

# Spis treści

## 1

### Zarys historii gastronomii ..... 9

- 1.1. Historia gastronomii na świecie ..... 9
- 1.2. Historia gastronomii w Polsce ..... 20

## 2

### Elementarne zagadnienia gastronomii ..... 50

- 2.1. Istota gastronomii i usługi gastronomicznej ..... 50
- 2.2. Klasyfikacja placówek gastronomicznych ..... 60
  - 2.2.1. Kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych ..... 60
  - 2.2.2. Klasyfikacja branżowa placówek gastronomicznych ..... 65
  - 2.2.3. Klasyfikacja urzędowa (prawna) placówek gastronomicznych ..... 78
- 2.3. Ważniejsze pojęcia stosowane w gastronomii ..... 82

## 3

### Podstawowe wyposażenie gastronomiczne ..... 91

- 3.1. Materiały stosowane do produkcji wyposażenia gastronomicznego ..... 91
- 3.2. Podstawowe instalacje w gastronomii ..... 96
- 3.3. Wyposażenie zaplecza ..... 102
- 3.4. Wyposażenie frontu ..... 120

## 4

**Produkt gastronomiczny** ..... 141

- 4.1. Definicja i cechy produktu gastronomicznego ..... 141
- 4.2. Poziomy postrzegania (wymiary) produktu gastronomicznego ..... 143
- 4.3. Charakterystyka komponentów produktu gastronomicznego ..... 145
  - 4.3.1. Asortyment potraw i napojów a karta menu ..... 146
  - 4.3.2. Obsługa klienta ..... 153
  - 4.3.3. Zewnętrzny wygląd obiektu ..... 161
  - 4.3.4. Wystrój wnętrza ..... 164
  - 4.3.5. Usługi dodatkowe ..... 172
  - 4.3.6. Inne cechy usługi ..... 175
- 4.4. Cykl życia produktu gastronomicznego ..... 176

## 5

**Atrakcyjność produktu gastronomicznego w turystyce** ..... 180

- 5.1. Gastronomia a turystyka ..... 180
- 5.2. Gastronomia jako produkt turystyczny ..... 194
  - 5.2.1. Produkty proste: usługa i rzecz ..... 195
  - 5.2.2. Produkt turystyczny — impreza (pakiet turystyczny) ..... 199
  - 5.2.3. Produkt turystyczny — wydarzenie ..... 203
  - 5.2.4. Produkt turystyczny — obiekt ..... 209
  - 5.2.5. Produkt turystyczny — szlak ..... 215
  - 5.2.6. Produkt turystyczny — obszar ..... 220
- 5.3. Produkty tradycyjne i regionalne ..... 227

## 6

**Turystyka kulinarna w Polsce** ..... 237

- 6.1. Rozwój gastronomii w Polsce po 1989 r. .... 237
- 6.2. Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce ..... 247
- 6.3. Model rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce ..... 268
- 6.4. Badania turystyki kulinarnej w Polsce ..... 271

## 7

**Osobistości świata gastronomii** ..... 275

- 7.1. Wielcy europejscy gastronomicy ..... 276
  - 7.1.1. Gillaume Tirel (Taillevent) ..... 276
  - 7.1.2. M. Boulanger ..... 277
  - 7.1.3. Anthelme Brillat-Savarin ..... 278
  - 7.1.4. Marie-Antoine Careme ..... 280

|        |                                                   |     |
|--------|---------------------------------------------------|-----|
| 7.1.5. | Franz Sacher .....                                | 281 |
| 7.1.6. | Auguste Escoffier .....                           | 282 |
| 7.1.7. | Paul Bocuse .....                                 | 283 |
| 7.2.   | Wielcy polscy gastronomicy .....                  | 287 |
| 7.2.1. | Mikołaj Wierzynek .....                           | 287 |
| 7.2.2. | Stanisław Czerniecki .....                        | 288 |
| 7.2.3. | Jerzy Franciszek Kulczycki .....                  | 290 |
| 7.2.4. | Lucyna Ćwierczakiewiczowa .....                   | 293 |
| 7.2.5. | Edward Pomian Pożerski (Edouard de Pomiane) ..... | 296 |
| 7.2.6. | Zdzisław T. Nowicki .....                         | 298 |
| 7.2.7. | Kurt Scheller .....                               | 299 |

## 8

|        |                                                                                                    |            |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|        | <b>Wybrane organizacje i stowarzyszenia gastronomiczne .....</b>                                   | <b>301</b> |
| 8.1.   | Międzynarodowe organizacje i stowarzyszenia .....                                                  | 301        |
| 8.1.1. | Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) .....                                                           | 302        |
| 8.1.2. | Organizacja Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) .....                      | 303        |
| 8.1.3. | Międzynarodowe Zrzeszenie Hoteli i Restauracji (IH&RA) .....                                       | 304        |
| 8.1.4. | Konfederacja Krajowych Stowarzyszeń Hoteli i Restauracji we Wspólnocie Europejskiej (HOTREC) ..... | 306        |
| 8.1.5. | Światowe Stowarzyszenie Szefów Kuchni (WACS) .....                                                 | 307        |
| 8.1.6. | Międzynarodowe Stowarzyszenie Barmanów (IBA) .....                                                 | 308        |
| 8.1.7. | Światowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej .....                                                 | 309        |
| 8.2.   | Organizacje i stowarzyszenia gastronomiczne w Polsce .....                                         | 309        |
| 8.2.1. | Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni (OSSKiC) .....                               | 310        |
| 8.2.2. | Stowarzyszenie Polskich Barmanów (SPB-PBA) .....                                                   | 311        |
| 8.2.3. | Stowarzyszenie Sommelierów Polskich (SSP) .....                                                    | 312        |
| 8.2.4. | Fundacja Klubu Szefów Kuchni .....                                                                 | 313        |
| 8.2.5. | Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ) .....                                       | 314        |

## 9

|        |                                                  |            |
|--------|--------------------------------------------------|------------|
|        | <b>Promocja i informacja w gastronomii .....</b> | <b>317</b> |
| 9.1.   | Promocja .....                                   | 317        |
| 9.1.1. | Definicja i rodzaje działań promocyjnych .....   | 317        |
| 9.1.2. | Reklama .....                                    | 322        |
| 9.1.3. | Public relations .....                           | 335        |
| 9.1.4. | Sprzedaż osobista .....                          | 345        |
| 9.1.5. | Promocja sprzedaży .....                         | 346        |
| 9.1.6. | Targi gastronomiczne .....                       | 349        |
| 9.2.   | Źródła informacji branżowej .....                | 354        |

## 10

|                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Trendy w rozwoju gastronomii .....</b>                                            | <b>363</b> |
| 10.1. Megatrendy wpływające na sektor gastronomiczny .....                           | 363        |
| 10.2. Demografia .....                                                               | 365        |
| 10.3. Ekonomia .....                                                                 | 367        |
| 10.4. Świadomość, edukacja .....                                                     | 369        |
| 10.5. Zdrowie .....                                                                  | 370        |
| 10.6. Styl życia .....                                                               | 372        |
| 10.7. Zwyczaje żywieniowe .....                                                      | 372        |
| 10.8. Turystyka, czas wolny .....                                                    | 381        |
| 10.9. Kultura i sztuka .....                                                         | 382        |
| 10.10. Technologie informatyczne .....                                               | 385        |
| 10.11. Ekologia (ochrona środowiska — zrównoważony rozwój — naturalna żywność) ..... | 388        |
| <b>Bibliografia .....</b>                                                            | <b>390</b> |