

Anna Kudlińska-Chylak

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Innowacyjne usługi żywieniowe na przykładzie targów śniadaniowych

Wstęp

Rozwój społeczno-gospodarczy jest uwarunkowany przedsiębiorczością na obszarach miejskich oraz wiejskich. Obecnie postrzeganie gospodarstw wiejskich uległo zmianie. Rolnicy zaczęli poszukiwać różnych źródeł dochodu. Jednocześnie jednostki publiczne rozszerzyły pomoc dla tej grupy społecznej, oferując środki pochodzące z Unii Europejskiej.

W niektórych rejonach w Polsce wytwarzane są produkty tradycyjne i regionalne na potrzeby własne oraz z przeznaczeniem na sprzedaż [Sieczko i Wojcieszynska 2013]. Gospodarstwa rolne mają możliwość rozwoju w dwóch kierunkach. Jednym z nich jest wytwarzanie i sprzedaż produktów przetworzonych, a drugim – produktów nieprzetworzonych. Produkty regionalne i tradycyjne charakteryzują się swoistym smakiem, składem i jakością oraz specyfiką zależną od regionu wytwarzania. Należy podkreślić, że ich produkcja jest ograniczona. W Polsce większa popularność tych produktów spowodowana jest zmianą zachowań konsumentów, poszukujących produktów wysokiej jakości i „naturalnych”.

Polski rynek oferuje konsumentom produkty regionalne i tradycyjne za pośrednictwem sprzedaży bezpośredniej, przez co rozumiemy łańcuch sprzedaży od producenta do konsumenta. Tradycyjny model sprzedaży dokonywał się w gospodarstwach rolnych, w sprzedaży detalicznej i hurtowej oraz sklepach oferujących zdrową żywność i sklepach internetowych. Nowy trend w tym obszarze dotyczy jarmarków, targów śniadaniowych oraz imprez okolicznościowych.

Ważnym aspektem targów jest ich funkcja, która od lat 90. XX wieku ewoluowała. Funkcje targów można rozpatrywać na kilku płaszczyznach. Z punktu widzenia praktyki handlowej oraz marketingowej targi stanowią uniwersalne

narzędzie oddziaływania przedsiębiorstwa na otoczenie. Jednocześnie należy wskazać na aktywizację rozwoju gospodarczego miast i regionów jako narzędzie bezpośredniej i pośredniej stymulacji wielu obszarów ludzkiej aktywności [Jaska 2014].

Z punktu widzenia producenta zaletą targów jest bezpośredni kontakt z potencjalnym klientem. W tym aspekcie należy mówić o budowaniu wizerunku firmy oraz pozycji przedsiębiorstwa na rynku, prezentowaniu oferty oraz wymianie doświadczeń. Jednocześnie producent zyskuje opinie na temat jego produktu oraz firmy.

Cel, materiał i metodyka

Celem opracowania jest wskazanie na innowacyjności w usługach żywnościowych na przykładzie targów śniadaniowych. Na podstawie zebranych materiałów oraz własnych obserwacji dokonano przeglądu tych inicjatyw na terenie Polski. Przedmiotem publikacji jest określenie cech charakteryzujących targi ze względu na duże zainteresowanie konsumentów. Analizie poddano specyfikę wydarzeń, włączając trendy nastawione na zdrowy styl życia, wykorzystano dostępne informacje publikowane na stronach internetowych o charakterze regionalnym i marketingowym. Zwrócono uwagę na publikacje branżowe związane z żywnością ekologiczną i regionalną.

Wybrane targi śniadaniowe – case study

Rynek usług żywnościowych podlega dynamicznym zmianom. Podstawowe funkcje związane z zaspokajaniem potrzeb fizjologicznych są poszerzane o wspólne spędzanie czasu z rodziną, przyjaciółmi, w otoczeniu przyrody, na świeżym powietrzu. Są to spotkania nie tylko o charakterze żywnościowym. Można w ich trakcie uczestniczyć w warsztatach, słuchać muzyki, a dzieci mają możliwość zabawy.

Pierwsze Targi Śniadaniowe organizowano w 2013 roku w weekendy na Żoliborzu w Warszawie. Jako miejsce wybrano okolice Cytadeli i restauracji Żywiciel. Zdaniem Krzysztofa Cybrucha, pomysłodawcy warszawskich Targów Śniadaniowych, u podstaw tego rodzaju imprez leżało stwierdzenie „śniadanie jest posiłkiem, które rozpoczyna nam każdy dzień”. Dodatkowo można było zasiąść do tego posiłku z rodziną, przyjaciółmi oraz w towarzystwie znajomych i nieznajomych. Ta inicjatywa pozwalała odwołać się do wakacyjnych wspomnień. Oferowano dania brazylijskie, tajlandzkie i hiszpańskie oraz produkty, ta-

kie jak: marokańskie i greckie oliwki, gruzińską adżikę oraz holenderskie ciastka o nazwie stroopwafel” [Gwiazdowska i Kowalczyk 2015]. Z czasem plenerowe śniadania pojawiły się w innych dzielnicach Warszawy, włączając: Wołę (Park Moczydło), Mokotów, Powiśle, Ursynów i Bemowo. W okresie wielkanocnym odbywały się targi związane z okresem świątecznym. W trakcie dwudniowej imprezy oferowano stroiki, ozdoby, pisanki oraz produkty regionalne.

W 2014 roku inicjatywa Targów Śniadaniowych była nominowana do konkursu Dobry Wzór w kategorii usługa rekomendowana. W tym samym roku została zaproszona do projektu Otwarta Warszawa, jako element ożywiania przestrzeni miejskiej. Ze względu na atrakcyjność i zainteresowanie koncepcja Targów Śniadaniowych została rozpowszechniona w Trójmieście, Poznaniu i Krakowie. W okresie wiosenno-letnim targi odbywały się na powietrzu. Wdrożony został pomysł ich kontynuacji w szkołach, miejscach kultury i sztuki. Dużą popularnością cieszyły się warsztaty kulinarne Świeża Inicjatywa, których mecenasem kulinarnym zostało przedsiębiorstwo będące właścicielem marki Zelmer¹. Uczestnicy poznawali „świat gotowania”, używając m.in. sezonowych produktów. Organizatorzy Targów Śniadaniowych w Warszawie w listopadzie 2015 roku wydali kartę Przyjaciela Targu Śniadaniowego. Na koniec krajowego sezonu w 2015 roku podano, że w każdy weekend spożyto około 19 tys. śniadań, wypito 13 tys. kaw oraz bawiło się 850 dzieci [Podgórska 2015].

Targi śniadaniowe cieszą się popularnością w Krakowie – mieście prężnie rozwijającym się pod względem kulturalnym, którego mieszkańcy wykazują zainteresowanie produktami ekologicznymi i zdrową żywnością. Z tego powodu pojawiły się cykliczne festiwale kulinarne. Idea zdrowego odżywiania w weekendy przyciągała wiele osób. Krakowianie spożywali śniadania „pod chmurką” w parkach Krakowskim i Ratuszowym. Wśród wystawców można było spotkać lokalnych małopolskich wytwórców, eksponujących własne wyroby. Z kolei w starym budynku dworca głównego PKP stał się miejscem wspólnego spożywania śniadań w towarzystwie rodziny albo znajomych. Ważną inicjatywą rozpowszechnioną w Krakowie są cykliczne spotkania w stylu slow food. Przedsięwzięcie odbywa się na Starym Kleparzu. Art & Food Bazar jest wydarzeniem całorocznym, łączącym sztukę ze zdrowym jedzeniem². Oferowane są śniadania lub brunch. Impreza skupia artystów, ekologicznych rolników, kulinarnych profesjonalistów i amatorów, także lokalnych projektantów i graficyarzy.

Inną krakowską inicjatywą kulinarną jest Foodstock. Są to spotkania tematyczne, dotyczące przykładowo zup. Hasłem imprezy jest porcja jedzenia za 5 zł.

¹Targ Śniadaniowy zaprasza na kolejne bezpłatne warsztaty kulinarne z cyklu „Świeża Inicjatywa” Zelmer w Warszawie i Poznaniu, www.magazyn-kuchnia.pl (dostęp: 3.09.2015).

²Art. & Food Bazar, <http://www.wkrakowie.pl/arttykul/art--food-bazar> (dostęp 26.11.2014).

Wśród wystawców wyróżniają się właściciele food trucków, blogerzy i autorzy konceptów kulinarnych.

W maju 2015 roku Targ Śniadaniowy zorganizowano na wrocławskim placu Nowy Targ, zastępując Wrocławski Jarmark Produktów Świeżych³. Goście mogli uczestniczyć w dodatkowych atrakcjach, takich jak: zajęcia z fitness, jogi, warsztaty ceramiczne, kulinarne oraz plastyczne. Oferowano spotkania popularyzujące wybrane kuchnie narodowe czy regionalne. Stworzono możliwość zakupienia takich smakołyków, jak: kozie sery, chałwę turecką, lemoniadę, ogórki i kapustę kiszoną, pierogi z karpim oraz tradycyjne wędliny.

W Poznaniu targi śniadaniowe – w ostatnich latach – organizowane były w Nowej Gazowni, w parku Wodniczki. Uczestnicy mogli skosztować potrawy, takie jak: pierogi, kielbaski, pizzę, karaibskie przysmaki, burgery, wegański bigos, zapiekanki, grzane piwo oraz produkty lokalnych wytwórców.

W Sopocie na Targach Śniadaniowych oferowane są warzywa, owoce, nabiał, wędliny, sery, a także produkty bezglutenowe i sezonowe. W okresie letnim targi organizowano w plenerze, w zimowym – kiermasz przenoszony jest do budynku. Wydarzeniu towarzyszą imprezy edukacyjne. Ich tematyka obejmuje warsztaty dla dzieci (plastyczne, muzyczne, teatralne, laboratorium i robotyka) oraz spotkania z cyklu zdrowego stylu życia. Organizatorzy podkreślają, iż te inicjatywy mają na celu rozwój relacji sąsiedzkich oraz zaproponowanie mieszkańcom nowego sposobu spędzania wolnego czasu w weekendy.

Innym polskim miastem, w którym odbywają się plenerowe targi, jest Lublin. W niedzielę w klubie Plener nad Bystrzycą spotykają się regionalni wystawcy z mieszkańcami. Temu wydarzeniu towarzyszy slogan „Jem Lublin na trawie” [Prus 2015]. Lubelskiej edycji patronuje idea slow food, przypominająca o wartościach egzystencji. Jedną z nich jest przyjemność dająca możliwość wytchnienia i relaksu. Dzięki temu można mieć poczucie rozkoszowania się dobrym jedzeniem, także czerpać satysfakcję z wspólnie spędzonego czasu z rodziną czy przyjaciółmi. Wśród producentów pojawiają się lokalni wytwórcy oraz lubelscy restauratorzy. Odwiedzający o wyjątkowych upodobaniach kulinarnych (np. weganie, wegetarianie, alergicy) mogli znaleźć szeroki wybór produktów, począwszy od świeżych warzyw, serów, wędlin po przetwory i soki.

Targi Śniadaniowe są organizowane także w Łodzi. Przykładowo 4 lipca 2015 roku mieszkańcy Łodzi mieli okazję po raz pierwszy wybrać się na poranny posiłek na świeżym powietrzu. Wśród produktów oferowano m.in. ekologiczną żywność. W łódzkim parku Źródliśka pojawiło się dodatkowe udogodnienie – leżaki dla odwiedzających zapewniające chwilę relaksu w cieniu drzew [AT 2015]. Atrakcją dla dzieci były bańki mydlane. Ze względu na atrakcyj-

³Targ Śniadaniowy we Wrocławiu, <http://www.wroclaw.pl/targ-sniadaniowy-we-wroclawiu-nanowym-targu> (dostęp: 20.05.2015).

ność wydarzenia imprezę zgłoszono do plebiscytu na najciekawszą inicjatywę. W lutym 2016 roku w Domu Literatury, redakcja Plastra Łódzkiego nagrodiła 15 wydarzeń nagrodą Plastrów Kultury. Czytelnicy portalu oddali ponad 3 tys. głosów, łódzki targ zajął II miejsce.

Z danych opublikowanych na stronie internetowej Targów Śniadaniowych „od 2013 roku 22400 odwiedzających spożyło 19 tysięcy śniadań w każdy weekend i 13,5 tysiąca kaw. W ciągu tego okresu na targach pojawiło się 443 wystawców” (www.targśniadaniowy.pl).

Jak wcześniej wspomniano, inicjatywy wspólnego biesiadowania mają miejsce w ośrodkach kultury i sztuki. Takim miejsce stało się Centrum Nauki Kopernik w Warszawie, które we wrześniu 2015 roku było gospodarzem Festiwalu Przemiany⁴. Hasło tego pikniku brzmiało „lokalnie i bioróżnorodnie”. Uczestnicy brali udział w warsztatach i wykładach na temat rozsądnego dokonywania zakupów. Zaproponowano również strefę mikrotargu z ofertą kupna i degustacji owoców i warzyw od lokalnych rolników.

Równolegle na rynku gastronomicznym odbywa się cykl targów kulinarnych Śniadanie na Trawie. Impreza o charakterze cyklicznym rozpoczyna się pod koniec maja i trwa do końca sierpnia. W Warszawie przy ulicy Myśliwskiej oraz na plenerowym Placu Zabaw można zakupić produkty od lokalnych producentów. Dodatkowo niedzielnemu biesiadowaniu towarzyszy muzyka. Organizatorzy przewidzieli możliwość wypożyczenia leżaków.

Podobne wydarzenia organizowano w Olsztynie, Ełku i Żorach. Żorskie śniadania plenerowe służą żywieniu przestrzeni miejskiej i zintegrowaniu społeczeństwa miejskiego. Atrakcją było pojawienie się food trucków. Cotygodniowe spotkania miały różny charakter. W trakcie Śniadań na Trawie dominowały zajęcia jogi i fitness.

Na olsztyńskim pikniku plenerowym z serii Śniadanie na Trawie swoje specjalności prezentowało 10 organizacji z całego województwa [IK, MN 2015]. Oferowano m.in. mus z buraków, wyciskane soki oraz naturalne miody. Skwer Wolnego Tybetu przy ulicy Jeziornej na jeziorze Czarnym skupił lokalnych wytwórców. W parku Centralnym organizowano strefy plastyczne, rekreacyjne, muzyczne oraz poświęcone książce. Oprócz maratonu czytania na wydarzeniu gościła Miejska Biblioteka Publiczna. Odbywały się przedstawienia w teatrzykach, pojawił się bukinista z katarynką.

Wspólne celebrowanie śniadań w Toruniu ma miejsce w otoczeniu średnio-wiecznego starego miasta – rynku Staromiejskim oraz od 2013 roku na rynku Nowomiejskim, w ramach Święta Województwa Kujawsko-Pomorskiego oraz

⁴Festiwal Przemiany, www.kopernik.org.pl (dostęp: 20.02.2016).

z okazji Światowego Dnia Ochrony Środowiska⁵. Toruńskie imprezy odbywały się pod hasłem „Myśl – Jedz – Oszczędzaj”. Obchodom towarzyszyły dźwięki muzyki oraz elementy nawiązujące do programu ONZ. Uczestnicy mogli zapoznać się z konceptem programu, który dotyczył oszczędzania produktów żywnościowych i przeciwdziałania lekkomyślnej konsumpcji. Mieszkańcy i turyści mieli okazję skosztowania lub zakupu miodów, olejów, eko-lodów, nasion i bakali. Poza plenerowym śniadaniem ustawiono stoiska z rękodziełami artystycznymi oraz wyrobami twórców upcyclingu. W ramach edukacji ekologicznej można było stworzyć farby warzywno-owocowe i przykuchenny ogródek ziołowy.

Elementy kulinarne pojawiają się w mediach. Przykładem jest telewizja śniadaniowa, której początki sięgają programów emitowanych w 1952 roku w Stanach Zjednoczonych. Program „The Today Show” był nadawany przez NBC w godzinach porannych 7:00–9:00. W 1975 roku pojawił się na antenie telewizji śniadaniowej program „Good Morning America”. W Europie tego typu programy pojawiły na przełomie lat 80 i 90 XX wieku. W Polsce w 1992 roku zaistniał program „Kawa czy Herbata”. W 2002 roku zadebiutowała audycja „Pytanie na śniadanie”, a w 2005 roku – „Dzień Dobry TVN” [Dąbrowska-Cendrowska 2011]. Idea programów śniadaniowych jest związana ze stałą porą emisji (ranek, poranek i wczesne przedpołudnie) oraz analizowanymi zagadnieniami prawnymi, społecznymi, psychologicznymi, kulturalnymi, kulinarnymi i informacyjnymi.

Ciekawym projektem okazały się tzw. śniadania kobiet przedsiębiorczych oraz dla młodych mam. Kobiety sukcesu spotykają się w lokalach gastronomicznych w godzinach porannych, dyskutują na tematy związane z przedsiębiorczością, rozwojem zawodowym kobiet. Mają także możliwość uczestnictwa w spotkaniach ze specjalistami z różnych dziedzin. Celem inicjatywy jest integracja lokalna. Jednocześnie ten czas może być przeznaczony na skosztowanie smacznego i zdrowego jedzenia. W ofercie śniadaniowej są serwowane pasty kanapkowe na pełnoziarnistym pieczywie, jaglanka na słodko, naleśniki i owocowo-bakaliowe jogurty, a przy tym można napić się kawy lub herbaty.

Podsumowanie

Nowym trendem wpisującym się w specyfikę dużych miast są imprezy promujące zdrową żywność oraz wyroby lokalnych producentów z możliwością degustacji regionalnych potraw. Łączą aspekty społeczne i ekonomiczne. Tego typu przedsięwzięcia ożywiają także niewykorzystane do tej pory przestrzenie

⁵Śniadanie na trawie w Toruniu, <http://ulicaekologiczna.pl/zdrowy-tryb-zycia/sniadanie-na-trawie-w-toruniu/> (dostęp: 6.06.2013).

miasta. Dają możliwość nawiązywania kontaktów towarzyskich oraz zacieśniania więzów rodzinnych.

Należy przypuszczać, że takie idee będą miały miejsce coraz częściej. Stanowią platformę dla rozwoju lokalnego, integracji społecznej i promowania zdrowego stylu życia.

Literatura

- AT, 2015: „*Park Śniadaniowy w Łodzi. Relaks w Parku Źródlika* dostępne on-line na: <http://lodz.naszemiasto.pl/artukul/park-sniadaniowy-w-lodzi-relaks-w-parku-zrodliska-zdjecia,3480605,artgal,t,id,tm.html> (dostęp: 20.02.2016).
- DĄBROWSKA-CENDROWSKA O., 2011: *Telewizja śniadaniowa. Celebryci, porady i audiotele przynęta na kobiecą publiczność*, Media i Społeczeństwo 1, 29–39.
- GWIAZDOWSKA K., KOWALCZYK A., 2015: *Zmiany upodobań żywieniowych i zainteresowanie kuchniami etnicznymi – przyczynek do turystyki (kulinarnej?)*, Turystyka Kulturowa 9, 6–24.
- IK, MN (2015): *Śniadanie na trawie, czyli piknik w plenerze*, dostępne on-line na: <http://olsztyn.tvp.pl/20649862/sniadanie-na-trawie-czyli-piknik-w-plenerze> (dostęp: 20.02.2016).
- JASKA E., 2014: *Targi jako forma komunikacji przedsiębiorstwa z grupami otoczenia*, Turystyka i rozwój regionalny 2, 35–44.
- PODGÓRSKA A., 2015: *Targ Śniadaniowy, Warszawa. Sprawdźcie, gdzie będziecie mogli smacznie zjeść jesienią i zimą*, dostępne on-line na: <http://warszawa.naszemiasto.pl/artukul/targ-sniadaniowy-warszawa-sprawdzcie-gdzie-bedziecie-mogli,3527860,artgal,t,id,tm.html> (dostęp: 19.02.2016).
- PRUS K., 2015: *Jem Lublin na trawie. Targi śniadaniowe co tydzień*, dostępne on-line na: <http://www.dziennikwschodni.pl/lublin/n,1000164290,jem-lublin-na-trawie-targi-sniadaniowe-co-tydzien.html> (dostęp: 18.02.2016).
- SIECZKO A., WOJCIESZYŃSKA Z., 2013: *Produkty tradycyjne i regionalne jako szansa rozwoju przedsiębiorczości wiejskiej*, Folia Pomeranae Unviversitatis Technologiale Stetinensis 299 (70), 181–190.

Abstrakt

Celem publikacji jest analiza nowych trendów na rynku usług żywieniowych. Przykładem innowacyjności są targi śniadaniowe oraz śniadania ludzi biznesu w lokalach gastronomicznych. Targi śniadaniowe obejmują obszar związany z usługami żywieniowymi i zabawą. W szerszym znaczeniu można mówić o spożywaniu posiłków na świeżym powietrzu, pozyskiwaniu produktów od lokalnych producentów oraz zacieśnianiu więzi sąsiedzkich. Targi są miejscem, gdzie można obcować z muzyką, uczestniczyć w warsztatach oraz zabawach.

Cieszą się one coraz większą popularnością w dużych miastach Polski, takich jak: Warszawa, Poznań, Sopot. Jako metodę badawczą wykorzystano case study oraz obserwację własną.

Słowa kluczowe: innowacje, targ, posiłek, śniadanie, biesiadowanie, weekend

Innovative food services on the example of breakfast fairs

Abstract

Introduction of innovative solutions is observed in many areas of the food market and food services. Among the examples of innovations one can find breakfast fairs, business people breakfasts in restaurants, special offer breakfasts in restaurants etc. The purpose of the publication is to analyze new trends in the market of food services based on the example of the breakfast fairs. These include combining nutritional services, having fun and socialising. In a broader sense we can talk about eating meals in the open air, obtaining products from local producers and strengthening neighborly bonds. While visiting such fairs one can listen to the music, participate in workshops and games. They become increasingly popular in major Polish cities, including Warsaw, Poznan, Sopot. The research methods used were case studies and personal observation.

Key words: innovations, fair, meal, breakfast, feasting, weekend