

Paulina Tomczykowska¹⁾

**ŻYWNOŚĆ EKOLOGICZNA
W GASTRONOMII HOTELOWEJ
JAKO METODA DYWERSYFIKACJI
TURYSTYCZNEGO PRODUKTU HOTELOWEGO**

ORGANIC FOOD IN HOTEL GASTRONOMY
AS A METHOD OF DIVERSIFICATION
THE HOTEL TOURIST PRODUCT

Abstrakt

Celem niniejszego artykułu jest przedstawienie perspektyw rozwoju ekologicznego żywienia w obiektach gastronomicznych w hotelu. Stanowi on także próbę odpowiedzi na pytania: Czy restauracje i inne hotelowe placówki gastronomiczne oferują swoim klientom żywność ekologiczną? oraz: Jakie przeszkody spotykają hotelarze i restauratorów, którzy chcą wprowadzać ten rodzaj żywności do menu swoich placówek? W pracy wykazano, że w hotelowych placówkach gastronomicznych coraz częściej oferuje się żywność ekologiczną, a największym problemem dla restauratorów jest ciągle wysoka cena produktów z ekologicznych upraw i hodowli.

¹⁾ Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu, Wydział Nauk o Ziemi, Katedra Gospodarki Przestrzennej i Turyzmu, ul. Lwowska 1, 87-100 Toruń, e-mail: paulinatomczykowska@wp.pl.

Słowa kluczowe: żywność ekologiczna, ekologiczne rolnictwo, produkt turystyczny, hotel, restauracja, zielony hotel

Abstract:

The purpose of this article is to present the perspective of the development of eco-nutrition in the catering objects in hotel. This paper is an attempt to answer the questions: Are restaurants in hotel offers its customers organic food? and What obstacles encounter hoteliers and restaurateurs who want to introduce this type of food to the menu? The study showed that hotel catering establishments are increasingly offering organic food, and the biggest problem for restaurateurs is still high price of organic products.

Key words: organic food, organic agriculture, tourism product, the hotel restaurant, green hotel

Wstęp

Gospodarczego znaczenia turystyki we współczesnym świecie nie da się podważyć. Wystarczy przytoczyć dane podawane przez Światową Organizację Turystyczną, z których wynika, że w drugiej połowie XX wieku liczba podróży międzynarodowych zwiększyła się wielokrotnie, z 25 milionów w 1950 r. do 689 milionów w 2000 r. (Winiarski, Zdebski 2008). Dekadę później liczba ta wzrosła o kolejne 200 milionów. Podana wartość daje pogląd jedynie o skali podróży zagranicznych, gdyby doliczyć do niej podróże turystów, którzy przemieszczają się wewnątrz swoich krajów, wzrosłaby ona niepomiaralnie. Podróżujący generują duże zapotrzebowanie na obiekty służące ich obsłudze. Podstawową potrzebą w podróży jest zaspokojenie snu oraz głodu. Z powodzeniem czynią to obiekty hotelowe. Jednak w dobie silnej konkurencji rynkowej zaspokojenie podstawowych potrzeb nie jest wystarczającym sposobem na pozyskanie klientów.

Z definicji hotelarstwa wynika, że obok zapewnienia noclegu, hotele, zwłaszcza te wysoko skategoryzowane, są zobowiązane do prowadzenia otwartych, tj. ogólnodostępnych zakładów gastro-

micznych (Dominik 2008). Jednakże współczesny klient hotelu, zwłaszcza tego o wysokim standardzie, szyczącego się czterema lub pięcioma gwiazdkami, ma rosnące wymagania i oczekuje coraz lepszej obsługi, także w kwestii żywieniowej. Istnieją goście hotelowi, których nie interesuje szybkie zaspokojenie głodu. Chcą delektować się smakiem i wyglądem potrawy. Nie bez znaczenia pozostaje również, jak dany produkt spożywczy wpływa na ich zdrowie i samopoczucie.

Systematycznie wzrasta świadomość społeczna na temat składu żywności. Coraz większa grupa ludzi interesuje się zdrowymi, nieprzetworzonymi wyrobami i produktami ekologicznymi. Osoby te chcą odżywiać się w zdrowy sposób nie tylko w miejscu swojego zamieszkania, ale także poza nim. Należy nadmienić, że czas spędzany w hotelu jest często momentem urlopu, odpoczynkiem od pędu współczesnego świata. W takich warunkach łatwiej zrezygnować z szybkiego tempa życia, zwrócić się w kierunku natury. Żywność ekologiczna cieszy się coraz większym zainteresowaniem zarówno wśród gospodarstw domowych, jak i restauracji, również hotelowych.

Niniejsza praca stanowi próbę odpowiedzi na pytania: czy restauracje i inne hotelowe placówki gastronomiczne oferują swoim klientom żywność ekologiczną? oraz jakie przeszkody spotykają hotelarze i restauratorów, którzy chcą wprowadzać ten rodzaj żywności do menu swoich placówek? Praca ma również na celu przedstawienie perspektywy rozwoju ekologicznego żywienia w hotelarskich obiektach gastronomicznych.

Żywność ekologiczna i rolnictwo ekologiczne – wyjaśnienie pojęć

Coraz częściej słyzy się, że żywność określaną jest mianem ekologicznej. Ponadto używa się także takich synonimów, jak: żywność organiczna, biożywność czy zdrowa żywność. O ile pierwsze dwa synonimy można uznać za prawidłowe, o tyle ostatni z nich może wzbudzać kontrowersje. Żywność ekologiczna zawsze musi być opat-

rzona odpowiednimi certyfikatami potwierdzającymi jej pochodzenie. Używanie przez producentów żywności określenia „zdrowa”, bez poparcia tego faktu odpowiednim atestem, jest częstym nadużyciem w akcjach marketingowych. Zabieg ten ma służyć jedynie zwiększeniu sprzedaży nie zawsze dobrych dla zdrowia pokarmów. Według obowiązującego ustawodawstwa unijnego na produktach ekologicznych musi znajdować się nazwa i kod jednostki certyfikującej, której podlega producent. Dodatkowo na etykiecie powinno znajdować się oznaczenie, że produkt został objęty odpowiednim systemem kontroli.

Żywność ekologiczna oraz proces jej produkcji odznaczają się następującymi właściwościami (www.irene.sggw.pl, z dnia 12 stycznia 2014 r.):

1. proces wytwarzania nie może mieć złego wpływu na środowisko naturalne,
2. zużycie energii przy produkcji musi być zredukowane do minimum,
3. została wytworzona z surowców nietoksycznych,
4. opakowanie żywności zostało ograniczone do minimum,
5. żywność odznacza się wysoką jakością: długo zachowuje świeżość i walory smakowe,
6. procedury produkcji i przetwarzania są ściśle określone,
7. nie zawiera zanieczyszczeń, konserwantów, sztucznych barwników,
8. nie jest modyfikowana genetycznie,
9. ma zbilansowaną zawartość składników pokarmowych i charakteryzuje się wyższą wartością odżywczą.

Warto zatem, by osoby odpowiedzialne za zaopatrywanie hotelowych placówek gastronomicznych, o ile nabywają taką żywność, zawsze zwracały uwagę, czy kupowane przez nie produkty są opatrzone odpowiednimi certyfikatami. W innym przypadku może okazać się, że dany wyrób nie spełnia wymogów, a serwowanie go klientowi byłoby wobec niego nieuczciwością i nie przyczyniłoby się do pozytywnego utrwalania pozycji danego hotelu, jako mającego w ofercie żywność ekologiczną.

W rozważaniach na temat spożywczych produktów ekologicznych warto zastanowić się nad sposobem ich pozyskiwania i postawić pytanie, czym różnią się one od żywności tradycyjnej. Oba typy żywności pozyskiwane są drogą produkcji rolnej, czyli dzięki działowi gospodarki mającemu na celu dostarczanie produktów żywnościowych. Uzyskuje ono produkty roślinne i zwierzęce dzięki uprawie roli i roślin oraz chowu i hodowli zwierząt. Celem rolnictwa ekologicznego, podobnie jak tradycyjnego, jest wyprodukowanie żywności. Jednakże jego produkcja prowadzona jest metodami ekologicznymi, z zastosowaniem możliwie w najwyższym stopniu naturalnych sposobów, które nie naruszają równowagi przyrodniczej. Główna zasada tego rodzaju gospodarowania mówi, że należy odrzucić w procesie produkcji żywności wszystkie środki chemii rolnej, weterynaryjnej oraz spożywczej (tab. 1). Dozwolone

Tab. 1. Podstawowe różnice między rolnictwem tradycyjnym a ekologicznym

Tab. 1. The main differences between traditional and organic agriculture

Źródło/Source: www.eko.uj.pl, 08.01.2014 r.

CECHA	ROLNICTWO TRADYCYJNE	ROLNICTWO EKOLOGICZNE
Sterowanie	sterowanie poszczególnymi uprawami	kompleksowe sterowanie całym gospodarstwem
Ochrona krajobrazu	brak, eksploatacja, aż do degradacji	programowa ochrona krajobrazu
Plony	maksymalnie duże plony	optymalna wielkość plonów
Jakość żywności	produkcja średniej jakości biologicznej	żywność najwyższej jakości
Intensywność gospodarowania	bardzo intensywna, często na obszarze nieskoordynowanym z warunkami środowiska	obszar gospodarowania i stosowane metody zgodne z warunkami środowiska
Chemizacja	znaczne użycie środków chemicznych	dążenie do całkowitej eliminacji chemii
Mechanizacja	mechanizacja w celu ułatwienia pracy	mechanizacja dostosowana do warunków glebowych, potrzeb roślin i zwierząt
Stan środowiska	duże skażenie środowiska naturalnego	duża uwaga kładziona na ochronę gleb i wód

są jedynie środki pochodzenia biologicznego i mineralnego, w żadnym stopniu nieprzetworzone technologicznie (www.niedrzwicaduza.pl, z dnia 12 stycznia 2014 r.).

W Polsce typ gospodarowania ekologicznego ma tradycje sięgające lat 30. XX wieku. Jego pionierem był Stanisław Karłowski, który jako pierwszy stworzył gospodarstwo, gdzie priorytetem była uprawa wysokogatunkowej żywności. Po II wojnie światowej idea popularyzacji rolnictwa ekologicznego wróciła dopiero w latach 80. Zaczęto organizować kursy edukacyjne dla zainteresowanych rolników. W 1986 r. założono w kraju pierwsze ekologiczne gospodarstwa. W 1990 r. dwudziestu siedmiu z nich nadano odpowiednie certyfikaty. Instytucją odpowiedzialną w Polsce za przyznawanie atestów gospodarstwom rolnym jest stowarzyszenie producentów żywności metodami ekologicznymi EKOLAND (Radecki 1995).

Z roku na rok zwiększają się na świecie arealy ziemi zajętej przez rolnictwo ekologiczne. Ta tendencja dotyczy również Polski. Jednakże w porównaniu do „starych” państw Unii Europejskiej odsetek gruntów, na których powstaje żywność ekologiczna, nadal jest niski. W Polsce w 2004 r. był on najniższy wśród 25 krajów Unii Europejskiej i wynosił zaledwie 0,49%, a pięć lat wcześniej nie przekraczał 0,06% (Borowska 2006). Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podało, że w okresie od 2003 do 2012 r. powierzchnia gospodarstw ekologicznych w Polsce wzrosła 11 razy i stanowiła w 2012 r. ok. 3,4% całej powierzchni użytkowanej rolniczo. Średnia powierzchnia gospodarstw ekologicznych przekracza obecnie 26 ha, przy średniej krajowej ok. 10 ha gospodarstw konwencjonalnych. Ostatnie lata w rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce charakteryzują się stałą dynamiką wzrostu liczby gospodarstw ekologicznych (www.minrol.gov.pl, z dnia 13 stycznia 2014 r.). Dane te napawają optymizmem, bowiem coraz większa ilość żywności ekologicznej trafia do polskich odbiorców, wśród których znajdują się także placówki gastronomii hotelowej.

Rodzaje zakładów gastronomicznych w hotelach

Pod pojęciem zakładu gastronomicznego rozumie się jednostkę gospodarczą, wyodrębnioną pod względem organizacyjnym i lokalowym, która prowadzi działalność w stałym obiekcie budowlanym przeznaczonym w całości lub części, jak w przypadku np. hotelu, na cele gastronomiczne (Dominik 2008). Ze względu na odmienny charakter działalności można wyróżnić w hotelach kilka rodzajów placówek gastronomicznych, które mogą mieć w swojej ofercie produkty ekologiczne.

Zakładem gastronomicznym o największym asortymencie potraw i zakresie działalności jest restauracja. Z tej racji właśnie w tych obiektach można oferować najobszerniejszy wybór potraw przyrządzonych z żywności ekologicznej. Ponadto restauracje mogą zajmować się produkcją i sprzedażą wyrobów kulinarnych, cukierniczych czy napojów i dzięki temu docierać nie tylko do klientów znajdujących się na terenie hotelu, ale również tych spoza niego, np. w formie cateringu. Ekologiczne produkty żywnościowe wykorzystywane w restauracjach zostały scharakteryzowane w dalszej części niniejszego artykułu.

Kolejnym typem obiektu gastronomicznego, który może działać na terenie hotelu i oferować wyroby z produktów ekologicznych, jest bar. Placówki te sprzedają klientom napoje alkoholowe, w których zawartość alkoholu nie przekracza 18%. Bar może działać w formie samoobsługowej lub mieć obsługę kelnerską, wówczas będzie określany mianem piwiarni (Dominik 2008). Produktem ekologicznym, jaki może być sprzedawany na terenie tego obiektu, jest piwo ekologiczne, wyprodukowane na bazie całkowicie ekologicznych składników, uzyskanych od producentów spełniających wymogi stawiane gospodarstwu ekologicznym i posiadającym odpowiedni certyfikat. Wszystkie składniki, które posłużyły do wyprodukowania takiego piwa, muszą pochodzić z upraw ekologicznych. Dotyczy to jęczmienia lub pszenicy, czyli surowców do produkcji słodu, szyszek chmielowych, drożdży, które absolutnie nie

mogą być modyfikowane genetycznie, oraz wody. Niestety rynek piwa ekologicznego w Polsce jest rozwinięty w niewielkim stopniu. W Polsce nie ma ekologicznych plantacji chmielu ani jęczmienia. To wymusza kupno tych produktów za zagranicą, co niestety generuje dodatkowe koszty. Zatem tylko nieliczne hotelowe bary mogą pozwolić sobie na takie piwo w swojej ofercie.

Kolejnymi typami placówek gastronomicznych mogącymi działać na terenie hoteli są herbaciarnie i kawiarnie. Te dwa typy obiektów również mogą serwować klientom ekologiczną herbatę bądź kawę. Te dwie używki, by można je określać mianem ekologicznych, muszą być nie tylko uprawiane w ten sposób, ale także przetwarzane. Ekologiczna kawa i herbata muszą być uprawiane bez użycia pestycydów, herbicydów i sztucznych nawozów. Aby mogły otrzymać certyfikat, muszą też być poddawane obróbce w ekologicznych warunkach. W przypadku kawy muszą być to ekologiczne młyny i palarnie. Dopiero wówczas produkty te mogą być sprzedawane z odpowiednim certyfikatem. Jednakże uzyskanie takiego certyfikatu jest niezwykle czasochłonne, gdyż na plantacjach kandydujących do miana ekologicznych corocznie, przez trzy lata, trwają badania gleby, by sprawdzić, czy plantator używa jedynie metod zaakceptowanych, jako ekologiczne (www.kawakawa.pl, z dnia 9 stycznia 2014 r.).

Również hotelowe winiarnie mogą mieć w ofercie ekologiczne produkty. Wino ekologiczne, fachowo nazywane organicznym, powstaje bez użycia dodatków chemicznych w postaci fungicydów, pestycydów, nawozów sztucznych, konserwantów i środków owadobójczych (Chrzczonowicz 2013). Bezwzględnie zakazane jest również używanie organizmów modyfikowanych genetycznie (skrót OMG lub GMO). Od dawna wiadomo o dobroczynnym wpływie wina na organizm człowieka. Wystarczy tylko wspomnieć, że wino w odpowiednich ilościach pomaga zapobiegać chorobie wieńcowej, zawałom serca, hamuje utlenianie cząsteczek, obniża poziom złego cholesterolu i zawiera witaminy. Wino z upraw ekologicznych jest jeszcze zdrowsze. Przy obecnie upowszechniającej się modzie na zdrowy styl życia, wydaje się, że produkcja i sprzedaż ekologicznych win może okazać się doskonałym połączeniem przyjemności z dbałością o zdrowie.

Zakładem gastronomicznym o specjalnym asortymencie i charakterze działalności jest cukiernia. Ma ona na celu stworzenie warunków kulturalnego wypoczynku i spotkań towarzyskich (Dominik 2008). Taki obiekt w hotelu może oferować ekologiczne wypieki. Cukiernia ekologiczna powinna mieć certyfikat na konfekcjonowanie surowców ekologicznych. Wszystkie produkty wykorzystane w produkcji wyrobów cukierniczych, od mąki poprzez dodatki, takie jak: orzechy, pistacje, migdały itp., muszą pochodzić z upraw ekologicznych. Produkty serwowane w ekologicznych cukierniach nie mogą zawierać żadnych konserwantów, sztucznych barwników i dodatków smakowych. Obok braku nienaturalnych składników kolejną ich zaletą jest obniżona zawartość cukru bądź jego całkowity brak.

Na podstawie przedstawionej charakterystyki hotelowych placówek gastronomicznych można wnioskować, że skala wykorzystania produktów ekologicznych jest dość szeroka. Należy mieć nadzieję, że wraz z pogłębiającą się świadomością konsumencką wyroby ekologiczne będą coraz częściej nabywane przez klientów.

Koncepcja hoteli ekologicznych

Menadżerowie, dyrektorzy i restauratorzy hotelowi jako jedni z pierwszych zaczynają widzieć potencjał i możliwości, jakie niesie za sobą wprowadzenie do użytku w placówkach gastronomicznych żywności ekologicznej. Hotel, który w swojej ofercie zapewnia wybór ekologicznych produktów, zazwyczaj podejmuje się również działań związanych z ochroną środowiska naturalnego. Wówczas taka placówka może być określana mianem ekologicznego lub zielonego hotelu. Zielone hotele to światowy ruch promujący ekologiczne i ekonomicznie uzasadnione działania w sferze hotelarstwa. Standard zielonych hoteli obejmuje wszelkie działania związane z (www.greenhotels.com, z dnia 10 stycznia 2014 r.):

1. oszczędzaniem energii elektrycznej poprzez stosowanie nowoczesnych technologii w budownictwie pozwalających zmniejszyć utratę ciepła oraz wykorzystywanie w maksymalny sposób odnawialnych źródeł energii,

2. transportem: wykorzystywanie pojazdów poruszających się dzięki biopaliwom,
3. gospodarowaniem wodą: wysoce racjonalna gospodarka wodna oraz wysokiej jakości oczyszczanie ścieków,
4. gospodarowaniem odpadami: możliwie najdokładniejsza segregacja odpadów, stosowanie opakowań szybko ulegających degradacji, bądź poddających się recyklingowi,
5. utrzymaniem czystości: podczas sprzątania zabronione jest używanie środków chemicznych,
6. serwowaniem żywności: wykorzystywanie produktów pochodzących tylko z certyfikowanych, ekologicznych gospodarstwach rolnych.

Tylko nieliczne hotele w Polsce mogą poszczycić się mianem ekologicznych. Te, które powstają, idą w ślady wielu zagranicznych obiektów tego typu z powodzeniem funkcjonujących na rynku. Za przykład może służyć hotel sieci Marriott w Ammanie w Jordanii, którego celem jest branie odpowiedzialności za środowisko, która powierzona została zarówno pracownikom, gościom hotelowym, jak i społeczności (www.hotelnews.pl, z dnia 11 stycznia 2014 r.). Przygotowywanie pożywienia w takich obiektach najczęściej opiera się na ekologicznych produktach zakupionych w pobliskich gospodarstwach rolnych. W celu zapewnienia ciągłej dostawy świeżych i ekologicznych produktów w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu powstaje ekologiczny sad bądź ogród warzywny, lub hodowla, a produkty trafiają następnie na stoły hotelowej restauracji. To rozwiązanie z powodzeniem funkcjonuje w Hotelu Humaina w Hiszpanii (www.hotelhumaina.es, z dnia 9 stycznia 2014 r.).

Spełnianie wymienionych standardów przez hotel nie jest uwzględniane w procesie kategoryzacji hoteli. Przy przyznawaniu danemu obiektowi odpowiedniej liczby gwiazdek nie są brane pod uwagę te czynniki, które są uwzględniane w normach, jakie musi spełnić obiekt, by szczyć się tytułem zielonego hotelu. Nie jest to zjawisko pozytywne, ponieważ hotel, który pretenduje do miana pięciogwiazdkowego, powinien dbać nie tylko o interesy swoich klientów, ale także środowiska naturalnego, zwłaszcza w okolicy,

w której funkcjonuje. Nabywanie, obróbka i sprzedaż w hotelu żywności ekologicznej pochodzącej z tego samego regionu, w którym działa obiekt, z pewnością może przyczynić się, choćby i w minimalnym stopniu, do poprawy jakości gleb, wód i powietrza. A przecież czystość i naturalność są tym czego dziś coraz częściej poszukują turyści.

Koncepcja hotelu ekologicznego to ciągle innowacyjny kierunek rozwoju turystyki oraz hotelarstwa. Do tego zaszczytnego grona obiektów w Polsce można zaliczyć takie obiekty, jak: Wilson Hostel w Warszawie (www.wilsonhostel.pl, z dnia 10 stycznia 2014 r.) czy Hotel OSSA**** w Rawie Mazowieckiej (www.hotelossa.pl, z dnia 10 stycznia 2014 r.). Powstawanie takich obiektów to odpowiedź na zapotrzebowanie rynku. Spełnienie warunków stawianych przed takim hotelem jest wyzwaniem dla menagerów otwartych na nowe doświadczenia rysujące się przed przedsiębiorstwami turystycznymi. Ekologiczny hotel dba o środowisko, przyczynia się do polepszania wizerunku miejscowości i regionu turystycznego, w którym funkcjonuje. Przez propagowanie zdrowej żywności w swoim obiekcie wspomaga rozwój gospodarstw ekologicznych, które mają dzięki temu nabywców na swoje produkty.

Coraz częściej w Polsce są organizowane konferencje, szkolenia i spotkania mające na celu podnoszenie kwalifikacji krajowych hotelarzy. Dzięki temu zyskują oni świadomość i przede wszystkim umiejętności niezbędne do prowadzenia obiektu cieszącego się mianem ekologicznego. Wiedzę tę mogą oni następnie rozpowszechnić wśród pracowników oraz gości, z nadzieją, że idea ta będzie się szybko rozprzestrzeniać.

Konkursy i wystawy gastronomiczne promujące ekologiczną żywność w hotelach

Żywność ekologiczna wymaga ciągłej promocji. Dlatego wszelkie akcje, wystawy czy konkursy promujące ten rodzaj produktów są jak najbardziej pożądane. Przykładem takiej inicjatywy są Dni Naturalnej Żywności NATURA FOOD organizowane w Łodzi z inicjatywy Marszałka Województwa Łódzkiego. Główną atrakcją tejsze imprezy jest konkurs gastronomiczny, w którym wykorzystuje się produkty spożywcze przekazane uczestnikom przez wystawców NATURA FOOD prezentujących się na targach. Biorący udział w konkursach kucharze reprezentują znane restauracje hotelowe z całej Polski. Swoim występem przyczyniają się do umacniania wizerunku hoteli, w których pracują, jako obiektów, w których wykorzystuje się przy przyrządzaniu dań żywność ekologiczną. Tego typu spotkania są nie tylko doskonałą okazją do zaprezentowania się klientowi, ale też stanowią wyśmienitą okazję do nawiązania współpracy między różnymi wytwórcami i handlarzami żywnością ekologiczną.

Kolejnym przykładem mogą być tzw. pikniki ekologiczne, w których biorą udział liczni wystawcy z całej Polski. Imprezą tego typu był np. Piknik Rodzinny Żywność Ekologiczna zorganizowany w Warszawie w 2009 r. Na stoiskach wystawowych istniała wówczas możliwość zaprezentowania umiejętności kulinarnych szefów kuchni restauracyjnych przy wykorzystaniu produktów ekologicznych. Takie imprezy przeważnie połączone są z możliwością degustacji żywności naturalnej oraz potraw z niej przyrządzonych. Jest to doskonały pomysł, dzięki któremu potencjalny klient hotelu lub gość restauracyjny utożsamia dany produkt ekologiczny bądź potrawę z niego wykonaną z miejscem, w którym może ją nabyć.

Ekologiczne przechowywanie oraz obróbka żywności w restauracjach hotelowych

Produkty żywnościowe są jednymi z najmniej trwałych. Szybko ulegają procesom gnilnym, które przyczyniają się do psucia żywności i w efekcie czynią ją niezdatną do spożycia. W celu wydłużenia czasu, w którym pokarmy mogą być bezpiecznie spożywane, stosuje się różne sposoby ich obróbki. Z tej też przyczyny poddaje się jedzenie specjalnej obróbce oraz przestrzega zasad ekologicznego przechowywania. Aby można mówić o żywności ekologicznej, nie wystarczy zakupić ją w ekologicznym gospodarstwie. Należy ją należycie przetwarzać, aby nie straciła swoich cennych właściwości zdrowotnych i odżywczych. Na szczęście istnieją na to ekologiczne sposoby.

Konieczność utrwalania żywności rodzi się przede wszystkim z fizjologii człowieka, wymagającej ciągłego dostarczania organizmowi składników pokarmowych, ponadto wynika ona z sezonowości uprawiania niektórych surowców roślinnych, potrzeby zagospodarowania nadwyżek pokarmowych, wahań podaży surowców zwierzęcych oraz konieczności posiadania rezerw. W przepisach, które obowiązują w placówkach gastronomicznych, widnieją ściśle określone sposoby przechowywania żywności. Niektóre z nich wliczane są w poczet ekologicznych. Wśród nich możemy wyróżnić metody fizyczne i biologiczne.

Pierwszą z metod fizycznych jest tzw. obróbka termiczna, której zasadniczym celem jest utrwalenie świeżości przez osiągnięcie trwałości mikrobiologicznej dzięki zastosowaniu niskiej bądź wysokiej temperatury. Utrwalanie za pomocą gazów ochronnych polega na ograniczeniu dostępu tlenu do żywności przez usunięcie powietrza lub zastąpienie tlenu innymi gazami. Wśród nich znajdują się m.in. azot, dwutlenek węgla lub mieszaniny różnych gazów. Sposób polegający na obniżeniu aktywności wody wymaga stosowania ujemnej temperatury, która zmniejsza jej aktywność przez częściowe zamrożenie, co potęguje efekt utrwalający. Podobny efekt uzyskuje się również przez suszenie.

Metoda biologicznego utrwalania produktów spożywczych polega na wytwarzaniu związków działających konserwująco na żywność w drodze procesów fermentacji i procesów przemiany materii zachodzących w żywych komórkach drobnoustrojów. Fermentacja może przebiegać w sposób tlenowy albo beztlenowy, dotyczący przemian bakteryjnych, drożdżowych lub pleśniowych, których rezultatem są produkty częściowego utlenienia cukrów i innych związków. Wśród tych procesów wyróżniamy fermentację mlekową, octową i propionową.

Wśród metod chemicznych można wskazać na dwa popularne sposoby utrwalania żywności: marynowanie i wędzenie. Marynowanie to tryb utrwalania produktów spożywczych za pomocą octu. Wędzenie polega na konserwacji żywności, głównie mięs, ryb i serów, za pomocą dymu. Impregnacja różnorodnymi składnikami dymu wędzarniczego ma działanie grzybobójcze, co przedłuża trwałość produktów. Ponadto przy serwowaniu potraw przyrządzonych z produktów ekologicznych absolutnie nie można jej napromieniować i stosować podgrzewania mikrofalowego (Gajewska, Grzebińska 1999).

Restauracja hotelowa, której kuchnia serwuje dania z produktów ekologicznych, musi zwracać również uwagę na sposoby przygotowywania i obróbki żywności, gdyż nienależyte obchodzenie się z nią może sprawić, że cały trud jej pozyskania w gospodarstwie ekologicznym zostanie zaprzepaszczony.

Stosowanie ekologicznych opakowań do przechowywania żywności w obiektach gastronomicznych

Wybieranie przez konsumentów żywności ekologicznej ma na celu przede wszystkim dostarczenie organizmowi cennych minerałów i witamin, przy jednoczesnym ograniczeniu przyjmowania metali ciężkich i pestycydów pochodzących z nawożenia w rolnictwie tradycyjnym. Jednakże kierowanie się własnym zdrowiem nie po-

winno być jedynym warunkiem, który skłania ludzi do sięgania po żywność ekologiczną. Patrząc perspektywicznie na rozwój rolnictwa ekologicznego, można stwierdzić, że ma ono na celu poprawienie kondycji naszej planety, przez ograniczenie zanieczyszczenia gleb i wody środkami chemicznymi stosowanymi w rolnictwie. Dlatego bezcelowe byłoby korzystanie z żywności ekologicznej, która pakowana byłaby w zanieczyszczające środowisko opakowania. Niemożność poddawania opakowań recyklingowi powoduje ich zaleganie na wysypiskach śmieci, a ich rozkład sprawia, że do gleby, wód i atmosfery przedostają się niepożądane substancje. Zmiana stylu życia prowadzi do nowych wymagań stawianych przez konsumentów producentom żywności.

Żywność powinna być minimalnie przetworzona, naturalnie konserwowana, zdrowa, świeża, o dobrych właściwościach odżywczych. Taka żywność niestety łatwo się psuje. Tlen, światło, wilgoć oraz bakterie obniżają zarówno wartości odżywcze, jak i sensoryczne produktów. Można temu zapobiegać, stosując opakowania aktywne i inteligentne. Hotelarze i restauratorzy muszą zwracać baczną uwagę na to, w co zapakowane są produkty, które nabywają. Jednym z najbardziej ekologicznych materiałów do pakowania żywności jest metal. Dzieje się tak przede wszystkim ze względu na jego rozwinięte właściwości barierowe oraz możliwości recyklingu. Istnieje konieczność znajdowania opakowań, które najlepiej pasowałyby do charakteru produktu, który ma być w nich przechowywany. Analiza rynkowych wyborów zarówno producentów, jak i konsumentów pozwala na stwierdzenie, że opakowania metalowe w największym stopniu zaspokajają potrzeby sektora ekologicznych produktów spożywczych (www.plastech.pl, z dnia 9 stycznia 2014 r.).

Dzięki ciągle rozwijającej się technologii i inżynierii materiałowej możliwe jest powstawanie coraz nowszych opakowań nieszkodzących środowisku oraz zapewniających żywności zachowanie maksymalnych wartości i substancji odżywczych. Opakowania z tworzyw biodegradowalnych stanowią interesującą alternatywę dla tradycyjnych tworzyw sztucznych stosowanych do produkcji opakowań głównie jednorazowego użycia, przewidzianych do krótkiego okresu użytkowania. Istnieje możliwość utylizacji zużytych odpadów me-

tołą kompostowania, dzięki czemu nie zagrażają one środowisku naturalnemu. Stosowanie takich opakowań powinno stać się codziennością w nowoczesnych hotelach, które pragną określać się mianem ekologicznych, a które są producentami znacznej ilości odpadów, w tym opakowań po produktach żywnościowych.

Charakterystyka poszczególnych grup ekologicznych produktów żywnościowych wykorzystywanych w gastronomii hotelowej

Pierwszą grupę stanowią produkty zbożowe, do których zalicza się wszelkiego rodzaju mąki, kasze, płatki, makarony oraz pieczywo. Wszystkie wymienione produkty, by były określane mianem ekologicznych, muszą być wyprodukowane ze zbóż z ekologicznych upraw. W Polsce z powodzeniem działają dziś ekologiczne młyny, w których produkowana jest zdrowa mąka, służąca następnie jako substrat do dalszej produkcji chociażby makaronów. Restauratorzy, a przez to i konsumenci, często nie zdają sobie sprawy z tego, jak bogata jest oferta ekologicznych mąk, z których można przygotowywać potrawy o nieodkrytych dotąd dla konsumentów smakach. Wachlarz produktów jest naprawdę imponujący: mąka grochowa, gryczana, kasztanowa, orkiszowa, owsiana, z amarantusa czy z prosa. Wadą produktów ekologicznych może być fakt, że wizualnie prezentują się nieco gorzej niż ich tradycyjnie wyprodukowane odpowiedniki. Dlatego ekologiczni producenci makaronów barwią je barwnikami naturalnymi, np. z kurkumy, szpinaku czy papryki. Oczywiście wszystkie one również muszą pochodzić z certyfikowanych ekologicznych gospodarstw. Ekologiczne produkty zbożowe są najczęściej mało przetworzone, co oznacza, że pochodzą z wysokiego przemiału. Dzięki temu cechują się większą zawartością cennych dla organizmu ludzkiego składników odżywczych oraz błonnika, który reguluje trawienie.

Kolejną grupę produktów stanowi mleko i jego przetwory. Od niedawna w Polsce działają pierwsze mleczarnie, które wprowa-

dzają na rynek ekologiczne mleko oraz inne produkty mleczne: śmietanę, sery, jogurty czy twarogi. Nie tylko produkty muszą pochodzić z ekologicznych gospodarstw, ale aby zachować swoje właściwości, muszą być przetwarzane w odpowiedni sposób. Cały proces technologiczny, począwszy od hodowli i żywienia krów, poprzez transport mleka, produkcję i pakowanie, skończywszy na jego sprzedaży, musi być pod ścisłą kontrolą (Malaga-Toboła 2012). Walory smakowe i zapachowe uzyskuje się przez dobór odpowiednich szczepów bakterii niemodyfikowanych genetycznie. Produkcja często odbywa się tradycyjnymi metodami. Większość czynności, takich jak nalewanie, formowanie i prasowanie masy serowej, krojenie twarogu, formowanie masła, a także pakowanie wszystkich produktów, wykonywanych jest ręcznie. Technologia wytwarzania, oraz wysoka jakość biologiczna surowca powodują, że produkty mają wyższą wartość odżywczą, większą zawartość składników mineralnych, zwłaszcza mikroelementów i witamin.

Kolejnym produktem są jaja. W gastronomii jaja stanowią ważny składnik zagęszczający, zlepiający, spulchniający oraz podnoszący walory smakowe i wartość odżywczą potraw (Gajewska, Grześnińska 1999). Dostępne na polskim rynku jaja oznakowane są cyframi od 0 do 3. Im mniejsza cyfra, tym wyższą jakość jajka oznacza. Jajo z cyfrą 3 oznacza chów klatkowy, z numerem 2 pochodzi od kury z chowu ściółkowego, a jajo z numerem 1 symbolizuje tzw. wolny wybieg. Jajko oznaczone zerem to jajko od kury chowanej w ekologicznych warunkach. Oznacza to, że zwierzęta te żyją w warunkach z zachowaniem najwyższego dobrostanu. Podobnie jak produkty mleczne, również jaja z ekologicznych gospodarstw odznaczają się podniesionymi walorami zdrowotnymi i smakowymi (Gorniewicz 2007–13).

Mięso i ryby oraz ich przetwory to kolejna grupa produktów wykorzystywanych w gastronomii hotelowej. Wielkość obsady zwierząt²⁾ powinna zależeć od możliwości zachowania równowagi paszowo-nawozowej. Prowadzenie chowu zwierząt w gospodarstwach nieposiadających użytków rolnych nie jest dozwolone. Po-

²⁾ Obsada to liczba zwierząt w przeliczeniu na 1 jednostkę powierzchni np. na hektar.

nadto zwierzęta te muszą być karmione paszami pochodzącymi tylko z gospodarstw ekologicznych. Zabronione jest trzymanie zwierząt na uwięzi. Zwierzęta w gospodarstwach ekologicznych żyją w niewielkich stadach, w dobrych warunkach fitosanitarnych, w chlewniach i oborach z dostępem do wybiegów i pastwisk. Umożliwia to uniknięcie stosowania antybiotyków i innych leków zabronionych w ekologicznym chowie (Pomykała 2011). Ryby pochodzące z ekologicznych hodowli są karmione wyłącznie naturalnym pokarmem, a wody, w których pływają odznaczają się najwyższą klasą czystości. Coraz większą popularność zyskują tzw. ekologiczne stawy, w których próbuje się odtworzyć w możliwie najdokładniejszy sposób naturalne środowisko danego gatunku ryb. Ekologiczne ryby nie są zanieczyszczone metalami ciężkimi, są bogatsze w nienasycone kwasy tłuszczowe oraz stanowią doskonale źródło wapnia, fosforu, żelaza, magnezu i innych pierwiastków, ponadto odznaczają się delikatną tkanką mięsną (Dobrowolski 2005).

Owoce z ekologicznych upraw są bogatsze w związki bioaktywne. Niestety ich produkcja jest nadal niższa niż w krajach Europy Zachodniej. Podobnie jest w przypadku warzyw. Na szczęście w praktyce sadowniczej można zauważyć tendencję zwiększonego zainteresowania ekologicznymi metodami produkcji owoców (Sas Paszt i in. 2010).

Ostatnią grupę produktów ekologicznych stanowią cukier, miód naturalny i wyroby z czekolady. Pszczelarstwo ekologiczne wzbudza coraz większe zainteresowanie zarówno w Polsce, jak i w innych krajach. Wzrost popularności tej formy gospodarowania spowodowany jest zwiększającym się popytem na miód ekologiczny, o wysokich parametrach jakościowych, a przede wszystkim o dużej wartości biologicznej (Niedźwiedzki 2003). Cukier ekologiczny produkowany jest z ekologicznie uprawianej trzciny lub buraka bez używania zakazanych dodatków i środków pomocniczych. Oprócz bezpośredniej konsumpcji ekologiczny cukier może być wykorzystywany do słodzenia napojów, które w swojej ofercie również powinny posiadać hotelowe jednostki gastronomiczne, by wyróżniać się na tle innych oraz by czymś nowym przyciągnąć i zatrzymać klienta. Alternatywę dla białego cukru stanowi cukier

brzozowy. Jest on pozyskiwany w naturalny sposób z drewna brzoź. Cechuje go niski indeks glikemiczny. Mogą go stosować cukrzycy oraz profilaktycznie osoby zagrożone osteoporozą, próchnicą i paradontozą (<http://www.zdrowycukier.com.pl/>, dnia 09 kwietnia 2014 r.).

Perspektywy i przeszkody rozwoju hotelowego produktu turystycznego opartego na żywności ekologicznej

Prowadzenie obiektu hotelowego niewątpliwie generuje wysokie koszty, zwłaszcza w przypadku hoteli o wysokim standardzie. Menagerowie starają się pomniejszać wydatki na wielu polach, tak aby jednak nie odbiło się to na jakości obsługi klienta. Wprowadzanie do menu hotelowych restauracji żywności ekologicznej bynajmniej nie przyczynia się do obniżania kosztów. Jest wprost odwrotnie. Koszty w takim przypadku zostają znacznie zwiększone w porównaniu do żywności produkowanej metodami rolnictwa tradycyjnego. Wynika to z wyższych kosztów ich wyprodukowania. Niemniej jednak warto pamiętać, że innowacyjne rozwiązania mogą przełożyć się na wzrost zysków z tytułu pozyskania nowej grupy klientów zainteresowanych żywnością ekologiczną.

Polacy ciągle niewiele wiedzą o ekologicznych produktach spożywczych ani o miejscach, w których można ją nabyć. W celu przyciągnięcia klienta do hotelu, który w swojej restauracji serwuje żywność ekologiczną, trzeba zastosować odpowiednie formy reklamy i promocji, co dodatkowo powodowałoby wzrost kosztów funkcjonowania hotelu. Wiązałoby się to również z odpowiednim przeszkoleniem personelu, w tym kelnerów. Warto jednak podjąć się tego zadania, gdyż profesjonalna kadra mogłaby zachęcać gości restauracji do zapoznawania się z ofertą potraw przygotowanych z ekologicznej żywności.

Pomysłem na obniżenie kosztów wprowadzenia żywności ekologicznej do menu restauracji hotelowych jest nawiązanie trwałej współpracy między danym obiektem a gospodarstwem ekologicz-

nym lub sklepem z ekologiczną żywnością. To obopólna korzyść. Rolnik nie musiałby martwić się o zbyt swoich produktów. Mógłby również obniżyć marżę. Podczas uprawy produktów ekologicznych osiąga się mniejsze plony, gospodarstwa są mniej wydajne, a co za tym idzie, cena wyrobów jest o wiele wyższa od produktów uprawianych metodą konwencjonalną. Bariera ekonomiczna jest jedną z głównych przyczyn niskiej popularności żywności ekologicznej.

Główną funkcją obiektów gastronomii hotelowej jest obsługa rezydujących w hotelach gości oraz niezamieszkujących klientów (Dominik 2008). Konkurencja między tymi placówkami jest dziś ogromna. Jeśli któryś z hoteli chce się wybić, musi wyróżnić się na tle pozostałych. W tym celu hotele mogą wdrażać nowe rozwiązania. Sala (2004) podaje dwie podstawowe strategie:

1. segmentacja i marki handlowe,
2. kreowanie niepowtarzalnych restauracji.

Oryginalność jest właśnie tym, co pozwala się wyróżniać, a prowadzenie przez hotel restauracji lub innej placówki gastronomicznej mającej w menu żywność ekologiczną jest właśnie tym, o czym mówi J. Sala (2004) – niepowtarzalnością. Turystyka nie jest obojętna dla środowiska naturalnego, dlatego wszelkie działania zmierzające ku jego ochronie powinny być promowane na szeroką skalę. Warto w tym miejscu nadmienić, że jak wynika z badań, 30% klientów hotelu wybrałoby nocleg w hotelu, którego funkcjonowanie nie wpływa negatywnie na środowisko (www.e-hotelarz.pl, z dnia 12 stycznia 2014 r.).

Zakończenie

Świat wokół zmienia się bardzo dynamicznie, obserwuje się negatywne zjawiska i procesy, takie jak zanieczyszczenia gleb, wód czy powietrza. Na szczęście za nimi podążają także pozytywne przemiany. Jedną z nich jest właśnie wzrost świadomości społecznej, która przekłada się na zainteresowanie żywnością ekologiczną. Konsumenci coraz częściej chcą mieć do niej dostęp i to nie tylko

w swoim gospodarstwie domowym, ale również wtedy, gdy chcą spożyć posiłek poza domem. Należy dbać o to, by podtrzymywać oraz dynamizować wzrost zainteresowania tego typu żywnością. Przede wszystkim powinny to robić obiekty, które mają dużą siłę oddziaływania i docierają do ludzi praktycznie z całego świata, a takimi obiektami są właśnie hotele i działające na ich terenie placówki gastronomii. Jest to niezmiernie pozytywne zjawisko, ponieważ turyści, którzy skorzystali z ekologicznej oferty żywieniowej restauracji hotelowej, mogą następnie szukać podobnej oferty w regionie, z którego pochodzą. To będzie generować popyt, który zaowocuje wzrostem produkcji żywności ekologicznej.

Hotelowe obiekty gastronomiczne powinny dbać o reklamę swoich wyrobów i prezentować swoją ofertę na różnych polach: targach, wystawach czy pokazach przyrządzania potraw z żywności ekologicznej. Ponadto umieszczenie na stałe w menu restauracji dań wykonanych w ekologiczny sposób z wykorzystaniem żywności ekologicznej może sprawić, że hotel zyska wiernych gości, którzy są entuzjastami tego typu jedzenia. Nieocenione może okazać się dla hotelu zdobycie certyfikatu zielonego hotelu. W dobie silnej konkurencji między hotelami każdy certyfikat, który potwierdza wyjątkowość danego obiektu, jest cenną informacją dla klienta.

LITERATURA

Borowska A., 2006, *Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie na początku XXI wieku*. Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 540.

Chrzczonowicz S., 2013, *Wina ekologiczne – co to?* Artykuł internetowy: <http://winiatywa.pl/2013/04/04/wina-ekologiczne-organiczne-biologiczne-biodynamiczne/>.

Dobrowolski K. (red.), 1995, *Przyrodniczo-ekonomiczna waloryzacja stawów rybnych w Polsce*. Fundacja IUCN Poland, Warszawa.

Dominik P., 2008, *Gastronomia we współczesnym hotelu*. Wyższa Szkoła Eko-

nomiczna, Warszawa.

Gajewska D., Grześnińska W., 1999, *Żywnienie w turystyce*. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.

Gorniewicz E., 2007–2013, *Ocena jakości jaj oraz efektywności ekonomicznej ich pozyskiwania w aspekcie rolnictwa ekologicznego*. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Schematu III pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Malaga-Toboła U., 2012, *Wyposażenie techniczne wybranych gospodarstw ekologicznych ukierunkowanych na produkcję mleka*. Inżynieria Rolnicza, 2, 137, t. 2.

Niedźwiedzki A., 2003, *Pszczelarstwo ekologiczne na przykładzie Niemiec*. Paśnika, 1/2003.

Pomykała D., 2011, *Dobrostan zwierząt w gospodarstwach ekologicznych*. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Radom.

Radecki A. (red.), 1995, *Stan rolnictwa ekologicznego i integrowanego w Polsce. „Ekologiczne i integrowane rolnictwo w Polsce. Raport – 1995”*. Wydawnictwo Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.

Sala J., 2004, *Marketing w gastronomii*. PWE, Warszawa.

Sas Paszt L., Malusd E., Grzyb Z., Rozpara E., Wawrzyńczak P., Rutkowski K.P., Zmarlicki K., Michalczuk B., Podlaska B., Nowak N., 2010, *Środowiskowe i zdrowotne znaczenie ekologicznej produkcji owoców*. Postępy Nauk Rolniczych, 1.

Winiarski R., Zdebski J., 2008, *Psychologia turystyki*. Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne, Warszawa.

Źródła internetowe:

www.e-hotelarz.pl

www.greenhotels.pl

www.hotelhumaina.es

www.hotelnews.pl

www.hotelossa.pl

www.irene.sggw.pl

www.minrol.gov.pl

www.niedrzwicaduza.pl

www.wilsonhostel.pl

www.kawakawa.pl

www.plastech.pl

www.zdrowycukier.pl