

Warszawa, 4.01.2026

Prof. dr hab. inż. Ewa Czarniecka-Skubina
Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Wydział Żywienia Człowieka
SGGW w Warszawie

**Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Anny Zofii Poredy
pt. Znaczenie usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli
w Polsce**

wykonanej na Wydziale Nauk Geograficznych, Instytutu Geografii
Miast, Turystyki i Geoinformacji, Uniwersytetu Łódzkiego

Promotor rozprawy – prof. dr hab. hab. Andrzej Matczak

Promotor pomocniczy – dr Andrzej Stasiak

Podstawa formalno-prawna

Niniejsza recenzja została sporządzona na zlecenie Pana dr hab. Szymona Wiśniewskiego, prof. UŁ, Przewodniczącego Komisji Uniwersytetu Łódzkiego do spraw stopni naukowych w dyscyplinie Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna, zgodnie z postanowieniem Komisji UŁ ds. stopni naukowych w wyżej wymienionej dyscyplinie z dnia 29.10.2025 r.

Uzasadnienie wyboru tematu rozprawy doktorskiej

Branża gastronomiczna i hotelarska należą do prężnie rozwijających się gałęzi gospodarki. W ostatnich trzech dekadach znacznie wzrosła liczba placówek gastronomicznych w Polsce, jak również liczba hoteli, w których usługa gastronomiczna jest komplementarną. Zmiany zachodzące w ofercie i zakres świadczonych usług gastronomicznych w hotelach są skutkiem przemian społecznych, kulturalnych, jak również wzrostu konkurencyjności na rynku tego rodzaju usług. Wynikają one przede wszystkim ze wzrostu zainteresowania tymi usługami i częstością korzystania z nich, ale też zmieniającymi się oczekiwaniami konsumentów odnośnie tych usług. Polska stała się ponadto interesującym miejscem do przyjazdu dla turystów z zagranicy. Hotelowi goście mają obecnie wysokie oczekiwania co do zakresu, jakości wyżywienia, obsługi kelnerskiej, z jednej strony lokalności i tradycji, a z drugiej innowacyjności usług, co wpływa na zadowolenie i ocenę usług hotelarskich zarówno w tradycyjnych ankietach, jak i na portalach branżowych.

Należy też podkreślić, że hotelarstwo nie może istnieć bez gastronomii, gdyż istotą hotelarstwa jest gościnność, tj. zapewnienie określonego poziomu usług, zapewnienie potrzeb żywieniowych i dobrej atmosfery podczas pobytu gościa w hotelu.

**Szkoła Główna
Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie**

**Instytut Nauk o Żywieniu
Człowieka**

ul. Nowoursynowska 159 C
02-776 Warszawa
+48 22 59 370 10
inzc@sggw.edu.pl
www.sggw.pl

Zarówno temat dysertacji związany z obszarem usług gastronomicznych, szczególnie w szerokim kontekście usług hotelowych są godne uwagi i poruszają ważną tematykę społeczną.

W związku z powyższym tematyka, którą Doktorantka podjęła w niniejszej pracy doktorskiej jest w pełni uzasadniona, a z powodzeniem przeprowadzone badania związane ze znaczeniem usług gastronomicznych w hotelach w Polsce istotne.

Ocena układu rozprawy doktorskiej

Przedłożona do oceny rozprawa doktorska, przygotowana w postaci jednolitego tekstu, liczy 240 stron, w tym 203 strony tekstu rozprawy. Pozostałe strony obejmują Bibliografię, Netografię, Spisy rysunków, tabel i fotografii oraz załączniki związane z metodyką pracy. Praca posiada specyficzny układ dla tego rodzaju opracowań. Składa się z 6 rozdziałów, zestawionych we właściwej kolejności, stanowiących uzupełniającą się logiczną całość. Do rozdziałów tych należą: Wprowadzenie, stanowiące cel pracy i metody badawcze, Teoretyczno-metodologiczny problem znaczenia usług gastronomicznych w hotelach oraz rozdział Rola usług gastronomicznych w działalności polskich hoteli, stanowiące wprowadzający do pracy Przegląd literatury, Czynniki różnicujące znaczenie usług gastronomicznych w hotelu oraz Usługi gastronomiczne w polskich hotelach w opinii użytkowników portalu Booking.com, które można potraktować jako omówienie i dyskusję wyników. Praca obejmuje ponadto Wnioski i Bibliografię oraz załączniki, które stanowią zwyczajowo Aneks pracy. Rozdziały dotyczące przeglądu literatury (str. 5-65) stanowią 1/3 ogółu treści pracy, natomiast rozdziały związane z omówieniem i dyskusją wyników (str. 66-204) stanowią około 2/3 treści pracy. Wymienione proporcje prezentowanych treści można zatem uznać za adekwatne do charakteru pracy i prawidłowe.

Rozdziały dotyczą zarówno aspektów teoretycznych, praktycznych, jak i kontekstu przestrzennego badanego zjawiska. Ważne jest podjęcie badań w zakresie czynników zewnętrznych, odnoszących się do lokalizacji hotelu, co w kontekście złożenia pracy w dyscyplinie Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna ma istotne znaczenie.

Układ pracy nie jest typowym dla rozpraw doktorskich zawierającym wstęp, przegląd piśmiennictwa, cel, zakres pracy i hipotezy badawcze, materiał i metodykę badawczą, omówienie i dyskusję wyników, podsumowanie i wnioski, bibliografię i aneks. Analizując treści przedstawionej pracy można jednak znaleźć rozdziały, które mają charakter takiego układu. Nie jest to jednak wadą tej pracy, gdyż układ jest logiczny. Jednak interesującym jest, dlaczego podjęto decyzję o tego typu układzie pracy. Dobrze byłoby, aby Doktorantka odniosła się do tego podczas obrony rozprawy doktorskiej.

W pracy brakuje streszczenia w języku polskim i angielskim, które zwyczajowo stosuje się w rozprawach doktorskich. W mojej opinii powinno się uzupełnić rozprawę o streszczenie. Za rodzaj streszczenia można uznać treść dysertacji na stronach 6-7 („Praca składa się z sześciu rozdziałów, dotyczących zarówno aspektów teoretycznych, praktycznych, jak i kontekstu przestrzennego badanego zjawiska./.../ Rozdział ten zamyka pracę, prezentując wnioski końcowe i sugestie dotyczące dalszych badań.”), które Doktorantka uznała, za Wprowadzenie do rozprawy. Umieszczenie tego fragmentu pracy w tym miejscu wprowadza pewien chaos w treści, lepiej byłoby dla rozprawy, żeby było to na początku rozprawy, jak to się zwyczajowo stosuje, poza treścią pracy.

W pracy zamieszczono 81 tabel, 79 rysunków oraz 9 fotografii, co wzbogaca rozprawę i pozwala na prześledzenie toku rozumowania Doktorantki w analizowaniu omawianego zjawiska, zwłaszcza, że niektóre z nich stanowią własne, oryginalne opracowania, stanowiące wartość dodaną rozprawy.

Ocena zastosowanego piśmiennictwa

W pracy wykorzystano 187 pozycji literatury oraz dokumentów prawnych, związanych z jej tematem. Cytowane prace obejmują szeroki zakres czasowy ukazujących się publikacji głównie z lat 2004-2023. Cztery prace powstały w latach 1986, 1989, 1991, 1997. Około 30% cytowanych źródeł (56 prac) jest w języku obcym. W związku z zastosowaną metodyką pracy, 29 pozycji to Netografia z lat 2000-2024. Doktorantka dołączyła również charakterystykę 294 hoteli, których dane wykorzystano w badaniach do pracy. Szeroki zakres czasowy ukazujących się publikacji, które wykorzystano w pracy, świadczy o gruntownym wykonaniu przeglądu literatury z omawianej tematyki, jak również z faktu korzystania z oryginalnych źródeł. Mimo iż zastosowane źródła spełniają wymagania stawiane rozprawom doktorskim szkoda, że autorka szerzej nie skorzystała z najnowszej literatury zagranicznej, w której w ostatnich latach tematyka znaczenia usług gastronomicznych w powiązaniu z usługami hotelowymi jest poruszana. Na stronach 26-42 rozprawy jednak autorka szczegółowo przedstawia w jaki sposób dokonano doboru źródeł literaturowych, z jakimi hasłami i w jakim zakresie czasowym, dlatego należy uznać go jako poprawny.

Cel badań

Doktorantka za problem badawczy pracy uznała określenie znaczenia usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli, a głównym celem rozprawy była analiza i oszacowanie znaczenia usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli.

Postawiono 6 pytań badawczych:

1. Jakie są rodzaje usług gastronomicznych w ofercie polskich hoteli?
2. Jakie funkcje pełnią usługi gastronomiczne w działalności hoteli?
3. Jakie czynniki wewnętrzne wpływają na zróżnicowanie oferty usług gastronomicznych w hotelach w Polsce?
4. Jakie czynniki zewnętrzne wpływają na zróżnicowanie oferty usług gastronomicznych w hotelach w Polsce?
5. Jaki jest poziom znaczenia usług gastronomicznych w strukturze funkcjonowania hoteli czy usługi gastronomiczne w hotelach odgrywają rolę podstawową, uzupełniającą, czy dominującą?

Uzupełniając postawione główne pytania badawcze pytaniami szczegółowymi:

1. Jaka jest oferta usług gastronomicznych w hotelach w Polsce, w poszczególnych kategoriach obiektów?
2. Jakie usługi gastronomiczne występują najczęściej w hotelach w Polsce?
3. Czy występuje zależność pomiędzy zakresem i rodzajem oferty gastronomicznej hotelu a kategorią obiektu?
4. Czy występuje zależność pomiędzy zakresem i rodzajem oferty gastronomicznej hotelu a lokalizacją hotelu?
5. Czy występuje zależność pomiędzy zakresem i rodzajem oferty gastronomicznej hotelu a formą własności (strukturą formalno-organizacyjną)?
6. Czy występuje zależność pomiędzy zakresem i rodzajem oferty gastronomicznej hotelu a typem obiektu?

Niektóre ze szczegółowych pytań badawczych (pytania 3 i 6) wydają się oczywiste, gdyż wynikają z wymagań określonych w *Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* (z późn. zm.). Czy Doktorantka mogłaby się do tego ustosunkować i wyjaśnić dlaczego je uwzględniono, zwłaszcza, że o tych wymaganiach wspomina na str. 71 rozprawy i w tabeli 15.

W rozprawie założono następującą hipotezę, że usługi gastronomiczne mają istotne znaczenie w funkcjonowaniu hoteli w Polsce, a poziom tego znaczenia różnicują czynniki wewnętrzne (takie jak kategoria, typ/ rodzaj hotelu i forma własności) oraz zewnętrzne (takie jak poziom urbanizacji i atrakcyjność turystyczna lokalizacji hotelu).

Ocena merytoryczna rozprawy doktorskiej

Tytuł pracy jest adekwatny do wyznaczonego celu, zakresu przeprowadzonych badań i ogólnej zawartości treści rozprawy.

Przegląd piśmiennictwa został przedstawiony na str. 26-51. Na podkreślenie zasługuje rozdział 2.1.3. Zestawienie głównych wniosków z Przeglądu Literatury, który podsumowuje poruszane w publikacjach tematy w odniesieniu do funkcji usług gastronomicznych w hotelu.

Rozdział 2.2. Pojęcie i cechy usługi gastronomicznej przedstawiony na str. 51-65 jest również formą Przeglądu Literatury z analizą własną Doktorantki. Podobnie rozdział 3.2. Rodzaje usług gastronomicznych w hotelach też nosi znamiona przeglądu literatury.

Podsumowując, rozprawa doktorska prezentuje ogólną wiedzę teoretyczną mgr Anny Zofii Poredy w zakresie dyscypliny Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna, a odnosząc się do analizy znaczenia usług gastronomicznych w hotelach.

Zastosowane **Metody badawcze** obejmują zarówno analizę literatury z zastosowaniem metody kuli śnieżnej i analizy bibliometrycznej, desk research, inwentaryzację, analizę sentymentu i analizę statystyczną. Wyselekcjonowanie hoteli do badań przeprowadzono prawidłowo stosując metodę probabilistyczną doboru próby badawczej – losowo warstwową przy zastosowaniu interwału losowania. Dobór losowy hoteli umożliwił obiektywne odniesienie się do postawionej hipotezy i pytań badawczych. Doktorantka szczegółowo przedstawiła na stronach 14-17, w jaki sposób dokonano wyboru 294 hoteli do badań, których dane przedstawiono w aneksie w załączniku 2, uwzględniając nazwę hotelu, kategorię i stronę www. Zastosowana analiza statystyczna została prawidłowo dobrana do analizowanych danych. Na uwagę zasługuje zakres czasowy przeprowadzonych badań, przedstawiony w sposób graficzny na rys. 4 (str. 19).

Istotną wartością rozprawy, o charakterze metodologicznym jest metodyka pozyskiwania opinii z portalu Booking.com, który obecnie jest ważną i często wykorzystywaną przez konsumentów platformą internetową poświęconą turystyce. Stanowi to przykład nowoczesnego podejścia do analizy dużych zbiorów danych przy użyciu technologii sztucznej inteligencji oraz narzędzi automatyzacji. Aby udowodnić zasadność zastosowania takiej metody i jej zgodność z zasadami prowadzenia badań naukowych oraz rzetelnością badań, Doktorantka pozyskała pozytywną opinię prawników co do koncepcji badań. Na uznanie zasługuje rzetelność i rozumienie ograniczeń tej metody przez Doktorantkę, która uwzględniła zarówno podejście ilościowe i jakościowe komentarzy zamieszczonych na portalu. Jest to na pewno nowatorskie podejście do analizy tego rodzaju danych.

Właściwe **Omówienie i dyskusja wyników** przedstawione są na str. 84-199. Doktorantka analizuje dane z różnych źródeł, raportów ekonomicznych, własnych analiz przeprowadzonych do rozprawy doktorskiej na podstawie literatury, danych statystycznych czy źródeł internetowych. Na podkreślenie zasługują zestawienia tabelaryczne, jak również rysunki opracowane przez Doktorantkę. Pozwalają one na wzbogacenie rozprawy, ale też lepsze prześledzenie szczegółowych analiz przeprowadzonych do pracy na podstawie szerokiego zakresu wykorzystanych danych.

Mam pytanie do mgr Poredy dotyczące tabeli 45 (str. 132). Doktorantka napisała, że „Wśród wszystkich badanych hoteli, 61 obiektów przynależało do struktury funkcjonalno-organizacyjnej (tab. 45)”. W tabeli „Inne” pojawia się inna forma przynależności do struktury funkcjonalno-

organizacyjnej i dotyczy hoteli kategorii 1* do 3*, należących do instytucji państwowych i organizacji kościelnych. Proszę o wyjaśnienie, dlaczego uznano, że należy je wydzielić. Oczywiście jak Doktorantka argumentuje, na ofertę może tu wpływać własność obiektu, ale te hotele mają ofertę gastronomiczną, skierowaną oczywiście do innej grupy klientów, ale też pozostałe mogą też mieć specyficzną grupę klientów.

Rysunki 47 i 48 prezentowane w pracy na stronach 133 i 136 są nieczytelne.

W rozdziale 4.1.1. Zróżnicowanie oferty usług gastronomicznych w hotelach w zależności od kategorii hotelu, w mojej opinii jest pewnie chaos, gdyż Doktorantka najpierw charakteryzuje liczbę placówek gastronomicznych, omawiając zależność oferty gastronomicznej od kategorii hotelu, a następnie skupia się na zaliczeniu hoteli do danych kategorii, i próbuje określić ich typologię. Wydaje się, że ta charakterystyka powinna być pierwsza, a potem analizy usług gastronomicznych w ofercie hoteli. Czy Doktorantka może wyjaśnić dlaczego przyjęto taką kolejność prezentacji danych?

Natomiast szczególnie interesującą częścią rozprawy są pogłębione analizy pomiędzy typem hotelu a zakresem oferty (str. 140-143).

Rozdział 4.2.1. Stopień urbanizacji DEGURBA (Degree of Urbanization), jak również 4.2.2. Wskaźnik atrakcyjności turystycznej (WAT) dla województw i powiatów, doskonale wpisują się w dyscyplinę, w które złożono rozprawę doktorską. Te rozdziały, jak i kolejne 4.2.3 Wskaźnik gastronomicznej atrakcyjności turystycznej (WGAT), 4.2.4. Zróżnicowanie oferty usług gastronomicznej ze względu na czynniki zewnętrzne – lokalizację hotelu oraz 4.2.5. Usługi gastronomiczne w polskich hotelach w opinii użytkowników portalu Booking.com. stanowią najcenniejszy, innowacyjny fragment pracy, wnoszący nowe dane do dyscypliny Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna i w ogóle do wiedzy na temat znaczenia usług gastronomicznych w hotelach..

Rozdział Wnioski odpowiada na postawione w pracy pytania. Z uwag krytycznych, dlaczego w tej części rozprawy postawione na początku pytania zostały sformułowane w inny sposób. Wydaje się, że należało je sformułować tak samo, albo na etapie przygotowania pracy, zmodyfikować je. Ten rozdział powinien w mojej opinii nazywać się **Podsumowanie i Wnioski**, gdyż właściwie wniosek, który Autorka sformułowała jest jeden: *„Usługi gastronomiczne mają znaczenie w działalności hoteli określonego typu, w których możemy określić to znaczenie jako minimalne, znaczące, dominujące, a zakres oferty różnicują takie czynniki jak atrakcyjność turystyczna powiatów, stopień urbanizacji, typ obiektu oraz kategoria hotelu”*. Wniosek ten odpowiada na przyjętą w rozprawie doktorskiej hipotezę, a przedstawiono go na stronie 203. Pozostałe treści stanowią podsumowanie analizowanych danych. Jest to jednak zawsze najtrudniejsza część pracy i do przyszłych publikacji Autorka będzie miała możliwość dopracować i poprawić wnioski.

Po przeanalizowaniu tekstu pracy nasuwają się następujące pytania:

- Dlaczego Doktorantka zainteresowała się tematyką usług gastronomicznych w hotelach?
- Jakie kierunki badań z tego zakresu Doktorantka wskazałaby dla innych badaczy w dyscyplinie Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna, a może według Doktorantki temat w tych badaniach został wyczerpany.

Podsumowanie

Oceniana dysertacja mgr Anny Zofii Poredy została przygotowana poprawnie i starannie pod względem językowym i merytorycznym, a także graficznym. Rzadko pojawiają się w tekście dyskusyjne sformułowania, pisownia lub nieliczne literówki.

Wydaje się, że ograniczenie niektórych szczegółowych opisów byłoby z korzyścią dla pracy, praca bowiem jest bardzo obszerna. Nie we wszystkich rozdziałach kolejność prezentowanych treści jest logiczna, zwłaszcza dotyczy to rozdziałów prezentujących wyniki i ich omówienie.

Z przedstawionej powyżej oceny dysertacji jednoznacznie wynika, że mgr Anna Zofia Poreda posiada umiejętność opracowywania koncepcji badań, planowania i wykonywania zadań badawczych, stosowania nowoczesnych metod badawczych, opracowywania wyników badań pod względem statystycznym i analitycznym oraz konfrontowania ich z wynikami innych badaczy, chociaż w rozprawie zabrakło dyskusji uzyskanych wyników z literaturą.

Podsumowując, Doktorantka wykazała się umiejętnością samodzielnego prowadzenia pracy naukowej.

Wniosek końcowy

Przedstawiona do recenzji rozprawa doktorska mgr Anny Zofii Poredy pt. *„Znaczenie usług gastronomicznych w funkcjonowaniu hoteli w Polsce”* stanowi oryginalne rozwiązanie problemu badawczego, które ma duże znaczenie zarówno w wymiarze poznawczym i metodologicznym. Rozprawa ma charakter interdyscyplinarny z uwagi na podjęcie jej w dyscyplinie Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna, co równocześnie przyczyniło się do podjęcia innej metodyki badań w tym zakresie i uwzględnienia aspektów typowych dla geografii społeczno-ekonomicznej.

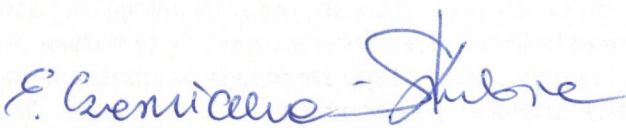
Wykonana pod kierunkiem prof. dr hab. Andrzeja Matczaka i dr Andrzeja Stasiaka, w pełni odpowiada wymogom stawianym rozprawom doktorskim w myśl Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571 z późn. zm.).

Doktorantka, wykazując się umiejętnością samodzielnego rozwiązywania oryginalnego problemu badawczego, wniosła nowe dane do Dyscypliny Geografia Społeczno-Ekonomiczna i Gospodarka Przestrzenna. Zostały zrealizowane podstawowe cele badawcze, umiejętnie zinterpretowano uzyskane wyniki i wyciągnięto wnioski.

Uważam, że poza drobnymi niedociągnięciami przedstawiona do recenzji praca doktorska porusza interesujący i ważny społecznie temat, który poszerza wiedzę o funkcjonowaniu i znaczeniu usług gastronomicznych w hotelu.

W związku z powyższym zwracam się do Komisji Uniwersytetu Łódzkiego ds. stopni naukowych w dyscyplinie geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna o dopuszczenie mgr Anny Zofii Poredy do dalszych etapów postępowania doktorskiego.

Warszawa, 4.01.2026



prof. dr hab. inż. Ewa Czarniecka-Skubina