



Rola Małej Gastronomii we współczesnym modelu prowadzonej działalności handlowej przez piekarnie

TEMAT SPECJALNY

MAŁA GASTRONOMIA

Chcąc podzielić się z czytelnikami swoimi refleksjami na temat zmian, jakie zaszły w zakresie postrzegania Małej Gastronomii przez polskich piekarzy w budowaniu współczesnego optymalnego modelu prowadzenia działalności handlowej zacznę od osobistych wspomnień związanych z tym tematem.

Ze względu na profil działalności mojej firmy od ponad 30 lat obowiązki zawodowe kierowały (i kierują do dnia dzisiejszego) moje ścieżki w kierunku krajów niemieckojęzycznych. Częste wyjazdy i prowadzone rozmowy sprzyjały nawiązywaniu serdecznych relacji, które trwają do dnia dzisiejszego. Pamiętam, jak wiele lat temu, na początku mojej zawodowej przygody wielkim zaskoczeniem był dla mnie widok dużych sklepów z pieczywem z wydzielonymi sektorami ze stolikami dla gości, przy których prawie zawsze siedziało wielu klientów. Dla kogoś, kto model sklepu z pieczywem miał ugruntowany na podstawie polskich realiów lat 90., taki widok miał prawo zaskakiwać.

Pamiętam, że wtedy o ewenemencie popularności spożywania np. śniadań poza domem w takich właśnie lokalach prowadziliśmy długie dysputy przy stoliku z wieloma znanymi piekarzami niemieckimi. Sami oni wspominali (pamiętajmy, że mówimy o latach 90.), że dwadzieścia lat wcześniej taki model i u nich nie występował, ale na przestrzeni lat doszło do ogromnego spopularyzowania takiego sposobu spożywania posiłków i oczywiście spędzania wspólnie czasu. Pamiętam, że dużym zaskoczeniem dla mnie była informacja już w tamtych latach, że w przypadku terminów weekendowych zaplanowanie wspólnego śniadania „U Piekarza” łączyło się z koniecznością dokonania rezerwacji z... kilkudniowym wyprzedzeniem.



Wracając do osobistych wspomnień pamiętam dokładnie słowa jednego z największych piekarzy w Bawarii, który powiedział mi wtedy, że z pewnością za około 20 lat dokładnie taki sam trend zobaczymy w Polsce. Nie trzeba było na to długo czekać, aby być świadkiem dokładnie takich samych zmian w naszym kraju.

Patrząc na polskie ulice w dużych i, co również ważne, w małych polskich miastach, można z całą pewnością stwierdzić, że dynamika zmiany oferty sklepów z pieczywem i zakres ich serwisu adresowanego do klientów przechodzi ogromne zmiany w kierunku rozszerzania oferty o małą (a niekiedy i większą) gastronomię.

Coś, co kiedyś było podstawą działalności tradycyjnego sklepu z pieczywem, dzisiaj staje się magnesem dla konsumenta, który w atmosferze tak często kojarzonej ze świeżością produktów może w tej samej przyjaznej atmosferze zjeść szybko posiłek gwarantujący dobór najświeższych składników. Dynamicznie rosnąca liczba lokali o tym właśnie profilu potwierdza zasadność obierania takiej drogi przez polskich rzemieślników piekarstwa.

Szybko zauważono jednak, że niestety inicjatywa otwarcia tego typu lokali wiąże się z wieloma pracami remontowymi i adaptacyjnymi, które pociągają za sobą bardzo duże koszty. Zauważono również, że konieczne stają się w takiej sytuacji zakupy bardziej wyspecjalizowanych urządzeń. Zadowolenie klientów i ich liczne wizyty pokazały, że dzisiejszy klient szybko docenia trud włożony w dbałość nie tylko o jakość serwowanych dań, ale i przyjazne konsumentowi wyposażenie lokalu.



w zakresie dedykowanym pod działalność gastronomiczną posłużmy się konkretnym przykładem jakim jest piec **MIWE GUSTO** produkowany przez niemiecką firmę MIWE. Jest to najmniejszy piec produkowany przez tę firmę z uwagi na dostosowanie do potrzeb lokalu, synonimicznie nazywany „ready for snacks”. Właściciele lokali, bistro szukają rozwiązania kompaktowego. Duży piec nie sprawdzi się, gdyż pieczywo i przekąski na ciepło sprzedawane są na bieżąco, a ilości nie są zbyt duże. Zdarza się, że w lokalach jeden mały piec ustawiany jest na drugim – w przypadku, gdyby natężenie ruchu było większe, albo gdyby jeden z pieców miał awarię. Mimo małych gabarytów jest to funkcjonalny piec piekarski, który mieści trzy blachy o wymiarach 45 × 35 cm. Po włączeniu do gniazdka 220 V jest gotowy do pieczenia. Jest to piec cyklotermiczny z dodatkowym oddziaływaniem ciepła od góry. Ciepło emitowane od góry daje wyjątkowy kolor produktom, bez efektu wysuszenia. Dla urozmaicenia oferty przekąsek wraz piecem oferowana jest specjalna płyta kamienna. Z jednej strony gładka, z drugiej ryflowana, na której można bezpośrednio ułożyć produkty. Strona ryflowana idealnie nadaje się do grillowania, np. warzyw. Do pieca można też wsuwać stelaż na brytfanny z zapiekankami, węższy niż szerokość pieca. W piecu na płycie uda się też pizza, alzacka tarta.

MIWE gusto sygnalizuje zakończenie programu poprzez automatycznie odskakujące drzwi, zapobiegając przegrzaniu albo spaleniu produktów. Nowe receptury mogą zostać wgrane przez wejście USB. Utrata energii jest zminimalizowana, bo piec nagrzewa się bardzo szybko. Niemniej ważna niż możliwości pieca jest estetyka jego wykonania. W tej kwestii MIWE odpowiada nowoczesnym standardom designu. Piec może być ustawiony na blacie albo stelażu.

Przedstawiony przykład obrazuje, w jaki sposób producenci urządzeń, znani często z produkcji dużych, nastawionych na wysokie wydajności urządzeń, zauważyli potrzebę rozszerzenia oferty adresowanej dla zupełnie innych zastosowań na znacznie mniejszą skalę.

Widok nowoczesnego sklepu z pieczywem z wydzieloną częścią gastronomiczną, położonego przy drodze lokalnej w małej polskiej miejscowości już nikogo nie dziwi. Co ważne, często staje się on jedynym miejscem, gdzie klienci nie wyjeżdżając do Galerii Handlowej w dużych miastach mogą w bardzo estetycznym otoczeniu spożyć posiłek w miłym gronie.

Należy mieć nadzieję, że opisany powyżej proces będzie się nadal dynamicznie rozwijał ku zadowoleniu coraz liczniejszej grupy stałych klientów-konsumentów.

Tomasz Guderski

Bardzo ważnym aspektem usprawiedliwiającym celowość poniesionych nakładów jest potwierdzony fakt traktowania przez klientów w krótkim czasie takich miejsc jako stałego adresu odwiedzanego regularnie. Nie trzeba dodawać, że dla tego typu lokali stały klient jest najważniejszy!

Specyfika odróżniająca działalność gastronomiczną, sąsiadującą ze sprzedażą pieczywa, od typowej restauracji, wymusiła na konstruktorach i producentach sprzętu wprowadzenie do oferty urządzeń, których wielkość, zasada funkcjonowania i wielozadaniowość byłaby przydatna w opisanych wyżej lokalach.

Z dużą satysfakcją można przyznać, że obecna oferta takiego specjalistycznego sprzętu jest coraz bogatsza i coraz bardziej dopasowana do potrzeb rynku, w którym klient spożywa posiłek w tzw. biegu. Fakt, że tych klientów z roku na rok bardzo przybywa powoduje coraz większą zasadność w inwestowanie w taki sprzęt i urządzenia.

Aby móc po krótko opisać zakres funkcji przykładowego urządzenia, jakim jest mały piec

