



Erasmus+

Erasmus  
Plus for  
Organic  
Sector



# POLONIAK

---

Bistro dla wszystkich

Bistro wegańskie

Bistro wegetariańskie

Bistro bezglutenowe

Bistro bez cukru

**płoniak.pl**

*„Szlachetne zdrowie  
Nikt się nie dowie,  
Jako smakujesz,  
Aż się zepsujesz.”*

*-Jan Kochanowski*

# Założyciele

- Pani Irena Szymczykiewicz-Tyl i Pan Ryszard Tyl
- Właściciele przedsiębiorstwa ekologicznego „Poloniak” założonego w 1999 roku w Warszawie. W chwili obecnej zakład produkcyjny mieści się na obrzeżach Puszczy Kampinoskiej w Wyględach.
- Od 2011 roku głównym kierunkiem zainteresowania przedsiębiorstwa jest produkcja żywności ekologicznej pod firmą – poloniak.pl, która zostanie wykorzystana w projektowanym bistro.

# Parę słów o bistro...

- Poloniak jest to lokal gastronomiczny, w którym można spożyć pyszne, lekkie i zdrowe posiłki, bazujące na produktach ekologicznych.
- To miejsce, w którym każdy odnajdzie swój smak i posiłek, którego nie będzie musiał się obawiać ze względu na alergie, nietolerancje czy też choroby.
- Oferujemy dania przygotowane na miejscu od podstaw lub częściowo przetworzone w firmie POLONIAK.
- Wykorzystywane ekologiczne surowce i produkty pochodzą z firmy POLONIAK oraz od dostawców współpracujących z firmą.

# Godziny otwarcia

Poniedziałek – Piątek: 8-20

Sobota – Niedziela : 9-19

# Menu

- Śniadanie
- Lunch
- Oferta popołudniowa
- Napoje
- Desery



## 1. Oferta śniadaniowa:

- Musli/owsianka z owocami + jogurt
- Koktajl
- Parówki
- Pieczywo z pastami lub pasztetami / Kanapki na wynos

## 2. Lunch:

- Zupa / zupa krem
- Tarta
- Leczo
- Kotlety wegańskie
- Sałatka
- Tortilla z warzywami
- Naleśniki na słono i słodko
- Makaron, zapiekanka

## 3. Oferta popołudniowa:

- Koktajl
- Pieczywo na ciepło z pasztetami, pastami
- Napoje: soki, smoothie



#### 4. Napoje

- Świeżo wyciskane soki
- Woda
- Kawa
- Herbata
- Wino

#### 5. Desery:

- Inulinki
- Muffiny
- Tartaletki z owocami sezonowymi





# Główne pomieszczenia

## 1. Część konsumencka:

- Sala konsumencka
- Część wydawczo-robocza (z ladą wydawczą i blatem roboczym)
- Toaleta dla klientów

## 2. Zaplecze

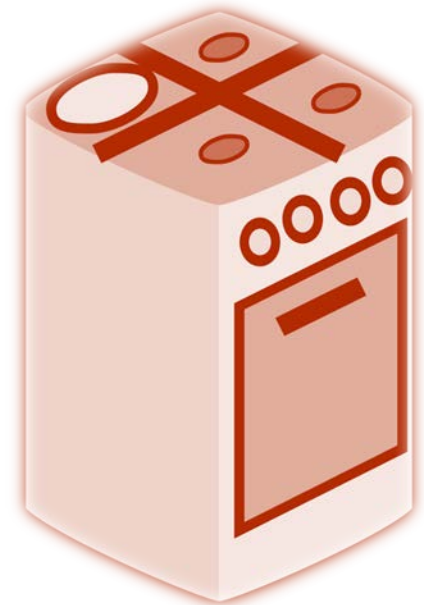
- Zmywalnia
- Część robocza
- Magazyn suchy
- Chłodnia
- Pomieszczenie socjalne
- Toaleta dla pracowników

# Urządzenia – część konsumencka

- Kasa - POS
- Lada chłodnicza
- Lada wystawowa
  - Grill
  - Wyciskarka
- Ekspres ciśnieniowy
- Zastawa stołowa

# Urządzenia – zaplecze

- Kuchenka
- Piec konwekcyjno -parowy
  - Blender
  - Parowar
- Chłodziarka
- Wypaźarka
- Szafa przelotowa
- Naczynia, przybory kuchenne



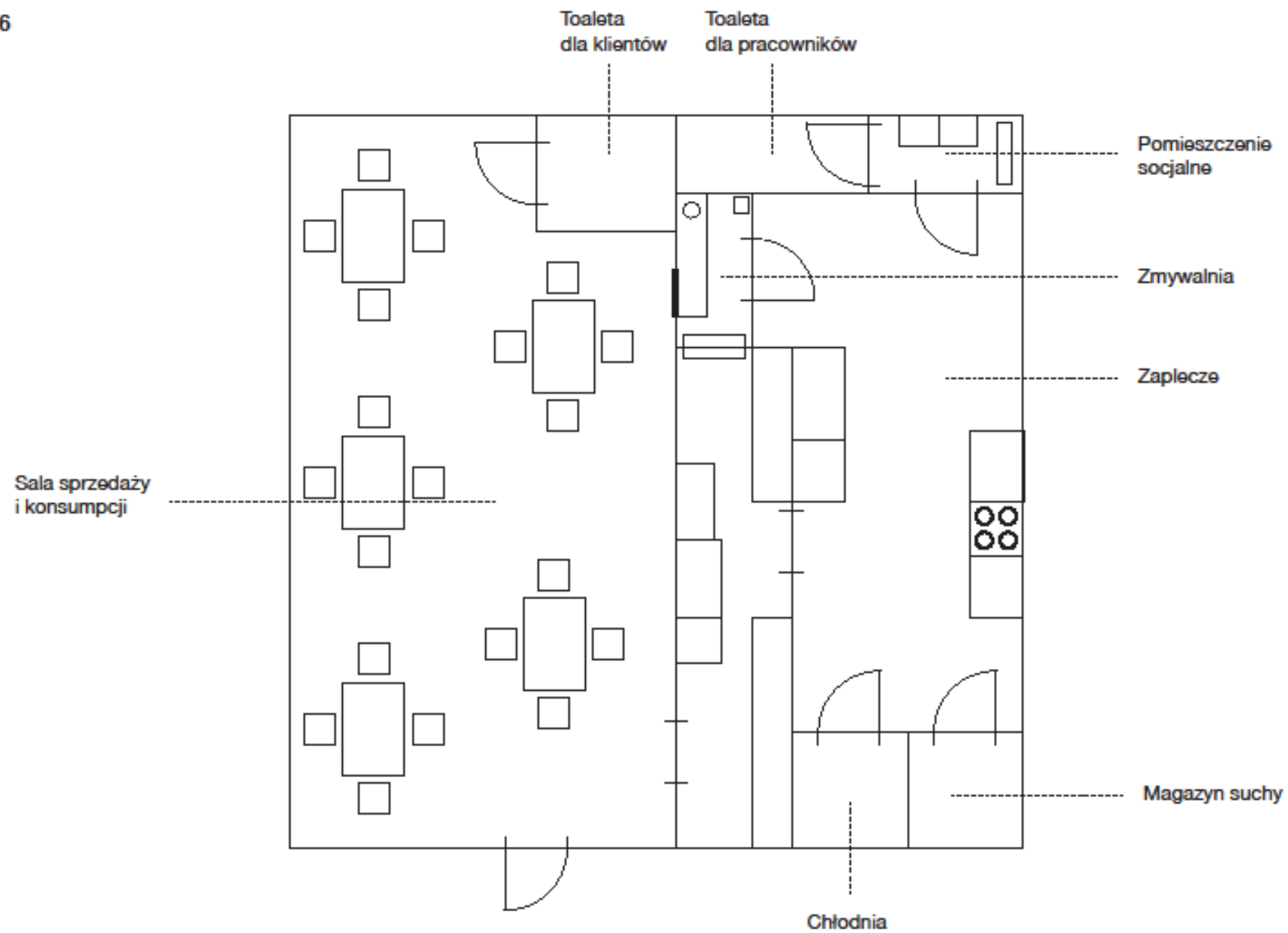
Planowane stanowisko pracy w pomieszczeniu	Planowane wyposażenie dla danego stanowiska	Liczba (szt.)	Wymiary [mm]			Powierzchnia zajmowana przez wyposażenie [m2]	Suma powierzchni zajmowanej przez wyposażenie [m2]	Powierzchnia komunikacyjna [m2]	Powierzchnia pomieszczenia [m2]
			szerokość	głębokość	wysokość				
Zaplecze	piec konwekcyjno - parowy	1	820	830	970	0,6806	3,2481	6,4962	9,74
	stół roboczy	1	1300	600	850	0,78			
	stół roboczy	1	400	700	850	0,28			
	chłodziarka	1	750	730	1640	0,5475			
	kuchenka	1	800	700	850	0,56			
Zmywalnia	szafa przelotowa	2	400	500	1800	0,4	0,9883	0,9883	1,98
	wyparzarka	1	420	500	595				
	stół roboczy ze zlewem	1	900	600	850	0,54			
	kosz na śmieci	1	230	210	323	0,0483			
Sala sprzedaży i konsumpcji	witryna chłodnicza	1	1000	395	350	0,395	13,058	26,116	39,17
	witryna chłodnicza	1	630	600	1850	0,378			
	łada wydawcza	1	900	700	1000	0,63			
	blat roboczy (za kasą)	1	2500	700	1000	1,75			
	stoły	5	1290	900	900	5,805			
	krzesła	20	410	500	950	4,1			



# PROJEKT

---

1:66,6



# Pracownicy



## Charakterystyka pracownika – sprzedawcy i kelnera:

- Znajomość żywieniowych podstaw, reguł, zasad
  - składniki mineralne, witaminy, składniki pokarmowe w sprzedawanych produktach, posiłkach,
  - korzystny wpływ produktów, surowców oraz całych potraw na organizm ludzki
- Znajomość dietetycznych podstaw: diety wegańskie, wegetariańskie, dla cukrzyków, bezglutenowe
- Wiedza o żywności ekologicznej
- Cechy: miły, sympatyczny, schludny, energiczny, pozytywny, towarzyski, otwarty



# Organizacja pracy

Liczba pracujących osób: **3**

- **1. Bezpośrednia obsługa klienta przy kasie** - aktywna sprzedaż, pakowanie gotowych produktów kupowanych na wynos, kontrola ilości asortymentu
- **2. Osoba przygotowująca dania na sali** - podająca dania do stolików, odnoszenie brudnych naczyń na zmywak, rozładunek szafy przelotowej, kontrola ilości dostępnej zastawy, w wolnej chwili obsługa zmywaka
- **3. Osoba przygotowująca dania wymagające odgrzewania na zapleczu** - przygotowywanie zamówionych dań, przygotowywanie półproduktów do dań sporządzanych na sali, w wolnej chwili obsługa zmywaka

# Proekologiczne działania

- Propagowanie żywności najmniej przetworzonej – zmniejszenie zużycia energii elektrycznej
- Segregacja śmieci
- Zastawa stołowa z trwałych surowców oraz dająca się przetworzyć
- Ekologiczne środki czystości

# Dodatki - marketing



- Serwetki z informacjami, news'ami żywieniowymi
- Niedzielne spotkania, na których poruszane są tematy żywności oraz proekologicznych działań
- Rabaty, promocje na danie dnia, produkt/składnik tygodnia

*Projekt wykonany przez studentki kierunku Żywnienie Człowieka i  
Ocena Żywności w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego:  
Renate Banach, Ewelina Mrzygłód i Karolinę Zacharewicz z pomocą  
dr inż. Dominiki Średnickiej-Tober w ramach projektu EPOS.*