

Spis treści

Rozdział

1

Zarys

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

Rozdział

2

Elementarne zagadnienia

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

Rozdział

3

Podstawowe

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

Rozdział

4

Produkt

gastronomiczny	146
4.1. Definicja i cechy produktu gastronomicznego	146
4.2. Poziomy postrzegania (wymiary) 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
Rozdział 5 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
Rozdział 6 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 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 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 (PSPHiG)	287
7.2.3. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni (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

Rozdział
9

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