

# Spis treści

|                             |                                                                          |     |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Rozdział</b><br><b>1</b> | <b>Zarys</b>                                                             |     |
|                             | historii gastronomii .....                                               | 9   |
|                             | 1.1. Historia gastronomii na świecie .....                               | 9   |
|                             | 1.2. Historia gastronomii w Polsce .....                                 | 20  |
| <b>Rozdział</b><br><b>2</b> | <b>Elementarne zagadnienia</b>                                           |     |
|                             | gastronomii .....                                                        | 47  |
|                             | 2.1. Istota gastronomii i usługi gastronomicznej .....                   | 47  |
|                             | 2.2. Klasyfikacja placówek gastronomicznych .....                        | 59  |
|                             | 2.2.1. Kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych .....             | 59  |
|                             | 2.2.2. Klasyfikacja branżowa placówek gastronomicznych .....             | 65  |
|                             | 2.2.3. Klasyfikacja urzędowa (prawna) placówek gastronomicznych .....    | 79  |
|                             | 2.3. Ważniejsze pojęcia stosowane w gastronomii .....                    | 84  |
| <b>Rozdział</b><br><b>3</b> | <b>Podstawowe</b>                                                        |     |
|                             | wyposażenie gastronomiczne .....                                         | 93  |
|                             | 3.1. Materiały stosowane do produkcji wyposażenia gastronomicznego ..... | 93  |
|                             | 3.2. Podstawowe instalacje w gastronomii .....                           | 99  |
|                             | 3.3. Wyposażenie zaplecza .....                                          | 106 |
|                             | 3.4. Wyposażenie frontu .....                                            | 124 |
| <b>Rozdział</b><br><b>4</b> | <b>Produkt</b>                                                           |     |
|                             | gastronomiczny .....                                                     | 146 |
|                             | 4.1. Definicja i cechy produktu gastronomicznego .....                   | 146 |
|                             | 4.2. Poziomy postrzegania (wymiały) produktu gastronomicznego .....      | 148 |
|                             | 4.3. Charakterystyka komponentów produktu gastronomicznego .....         | 151 |

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4.3.1. Asortyment potraw i napojów a karta menu .....                      | 152 |
| 4.3.2. Obsługa klienta. ....                                               | 158 |
| 4.3.3. Zewnętrzny wygląd obiektu .....                                     | 165 |
| 4.3.4. Wystrój wnętrza .....                                               | 168 |
| 4.3.5. Usługi dodatkowe .....                                              | 177 |
| 4.3.6. Inne cechy usługi .....                                             | 180 |
| 4.4. Cykl życia produktu gastronomicznego .....                            | 182 |
| <b>Rozdział 5</b> Atrakcyjność produktu gastronomicznego w turystyce ..... | 186 |
| 5.1. Gastronomia a turystyka .....                                         | 186 |
| 5.2. Gastronomia jako produkt turystyczny .....                            | 195 |
| 5.2.1. Produkty proste: usługa i rzecz .....                               | 196 |
| 5.2.2. Produkt turystyczny — impreza (pakiet turystyczny) .....            | 199 |
| 5.2.3. Produkt turystyczny — wydarzenie .....                              | 203 |
| 5.2.4. Produkt turystyczny — obiekt .....                                  | 209 |
| 5.2.6. Produkt turystyczny — szlak .....                                   | 215 |
| 5.2.7. Produkt turystyczny — obszar .....                                  | 220 |
| 5.3. Produkty tradycyjne i regionalne .....                                | 229 |
| <b>Rozdział 6</b> Ważne osobistości świata gastronomii. ....               | 239 |
| 6.1. Święci i patroni gastronomii. ....                                    | 239 |
| 6.1.1. Św. Marta .....                                                     | 240 |
| 6.1.2. Św. Sabina .....                                                    | 241 |
| 6.1.3. Św. Maciej Apostoł .....                                            | 242 |
| 6.1.4. Św. Wawrzyniec .....                                                | 243 |
| 6.1.5. Św. Jan Leonardi .....                                              | 244 |
| 6.1.6. Św. Klemens Hofbauer (Dworzak) .....                                | 245 |
| 6.2. Wielcy europejscy gastronomicy .....                                  | 247 |
| 6.2.1. Gillaume Tirel (Taillevent) .....                                   | 247 |
| 6.2.2. M. Boulanger .....                                                  | 248 |
| 6.2.3. Anthelme Brillat-Savarin .....                                      | 249 |
| 6.2.4. Marie Antoine Careme .....                                          | 251 |
| 6.2.5. Franz Sacher .....                                                  | 252 |
| 6.2.6. Auguste Escoffier .....                                             | 254 |
| 6.2.7. Paul Bocuse .....                                                   | 256 |
| 6.3. Wielcy polscy gastronomicy .....                                      | 260 |
| 6.3.1. Mikołaj Wierzynek .....                                             | 260 |
| 6.3.2. Stanisław Czerniecki .....                                          | 261 |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 6.3.3. Jerzy Franciszek Kulczycki .....                 | 262 |
| 6.3.4. Wojciech Wincenty Wielądek .....                 | 267 |
| 6.3.5. Lucyna Ćwierczakiewiczowa .....                  | 267 |
| 6.3.6. Edward Pomian Pożerski (Edouard de Pomiane)..... | 270 |
| 6.3.7. Zdzisław T. Nowicki .....                        | 272 |
| 6.3.8. Kurt Scheller .....                              | 273 |

## Rozdział

## 7

## Organizacje i stowarzyszenia

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| związane z gastronomią i gastronomiczne .....                                                                | 276 |
| 7.1. Międzynarodowe organizacje i stowarzyszenia .....                                                       | 276 |
| 7.1.1. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) .....                                                              | 277 |
| 7.1.2. Organizacja Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia<br>i Rolnictwa (FAO) .....                      | 278 |
| 7.1.3. Międzynarodowe Zrzeszenie Hoteli i Restauracji (IH&RA) .....                                          | 279 |
| 7.1.4. Konfederacja Krajowych Stowarzyszeń Hoteli i Restauracji we<br>Wspólnocie Europejskiej (HOTREC) ..... | 281 |
| 7.1.5. Światowa Organizacja Stowarzyszeń Kucharskich (WACS) .....                                            | 282 |
| 7.1.6. Europejskie Stowarzyszenie Nowoczesnych Restauracji (EMRA) ..                                         | 283 |
| 7.1.7. Międzynarodowe Stowarzyszenie Barmanów (IBA) .....                                                    | 284 |
| 7.2. Organizacje i stowarzyszenia gastronomiczne w Polsce .....                                              | 286 |
| 7.2.1. Polska Izba Gospodarcza Restauratorów i Hotelarzy (PIGRiH) ..                                         | 287 |
| 7.2.2. Polskie Stowarzyszenie Pracowników Hotelarstwa i Gastronomii<br>(PSPHiG) .....                        | 287 |
| 7.2.3. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni<br>(OSSKiC) .....                               | 289 |
| 7.2.4. Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników (SPKiC) .....                                          | 290 |
| 7.2.5. Stowarzyszenie Polskich Barmanów (SPB-PBA) .....                                                      | 291 |
| 7.2.6. Stowarzyszenie Sommelier Polski (SSP) .....                                                           | 292 |
| 7.2.7. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) .....                                          | 293 |

## Rozdział

## 8

## Promocja i informacja

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| w gastronomii .....                                   | 296 |
| 8.1. Promocja .....                                   | 296 |
| 8.1.1. Definicja i rodzaje działań promocyjnych ..... | 296 |
| 8.1.2. Reklama .....                                  | 302 |
| 8.1.3. Public relations .....                         | 315 |
| 8.1.4. Sprzedaż osobista .....                        | 326 |
| 8.1.5. Promocja sprzedaży .....                       | 327 |
| 8.1.6. Targi gastronomiczne .....                     | 330 |
| 8.2. Źródła informacji branżowej .....                | 336 |

## Trendy

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| w rozwoju gastronomii .....                                                         | 345 |
| 9.1. Megatrendy wpływające na sektor gastronomiczny .....                           | 345 |
| 9.2. Demografia .....                                                               | 347 |
| 9.3. Ekonomia .....                                                                 | 348 |
| 9.4. Świadomość, edukacja .....                                                     | 349 |
| 9.5. Zdrowie .....                                                                  | 350 |
| 9.6. Styl życia .....                                                               | 352 |
| 9.7. Zwyczaje żywieniowe .....                                                      | 353 |
| 9.8. Turystyka, czas wolny .....                                                    | 358 |
| 9.9. Sztuka i kultura .....                                                         | 359 |
| 9.10. Technologie informatyczne .....                                               | 361 |
| 9.11. Ekologia (ochrona środowiska — zrównoważony rozwój — naturalna żywność) ..... | 363 |