Anna KOZŁOWSKA
Uniwersytet Łódzki

KUCHNIA REGIONALNA W GASTRONOMII HOTELOWEJ NA PRZYKŁADZIE POZNANIA

1. Wstęp

Poznań to piąte pod względem liczby mieszkańców (538,63 tys.) miasto w Polsce, stolica województwa wielkopolskiego. Na terenie miasta znajdują się Międzynarodowe Targi Poznańskie, które są najstarszym ośrodkiem wystawienniczym w Polsce. Pomimo zmian zachodzących w branży Poznań nadal jest wiodącym ośrodkiem targowym w Polsce i w Europie Środkowo-Wschodniej (Przyszłość Targów Branżowych, 2019). Rozwój handlowy i przemysłowy miasta przyczynił się do rozkwitu branży hotelarskiej, w tym także hoteli najwyższej kategorii. Według Głównego Urzędu Statystycznego w 2019 r. w Poznaniu odnotowano 59 skategoryzowanych hoteli, a według przeprowadzonej przez autorkę inwentaryzacji w grudniu 2019 r. było ich 65. Poznań wyróżnia się dużą liczbą obiektów trzygwiazdkowych, więcej jest ich tylko w Krakowie (tab. 1).

Elementem złożonej usługi hotelarskiej jest usługa gastronomiczna, w zależności od hotelu prowadzona w pełnym wymiarze – przez cały dzień (także dla gości spoza hotelu) lub w ograniczonym zakresie, np. tylko podczas śniadań (Sala, 2019). W hotelach, aby zwiększyć zyski z gastronomii, wprowadzane są dodatkowe usługi, takie jak np. catering czy organizacja uroczystości rodzinnych (wesel, konsolacji). Przy dużej konkurencji w hotelarstwie restauracja staje się dodatkową zaletą, która może zaważyć na wyborze danego obiektu noclegowego. W celu wyróżnienia się na rynku hotelarskim, a także gastronomicznym, w hotelach zatrudnia się znanych szefów kuchni lub wprowadza się do menu dania związane z regionem (Dominik, 2013).

Tabela 1. Liczba hoteli według GUS w 2019 r.
w pięciu największych pod względem ludności miastach w Polsce

Nazwa	Hotele						
	kategoria					w trakcie kategoryzacji	suma
	*****	****	***	**	*		
Warszawa	14	19	37	19	6	3	98
Kraków	13	49	81	17	5	2	167
Łódź	0	7	14	8	2	0	31
Wrocław	7	13	27	4	4	3	58
Poznań	3	15	32	8	1	0	59

Źródło: opracowanie własne na podstawie informacji pobranych z Banku Danych Lokalnych (2019).

Kuchnia regionu to taka, która ma wyjątkową jakość i odznacza się specyficznymi cechami wynikającymi z pochodzenia z danego regionu, a składające się na nią produkty zostały wytworzone w określonym miejscu (Jakubowska-Łazęcka, 2006). Kuchnia regionalna jest elementem niematerialnym dziedzictwa narodowego. Oprócz potraw składają się na nią także m.in. rytuały i obrzędy związane z nimi albo ze sposobem ich przygotowania czy podania. W *Ustawie z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (2004) opisano produkt tradycyjny jako ten, który jest wytwarzany metodami tradycyjnymi od 25 lat, zaś w *Rozporządzeniu Parlamentu i Rady UE 1151/2012* (2012) produkt tradycyjny określono jako przekazywany z pokolenia na pokolenie co najmniej od 30 lat. Powstaje wątpliwość, czy o produktach, które zaczęły być wytwarzane dopiero od lat 90., można mówić, że są tradycyjne, oraz czy takie produkty i dania składają się na tradycyjną kuchnię polską. Przy okazji dyskusji na temat dań tradycyjnych czy regionalnych jej uczestnicy zastanawiają się nad ich autentycznością. Zdaniem autorki mówimy o niej wtedy, gdy została utrzymana ciągłość w przygotowaniu danej potrawy, np.: zachowano sposób wytwarzania i recepturę przekazywaną z pokolenia na pokolenie. W restauracjach, także hotelowych, są serwowane dania, inspirowane kuchnią regionalną, ale podane w nowoczesnej formie lub przygotowane przy użyciu aktualnie znanych czy popularnych składników.

W Polsce istnieje krajowa Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, którą opracowano w celu ochrony i promocji produktów wytwarzanych tradycyjnie (Lista Produktów Tradycyjnych, 2020). Lista zapewnia ochronę zarówno producentom, jak i kupującym,

ponieważ stanowi gwarancję wysokiej jakości i autentyczności produktu. W grudniu 2019 r. na Liście Produktów Tradycyjnych znajdowały się 1943 produkty, w tym 96 z województwa wielkopolskiego (tab. 2).

Tabela 2. Produkty z województwa wielkopolskiego zamieszczone na Liście Produktów Tradycyjnych (LPT)

Rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego wpisanego na LPT	Liczba produktów na LPT		Przykłady produktów z LPT z województwa wielkopolskiego
	w Polsce	w województwie wielkopolskim	
Inne produkty	39	2	wielkopolskie grzyby solone
Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.)	49	6	olej rydzowy, wielkopolski olej lniany tłoczony na zimno
Produkty rybactwa, w tym ryby	63	1	sielawa wędzona z Jeziora Powidzkiego
Miody	87	2	miody z Kopaszewa
Sery i inne produkty mleczne	121	6	serek twarogowy kozi witoldziński, gzik wielkopolski
Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie)	173	7	marynata z korbola, szparag kiszony pakosławski
Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)	208	10	piwo z Bojanowa, napój z hycki (hyczki) – kwiatu czarnego bzu
Wyroby piekarnicze i cukiernicze	353	6	piernik z Krzywinia – figurka św. Mikołaja, andruty kaliskie
Gotowe dania i potrawy	410	23	barszcz czerwony czysty na wywarze grzybowym, barszcz biały na króliku po tokarsku
Mięso świeże oraz produkty mięsne	440	33	szynka wielkopolska dojrzewająca wędzona, półgęski wędzone
Suma	1943	96	–

Źródło: opracowanie własne na podstawie Listy Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (2019).

Autorka, przystępując do analizy kart menu restauracji hotelowych, przyjęła, że dania regionalne to te, które są zawarte na Liście Produktów Tradycyjnych i posiadają oznaczenia unijne. Ponadto dokonała przeglądu literatury poświęconej wielkopolskiej kuchni regionalnej (Górska, 2016; Kuchnia wielkopolska, 2020; Stępowski, 2018).

2. Scena gastronomiczna Poznania, stolicy województwa wielkopolskiego

Za scenę gastronomiczną Poznania możemy uznać restauracje, lokale gastronomiczne, produkty turystyczne związane z gastronomią, rodzaje aktywności i wydarzenia gastronomiczne, a także produkty regionalne – czyli wszystko to, co dzieje się w Poznaniu i ma związek z kulinariami oraz wyróżnia go pod tym względem na tle innych miast.

Rogal świętomarciński, gęšina i ziemniaki (pyry) to najbardziej charakterystyczne symbole kulinarne Poznania. Rogale świętomarcińskie (wypieki z ciasta półfrancuskiego z nadzieniem z białego maku i innymi dodatkami) można kupić w różnych cukierniach, sklepach, kawiarniach czy restauracjach w całym Poznaniu. Oryginalna receptura tych rogali jest zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne. Innymi wielkopolskimi produktami w rejestrze są: ser wielkopolski, andruty kaliskie, kiełbasa biała parzona wielkopolska. W Poznaniu działa muzeum rogali (Rogalowe Muzeum Poznania, 2020), w którym można zobaczyć, jak są one wytwarzane, spróbować samemu przygotować ten specjał lub poznać różne historie i legendy z nim związane. W ostatnich latach znakiem rozpoznawczym Poznania na nowo stała się gęšina. W Święto Niepodległości, 11 listopada, odbywa się kulinarna uroczystość pod hasłem „Gęšina na Świętego Marcina”, poświęcona temu rodzajowi mięsa jako symbolowi Wielkopolski i wolnej Polski. W tym dniu restauratorzy biorący udział w wydarzeniu przygotowują specjalne menu, w którym główną rolę odgrywa danie z gęsiną (Gęšina na św. Marcina, 2020). Popularność tego wydarzenia spowodowała, że odbywa się ono także poza granicami województwa wielkopolskiego, m.in. w województwie łódzkim, pomorskim czy śląskim.

W Poznaniu istniał także szlak Kulinarny Poznań, jednak ostatnie działania z nim związane podejmowane były w 2018 r. Tak samo nie odbywa się już wydarzenie gastronomiczne pod nazwą „Poznańska Noc Restauracji”, którego ostatnia edycja została zorganizowana w 2018 r. Z obecnie odbywających się wydarzeń gastronomicznych warto wspo-

mniej o jarmarkach okolicznościowych, np. bożonarodzeniowym, Targach Smaków Regionalnych czy Imieninach ulicy Święty Marcin, w których ramach można poznać produkty lokalne, degustować je, a także kupować.

Biuro Informacji Turystycznej w Poznaniu w 2013 r. wydało trójjęzyczny (polsko-angielsko-niemiecki) przewodnik kulinarny pt. *Smak Poznania*, a w 2016 r. została opublikowana druga edycja tej książki. Publikacja z 2013 r. zawiera opis ponad 50 restauracji, kawiarni i barów. Wprowadzony jest także podział ze względu na serwowaną kuchnię – wyróżniono m.in. kuchnię regionalną, europejską, śródziemnomorską oraz polską. W publikacji zamieszczono rozdział z przepisami na dania z kuchni wielkopolskiej, np. szare kluski, pyry z gzikiem czy kaczkę z jabłkami. W drugim wydaniu tej publikacji zawarto opis 91 obiektów gastronomicznych, w tym trzech znajdujących się poza granicami Poznania. Wyróżnionych jest 11 lokali serwujących kuchnię regionalną (w 2013 r. tylko trzy lokale) oraz dodatkowo trzy, w których oferowane są rogaliki świętomarcińskie. W przewodniku odznaczone są także lokale gastronomiczne mieszczące się w hotelach, np. restauracja Blow Up Hall 5050, Panorama czy cukiernia Mercure Hotel Poznań (Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, 2013, 2016). Analiza dań regionalnych Poznania i wielkopolski wykazała ich duże bogactwo.

3. Charakterystyka hoteli i restauracji hotelowych w Poznaniu

W Poznaniu w grudniu 2019 r. było 65 hoteli, w tym jeden obiekt jednogwiazdkowych oraz 11 dwugwiazdkowych. Autorka przeprowadziła dokładną inwentaryzację lokali gastronomicznych w hotelach trzygwiazdkowych, czterogwiazdkowych i pięciogwiazdkowych, w sumie w 53 obiektach (tab. 3). Badanie zostało przeprowadzone w hotelach trzy-, cztero- i pięciogwiazdkowych, ponieważ w obiektach o tym standardzie musi znajdować się restauracja. Wyjątek stanowią lokale w hotelach trzygwiazdkowych, ponieważ nie ma wymogu, by w tego typu obiektach była restauracja, jeśli jest w jego bliskim otoczeniu (*Rozporządzenie...*, 2004).

Badania terenowe oraz wywiady z pracownikami zostały przeprowadzone w 19 wybranych obiektach w grudniu 2019 r. Dane dotyczące pozostałych hoteli zebrano, korzystając z ich stron internetowych oraz z kont hoteli lub restauracji na portalach społecznościowych. Na 53 hotele

Tabela 3. Struktura bazy noclegowej w hotelach trzy- cztero- i pięciogwiazdkowych w Poznaniu; stan na grudzień 2019 r.

Kategoria hotelu	Liczba hoteli	Liczba miejsc noclegowych	Liczba pokoi	Obiekty z restauracją	Uwagi
***	33	2793	1464	28	pięć obiektów, w których nie ma restauracji; gościom hotelowym serwowane są tylko śniadania
****	17	3186	1853	17	–
*****	3	580	290	3	–
Suma	53	6559	3607	48	–

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań.

Tabela 4. Charakterystyka restauracji hotelowych w Poznaniu pod względem dostępności dań regionalnych

Kategoria hotelu	Liczba hoteli z restauracją	Dostępne menu hotelowe	Hotele, w których serwowane są dania regionalne
***	28	24	13
****	17	15	10
*****	3	3	2
Suma	48	42	25

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań.

pięć nie ma restauracji i serwowane są w nich tylko śniadania dla gości hotelowych (tab. 4). W 25 restauracjach oferowane są dania regionalne, w tym w czterech obiektach wprowadzono menu jesienne z daniami zawierającymi składniki lub potrawy regionalne.

W poznańskich restauracjach hotelowych najczęściej serwuje się jedno lub dwa dania regionalne. Popularnymi składnikami potraw są: kaczka (np. konfitowane udko z kaczki z pyzami i modrą kapustą – hotel Mercure; kaczka po poznańsku – hotel Novotel Motława), gęś (pierogi z gęsiną – hotel Altus oraz hotel IBB Andersia; rosół z gęsi – hotel Altus; krupnik na gęsinie – hotel Panorama) oraz ziemniaki (poznański gzik na ziemniaku i sałatka z ogórków – hotel Puro). W niektórych restauracjach hotelowych w okresie jesiennym wprowadzane jest specjalne menu sezonowe (np. hotel Rzym czy NH Hotel). Wiele obiektów na święto św. Marcina ma w swojej ofercie rogate świętomarcińskie. W restauracji Novotel w menu opisano danie „kaczka po poznańsku” jako specjalność szefa kuchni,

przygotowywane od lat według tradycyjnej poznańskiej receptury. W Mercure Poznań Centrum, oprócz słynnej kawiarni z świętomarcińskimi rogalami, znajduje się restauracja Winestone, w której dania regionalne wyróżnione są w menu pod hasłem „lokalne inspiracje”. Można tam znaleźć potrawy kuchni wielkopolskiej i polskiej. W większości obiektów nazwy dań w menu wskazują na to, że są one regionalne (np. najpopularniejsza kaczka po poznańsku), jednak w niektórych restauracjach nie wyróżniono tych potraw w żaden sposób.

4. Studium przypadków

Wśród poznańskich hoteli można szczególnie wyróżnić trzy obiekty, w których serwowane są potrawy regionalne. Obiekty te stanowią dobrą egzemplifikację lokali, w których wykorzystywany jest potencjał drzeмиący w kuchni typowej dla regionu.

Hotel Altus od 2018 r. jest zlokalizowany w centrum miasta w kompleksie biurowców Alfa. W restauracji hotelowej #ProjektAlfa przez cały rok oferowane są dania wielkopolskie, serwowane w nowoczesnym wydaniu (Hotel Altus, 2020). Ze względu na lokalizację obiektu przy ulicy Święty Marcin właściciele postanowili promować tradycje kulinarne Wielkopolski oraz uczestniczyć w wydarzeniu o nazwie Imieniny ulicy Święty Marcin (Imieniny Ulicy Święty Marcin, 2020). Kulminacyjnym momentem tej imprezy jest wielki korowód. W obiektach gastronomicznych, a także na straganach, zlokalizowanych przy ulicy Święty Marcin, oferowane są różne potrawy regionalne. W restauracji podaje się dania kuchni wielkopolskiej w nowoczesnym wydaniu: pyzy poznańskie z szarpaną wieprzowiną i modrą kapustą, serwowane w formie hamburgera, tarta o smaku rogała świętomarcińskiego, a także kaczka po poznańsku, szagówki, rosół na gęsi czy flaki po wielkopolsku.

IBB Andersia Hotel to obiekt czterogwiazdkowy, z restauracją Flavia oraz z lobby barem. Działa od 2007 r. i jest zlokalizowany w jednym z najwyższych budynków Poznania – w wieżowcu Andersia. Należy do grupy IBB Hotel. Zgodnie z sugestiami klientów (w tym zagranicznych) w menu Flavia zwiększono liczbę dań regionalnych. W ofercie są potrawy z gęsina (rosół z gęsi z warzywami; pierogi z gęsina i borowikami w sosie *demi-glace* z wiśniami), a także z kaczką (połowa pieczonej kaczki z modrą kapustą, drożdżowymi pyzami i sosem własnym).

Hotel Sheraton Poznań to pięciogwiazdkowy obiekt otwarty w 2006 r., należący do grupy Marriott International. Znajdują się tam dwie restauracje

– SomePlace Else, ukierunkowana na kuchnię amerykańską, oraz Rynek (działa od 2019 r., wcześniej restauracja Fusion), w której oferowane są potrawy kuchni polskiej zinterpretowanej jako: dania wielkopolskie, produkty od lokalnych sprzedawców (przy wybranych pozycjach podane jest pochodzenie produktu), polskie dodatki do potraw, np. kiszonki robione na miejscu przez szefów kuchni (Sheraton, 2020). Na bazie produktów regionalnych serwowane są także śniadania. W menu restauracji zamieszczono nowoczesne warianty potraw kuchni wielkopolskiej: dania z gęsiny – terrinę z gęsiny i wołowiny z chrzanem i ogórkami, wielkopolski ramen (wywar wołowy i gęsi, kluski, bocznik mikołajkowy, jarmuż i ziemniaki w popiele); dania z wielkopolskiej pyry (tj. z ziemniaków): sałatkę z pyrami w popiele, z ogórkami kiszonymi, ailloli i twarogiem wędzonym czy pierogi z pyrą, twarogiem i chrzanem. Restauracja jest promowana poprzez to, że w jej ofercie znajdują się dania kuchni polskiej i wielkopolskiej z wykorzystaniem produktów od lokalnych sprzedawców. Ma także spójne z wizerunkiem wnętrza (np. plakat odnoszący się do Wielkopolski), a jej logo nawiązuje do poznańskiego koziołka.

5. Podsumowanie

Bogactwo kulinarne Wielkopolski, duża liczba turystów zagranicznych odwiedzających Poznań, popularność wydarzenia „Gęsina na Świętego Marcina” (dowodem na to jest ciągły wzrost liczby restauracji biorących udział w tym evencie, i to w całej Polsce) – wskazują na duży potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w Poznaniu. Pomimo tego, że obsługa restauracji hotelowych w Poznaniu podkreśla duże zainteresowanie klientów daniami kuchni wielkopolskiej, to tylko kilka obiektów ma w swoim menu ich duży wybór. Goście odwiedzający restauracje, ze względu na brak wyróżnienia dań charakterystycznych dla Wielkopolski w karcie, mogą odnaleźć je tylko dzięki własnej wiedzy i znajomości kuchni regionu albo po zaproponowaniu ich przez obsługę.

Wyniki badań wskazują na słabe wykorzystanie potencjału związane z kuchnią regionalną w gastronomii hotelowej w Poznaniu. Zdaniem autorki nie tylko obecność dań regionalnych w menu, ale dobrze wyszkolony personel znający historię tych dań i ich specyfikę oraz odpowiednio przygotowane menu z zaznaczonymi daniami regionalnymi mogą być elementami wyróżniającymi restauracje hotelowe i zachęcającymi do odwiedzenia ich nie tylko przez gości hotelowych, ale także turystów spoza obiektu noclegowego.

Po rozluźnieniu obostrzeń związanych z pandemią COVID-19 Polacy zapewne będą wyjeżdżać na wakacje do destynacji w obrębie swojego kraju. Kuchnia wielkopolska może być więc dobrą reklamą dla regionu i zachętą do odwiedzania restauracji hotelowych, które się w niej specjalizują.

Bibliografia

- Bank Danych Lokalnych (2019). Pobrane z: bdl.stat.gov.pl/BDL (15.04.2020).
- Dominik, P. (2013). Hotel na szlaku kulinarnym. *HoReCa*, 5 (31), 8–12.
- Gęsina na św. Marcina (2020). Pobrane z: www.gesina.pl (15.04.2020).
- Górska, P. (2016). Kulinarne atrakcje turystyczne na terenie województwa wielkopolskiego. Badanie popytu na atrakcje kulinarne Wielkopolski. *Turystyka kulturowa*, 4, 21–37.
- Hotel Altus (2020). Pobrane z: www.hotelaltus.pl (15.04.2020).
- Imieniny Ulicy Święty Marcin* (2020). Pobrane z: www.ckzamek.pl/podstrony/71-imieniny-ulicy-swietego-marcina/ (15.04.2020).
- Jakubowska-Łazęcka, J. (2006). *Produkt tradycyjny na małopolskim stole: książka kucharska*. [b.m.]: Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzczak.
- Kuchnia wielkopolska (2020). Pobrane z: www.poznan.pl/kuchnia_wielkopolska (15.04.2020).
- Lista Produktów Tradycyjnych (2020). Pobrane z: www.produkty-tradycyjne.pl (15.04.2020).
- Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (2019). Pobrane z: www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12 (15.04.2020).
- Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (2013). *Smak Poznania*. Poznań: Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna.
- Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (2016). *Restauracje, bary i kawiarnie w Poznaniu i okolicach*. Poznań: Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna.
- Przyszłość Targów Branżowych (2019). Pobrane z: <https://content-creation.pl/przyszlosc-targow-branzowych-w-polsce-cz-1/> (15.04.2020).
- Rogalowe Muzeum Poznania (2020). Pobrane z: www.rogalowemuzeum.pl (15.04.2020).
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Dz.U. 2004, nr 188, poz. 1945.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.
- Sala, J. (2019). *Hotelarstwo: usługi, zarządzanie, procesy koncentracji*. Warszawa: Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne.
- Sheraton (2020). Pobrane z: www.sheratonpoznan.pl (15.04.2020).
- Stępowski, R. (2018). *Smaki Polski. Zwiedź Polskę ze smakiem. Przewodnik kulinarny po Polsce*. Rawa Mazowiecka: Wydawnictwo Roseter.
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (2004). Dz.U. 2005, nr 10, poz. 68.

KUCHNIA REGIONALNA W GASTRONOMII HOTELOWEJ NA PRZYKŁADZIE POZNANIA

Abstrakt: Podstawowym celem gastronomii jest zaspokajanie głodu, ale może być ona także początkiem opowieści o historii, tradycjach i zwyczajach danego regionu. Opracowanie zostało poświęcone daniom regionalnym, przygotowywanym z myślą o klientach restauracji hotelowych w Poznaniu. Analizie zostały poddane liczba proponowanych potraw i sposób promowania kuchni regionalnej w menu restauracji hotelowych. Autorka zaprezentowała także studium przypadku wybranych restauracji hotelowych.

Słowa kluczowe: gastronomia hotelowa, kuchnia tradycyjna, kuchnia regionalna, kuchnia wielkopolska, Poznań.

REGIONAL DISHES IN HOTEL CATERING: THE EXAMPLE OF POZNAŃ

Abstract: The main function of catering is to satisfy hunger, but it can also be related to the history, traditions and customs of a particular region. The study contains an analysis of the regional dishes served to the guests in Poznań hotel restaurants. Regional dishes and the ways of promoting regional cuisine on hotel restaurant menus were analyzed. The author has also presented case studies of selected hotel restaurants.

Keywords: hotel catering, traditional cuisine, regional cuisine, Greater Poland cuisine, Poznań