

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

**Stawiam
na inkluzywność**

ROZMOWA Z KLAUDIĄ GÓRAK

SEZONOWE INSPIRACJE

RAPORT: WEGE

POLSKIE WINO

Świat w Twoich rękach!



- ▶ Innowacyjna i ekonomiczna metoda recyklingu.
- ▶ Zero kosztów wywozu odpadów żywnościowych.
- ▶ Żadnych przykrych zapachów.
- ▶ Żadnych dodatkowych zezwoleń formalno-prawnych.
- ▶ Szybki zwrot inwestycji.



Jarosław Malecki

Prezes Zarządu
Eco Future Poland sp. z o.o.



e-mail: jm@ecofuturegroup.com



www: www.ecofuturegroup.com

NA DOBRY POCZĄTEK...

Czerwiec wita nas smakiem nowalijek, świeżością lokalnych warzyw i coraz śmielszym pytaniem, które w ostatnich latach nie traci na aktualności: czy kuchnia roślinna to tylko przejściowa moda, czy może coś więcej? I czy prowadzenie restauracji z określoną kartą zobowiązuje do wyznawania konkretnych wartości?

Coraz więcej szefów i szefowych kuchni decyduje się na wprowadzenie do oferty opcji wege lub całkowicie roślinnego menu. Powody? Etyka, ekologia, dobrostan, a czasem po prostu kulinarna ciekawość. Czy wybór kuchni idzie w parze z deklaracją wartości? Czy prowadząc lokal roślinny, musimy być aktywistami? Czy kuchnia – tak jak sztuka – może być zarówno formą ekspresji, jak i manifestem?

Bohaterką czerwcowego wydania jest Klaudia Górak – współwłaścicielka i szefowa kuchni restauracji Peaches w Warszawie. Stawiając na inkluzywność, zaprasza gości do odkrywania kulinarnego potencjału i piękna kuchni wegańskiej bez kompromisów.

W tym numerze przyglądamy się zielonej kuchni z różnych perspektyw: ekonomicznej, ideowej i kreatywnej. Zadajemy pytania, na które nie ma jednoznacznej odpowiedzi, bo gastronomia to dziś coś więcej niż smak. To głos w dyskusji o świecie, który chcemy współtworzyć.

A skoro już jesteśmy przy ważnych tematach – w czerwcu czeka nas wyjątkowe wydarzenie. Do słynnego Czerwonego Przewodnika dołącza Wrocław. Już niebawem poznamy laureatów, a wraz z nimi – kulinarne wizytówki miasta.

Drodzy Czytelnicy, czytajcie ze smakiem! Niech sezonowość zagości na Waszych talerzach bez względu na porę roku.

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:
DANUTA FIGURSKA-CIURA,
WOJCIECH GOLIC, MARTA KOSECKA,
MARCIN KRZYSTOLIK, BOGUMIŁ PRZYBYLAK,
MATEUSZ SULIGA

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

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:
MACIEJ CIOCH

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

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

**BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**



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. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ZNAJDĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



STREFA SZEFA

- 11** Białe szparagi w panierce z chleba na zakwasie/fioletowe szparagi/sos pięciu wysp/majonez szczypiorkowy/chipotle/chipsy z mięty – przepis
- 12** Stara miłość nie rdzewieje, czyli kanapki z szynką i serem – felieton Mateusza Suligi
- 14** Desery w letniej odsłonie
- 16** Sezonowe inspiracje na lato

STREFA MENEDŻERA

- 20** Raport: kuchnia wege w sektorze HoReCa
- 28** Piece konwekcyjno-parowe w nowoczesnej gastronomii

32 Chłodnictwo, czyli mroźne lato w gastronomii

33 Nowy standard gospodarki odpadami z Eco Future Poland

34 Umowy na organizację przyjęć – o czym nie możesz zapomnieć!

STREFA SMAKU

- 36** Kawowa rewolucja
- 38** Szczypta rieslinga, łyżka johannitera i regent dla ozdoby, czyli polskie wino
- 42** Smakuje jak kureczak – drób w roli głównej
- 44** Nowości

WYDARZENIA

- 46** Arte Culinaria Italiana – nowy termin/ Restaurant Week: jubileusz pod znakiem rekordu
- 48** Finałści X edycji konkursu Wielkopolski Kucharz Roku/ Wielki finał Trophée Mille
- 49** Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów już w październiku!/ Pop-up Międzymiastowa: Poznań – Żywiec
- 50** Mistrzostwa Polski Barmanów 2025/ Otwarcie restauracji Strona.

TEMAT NUMERU

6 Stawiam na inkluzywność – rozmowa z Klaudią Górak, współwłaścicielką i szefową kuchni restauracji Peaches w Warszawie

autor: Zuzanna Wójt

Stawiam NA INKLUZYWNOŚĆ

Jej restauracja to przestrzeń do wyrażania bezkompromisowych statementów. O rozwoju kuchni wegańskiej, znaczeniu inkluzywności w gastronomii oraz kreowaniu lokalu w social mediach rozmawiamy z Klaudią Górak, współwłaścicielką i szefową kuchni restauracji Peaches w Warszawie.

Co Pani zdaniem odpowiada za sukces Peaches?

Chyba to, że choć z kuchnią wegańską wiąże się wiele wyrzeczeń, to nasi klienci tego nie odczuwają. Można powiedzieć, że przemycamy weganizm. U nas jest podawany w taki sposób, że ludzie często nie orientują się, że właśnie zjedli stuprocentowo roślinny posiłek.

Jak zaczęła się Pani przygoda z gotowaniem?

Pracowałam już jakiś czas w gastronomii na sali i na barze, jednak zdążyłam się tym zmęczyć, więc wyjechałam do Sokołowska, żeby zająć się kulturą. Kiedy nadeszła pandemia,

kultura straciła finansowanie i musiałam jak najszybciej wrócić do Warszawy, gdzie zatrzymałam się u Moniki, mojej partnerki biznesowej. Obie byłyśmy w trudnej sytuacji,

bo przez pandemię nie miałyśmy pracy i kończyły nam się środki do życia. Wtedy zrodził się pomysł stworzenia firmy cateringowej. Nie miałam wtedy żadnego doświadczenia kuchennego w gastronomii – lubiłam gotować, ale nie robiłam tego profesjonalnie.

Jak Wam się udało rozwinąć Peaches, zaczynając od cateringu do pełnoprawnej restauracji?

Firmę zaczęłyśmy od tego, że wykreowałyśmy ją w przestrzeni internetowej. To była jedyna przestrzeń, która tętniła życiem, a ludzie przykuci do Internetu łaknęli nowości i ładnych zdjęć. I my im to właśnie dałyśmy. To podziało jak kula śniegowa – szybko zaczęłyśmy obsługiwać nieduże eventy zaprzyjaźnionych firm.

W pewnym momencie nasz znajomy zasugerował, że Peaches powinno być dostępne na co dzień, a nie tylko od cateringu do cateringu. Tak powstał koncept restauracji Peaches funkcjonującej w modelu dark kitchen, którą obsługiwałyśmy przy pomocy platform wynosowych.

Kiedy zainteresowała się Pani kuchnią roślinną? Czy Peaches od początku miało być wegańskie?

Jakieś dziesięć lat temu, kiedy zaczęłam się spotykać z chłopakiem, który był weganinem. Mówiono na niego „najstarszy weganin w Warszawie”. Spytałam go całkiem serio, „Co Ty właściwie jesz?”.

Peaches nie było wegańskie od samego początku – catering był wegetariańsko-wegański. Monika zachęciła mnie, żebym trochę bardziej otworzyła się na kuchnię roślinną. Chętnie eksperymentowałam. Eliminując kolejne produkty odzwierzęce, czułam, że te ograniczenia wyzwalały we mnie kreatywność. Byłam w stanie wymyślać coraz ciekawsze dania bez powielania schematów.

Kuchnia roślinna w wielu przypadkach wiąże się z określonymi wartościami. W jaki sposób wpływa to na Pani pracę?

Nie da się tego oddzielić. Kuchnia roślinna to m.in. świadomość, że jedzenie mięsa jest nieekologiczne i negatywnie wpływa na to, jak wygląda nasza planeta. Jest dla nas wyborem etycznym, ekologicznym i społecznym.

W Peaches nie chowamy się za neutralnością – mamy na ścianach flagi LGBTQ+ i takie wspierające prawa człowieka w związku z sytuacją na granicy. Nasza kuchnia to część większego światopoglądu.

Czy wartości mogą być elementem budującym markę lokalu?

Zdecydowanie. Na początku nasza kuchnia była sceną zarezerwowaną dla kobiet, była to odpowiedź na fakt,



zdj. Maciej Cioch

że w gastronomii kobiety są zwykle marginalizowane oraz na to, że gastronomię dominuje atmosfera toksycznej męskości, stresu, wojskowego rygoru, popularne jest wyładowywanie się na pracownikach i szowinistyczne żarty.

Obecnie zatrudniamy zarówno kobiety, mężczyzn, jak i osoby niebinarne, jednak sedno, czyli atmosfera równości, inkluzywności i wzajemnego wsparcia pozostało takie samo. Poza tym chyba warto dodać, bo to dość rzadkie, że wszystkie osoby, które u nas pracują, są zatrudnione na umowę o pracę. Staram się traktować ludzi tak, jak sama chciałabym być traktowana.

Jaką rolę w prowadzeniu Peaches odgrywają social media?

Kluczową. To tam zaczęłyśmy budować markę i rozpoznawalność. Początkowo sesje powstawały przy współpracy z fotografką Magdą Klimczak i miały silnie stylizowany magazynowo-modowy charakter. W ostatnim czasie odeszłyśmy od tej koncepcji i skupiamy się bardziej na podejściu reporterskim. Naszą fotografką obecnie jest Sylwia Zaczekiewicz.

W restauracjach możemy obecnie spotkać zarówno dania wegańskie przypominające ich tradycyjne odpowiedniki, jak i potrawy, które nie próbują naśladować mięsa. Co Pani sądzi o tych kierunkach rozwoju kuchni roślinnej?

Jestem dość otwarta na zamienniki imitujące mięso, które proponują różne firmy. Nie jem mięsa, jestem wegetarianką, ale gdy myślę o daniu, którego nie jestem w stanie odtworzyć, a którego mi brakuje, to jest to tatar. Wiem, że wiele osób jest sceptycznych wobec zamienników, ale ja podchodzę do nich z ciekawością. Obecnie nie używam ich w restauracji, ale korzystam z nich na co dzień.

Bez jakich produktów nie wyobraża sobie Pani gotowania?

Orzechów. To niezwykle uniwersalny produkt, który występuje w bardzo wielu gatunkach. Mają różne zawartości tłuszczu, mogą być użyte jako baza do sosów, poddane procesowi fermentacji, aby zastąpić nabiał, lub stworzyć teksturę (chrupkości).

Na co zwraca Pani uwagę, opracowując menu?

Kluczem jest sezonowość, zwracam uwagę na to, jakie produkty są aktualnie dostępne. Od jakiegoś czasu nie wymieniamy na raz całej karty. Menu ewoluuje fazami, co odzwierciedla naturalny cykl pór roku – w miarę jak kolejne produkty się kończą, wchodzi nowe.

Komponując dania, często zaczynam od przeglądu książek kucharskich. Nie czytam ich wtedy, tylko patrzę wrażeniowo na zdjęcia. Dzięki temu postrzegam dania jako kompozycje kolorystyczne, w których mogę dowolnie podmieniać składniki. Niestety obecnie najlepsze książki kucharskie zawierają wiele potraw mięsnych, ale nauczyłam się patrzeć na to abstrakcyjnie, skupiając się na sposobie podania i technice przyrządzania. To trochę jak słuchanie ulubionej piosenki, nie znając tekstu. Nadal jesteś w stanie ją zaśpiewać, wymyślając słowa, które tam pasują.

To eksperymentalne podejście pozwoliło Pani wyróżnić się na rynku gastronomicznym i pokazać kuchnię wegańską w innej odświeżeniu. Jakie są Pani ulubione metody obróbki warzyw?

Bardzo lubię konfitować. Wszelkie grzyby, topinambur, a nawet ziemniaki. Uważam, że to świetna metoda stosowana głównie do mięs. Lubie także smażyć na głębokim tłuszczu. To metoda, która nie tylko nadaje ciekawą konsystencję, ale potrafi też przełamać schemat dodatków.

Co Panią inspiruje? Czy w gotowaniu kieruje się Pani trendami?

Pozwolę sobie zacytować klasyka: „Ja się cały czas czymś inspiruję, jak idę do pracy, to się inspiruję, jak lecę samolotem, to się inspiruję, ja się cały czas czymś inspiruję”.

Trendy mają to do siebie, że mijają. Uważam, że jeśli robisz coś dobrze, to zawsze będzie na to popyt. Jeżeli obecnie jest moda na pizzę neapolitańską, a Ty robisz najlepszą w mieście pizzę rzymską, to i tak przed Twoim lokalem będą stały kolejki.

Poza tym słowo trend brzmi dumnie, ale czym właściwie są trendy? Jest to wynik kopiowania siebie nawzajem. W modzie to wygląda tak, że jakiś dom mody prezentuje swój autorski projekt, a potem zrzucają to międzynarodowe korporacje produkujące dobrze wyglądające śmieci. Chciałabym, żeby trendem w gastronomii było dążenie do smacznych dań, jakościowych składników oraz dobrego hospitality.





Co Pani uważa na temat polskiej sceny gastronomicznej? Czy jest tu miejsce na kuchnię roślinną?

Trochę przykre jest to, że kuchnia roślinna nadal musi mieć specjalną podkategorię. Nie widać, żeby magazyny kulinarne

robiły specjalne wydania tylko o nabiale, albo na temat pizzy. Czuję, że gastronomia nadal ją postrzega jako ławkę rezerwowych. Sztuka przyrządzenia

Sztuka przyrządzenia kawałka mięsa niczym nie różni się od sztuki przyrządzenia kawałka kapusty

kawałka mięsa niczym nie różni się od sztuki przyrządzenia kawałka kapusty. Ta marginalizacja przypomina mi traktowanie kobiet w gastronomii. Tu muszę dodać, że nie rozumiem, dlaczego Wasz magazyn nazywa się „SzeF Kuchni”. Uważam, że to jest takie samo faux pas jak rozdanie nagród Gault et Millau, podczas którego stworzono specjalną podkategorię „szefowa kuchni”. A co do polskiej sceny gastronomicznej, to trąci myszką.

Czy miałyby Pani konkretne wskazówki dla restauratorów i kucharzy, którzy chcieliby urozmaicić ofertę kuchni roślinnej?

Myszę, że kluczem jest zmiana sposobu myślenia. Przestańmy traktować warzywa jako dodatek do mięsa, a zacznijmy widzieć w nich głównych bohaterów talerza. Wiele restauracji serwujących mięso ma problem z oderwaniem się od schematu, w którym talerz dzieli się na trzy części: „ziemniaki/kasza, mięso i surówka”. Dlaczego by nie odpuścić któregoś z tych składników albo potraktować go w inny sposób – na przykład z kaszy zrobić succotash czy tabbouleh i wykończyć nim danie.

Według mnie w kuchni roślinnej chodzi o odkrywanie nowych kombinacji, struktur, smaków. Warto poświęcić roślinom przynajmniej tyle samo uwagi, ile wcześniej poświęciło się mięsu.

KLAUDIA GÓRAK
współwłaścicielka i szefowa kuchni restauracji Peaches w Warszawie

autor: Klaudia Gorak

Białe szparagi

W PANIERCE Z CHLEBA NA ZAKWASIE/FIOLETOWE SZPARAGI/SOS PIĘCIU WYSP/ MAJONEZ SZCZUPIORKOWY/ CHIPOTLE/CHIPSY Z MIĘTY

Składniki:

- surowe fioletowe szparagi
- chipsy z mięty

Gotowane białe szparagi:

- 2,5 l wody z kranu
- 45 g soli
- 60 g cukru

Sos pięciu wysp:

- 100 g ketchupu własnej roboty
- 20 g pasty Piroso Arany
- 55 g tahiny
- 35 g soku z cytryny
- 100 g pulpy pomidorowej
- 1 g octu jabłkowego
- 30 g pasty ssamjang

Oleń szczypiorkowy:

- 180 g drobnego szczypiorku
- 50 g szpinaku baby
- 1 kg oleju (rzepakowego lub słonecznikowego)
- 9 g soli

Majonez szczypiorkowy:

- 400 g mleka sojowego
- 3 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki (czubate) płatków drożdżowych nieaktywnych
- 2 łyżeczki (czubate) musztardy słonecznej
- łyżeczka wakame dashi
- 1 porcja nieprzecedzonego oleju szczypiorkowego
- sól do smaku

Ciasto do panierki:

- 1 kg mąki pszennej
- 2,5 l wody z kranu
- 50 g soli
- 80 g płatków drożdżowych nieaktywnych
- 30 g cebuli w proszku

Panierka do szparagów:

- 100 g bułki tartej
- 100 g kaszy kukurydzianej
- 100 g chleba na zakwasie
- 3 g soli

Sposób przygotowania:

Gotowane białe szparagi:

1. Zagotuj wodę z cukrem i solą. Białe szparagi obierz ze skórki i odkrój ok. 2 cm łykowatej końcówki.
2. Szparagi gotuj ok. minutę. Po wyjęciu przelej zimną wodą lub przełóż do lodowatej wody.

Sos pięciu wysp:

1. Wszystkie składniki połącz i wymieszaj trzepaczką (przed dodaniem tahiny, zamieszaj ją w wiaderku, tak aby sezam połączył się z tłuszczem).

Oleń szczypiorkowy:

1. Umyj i osusz szczypiorek, następnie pokrój go na trzy centymetrowe kawałki. Przełóż do kielicha blendera i dodaj resztę składników.

2. Blenduj przez 6 minut, aż szczypiorek i szpinak połączą się z olejem. Jeżeli olej będzie używany do garnishu, pozostaw go w lodówce na dobę. Na następny dzień przecedź przez gazę. Nie cedź, jeżeli będzie on wykorzystywany do majonezu szczypiorkowego.

Majonez szczypiorkowy:

1. Połącz mleko sojowe, ocet, musztardę, płatki drożdżowe oraz wakame, następnie odstaw na 3 minuty, aby ocet ściął mleko sojowe.
2. Miksuj na wysokich obrotach przez 3 minuty (nie musisz dodawać oleju stopniowo jak w przypadku zwykłego majonezu na żółtkach). Następnie dodaj nieprzecedzony oleń szczypiorkowy i miksuj jeszcze przez minutę.

Ciasto do panierki:

1. Połącz wszystkie suche składniki. Wlewaj wodę, mieszając ciasto.

Panierka do szparagów:

1. Zmiel ususzony chleb w blenderze (chleb nie musi być zmielony tak dokładnie, jak bułka tarta). Następnie połącz wszystkie składniki.

autor: Mateusz Suliga

Stara miłość

NIE RDZEWIEJE, CZYLI KANAPKI Z SZYNKĄ I SEREM

Koleżanka z pracy wyraziła ogromne zdziwienie, zobaczywszy, że podczas pracowniczego śniadania zrobiłem sobie zwyczajną kanapkę: szynka, ser, pomidor i ogórek. To Ty tak jesz? – zapytała szczerze zaskoczona. Tak, jadam kanapki, choć niektórym się wydaje, że na śniadania smażę omlet z trufłą i posypuję go kawiozem. Każdy z szefów kuchni i kucharzy wie, jak to wygląda w rzeczywistości...

SZEW C BEZ BUTÓW CHODZI

Ileż to razy, wychodząc po długim wieczornym serwisie, słuchałem marsza, którego zagrały moje kiszki. Głód atakuje zazwyczaj tuż po przekroczeniu progu restauracji. Spada na kucharza niczym jastrząb na ofiarę, boleśnie uświadamiając go o liczbie spożytych posiłków. Większość ludzi myśli, że można najeść się próbowaniem dań. To nieprawda. W takich sytuacjach staje się przed wyborem: wrócić do domu i zrobić sobie jedzenie, czy skorzystać z usług kolegów po fachu, którzy sprzedają jedzenie dostępne nocą. Kiszki grają już drugi raz uwerturę, czas zaczyna płynąć boleśnie wolno.

Wybór pozostaje ograniczony, ponieważ większość miejsc jest już zamknięta. Możesz zdecydować się na którąś z sieci fast food, alternatywą jest kebab czy tortilla pozostawiające wiele do życzenia. Tymczasem głód doskwiera coraz silniej. Wyobraźcie sobie zdziwienie wspomnianej koleżanki, gdyby zobaczyła zespół kucharzy wgrzyżających się z zapałem w burgera z sieniówki w środku nocy, opróżniających kubek skrzydełek lub ocierających usta z sosu do baraniny na cienkim. Jakież niesamowite spotkania czasem odbywają się nocą przy krakowskiej „Nysce” oferującej grillowaną kielbasę od ponad trzydziestu lat. Jeśli dobrze traficie, spotkacie tam najwybitniejszych kucharzy konsumujących z zapałem godnym lepszej sprawy smażoną kielbasę z bułką typu „ślimak”. Z dodatków do wyboru ketchup, ponieważ musztarda jest obowiązkowa. Do picia oranżada, zimną herbata z granulatami. Ludziom kreującym na co dzień kulinarne trendy uszy się trzęsą z zachwyty nad ciepłym, syjącym daniem.

PRZEZ ŻOŁĄDEK DO SERCA

Jak uszczęśliwić kucharza? Ugotować mu coś! Jak to wspaniale dostać coś „pod nos”, kiedy na co dzień jest dokładnie odwrotnie i to ty musisz podawać innym jedzenie. Najcudowniej, kiedy możesz po prostu zjeść, nie zastanawiając się, jak to doprawić, ułożyć na talerzu, co zrobić, żeby danie było jeszcze lepsze, za ile je sprzedać, żeby się opłacało, i czy ciągłość dostaw użytych produktów zostanie zachowana.

Tymczasem założy się o wszystko, że wielu z Was spotkało się z sytuacją, w której zaproszenie na obiad wiązało się doprowadzeniem pani domu do stanu przedzawałowego. Boże, ile razy słyszałem, że mama/babcia/zona (niepotrzebne skreślić) jest strasznie zdenerwowana, ponieważ będzie musiała ugotować coś dla kucharza. I pół biedy, kiedy kończy się na strachu. Zdarza się, że taka osoba postanawia „stać na wysokości zadania” i zamiast normalnego posiłku, wspiąć się na szczyt kulinarnych umiejętności. Postanawia przygotować coś wykwinowego, coś, czego nigdy nie robiła. W tym celu wertuje profile kulinarne, sięga do kucharzskich książek, radzi się sztucznej inteligencji i tak dalej. Zazwyczaj wychodzi śmiesznie lub strasznie. Czasem i śmiesznie, i strasznie. Niestety często niesmacznie. Myślę, że każdy z kolegów po fachu przyznałby mi rację, że lepiej zjeść fantastyczny kotlet mielony z ziemniakami i mizerią niż risotto z krewetkami z rąk osoby, która nie wie, jak ugotować ryż i jak obejść się z owocami morza. Przez podobne wybryki stajemy czasem w niezręcznej sytuacji i, nie chcąc urazić gospodarzy, uśmiechamy się grzecznie, najczęściej przez łzy.

NIE UCZ OJCA DZIECI ROBIĆ

Najgłupszym z możliwych pomysłów jest zaprosić sushi mastera na sushi, a pizzaiolo na pizzę. Kucharze pracujący we francuskiej restauracji nie smarują codziennie rano brioche

pasztetem strasburskim i nie przegryzają tego ślimakami z camembertem. A pracownicy burgerowni raczej nie zjadają się cheesburgerami po godzinach. Czasem jest to prowokacja, ponieważ istnieje grupa ludzi, według których gotowanie jest umiejętnością dostępną wszystkim. Do tego, zajmując się zawodowo zgoła czym innym, myślą, że świetnie gotują albo mają wrodzony talent. Postanawiają to udowodnić w bezpośrednim „starciu” z kucharzem, serwując mu danie będące dla niego zawodową codziennością. Oczywiście niektórzy naprawdę dobrze to robią, ba, niektórzy robią to lepiej. Poświęciwszy na przygotowanie dania pół dnia, jesteś w stanie uzyskać lepszy efekt niż ten, który się osiąga, kiedy trzeba wydać danie w dwadzieścia minut, mając w kolejce piętnaście następnych, nawet nie będąc wybitnym kucharzem.

Różnego rodzaju dobre rady i podpowiedzi, którymi w takich sytuacjach raczą nas gospodarze, są co najmniej irytujące. Zdarzają się też sformułowania w stylu: No chyba ugotowanie zupy i usmażenie kotleta to nie jest fizyka kwantowa. Nie, nie jest. I nigdy nie będzie. Nigdy też laik nie zrozumie „tabaki”, niedzielnego obiadku, zwróconego w szczyt obłożenia talerza, na którym znaleziono włos do złudzenia przypominający kolorem włosy właścicielki talerza. Nie zrozumie tych wszystkich „znawców”, „podróżników” i pasjonatów kulinarnych, którzy z radością zechcą się podzielić z nami swoimi spostrzeżeniami. Cóż, szefowie i szefowe kuchni, życzę Wam wiele cierpliwości i stalowych nerwów.

KUCHARZ TEŻ KONSUMENT

Bądźmy szczerzy, nie znamy się na wszystkim, żaden z nas nie posiadał wiedzy o każdej z kuchni świata. Jedni z nas są lepsi w rodzimej kuchni, inni w dalekowschodniej. Spotykamy się, by wymieniać się

doświadczeniami, ale cieszymy się również z możliwości wspólnego grillowania karkówki w gronie znajomych. Jesteśmy ludźmi i jemy kanapki z szynką i serem, pasztetową czy dżemem. Niektórzy z nas zjadają, niedojedzone przez dzieci, płatki na mleku, inni w zaciszu domu zalewają z lenistwa zakupione chipsy. A stara miłość do porządnego jedzenia nie jest niczym wstydlivym, wręcz namawiałbym Was do przemyślenia jej do swoich zawodowych kuchni. Liczy się smak. A w tym konkretnym przypadku jeszcze sentyment. Na pohybel tym, którzy chcą zamienić jedzenie w wyznacznik statusu i modę. Jedzmy kanapki z szynką i serem, jedzmy też kanapki z homarem. Ważne, żeby robić to z radością.



MATEUSZ SULIGA

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

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

transgourmet.pl

kontakt@transgourmet.pl

0 800 467 322

selgros.pl/horeca

horeca@selgros.pl

0 800 505 105

Skontaktuj się z nami

Desery W LETNIEJ ODSŁONIE

Nadchodzący sezon to szczególny czas, gdy życie towarzyskie rozkwita, a spotkania z rodziną i przyjaciółmi wiążą się zazwyczaj ze wspólnymi posiłkami, które nie mogą obejść się bez deseru. Czy jest inna pora roku, która tak jak lato oferuje szeroką gamę możliwości w przygotowaniu słodkiego akcentu w sam raz na upalne dni?

Dużym atutem późnej wiosny i lata jest sezonowość – możliwość kupna świeżo zebranych owoców, dzięki którym można bez trudu wprowadzić do oferty nie tylko wiele rozmaitych, smacznych wypieków, ale także lekkich, orzeźwiających deserów przygotowywanych na zimno.

Ta cukiernicza przygoda, jaką zapewnia nam sezonowość, rozpoczyna się już wraz z rabarbarem. Na uwagę zasługują też truskawki i borówki, a niedługo później soczyste maliny, czereśnie oraz wiśnie. Oczywiście nie można zapomnieć również o uwielbianych przez większość Polaków jagodach. Można rzec, że im krótszy czas dostępności w ciągu roku, tym bardziej nie możemy się doczekać możliwości pieczenia w oparciu o dany produkt.

Skoro ciepłe dni dają nam tak wiele cukierniczych możliwości, warto przedstawić kilka propozycji, które moim zdaniem zasługują na szczególną uwagę. Zaczniemy od ponadczasowych tart owocowych. Choć z pozoru nie wydają się niczym zaskakującym, gwarantuję, że można zachwycić nimi gości w letnie popołudnie.

Krucze ciasto idealnie sprawdzi się jako baza, natomiast kruszonka będzie znakomitą zwieńczeniem deseru. Pozostaje wnętrze, które zdaniem wielu najbardziej się liczy. Tak samo jest w cukiernictwie – dzięki różnym nadzieniom lub dodatkom możemy każdego dnia uzyskać inny efekt, codziennie przygotowując ten sam deser. To właśnie owoce i krem będą nadawały mu charakter. Krem śmietanowy, jogurtowy, czekoladowy, patissiere czy na bazie mascarpone. Odpowiednia kompozycja owocowa, by uzyskać balans między słodyczą a kwasowością. I oto nasze wnętrze!

Jedną z sezonowych propozycji może być w ofercie tarta z rabarbarem i z nadzieniem z kwaśnej śmietany. Aby przygotować ciasto, należy przesiać mąkę pszenną, dodać masło i posiekać nożem do momentu aż ciasto będzie przypominało kruszonkę. Dodać cukier, sól, zimną wodę i szybko zagnieść, następnie odstawić na pół godziny do lodówki. Po tym czasie rozwałkować i przenieść na formę do tarty. Schłodzone

ciasto oprószyć mąką pszenną, wyłożyć na nie papier do pieczenia, następnie wysypać kulki ceramiczne, które obciążą ciasto. W tym przypadku sprawdzi się też fasola lub ryż. Piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni Celsjusza przez około dwadzieścia minut.

W ten sposób przygotujemy delikatny kruch spód do tarty. Jeśli chodzi o jej wnętrze, to na podpieczony spód można przelać nadzienie z kwaśnej śmietany, układając odsączony i podpieczony rabarbar. Tak przygotowane ciasto piec w temperaturze 145 stopni Celsjusza z termoobiegiem przez około dwadzieścia minut lub do ścięcia się tarty na całej powierzchni, a szczególnie na środku.

Oczywiście przygotowując ofertę deserów, warto także uwzględnić panujące trendy. W ten sposób nieustępliwa w ostatnich sezonach pistacja i jej smak w kremie będzie się świetnie komponował w szczycie sezonu z maliną, jeżyną czy porzeczką lub z jabłkiem, gruszką czy śliwką, gdy lato zbliży się już ku końcowi. To owoce, które aż się proszą, by znaleźć się wewnątrz tarty.

Można też pomyśleć o zwieńczeniu dzieła bezą włoską. Owoce odpowiednio zrównoważą jej słodycz, a dodatkowym atutem będzie kolejna struktura wykorzystana w przygotowaniu deseru, co także jest istotnym aspektem cukiernictwa. Co jednak, jeśli nie mamy akurat czasu na przygotowanie kruchego

ciasta, a chcemy zaproponować gościom coś naprawdę pysznego, w sam raz na sezon letni? Może wtedy pora na coś prostego i szybkiego, choć nieustępliwego w smaku? Pora na crumble! Owoce, odpowiednia kruszonka i mamy deser, który wszyscy będą wspominać jeszcze po powrocie do domu.

Chcąc zrobić z prostego crumble coś bardziej ambitnego, warto pomyśleć o przygotowaniu lodów. To właśnie ich smak czujemy, myśląc o wakacjach. Do tego typu deseru będą pasować zwłaszcza lody waniliowe. Idealnie podkreślą smak, a przełamanie zimnych składników ciepłymi doda charakteru. Pamiętajmy też, że dobre lody to dobre składniki i odpowiedni przepis.

Poza klasycznymi i uwielbianymi przez wszystkich smakami warto wypróbować także nietypowe połączenia. Zachwycić może dodatek świeżych ziół lub niekonwencjonalna autorska kompozycja. Lody można podawać klasycznie w wafelku, ale mogą też stanowić element deseru czy dodatek do ciast.

Korzystając z dostępności owoców, warto przygotować także słodkie bułki, które zachwycą gości zarówno jako śniadanie, jak i słodka przekąska w ciągu dnia. Pozostaje jedynie podjąć decyzję, czy wybrane owoce lepiej sprawdzą się z dodatkiem kruszonki, czy cukierniczej klasyki – lukru, także w wersji cytrynowej dla przełamania smaku. Lukier cytrynowy świetnie podkreśla smak deserów z jagodami.

Jako letni deser zapewniający natychmiastowe orzeźwienie można również przygotować skapaną w świeżych, kolorowych owocach Pavlovą. To propozycja dla wszystkich miłośników różnych tekstur. Chrupiąca beza, słodko-kwaśne owoce i bita śmietana lub krem na bazie

białej czekolady zadowolą nawet najbardziej wybredne podniebienia wielbicieli słodkości.

Nie zapominajmy przy tym o sposobie podania! Mimo że cukiernicze zmagania mogą zachwycać smakiem, to najważniejsze jest pierwsze wrażenie, więc pamiętajmy o znaczeniu estetyki. Zasada jest prosta – im ładniejszy deser, tym większe zainteresowanie gości.

Podsumowując, latem postawmy na lekkie, kolorowe desery z owocami sezonowymi w roli głównej. Pamiętajmy, że słodkie wypieki mogą wesprzeć lokalnych dostawców, co wpływa na rozwój naszego regionu. Warto zatem wiedzieć, w czym dane miejsce się specjalizuje i co ma do zaoferowania. Korzystajmy z tych dobrodziejstw bez ograniczeń!



WOJCIECH GOLIC

Mistrz Polski
w Przygotowaniu
Deseru 2025,
właściciel pracowni
cukierniczej
Receptura Cukiernia/
Piekarnia w Łodzi

REKLAMA

Gościnność na nowo! Od lokalności do innowacji

HORECA®

32. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii

ENOEXPO®

22. Międzynarodowe Targi Wina w Krakowie

SIRH+
BOCUSE D'OR
POLAND 2025

05-07
listopada
2025
Kraków

Super Pakiet Wystawcy do 30 czerwca!

Targi
w Krakowie

horeca.krakow.pl



autor: Bogumił Przybylak

Sezonowe INSPIRACJE NA LATO

Życie podporządkowane porom roku to dobrze znany motyw. Pojawia się nie tylko w literaturze, ale i w kulinariach. Podporządkowanie sezonom dawniej było wymogiem i jedyną możliwością przetrwania letnich upałów, jesiennej sloty czy długich zim. Dziś większość z nas, szefów kuchni, gotuje w duchu sezonowości. Stoi za tym kilka argumentów.

Pierwszym – a zarazem najważniejszym według mnie – argumentem przemawiającym za sezonowością jest smak. Warzywa, owoce, zioła czy zboża zbierane w szczycie sezonu zawsze będą produktem najwyższej jakości pod względem zarówno smaku, zapachu, jak i wszelkich wartości odżywczych. Niezależnie od produktu uważam, że w okresie jego największej dostępności każdy z nas powinien się nim nasycić i nacieszyć, bo do kolejnych zbiorów będziemy musieli trochę poczekać.

Warto przy tym zaznaczyć, że świetnym sposobem na zachowanie smaku i wspomnień ciepłych dni jest mrożenie czy przetwarzanie nadmiaru produktów w postaci dżemów, soków, sosów warzywnych lub innych przetworów.

Drugą zaletą korzystania z sezonowych produktów jest ich cena. Chociaż nowaliki, z reguły, nie należą do najtańszych – z każdym rokiem jest tak samo – to w trakcie trwania zbiorów i coraz większego napływu produktu na rynek ceny idą w dół. Najlepszym przykładem takiego stanu rzeczy są białe szparagi. W zależności od pogody, ponieważ jest ona kluczowa dla ich wzrostu, a potem zbiorów, pierwsze szparagi na polskich bazarach pojawiają się na początku kwietnia. Niestety najczęściej są one importowane z Ameryki Południowej, co ma wpływ na wysoką cenę. Jakość też jest inna. Natomiast w przeciągu następnych dwóch, trzech

tygodni pojawiają się pierwsze polskie szparagi z prawdziwego zagłębia szparagowego, jakim jest Wielkopolska. W tym momencie cena maleje i możemy się nimi cieszyć do oporu.

Trzecim elementem sezonowego jedzenia jest wspieranie lokalnej gospodarki. Każdy z nas zdaje sobie sprawę, że jeżeli kupujemy arbuzy w lutym, to nie ma możliwości, aby pochodziły z lokalnej uprawy. Jeżeli natomiast składamy zamówienie na nie w lipcu, to możemy być bardziej niż pewni, że wspieramy lokalne rolnictwo i sprzedawców. To dla mnie ważny aspekt w codziennych zakupach.

W restauracjach, w których byłem szefem kuchni, co roku praktykowałem menu sezonowe. Polegało to na wymianie karty głównej à la carte trzy razy do roku. Dlaczego trzy razy, a nie cztery? To proste – łączyłem wiosnę z latem, natomiast jesień i zimę traktowałem osobno. Kierowałem się myślą



BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE GANACHE

Kolekcja gotowych Ganache z wysoką zawartością czekolad Blanxart. Łączy w sobie doskonałość składników najwyższej jakości oraz wszechstronności zastosowania.



RAVAL 71% GANACHE

CIEMNA CZEKOLADA

Gotowy do użycia Ganache na bazie ciemnej czekolady Raval 71% (zawartość czekolady 43%). Wyróżnia się nutami cytryny i czerwonych owoców, doskonale łącząc się z orzechowymi akcentami.



BORN 55% GANACHE

BIAŁA CZEKOLADA

Przygotowany z 55% białej czekolady Born. Doskonała kremowość i rozpylający się w ustach intensywny mleczny smak z lekką nutą wanilii.



SANTS 34% GANACHE

MLECZNA CZEKOLADA

Gładki Ganache z zawartością 55% mlecznej czekolady Sants 34%. Intensywne nuty mleczne i smak kakao, wraz z wyczuwalnym prażonym karmelem, tworzą wyjątkową równowagę smaku.



Bez oleju
palmowego



Zawiera składniki
najwyższej jakości



Gotowy
do użycia



Profesjonalne
wykończenie



Wysoka
zawartość
czekolady



Wszechstronność
zastosowania



Długi termin
przydatności
do spożycia



Łatwe w użyciu,
oszczędza czas,
energję i miejsce
przechowywania

AxonFood
NORTE EUROCAO

Axon Food sp. z o.o. ul. Sobotecka 23
60-161 Poznań +48 605 945 700
bok@axonfood.pl www.axonfood.pl



◀ Katalog produktów 2025

o porach roku w dość stereotypowy sposób. W tych długich przedziałach czasowych pomiędzy zmianami menu starałem się uwzględnić możliwie jak najwięcej produktów, często wydłużając ich sezonowość poprzez kupowanie importowanych produktów. Za przykład mogę podać wymienione wcześniej szparagi. To jednak dawało poczucie sztucznej sezonowości, trochę jak oszukiwanie siebie i gości.

W późniejszych latach moją odpowiedzią na zmieniające się wymagania gości stało się organizowanie sezonowych wkładek do menu. Opierały się o filozofię sezonowości lub tworzyły dodatkową ofertę promującą konkretne wydarzenie na przykład walentynki. Był to o tyle dobry zamysł, o ile taki event rzeczywiście urozmaicał stałym gościom korzystanie z naszej oferty.

Takie podejście do sezonowości produktów w menu pozwalało na częstsze wymienianie dań, a co za tym idzie wykorzystanie większej gamy produktów sezonowych. Pamiętam rok, w którym od kwietnia była wkładka szparagowa, następnie letnia z kurkami, jagodami, fasolą i bobem w roli głównej. Od września proponowaliśmy gościom mule, a w październiku trufle. W listopadzie zakończyliśmy rok wkładką

z dziczyzną. Był to rok płodnych pomysłów i wzniesienia się na wyżyny kreatywności.

Te wszystkie wkładki cieszyły się powodzeniem wśród gości, a kucharze byli zadowoleni z możliwości

rozwoju, jaki dawały częste zmiany. Tyle, co do zalet. Trzeba też powiedzieć o minusach takiego działania. Każde dodatkowe menu w ofercie restauracji generuje dodatkową pracę do wykonania, czyli czas pracy pracowników. Rosnąca liczba dań w karcie może wpływać na jakość ich przygotowywania oraz na czas oczekiwania na ich podanie. To konsekwencje rozbudowanego menu.

Idea wkładek również wpływa na zmniejszenie zainteresowania menu głównym à la carte. A to przecież menu, które ma być oczkiem w głowie szefa kuchni. Każdy gość restauracji, który otrzymuje menu i widzi duże napisy informujące o wkładce sezonowej, jest nią zaintrygowany. Być może zakłada, że w à la carte nie znajdzie sezonowych produktów.

Konsekwencją zmniejszenia zainteresowania innymi daniami z karty jest mniejsza rotacja. To może powodować straty w produkcie, a także wymaga większej uwagi w ich przygotowywaniu. W miesiącach, w których ruch w restauracji jest zmniejszony, komplikuje to dbanie o właściwe koszty gospodarki magazynowej.

Następnym krokiem mojego dojrzewania w gotowaniu sezonowym było dojście do stanu obecnego, czyli skupienia się na menu à la carte, które jest systematycznie zmieniane i dostosowane do dostępności produktów. Wiosną i latem zmiany dań lub dodatków do dań zachodzą z tygodnia na tydzień. Jesienią jest ich mniej, a w okresie zimowym staram się doczekać do wiosny.

Takie działanie jest możliwe pod warunkiem doskonałej współpracy z dostawcami. To oni jako pierwsi wiedzą, jakie produkty są już dostępne, a jakie jeszcze nie. To oni śledzą prognozy pogody, z których są w stanie wysnuć wnioski i odpowiednio nas poinstruować. Tak było w tym roku w przypadku smardzy. Na początku kwietnia dostępność bez ograniczeń. Niestety brak deszczu, a w konsekwencji susza pod koniec kwietnia, wykluczyła je z menu. Taka elastyczność to oczywiście trudne zadanie dla wszystkich członków zespołu.

Dynamiczne zmiany w menu, na bazie dostępnych produktów, to jest najlepszy sposób działania pod wszystkimi względami prowadzenia restauracji. Goście dostają sezonowe, regionalne produkty, a dania są wycenione na optymalny food cost, dzięki czemu ich ceny są przystępne dla gości. W dodatku kucharze robią to, co kochają.

Idąc z duchem sezonowości, warto wspomnieć o smakach czekających na nas w najbliższym czasie. Sezon na szparagi w pełni, więc zachęcam Was do sprawdzenia ofert swoich ulubionych restauracji. Z pewnością znajdzie się tam krem szparagowy w różnych odsłonach lub klasyczne szparagi z sosem holenderskim, bo sukces tkwi w prostocie. Rabarbar to moje ulubione wiosenne warzywo. Myślę o nim bardziej jak o owocu, ale tę kwestię zostawię na osoby artykuł. Panna cotta z sera koziego z rabarbarem, imbirem, popcornem ze słonym karmelem to zaskakująca przystawka w moim menu. Rabarbar jest też świetnym dodatkiem do dania z kaczka w azjatyckim stylu.

Truskawki to produkt numer jeden na przełomie maja i czerwca. Dla mnie smak dzieciństwa, zwłaszcza te serwowane przez mamę ze śmietaną, cukrem i kluskami. Ze względu na to, że kocham połączenia zimnego z ciepłym, proponuję zimne semifreddo z pistacjami (może być nawet po dubajsku), z ciepłymi pączkami i salsą truskawkową.

Wystarczy już tych słodkości, bo na lato trzeba dbać o formę. Kurki, fasola oraz kochany przez Polaków bób to kolejne smaki lata. Jajecznicza z kurkami to świetny początek dnia. Rozwinięciem może być makron z kurkami o lekko pieprznym smaku. Mam takie danie, z którym wracam co sezon, a które łączy wymienione wcześniej składniki. Podwójnie pieczony suflet serowy to francuska klasyka, którą podaję w Cucinie 88. Serwujemy go z sosem serowym, frykasem z kurek, fasoli i bobu, który posypujemy cytrynową gremolatą i podajemy z dzikimi liśćmi polanymi winegretem.

Długo by pisać o możliwościach, jakie nam daje matka natura. Należy pamiętać, że aby móc czerpać z jej dobrodziejstw, trzeba też dawać coś w zamian. Dbajmy o otaczające nas środowisko, a ono zadba o nas. Smacznego!



BOGUMIŁ PRZYBYŁAK
szef kuchni
w restauracji
Cucina 88 w Poznaniu

**BRACIA
KORAL**
1979

JAK DAWNIEJ

NOWOŚĆ
POPCORN Z SOSEM KARMELOWYM

NOWOŚĆ
CINNAMON ROLL

Chwile, do których wracasz

Raport: kuchnia wege W SEKTORZE HORECA

Czy popularność kuchni roślinnej to przedsmak długofalowej zmiany w żywieniu Polaków? W prezentowanym raporcie przyjrzymy się zmianom w preferencjach gości, a także spróbujemy odpowiedzieć na pytanie, jakie wyzwania czekają na właścicieli biznesów gastronomicznych w obliczu zmieniających się trendów.

ZIELONA FALA W GASTRONOMII

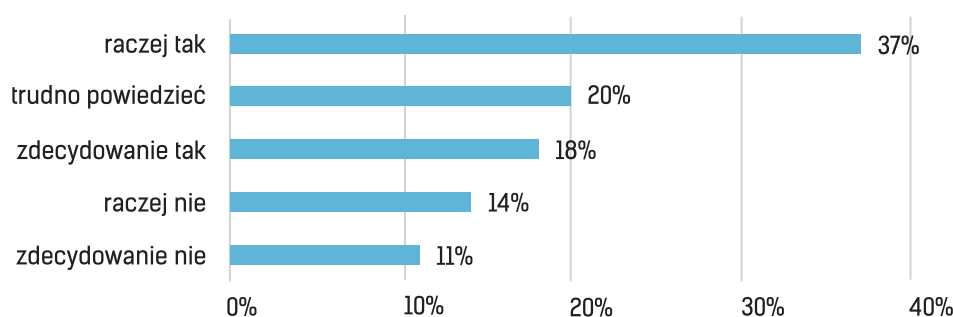
Kuchnia roślinna jeszcze niedawno była obecna w polskiej gastronomii raczej symbolicznie – jako wegetariańska alternatywa, zwykle dostępna „na życzenie”. Obecnie jednak coraz wyraźniej widać, że zmiany w preferencjach gości, rosnąca świadomość ekologiczna oraz potrzeba innowacji skłaniają restauratorów do trwałego wpisania dań roślinnych w menu. Co istotne, kuchnia

oparta na produktach roślinnych to nie tylko ukłon w stronę idei zrównoważonego rozwoju – to także rozsądna decyzja biznesowa, która może przynieść szereg konkretnych korzyści.

Zainteresowanie dietami roślinnymi, w tym dietą wegańską, wegetariańską oraz bezmięsną z dopuszczeniem ryb, od 2020 roku znacząco wzrosło. Zmieniające się preferencje żywieniowe oraz rosnąca świadomość zdrowotna, etyczna i ekologiczna sprawiły, że coraz więcej osób zaczęło poszukiwać zdrowszych i bardziej zrównoważonych opcji żywieniowych. Wpływ na to miała m.in. pandemia COVID-19, która skłoniła konsumentów do przyjrzenia się bliżej swojemu stylowi życia i diecie.

Wzrost zainteresowania dietami ograniczającymi spożycie mięsa – wegetariańską, wegańską czy fleksitariańską – stał się jednym z najbardziej wyraźnych trendów żywieniowych ostatnich lat. Potwierdzają to

ROŚLINNE MENU: KONIECZNOŚĆ CZY WYBÓR



Źródło: ARC Rynek i Opinia, 2024

PRO
Wawrzyniec



Roślinne źródło inspiracji

Pasta warzywna, z którą rozwiniesz ofertę, zoptymalizujesz procesy i koszty, oszczędzisz czas.



dania na ciepło



farsze



wypieki



przekąski

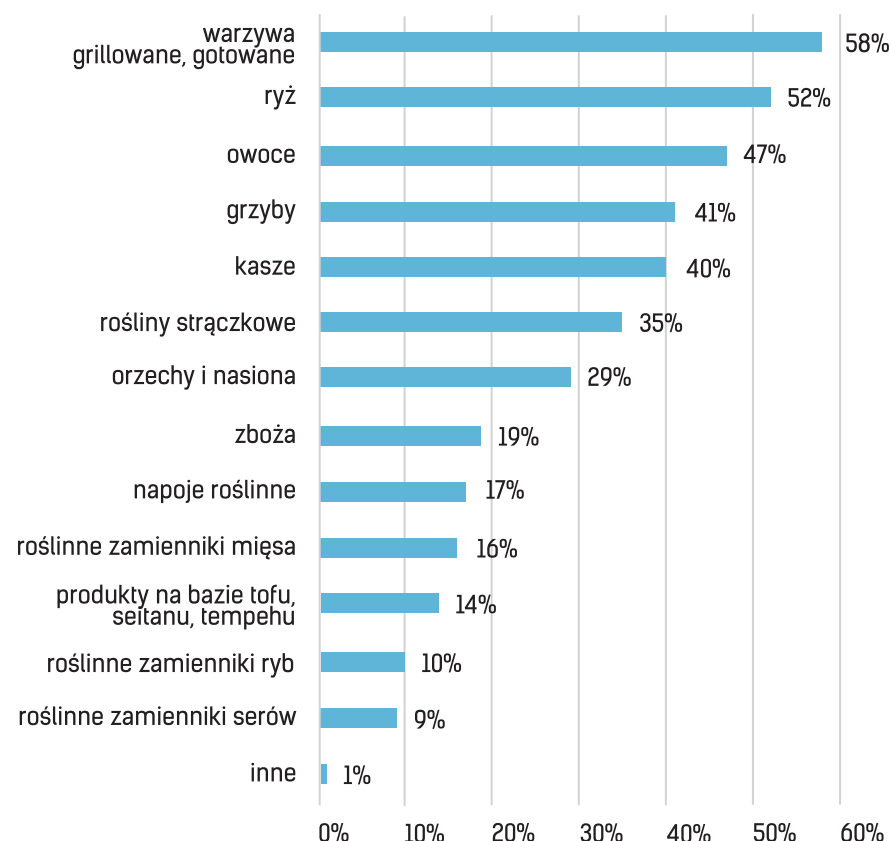


kanapki i wrapy



sosy i dipy

NAJCZĘŚCIEJ ZAMAWIANE POZYCJE KUCHNI ROŚLINNEJ



Źródło: ARC Rynek i Opinia, 2024

badania, które wskazują na rosnącą liczbę osób rezygnujących z mięsa lub ograniczających jego spożycie. Jak wynika z badania Inquiry, „Zdrowe odżywianie według Polaków 2024”, największym zainteresowaniem cieszy się dieta fleksitariańska, pozwalająca na stopniowe ograniczanie mięsa bez konieczności radykalnych zmian – deklaruje to 14 proc. badanych.

– Tworzenie oferty roślinnej w lokalu gastronomicznym to zadanie, które można rozwiązać na wiele sposobów. Ważne jest, by pamiętać, że „kuchnia roślinna” to szersze pojęcie niż tylko kuchnia wegetariańska

czy wegańska. Warto też uwzględnić klientów, którzy ograniczają spożycie mięsa. Nie trzeba inwestować w drogie, specjalistyczne produkty, aby zbudować atrakcyjne menu roślinne. Wystarczy sięgnąć po bogactwo roślin, które można wykorzystać w kuchniach etnicznych. Przykładem są potrawy inspirowane kuchnią tajską, indyjską, meksykańską, a nawet polską. Co ważne, menu roślinne może być sezonowe, opierające się na potrawach streetfoodowych, lub tematyczne. W menu warto także uwzględnić gotowe roślinne dania, które ułatwiają pracę w kuchni w przypadku konieczności szybkiego przygotowania i porcjowania dań. Popularne propozycje, takie jak kebab wege czy wegeburger z kalafiora to przykłady, które sprawdzają się w menu, ciesząc się dużym zainteresowaniem. Nie zapominajmy również o innych aspektach kompleksowej oferty – warto wprowadzić do karty wegańskie wina, które stanowią dopełnienie dań roślinnych. Dzięki temu goście mają wybór, co pozwala im w pełni cieszyć się posiłkiem w lokalu, który oferuje kompleksową ofertę roślinną – mówi Sylwia Sobkowicz, koordynatorka marketingu ds. kluczowych kategorii w Bidfood.

Niemal co dziesiąta osoba skupia się na ograniczaniu kalorii lub wybiera produkty uchodzące za zdrowe. Ciekawym trendem jest też popularność diet bezmięsnych z dopuszczeniem ryb, które nieco częściej stosowane są przez mężczyzn (6 proc.). To potwierdza, że roślinne i częściowo roślinne modele żywienia zyskują coraz szersze grono zwolenników.

Istotną rolę w rozwoju kuchni roślinnej odgrywa także łatwiejsza dostępność produktów roślinnych oraz rosnąca świadomość wpływu przemysłu mięsnego na klimat. Obecnie trend ten wciąż się utrzymuje, choć jego dynamika ulega stabilizacji. W nadchodzących latach można spodziewać się kontynuacji tej tendencji, szczególnie w kontekście zdrowia i troski o środowisko. To oznacza, że coraz więcej konsumentów oczekuje różnorodnych i pełnowartościowych dań bez produktów odzwierzęcych – nie tylko w lokalach specjalistycznych, ale także w restauracjach tradycyjnych, hotelach czy barach szybkiej obsługi. Pokazuje to, że warto zadbać o bezmięsne opcje w menu, aby zyskać uznanie gości. Co warto podkreślić, opcje wegańskie przestają być dodatkiem – stają się pełnoprawnymi, przemyślanymi kompozycjami kulinarnymi, które konkurują o uwagę gości tak samo jak klasyczne dania mięsne.

Po okresie gwałtownego wzrostu zainteresowania kuchnią roślinną widać

1936 TYMBARK® JUST PLANTS IDEALNA PIANKA.

BEZ DODATKU CUKRU



również proces stabilizacji – dania wegańskie i wegetariańskie przestają być nowinką, a stają się trwałym elementem gastronomicznego krajobrazu. Znajdują stałe miejsce w kartach, często na równi z pozycjami mięsnymi. Ponadto coraz częściej konsumenci nie wybierają tych dań ze względu na dietę, lecz po prostu z uwagi na smak czy innowacyjność. To świadczy o tym, że kuchnia roślinna w Polsce osiągnęła nowy etap: z fazy modnej alternatywy przeszła do roli kulinarnego standardu.

NA POLSKICH TALERZACH W WERSJI WEGE

Wraz z rosnącą popularnością opcji wege, zmienili się także goście. Kuchnia roślinna przyciąga dziś nie tylko wegan, ale przede wszystkim tzw. fleksitarian – osoby, które nie rezygnują całkowicie z produktów odzwierzęcych, ale starają się je ograniczać z powodów zdrowotnych, etycznych i środowiskowych. To właśnie ta grupa

odpowiada za największy wzrost popytu na dania roślinne w lokalach gastronomicznych.

Wśród dań wegetariańskich największą popularnością wśród gości cieszą się potrawy dobrze znane i lubiane – przede wszystkim makarony w różnych wariantach, a następnie sałatki i pizza – wskazują dane zebrane przez ARC Rynek i Opinia. Na popularności zyskują także gotowane i grillowane warzywa, dania z ryżem oraz owoce.

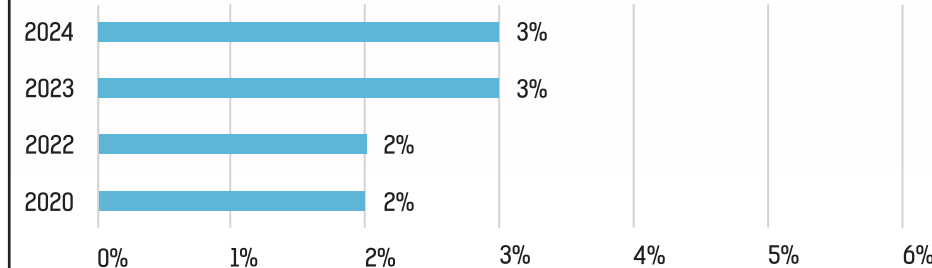
Zgodnie z Raportem Trendów Pyszne.pl, w czołówce najczęściej wybieranych dań bezmięśnych znajdują się: pizza margherita, pierogi ruskie oraz sałatka grecka. To pokazuje, że konsumenci najchętniej sięgają po dania, które kojarzą się nie tylko z tradycją, ale i komfortem.

– Produkty, które warto mieć w profesjonalnej kuchni, aby rozszerzyć ofertę dań roślinnych, powinny być przede wszystkim smaczne. Warto również zadbać o ich wysokie wartości odżywcze i uniwersalność, aby można je było wykorzystywać przy tworzeniu potraw mięsnych oraz dań typowo roślinnych. Tłuszcze roślinne, a konkretnie oleje, to podstawa profesjonalnej kuchni, nie stanowią żadnej bariery przy tworzeniu dań roślinnych. Większym wyzwaniem jest masło, które Polacy kochają. Odtworzenie jego struktury było dla technologów Bunge sporym wyzwaniem, ale udało się – Eleplant, tłuszcz w całości roślinny, zachowuje się jak tradycyjne masło bez kompromisu dla smaku. W służbie bardziej roślinnego menu oraz redukcji kosztów i oszczędności czasu wprowadziliśmy gotowe pasty warzywne Wawrzyniec Pro – pełne smaku warzywa i aromatyczne przyprawy w czterech wariantach smakowych bez jakichkolwiek sztucznych dodatków i konserwantów. Te produkty w błyskawiczny sposób pomagają tworzyć w pełni roślinne dania, jak potrawy z ryżu, kasz czy makaronów, zupy. Sprawdzają się także jako wzbogacający składnik śniadań czy samodzielne przekąski – podkreśla Katarzyna Noga, Marketing Manager B2B Bunge.

Z punktu widzenia właścicieli lokali gastronomicznych, wprowadzenie kuchni roślinnej może mieć wymierne efekty ekonomiczne. Przede wszystkim produkty roślinne – zwłaszcza lokalne i sezonowe – są często tańsze od mięsa, a przy odpowiednim zarządzaniu mogą znacząco obniżyć koszt surowca. Co więcej, dania roślinne są zwykle mniej wymagające pod względem logistyki i przechowywania, co przekłada się na mniejsze straty i łatwiejsze zarządzanie magazynem.

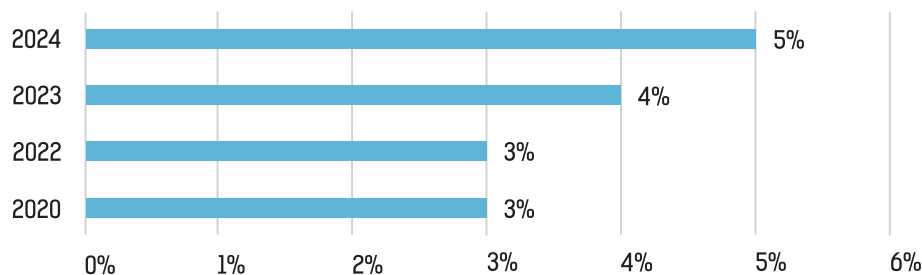
Kuchnia roślinna stwarza również szansę na rozszerzenie grupy docelowej. Lokale, które oferują roślinne pozycje w menu, przyciągają

DIETA WEGAŃSKA (BEZ ŻADNYCH PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH)



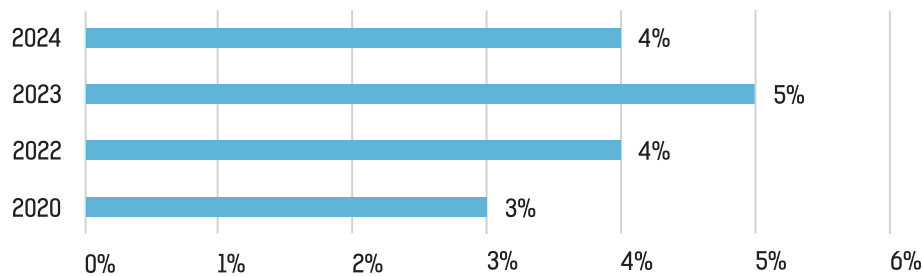
Źródło: Inquiry, Zdrowe odżywianie według Polaków 2024, 2024

DIETA BEZMIĘSNA (DOPUSZCZAJĄCA RYBY I OWOCE MORZA)



Źródło: Inquiry, Zdrowe odżywianie według Polaków 2024, 2024

DIETA WEGETARIAŃSKA (BEZMIĘSNA, ALE DOPUSZCZAJĄCA NABIAŁ)



Źródło: Inquiry, Zdrowe odżywianie według Polaków 2024, 2024

REKLAMA

Wydarzenie
Towarzyszące:
SweetTech
International
Congress

WARSAW
SWEET
TECH

♦ ♦ ♦
3. EDYCJA

**TARGI ROZWIĄZAŃ DLA BRANŻY
CUKIERNICZEJ, ŁODZIARSKIEJ,
KAWIARNIANEJ I PIEKARNICZEJ**

9 – 11 | 09 | 2025

PTAK
WARSAW
EXPO

ufi
Member

www.warsawsweettech.com

📍 Aleja Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn | ✉ info@warsawexpo.eu | 🌐 www.warsawexpo.eu | 📱 / warsawexpo

ZAREJESTRUJ SIĘ



nie tylko wegan i vegetarian, ale także osoby szukające lżejszych lub zdrowszych opcji, a także osoby o różnych ograniczeniach dietetycznych. W praktyce oznacza to możliwość zwiększenia liczby gości – szczególnie w sytuacjach, gdy decyzja o wyborze lokalu podejmowana jest przez grupę, w której jedna osoba preferuje kuchnię roślinną. Brak takich opcji w menu może skutkować całkowitą utratą potencjalnych gości.

CZY KAŻDA RESTAURACJA POWINNA OFEROWAĆ DANIA BEZMIĘSNE?

Z danych ARC Rynek i Opinia wynika, że blisko połowa Polaków oczekuje obecności dań wegańskich lub wegetariańskich w menu każdej restauracji – 37 proc. respondentów odpowiedziało „raczej tak”, a 18 proc. – „zdecydowanie tak”. Przeciwnego zdania jest 25 proc. osób, w tym 14 proc. odpowiedziało „raczej nie”, a 11 proc. – „zdecydowanie nie”. Co piąty badany (20 proc.) nie ma jednoznacznej opinii w tej sprawie. Wyniki te pokazują, że znaczna część konsumentów traktuje dostępność opcji roślinnych jako standardową część oferty gastronomicznej, a nie dodatkową możliwość.

Co ważne, roślinna oferta nie musi oznaczać rezygnacji z kulinarnej jakości. Wręcz przeciwnie – nowoczesna kuchnia roślinna opiera się na innowacyjnych technikach i kreatywnym wykorzystaniu tekstur i smaków. Odpowiednio przemyślane dania mogą być nie tylko smaczne, ale również atrakcyjne wizualnie, co w dzisiejszej gastronomii ma niemałe znaczenie.

Warto też zauważyć, że trend kuchni roślinnej wpisuje się w szersze zjawiska: zrównoważony rozwój, ograniczanie śladu węglowego, dbałość o środowisko czy redukcja marnowania żywności. Restauracje, które podejmują te tematy, zyskują nie tylko w oczach gości, ale również stają się bardziej odporne na przyszłe regulacje związane z ekologią czy zrównoważoną konsumpcją.

Podsumowując, kuchnia roślinna przestaje być jedynie kulinarną alternatywą – staje się pełnoprawnym elementem nowoczesnego modelu gastronomii. Dla restauratorów to realna szansa na rozwój oferty, optymalizację kosztów, poprawę wizerunku i dotarcie do nowych grup klientów. Zmienia się nie tylko to, co jest na talerzu, ale przede wszystkim – sposób, w jaki myślimy o jedzeniu oraz gościnności.

Tekst powstał przy współpracy z:



SOLEO^o pure

Bidfood
więcej niż foodservice

Wypełnij szklankę naturą!

Soki Soleo Pure są tłoczone na zimno, nie zawierają koncentratu, dodatku cukru, wody ani konserwantów. Dzięki temu zachowują pełnię smaku, aromatu i wartości odżywczych.

Soki NFC (Not From Concentrate, Nie z koncentratu) to 100% natury w każdej kropli.



WIĘKSZA POJEMNOŚĆ TO WIĘCEJ KORZYŚCI!



Sprawdź i dowiedz się więcej

KUPUJĄC
WSPIERASZ



SOS WIOSKI
DZIECIĘCE

Piece

KONWEKCYJNO-PAROWE W NOWOCZESNEJ GASTRONOMII

Piece konwekcyjno-parowe to urządzenia nieodzowne w nowoczesnych profesjonalnych kuchniach łączące funkcje pieczenia konwekcyjnego i gotowania na parze, a także umożliwiające grillowanie, smażenie, duszenie, blanszowanie, regenerację potraw oraz gotowanie sous-vide. Ich wszechstronność, efektywność energetyczna i przydatność w przygotowywaniu zdrowych potraw czynią je podstawowym elementem wyposażenia profesjonalnych kuchni.

Sposób i tempo dostarczania ciepła należą do kluczowych czynników kształtujących jakość potraw poddawanych gotowaniu, smażeniu i pieczeniu. Pod wpływem ciepła w żywności zachodzi szereg przemian fizykochemicznych kształtujących smak i aromat potraw, ich konsystencję, wygląd, a także ich wartość odżywczą.

Pod wpływem ciepła białka tracą naturalną strukturę przestrzenną co prowadzi do ich koagulacji, w wyniku której następuje zestalenie się białka w jajku czy zmiana konsystencji mięsa podczas gotowania. Równomierne, kontrolowane ogrzewanie zapewnia odpowiednią teksturę i konsystencję potrawy. Obecna w produktach roślinnych skrobia podczas podgrzewania w obecności wody pęcznieje i tworzy żel, a proces ten wpływa na miękkość i konsystencję produktów, takich jak ziemniaki, ryż, makarony i warzywa. Równomierne rozprzesczenie ciepła i tu przekłada się na pożądaną teksturę i konsystencję potrawy. Reakcje chemiczne zachodzące między aminokwasami a cukrami redukującymi w wysokiej temperaturze to tzw. reakcje Maillarda, w wyniku których powstają związki nadające potrawom charakterystyczny smak i aromat pieczonego chleba oraz brązową barwę.

Właściwe ogrzewanie umożliwia kontrolowany przebieg tych reakcji na całej powierzchni potrawy, kształtując jej wygląd i smakowitość. Ciepło niezbędne jest również do odparowywania wody – wiąże się koncentracja aromatów, co przekłada się na intensywniejszy smak oraz lepszą teksturę potrawy. Równomierne i kontrolowane ogrzewanie pozwala wreszcie na minimalizację strat składników odżywczych, szczególnie wrażliwych na wysoką temperaturę, takich jak witamina C, witaminy z grupy B, niektóre aminokwasy oraz tłuszcze. Dzięki temu potrawy są nie tylko smaczne, ale i bardziej wartościowe pod względem odżywczym.

Na pytanie: jak zapewnić równomierne i kontrolowane dostarczanie ciepła do potrawy, można udzielić wielu odpowiedzi, ale jedna będzie na pewno prawdziwa – używać pieca konwekcyjno-parowego.

W budowie pieca wyróżnić można komorę gotowania wyposażoną w prowadnice do utrzymywania pojemników GN, elementy grzejne, system wentylacji, generator pary, system sterowania z wyświetlaczem oraz obudowę i drzwi pieca, wyposażone w podwójne lub potrójne szyby wykonane

z hartowanego szkła i trwałe zawiasy. Taka konstrukcja drzwi zapewnia doskonałą izolację termiczną, minimalizując straty ciepła i chroniąc użytkownika przed poparzeniem, a wentylowana przestrzeń między szybami w niektórych modelach zapobiega zaparowaniu i umożliwia stałą kontrolę procesu gotowania bez konieczności otwierania drzwi. Drzwi są też często wyposażone w mechanizmy umożliwiające ich zatrzymanie w określonych pozycjach, co ułatwia załadunek i rozładunek potraw. Niektóre modele oferują funkcję wstępnego rozszczelnienia, a następnie pełnego otwarcia drzwi, co pozwala na bezpieczne odprowadzenie pary.

Nowoczesne modele pieców naszpikowane elektroniką oferują precyzyjną kontrolę temperatury i wilgotności, co pozwala na zachowanie jakości i wartości odżywczych potraw.

– Bez wątpienia jedną z głównych zalet pieca konwekcyjno-parowego powinna być jego wszechstronność i szybkość, ale to niejedyny kryteria, jakie powinny spełniać te urządzenia, aby nadążyć za współczesnymi trendami w gastronomii. Rozwój technologii umożliwił również precyzyjny pomiar parametrów pracy, takich jak temperatura, wilgotność, cyrkulacja powietrza itp. w celu uzyskania najlepszego wyniku przygotowania potraw przez kucharza. Powinny być one także łatwe w obsłudze i przejmować większość zadań kucharzy w sferze technologicznej, aby mogli się skupić wyłącznie na smaku i kompozycji dań. Piece HOBART CHEF'S COMBI umożliwiają personalizację panelu



Twój pewny partner w kuchni.

W kuchni profesjonalnej nie ma miejsca na błędy. Dlatego potrzebujesz pieca, na którym możesz polegać. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS to niezawodność i precyzja, które sprawiają, że doskonałe rezultaty stają się codziennością. Ty zarządzasz kuchnią – on perfekcyjnie dopieka każde danie. Po prostu działa.



Dowiedz się więcej
o CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS

unox.com



obsługi pieca, aby wszystkie nieistotne funkcje nie wprowadzały chaosu na ekranie podczas obsługi. Niewątpliwymi zaletami są również bezawaryjność i długa żywotność – mówi Tomasz Krake, Business Development Manager Cooking Eastern Europe, Hobart.

Wiele urządzeń wyposażonych jest dodatkowo w termosondy, automatyczne systemy myjące oraz automatykę wagową, programowalne tryby gotowania i porty dające możliwość podłączenia do sieci i wpięcia w zakładowe systemy kontroli jakości takie jak HACCP. Rozwiązania te przynoszą wiele korzyści. Przede wszystkim zwiększają efektywność pracy w kuchni i kształtują wydajność produkcji, dając możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych potraw bez przenikania się ich smaków czy zapachów. Zapewniają także oszczędność energii i wody w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania, dzięki krótszemu czasowi obróbki termicznej i efektywnemu wykorzystaniu pary. Umożliwiają także precyzyjne sterowanie temperaturą i czasem obróbki, a także dobór intensywności ogrzewania, co ma szczególne znaczenia w procesie smażenia i grillowania.

Gotowanie na parze, smażenie w pojemnikach z powierzchnią non stick i grillowanie na specjalnych płytach pozwala na przygotowywanie potraw o niższej zawartości tłuszczu, zachowując jednocześnie ich smak i wartości odżywcze. Oferowany szeroki wybór wyposażenia w postaci pojemników pełnych i perforowanych, koszy do frytek i uchwytów przeznaczonych do obróbki tuszek drobiowych, szaszłyków, żeberek, pieczonych ziemniaków, a także kaset na wióry do wędzenia dodatkowo zwiększa wachlarz możliwych zastosowań pieców.

Duże modele wyposażone są ponadto w wózki umożliwiające wygodny sposób umieszczania potraw w komorze, ograniczając dźwiganie i zwiększając bezpieczeństwo operowania dużymi gorącymi pojemnikami z obrabianą żywnością. Udogodnienie oferowane przez producentów niektórych modeli to również systemy do finishingu, czyli procesu końcowego przygotowania potraw, który polega na ich podgrzaniu do odpowiedniej temperatury i serwowaniu tuż przed podaniem. Jest to szczególnie przydatne, gdy potrawy zostały wcześniej przygotowane i schłodzone na przykład podczas bankietów, bufetów czy w systemie cateringu. Dzięki zastosowaniu odpowiedniej kombinacji pary i gorącego powietrza potrawy zachowują swoją strukturę, smak i wygląd, jakby były przygotowane na świeżo, a wygodne wózki szpilkowe pozwalają podgrzewać nawet kilkadziesiąt talerzy jednocześnie. Są one układane na uchwytach w układzie pionowym, co zapobiega ich przemieszczaniu się w transporcie i ogranicza powierzchnię niezbędną do przechowywania przygotowanych potraw w chłodni.

Na rynku dostępne są różnorodne modele pieców konwekcyjno-parowych, gazowe i elektryczne, dostosowane do potrzeb różnych lokali gastronomicznych i często wyposażane na zamówienie co pozwala użytkownikom na wybór wyposażenia na miarę ich wymagań, oszczędnie i bez zbędnych funkcji.

Zaawansowane technicznie piece z inteligentnym systemem gotowania automatycznie dostosowują parametry do rodzaju i pożądanego przez użytkownika cech potrawy, takich jak stopień zarumienienia czy temperatura we wnętrzu. Wygodne sterowanie urządzeniem zapewnia zwykle intuicyjny panel dotykowy, ergonomiczne pokrętki i specjalne systemy zamykania drzwi.

Rozmiary pieców, określane ilością pojemników GN również można swobodnie dobierać do potrzeb i wielkości kuchni. W ofercie producentów można znaleźć zarówno piece duże, do zastosowań w dużych restauracjach i przemyśle cateringowym o pojemności

20x2GN, jak i kompaktowe urządzenia dla małych lokali często z komorą 2/3GN.

– Piec konwekcyjno-parowy to nowoczesny sprzęt, który umożliwia wiele procesów gotowania w ramach jednego urządzenia, oszczędzając czas, przestrzeń kuchenną, a w efekcie 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™ oraz BAKERTOP-X™ jak i pozostałe piece z rodziny Unox, wspomagają profesjonalistów, gwarantując niezawodne działanie. Nie tylko zapewniają łatwą i intuicyjną obsługę, ale także umożliwiają personalizację programów gotowania lub korzystanie z ustawień zapisanych przez szefa kuchni. 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 – zaznacza Artur Przybylak, Director Of Sales, Unox Polska.

Pierwsze piece skonstruowano w latach siedemdziesiątych XX wieku i od tego czasu wprowadzono w tych urządzeniach szereg nowych rozwiązań technicznych. Innowacje ostatnich lat w technologii pieców konwekcyjno-parowych obejmują przede wszystkim tzw. inteligentne systemy gotowania, czyli algorytmy, które automatycznie, na podstawie danych przesyłanych z czujników w komorze pieca i automatyki wagowej, dostosowują parametry gotowania do rodzaju potrawy, zapewniając powtarzalność i wysoką jakość dań. Do nowoczesnych rozwiązań zalicza się także automatyczne zaawansowane systemy myjące pozwalające wybierać odpowiednie do stopnia zabrudzenia programy czyszczenia komory pieca, co nie tylko zwiększa higienę i oszczędza czas personelu, ale także przyczynia się do ochrony środowiska. Możliwość zdalnego monitorowania i sterowania piecem poprzez aplikacje mobilne i systemy zarządzania kuchnią to kolejne innowacje, które spotkamy w piecach.

Wybierając piec konwekcyjno-parowy do lokalu, należy zatem wziąć pod uwagę wielkość i rodzaj lokalu, rodzaj dostępnego zasilania, potrzebne funkcje oraz oczywiście budżet, ponieważ urządzenia te nie należą do tanich. Ceny pieców konwekcyjno-parowych na polskim rynku są zróżnicowane i wahają się od kilku do kilkudziesięciu tysięcy złotych w przypadku urządzeń kompaktowych i średnich i od około stu do

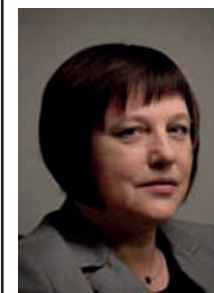
ponad stu osiemdziesięciu tysięcy w przypadku pieców dużych. Ceny zależą od wielu czynników, takich jak pojemność, rodzaj zasilania, system generowania pary oraz dodatkowe funkcje, a także marka. Droższe w zakupie urządzenia gazowe są tańsze w eksploatacji. Więcej trzeba będzie zapłacić za urządzenia znanych marek stawiających na jakość.

Przed zakupem pieca warto więc dokładnie przeanalizować potrzeby swojej kuchni oraz porównać oferty różnych producentów i dystrybutorów. Inwestycja w odpowiedni model, dostosowany do specyfiki lokalu, przynosi wymierne korzyści w postaci zwiększonej wydajności, oszczędności i zadowolenia klientów. Zbędne wydają się natomiast wydatki na urządzenia, których rozbudowane funkcje nie będą wykorzystywane. Należy też zaplanować w ramach inwestycji system szkoleń dla użytkowników, ponieważ urządzenia te zmieniają kulturę pracy, którą personel musi zrozumieć i zaakceptować. Wymagają otwartości na nowe rozwiązania i chęci uczenia się, aby dobrze wykorzystać potencjał pieców i generować planowane oszczędności czasu i surowców. Nie bez znaczenia dla trwałości urządzenia będzie też dbałość o higienę urządzenia z zastosowaniem profesjonalnych środków myjących oraz regularny i profesjonalny serwis.

Niebagatelne znacznie dla personelu użytkującego piec ma komfort pracy. Zamknięta komora pieca pozwala eliminować ze środowiska pracy gorącą parę, uciążliwe zapachy i drobiny tłuszczu unoszące się zwykle nad urządzeniami otwartymi. Poprawia to znacząco warunki pracy, a także higienę w kuchni, ponieważ ogranicza osiadanie tłuszczu na wyposażeniu. Nowoczesne rozwiązania w systemach

wentylacji pieców, takie jak systemy bezkanałowe, umożliwiają instalację pieców konwekcyjno-parowych bez konieczności podłączania ich do zewnętrznych systemów wentylacyjnych. Systemy te wykorzystują zaawansowane technologie filtracji i kondensacji, eliminując potrzebę stosowania tradycyjnych okapów. Niektóre modele pieców konwekcyjno-parowych są wyposażone w zintegrowane okapy z filtrami stalowymi, które skutecznie usuwają parę i zapachy bez konieczności instalacji dodatkowych systemów wentylacyjnych.

Trudno wyobrazić sobie nowoczesne kuchnie bez pieców konwekcyjno-parowych, a i niewielkie zakłady odnoszą zdecydowane korzyści ze stosowania dobrze dobranych kompaktowych urządzeń.



DR INŻ. DANUTA FIGURSKA-CIURA
prof. UPWr, Katedra Żywienia Człowieka, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

REKLAMA

HOBART

**NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ
W TWOJEJ KUCHNI**

**WSZYSTKO CZEGO
POTRZEBUJESZ.**

CHEF'S COMBI

NOWOŚĆ

autor: Tomasz Ziętkiewicz

Chłodnictwo, CZYLI MROŻNE LATO W GASTRONOMII

Jakość produktów to zdecydowanie jeden z najważniejszych czynników wpływających na smak przygotowanego dania. Jak ją zachować, jednocześnie wspierając funkcję ekspozycyjną niektórych z nich? Warto postawić na nowoczesne i funkcjonalne urządzenia, wybierając je „na chłodno”.

Z racji cieplejszych dni oraz wieczorów coraz więcej osób szuka sposobów na orzeźwienie. Część z nas wybierze mrożoną kawę, inni zaś zdecydują się na lody. Przy naprawdę wysokich temperaturach takie rozwiązania mogą być tylko chwilowym sposobem na ochłodzenie. Jak zadbać o to, by wszystkie orzeźwiające produkty zarówno w środku lata, jak i po sezonie ciągle utrzymywały właściwą – niską – temperaturę? W lokalach gastronomicznych, w okresie wakacyjnym mamy do czynienia ze zwiększoną liczbą gości, warto postawić na wydajne, wyposażone w nowoczesne technologie urządzenia. To powód, by zainwestować w funkcjonalny i inteligentny sprzęt przeznaczony do użytku profesjonalnego. Urządzenia chłodnicze oraz mroźnicze to elementarne składowe każdego chcącego liczyć się na rynku gastronomicznym obiektu zarówno w trakcie upalnych letnich dni, jak i kolejnych pór roku.

TROSKA NA CHŁODNO

Przechowywanie produktów w odpowiednich temperaturach to podstawowy obowiązek, którego niespełnianie może doprowadzić do wielu nieprzyjemności. Począwszy od finansowych, bo wyrzucanie zepsutych produktów to konieczność zakupu świeżych, poprzez brak funkcjonowania w zgodzie z zero waste, aż po kwestie związane ze stwarzaniem zagrożenia względem gości. Nieświeże produkty mogą negatywnie wpłynąć nie tylko na smak serwowanych potraw, ale przede wszystkim na zdrowie gości odwiedzających restaurację. Tego zdecydowanie chcielibyśmy uniknąć. Jak nie dopuścić do podobnych sytuacji? Gwarancją zapewnienia konkretnym produktom właściwej temperatury ich przechowywania są urządzenia chłodnicze, w których temperatura najczęściej mieści się w przedziale od 0 do 15 stopni Celsjusza. W przypadku urządzeń mroźniczych ich przeznaczenie jest nieco inne. Mają one zapewnić długotrwałe utrzymanie wartości odżywczych, smak oraz zapach produktów. W ich przypadku temperatura przechowywania żywności zawiera się między -14 a -26 stopniami Celsjusza.

W gastronomii urządzenia chłodnicze oraz mroźnicze dzieli się na trzy grupy: magazynowe – przeznaczone do przechowywania niezbędnych zapasów produktowych, umieszczane zazwyczaj na zapleczu lokalu, technologiczne – mające zastosowanie w produkcji czy obróbce wyrobów spożywczych w placówkach gastronomicznych, a także ekspedycyjne – stosowane jako wyposażenie sal lokali.

EKSPOZYCJA MA ZNACZENIE

Na tle innych urządzeń zapewniających produktom odpowiednią temperaturę pod względem objętości zajmowanego miejsca zdecydowanie wyróżnia się komora chłodnicza, a także komora mroźnicza. To pomieszczenia o różnej powierzchni i pojemności wymagające instalacji chłodniczej oraz odpowiedniego miejsca na sprężarkę i skraplacz. Komory zbudowane są z płyt poliuretanowych pokrywanych obustronnie blachą stalową nierdzewną i ocynkowaną. Można do nich wejść, co ułatwia rozmieszczenie produktów łatwo psujących się w konkretnych miejscach.

Do grupy urządzeń najczęściej spotykanych na zapleczu restauracji należy zaliczyć również szafy chłodnicze i mroźnicze. W ich przypadku różnica w wyborze polega najczęściej nie tylko na pojemności, ale i na zakresie temperatury dobranej do rodzaju przechowywanej żywności. To tak naprawdę duże lodówki przemysłowe, wewnątrz których przestrzeń zagospodarowana jest półkami oraz szufladami. Nie brak jednak szaf przeznaczonych do przechowywania wyłącznie butelek. Takie urządzenia najczęściej wyposażone są w szklane drzwi, dzięki czemu szafa zyskuje funkcję ekspozycyjną. Można ją ustawić w miejscu ogólnodostępnym i widocznym dla gości, co automatycznie przełoży się na szansę poznania przez nich oferty napojów dostępnych w danym lokalu. O ile duże szafy świetnie sprawdzą się na przykład w domach weselnych, o tyle mniejsze mogą być porównywane z witrynami chłodniczymi. Mają one charakter ekspozycyjny, ponieważ ich główną

funkcją jest prezentacja produktów dostępnych w restauracji. Nadają się do przechowywania zarówno napojów, jak i ciast czy deserów.

SZOKUJĄCE ROZWIĄZANIA

Przechowywanie świeżych produktów to jedno z najważniejszych zadań, przed jakimi stają restauratorzy, dlatego oferta urządzeń do tego przeznaczonych nie może ograniczać się do kilku na rynku. Wybór konkretnego uzależniony jest przede wszystkim od wielkości prowadzonego biznesu. Większym lokalom z pewnością z pomocą przyjdą komory mroźnicze, ale już mniejsze restauracje zdecydują się na zamrażarkę. Nie inaczej jest ze stołami chłodniczymi i mroźniczymi, które są idealnym rozwiązaniem dla średnich lokali przechowujących sporo świeżych produktów. Te pojemne urządzenia wyposażone są w szuflady i szafki. Dzięki stali nierdzewnej, z której stoły są wykonane, łatwo utrzymać na nich czystość – także na blatach roboczych będących dodatkową przestrzenią do pracy. Część chłodnicza lub mroźnicza znajdująca się pod stołem roboczym pozwala zaoszczędzić konkretną przestrzeń. Stoły chłodnicze zapewniają najczęściej temperaturę od 0 do 8 stopni Celsjusza, natomiast stoły mroźnicze mogą utrzymywać temperaturę od -18 do -22 stopni.

W barach czy pubach coraz częściej wykorzystuje się podstawy chłodnicze. Są one świetnie przystosowane do współpracy z gazowymi i elektrycznymi urządzeniami grzewczymi. Decydując się na profesjonalne wyposażenie lokalu, nie można zapomnieć o zakupie umożliwiającej wyjątkowo szybkie schłodzenie produktów schładzarko-zamrażarki szokowej. Szokówka zapewnia możliwość serwowania przez długi czas produktów sezonowych, które najczęściej jako świeże funkcjonują na rynku zdecydowanie krócej.

POMOCNA DŁOŃ

Każdy restaurator chce, żeby goście wyszli zadowoleni z jego lokalu. Tak może się stać tylko wtedy, jeśli zarządzający restauracją zainwestuje w obiekt, wyposażając go w profesjonalne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenia chłodzące oraz mroźnicze. Jak je rozpoznać? Należy zerknąć na ich możliwości techniczne, materiały wykonania, ale też na to, jak będą funkcjonować w lokalu z innymi urządzeniami. Kupując tego typu urządzenia, trzeba mierzyć siły na zamiary. Czy w lokalu potrzebna jest komora, skoro wystarczy postawić w nim szafę chłodniczą? Tak ważne jest więc ustalenie ilości i rodzaju sprzedawanych produktów. Nie można też w mniejszym pomieszczeniu zdecydować się na duże urządzenie, które zwyczajnie utrudni przemieszczanie się pracowników. Jeżeli właściciel chce, by urządzenie pełniło funkcję ekspozycyjną, nie należy pomijać jego estetyki, nie od dziś bowiem wiadomo, że liczy się efekt wizualny.

Chcąc zagwarantować zarówno gościom, jak i pracownikom idealne rozwiązania, należy wybrać urządzenia, które utrzymają najwyższą jakość produktów oraz okazać się funkcjonalną i pomocną dłońią dla pracujących w kuchni.

Nowy standard GOSPODARKI ODPADAMI Z ECO FUTURE POLAND

Cheesz obniżyć koszty gospodarowania odpadami w Twoim obiekcie? Eco Future Poland przedstawia innowacyjny proces przekształcania odpadów organicznych w suchą masę, zmniejszając ich wagę i objętość nawet o 90 proc. Zredukuj koszty wywozu odpadów żywnościowych do zera!



Dzięki Eco Future Poland obiekty HoReCa wdrażają praktyki przyjazne środowisku – od przetwarzania resztek żywności, poprzez redukcję kosztów wywozu odpadów, aż po ideę gospodarki odpadami w cyklu zamkniętym.

Czy wiesz, ile Twoja firma traci przez nieefektywną segregację lub niewłaściwe gospodarowanie resztkami żywności? Dzięki nowoczesnej metodzie recyklingu Eco Future Poland koszty wywozu śmieci zostaną

zredukowane do minimum. Eco Future Poland wspiera obiekty w przekształcaniu odpadów w zasoby.

Prezentujemy innowacyjny system, oparty na procesie przetwarzania, który transformuje odpady w bezpieczny, suchy i bezwonny produkt wolny od bakterii i wirusów. Szybko, sprawnie, legalnie.

Urządzenia Eco Future Poland są łatwe do zainstalowania i proste w obsłudze. Dzięki zróżnicowanej wielkości mogą przetworzyć od 50 kg do 100 t odpadów dziennie, co pozwala dopasować je do konkretnych potrzeb firmy.

Inwestycja w profesjonalną gospodarkę odpadami to decyzja, która przynosi realne korzyści finansowe, operacyjne i wizerunkowe.

Dziś, kiedy zrównoważony rozwój to jeden z wiodących trendów, warto postawić na sprawdzone rozwiązania i zaufać specjalistom.

Współpraca z Eco Future Poland to kompleksowe partnerstwo, począwszy od oferty maszyn suszących, poprzez odzysk surowca, na logistyce związanej z recyklingiem skończywszy. To doskonała propozycja szczególnie dla obiektów, których koszty wywozu odpadów przekraczają 3000 zł netto miesięcznie.

Zadbaj o odpady tak, jak dbasz o smak i jakość swoich usług. Postaw na recykling, profesjonalizm i odpowiedzialność. Postaw na Eco Future Poland!

Dowiedz się więcej na: www.ecofuturegroup.com bądź bezpośrednio wysyłając zapytanie na adres e-mail: jm@ecofuturegroup.com.

PROMOCJA

autor: Marta Kosecka

zdj. depositphotos.com

Umowy NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘĆ – O CZYM NIE MOŻESZ ZAPOMNIEĆ!

Za nami majowy szal komunijny, jeden z najintensywniejszych miesięcy w roku pod względem liczby organizowanych przyjęć okolicznościowych. Jedna restauracja organizuje czasem nawet kilkanaście takich przyjęć jednego dnia! A skoro mamy już czerwiec, pora zapytać o Twoje wrażenia z tego intensywnego czasu.

Czy wszystko poszło tak, jak planowałeś? Czy też pojawiały się jakieś problemy i nieporozumienia pomiędzy Tobą a Twoimi zleceniodawcami? Może dopadła Cię plaga odwołanych przyjęć? A może konflikty na etapie konieczności zapłaty na Twoją rzecz całości wynagrodzenia? Pozwól, że opowiem Ci, z czym najczęściej zwracali się do mnie restauratorzy w ciągu ostatniego miesiąca.

KONIECZNOŚĆ ODWOŁANIA PRZYJĘCIA

Zacznę trochę od końca, a więc od sytuacji, w której niespodziewanie nie dochodzi do organizacji przyjęcia. Powody, które wymieniają mi moi klienci, przyprawiają o zawrót głowy: a to, że ksiądz zmienił termin komunii w parafii, a to, że zapomnieliśmy, że zarezerwowaliśmy u Państwa termin, a to, że zmieniły się nam plany i już w sumie nie chcemy organizować tego przyjęcia. Co w takiej sytuacji? Czy rzeczywiście jest tak, że zmiana terminu komunii w parafii to sytuacja nieprzewidziana i Twój klient może bezkosztowo odstąpić od umowy? Podobnie jak wtedy, gdy postanowili jednak nie posyłać dziecka do komunii bądź zarezerwowali termin w dwóch restauracjach i zapomnieli odwołać jeden z nich? Oczywiście, że nie. Wszystkie te okoliczności – podobnie jak znany przykład „siły wyższej” z umów na organizację wesel w postaci rozstania się przyszłej pary młodej – prowadzą do rozwiązania umowy z wyłącznej winy zleceniodawcy i tylko jego te okoliczności obciążają.

Jeżeli zatem masz prawidłowo skonstruowaną umowę, a w niej zastrzeżoną karę umowną na wypadek takiej właśnie sytuacji,

w zasadzie nie musisz się martwić, powinna ona pokryć Twoją stratę. Gorzej, jeżeli takich zapisów umownych nie masz. W sytuacji, w której pobrałeś zadek, możesz co prawda liczyć na jego zachowanie, jednak jeżeli był on zastrzeżony w zbyt niskiej wysokości, na pewno nie pokryje całości zysku, który spodziewałeś się osiągnąć z organizacji przyjęcia. Najgorzej, jeżeli zamiast zadatku pobrałeś zaliczkę, wówczas bez zastrzeżenia w umowie kary umownej, aby dochodzić należnego Ci odszkodowania, musiałbyś tak naprawdę pozwać swojego klienta, co, jak wiadomo, jest rozwiązaniem kosztownym i długotrwałym. Dlatego nie pozostaje mi nic innego niż udzielić Ci rady, aby przyjrzeć się Twojej umowie. Jeżeli masz wrażenie, że nie zabezpiecza ona dostatecznie Twoich interesów, jak najszybciej powinieneś doprowadzić do jej poprawienia i przeformułowania. Znacząco uprości to Twoją sytuację prawną na wypadek awaryjnych sytuacji jak niespodziewane zerwanie umowy tuż przed organizacją przyjęcia.

UMOWA TO NIE OFERTA: ZMIENNOŚĆ CEN

Jeżeli miałabym wskazać na inne czułe punkty umowy, zawsze zwracam uwagę na to, że umowa to nie oferta. Umowa powinna zawierać jasne i konkretne ustalenia stron. Oczywiście można je zmienić już po jej zawarciu, co więcej, umowa na organizację przyjęć charakteryzuje się właśnie tym, że część jej postanowień, jak menu czy ostateczna liczba gości, jest ustalana na długo po zawarciu umowy, a na krótko przed organizacją przyjęcia.

Nie zmienia to jednak faktu, że umowa musi zawierać konkretne postanowienia – nie możesz w niej wskazać, że menu na ten rok kosztuje konkretną kwotę, bez ustalenia, ile będzie ono kosztowało w roku, w którym przyjęcie zostanie zorganizowane. Napotykam tu często na opór ze strony klientów, którzy wskazują, że trudno jest przewidzieć, jaka powinna być cena menu za trzy lata. Wiem, że może to być trudne, ale nie ma innego wyjścia. Cena musi być wyraźnie określona. A do tego, aby ta cena została urealniona na moment organizacji przyjęcia służą nam odpowiednie postanowienia umowne przewidujące możliwość jego podwyższenia.

Musisz też pamiętać, że umowy na organizację przyjęć, co do zasady, są zawierane z konsumentami, a to wymaga szczególnej ostrożności w formułowaniu zapisów umownych, tak, aby nie okazały się one nieważnymi klauzulami abuzywnymi.

Nawiązując pośrednio do konieczności określenia ceny menu, przestrzegam również przed pokusą ustalenia wszystkiego później – czas trwania przyjęcia, godzina jego rozpoczęcia, menu, liczba uczestników – wszystkie te kwestie powinny zostać ustalone już w umowie, bo od tego właśnie ona jest, aby strony umówiły się na konkretne rzeczy, które następnie będzie można – do określonego momentu przed dniem organizacji przyjęcia – zmienić lub doprecyzować dla Twojego bezpieczeństwa, po to, aby uniknąć nie tylko ewentualnych konfliktów, ale także realnych strat finansowych. Powinno to zostać ustalone już na etapie umowy.

DODATKOWE POSTANOWIENIA I UKRYTE OPŁATY

Kolejną niezwykle istotną kwestią jest uregulowanie już w umowie – obok kwestii podstawowych, takich jak termin czy cena menu – wszelkich dodatkowych postanowień umownych, od których co prawda nie zależy to, czy przyjęcie się odbędzie, ale jak będzie wyglądało i przebiegało. I czy dodatkowo będzie to kosztowało. Przykładowo, czy korzystanie z dodatkowych atrakcji, takich jak popularne zamki i dmuchane zjeżdżalnie, jest w Twojej restauracji możliwe i czy wiąże się z dodatkową opłatą? Sam chyba przyznasz, że tego typu ustalenia powinny zapadać już na etapie zawierania umowy, a nie na kilka dni przed przyjęciem.

Już w umowie powinieneś zatem określić, jak wygląda standardowa dekoracja sali, czy i na jakich zasadach można zamówić bądź zorganizować samemu dodatkowe lub inne dekoracje. Podobnie z jedzeniem – czy cena menu zawiera tort, ciasta albo słodki stół? Jeżeli nie, na jakich zasadach druga strona może, a nawet powinna, kupić i dostarczyć te słodkości – kiedy, czym, jakimi dokumentami powinna się przy okazji wylegitymować. A co z jedzeniem pozostałym po zakończeniu przyjęcia? Czy druga strona może je odebrać? Kiedy? Na jakich zasadach? Wreszcie – dla przyjęć komunijnych rzecz dość kluczowa – czy w tym samym czasie w Twojej restauracji będzie się odbywało równolegle kilka przyjęć? Czy druga strona wie o tym i to akceptuje? Czy może zarezerwować restaurację bądź jedną z sal na wyłączność? Za darmo czy za dodatkową opłatą? Odpowiedzi na te pytania to najczęstsze przyczyny konfliktów, jakie wybuchają

już po zakończeniu całkiem udanych przyjęć komunijnych. Pytanie, czy są one potrzebne i, czy nie da się im zapobiec już na etapie zawierania umowy. Moim zdaniem – podpartym wieloletnim doświadczeniem moich klientów – jest to jak najbardziej możliwe.

Aby tak się jednak stało, umowa na organizację przyjęć powinna być z jednej strony precyzyjna, nie może budzić wątpliwości, ale zawierać jasne i konkretne postanowienia, z drugiej zaś strony musi być możliwie jak najbardziej szczegółowa. Powinna więc obejmować wszystkie kluczowe kwestie organizacji przyjęcia, poczynsz od miejsca i terminu jego organizacji, poprzez czas trwania przyjęcia, aż po liczbę uczestników, cenę menu i możliwość jej podwyższenia, zabezpieczenie wykonania umowy – wpłaty zaliczek i zastrzeżenia

Jeżeli miałabym wskazać na czułe punkty umowy, zawsze zwracam uwagę na to, że umowa to nie oferta

kar umownych, dekoracji sali, regulacji dotyczących dodatkowych atrakcji, szkód wyrządzanych przez uczestników przyjęcia, parkingu, monitoringu, dostępności placu zabaw, na sile wyższej kończąc.

Czy w poprzednim zdaniu wymieniałam wszystko, co powinno zostać uregulowane umową? Oczywiście, że nie. Ale już chyba tylko to, co wymieniałam, dostatecznie przekonuje, iż udany sezon komunijny nie zależy tylko od umiejętności kucharza, sprawności obsługi czy słonecznej aury za oknem, A dbałość o udany sezon imprez okolicznościowych powinna zacząć się na wiele miesięcy przed chwilą, kiedy przyjmujesz rezerwacje na kolejne przyjęcia. To właśnie wtedy masz bowiem możliwość jak najlepszego zadbania o swoje interesy i wygaszenie ewentualnych przyszłych konfliktów.



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

autor: Dawid Hoffman

zdj. depositphotos.com

Kawowa REWOLUCJA

W świecie kawy specjality wszystko zaczyna się od ziaren najwyższej jakości. Ich selekcja odbywa się z ogromną precyzją – muszą osiągnąć co najmniej 80 punktów w ocenie SCA (Specialty Coffee Association), a to oznacza brak defektów, pełną przejrzystość pochodzenia oraz profil smakowy, który zachwyca złożonością – od cytrusowych nut, poprzez owoce tropikalne, aż po czekoladę i aromatyczne przyprawy.

Wysokiej jakości kawa to nie tylko gwarancja jakości, ale również możliwość świadomego wyboru: konkretna odmiana botaniczna, wysokość upraw, mikroklimat, metoda obróbki – wszystko to wpływa na smak i staje się częścią historii serwowanej w filiżance.

Lokale, które oferują kawę specjality, wysyłają jasny komunikat: dbamy o jakość na każdym etapie, począwszy od ziarna aż po serwis – nic nie jest przypadkowe. Goście to zauważają. Pachnąca, gorąca kawa, prosto z palarni podana w przyciągającym wzrok naczyniu, ze wskazaniem na nuty smakowe czy opis profilu sensorycznego, staje się nie tylko napojem, ale także doświadczeniem, które może dopełnić rozmowy przy wspólnym stole. To nie tylko element, który wyróżnia i sprawia, że lokal zapada w pamięć, ale i potężne narzędzie w rękach właściciela biznesu gastronomicznego.

Kawa wysokiej jakości to dziś nie luksus, a sygnał profesjonalizmu. Dla baristy, szefa kuchni czy właściciela kawiarni to także szansa na wyróżnienie się na tle konkurencji. Dlaczego kończyć wyjątkowy posiłek czymś nijakim, skoro można go domknąć aromatycznym, pełnym głębi naparem z nutami jaśminu, czerwonych owoców czy karmelu?

STORYTELLING, KTÓRY SIĘ OPŁACA

Za każdą kawą wysokiej jakości stoi historia: konkretna plantacja, region, metoda obróbki, a także ludzie, którzy ją uprawiają. Warto to wykorzystać i ją opowiedzieć. W menu, przy stoliku lub podczas serwisu. Obsługa, która wie, czym różnią się metody obróbki kawy – natural od washed – i potrafi wskazać kraj pochodzenia ziaren, robi wrażenie, a co ważniejsze – buduje zaufanie.

Goście coraz częściej szukają autentyczności i sensu – nie tylko smaku. To tendencja, która trenduje we wszystkich gałęziach gastronomii. Kiedy Twoja kawa zyskuje konkretne skojarzenie poprzez nawiązanie bezpośrednio do plantatora z Etiopii czy Kostaryki, a nie

jest anonimowym blendem, zaczyna działać jak dobry branding. Gość czuje, że nie pije czegokolwiek – pije coś, co ma znaczenie.

SIŁA LOKALNYCH SMAKÓW

Współpraca z palarniami to znacznie więcej niż logistyka. Dlaczego? To partnerstwo z potencjałem: wspólne tworzenie blendów sygnowanych nazwą lokalu, obecność na wydarzeniach branżowych, a także wzajemna promocja w mediach społecznościowych. To także unikalność, której nie da się skopiować. Autorska kawa może stać się znakiem rozpoznawczym Twojego lokalu!

Co więcej, lokalne palarnie, poza wysokiej jakości wypałem, oferują często wsparcie techniczne, szkoleniowe i sprzętowe. A więc: wiedzę, sprzęt i zaplecze, które przekładają się bezpośrednio na jakość i wydajność serwisu. To siła, która napędza biznes.

BARISTA – AMBASADOR JAKOŚCI

Włączenie do zespołu profesjonalnego baristy to prawdziwy gamechanger. Nie chodzi tylko o umiejętność serwowania personalizowanych napojów i perfekcyjne latte art – chodzi o świadome zarządzanie jakością naparu, czasem ekstrakcji, serwisem oraz surowcami. Barista może stać się ambasadorem jakości Twojego lokalu – pierwszym kontaktem między gościem a kawą.

Nie masz baristy na pokładzie? Postaw na szkolenia. Dobrze przeszkolony personel, który potrafi opowiedzieć o kawie z taką samą pasją jak o winie czy steku, to ogromna wartość. Edukacja zespołu z zakresu kawy to nie tylko lepszy serwis – to większa sprzedaż, napiwki i zadowolenie klienta.

KAWA JAKO NARZĘDZIE MARKETINGU

Cuppingi, współprace z baristami, udział w wydarzeniach kawowych, czy gościnne występy palarni w lokalu – to wszystko buduje społeczność, napędzając marketing. W świecie, gdzie storytelling i lifestyle mają tak wielką siłę, kawa specjality może być Twoim najlepszym narzędziem komunikacyjnym.

Jeśli chodzi o trendy w kawie specjality, rynek zmienia się dynamicznie i otwiera nowe możliwości nie tylko dla kawiarni, ale również dla gastronomii. Coraz większą popularnością cieszą się fermentowane i eksperymentalnie obrabiane kawy, czyli procesy inspirowane podejściem charakterystycznym dla enologii i rzemieślniczego browarnictwa. Efektem są ziarna o intensywnym, złożonym smaku, które stają się bohaterami nie tylko kawiarni, ale również dopełnieniem fine diningowych deserów czy dań.

Do łask wraca także cold brew i nitro cold brew – podawane na zimno, łagodne, lekko słodkie napary, które świetnie sprawdzają się w sezonowej ofercie gastronomicznej zwłaszcza w połączeniu z daniami brunchowymi czy letnimi deserami. Wciąż rośnie także zainteresowanie kawą alternatywną, parzoną metodami takimi jak Chemex, V60 czy AeroPress. Te metody nie tylko eksponują subtelne nuty smakowe, ale też... wyglądają efektownie. Ceremonia parzenia napoju przy stoliku czy na barze to spektakl, który przyciąga uwagę i wzmacnia doświadczenie gościa.

Nowym trendem staje się też kawa specjality bezkofeinowa – nie jako produkt drugiej kategorii, lecz pełnowartościowa alternatywa dla tych, którzy chcą ograniczyć spożycie kofeiny. Dzięki nowym metodom dekofeinizacji można bez kompromisów zachować smak kawy na najwyższym poziomie.

Wszystkie te zmiany pokazują, że kawa specjality przestała być zamkniętym światem wąskiego grona specjalistów. Obecnie to dynamicznie rozwijająca się dziedzina, która daje kawiarniom i restauracjom nowe narzędzia do tworzenia niezapomnianych doświadczeń kulinarnych. Wysokiej jakości ziarno, przemysłany serwis i aktualność względem trendów to zestaw, który nie tylko podnosi poziom lokalu, ale realnie wpływa na jego wizerunek i przychody.

W gastronomii na miarę naszych czasów kawa nie jest już tylko dodatkiem do deseru. Jest elementem koncepcji, nośnikiem wartości, narzędziem komunikacji, a przede wszystkim konkretnym źródłem dodatkowego przychodu. Dobrze dobrana, przemysłana i podana kawa może wzmocnić wizerunek lokalu, zaangażować personel i zachwycić gości.



zdj. depositphotos.com

autor: Marcin Krzysztolik

Szczypta rieslinga, łyżka johannitera i regent dla ozdoby, czyli polskie wino

Wino to prawdziwe bogactwo smaków, które tworzą opowieść o regionie, rzemiośle i zakorzenionej tradycji. To potencjał, który dostrzegamy również w naszym kraju. Jak obecnie wygląda sytuacja polskiego winiarstwa?

Kiedy w marcu tego roku wybierałem się na Targi Polskich Win i Winnic, które zostały zorganizowane na Międzynarodowych Targach Poznańskich, miałem pewne obawy, w jakiej kondycji przyjdzie mi spotkać rodzimych winiarzy. Warunki pogodowe w 2024 roku nie oszczędziły polskich winogrodników, wyjątkowo ciepły marzec i kwietniowe przymrozki spowodowały, że rozwijające się dopiero kwiaty winorośli zamarzły i obumarły. Straty nierzadko dochodziły do 80 proc. plonów i niestety wszystko wskazywało na to, że atmosfera wśród winiarzy nie będzie optymistyczna. Na szczęście moje obawy okazały się niepotrzebne.

Winnice stały się w rekordowej liczbie, a atmosfera wśród wystawców była wyjątkowo dobra, żeby nie napisać szampańska, a wina na pewno nie zabrakło. Osobiście najbardziej cieszyły mnie wina próbowane od kilku mikroproducentów, to było moje pierwsze spotkanie z niektórymi butelkami. Zaskakiwała mnie czystość w smaku i naprawdę niesamowicie profesjonalne podejście ze strony producentów polskich win gronowych.

Wszyscy, z którymi miałem okazję się spotkać i porozmawiać, podkreślali, że coraz więcej ludzi odwiedza imprezy winiarskie, przyjeżdża bezpośrednio do winnic, a „wino z Polski” nie jest już tylko ciekawostką, a produktem, którym możemy i powinniśmy się chwalić.

Warto tutaj wspomnieć, że na organizowanej w Londynie degustacji Taste of Poland, pojawiła się osobiście Jancis Robinson, brytyjska dziennikarka, krytyczka winiarska i autorka wielu artykułów i książek poświęconym światu win, która następnie najciekawsze polskie wina opisała w swojej winiarskiej kolumnie w „Financial Times”.

Na ten moment w Polsce mamy zarejestrowanych w KOWR prawie sześćset winnic, które mogą sprzedawać wina, i co ważne liczba ta z roku na rok się powiększa. Winnice możemy spotkać w każdym z szesnastu polskich województw, gdzie pod względem obszaru winorośli przoduje lubuskie. Najwięcej samodzielnych winnic spotkamy natomiast w województwie małopolskim. Obszar winnic w Polsce to około osiemset hektarów, średnia polska winnica to półtora hektara, co pokazuje, że część upraw to małe projekty prowadzone przez pasjonatów, czasem jako część większej inwestycji na przykład w agroturystykę.

Pojawiają się również duże inwestycje w polskie winnice, gdzie widać długoterminowe planowanie i chęć konkutowania nie tylko na polskim, ale i europejskim rynku. W Polsce wciąż najczęściej nasadzane są szczepy



zdj. depositphotos.com

Pinot noir – jeszcze dekadę temu znalazłbym w Polsce może dwie winnice uprawiające ten trudny w uprawie i charakterny w winifikacji szczep. Tym bardziej cieszy fakt, że ambitni polscy winiarze tak często zaczęli sadzić ciemnego pinota, a wina z tej odmiany z rocznika na rocznik zachwycają swoją głębią i złożonym charakterem. Pinot noir lubię łączyć z grzybowymi daniami. Bardziej taniaczne i fiołkowe w aromacie wino świetnie podkreśla smaki umami zawarte w grzybach. Ciekawym połączeniem są pierogi z grzybami i polski pinot.

Coraz częściej spotykany jest w polskich winnicach cabernet cortis. Ten szczep to krzyżówka dwóch innych szczepów, wspomnianego wcześniej solarisa z cabernet sauvignon. W dobrych rocznikach cabernet cortis daje wina o lekko owocowej budowie, zniuansowane aromatami dymu i lekko słodkiego tytoniu. Świetnie sprawdza się w towarzystwie cięższych gulaszy z pieczonymi warzywami. Intensywna struktura wina nie da się złamać bardziej zawieszistym sosom, a dymne aromaty połączą się z duszonym mięsem.

Nie mogę nie wspomnieć o rozwijającej się w Polsce linii win musujących. Winiarze w Polsce, ucząc się od kolegów z zachodu, bardzo sprawnie przyswoili sobie metody produkcji win bąbelkowych. To właśnie tzw. musiaki wzbudzają największe zachwyty na konkursach i festiwalach polskich win.

Wina musujące są świetnym materiałem do wykorzystania w sztuce łączenia z jedzeniem. Jeśli akurat na talerzu przed Wami jest tatar wołowy, to nieważne, jakie ma dodatki, w ciemno możecie polecić polskiego musującego pinot noir. Musująca kwasowość plus odrobina czerwonego owocu w winie świetnie łączy się z siekaną na surowo

wołowiną. Z polskich winnic wychodzą też świetne musujące rieslingi. Takie wino doskonale pociągnie w towarzystwie wędzonego pstrąga z okolicznego gospodarstwa rybnego. Mineralność wina połączy się ze słonością ryby, pokazując fantastyczne efekty na podniebieniu.

Widok polskich win w kartach restauracji już nikogo nie dziwi, jest wręcz na odwrót – dziwi brak rodzimych flaszek. Polscy winiarze, pomimo często niesprzyjających warunków pogodowych, udowadniają, że potrafią robić dobre wino, którym powinniśmy się chwalić. Nie bójcie się eksperymentować w kuchni z solarisem, regentem, czy cabernet cortisem, jestem przekonany, że te wina dadzą Wam wiele radości.



MARCIN KRZYSTOLIK
sommelier
w restauracji
WinoBramie
w Poznaniu

określane mianem PIWI, czyli szczepy powstałe z krzyżowania gatunku winorośli właściwej (vitis vinifera) z innymi gatunkami winorośli. Nowo powstałe szczepy winorośli zyskują cechy pomagające w winifikacji, to na przykład odporność na szkodniki lub niską temperaturę.

Wszyscy wiemy, że wino lubi kuchnię, a kuchnia lubi wino. Odpowiedni dobór potraw do wina to nie tylko temat niekończących się dysput wśród sommelierów i kucharzy, ale również eksperymenty z flaszkami przywiezionymi z wizyt w winnicach czy imprezach poświęconym polskim winom. Chciałbym zaproponować kilka połączeń, które możemy wykorzystać w codziennym gotowaniu.

Jeśli chodzi o odmiany białe, to wciąż najczęściej uprawianym w Polsce szczepem winorośli jest solaris. Ta odmiana charakteryzuje się bardzo często świeżym i egzotycznym aromatem z dużą dozą tropikalnych owoców mango i melona z dodatkiem cytrusów. Dobrze schłodzony świetnie sprawdzi się w korelacji z coraz popularniejszą w Polsce kuchnią azjatycką. Makaron udon w sojowym sosie, czy to z krewetkami, czy w wersji wegetariańskiej w parze z mocno ekstraktywnym i owocowym solarisem, daje fantastyczne kulinarne doświadczenie.

Johanniter – moim zdaniem często niedoceniany szczep, który może dać bardzo ciekawe i wielowymiarowe wina. Charakteryzuje się wysoką kwasowością plus dobrą strukturą. Znajdziemy w nim sporą dawkę dojrzałego białego owocu, gruszki, pigwy czy słodsze jabłka. Johanniter dobrze wychodzi w połączeniu z popularnymi w Polsce rybami. Pieczony w piecu dorsz, a nawet wędzony halibut, świetnie sprawdzą się z kieliszkiem dobrze schłodzonego wytrawnego johannitera.

Kolejny bardzo dobrze znany w Polsce winny szczep, kojarzony głównie ze słodszyimi niemieckimi butelkami, to riesling. Rodzimi winiarze zdecydowanie częściej przeprowadzają winifikację rieslinga na wytrawnie. Wyższa kwasowość w połączeniu z mineralnością to często dobra charakterystyka dla polskich rieslingów. Doskonałym towarzyszem dla tego rodzaju wina będzie klasika polskiej kuchni,

jaką jest schabowy. Chrupka panierka aż prosi się o rześkie wino – riesling podbija wszelakie doznania smakowe, a klasyczne dodatki jak ziemniaki i mizeria uzupełniają zachwyty.

Z kolei zdobywający coraz większą popularność wśród polskich winiarzy muscaris to szczep charakteryzujący się aromatami kwiatowymi i lekką miodową słodyczą. Ze względu na swój smak możemy go podawać w towarzystwie domowych ciast. Babka z rabarbarem, sernik we wszelkich odmianach, desery lodowe to również ciekawe połączenie z muscarisem (zwłaszcza w wersjach słodkiej i półsłodkiej). Jest to winorośl, która jest jak kolendra – albo kochasz, albo nienawidzisz.

Wśród odmian czerwonych dominuje regent. O jego ciekawych walorach smakowych przekonali się już winiarze w Niemczech i Szwajcarii. Na polskich glebach, z roku na rok, winiarze prezentują coraz ciekawsze wina z tej odmiany. Pokazuje to, że regenta „trzeba się nauczyć” i potrzeba czasu, żeby ta odmiana dała intensywne oraz dobrze zbudowane wina. Osobiście często podaję wina z tego szczepu z kaczka z pyzami (na parze) i modrą kapustą. Klasyka wielkopolskiej kuchni pasuje idealnie do lekko kwaśnego, ale przyjemnie owocowego wina (czasem z lekką nutą buraka). Kaczka i regent to bardzo zgrana para.

REKLAMA

GASTRO
QuickService
2. EDYCJA

Warsaw
Quick Serve
Conference

TARGI TECHNOLOGII, SPRZĘTU I WYPOSAŻENIA
DLA RESTAURACJI SZYBKIEJ OBSŁUGI

30.09–02.10. 2025

ZAREJESTRUJ SIĘ



PTAK
WARSAW
EXPO

ufi
Warsaw

Smakuje jak kurczak – DRÓB W ROLI GŁÓWNEJ

Kurczak, kaczka, indyk czy perliczka – drób oferuje szeroką paletę smaków, tekstur i możliwości kulinarnych, które trudno przecenić w profesjonalnej kuchni. To numer jeden na polskim stole!

Polacy od lat gustują w mięsie drobiowym, które króluje na polskich stołach, co pokazują rozmaite analizy. Jest smaczne, dostępne, a przy tym nie obciąża zaudito portfelu. Jego spożycie deklaruje ponad 70 proc. osób – wskazują dane zebrane w badaniu TGI Kantar Polska. Co więcej, znajduje zwolenników zarówno w gronie gości, jak i szefów kuchni. Tym drugim zapewnia wszechstronne możliwości wykorzystania w kuchni, neutralny smak oraz błyskawiczny czas obróbki.

Popularność drobiu nie dziwi. To bezpieczny wybór, bo to mięso lubiane prawie przez wszystkich. Dlaczego? Wyróżnia się delikatnym, subtelnym profilem smakowym, co czyni je idealnym nośnikiem smaku. Dzięki tej właściwości świetnie absorbuje przyprawę, marynaty oraz wszelkie aromaty z warzyw, owoców, win czy sosów. Niezależnie od tego, czy chodzi o klasyczną francuską kuchnię haute cuisine, pikantną i wyrazistą kuchnię azjatycką, czy bardziej swobodny

i przystępny street food, drób świetnie się sprawdza, często stając się składnikiem numer jeden.

Zainteresowanie drobiem wynika także z ogromnej uniwersalności tego rodzaju mięsa. Sprawdza się w daniach głównych, cateringach, w przystawkach, kanapkach, wrapach lub sałatkach. Można go serwować zarówno na zimno, jak i na ciepło, co daje dużą elastyczność w planowaniu karty. Obecność drobiu w menu pomaga również odpowiadać na zróżnicowane oczekiwania klientów, którzy poszukują lżejszych, mniej tłustych mięs – co jest ważne zwłaszcza wśród rodzin z dziećmi, osób starszych i gości dbających o linię.

Dobrze przygotowany filet z kurczaka – z idealnie przypieczoną, złocistą skórą i soczystym wnętrzem – to jeden z najlepszych przykładów prostoty, która nie wymaga kompromisów. To danie, które, odpowiednio przyrządzone i okraszone różnymi dodatkami, sprawdzi się zarówno w restauracji fine dine, jak i w codziennej karcie lunchowej. Z kolei bardziej wyrafinowane potrawy z drobiem w roli głównej pozwalają kucharzom zaprezentować umiejętności oraz zachwycić gości głębią smaku, teksturą i kunsztem technicznym.

Opracowując menu z drobiem w roli głównej, warto zaopatrzyć kuchnię w różne gatunki. Najpopularniejszy, a zarazem najbardziej przystępny w obróbce, jest kurczak, jednak równie smacznym wyborem może być indyk czy kaczka. Sprawdza się także bogata w białko gęsi. Goście poszukujący nieco bardziej wyszukanych smaków z pewnością przychylnym okiem spojrzą na pojawienie się w menu perliczki oraz dzikiego ptactwa, poczynając od bażanta, po kuropatwę i przepiórkę, na gołębiu skończywszy. Im szerszy wybór, tym więcej możliwości do kulinarnych eksperymentów.

Współczesna gastronomia oferuje szefom kuchni wiele technik, które umożliwiają maksymalne wydobycie smaku, aromatu i odpowiedniej struktury mięsa drobiowego. Jedną z najbardziej precyzyjnych metod jest sous-vide – gotowanie w niskiej temperaturze w próżniowych woreczkach – pozwala zachować soczystość mięsa oraz precyzyjnie kontrolować jego stopień wysmażenia. Technika ta szczególnie dobrze sprawdza się przy delikatnych elementach, takich jak pierś z kurczaka, która dzięki wspomnianej metodzie nie traci ani grama wilgotności.

Grillowanie i pieczenie to klasyki, które pozwalają na uzyskanie intensywnego aromatu oraz chrupiącej skórki – elementów tak bardzo pożądanym w przypadku kurczaka, perliczki czy kaczki. Wysoka temperatura zamyka pory w mięsie, co zatrzymuje soki wewnątrz, a jednocześnie nadaje potrawie intensywny, dymny posmak – idealny w kontekście letnich dań sezonowych czy sezonu grillowego.

Konfitowanie, czyli długotrwałe gotowanie w tłuszczu, wydobywa z mięsa intensywny, lekko słodkawy smak i sprawia, że mięso niemal rozpływa się w ustach. W zestawieniu z owocowymi sosami lub karmelizowanymi warzywami daje efekt godny najbardziej wymagających podniebień. To metoda szczególnie przydatna przy tłustszych ptakach, takich jak kaczka czy gęś. Wymaga cierpliwości, ale efekty są spektakularne – mięso nie tylko staje się jedwabiście miękkie, ale też nabiera głębokiego smaku.

Ciekawostką, którą coraz częściej spotyka się w restauracjach, jest eksperymentowanie z dojrzewaniem (dry-aging) mięsa drobiowego. Dotyczy to zwłaszcza kurczaka i kaczki. Choć ta technika do tej pory była zarezerwowana głównie dla czerwonych mięs, obecnie odkrywa się jej potencjał w kontekście drobiu. Dojrzewanie mięsa może nadać mu niebywałej złożoności smakowej, co wprowadza do karty unikalne doznania smakowe dla najbardziej wymagających gości.

Nie można również zapominać o całkowitym wykorzystaniu tuszy drobiowej. Nowoczesna gastronomia, coraz bardziej świadoma konieczności ograniczania marnotrawstwa, chętnie czerpie z zero waste, czyli filozofii kulinarnej zakładającej wykorzystanie wszystkich części zwierzęcia. Piersi, skrzydełka i udka to oczywiście podstawa, ale coraz częściej w menu

pojawiają się również podroby, takie jak wątróbki czy serca – niezwykle cenione nie tylko w kuchniach regionalnych. Kości i korpusy służą do gotowania esencjonalnych bulionów czy demi-glace, które stają się bazą wielu sosów i zup.

Z punktu widzenia właściciela restauracji lub szefa gastronomii drób to jeden z najbardziej racjonalnych wyborów ekonomicznych. Cena zakupu jest stosunkowo niska, zwłaszcza w porównaniu z wołowiną, cielęciną czy jagnięciną, co pozwala na osiągnięcie korzystnych marż przy jednoczesnym utrzymaniu rozsądnych cen dla gości. Co więcej, drób charakteryzuje się niskim poziomem odpadu – niemal każda część może zostać wykorzystana, a więc przekłada się to na wysoką wydajność surowca.

Z punktu widzenia właściciela restauracji lub szefa gastronomii drób to jeden z najbardziej racjonalnych wyborów ekonomicznych

Nie bez znaczenia pozostaje również aspekt psychologiczny – wiele osób postrzega drób jako mięso bezpieczne, dobrze znane, sprawdzone i mniej kontrowersyjne niż na przykład czerwone mięso lub dziczyzna. Dzięki temu dania drobiowe cieszą się dużym zaufaniem i regularnie lądują na talerzach, co z kolei przekłada się na stały i przewidywalny obrót.

Warto także wspomnieć o rosnącym trendzie związanym z odpowiedzialnym pozyskiwaniem mięsa. Coraz więcej restauracji decyduje się na zakup drobiu od lokalnych hodowców, którzy dbają o warunki życia zwierząt, ich żywienie i zrównoważony chów. Autentyczność i transparentność stają się dziś równie ważne jak smak.

Drób to strategiczny element nowoczesnej kuchni. Gotowany, smażony czy w panierce – dzięki elastyczności, ekonomicznej opłacalności i szerokiemu spektrum smakowemu – staje się fundamentem, na którym można zbudować zarówno codzienne menu, jak i wyjątkowe kulinarne doświadczenie. W rękach kreatywnego szefa kuchni potrafi zachwycić, a właścicielowi lokalu przynieść stabilny, powtarzalny zysk.

Kuchnia koreańska na grilla – bulgogi i gochujang w akcji!

Trend na kuchnię koreańską rośnie w siłę – czas wprowadzić go na grilla! Dwa kultowe produkty: marynata bulgogi i pasta gochujang idealnie się uzupełniają, oferując kontrast słodczy oraz ostrości. Bulgogi – ciemna, zbalansowana, o lekko słodkim profilu – to must have do marynowania mięs, szczególnie wołowiny i wieprzowiny. Gochujang – intensywnie czerwona, pikantna pasta z papryczek chili – dodaje mocy skrzydełkom, warzywom czy burgerom. Razem przenoszą klasyczne dania w nowy, azjatycki wymiar. Odkryj koreańskie smaki w letnim menu i zamów na: e-bidfood.pl!



BRACIA KORAL

Marka premium BRACIA KORAL – lodów na prawdziwej polskiej śmietance i najlepszych składnikach – w sezonie 2025 stawia na dwa nowe oryginalne smaki: Cinnamon Roll i Popcorn z sosem karmelowym. Aromatyczne, kremowe lody Cinnamon Roll z lekko korzenną nutą inspirowane są smakiem popularnych cyrmonowych bułeczek, a Popcorn z sosem karmelowym to wyjątkowo chrupiące doświadczenie dla klientów ceniących zaskakujące, wykwintne połączenia smakowe. Nowości dołączyły do szerszej oferty lodów na gałki BRACIA KORAL, wśród których znajdują się m.in. takie smaki, jak: tarta cytrynowa, śmietanka z wiśniami i sosem wiśniowym, bakalia, czekolada, truskawka, słony karmel, beza z sosem truskawkowym, mascarpone z malinami, owocowe sorbety i inne. Pełny Katalog HoReCa BRACIA KORAL wraz z propozycjami podania deserów dostępny jest do pobrania na stronie: www.braciakoral.pl



Sztućce premium

Opcjonalne rozwiązanie dedykowane do zmywarek podblatowych oferowane przez firmę HOBART pozwala wyeliminować konieczność polerowania sztućców po ich umyciu. Sztućce dzięki zastosowaniu obrotowego kosza stale zmieniają swoją pozycję, umożliwiając lepsze dotarcie strumieniem wody. Specjalny obrotowy kosz na sztućce można w każdej chwili wyjąć i wymienić na zwykły kosz do talerzy lub szkła, i kontynuować prace jak w tradycyjnej zmywarce. Właściciele restauracji oszczędzają zatem nie tylko cenną przestrzeń, ale także czas, a tym samym koszty pracy personelu. Kolejną zaletą jest to, że sztućce po umyciu są natychmiast gotowe do użycia, co pozwala personelowi skupić się na potrzebach gości w godzinach szczytu. Automatyczny wybór programu sztućców zapewnia bardzo łatwą obsługę.



Eleplant – dla tych, którzy chcą serwować lepszą przyszłość

Eleplant to całkowicie nowa jakość w profesjonalnej kuchni. Innowacyjny tłuszcz, w 100 proc. roślinny, który sprawdza się we wszystkich aplikacjach kulinarnych tak jak tradycyjne masło. Skomponowany w oparciu o naturalne tłuszcze roślinne z dodatkiem napoju owsianego, bez laktozy, bez cholesterolu, bez alergenów, bez oleju palmowego w składzie.

Dla wszystkich, którzy szukają maślanego smaku, a nie chcą używać masła. Eleplant nada nowy wymiar smaku i pomoże odpowiedzieć na potrzeby gości poszukujących bardziej roślinnych i zrównoważonych potraw.



Krem termostabilny pistacjowy – BakeCream Pistachio

Krem termostabilny pistacjowy BakeCream Pistachio do produkt, który idealnie sprawdzi się w Twojej kuchni. Dlaczego warto mieć go pod ręką?

- Nadzienie gotowe do użycia.
 - Idealna konsystencja do nadziewania wszelkich wypieków, muffin, babek, pączków, rogali, croissantów i ślimaków.
 - Wysoka smarowalność ułatwiająca aplikację.
 - Doskonały dodatek smakowy do mas.
 - Łączy się z kremami tłuszczowymi i wodnymi.
 - Wszechstronne zastosowanie do ciast biszkoptowo-tłuszczowych, drożdżowych, francuskich i kruchych.
 - Idealny do zapiekania.
 - Możliwość mrożenia.
 - Dostępny w opakowaniu 22 kg.
- Więcej informacji: www.axonfood.pl, tel. +48 605 945 700, e-mail: bok@axonfood.pl



Marka Grycan – oferta dla segmentu HoReCa

Marka Grycan znana jest z wysokiej jakości lodów, które produkowane są według rodzinnych receptur. Oferta dla segmentu HoReCa składa się z 16 propozycji smakowych, które trafiają w zróżnicowane preferencje konsumentów. Wśród nich znajdują się m.in. najpopularniejsze warianty lodów na śmietance: Waniliowe, Czekoladowe i Truskawkowe oraz smak chętnie wybierany przez dzieci – Tutti Frutti, a także Sorbety z owoców. Lody dostępne są w nowoczesnych opakowaniach o pojemności 5 litrów, które zyskały elegancką, złotą kuwetę oraz odświeżony projekt graficzny inspirowany opakowaniami lodów rodzinnych. Dzięki temu cała linia zyskuje spójność wizualną, a produkty są łatwo rozpoznawalne i dobrze prezentują się w pionowych zamrażarkach i bonetach.



Nowości marki Lody Koral

Polski producent lodów, którego hasłem przewodnim na ten sezon jest „Wybierz Koral”, nie pozostawia wyboru, zaskakując sektor HoReCa oryginalnymi nowościami. Z nowych smaków przygotowanych specjalnie na sezon 2025 marka Lody Koral proponuje orzeźwiające włoskie Limoncello oraz karaibski smak Piña colada, które dołączają do oferty lodów inspirowanych egzotycznymi drinkami. W ofercie lodów Koral w kuwetach nie zabraknie również tradycyjnych, uwielbianych przez klientów smaków, takich jak: śmietanka, czekolada, bakalia, pistacja, truskawka, wanilia czy mięta z czekoladą. Deser urozmaici smaki owocowe: wiśnia, malina, jagoda i inne. Specjalna oferta dla najmłodszych obejmuje kolorowe pyszne smaki, takie jak: marshmallow, azzurro, guma balonowa czy lody BARBIE™ wata cukrowa i HOT WHEELS™ karmel. Pełny Katalog HoReCa dostępny jest do pobrania na stronie: www.koral.com.pl



Tymbark Just Plants

Tymbark Just Plants to linia napojów roślinnych stworzona z myślą o osobach ceniących naturalne rozwiązania i prosty skład. Produkty te bazują na polskim owsie, oferując kremową konsystencję bez dodatku cukru, wzbogaconą o witaminy D, B12 oraz wapń. W ofercie znajdują się różnorodne smaki, takie jak klasyczny owies, idealny do owsianek, koktajli czy wypieków, wariant barista zaprojektowany specjalnie do kawy, wersja karmelowa dla miłośników słodkich nut, a także napoje migdałowe, kokosowe, laskowe oraz truskawkowe. Wszystkie napoje są bezglutenowe i doskonale sprawdzają się w kuchni, zarówno jako dodatek do kawy, jak i baza do dań, koktajli czy deserów. Tymbark Just Plants to gwarancja naturalnego smaku i prostego składu.



Rozwiązanie problemu odpadów organicznych!



Eco Future Poland przedstawia ofertę maszyn suszących, które mogą być wykorzystywane przez firmy różnej wielkości i różnego typu zmagające się z problemem gospodarowania odpadami organicznymi – od 20 kg do 60 ton odpadów dziennie!

Jak wygląda przetwarzanie resztek żywności w branży HoReCa? Hotele, obiekty turystyczne, restauracje czy firmy cateringowe codziennie produkują ogromne ilości odpadów organicznych, z którymi wiążą się problemy dotyczące nieprzyjemnego zapachu i higieny, przestrzeni, konieczności wyznaczenia miejsca składowania (chłodnie), kosztu wywozu odpadów spożywczych. W procesie przetwarzania z wykorzystaniem wysokiej temperatury (175°C) odpady organiczne są suszone i sterylizowane, w wyniku czego ich pierwotna objętość i waga ulegają zmniejszeniu nawet o 90 proc. Powstały materiał jest bezpieczny i trwały. Razem zatroszczymy się o środowisko. Świat jest w Twoich rękach!



Bunge wprowadza na rynek pasty warzywne dla gastronomii i piekarnictwa

Odpowiadając na wyzwania gastronomii i zmieniające się preferencje konsumentów, Bunge (właściciel marki Kruszewica) wprowadza na rynek profesjonalny nową kategorię produktową. Wawrzyniec PRO to pełne smaku pasty warzywne, które powstały z połączenia najwyższej jakości składników roślinnych i esencjonalnych przypraw, bez udziału konserwantów czy sztucznych dodatków. Cztery oryginalne kompozycje smakowe: z suszonymi pomidorami i żurawiną, ze słodką cebulką i suszonymi pomidorami, z pieczarką i borowikiem szlachetnym oraz hummus z pestkami dyni i słonecznika to roślinne źródło inspiracji dla każdego profesjonalisty. Pasty te mogą być wykorzystywane na zimno lub ciepło; doskonale jako samodzielna przekąska oraz wzbogacający składnik śniadań, dań głównych, sałatek, zup oraz wypieków. Wawrzyniec PRO to prosty sposób na bardziej roślinne menu, optymalizację kosztów i pracy oraz oszczędność czasu. Opakowanie jednostkowe 0,9 kg; karton 5,4 kg.



Arte Culinaria

ITALIANA – NOWY TERMIN

XVIII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej Arte Culinaria Italiana odbędzie się w dniach 7-9 listopada 2025 roku w Arche Palac i Folwark Łochów w Łochowie.

To jeden z najstarszych konkursów kulinarnych odbywających się w Polsce, który charakteryzuje się zarówno wieloletnią historią, jak i dorobkiem kulinarnym.

Konkurs służy promocji obiektów hotelarsko-gastronomicznych związanych z kuchnią i kulturą włoską, prezentacji firm oferujących produkty wysokiej jakości oraz popularyzowaniu włoskich kulinariów

wśród pasjonatów i amatorów kuchni – podkreślają organizatorzy.

Do kulinarnych zmagani przystąpią zarówno profesjonalści z restauracji i hoteli z całej Polski, jak i młodzi adeptci sztuki kulinarnej oraz pasjonaci kuchni włoskiej, którzy wezmą udział w rywalizacji w duetach z gwiazdami telewizyjnymi.

Podopieczni z Fundacji Leny Grochowskiej będą tworzyli drużynę z celebrytami, startując w konkursie dla gwiazd.

Autorem, pomysłodawcą i organizatorem konkursu jest Giancarlo Russo – włoski szef kuchni i promotor kuchni włoskiej w Polsce.

Szczegóły dotyczące regulaminu konkursu dla profesjonalistów oraz niezbędnych dokumentów znajdują się na profilu organizatora na Facebooku.

Restaurant Week:

JUBILEUSZ POD ZNAKIEM REKORDU

Blisko 215 tysięcy foodies świętowało miłość do jedzenia i wspólne spotkania przy stole podczas wiosennej edycji Restaurant Week.

To była uczta smaków, doświadczeń i emocji, wyjątkowa także ze względu na jubileusz 10-lecia Restaurant Week w Polsce – podkreślają organizatorzy. W ramach największego plebiscytu restauracyjnego w kraju goście ocenili i wybrali najlepsze restauracje – na podium znalazły się: Gustaw (Wrocław), Giro Krakowska 182 (Wrocław) oraz Bellevue (Szczecin).

– Tegoroczna wiosna była absolutnie rekordowa! Niemal 215 tysięcy gości wzięło udział w naszych Festiwalach, co pokazuje, że apetyt na kulinarne doświadczenia jest dziś większy niż kiedykolwiek – mówi Paulina Piwko, współorganizatorka Restaurant Week. – To ogromny sukces i potwierdzenie, że społeczność foodies jest jedną z najbardziej zaangażowanych. Jesteśmy dumni, że razem

tworzymy coś więcej niż kulinarne wydarzenie – dodaje.

Wiosenna edycja Restaurant Week odbywała się pod hasłem „Born To Be Foodie”, celebrując 10 lat wspólnych spotkań przy stole i podkreślając, że bycie Foodie to dziś znacznie więcej niż tylko zamiłowanie do dobrego jedzenia – to prawdziwa pasja do odkrywania smaków, emocji, relacji i przeżywania kulinarnych doświadczeń.

POLAGRA

food • horeca • foodtech

ZAPRASZA
mtp
GRUPA

24-26.09.2025

POZNAŃ



Międzynarodowe
Targi Poznańskie



zaprojektowane
ze smakiem



/showcase/polagra



/TargiPolagra



polagra.pl



Finaliści X edycji KONKURSU WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU

Poznaliśmy skład uczestników jubileuszowej edycji konkursu o tytuł Wielkopolskiego Kucharza Roku 2025. Komisja w składzie Joanna Ochniak, Dominik Brodziak i Tomasz Purol postanowiła zakwalifikować nie 9, a 12 zawodników, wracając do formuły z pierwszych edycji konkursu!

Już 17 czerwca 2025 roku w Villi Natura w Dolsku o Puchar Prezydenta Miasta Poznania oraz tytuł Wielkopolski Kucharz Roku 2025 powalczą: Przemysław Szwak, Hotel K52, Restauracja Modra, Wrocław, Bartłomiej Brzozowski, Stena Line Polska, Kamil Tomczak, Restauracja Belle Epoque, Kalisz, Arkadiusz Kulczyński, Restauracja Rusałka Widok ze Smakiem, Poznań, Konrad Tomaszewski, Blow Up Hall, Poznań, Jacek Woźny, The Time, Młyńska 12, Poznań, Dominik Lorek, Lemon Resort Spa,

Gródek nad Dunajcem, Paweł Stępiak, Hotel Fabryka Wełny, Pabianice, Bartosz Gorgol, Kamienica nr 6, Aleksandrów Łódzki, Bartosz Alboszta, Z Drugiej Strony Lustra, Szczecin, Damian Kobylecki, Courtyard by Marriott, Szczecin oraz Krzysztof Klimaszewski, Brasserie Selgros, Mysiadło.

Zawodnik rezerwowi: Michał Świątkowski, Dwie Rzeki Centrum Konferencyjno-Bankietowe, Podkamycze.

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.

Szczegóły dostępne na stronie: www.konkursykulinarne.pl.



Kongres Szefów Kuchni I RESTAURATORÓW JUŻ W PAŹDZIERNIKU!

Już 7 października 2025 roku poszukamy odpowiedzi na kluczowe pytania, które wracają w świecie polskiej gastronomii. Przewodnikami w tym dniu będą szefowie kuchni: Karol Okrasa, Ernest Jagodziński i Adam Chrzastowski oraz Paweł Gruba.

Oddamy głos przedstawicielom pokolenia młodych kucharzy w debacie „Praca w gastronomii oczami młodych kucharzy”, którą poprowadzi Paweł Gruba. Dowiemy się, jakie są oczekiwania, marzenia i silne strony generacji Z.

Paweł Gruba będzie także moderować panel „Jak zarabiać na gastronomii i nie wypalić się przez dziesięciolecie?”. Adam Chrzastowski zdradzi z kolei recepturę

na przebicie się do światowej czołówki fine diningu. Opowie o sytuacji polskich kulinariów i porówna je do innych rynków.

Być sobą, czy być trendy – oto jest pytanie! Spróbuje na nie odpowiedzieć Karol Okrasa podczas prezentacji dotyczącej kreowania marki osobistej szefa kuchni. O sekretach mistrzowskiego platingu opowie natomiast Ernest Jagodziński. Atrakcyjne wizualnie dania

generują organiczny ruch w mediach społecznościowych, co buduje markę i przyciąga nowych gości.

Udział w kongresie jest bezpłatny wyłącznie dla przedstawicieli gastronomii. Rejestracja uczestników Kongresu ruszy w kwietniu i jest obowiązkowa.

Wszystkie informacje oraz panel rejestracyjny zainteresowani znajdą na stronie: www.kongresszefowkuchni.pl.



Wielki finał TROPHÉE MILLE

28 kwietnia 2025 roku w Reims we Francji odbył się finał konkursu Trophée Mille. Polskę reprezentowali Natalia Pintera i Wiktor Budaj z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi.

Celem konkursu jest zarówno zachęcenie młodych kucharzy do pogłębiania wiedzy na temat nowoczesnych technik kulinarnych, zmotywowanie do doskonalenia umiejętności poprzez otwartość i aktywne branie udziału w życiu środowiska gastronomicznego, jak i przekazywanie młodszemu pokoleniu wiedzy i doświadczenia przez kucharzy i cukierników.

Do rywalizacji w międzynarodowym finale przystąpiła młodzież z jedenastu krajów. Podczas 14. edycji Trophée Mille Polskę

reprezentował duet w składzie: Natalia Pintera i Wiktor Budaj – to uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi. Ich trenerką była Joanna Kapłon.

Ostatecznie młodzi adepci sztuki kulinarniej i cukierniczej z Polski uplasowali się tuż za podium, zajmując czwarte miejsce.

Polskiego akcentu nie zabrakło również w jury degustacyjnym, w którym zasiadał szef kuchni Karol Okrasa.

Tegoroczną edycję konkursu Trophée Mille wygrali reprezentanci Niemiec: Franca Kaufmann i Moritz Stritter z Berufsbildende Schule 1.

Drugie miejsce zajęli Yaroslava Kelemen i Matej Chvala ze Střední Škola Slavkov w Czechach.

Na trzecim stopniu podium stanęli Ukraińcy: Bahar Aghamalova i Dmytro Pavliuk z Kijowskiego Narodowego Uniwersytetu Kultury i Sztuki w Kijowie. Nagrodę Team Esprit otrzymał duet z Francji – Margaux Saint-Arroman i Younes Dahhane z Lycée Gustave Eiffel. Gratulujemy!



Pop-up MIĘDZYMIASTOWA: POZNAŃ – ŻYWIEC

W dniach 15-16 maja 2025 roku odbyło się dwudniowe wydarzenie w poznańskiej restauracji Cucina 88 – Pop-up Międzymiastowa: Poznań – Żywiec. Gościem specjalnym Bogumiła Przybyłaka był Piotr Bińczycki – właściciel i szef kuchni restauracji Żywica w Żywcu.

Mieliśmy przyjemność uczestniczyć w kolacji degustacyjnej, która była owocem współpracy Bogumiła Przybyłaka – szefa kuchni restauracji Cucina 88 oraz gościa specjalnego – szefa Piotra Bińczyckiego z Podbeskidzia.

To wydarzenie było nie tylko polem do popisu dla obu kucharzy, ale stworzyło też przestrzeń do kulinarnego dialogu między regionami i stylami.

Wieczór otworzyło amuse bouche w postaci orkiszowego chleba na zakwasie z masłem na bazie maślanek i dodatkiem fermentowanej soi – pozornie skromny początek zachwyił jakością i głębią smaku. Przystawka – jajko poche ze szparagami, espumą z groszku, marynowaną gorczycą, czosnkiem niedźwiedzim i kruszonką z chorizo – to danie, które pokazało kunszt techniczny i wycucie sezonowości. Na danie

główne podano łososia z sosem z wermutu i musiem pietruszkowym – kompozycję subtelna, ale niepozbawioną wyrazistości. Zwieńczeniem wieczoru było semifreddo z niebieskim makiem, bezą, porzeczką i kwiatem czarnego bzu.

Kolacja degustacyjna przygotowana przez dwóch szefów była dowodem na to, jak pięknie można połączyć lokalne produkty, sezonowość i nowoczesne podejście do kuchni. Całość była spójna, przemyślana i autentyczna.

Mistrzostwa Polski BARMANÓW 2025

W dniach 13-14 maja 2025 roku w Krzesku odbyły się IV Mistrzostwa Polski Barmanów 2025 w kategorii klasyk. Wiemy, kto będzie reprezentował Polskę w Kolumbii!

Zwyciężył Piotr Gutowski – barman w Pubie JAN w Łądku-Zdroju, tegoroczny zwycięzca III Mistrzostw Polski Barmanów Koktajli Bezałkoholowych. Drugie miejsce zajął Robert Dudek, a trzecie Artur Malicki.

– Zwycięstwo w Mistrzostwach Polski Barmanów to spełnienie moich marzeń! To był mój trzeci start w finale ogólnopolskim tego pięknego konkursu i, jak mówi znane powiedzenie, do trzech razy sztuka. Konkurs trwał dwa dni i składał się z czterech rund.

Udało mi się wygrać dwie – speed rundę i prezentację koktajlową – mówi Piotr Gutowski, Mistrz Polski Barmanów 2025.

Kategorią tegorocznej edycji był Long Drink. – Inspiracją do stworzenia mojego koktajlu była postać Fryderyka Chopina, a dokładnie jego upodobania kulinarne. Chopin uwielbiał czekoladę, czerwone wino, owoce, zioła oraz kawę żołądźkową i takie właśnie składniki znalazły się w mojej propozycji, którą nazwałem Chopin's delicacies. Był to koktajl

typu long podany w bardzo minimalistyczny sposób i przygotowany prostą metodą. Do takiego rozwiązania skłoniły mnie słowa słynnego kompozytora: „Prostota jest ostatecznym osiągnięciem. Gdy zagrasz już wiele nut, to prostota wyłania się jako ukoronowanie sztuki” – podsumowuje Piotr Gutowski.

Zwycięzca będzie reprezentował Polskę na Mistrzostwach Świata IBA 2025 w Kolumbii. Gratulujemy!

Otwarcie RESTAURACJI STRONA.

W piątek, 23 maja 2025 roku, odbył się brunch prasowy z okazji otwarcia zrewitalizowanego Domu Książki. Na kulinarnej mapie Poznania, przy ul. Gwarnej 13, zagościł nowy koncept – 1 czerwca została otwarta restauracja Strona.

Odnowiona przestrzeń Domu Książki łączy gastronomię z literaturą, która będzie w nim obecna nie tylko dzięki kulinarnej podróży po klasycie literatury, ale i za pośrednictwem spotkań autorskich, które już wkrótce odbędą się w nowo powstałej restauracji.

Restauracja Strona. to połączenie konceptu restauracyjnego z kawiarnią. To prawdziwe

kulinarne królestwo Pawła Salamona. Szeef kuchni zaprasza gości zarówno na śniadania, jak i na degustację inspirowane książkami.

Karta w Stronie. bazuje na lokalności oraz sezonowości, a podstawą jest jakość i szacunek do produktu. W planach jest także otwarcie piekarni oferującej wypieki rzemieślnicze. Dopelni ona ofertę gastronomiczną Domu Książki.

Projekt zrewitalizowanego budynku nawiązuje do oryginalnej stylistyki Domu Książki z lat 70. Modernistyczne przestrzenie zyskały nowy blask dzięki wnętrsom pełnym światła, solidnym materiałom, prostym formom i autentycznym elementom odnoszącym się do epoki. Jest lekko, barwnie i z klimatem.

ZAMÓW PRENUMERATĘ
prenumerata@szef-kuchni.com.pl



„SZEEF KUCHNI MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ” TO:

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



ZOBACZ TAKŻE:

SZEEF-KUCHNI.COM.PL

I NASZE MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE



**CODZIENNIE NAJBARDZIEJ
AKTUALNE INFORMACJE Z BRANŻY**

GRYCAN®

L O D Y O D P O K O L E Ń

ZAMÓW
JUŻ DZIŚ



OFERTA LODÓW
GASTRONOMICZNYCH

