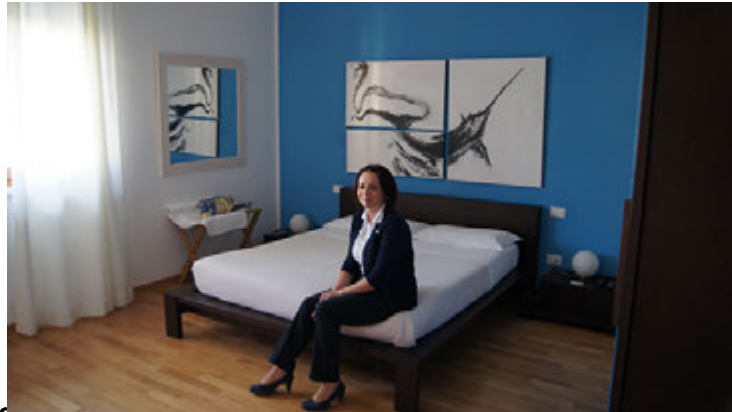


# Sprawozdanie z pobytu w Palermo 17-24 listopada 2013r.

## Dzień pierwszy-niedziela

Przylot do Palermo

- Zakwaterowanie; wygodny, przestronny apartament z pełnym wyposażeniem i śniadaniami.
- Każdy z uczestników projektu ma swój pokój oraz dostęp do jednej z trzech łazienek.
- Wysoki poziom serwisu hotelowego; codzienne sprzątanie pokoi i części wspólnych



## Dzień drugi-poniedziałek

Spotkanie w siedzibie firmy Asterisco; zapoznanie z planem pobytu; prezentacja firmy oraz miasta Palermo jako ważna destynacja turystyczna; atrakcje regionu; produkty regionalne

- Przybycie do Restauracji „A Cuccagna”
- Prezentacja menu oraz zapoznanie się z częścią produkcyjną
- Spożywanie wspólnie lunchu z produktów regionalnych
- Wysoki standard obsługi, piękny wystrój restauracji, wyśmienite menu
- Restauracja znana w całym mieście, odwiedzana przez ważne osobistości z całego świata



### Dzień trzeci-wtorek

- Wizyta w restauracji Il Vespro
- Prezentacja firmy oraz karty menu
- Restauracja działająca na rynku od ponad 30 lat
- Duży rodzinny interes; znane miejsce w centrum Palermo
- Kuchnia serwująca dania z produktów regionalnych
- Przygotowanie obiadu wspólnie z Szefem kuchni
- Możliwość prześledzenia procesu produkcyjnego
- Degustacja gotowych dań
- Wspólny posiłek z właścicielami restauracji
- Bardzo dobry serwis gastronomiczny
- Wysoki poziom produkcji dań
- Widoczne doświadczenie załogi serwisowej i produkcyjnej



### Dzień czwarty-środa

- Wizyta w gospodarstwie agroturystycznym - Villa Mirto
- Gospodarstwo położone malowniczo w okolicy Palermo
- Rodzinny interes od ponad 150 lat
- Prezentacja atrakcji –ogród włoski, stadnina koni, starodrzew
- Zwiedzanie domu-rodzinne pamiątki, obrazy i zdjęcia seniorów rodu Mirto
- Przygotowanie lunchu wspólnie z Szefem kuchni
- Degustacja wina domowego oraz nalewek
- Degustacja serów, które są produkowane na miejscu
- Wspólny posiłek-mnóstwo drobnych, typowych dla regionu przekąsek
- Typowy rodzinny biznes włoski
- Wspaniała domowa atmosfera
- Ekologiczne produkty regionalne
- Przynależność firmy do sycylijskiego dziedzictwa kulinarnego
- Zniżka w podatkach z uwagi na produkcję i sprzedaż dań wyłącznie z produktów lokalnych, często produkowanych w gospodarstwie



### **Dzień piąty-czwartek**

- Wizyta na tradycyjnym sycylijskim targowisku w centrum Palermo
- Miejsce gdzie można kupić świeże regionalne produkty spożywcze takie jak:

- a. Owoce morza i ryby
- b. Owoce i warzywa
- c. Oliwy z oliwek
- d. Przyprawy
- e. Makarony
- f. Sery
- g. Mięso i wędliny



- Wizyta w kościele (XVIII wiek)- usytuowany tuż przy targowisku - unikatowa dekoracja z inkrustowanego marmuru
- Wieczorna wizyta w tradycyjnej sycylijskiej restauracji Sant Andrea w centrum Palermo
- Duży wybór dań
- Znakomite wino
- Dobry serwis
- Bardzo starannie wydane dania



### **Dzień szósty-piątek**

Podsumowanie i raport końcowy. Spotkanie w firmie Asterisco.

### **Dzień siódmy-sobota**

Zwiedzanie najważniejszych zabytków Palermo.

### **Podsumowanie, spostrzeżenia i wnioski końcowe**

- Restauracje sycylijskie (włoskie) są zarządzane (w większości) w sposób rodzinny. Występują bliskie relacje między właścicielem, szefem kuchni i kelnerami, ponieważ funkcje te przenikają się wzajemnie. Taka struktura

buduje dobrą atmosferę w restauracji. Goście widzą to i bardzo sobie cenią.

- Sycylijscy kucharze nie zawsze przywiązują wagę do wyglądu dania. Najważniejszy jest bowiem smak oraz taka ilość produktu, która zadowoli konsumenta. Często na talerzu nie ma dekoracji. Jest to zabieg celowy, który ma zbliżyć formę dania w restauracji do posiłku domowego. Takie działanie ma także wymiar ekonomiczny.
- Podczas pobytu w Palermo mieliśmy przyjemność widzieć i degustować ogromny asortyment zakąsek zimnych i ciepłych, które są to serwowane jako "starter" przed daniami głównymi (tzw. „antipasti”). Gość otrzymuje na jednym talerzu wybór takich zakąsek, który uprzyjemnia czas oczekiwania na dania zasadnicze.
- Mieszkańcy Sycylii są bardzo dumni ze swoich produktów regionalnych i traktują ich produkcję i spożywanie jako patriotyczny obowiązek. Przekłada się to oczywiście na dochód regionu, który ma większą możliwość rozwoju gospodarczego.
- Wszystkie powyższe spostrzeżenia mogą znaleźć możliwość realizacji na polskim rynku hotelowo- gastronomicznym. Ważne jest aby firmy gastronomiczne miały swój oryginalny wizerunek. Zarządzanie restauracjami w stylu włoskim może przynieść korzyść w postaci wspaniałej atmosfery, która przyciągnie konsumenta i zachęci go do spędzania czasu w „naszej” restauracji. Oczywiście nie bez znaczenia pozostaje koszt produkcji dania, a co za tym idzie cena sprzedaży. Jeśli będzie przystępna goście nas odwiedzą w takiej liczbie jak ma to miejsce na południu Włoch.
- Zrealizowany projekt pozwolił grupie na zweryfikowanie swojego poglądu na włoską gastronomię oraz poznanie różnic kulturowych pomiędzy naszymi krajami.

- Nabyta wiedza oraz nowe doświadczenia zawodowe , które zdobyli uczestnicy projektu, będą przekazywane pracownikom restauracji w Polsce podczas szkoleń kulinarnych i serwisowych.

Dariusz Serwatka-Hotel HP Park Plaza

Jacek Szkrawan-Pałac Brzeźno

Anna Buczek-Pałac Brzeźno

Agnieszka Gościńskiak-Hotel Ruben

Daniel Makuch-Villa Polanica

© Copyright Dobre Kadry. Centrum badawczo-szkoleniowe Sp. z o.o.