szczególnie przydatne w sieciach gastronomicznych, gdzie zachowanie jednolitych standardów jakości jest kluczowe.

Kolejnym atutem jest łatwość obsługi oraz integracja z nowoczesnymi systemami zarządzania kuchnią. Dzięki intuicyjnym panelom sterowania i cyfrowym interfejsom nawet mniej doświadczeni pracownicy mogą sprawnie korzystać z zaawansowanych funkcji urządzeń. Niektóre modele umożliwiają także zdalne sterowanie i monitorowanie procesów pieczenia za pomocą aplikacji mobilnych, co dodatkowo ułatwia organizację pracy w gastronomii.

PRZYSZŁOŚĆ TECHNOLOGII

Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe ewoluują, dostosowując się do rosnących wymagań branży. Jednym z kluczowych kierunków rozwoju jest zastosowanie sztucznej inteligencji, która pozwala na jeszcze większą precyzję i efektywność w zarządzaniu procesem pieczenia. Zaawansowane algorytmy analizują warunki wewnętrzne pieca w czasie rzeczywistym, dostosowując temperaturę, poziom wilgotności i czas obróbki do rodzaju przygotowywanego dania. Inteligentne systemy uczą się preferencji użytkowników, co umożliwia optymalizację pracy oraz uzyskanie powtarzalnych efektów bez konieczności ręcznej ingerencji.

– Jednym z kluczowych atutów pieców konwekcyjno-parowych Venix dostępnych w ofercie GastroProdukt Professional jest możliwość pełnej personalizacji ustawień. To sprzęt idealny dla wymagających kuchni. Gwarantując oszczędność czasu i energii, zapewnia najwyższą jakość potraw. Urządzenia Venix to synonim innowacyjności i precyzji. Dzięki zaawansowanym technologiom rewolucjonizują proces przygotowywania potraw, oferując m.in. dotykowy panel sterowania LCD, system programowania

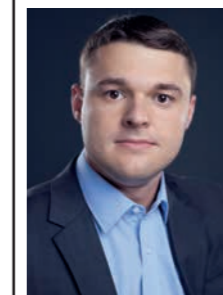
przepisów, automatyczny system mycia, trzypunktową sondę temperatury, a także możliwość sterowania z poziomu aplikacji mobilnej. Intuicyjny i ergonomiczny interfejs pozwala szefom kuchni na pełną kontrolę oraz osiągnięcie optymalnej jakości dań. Dzięki tym rozwiązaniom piece Venix wyróżniają się nie tylko efektywnością czy szybkością pieczenia, ale także gwarantują wyjątkowy smak i aromat serwowanych dań – podkreśla Przemysław Uchto, szef kuchni w GastroProdukt Professional.

Kolejnym istotnym trendem jest dążenie do zwiększenia ekologiczności urządzeń i redukcji śladu węglowego. Nowoczesne piece konwekcyjno-parowe wyposażane są w systemy oszczędzania energii, które minimalizują zużycie prądu i wody. Inteligentne zarządzanie cyklami gotowania pozwala na maksymalne wykorzystanie ciepła, a ulepszone systemy izolacji zmniejszają straty energii. Wprowadzane innowacje nie tylko obniżają koszty eksploatacyjne, ale także pomagają w realizacji założeń zrównoważonego rozwoju, co staje się kluczowe dla wielu restauracji i firm cateringowych dbających o ekologię.

Automatyzacja i integracja z nowoczesnym oprogramowaniem gastronomicznym to kolejny obszar, który zmienia sposób funkcjonowania profesjonalnych kuchni. Coraz więcej urządzeń jest połączonych z systemami zarządzania restauracją, co umożliwia zdalne monitorowanie pracy pieca, planowanie cykli pieczenia oraz diagnozowanie ewentualnych usterek w czasie rzeczywistym. Połączenie pieców z bazami przepisów i możliwością ich synchronizacji z innymi urządzeniami kuchennymi przyczynia się do większej efektywności pracy i redukcji błędów.

Inwestycja w nowoczesne technologie, takie jak inteligentne sterowanie, automatyzacja procesów i energooszczędne rozwiązania, nie tylko zwiększa wydajność kuchni, ale i przyczynia się do redukcji kosztów operacyjnych czy wpływu na środowisko. Integracja z systemami IoT i sztuczną inteligencją pozwala na jeszcze większą optymalizację pracy.

Śledzenie innowacji w tej dziedzinie to klucz do utrzymania konkurencyjności i podnoszenia standardów gastronomii. Dynamiczny rozwój technologii sprawia, że przyszłość profesjonalnej kuchni należy do inteligentnych i ekologicznych rozwiązań, które rewolucjonizują sposób przygotowywania potraw.



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

REKLAMA

RM GASTRO
PROUD MANUFACTURER OF BRANDS

retigo[®]

Piec konwekcyjno-parowe Retigo Blue Vision

3 LATA GWARANCJI

3 LATA GWARANCJI

Wartości pozostają, innowacja trwa dalej.

www.rmgastro.pl

Idealna czystość: BEZPIECZNA RESTAURACJA

Blaty ociekające tłuszczem, lepkie stoły i zaniedbane toalety. To obraz budzący grozę nie tylko w gastronomii, która często rządzi się swoimi prawami. Jednym z nich jest zachowanie perfekcyjnej czystości. Poza doskonałym menu i obsługą na najwyższym poziomie to kluczowy element wizerunku restauracji. Pamiętaj, pierwsze wrażenie robi się tylko raz!

Wybierając się do restauracji, nikt z nas nie chciałby natknąć się na niechlujnie wyglądające stoliki i krzesła czy niedomyte talerze z zaschniętymi resztkami. Nie bez powodu przed odwiedzinami przeglądamy opinie i sprawdzamy poziom zadowolenia gości, którzy mieli już okazję odwiedzić konkretny lokal. Informacja o brudnych stołach, poplamionych podłogach czy, co najgorsze, włosach w jedzeniu nie przysporzy lokalowi klientów. Wręcz przeciwnie! Braki w higienie mogą go słono kosztować.

Poziom czystości, jaki zastaniemy na miejscu, może odegrać ważną rolę zarówno w budowaniu pozytywnego wizerunku lokalu, jak i w zapewnieniu bezpieczeństwa. Porządek ma zatem ogromne znaczenie, ponieważ wpływa na pierwsze wrażenie gości, które często decyduje o ich powrocie i późniejszej rekomendacji lokalu. Zaniedbania w tym zakresie mogą prowadzić zarówno do strat finansowych, jak i do poważnych konsekwencji prawnych, a nawet do uszczerbku na zdrowiu gości.

Oczywiście warto przy tym podkreślić to, co kluczowe – zachowanie należytej higieny w restauracji nie dotyczy jedynie czystości widocznych obszarów, takich jak sala, ale także kuchni, stref magazynowych oraz toalet. Nie zapominajmy, że goście, widząc błyszczące stoliki, lśniące podłogi i czystą zastawę, postrzegają lokal jako miejsce godne zaufania. Natomiast nawet drobne zaniedbania, takie jak kurz na parapetach, brudne toalety czy smugi na szkle, mogą skutkować negatywnymi opiniami i niechęcią do ponownych odwiedzin.

NIE UMYWAJ RĄKI

W celu zachowania najwyższych standardów czystości restauracje powinny stosować profesjonalne środki czystości oraz specjalistyczne czyściwa. O czym należy pamiętać? Kluczowe znaczenie mają tu preparaty dezynfekujące, które eliminują bakterie, wirusy i wszelkie drobnoustroje. Powinny być stosowane przede wszystkim w kuchni, która stanowi serce restauracji. W końcu to w niej obrabiane są produkty. Przy czym środki do mycia naczyń i powierzchni powinny być nie tylko skuteczne, ale również bezpieczne dla zdrowia i środowiska, a także odpowiednie do kontaktu z żywnością.

Aby zachować czystość w restauracji, warto wdrożyć sprytne i efektywne rozwiązania, które ułatwią codzienne utrzymanie porządku. Pierwszym krokiem jest zastosowanie nowoczesnych technologii, takich jak urządzenia czyszczące z funkcją parową,

które skutecznie usuwają zabrudzenia i dezynfekują powierzchnie bez potrzeby użycia silnych środków chemicznych. Myjki parowe są szczególnie przydatne w trudno dostępnych miejscach, takich jak kąty w kuchni czy fugowane płytki. Z kolei odkurzacze przemysłowe i mopy parowe to świetne rozwiązania do utrzymania czystości podłóg, które w restauracji są narażone na częste zabrudzenia.

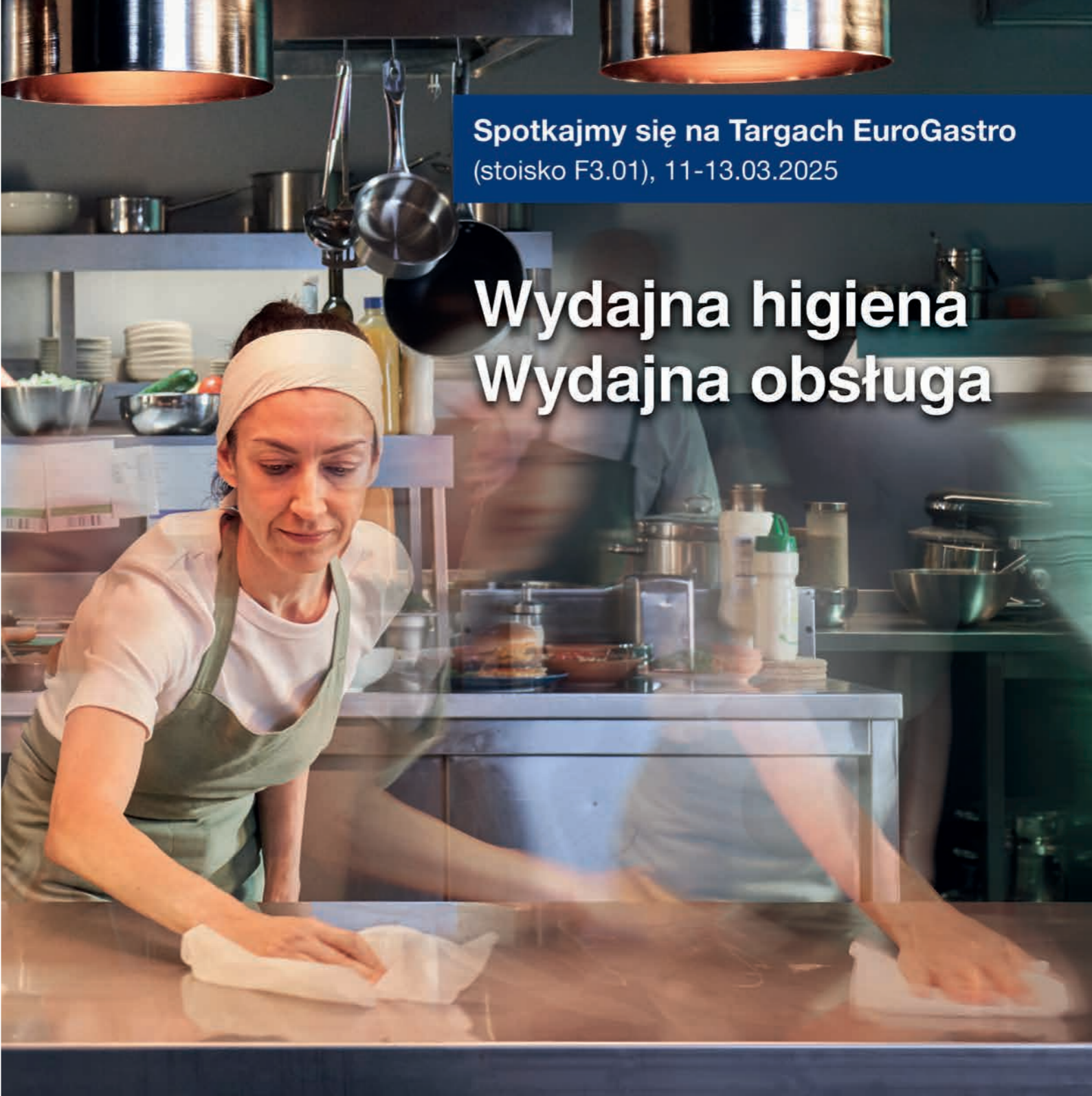
W codziennym utrzymaniu porządku niezastąpione są profesjonalne czyściwa, takie jak ściereczki z mikrofibry. Dzięki charakterystycznej strukturze skutecznie usuwają zabrudzenia i nie pozostawiają smug, co jest niezwykle ważne na powierzchniach szklanych i metalowych. W przypadku tłustych plam, które często pojawiają się w kuchni, doskonale sprawdzają się jednorazowe ręczniki papierowe o wysokiej chłonności. Z kolei mop z odpowiednim systemem dozowania detergentu jest niezbędny do utrzymania czystych podłóg zarówno w kuchni, jak i w sali czy w toalecie.

Dobrą praktyką może być stosowanie kolorowych kodów ściereczek i czyściw, co pomoże w rozdzieleniu sprzętu do różnych obszarów. Na przykład niebieskie ściereczki mogą być przeznaczone wyłącznie do czyszczenia stolików w sali, czerwone – do toalet, a zielone – do kuchni. Minimalizuje to ryzyko przenoszenia bakterii między strefami.

Kluczową rolę odgrywają ponadto specjalistyczne środki czystości. Warto inwestować w profesjonalne preparaty o skoncentrowanej formule, które są bardziej wydajne niż standardowe produkty. Środki do dezynfekcji powierzchni, odtłuszczacze i preparaty do czyszczenia stali nierdzewnej

Spotkajmy się na Targach EuroGastro
(stoisko F3.01), 11-13.03.2025

Wydajna higiena
Wydajna obsługa



Sprawdź, jak zrównoważone rozwiązania higieniczne Tork mogą usprawnić sprzątanie w całej restauracji, pozwalając personelowi skupić się na gościach.



Lepsza higiena dla lepszych wrażeń gości
www.tork.pl/pracarestauracji

Tork, marka Essity

TORK

Think ahead.



Inwestycje w restauracji SFINANSUJ LEASINGIEM

Rosnące koszty prowadzenia działalności gastronomicznej stawiają przed właścicielami restauracji i kawiarni nowe wyzwania. Konieczność regularnej modernizacji sprzętu, dostosowywanie wyposażenia do zmieniających się trendów czy rozbudowa lokalu to inwestycje, które trudno sfinansować z bieżących przychodów. Jak zadbać o rozwój biznesu, zachowując jednocześnie stabilność finansową? Jest na to sposób!

powinny znaleźć się w każdym zestawie. W połączeniu z dobrej jakości czyściami, takimi jak m.in. chłonne ręczniki papierowe, można szybko i skutecznie usuwać zabrudzenia.

Istotne znaczenie ma także systematyczne planowanie sprzątnia. Każdy obszar lokalu – od kuchni po toalety – powinien mieć określony harmonogram sprzątnia ze wskazaniem zakresu odpowiedzialności konkretnych pracowników. Dzięki temu wszystkie miejsca będą regularnie czyszczone, a personel uniknie chaosu i przypadkowych zaniedbań.

ZAANGAŻOWANIE ZESPOŁU I EDUKACJA

Każdy, kto pracuje w gastronomii, wie, że kluczem do sukcesu, i to nie tylko w utrzymaniu czystości, jest zaangażowanie całego zespołu. Pracownicy powinni być regularnie szkoleni w zakresie higieny i zasad sprzątnia. Motywowanie personelu, na przykład poprzez system nagród za najlepsze wyniki w utrzymaniu czystości, może przynieść wymierne korzyści.

Dzięki zastosowaniu nowoczesnych narzędzi, takich jak listy kontrolne, pracownicy mogą łatwo śledzić, które zadania zostały wykonane, a które wymagają uwagi. Regularne inspekcje oraz wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za nadzór nad czystością to kolejne elementy, które pomagają utrzymać wysoki standard.

Bardzo ważnym elementem utrzymania higieny w restauracji jest także opracowanie harmonogramu regularnego sprzątnia. Systematyczne czyszczenie kuchni, w tym dokładne mycie urządzeń takich jak piekarniki, lodówki czy okapy, minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia żywności i rozwoju pleśni. Toalety powinny być sprawdzane i czyszczone nawet kilka razy dziennie, aby zawsze pozostawały w idealnym stanie.

Dodatkowo pracownicy powinni zostać odpowiednio przeszkoleni w zakresie zasad higieny, takich jak częste mycie rąk, właściwe przechowywanie produktów i sprzątnie po każdym etapie pracy. To nie tylko wpłynie na efektywność pracy, ale także przyczyni się do poprawy higieny w lokalu.

(EKO)LOGICZNE

Mimo że dla zachowania higieny w kuchni i na sali niezwykle ważne jest stosowanie jednorazowych akcesoriów, takich jak rękawiczki czy woreczki na odpady, co pomaga w ograniczeniu kontaktu z bakteriami, to nie sposób pominąć znaczenia ekologii.

Zrównoważony rozwój może mieć kluczowe znaczenie nie tylko dla zysków, które osiągnie restauracja, jak i dla ochrony środowiska. Na rynku dostępne są m.in. produkty w pełni ekologiczne i biodegradowalne, które zapewniają dbałość o planetę. To aspekt, którego nie należy marginalizować.

Podsumowując, czystość i higiena są fundamentem dobrej reputacji restauracji. Goście przychodzą, aby cieszyć się jedzeniem w komfortowych warunkach, dlatego nawet najmniejsze zaniedbania mogą szybko zniweczyć wszelkie starania o zdobycie ich sympatii. W erze mediów społecznościowych i recenzji online utrzymanie nienagannej czystości jest kluczem do zachęcenia gości do odwiedzin. Pomoże to osiągnąć stosowanie profesjonalnych środków czystości, odpowiednich czyścii oraz przestrzeganie systematycznych procedur sprzątnia. Takie podejście nie tylko zapewni porządek w lokalu, ale także będzie gwarancją bezpieczeństwa. Dzięki temu restauracja może budować zaufanie, które przekłada się na lojalność gości i długoterminowy sukces.

KUPIJ, ALE Z GŁOWĄ

Prowadzenie restauracji czy kawiarni wymaga ciągłego balansowania między potrzebą rozwoju a zachowaniem płynności finansowej. Zakup profesjonalnego sprzętu gastronomicznego, takiego jak piec konwekcyjne, zmywarki przemysłowe czy systemy chłodnicze, to wydatek rzędu kilkudziesięciu tysięcy złotych. Dlatego coraz więcej restauratorów odkrywa, że zamiast angażować znaczącą część kapitału firmy, mogą skorzystać z nowoczesnych rozwiązań finansowych.

LEASING SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO – DLACZEGO WARTO?

Nowoczesne formy leasingu pozwalają na natychmiastowe wyposażenie lokalu w potrzebny sprzęt, rozkładając koszt inwestycji na dogodne raty miesięczne. Co istotne, raty leasingowe można wliczyć w koszty prowadzenia działalności i przelożyć je na realne korzyści podatkowe.

Przełomem dla branży gastronomicznej okazało się wprowadzenie w pełni cyfrowego procesu leasingowego. Pionierem w tym zakresie jest LeaseLink, który jako pierwszy wprowadził na rynek w pełni zdigitalizowany leasing online. Dzięki integracji z systemami tysięcy sklepów internetowych proces zakupu i finansowania jest prosty i intuicyjny.

Decydując się na współpracę z LeaseLink, restauratorzy teraz mogą:

- samodzielnie wybrać parametry finansowania, dostosowując wysokość rat i okres spłaty do swoich potrzeb,
- otrzymać decyzję leasingową w kilka minut, bez zbędnych formalności,
- sfinalizować umowę bez wychodzenia z lokalu, korzystając z podpisu elektronicznego,
- skorzystać z procesu w dogodnym momencie, nawet poza standardowymi godzinami pracy,
- zweryfikować się szybko i wygodnie poprzez przelew online 1 zł ze swojego konta.

CO RESTAURATOR MOŻE WZIĄĆ W LEASING?

Wielu restauratorów kojarzy leasing tylko z kupnem sprzętu kuchennego, a możliwości jest o wiele więcej. Nowoczesny leasing obejmuje również:

- meble restauracyjne i wyposażenie sali, w tym stoły, krzesła i elementy dekoracyjne,
 - sprzęt do obsługi ogródków sezonowych, parasole i meble ogrodowe,
 - wyposażenie strefy barowej, w tym ekspres do kawy i sprzęt barmański,
 - urządzenia chłodnicze i magazynowe,
 - sprzęt do utrzymania czystości i higieny.
- Co więcej, w LeaseLink można sfinansować również systemy kasowe, oprogramowanie

i sprzęt do zarządzania restauracją, a także szkolenia i kursy kulinarne dla pracowników, korzystając z opcji wygodnych Rat dla Firm. To kompleksowe rozwiązanie, które wspiera rozwój nie tylko infrastruktury, ale także kompetencji zespołu.

JEŚLI LEASING ONLINE TO W LEASELINK

Kluczową zaletą leasingu jest możliwość zachowania kapitału obrotowego przy jednoczesnej modernizacji lokalu. Jako restaurator możesz dostosować wysokość rat do sezonowości biznesu i możliwości finansowych. To szczególnie istotne w okresie dynamicznych zmian na rynku gastronomicznym.

Warto podkreślić, że cały proces leasingu w LeaseLink – od wyboru sprzętu po podpisanie umowy – może wydarzyć się online, co znacząco oszczędza czas przedsiębiorców. Weryfikacja odbywa się błyskawicznie, a umowę można podpisać elektronicznie lub podczas krótkiej wizyty kuriera.

Nowoczesne rozwiązania leasingowe to nie tylko sposób na szybkie sfinansowanie sprzętu. To strategiczne narzędzie rozwoju biznesu gastronomicznego, które pozwala na elastyczne zarządzanie budżetem i systematyczną modernizację lokalu bez ryzyka utraty płynności finansowej.

System POS

- PRZEJRZYSTA KONTROLA TWOJEGO BIZNESU

Ukryte wydatki, niedostatek produktów, problemy komunikacyjne między kuchnią a salą. To wszystko pójdzie w zapomnienie, jak za dotknięciem różdżki, jeśli zdecydujesz się na oprogramowanie dedykowane gastronomii, bo to, co naprawdę się opłaca, to inwestycja w przyszłość.

Restauracja to miejsce, w którym liczy się przede wszystkim smak. Goście chętniej wracają nie tylko do lokali zachwycających jakością serwowanych dań czy wyjątkową aranżacją wnętrza, ale i tych, gdzie możemy mówić o profesjonalnym podejściu do pracy ze strony obsługi. Uzyskanie pozytywnych opinii w oczach gości to cel, do którego dążyć powinien każdy restaurator. Za pełną oceną wrażeń przybyłych do lokalu osób stoi nie tylko szef kuchni czy kelner, lecz cała, pracująca w danym miejscu, zespół. Sukcesem lokalu będzie nie tylko pozytywny odzew ze strony gości, ale także generowanie zadowalających zysków z prowadzenia restauracji. Tak jak team spirit wymaga wyjątkowych umiejętności dotyczących zarządzania zasobami ludzkimi, tak przy pełnej kontroli nad lokalem pomocne są dedykowane gastronomii oprogramowania. Dostępne na rynku systemy POS są kluczowe, jeśli prowadząc biznes w branży HoReCa, chcemy, aby był on zarządzany nie tylko efektywnie, ale i mógł sprawnie funkcjonować. Dobrze dobrany system w sposób znaczący ułatwi nam zarządzanie sprzedażą, kontrolę zapasów, obsługę kelnerską czy komunikację na linii sala-kuchnia.

WSZYSTKO W JEDNYM MIEJSCU

System POS to swoiste centrum dowodzenia restauracją. Dzięki tworzącej go zintegrowanej sieci urządzeń zarządzanie biznesem staje się o wiele łatwiejsze, a menedżer czy restaurator mogą skupić się na innych obowiązkach. Odciążenie, jakie w pracy daje system POS, wpływa pozytywnie na wydajność pracowników zajmujących w lokalu stanowiska zarządzające.

System POS może składać się z wielu elementów, takich jak: ekran dotykowy, terminale płatnicze, kasy i drukarki fiskalne, skanery, wagi, programy magazynowe oraz sprzedażowe, przywoływacze, karty KAD, tablety, smartfony czy nawet smartwatche. Wszystkie te elementy, dzięki zintegrowanemu oprogramowaniu, znakomicie ze sobą współgrają, tworząc funkcjonalne rozwiązania, o których jeszcze kilkadziesiąt lat temu nikt by nie pomyślał. Głównym atutem systemu POS jest jego wielofunkcyjność.

Jeśli mówimy o najważniejszych zadaniach tego typu rozwiązań, z pewnością można wskazać gromadzenie danych oraz przesłanie ich pomiędzy wszystkimi wymienionymi urządzeniami. Umiejętne korzystanie z takiego systemu prowadzi do oczekiwanych przez

restauratora wyników – ograniczenia strat oraz zwiększenia sprzedaży. Wybierając oprogramowanie dla gastronomii, warto zwrócić uwagę na funkcje, jakie oferuje dany system POS. Każdy z nich, mimo że na pierwszy rzut oka może wydawać się bardzo podobny, w zależności od producenta, różni się w zależności od typu. Trzeba pamiętać, że koszt poniesiony przy wyborze systemu POS nie powinien być czynnikiem determinującym jego zakup. Najważniejsze są: funkcjonalność, jakość obsługi, skalowalność oraz integracja z innymi urządzeniami. Optymalizacja zarządzania biznesem to pojęcie, którym naprawdę warto się kierować podczas analizy rynku systemów point-of-sale.

FUNKCJONALNOŚĆ W CENIE

Elementów, które w przypadku systemów POS pozytywnie wpływają na wybór konkretnych rozwiązań przez restauratorów, jest naprawdę wiele. Sondując rynek oprogramowań, pamiętajmy, że zarządzany przez nas lokal w przyszłości najprawdopodobniej będziemy chcieli zmienić, dostosowując go do panujących w danym czasie trendów. Rozwijając swoją działalność, warto zwrócić uwagę na taki aspekt jak dostępność w systemie opcji skalowalności. Dzięki niemu bez problemu będzie można dodać nowe moduły, stanowiska kasowe, terminale czy też zintegrować system z innymi narzędziami. Skalowalność pozwala na elastyczne dostosowanie systemu do rosnących potrzeb prowadzącego biznes restauratora, co z kolei wpływa korzystnie na płynność rozwoju firmy.

Niemniej ważną funkcją systemu POS jest jego kompatybilność. System ten powinien dobrze współpracować z dostępnymi od dłuższego czasu w lokalu sprzętami, dzięki czemu pełna wymiana wyposażenia nie będzie konieczna. Odpowiednio dobrany system w łatwy sposób będzie współpracował z programami księgowymi, zarządzaniem magazynem czy dostawami. Idealnym rozwiązaniem jest system POS łączący w sobie wszystkie te funkcje, a w dodatku automatycznie przekazujący do kuchni czy systemu obsługi zamówienia złożone przy barze, stoliku lub online. Pełna kompatybilność pomoże zarówno skutecznie zarządzać zamówieniami, jak i unikać błędów w ich realizacji. Oprogramowanie dedykowane biznesom gastronomicznym powinno również umożliwiać przypisywanie zamówień do konkretnych kelnerów, monitorowanie czasu ich realizacji oraz zapewnić uzyskanie dokładnych raportów sprzedażowych poszczególnych osób pracujących na sali.

Pozostając w wątku raportów, fundamentalną opcją nowoczesnego systemu POS jest dostępność szeroko zakrojonych danych dotyczących funkcjonowania lokalu. Skuteczne oprogramowanie zapewnia dostęp do analiz czy wykresów, które w prosty sposób dają restauratorowi wiedzę na temat wskaźników kluczowych dla prowadzenia działalności gastronomicznej. Ważne zadanie systemu POS to także monitorowanie zapasów i generowanie raportów o stanie magazynowym. Nowoczesne oprogramowania wspomagają ten proces jeszcze bardziej, automatycznie składając zamówienia konkretnych produktów u dostawców. Takie rozwiązania pozwalają: po pierwsze – uniknąć deficytu towaru w magazynie, a po drugie – utrzymać zapasy na odpowiednim poziomie. Pamiętajmy, że

wybierając system POS dla restauracji – szczególnie w czasach ultraszybkiego rozwoju technologicznego – niezwykle ważne jest jego zintegrowanie z możliwie największą liczbą systemów płatności. Karty kredytowe, aplikacje mobilne, wspomniane wcześniej smartfony czy smartwatche, bezpieczne przewalutowanie to już podstawa. Jednak zanim się obejrzymy, pojawią się kolejne metody płatności, na które system POS, a co za tym idzie restaurator, musi być przygotowany. Tutaj dochodzimy do banalnej, ale powszechnie zapomnianej sprawy – aktualizacji. Są one elementarne pod kątem niezawodności działania oprogramowania, na które się zdecydowaliśmy. Regularne aktualizacje to podstawa. Nie można o nich zapominać, dlatego przed zakupem systemu warto zapytać producenta, czy je zapewnia i czy w przypadku problemów z systemem, gwarantuje wsparcie techniczne.

Inwestując w system POS, możemy być spokojni o swoją restaurację i pracowników. Nic ani nikt przed nami się nie ukryje. Korzystając z tego typu oprogramowania, wszystko będziemy mieć jak na tacy.

REKLAMA





Wynajmij

profesjonalną zmywarkę gastronomiczną





Najwyższej jakości zmywarki.

Całkowicie niezawodne.
Ekonomiczne.
Ergonomiczne i łatwe w obsłudze.

Dlaczego warto?



Umowa bez pośredników



Brak inwestycji na start



Gwarancja i serwis przez cały okres najmu



Bezpłatna dostawa, montaż i konfiguracja

Sprawdź ofertę dla swojego biznesu:
wynajmijzmywarke.pl



autor: Marta Kosecka

Różna wykładnia i wiążąca interpretacja przepisów podatkowych

Na pewno nie zdziwię Cię stwierdzeniem, że jeżeli o przepisy podatkowe chodzi, ilu urzędników, tyle różnych interpretacji. Trudno znaleźć zagadnienie, w którym interpretacja organów podatkowych byłaby jednolita. Zdarza się, że w analogicznych sprawach zapadają dwa różne rozstrzygnięcia. Czy istnieje sposób, aby tę wykładnię ujednolicić?

Warto także poznać odpowiedź na pytanie, czy podatnik może podjąć działania, które pozwolą mu na uzyskanie pewności, a także ochrony na wypadek ewentualnej kontroli podatkowej, co do właściwej interpretacji stosowanych przepisów prawa podatkowego. Moim zdaniem tak. A podobno może być jeszcze lepiej.

INDYWIDUALNE INTERPRETACJE PRAWA PODATKOWEGO

To temat, który nie jest nowy. O interpretacjach prawa podatkowego, przy okazji artykułów na temat podatków, pisałam już wielokrotnie. Dyrektor Krajowej Informacji Skarbowej wydaje w indywidualnych sprawach, na wniosek zainteresowanego, interpretację przepisów prawa podatkowego. To tzw. interpretacja indywidualna. We wniosku o jej wydanie możesz opisać stan faktyczny lub określone zdarzenie przyszłe, które dopiero zamierzasz wdrożyć w swojej działalności. Oczywiście musisz też zadać precyzyjne pytanie, na które oczekujesz odpowiedzi, oraz przedstawić własne stanowisko w sprawie.

Wydana interpretacja indywidualna zawiera wyczerpujący opis przedstawionego we wniosku stanu faktycznego lub zdarzenia przyszłego oraz ocenę Twojego stanowiska wraz z uzasadnieniem prawnym tej oceny. Jeżeli natomiast organ podatkowy uzna, że Twoje stanowisko jest nieprawidłowe, wskaże prawidłowe stanowisko wraz z uzasadnieniem prawnym. W takim przypadku służy Ci oczywiście prawo do odwołania się od tej decyzji, w tym wniesienia skargi do WSA, która często okazuje się skuteczna i prowadzi do zmiany pierwotnie wydanej interpretacji. Dlatego też, jeżeli organ podatkowy nie podzieli Twojego zdania, nie składaj bronii, ale próbuj się odwoływać. Wasze interesy często są rozbieżne, dlatego często to dopiero sąd będzie w stanie przyznać Ci rację.

Pomijając wyjątki opisane w ustawie – ordynacji podatkowej, wniosek o wydanie interpretacji może dotyczyć większości zagadnień podatkowych, przy czym w przypadku zapytań o stawkę podatku VAT czy tych dotyczących podatku akcyzowego, interpretacje te nazywamy wiążącymi informacjami stawkowymi (WIS) oraz wiążącymi informacjami akcyzowymi (WIA).

To właśnie słowo wiążące jest w tym przypadku kluczowe. Zastosowanie się do interpretacji indywidualnej nie może bowiem szkodzić wnioskodawcy, podobnie jak jej nieuwzględnienie w rozstrzygnięciu sprawy podatkowej.

Musisz też pamiętać, żeby nie zwlekać ze złożeniem wniosku o wydanie indywidualnej interpretacji w Twojej sprawie. Takiego dokumentu nie można złożyć, kiedy toczy się już postępowanie podatkowe, kontrola podatkowa, kontrola celno-skarbowa, a także gdy sprawa w tym samym zakresie została już rozstrzygnięta w decyzji lub postanowieniu organu podatkowego albo uzgodniona w porozumieniu podatkowym bądź inwestycyjnym.

Jak widzisz, zarówno uzyskanie indywidualnej interpretacji prawa podatkowego, jak i WIS czy WIA ma same plusy. Naprawdę trudno doszukać się jakichkolwiek przesłanek przemawiających za tym, aby nie ubiegać się o ich wydanie zwłaszcza w sytuacji, w której masz jakiegokolwiek wątpliwości co do stosowania przepisów prawa podatkowego.

Ale może zdarzyć się również tak, że przedstawiony przez Ciebie we wniosku stan faktyczny lub zdarzenie przyszłe odpowiadają zagadnieniu, które było już przedmiotem interpretacji ogólnej, wydanej w takim samym stanie prawnym. Wówczas organ podatkowy wydaje postanowienie o stwierdzeniu, że do stanu faktycznego lub zdarzenia przyszłego opisanych we wniosku ma zastosowanie interpretacja ogólna, wskazując na jej oznaczenie i miejsce publikacji.

OGÓLNE INTERPRETACJE PRAWA PODATKOWEGO

Tym właśnie sposobem przeszliśmy od indywidualnej interpretacji prawa podatkowego do interpretacji ogólnych, wydawanych przez Ministra Finansów. Jak nazwa wskazuje,

nie dotyczą one sytuacji indywidualnego podatnika, ale ogółu podmiotów znajdujących się w identycznej sytuacji prawnej.

Podobnie jak interpretacja indywidualna zawiera ona opis zagadnienia, w związku z którym jest dokonywana interpretacja przepisów prawa podatkowego, oraz wyjaśnienie zakresu i sposobu stosowania interpretowanych przepisów prawa podatkowego do opisanego zagadnienia wraz z uzasadnieniem prawnym. Jednocześnie jest ona zdecydowanie skuteczniejszym instrumentem prawnym, gdyż chroni nie indywidualnego podatnika, ale całe grupy. Dzięki jednej interpretacji ogólnej ochronę podatkową zyskuje cała rzesza przedsiębiorców. Mimo to są one instrumentem używanym zdecydowanie rzadziej niż interpretacje indywidualne, WIS czy WIA, choć już wkrótce może się to zmienić.

POMYSŁ NA DEREGULACJĘ

Jednym z pomysłów zespołu Rafała Brzosi o deregulację jest zwiększenie liczby wydawanych interpretacji ogólnych przez Ministra Finansów. Pomysłodawcy takiego rozwiązania wskazują – zresztą słusznie – iż Ministerstwo Finansów wydaje obecnie zbyt mało interpretacji ogólnych, co prowadzi do sytuacji, w której te same przepisy są różnie interpretowane przez różne urzędy skarbowe, w efekcie przedsiębiorcy muszą długo czekać na indywidualne interpretacje podatkowe, a identyczne przypadki są rozstrzygane w odmienny sposób. To powoduje niepewność prawną, sprawiając, że podatnicy nie wiedzą, jak prawidłowo stosować prawo, a ostatecznie prowadzi do błędów, sporów z urzędami i wysokich kar.

W założeniu większa liczba interpretacji ogólnych ułatwi przedsiębiorcom rozliczenia, zmniejszy liczbę kosztownych sporów podatkowych i poprawi stabilność systemu podatkowego, co będzie pozytywnie oddziaływało na wpływy do budżetu oraz rozwój gospodarki.

Czy to rzeczywiście taki dobry pomysł? W mojej ocenie tak. Niedawno analizowałam przepisy dotyczące opodatkowania sprzedaży wypieków, wyrobów piekarniczych i cukierniczych przez przedsiębiorcę prowadzącego jednocześnie własną piekarnię, restaurację i sklep firmowy, zastanawiając się, czy powinien on klasyfikować sprzedaż kanapek własnej produkcji jako usługi gastronomiczne i stosować 8 proc. stawkę podatku VAT, czy też wyłącznie jako sprzedaż gotowych dań i posiłków, co pozwoli mu na stosowanie 5 proc. stawki podatku VAT. Choć wszelkie przesłanki kazały sądzić, że powinno to być 5 proc., znajdujące przeze mnie WIS zawierały różne stanowiska. Część podatników musiała walczyć o swoje racje przed

WSA i dopiero po tym, jak sąd przesądził, iż to podatnik miał rację, organy podatkowe zmieniły wcześniej wydaną WIS.

Wydaje się, że wydanie interpretacji ogólnej mogłoby położyć kres takim wątpliwościom, uprościłoby sytuację wielu podatników, którzy nie musieliby wnioskować o wydanie WIS, a niejednokrotnie walczyć aż do wydania w ich sprawie prawomocnego wyroku przez sąd administracyjny.

Dlatego osobiście jestem dwa razy na tak – zarówno jeżeli chodzi o składanie wniosków o wydawanie WIS i indywidualnych interpretacji prawa podatkowego, jak i zmiany prawa, które mają doprowadzić do wydawania większej liczby interpretacji ogólnych przez Ministra Finansów.

Póki zmiany te nie wejdą w życie, pamiętaj, że w tej pokręconej sprawie stosowania prawidłowych stawek VAT w gastronomii, co dotyczy zwłaszcza opodatkowania sprzedaży na wynos, diet pudełkowych czy sprzedaży lodów, masz w ręce instrument, który pozwoli Ci jednoznacznie wyjaśnić, jaką stawkę podatku VAT powinienies zastosować, i będzie Cię chronić na wypadek ewentualnej kontroli podatkowej czy niezgodnych z prawem decyzji organów podatkowych.



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

REKLAMA

ascobloc®

Producent urządzeń i mebli ze stali nierdzewnej

Zaprasza na targi

HALA F

STOISKO F.36

11-13.03.2025

Nadarzyn, Al. Katowicka 62, Ptak Warsaw Expo



zdj. depositphotos.com

autor: Katarzyna Arendarczyk

Nowy rok W CUKIERNICTWIE

Mamy już 2025 rok, a branża cukiernicza nie spoczywa na laurach, cały czas ewoluując. W miarę jak zmieniają się gusta gości i ich oczekiwania, cukiernicy oraz restauratorzy muszą dostosowywać swoje oferty, by nie wypaść z rynku i wyróżniać się na tle konkurencji. Przyjrzyjmy się najważniejszym trendom, które mogą zdominować cukiernictwo restauracyjne w najbliższym czasie.

POWRÓT DO KORZENI

W dobie szybkiej konsumpcji i produkcji przemysłowej na wielką skalę, wiele osób pragnie powrotu do tradycyjnych, rzemieślniczych metod wytwarzania słodkości, szczególnie słodkich wypieków, deserów i lodów. W 2025 roku możemy się spodziewać, że restauracje będą coraz częściej sięgać zarówno po lokalne, jak i sezonowe składniki, a także po receptury, których korzenie tkwią w lokalnych tradycjach cukierniczych.

Czego będą poszukiwać goście? Przede wszystkim autentyczności i unikalności w deserach, co skłoni cukierników do eksperymentowania z lokalnymi produktami, takimi jak miód, orzechy czy owoce. Warto zauważyć, że ten trend będzie wpływał również na prezentację deserów, które będą serwowane w sposób odzwierciedlający dziedzictwo kulturowe oraz kulinarne regionu.

Wśród ulubionych słodkości nadal króluje klasyka, zaczynając od aromatycznych szarlotek, poprzez kremowe serniki, na deserach z lodami w roli głównej kończąc. Mimo że mogłoby się wydawać, że to propozycje, których nie da się zepsuć, nic bardziej mylnego. To, co w teorii łatwe, może okazać się niezwykle trudne do prezentacji w formie deseru talerzowego.

Ponadto coraz większa liczba klientów zwraca uwagę na zdrowie i dietę. Co to oznacza dla nas, cukierników? Jeśli przewidywania potwierdzą się w rzeczywistości, będziemy musieli dostosować swoje receptury nie tylko do potrzeb gości poszukujących zdrowszych opcji, ale i do osób, których preferencje żywieniowe wynikają z konkretnej diety. Możemy spodziewać się większego zapotrzebowania na desery bezglutenowe, wegańskie oraz niskocukrowe. Z tego powodu coraz więcej restauracji wprowadza do menu alternatywne słodziki, takie jak stewia, erytrytol czy syrop klonowy, co pozwala na zaspokojenie potrzeb gości dbających o linię.

Idąc dalej tropem najnowszych trendów, można przewidzieć, że cukiernicy będą także eksperymentować z dodatkami, do których zaliczają się tzw. superfoods, czyli produkty, które nie tylko wzbogacają smak deserów, ale również dostarczają wartości odżywczych.

NOWE TECHNOLOGIE A CUKIERNICTWO

Wraz z postępem technologicznym branża cukiernicza staje się znacznie bardziej innowacyjna. Do dyspozycji mamy na przykład technologię 3D, która wyznacza nowe trendy w cukiernictwie restauracyjnym, umożliwiając tworzenie złożonych i spektakularnych deserów. Druk 3D może zrewolucjonizować sposób, w jaki cukiernicy podchodzą do projektowania i przygotowywania słodczy, otwierając drzwi do niespotykanych wcześniej kształtów czy wzorów.

Jedną z kluczowych nowinek, która podbija branżę, jest wzrost znaczenia sztucznej inteligencji. Umiejętne i przemyślane zastosowanie jej algorytmów do analizy preferencji klientów może okazać się strzałem w dziesiątkę. To nieoceniona pomoc zwłaszcza dla cukierników, którym zależy na tworzeniu spersonalizowanych doświadczeń smakowych. Takie podejście z pewnością przyciągnie

nowych gości. Warto również wspomnieć o rosnącej popularności aplikacji mobilnych, które umożliwiają zamawianie deserów na wynos czy rezerwację miejsc w cukierniach, co stało się standardem w dobie postpandemicznej.

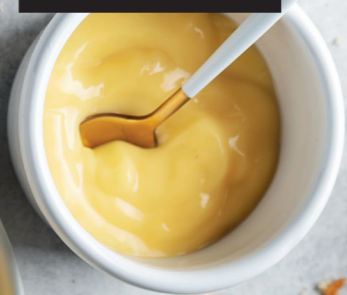
Wiele osób pragnie powrotu do tradycyjnych, rzemieślniczych metod wytwarzania słodkości, szczególnie słodkich wypieków, deserów i lodów

ESTETYKA A DOŚWIADCZENIE

Estetyka deserów nabiera nowego znaczenia, gdy uwzględnimy media społecznościowe. To one w ogromnym stopniu mają wpływ na to, co trafia na talerze naszych gości. Czy będzie to dekonstrukcja szarlotki, czy raczej lody z lokalnymi owocami i jadalną ziemią. W 2025 roku cukiernicy będą musieli stawiać na wizualne aspekty swoich wypieków, aby przyciągnąć uwagę klientów. Desery mogą być projektowane z myślą o ich prezentacji na platformach społecznościowych. Oczekujemy również wzrostu zainteresowania



zdj. depositphotos.com



interaktywnymi doświadczeniami kulinarnymi, w ramach których klienci będą mogli uczestniczyć w procesie tworzenia deserów podczas warsztatów oraz degustacji. Restauracje mogą także rozważyć organizowanie wydarzeń angażujących gości w kreatywny proces.

CUKIERNICTWO W PARZE ZE ZRÓWNOWAŻONYM ROZWOJEM

W obliczu globalnych problemów związanych z klimatem zrównoważony rozwój staje się kluczowym trendem także w branży cukierniczej. Z roku na rok nabieramy doświadczenia i świadomości naszego wpływu na środowisko. Możemy się spodziewać większej liczby cukierni, które będą korzystać z ekologicznych opakowań, a także z produktów pochodzących ze zrównoważonych źródeł. Zainteresowaniem klientów cieszy się znajomość historii i pochodzenia składników. Warto zatem, abyśmy, jako cukiernicy, inwestowali w lokalnych dostawców, a także wszelkie inicjatywy ekologiczne, w tym zero waste. Dzięki takim praktykom nie tylko zminimalizujemy swój ślad węglowy, ale i udowodnimy, że zrównoważone cukiernictwo to koncepcja warta uwagi.

FUSION I EKSPERYMENTY SMAKOWE

Od lat słyszymy głosy, że cukiernictwo sprzyja eksperymentom z nieoczywistymi smakami i technikami. Wykorzystajmy ten potencjał! Fusion, jako połączenie kuchni z różnych zakątków świata czy zróżnicowanych tradycji kulinarnych, może znaleźć odzwierciedlenie także w deserach. Możemy się spodziewać smaków inspirowanych kuchnią azjatycką, latynoamerykańską czy afrykańską, co pozwoli na tworzenie unikalnych, nowatorskich połączeń. Słodkie dania z dodatkiem egzotycznych przypraw, takich jak kardamon, kurkuma czy różne rodzaje chili, mogą przyciągnąć gości, którym zależy na nowych doświadczeniach smakowych.

Warto również zwrócić uwagę na rosnącą tendencję do współpracy między cukiernikami a innymi branżami, takimi jak sztuka, moda czy technologia. Powstaje coraz więcej nietypowych inicjatyw, w tym wydarzeń i projektów, które, łącząc różne dziedziny, tworzą naprawdę niecodzienne doświadczenia.

Tego rodzaju współpracy przyczyniają się do innowacji w cukiernictwie, dostarczając nowych pomysłów i inspiracji. Przykładem mogą być wspólne projekty z lokalnymi artystami, którzy tworzą unikalne opakowania, czy współprace z projektantami mody, które angażują estetykę i kreatywność w procesie tworzenia deserów.

Cukiernictwo restauracyjne z roku na rok nabiera znaczenia, a w miarę jak branża dostosowuje się do oczekiwań konsumentów, możemy spodziewać się większej różnorodności, innowacji i zrównoważonego podejścia do tworzenia słodkości. Warto obserwować te trendy, ponieważ będą one kształtować przyszłość cukiernictwa i znacząco wpływać na nasze doświadczenia kulinarne. Cukiernicy, którzy potrafią się dostosować do zmieniającego się rynku, z pewnością zyskają uznanie i lojalność swoich klientów. Słodczyce to nie tylko przyjemność, ale również sztuka angażująca zmysły i tworząca niezapomniane doświadczenia. Wyznacznikami sukcesu na najbliższe lata niech będą innowacja oraz pasja.



KATARZYNA ARENDARCZYK
cukiernik w hotelu Haffner w Sopocie



Nowy trend w lodziarni: JADALNE PERFUMY LEAGEL

W świecie wysokiej jakości lodów rzemieślniczych zagościło nowe zjawisko – jadalne perfumy, które wzbogacają rożki i kubki, dodając lodom niespotykanego zapachu, do tej pory niewyczuwalnego ze względu na niskie temperatury serwowania.

W ofercie firmy znajduje się sześć perfum do lodów Leagel opartych na olejkach eterycznych z naturalnych ekstraktów. To jedyna w swoim rodzaju innowacja, która rewolucjonizuje doznania smakowe towarzyszące jedzeniu lodów rzemieślniczych. Prezentowane podejście stanowi odpowiedź firmy na rosnące potrzeby współczesnych konsumentów, którzy poszukują kulinarnych wrażeń i nowatorskich doświadczeń zmysłowych.

Bezglutenowe i roślinne formuły zostały zaprojektowane w celu wzmocnienia aromatu lodów poprzez wykwintne połączenia smaków opracowane przez Leagel. Wytwarzane są we Włoszech, z oznaczeniem ich pochodzenia, na bazie wyselekcjonowanych surowców poprzez destylację niewielkich ilości w strumieniu pary lub tłoczenie skórek (w przypadku owoców cytrusowych).

W ofercie znajdują się smaki, takie jak: sycylijska pomarańcza, róża damasceńska, lawenda, cynamon ze Sri Lanki, pieprz nepalski i kardamon. Dostępne są pojedynczo lub w dwóch zestawach tematycznych – Floral Mix i Spicy Mix.

Producenci lodów mogą otrzymać również praktyczne pudełko serwisowe, w którym można umieścić rożki lub kubki oraz rozpylac

zapachy. Pudełko, opracowane specjalnie dla punktów sprzedaży, zachowuje aromat i gwarantuje kontrolowaną aplikację. W ten sposób obsługa w lodziarniach zapewnia prawdziwie multisensoryczne doświadczenie!

Warto wykorzystać perfumy Leagel w swojej lodziarni, aby wzmocnić smak lodów lub nadać im przyjemny kontrast. Połączenie lodów kawowych z aromatem kardamonu pozwoli stworzyć interesującą kompozycję smakową, natomiast sorbet cytrynowy zyska kwiatowe nuty świeżej brzoskwini i róży dzięki perfumom o zapachu róży damasceńskiej.

Daj się ponieść wyobraźni i uwolnij kreatywność dzięki jadalnym perfumom marki Leagel!

Dowiedz się więcej na: www.leagel.com.

autor: Ewa Mróz

Pamiętajcie o OGRÓDKACH

Ogródki gastronomiczne to nieodłączny element krajobrazu restauracji i kawiarni, szczególnie, gdy nadchodzi wiosna i mamy ochotę rozgościć się na zewnątrz. Tworzą one przyjemną atmosferę, łącząc funkcjonalność i estetykę z komfortem gości.

Stworzenie przy lokalu ogródka, choćby małego, to doskonały pomysł na sprytne zagospodarowanie przestrzeni i sposób na zachęcenie gości do odwiedzin. Rosnąca popularność takich przestrzeni sprawia, że restauratorzy muszą coraz staranniej planować ich aranżację, dbając o wygodę gości, a przy tym o zgodność z przepisami prawa oraz aktualne trendy. Ogródki nie tylko przyciągają miłośników kulinariów, ale także stają się miejscem spotkań. Dzięki temu sprzyjają integracji i budowaniu więzi. Warto więc zwrócić uwagę na każdy detal, który sprawi, że goście będą chętnie wracać do naszego lokalu.

Co warto podkreślić, funkcjonalność ogródka gastronomicznego jest równie kluczowa dla gości, jak i dla obsługi. Goście oczekują dobrze rozplanowanych, a przede wszystkim wygodnych, miejsc do siedzenia, które zapewnią im odpowiednią ilość przestrzeni oraz swobodny dostęp do stolika. Istotne jest również rozmieszczenie stolików w taki sposób, by nie zakłócać prywatności sąsiadujących gości, a jednocześnie umożliwiać płynną komunikację między kelnerami a kuchnią. Z kolei restauratorzy muszą zadbać o sprawny przepływ ruchu zarówno dla kelnerów, jak i samych gości. Aby ogródek był strzałem w dziesiątkę, zaprojektuj go tak, aby ułatwić pracę Twojemu zespołowi. Kelnerzy, którzy potykają się o stoliki lub gubią się w labiryncie krzeseł, z pewnością nie będą z tego powodu zadowoleni. Zastosowanie rozwiązań, które pomogą temu zapobiec, poprawi efektywność ich pracy.

Coraz częściej w ogródkach stosuje się rozwiązania modułowe, które pozwalają na elastyczne zarządzanie przestrzenią w zależności od liczby odwiedzających. Praktyczne przechowywanie mebli i możliwość szybkiego reorganizowania układu ogródka to aspekty, które znacząco ułatwiają jego obsługę i dostosowanie do aktualnych potrzeb restauracji.

Komfort to jednak nie tylko wygodne meble, ale także ochrona przed kaprysmi pogody. Parasole, markizy czy pergole skutecznie osłonią gości przed słońcem i deszczem, a ogrzewacze gazowe lub

elektryczne wydłużą sezon ogródkowy nawet w chłodniejsze dni. Z kolei w dni, gdy upał daje się we znaki, przydatne mogą okazać się wszelkiego typu mgiełki wodne, które zapewniają przyjemne ochłodzenie. Odpowiednie rozwiązania technologiczne, takie jak regulowane zadaszenia czy kurtyny przeciwwietrzne, pozwalają na dostosowanie ogródka do warunków atmosferycznych, dzięki czemu goście mogą czuć się komfortowo niezależnie od pogody. Nie bez znaczenia jest także odpowiednie oświetlenie, które tworzy nastrojową atmosferę i pozwala na korzystanie z ogródka także po zmroku. Oświetlenie LED czy stylowe lampy dodają przestrzeni uroku i sprawiają, że wieczorne spotkania nabierają wyjątkowego klimatu.

Ogromne znaczenie dla atrakcyjności ogródka gastronomicznego ma estetyka projektu. Jeśli zadbałeś już, jako restaurator, o wygodne i funkcjonalne meble, warto, abyś pochylił się nad tematem designu. Ogródek musi przyciągać wzrok już z daleka. Modne są rozwiązania inspirowane naturą, takie jak drewniane elementy, bujna roślinność oraz klimatyczne oświetlenie w formie girland czy wiszących lampek. Tego rodzaju dekoracje sprawiają, że przestrzeń staje się bardziej przyjazna dla gości, a jednocześnie wpisuje się w ideę ekologicznego i nowoczesnego projektowania.

Wielu restauratorów decyduje się na stworzenie przestrzeni w stylu slow life, gdzie dominuje zieleń, wygodne fotele oraz naturalne materiały. Takie miejsca zdecydowanie sprzyjają relaksowi i zachęcają do dłuższego spędzania czasu przy jedzeniu i rozmowach. Aż ma się ochotę wpaść na obiad lub popołudniową kawę!

Oczywiście nie można zapominać, że wygląd ogródka powinien harmonizować z wnętrzem lokalu i jego ogólnym stylem. Spójność wizerunkowa jest kluczowa do budowania marki. Starannie dobrana roślinność, estetyczne dodatki i dopracowane detale sprawiają, że restauracja wyróżnia się na tle konkurencji i zostaje w pamięci gości.

Kwestie prawne związane z ogródkami gastronomicznymi bywają wyzwaniem. Wiele zależy od lokalnych przepisów. Niektóre miasta wymagają specjalnych zezwoleń na zajęcie przestrzeni publicznej, a inne narzucają konkretne wytyczne dotyczące wyglądu i ustawienia mebli. Warto więc przed przystąpieniem do aranżacji ogródka dokładnie zapoznać się z regulacjami obowiązującymi w Twojej miejscowości. Istotne są także normy dotyczące hałasu – muzyka na żywo lub puszczana z głośników musi mieścić się w dopuszczalnych granicach, aby nie zakłócać spokoju mieszkańców okolicy. Z tego względu coraz częściej stosuje się nowoczesne systemy nagłośnieniowe, które pozwalają na precyzyjne dopasowanie głośności do otoczenia. Dodatkowo restauratorzy muszą pamiętać o zasadach BHP oraz przepisach sanitarnych, które regulują między innymi sposób serwowania posiłków na zewnątrz. Zachowanie najwyższych standardów higieny jest kluczowe, by ogródek mógł cieszyć się dobrą opinią i spełniać wymagania inspektorów sanitarnych.

Coraz większą popularnością cieszą się ogródki przyjazne zwierzętom. Restauracje otwierają swoje przestrzenie dla czworonogów, oferując

miski z wodą, specjalne przysmaki, a niekiedy nawet legowiska. To ukłon w stronę gości, którzy nie chcą zostawiać swoich pupili w domu i chętnie odwiedzają miejsca, gdzie ich zwierzęta są mile widziane. Tego typu inicjatywy przyciągają lojalnych klientów i budują pozytywny wizerunek lokalu. Ogródki mogą dodatkowo oferować udogodnienia, takie jak specjalne miejsca do odpoczynku dla zwierząt lub, co może być kreatywnym wyzwaniem dla szefów kuchni, dedykowane menu dla czworonogów.

Ogródki gastronomiczne to niezwykle miejsca, które zwiastują nadejście ciepłych dni. Dobrze zaprojektowane, funkcjonalne i estetyczne przyciągają gości i pozwalają restauratorom zwiększyć swoje obroty. W czasie, gdy trendy zmieniają się z prędkością światła, a oczekiwania gości ciągle rosną, warto pamiętać, że sukces ogródka gastronomicznego tkwi w szczegółach, takich jak wygodne krzesła, oświetlenie, muzyka i otwartość na czworonożnych gości. Dzięki zadbaniu o te aspekty restauracja może zyskać wiernych gości, którzy z chęcią wrócą do naszego ogródka po więcej doświadczeń kulinarnych w przyjemnej atmosferze.

**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.**



zdj. depositphotos.com
autor: Zuzanna Wójt

Karta win

– PRZEWODNIK PO ŚWIECIE SMAKÓW

Wino to więcej niż napój. To opowieść, którą snujemy od starożytnych uczt po współczesne kolacje przy świecach. To smak zarówno tradycji, jak i odważnych eksperymentów. Towarzyszy ludziom od zarania dziejów – w mitologiach, religiach, sztuce, a przede wszystkim podczas spotkań przy wspólnym stole i toastach. Choć zmieniają się czasy, jedno pozostaje niezmiennie: wino nie wychodzi z mody.

PODRÓŻ PRZEZ WIEKI I SMAKI

W starożytnej Grecji wino było darem bogów, w Rzymie – podstawą uczt, a w średniowieczu – częścią liturgii. Z kolei renesans wprowadził je do salonów artystów i intelektualistów. Dzisiejszy świat uczynił z niego pasję, biznes i prawdziwy kunszt. Wino nie jest już tylko dodatkiem do posiłku – to jeden z najistotniejszych elementów kulinarnego doświadczenia, w którym, poza smakiem, liczy się także historia każdej butelki.

Dziś pijemy je świadomie, można powiedzieć, że bardziej selektywnie. Nie wystarczy już wiedzieć, czy wolimy czerwone czy białe. Czerwone do mięsa, białe do ryby? Tego typu proste rozróżnienia możemy śmiało odłożyć do lamusa. Obecnie, przede wszystkim, liczy się pochodzenie, metoda produkcji, a nawet filozofia producenta. To, co w niej zawarte może przesądzić o sukcesie lub porażce.

Kluczowe jest także odpowiednie zaprojektowanie karty win, która po pierwsze zachęci gości do delektowania się smakiem, a po drugie umożliwi przygotowanie ciekawego pairingu. Takie podejście pozwoli zaspokoić potrzeby zarówno uczestników degustacji, jak i szefów kuchni, dla których pairing będzie dopełnieniem rzemiosła i motywem do stworzenia kompletnego doświadczenia kulinarnego, począwszy od smacznego menu, poprzez

przyjemną atmosferę, na wyrafinowanych winach skończywszy.

Kiedyś karta win w restauracji przypominała raczej listę nazw, na które uwagę zwracali nieliczni. Dziś to osobna historia, która może zachęcić do podróży w najdalsze zakątki winiarskiego świata nie tylko znawców sommeliarskiej sztuki, ale i amatorów, którym zależy na poszerzeniu kulinarnych horyzontów.

– W 2025 roku w karcie win warto uwzględnić wina łączące tradycję z nowoczesnością. Obserwujemy rosnącą popularność trunków naturalnych i organicznych, które zyskują uznanie dzięki ekologicznej produkcji. Szczególnie warto postawić na wina biodynamiczne, które wpisują się w filozofię zrównoważonego rozwoju i szacunku dla cykli przyrody. Wzrasta także zainteresowanie winami z mniej znanych regionów na przykład RPA, które często oferują unikalne smaki. Coraz większym powodzeniem

cieszą się również wina musujące, zwłaszcza te mniej popularne, ale wyróżniające się wysoką jakością i oryginalnością. Ciekawym trendem jest także personalizacja oferty – klienci oczekują win dostosowanych do ich indywidualnych preferencji. Warto także pamiętać o polskich winach, które zyskują na popularności i mogą stanowić atrakcyjny element karty – mówi Kacper Woźniak, Head Sommelier Fine Wine.

W przygotowaniu karty, która bez trudu sprostą wysokim wymaganiom współczesnych gości, pomoże znajomość zarówno trendów, jak i branży. Coraz więcej osób sięga po wina naturalne, organiczne czy biodynamiczne – te, które smakują nie tylko winogronami, ale i opowieścią o ziemi, słońcu i pasji. Rośnie też popularność win z mniej oczywistych regionów. Goście, poza klasyką, która niezmiennie trafia w gusta największej liczby osób, coraz chętniej i śmiało wybierają trunki z miejsc, które do tej pory były pomijane lub mniej znane, jak Gruzja czy Liban. Do tej grupy zalicza się także polskie winiarstwo. Jesteśmy obecnie świadkami jego rozkwitu, a każda butelka to nowe doznanie. Karta win staje się więc nie tylko narzędziem sprzedaży, ale i przewodnikiem po smakach wartych odkrycia.

WINO TO EMOCJE

Wino, jako trunek, wykracza poza ramy napoju alkoholowego, stanowiąc most między ludźmi, wspomnieniami i emocjami. To podejście, które warto uwzględnić, szukając odpowiedzi na pytanie, jak stworzyć idealną kartę win.

Dobra karta win to nie tylko spis butelek czy praktyczna informacja przekazywana gościom za pośrednictwem menu – to klucz do niezapomnianych doświadczeń. To także przewodnik po smakach, opowieść o miejscach, ludziach i pasji. Jak ją skomponować, by nie tylko cieszyła podniebienie, ale też inspirowała? Przede wszystkim warto uczynić ją wyjątkową, stawiając na różnorodność oferty. Oczywiście w pierwszej kolejności najlepiej wziąć pod uwagę sprawdzone, powszechnie lubiane, pozycje. Solidna baza pozwoli rozbudować klasykę poprzez dodanie do niej butelek z mniej znanych regionów i rynkowych nowinek.

– Wina portugalskie dają restauratorom przestrzeń do dobrego food pairingu dzięki różnorodności i jakości win. To kraj, w którym znajdziemy zarówno lekkie i rześkie wina białe, jak i te bardziej kompleksowe, przepełnione dojrzałym żółtym owocem. Nie brakuje też białych win dojrzewanych czy fermentowanych w beczce, które doskonale pasują do dań z bardziej złożoną strukturą. Wśród win czerwonych znajdziemy szeroki

wyбір propozycji różnych stylistycznie m.in. wyraziste mieszanki lokalnych szczepów (często są to wina z charakterem, przepełnione dojrzałym ciemnym owocem i przyprawami), ciekawe wina monoszczepowe (np. z winogron Castelão czy też Touriga Nacional), jak i kompozycje lokalnych odmian ze szczepami międzynarodowymi. Dobrym przykładem jest region Tejo, który coraz wyraźniej zaznacza swoją obecność na polskim rynku również w segmencie HoReCa. Sommeliery dostrzegają uniwersalność w zastosowaniu tych win, od propozycji serwowanych jako codzienne wina na kieliszki, po absolutne niespodzianki, które zachwycają gości odwiedzających restauracje – zaznacza Andrzej Strzelczyk, Polish Wine Academy.

Podróż przez smaki pokazuje, że każde wino to inna historia. O rodzinnej winnicy, o ekstremalnym klimacie, który nadał mu wyjątkowy charakter, czy o metodach produkcji, które przetrwały pokolenia. Warto, abyś, jako restaurator, zadbał o zaprezentowanie tych szczegółów.

Sommeliarska sztuka serwowania wina wychodzi poza sztywne ramy. Zapomnij o utartych schematach! Stawiając na zabawę smakiem, możesz stworzyć doświadczenia jedyne w swoim rodzaju, niespotykane poza Twoją restauracją. Dawniej było prosto: czerwone do steka, białe do ryby. Dziś liczy się kreatywność. Musujące wino do pikantnej kuchni azjatyckiej? Pomarańczowe wino do deski serów? Dlaczego nie! Odejście od sztywnych zasad pairingu otwiera nowe możliwości. Dobieranie butelek do potraw to prawdziwy kunszt, a najlepsze pary często powstają z niespodziewanych połączeń.

Przygotowując kartę, należy także zadbać o estetykę i nowoczesną formę. Odpowiednie ułożenie butelek, począwszy od kolejności poprzez regiony, na rodzajach skończywszy, może przyczynić się do sprzedażowego sukcesu. Harmonijnie opracowane menu z winami w roli głównej zachęci do odkrywania tego, co w nim zawarte.

Podsumowując, wino to coś więcej niż alkohol. To most między przeszłością a teraźniejszością, łącznik między kulturami, ludźmi, emocjami. Warto zadbać o to, aby tworzenie karty win przypominało nie tylko układanie listy trunków, ale i zaproszenie do podróży – po smakach, historiach i kulturach. Możliwość odkrywania i doświadczenia udowadnia, że najlepsze wino to niekoniecznie to najdroższe czy najbardziej znane – to takie, które zostaje w pamięci na dłużej niż chwila, w której unieśliśmy kieliszek.

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

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

Oszczędna i wydajna – zmywarka DWCF5936.S od ASKO

ASKO wdraża innowacje, aby stale ulepszać produkty dla Twojej firmy. Od placówek służby zdrowia i ośrodków rekreacyjnych po bistra i przedszkola, zmywarka DWCF5936.S została zaprojektowana tak, aby zapewnić poziom wydajności, higieny i bezpieczeństwa, którego potrzebujesz – oszczędzając jednocześnie Twój czas, energię i wodę. Wyposażona jest w innowacyjne funkcje, które zwiększają jej i tak już wysokiej jakości konstrukcję, zbudowaną na fundamencie trwałości i wydajności. Aby zapewnić niezawodność, rygorystycznie przetestowano maszynę do 15 tys. cykli, potwierdzając jej wytrzymałość i wydajność. Programy SANI od ASKO w połączeniu z inteligentnymi funkcjami zapewniają optymalne rezultaty – zapewniając bezpieczeństwo i czystość Tobie i Twoim naczyń.



Tarta z białą czekoladą i orzechami pekan

Tarta Simply Sweet Premium to wspaniałe, rzemieślnicze ciasto na migdałowym spodzie. Zawiera przepyszny warstwę karmelu z dodatkiem orzechów pekan. Całość jest pokryta musm z białej czekolady, wykończona orzechami pekan i kawałkami brownie. To unikalny i efektowny deser, który wzbogaci ofertę lokalu. Zachwyci nawet najbardziej wymagających gości, a mrożona forma sprawi, że zaoszczędzisz czas w kuchni. Zamów na: e-bidfood.pl



Wyjątkowe śniadania w Twoim lokalu – Kielbaski mini bez osłonki!

Sięgnij po Kielbaski mini bez osłonki i Kielbaski drobiowe z filetem mini bez osłonki od JBB Bałdyga – idealny wybór dla restauratorów, którzy cenią jakość i smak. Wysoka mięsność, perfekcyjne doprawienie i wszechstronność sprawiają, że doskonale komponują się w klasycznych i nowoczesnych śniadaniowych propozycjach. Szybkie w przygotowaniu, świetne na patelnię, do piekarnika czy jako element bogatego bufetu śniadaniowego. Zaoferuj swoim gościom śniadanie, które pokochają! JBB Bałdyga – sprawdzony wybór dla gastronomii. #ŚniadanieJBB



Mikro liście – makro korzyści



Mikroliście to młode rośliny w początkowej fazie wzrostu, kiedy mają zaledwie kilka liści. Te małe roślinki to prawdziwe bomby odżywcze, które oferują szeroki wachlarz korzyści zdrowotnych i kulinarnych. Ich różnorodność kolorów, kształtów i tekstur sprawia, że są idealnym dodatkiem do dań, którym nadają niepowtarzalny wygląd. Idealnie sprawdzają się jako dekoracja talerza, dodatek do sałatek, dań głównych, a nawet deserów.

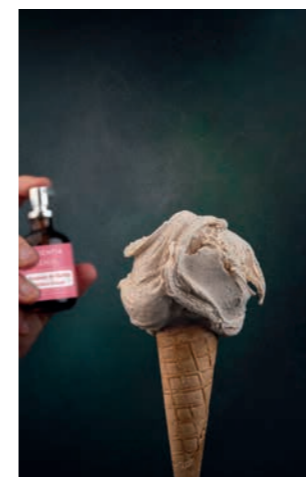
„Pokarm Życia” oferuje mikroliście: amarantusa, rukwi wodnej, mizuny, kapusty, kalarepy, groszku oraz soczewicy. W produkcji kładzie szczególny nacisk na naturalne metody uprawy, wysoką jakość oraz dostępność przez cały rok. Więcej informacji na: www.pokarmzycia.pl

Pstrąg łososiowy wędzony na gorąco

Nowość w ofercie Fier. Filet z pstrąga łososiowego tradycyjnie wędzony na gorąco. Pstrągi pochodzą z certyfikowanych przez ASC hodowli firmy znajdujących się na Pomorzu. Filet dostępny w trzech wersjach smakowych: naturalny, z pieprzem i z koprem. Idealny do bufetów hotelowych, wiejskich stołów i jako przystawka. Cena brutto dla HoReCa: 95,50 zł za 1 kg. Odkryj najwyższej jakości ryby i kawior w sklepie internetowym: www.fierseafood.com



Perfumy do lodów – nowy rytuał w Twojej lodziarni



Od świata napojów do świata wysokiej jakości rzemieślniczych lodów: jadalne perfumy wzbogacają teraz również rożki i kubki, dodając do lodów niespotykany dotąd składnik zapachowy. 6 perfum do lodów Leagel na bazie olejków eterycznych z naturalnych ekstraktów to pierwsza w swoim rodzaju innowacja, która rewolucjonizuje smak rzemieślniczych lodów. Bezglutenowe i roślinne formuły zostały zaprojektowane tak, aby wzmocnić aromat lodów. Wszystko dzięki ekskluzywnym połączeniom opracowanym przez

Leagel. W ofercie można znaleźć perfumy z: sycylijskiej pomarańczy, róży damasceńskiej, lawendy, cynamonu ze Sri Lanki, nepalskiego pieprzu i kardamonu, dostępnych pojedynczo lub w dwóch zestawach tematycznych, Floral Mix i Spicy Mix.

Dowiedz się więcej na: leagel.com

PEGGYS – jaja pasteryzowane

PEGGYS to pasteryzowane jaja z chowu ściółkowego, które są poddawane delikatnej obróbce cieplnej przy użyciu unikalnego procesu. Procedura ta eliminuje ryzyko przeniesienia zagrożeń zdrowotnych – bakterii, np. salmonelli. Jaja są więc higieniczne, żywność należy do bezpiecznej i zachowuje swoją naturalność.

- Jaja gotowane na miękko, jaja sadzone z miękkim żółtkiem.
 - Najwyższe bezpieczeństwo.
 - Naturalne.
 - Łatwe przechowywanie.
 - Łatwa obsługa.
 - Wydajniejsze zarządzanie.
 - Dłuższa trwałość niż jaj niepasteryzowanych.
- Więcej informacji: peggys.eipro.de



Ciasto do pizzy, grzanki czosnkowe, i nie tylko, w ofercie Rudopal

Ciasto do pizzy Rudopal to idealne rozwiązanie dla miłośników włoskiego smaku. Łatwe w przygotowaniu, chrupiące po wypieku, wyróżnia się unikalną recepturą i technologią, która zachowuje jego jakość podczas transportu. Dostępne w formie mrożonych kulek o różnych gramaturach. Bezkonkurencyjnym produktem firmy są grzanki czosnkowe. Aromatyczna i chrupiąca przekąska, idealna do sałatek, zup i innych dań. Przygotowywana na bagietce własnego wypieku z czosnkowym smarowidłem na bazie margaryny, oregano i przypraw. Oferta Rudopal obejmuje również lasagne, kremowe zupy oraz sosy w formie Iglo Drops, czyli półkulach o różnej gramaturze. Dzięki tej formule przygotowywanie potraw z Iglo Dropsów to czysta przyjemność. Elastyczność Rudopal pozwala firmie na dopasowanie tworzonych produktów do potrzeb każdego klienta.



Wołowina Namibia Wagyu – doskonałość z serca Afryki

Whispering Dunes Wagyu to wyjątkowa wołowina pochodząca z dziewiczych terenów Namibii, gdzie bydło swobodnie wypasa się na sawannach Kalahari. Marka łączy japońskie geny Wagyu z lokalną rasą Sanga, tworząc mięso o doskonałej marmurkowości, delikatnej strukturze i bogatym smaku. Hodowla opiera się na zrównoważonych i etycznych praktykach, bez antybiotyków i hormonów. Zwierzęta żywiące są przez 800 dni – najpierw trawą sawannową, potem białą kukurydzą, co nadaje wołowinie unikalną, kremową teksturę. Whispering Dunes to synonim luksusu i autentyczności w świecie kulinariów – wołowina dostępna wyłącznie w ofercie Tender Meat.



Piece konwekcyjno-parowe Venix

Piece konwekcyjno-parowe Venix, znajdujące się w ofercie GastroProdukt Professional, to innowacja, która rewolucjonizuje profesjonalną gastronomię. Zaawansowane technologie, takie jak dotykowy panel LCD, automatyczny system mycia, sonda temperatury oraz zdalne sterowanie V.CLOUD, zapewniają precyzję, oszczędność czasu i doskonałą jakość potraw. Dzięki możliwości jednoczesnego przygotowywania różnych dań bez przenikania zapachów, urządzenia Venix zwiększają efektywność pracy w kuchni. Ich trwałość i niezawodność czynią je idealnym wyborem dla restauracji, hoteli i firm cateringowych. GastroProdukt Professional to fachowe doradztwo, kompleksowy serwis i profesjonalne szkolenia – wszystko, by w pełni wykorzystać potencjał innowacyjnych technologii linii pieców gastronomicznych Venix.



Połącz się z Retigo Combionline®



Retigo Combionline® to innowacyjne rozwiązanie, które umożliwia łatwe i bezpieczne połączenie pieców konwekcyjno-parowych Retigo z siecią, sterowanie nimi na odległość oraz optymalizację ich działania. System

wysłał powiadomienia o zakończeniu kolejnych procesów gotowania, potrzebie konserwacji, automatycznie aktualizuje oprogramowanie. Pomaga w utrzymaniu ciągłości pracy, zwiększa wydajności oraz redukuje koszty. Kucharze mogą zarządzać profilami użytkowników, dostosowując ustawienia do indywidualnych potrzeb lub dystrybuować swoje ustawienia do innych urządzeń, w celu zapewnienia jednolitej, powtarzalnej, najwyższej jakości przygotowywanych potraw. System Retigo Combionline® znacząco usprawnia zarządzanie procesami kulinarnymi w nowoczesnej kuchni. Platforma dostępna jest w piecach konwekcyjno-parowych Retigo, znajdujących się w ofercie RM Gastro Polska.

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



Hammering – nowoczesna porcelana inspirowana rzemiosłem

Lubiana prezentuje kolekcję Hammering – wyjątkową porcelanę, której wzornictwo nawiązuje do jubilerskiej techniki młotkowania.

Szerokie skrzydła talerzy zdobi faktura inspirowana ręcznym kształtowaniem metalu, nadając im intrygujący, nowoczesny charakter. Produkty są w pełni przystosowane do intensywnego użytkowania w branży HoReCa. Kolekcja Hammering łączy funkcjonalność z designerskim akcentem, stanowiąc doskonały wybór dla restauracji i hoteli. Goście zapamiętają nie tylko doskonale dania, ale i wyjątkową oprawę, dzięki czemu chętnie do Ciebie wrócą. Linia Hammering składa się z talerza głębokiego 285 mm oraz talerzy płytkich w dwóch rozmiarach: 300 mm i 270 mm.



FWIP – lody z kapsulek, najmniejsza lodziarnia świata

FWIP to innowacyjny koncept maszyn do lodów z kapsulek, który zdobył popularność w Europie Zachodniej, głównie Wielkiej Brytanii i Niemczech, obecnie rozwija się w innych krajach, w tym również w Polsce. Oferuje 3 rodzaje deserów: gelato, wegańskie sorbety i mrożony jogurt, bez oleju palmowego, glutenu i sztucznych barwników. Lody zawierają znacznie mniej tłuszczu i cukru niż tradycyjne. Serwowanie jednej porcji to tylko 10 sek. Urządzenia mogą działać także w trybie samoobsługowym, co



sprawia, że mini lodziarnie sprawdzają się w różnych miejscach, od kawiarni, przez hotele, sale zabaw, aż po kina i stacje benzynowe. Są energooszczędne, łatwe w obsłudze, szybkie w czyszczeniu i nie wymagają pozwoleń sanepidu, zapewniają wysokie marże i niski koszt inwestycji.

Nie tylko do deserów



Firma Kandy owoce kandyzowane produkuje od 40 lat. Mają one prosty skład: to tylko owoce i cukier. Są smaczne i soczyste. Nie zawierają konserwantów, barwników ani aromatów. Zazwyczaj używa się ich do

ciast typu keks czy babka, muffinek oraz do oblewania w czekoladzie. Istnieje jednak inny, bardziej zaskakujący sposób na ich wykorzystanie – dania wytrawne. Owoce kandyzowane polecane są do potraw mięsnych np. indyka z farszem z kandyzowaną porzeczką lub rolady ze schabu ze śliwką kandyzowaną. Koreczki śledziowe lub śledzie po kaszubsku będą wyśmienicie smakować także z dodatkiem śliwki. Natomiast ser żółty podany z agrestem kandyzowanym lub porzeczką znakomicie zaostreży apetyt przed daniem głównym.

Więcej na: www.kandy.pl/owoce_kandyzowane

Świetnej jakości słomki papierowe produkowane w Polsce

Jako polski producent słomek do napojów MS ORTIS oferuje szeroką gamę produktów. Słomki powstają w ściśle kontrolowanych warunkach i tylko z certyfikowanego papieru spełniającego wymogi standardu FSC. O renomie firmy świadczy również posiadany standard BRC. Ponad 30-letnie doświadczenie na rynku pozwoliło osiągnąć MS ORTIS bardzo wysoką jakość – taką, by zadowolić nawet największych przeciwników słomek papierowych. MS ORTIS produkuje również słomki z kompostowalnego tworzywa PHA oraz klasyczne – „jak stare dobre słomki” – wielorazowego użytku. Sprawdź produkty i skontaktuj się z MS ORTIS: tel. 22 751 68 30, e-mail: biuro@msortis.pl lub www.msortis.pl oraz www.strawzzy.pl.

Zapraszamy do spotkania z MS ORTIS podczas Targów EuroGastro. Na hasło „delfinek” pierwsze 10 osób otrzyma prezent! Do zobaczenia!



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.

PROMOCJA

Tork OptiServe®

Tork OptiServe® to system papieru toaletowego bez gilzy. Został zaprojektowany z myślą o optymalizacji wydajności operacyjnej i minimalizacji negatywnego wpływu na środowisko. Szeroka gama dozowników oraz pasujący do nich wkład bez gilzy umożliwia zaspokojenie różnych potrzeb i obsługę całego obiektu za pomocą jednego rozwiązania. Innowacyjne rolki kompaktowych rozmiarów nie mają pojedynczych opakowań ani tekturowej gilzy, dzięki czemu mieszczą więcej papieru i generują mniej odpadów do utylizacji. Dozowniki o dużej pojemności z certyfikatem łatwego użytkowania Easy-to-use pozwalają na rzadszą wymianę wkładów, tym samym oszczędzając czas personelu sprzątającego.

Więcej informacji: www.tork.pl/optiserve



LeaseLink 360 odpowiedzią na zmieniające się potrzeby rynku B2B

LeaseLink, fintech należący do mLeasing, wprowadził do swojej oferty nowe produkty finansowe. Ostatnie 6 lat działalności spółki to szereg zmian na rynku sektora MŚP, a poszerzenie portfolio produktowego to odpowiedź na stale zmieniające się potrzeby klientów i partnerów. LeaseLink 360 tworzą dobrze znane już leasing, Raty dla Firm oraz wprowadzone niedawno do oferty Odroczone Płatność i Abonament dla Firm. To produkty, które otwierają możliwości rozwoju biznesu i finansowania firmowych zakupów branży gastronomicznej oraz całemu rynkowi. Dostępne są w szybkiej, onlinejścieżce u wybranych dostawców. LeaseLink współpracuje z ponad 4 tys. sklepów stacjonarnych i e-commerce, a w swoim portfolio posiada ponad 120 tys. klientów firmowych.



Dibas + Piccolo C – Wachtel i Wiesheu łączą siły

Jedna stacja do wypieków, dwa piece najwyższej klasy, wiele możliwości dla piekarni i nie tylko... Dwie dobrze znane firmy Wiesheu i Wachtel w myśl hasła Better Together połączyły wiedzę, doświadczenie i technologie. Stacja Dibas blue2 x Piccolo C – kombinacja dwóch innowacyjnych technologii pieczenia w kompaktowej stacji piekarniczej. Idealna dla tych, którzy stawiają na wypiek tradycyjny i nowoczesny. Wszystko dzięki obecności pieca konwekcyjnego i pieca pokładowego. Piec Dibas blue2 oszczędza cenne miejsce w strefie wypieku dzięki unikalnym drzwiom, które znikają po otwarciu. Inteligentna technologia ActiveSteam zapewnia idealny przepływ powietrza i dystrybucję pary dla najlepszego efektu pieczenia. Natomiast piec Piccolo daje nie tylko to, co najlepsze w wypieku tradycyjnym, prowadzonym w spokojnej atmosferze na szamocie kamiennym. Posiada funkcję ICT Infrared Ceramic Technology, która dzięki powłoce ceramicznej na stopie komory pozwala na jeszcze szybsze przenoszenie ciepła do wnętrza ciasta.



System zmywania butelek od Winterhalter. Czystość i bezpieczeństwo



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

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

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.

Muzyka w restauracji pomoże Ci zarobić! Odkryj kampanię ZAiKS-u

Znana i lubiana, czyli licencjonowana, muzyka podnosi satysfakcję klientów i wpływa na decyzje zakupowe. „Darmowa” nie przynosi takich rezultatów, a czasem wręcz szkodzi wizerunkowi marki. Mówi o tym kampania Stowarzyszenia Autorów ZAiKS – Muzyka Napędza Biznes. Czy wiesz, że 79 proc. osób zwraca uwagę na muzykę w lokalach, a odpowiednio dobrane utwory mogą zwiększyć przychody o 20 proc. i wydłużyć czas obecności klientów o 30 proc.? Marki, które stosują muzykę zgodną ze swoją tożsamością, są zapamiętywane 96 proc. częściej niż te, które tego nie robią! Kampania ZAiKS-u Muzyka Napędza Biznes pokazuje, że właściwie dobrane brzmienia zwiększają o ponad 50 proc. szanse na zakupy, polecenia i powroty klientów.

Więcej informacji znajdziesz na: online.zaiks.org.pl oraz muzykadlabiznesu.pl



Czaniecki – tradycja i jakość w kuchni

Makaron jajeczny Czaniecki to synonim prostego, naturalnego składu i doskonałej jakości. Wytwarzany z najwyższej jakości mąki i świeżych jaj, bez zbędnych dodatków, gwarantuje idealną strukturę i wyjątkowy smak. Dzięki swojej wszechstronności doskonale sprawdza się w profesjonalnej gastronomii – od klasycznych dań kuchni polskiej po wykwintne, restauracyjne kompozycje. Jest idealny do aromatycznych zup, eleganckich past, dań mięsnych i warzywnych. Makaron Czaniecki to wybór, który ułatwia pracę szefom kuchni, zapewniając zawsze perfekcyjny efekt na talerzu.



Strączki i kasze w torebkach Doypack® – gotowe do spożycia już po otwarciu



Poznaj nową gamę produktów ambient w torebkach Doypack®. Wygodny format 800 g dla dużej i małej gastronomii w poręcznym opakowaniu, które postawisz na półce, zapewnia łatwość przechowywania w każdym lokalu. Produkty przechowasz w magazynie suchym, w temperaturze pokojowej. Odkryj 6 produktów zamkniętych w torebkach Doypack®: biała fasola, czerwona fasola, cieciora, kasza gryczana prażona, mix pszenica & czerwona quinoa, mix kasza bulgur & quinoa. Już ugotowane strączki i kasze nie wymagają płukania ani gotowania od podstaw, dzięki czemu oszczędzają czas i energię. Nie zawierają zalewy, są jędrne, kolorowe i pełne smaku. Nowoczesne opakowanie możesz łatwo i szybko otworzyć jednym ruchem ręki. Składana torebka to minimum odpadów opakowaniowych!

Syrve – inteligentne oprogramowanie z wizją przyszłości



Misją Syrve jest tworzenie wyjątkowych, godnych zaufania technologii, które pozwalają firmom z branży gastronomicznej uwolnić się od rutynowych zadań i zyskać przewagę biznesową. Syrve wprowadza nowoczesne rozwiązania dla wieloletnich wyzwań – prostsze, łatwiejsze i inteligentniejsze niż kiedykolwiek wcześniej – dając klientom narzędzia, których potrzebują, aby działać z pewnością siebie. Syrve ma wizję – widzi przyszłość, w której klienci cieszą się naprawdę niesamowitym doświadczeniem i mogą kupić się na tym, co robią najlepiej. Bez względu na to, gdzie są i jak działają. Aby ta wizja stała się rzeczywistością, należy przełamać bariery, łącząc pracę sali, zaplecza kuchennego i biura w jeden wspólny cel. Skoncentruj się na swoim biznesie. Syrve poprowadzi Twoją działalność w nowy, efektywny sposób. Inteligentne oprogramowanie dla branży gastronomicznej od Syrve daje Ci przewagę.



III edycja Gastro targów SMAKKI 2025

Już 9-10 kwietnia 2025 roku hale EXPO XXI w Warszawie staną się sercem wydarzeń branży HoReCa! III Gastro targi SMAKKI łączą siły z renomowanymi targami WorldFood Poland, aby stworzyć platformę biznesową o jeszcze szerszym zasięgu i większych możliwościach.

WorldFood Poland i Gastro targi SMAKKI łączą swoje siły, aby wspólnie tworzyć wydarzenie, które jeszcze lepiej odpowiada potrzebom branży HoReCa oraz spożywczej.

Taka fuzja otwiera nowe perspektywy nie tylko dla odwiedzających, lecz także wystawców, którzy mają szansę dotrzeć ze swoimi usługami oraz produktami do szerszego grona. To oznacza również otwarcie się na nowe rynki i możliwości.

Na odwiedzających czekają między innymi Festiwal Kawowych SMAKKów, łączący mistrzostwa barystyczne Latte Art, konkurs Cup of Poland na najlepsze palone kawy i innowacje w branży kawowej.

Nie zabraknie także konkursów kulinarnych: „Złoty Karczoch” promujący kuchnię wegańską, StreetFood Masters czy pokazów live cookingu. Nowością jest Konkurs o Złoty Medal Targów

WorldFood Poland, który podkreśli innowacje wystawców.

To wydarzenie to nie tylko miejsce inspiracji i wymiany doświadczeń, lecz też skuteczny networking i szansa na rozwój biznesu. Program konferencji i spotkania z ekspertami pozwolą lepiej zrozumieć zmieniające się trendy i oczekiwania klientów.

Nie przegap tej okazji! Więcej informacji na stronie www.smakki.pl.

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

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

Expo Sweet 2025

- PODSUMOWANIE

W dniach 16-19 lutego 2025 roku w EXPO XXI w Warszawie odbyła się 16. edycja targów Expo Sweet. Poznaliśmy tegorocznych zwycięzców Mistrzostw Polski w Przygotowaniu Deseru.

Expo Sweet, czyli najśrodsze targi w Polsce, stanowią jedno z największych spotkań branży cukierniczej i lodziarskiej. Nie zabrakło wystawców z Polski i zagranicy. Na wielu stoiskach można było dostrzec słodkości z dubajską czekoladą, poczynawszy od lodów, poprzez torty, na wypiekach skończywszy.

Ponadto odbyły się konkursy, w tym Mistrzostwa Polski w Dekoracji Tortów, Konkurs-Wystawa Dekoracji Cukierniczych, Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół

Cukierniczych, a także Mistrzostwa Polski w Przygotowaniu Deseru.

Do rywalizacji w Mistrzostwach Polski w Przygotowaniu Deseru przystąpiło siedem duetów. Zadaniem każdej drużyny było przygotowanie dwóch zestawów deserów restauracyjnych à la carte. Pierwszy obejmował desery wykonane z dowolnym użyciem czekolady, natomiast drugi musiał mieć charakter deserów owocowych bez składników pochodzenia zwierzęcego.

Zwycięzcami zostali Wojciech Golic i Artur Nijakowski z Receptura Cukiernia/Piekarnia w Łodzi i ANio Pracownia Tortów Artystycznych w Czarnocinie. Drugie miejsce zajęli Daria i Adam Marszałek z Cocoart's w Łodzi. Na trzecim miejscu podium uplasowali się Krzysztof Winkler i Konrad Winnicki z Warsztat Cafe Marta Stalmach/Restauracja Warsztat Food&Garden we Wrocławiu.

Gratulujemy!

Wielkopolski

KUCHARZ ROKU 2025

17 czerwca 2025 roku w Villa Natura Dolsk k. Śremu odbędzie się X edycja Konkursu im. Rafała Jelewskiego – Wielkopolski Kucharz Roku. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 30 kwietnia 2025 roku.

Celem konkursu jest odkrywanie, poznawanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Wielkopolski we współczesnej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami, a także motywowanie szefów kuchni, kucharzy i uczniów do poszerzania wiedzy, rozwijania umiejętności zawodowych, pasji oraz talentu.

Organizatorzy zapraszają do rywalizacji o Puchar Prezydenta Miasta Poznania Jacka Jaśkowiaka profesjonalnych kucharzy i ambitnych pasjonatów sztuki kulinarnej

z dowolnych zakładów gastronomicznych zarówno hotelarskich, jak i restauracji z całej Polski, w tym pracujących w zakładach gastronomicznych poza granicami naszego kraju.

Kucharze startują indywidualnie, a ich zadaniem jest przygotowanie dwóch dań: amuse bouche, z użyciem orzecha laskowego i produktów marek wskazanych przez organizatora, oraz dania głównego z użyciem wiejskiej kaczki, maliny oraz ciasta makaronowego.

Zgłoszenie do konkursu powinno być przesłane na adres mailowy wkr_konkurs@wp.pl poprzez formularz konkursowy wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem przygotowanych potraw. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 30 kwietnia 2025 roku o godzinie 23:59. Decyduje data wpływu zgłoszenia do organizatora konkursu.

Listę zakwalifikowanych uczestników poznamy najpóźniej 5 maja 2025 roku.

Regulamin oraz formularz zgłoszeniowy są dostępne na stronie www.konkursykulinarne.pl.



LUBIANA

EMELER 1794
KROBIECZ 1882
LUBIANA
POLSKA GRUPA PORCELANOWA



NOWOŚĆ

KOLEKCJA

HAMMERING

Naturalnie doskonała forma





W ASKO wdrażamy innowacje, aby stale ulepszać nasze produkty dla Twojej firmy.

Asortyment ASKO Professional to idealny wybór, gdy chcesz trwałych urządzeń o minimalnym wpływie na środowisko, bez uszczerbku dla rezultatu. Stylowy design pozwala na instalację i integrację naszych profesjonalnych produktów również w miejscach publicznych, takich jak salony kosmetyczne i kawiarnie.

Urządzenia ASKO Professional mają niskie zużycie energii i ułatwiają powtarzalne zadania w usługach komercyjnych. Niezrównana wydajność naszych pralek i delikatne metody suszenia naszych suszarek bębnowych pasują do różnych operacji, od żłobków, hoteli i restauracji, gabinetów dentystycznych i przychodni, po ciężkie środowiska pracy w przemyśle lub na statkach.

Skontaktuj się z nami



ASKO
PROFESSIONAL

