

# *Projekt*

# *Wielkanoc*

Od planu do serwisu!

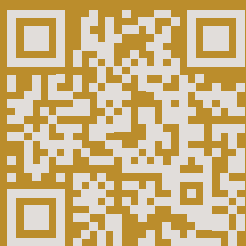


# Wielkanoc to jeden z najbardziej wymagających okresów w gastronomii.

Krótki intensywny okres sprzedażowy, wysokie oczekiwania gości, ograniczona dostępność personelu i rosnąca presja na food cost sprawiają, że improwizację nie ma miejsca.

Wielkanoc w HoReCa to **projekt operacyjny**, w którym liczy się każdy etap: planowanie, zakupy, organizacja pracy zespołu i powtarzalność jakości, niezależnie od obłożenia czy składu zmiany. W takich warunkach przewagę zyskują ci, którzy myślą z wyprzedzeniem i podejmują kluczowe decyzje wcześniej. Coraz częściej wygrywają zespoły, które:

- planują procesy i menu z wyprzedzeniem,
- korzystają z rozwiązań skracających czas przygotowań i odciążających personel,
- stawiają na powtarzalną jakość, kontrolę kosztów i minimalizację strat.



Sprawdź  
naszą  
wielkanocną  
ofertę!



**Projekt Wielkanoc. Operacyjny przewodnik HoReCa** to praktyczne narzędzie, które realnie ułatwia przygotowania. Znajdziesz tu konkretne przepisy, gotowe rozwiązania i rekomendacje produktów, które pomagają ograniczyć presję czasową, straty i koszty.

Bo dobra Wielkanoc w gastronomii zaczyna się od dobrego planu i właściwych narzędzi.

# *Wielkanoc jako projekt operacyjny*

---



W HoReCa Wielkanoc zaczyna się na długo przed pierwszym serwisem. Wcześniejsze przygotowanie menu i procesów determinuje przebieg świątecznej pracy kuchni. **Na etapie realizacji kluczowa staje się sprawność operacyjna, a kreatywność ma charakter wspierający cały proces.**

## ***Dobrze zaplanowana Wielkanoc oznacza:***

- 
- przewidywalną produkcję,
  - jasny podział ról w zespole,
  - ograniczenie punktów krytycznych,
    - kontrolę kosztów i strat.

Poniższe checklisy to zestawy pytań, które warto zadać sobie na etapie planowania. Odpowiedzi pomogą ocenić, czy oferta jest realna do wykonania oraz gdzie warto przygotować alternatywne scenariusze.

# Checklista strategiczna

CZY NASZA WIELKANOC JEST OPERACYJNIE WYKONALNA?

- Czy każde danie można przygotować nawet przy ograniczonym składzie w zespole?
- Czy kluczowe elementy menu nie wymagają intensywnej pracy tuż przed serwisem?



- Czy jakość dań i obsługi nie zależy od obecności jednej konkretnej osoby w zespole?
- Czy menu sprawdzi się zarówno przy pełnym obłożeniu, jak i przy mniejszym ruchu?
- Czy w ofercie znajdują się rozwiązania, które realnie skracają czas pracy i upraszczają procesy w kuchni?

# *Gastronomia przygotowana na różne formaty serwisu*

---

Wielkanoc to zwykle kilka dni intensywnej pracy, a nie jeden serwis.

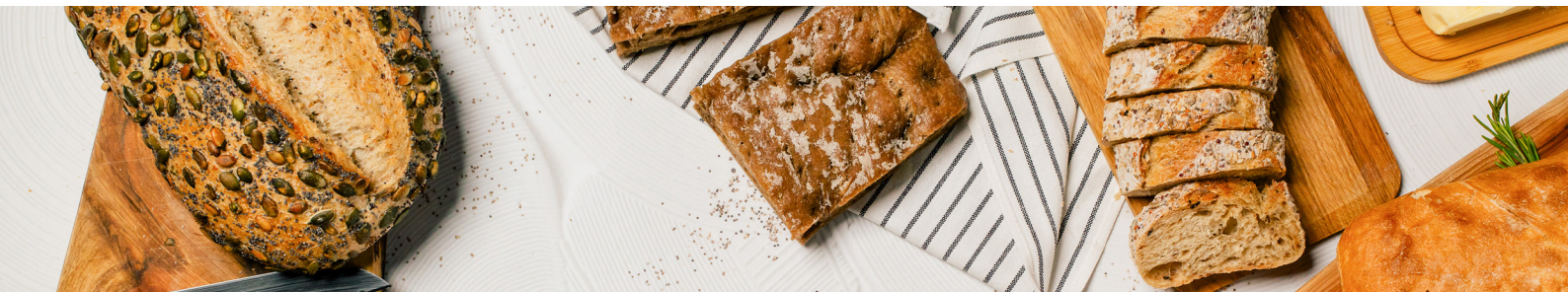
Śniadania, brunchy, bufety, uroczyste obiady, catering eventowy i room service funkcjonują równolegle – często na tych samych zasobach kadrowych i sprzętowych.

## *Dlatego kluczowe stają się:*

- produkty o wielu zastosowaniach,
- możliwość wcześniejszego przygotowania i porcjowania,
- elastyczne planowanie produkcji.



# Wybór naszych specjalistów:



## Pieczyno rzemieślnicze Grano Premium

„To mrożone pieczywo najwyższej jakości, a dzięki wykorzystaniu opatentowanego zakwasu Crustica pozostaje dłużej świeże i chrupiące – co realnie pomaga w ograniczaniu strat.”

### Tomasz Pięta,

koordynator  
kategorii  
pieczywo



## Mięsa sous vide

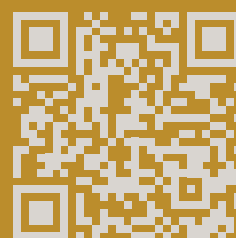
„Mięsa sous-vide to rozwiązania, które pozwalają zachować pełną kontrolę nad jakością i powtarzalnością dań, jednocześnie skracając czas pracy w kuchni oraz ograniczając straty surowca.”

### Kamil Kamiński,

koordynator  
kategorii  
mięso i wędliny



Sprawdź  
naszą  
wielkanocną  
ofertę!





## *Ciasta* *Simply Sweet Premium*

"Linia ciast premium umożliwia serwowanie deserów o jakości cukierni rzemieślniczej przy zachowaniu pełnej powtarzalności i kontoli procesu."

*Tomasz*  
*Pięta,*

koordynator  
kategorii  
pieczywo



## *Warzywa* *obrane*

„Warzywa obrane skracają czas pracy w kuchni i zdejmują z zespołu czasochłonną obróbkę, bez generowania odpadów.”

*Aleksander*  
*Ostrowski,*

koordynator  
kategorii  
warzywa i owoce



## *Łosoś wędzony, śledzie* *Sea Story*

„Łosoś wędzony i śledzie Sea Story to produkty wysokiej jakości, stanowiące obowiązkowy element bufetu śniadaniowego w hotelach, gdzie liczy się zarówno smak, jak i estetyka podania.”

*Justyna*  
*Dobrowolska,*

koordynatorka  
kategorii  
ryby i owoce morza



# Checklista produkcyjna

CZY KUCHNIA JEST PRZYGOTOWANA NA ZMIENNOŚĆ SERWISU?

- Czy kluczowe komponenty menu mają alternatywny scenariusz przygotowania?
- Czy dania można przygotować wcześniej i sprawnie wykończyć przed serwisem, bez spadku jakości?



- Czy półprodukty są jasno opisane pod kątem daty, wydajności i zastosowania?
- Czy procesy są proste, jasno określone i możliwe do powtórzenia przez różne osoby?
- Czy produkcję można rozłożyć w czasie bez ryzyka strat lub utraty jakości?

# *Produkty, które zdejmują presję*

---

Nowoczesna kuchnia świąteczna nie polega na robieniu wszystkiego od zera.

Polega na **świadomym doborze produktów**, które stabilizują pracę zespołu i pozwalają zachować kontrolę nad jakością – nawet w okresach największego obciążenia.

---

## *Szczególną rolę odgrywają:*

- mięsa sous-vide i wolno gotowane,
- półprodukty skracające procesy,
  - dania convenience,
- mrożone pieczywo i ciasta najwyższej jakości.

## *Ich wspólną cechą jest:*

- przewidywalna wydajność,
- krótszy czas przygotowania,
- mniejsze uzależnienie pracy kuchni od liczby i doświadczenia zespołu.



# Checklista asortymentowa

CZY PRODUKTY PRACUJĄ NA NASZĄ KORZYŚĆ?

- Czy każdy produkt ma więcej niż jedno zastosowanie w menu?
- Czy minimalizuje straty wagowe i porcjowe?



- Czy nie stanowi potencjalnego wąskiego gardła logistycznego?
- Czy ułatwia kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności?
- Czy rzeczywisty czas przygotowania został sprawdzony w produkcji?

# *Koszty pod kontrolą w okresie świątecznym*

---

Wielkanoc generuje wysokie obroty, ale jednocześnie zwiększa ryzyko nadprodukcji, nadgodzin i niekontrolowanych strat. Utrzymanie marży wymaga **discypliny operacyjnej**, a nie obniżania jakości oferty.

Kluczowe znaczenie mają decyzje podejmowane już na etapie planowania menu, doboru produktów o przewidywalnej wydajności oraz organizacji pracy zespołu w czasie serwisu.

# Checklista kosztowa

CZY REALNIE KONTROLUJEMY FOOD COST I STAFF COST?

- Czy porcje zostały przetestowane w realnych warunkach serwisowych?
- Czy menu umożliwia wykorzystanie tych samych baz i komponentów w kilku daniach?



- Czy czas pracy zespołu jest przewidywalny, a nie oparty na reagowaniu "na ostatnią chwilę"?
- Czy koszt personelu mieści się w założonym procencie obrotu?
- Czy decyzje zakupowe wynikają z wydajności i funkcjonalności produktów, a nie tylko ceny jednostkowej?

# Przepisy

Receptury w tej części pokazują, jak w praktyce wykorzystać opisane wcześniej podejście.

Każdy przepis został opracowany tak, aby można było go zaplanować z wyprzedzeniem, zachować powtarzalną jakość, skrócić czas przygotowania oraz wykorzystać go w różnych formatach serwisu.





# Jajko poche na kremowym jogurcie

## SKŁADNIKI

5 porcji

- Jogurt grecki 1 l
- Czosnek 4 ząbki
- Wędzona papryka 2 łyżeczki
- Kmin rzymski ½ łyżeczki
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Koperek świeży 1 pęczek
- Mięta świeża 1 pęczek
- Sól do smaku

### Jajo poche:

- Jajka 10 szt.
- Woda 2 l
- Ocet spirytusowy 100 ml

### Opcjonalne dodatki:

- Mix chlebów wykwintnych Grano
- Frankfurterki Eat Meat
- Boczek wędzony plastry Eat Meat
- Łosoś wędzony w plastrach Sea Story

## PRZYGOTOWANIE

Czosnek wyciśnij przez praskę. Zioła posiekaj drobno. Do jogurtu dodaj wszystkie składniki i wymieszaj. Dopraw solą do smaku.

Zagotuj wodę z octem. Zmniejsz ogień, aby woda lekko puszczała bąbelki. Jajko wybij do filiżanki. Wlej jajko szybkim ruchem na wodę. Pozostaw na 2 ½ minuty. Wyjmij i od razu serwuj.

Franfurterki i boczek podgrzej w opiekaczu lub na grillu.

Jogurt ułóż na dnie talerza, robiąc wgłębienie na środku. We wgłębienie ułóż jajko poche. Polej chrupiącym chilli. Posyp świeżym koperkiem i miętą. Serwuj ze świeżym pieczywem.





# Sałatka z fileta z kaczki sous vide



SKŁADNIKI 2 porcje

- Filet z kaczki ze skórą sous vide 2 szt.
- Burak żółty 120 g
- Burak pasiasty Chioggia 120 g
- Burak czerwony 120 g
- Rzepa biała (daikon) 120 g
- Rzepa arbuzowa 120 g
- Jarmuż 60-100 g
- Czerwona cebula 50 g
- Rzodkiewka 60 g
- Zioła (trybula, szczypior, koperek) ok. 15 g
- Kwiaty jadalne – nasturcja
- Kwiaty jadalne – goździki
- Chipsy z fioletowego batata
- Chipsy z buraka
- Vinegrette francuskie

PRZYGOTOWANIE

Skórkę z kaczki natnij w drobną kratkę i zgrilluj od strony skóry do chrupkości, a następnie pokrój w plastry.

Warzywa umyj, obierz i pokrój w dowolne kształty. Następnie wymieszaj warzywa z ziołami, doprawiając vinegrette.

Całość ułóż dekoracyjnie na talerzu i ozdób kwiatami oraz chipsami z buraka i fioletowego batata.





# *Sałatka z kurczakiem marynowanym*

*w lubczyku, guacamole, zielone szparagi z boczkiem, truskawkowy vinegrette*

## SKŁADNIKI 1 porcja

- Filet z kurczaka 180 g
- Lubczyk cięty 5 g
- Mix sałat 80 g
- Truskawka deserowa 60 g
- Oliwa EV cytryna 60 ml
- Szparagi zielone mrożone 80 g
- Boczek wędzony parzony plastry 60 g
- Guacamole 50 g

## PRZYGOTOWANIE

Filet z kurczaka zamarynuj w soli i pieprzu oraz posiekanym lubczyku. Filet umieść w worku vacuum i gotuj przez 1 godzinę w 62°C w kąpeli wodnej.

Szparagi owiń boczkiem i podsmaż do zarumienienia na patelni.

Truskawkę pokrój w kostkę i zalej oliwą cytrynową. Następnie dodaj czosnek i dopraw solą oraz pieprzem.

Na spód talerza wyłóż mix sałat, na to pokrojony w plastry filet z kurczaka oraz szparagi w boczku. Obok uformuj porcję guacamole. Całość skrop truskawkowym vinegrette i wykończ świeżymi listkami lubczyku oraz odrobiną świeżo mielonego pieprzu dla podkreślenia aromatu.





# *Dorsz na soczewicy z mizerią*



## SKŁADNIKI

10 porcji

- Dorsz 1,1 kg
- Chleb tostowy 5-6 kromek
- Estragon 1 doniczka
- Tymianek 1 doniczka
- Koperek 1 doniczka
- Soczewica czarna 500 g
- Woda 500 ml
- Miód 150 g
- Cukier 80 g
- Ogórek 500 g
- Śmietana kwaśna 200 ml
- Purée yuzu 100 g
- Brokuł 200 g

## PRZYGOTOWANIE

Rybę oczyść, wytnij 10 porcji. Dopraw solą oraz odrobiną cukru, przełóż do woreczków vacum, gotuj sous-vide 20-25 minut w 54°C.

Zioła zmiksuj w thermomixie razem ze stosowanym pieczywem.

Wcześniej namoczoną soczewicę ugotuj na wolnym ogniu do miękkości (posól pod koniec gotowania).

Ogórki pokrój wzdłuż na cienkie plastry przy użyciu obieraczki do warzyw. Do wody dodaj miód oraz cukier - dobrze wymieszaj - tak aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły. W tej mieszance zamarynuj ogórki.

Yuzu połącz ze śmietaną, by powstał sos.

Różyczki brokułu zetnij skrobaczką i użyj jako dekoracji.

Na talerzu rozłóż porcję ciepłej soczewicy, na niej ułóż delikatnie odsączony filec z dorsza. Obok podaj zwiniętą w lekkie fale mizerię. Całość dopełnij sosem śmietanowo-yuzu oraz świeżymi różyczkami brokułu.





# *Policzki wieprzowe z ziemniakami*

*z koperkiem, mini warzywami i sosem śliwkowym*

## SKŁADNIKI

1 porcja

- Policzki wieprzowe wolno gotowane 150 g
- Ziemniaki całe ugotowane VAC 100 g
- Koperek świeży 2 g
- Cukinia mini świeża 50 g
- Marchewka mini tricolor świeża 50 g
- Fond demi glace w płynie 100 ml
- Śliwki bez pestek 60 g

## PRZYGOTOWANIE

Śliwki podsmaż na maśle, zalej demi glace, dodaj rozmaryn i dopraw. Zredukuj i dodaj zimne masło.

Do sosu wrzuć policzki i zagrzej.

Podsmaż ziemniaki, następnie dodaj mini warzywa, dopraw solą, na koniec wykończ masłem.

Całość udekoruj mikroliśćmi lub jadalnymi kwiatami dla efektu wizualnego.







# Assiete z rzodkiewki z palonym śledziem

## SKŁADNIKI

### Galaretka z rzodkiewki

- Pęczki rzodkiewki 4 szt.
- Agar-agar
- Sól
- Ocet jabłkowy

### Śledź

- Filety śledzia 2 szt.
- Oliwa
- Pieprz

### Dodatki

- Rzepa takuan 1 szt.
- Pęczek rzodkiewek z nacią 1 szt.
- Pęczek trybuli ogrodowej 1 szt.

## PRZYGOTOWANIE

Rzodkiewki wyciśnij w sokowirówce. Zważ powstały sok i odmierź proporcję agaru w stosunku 2 g na 100 g soku. Sok zagrzej, dodaj agar i zagotuj. Dopraw solą i octem (galaretka powinna być kwaśno-ostra). Przecedź przez gazę i wylej na spód talerza. Chłódź min. 1 godzinę.

Śledzie wyjmij z zalewy i osusz. Wykrój 2 cm dzwonki. Posmaruj oliwą i opal palnikiem.

Rzepę wykrój w dekoracyjne małe kosteczki. Rzodkiewki umyj, oskrob, przetnij na pół, następnie dopraw oliwą, solą i pieprzem.

Trybulę ułóż dekoracyjnie.





# *Sernik baskijski à la crème brûlée*



## SKŁADNIKI

- Sernik baskijski  
Simply Sweet Premium
- Cukier trzcinowy
- Malina w żelu
- Malina świeża do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE

Wykrój porcję sernika. Bok obtocz w cukrze trzcinowym i delikatnie skarmelizuj przy użyciu opalarki. Podawaj z maliną w żelu, a całość udekoruj świeżą maliną.







# Tarta pistacjowa

*z aksamitnymi lodami, gruszką i makaronikiem malinowym*

## SKŁADNIKI

- Tarta pistacjowa  
Simply Sweet Premium
- Makaronik malinowy 1 szt.
- Gruszka ½ szt.

## Lody

- Śmietana 30% 230 g
- Mleko 200 g
- Żółtka jaj 100 g
- Cukier 80 g
- Pistacje prażone 55 g

## PRZYGOTOWANIE

Tartę rozmrażaj przez 6 - 10 godzin w warunkach chłodniczych.

Mleko i śmietankę zagotuj z pistacjami, zmiksuj na gładko. Cukier z żółtkami dobrze wymieszaj i dodaj do mleka ze śmietanką. Całość zagrzej do 82°C. Wlej do maszyny do lodów i włącz odpowiedni program. Lody przechowuj w temperaturze -18°C.

Kawałek tarty wykrój i ułóż dekoracyjnie na talerzu, podając z lodami, gruszką i makaronikiem.



# *Ostatni check przed startem*



# Checklista gotowości operacyjnej

CZY JESTEŚMY GOTOWI NA WIELKANOCNE SERWISY?

- Czy menu i zakres oferty są ostatecznie zamknięte i nie będą już modyfikowane?
- Czy plan produkcji został sprawdzony w wariantcie większego obłożenia i nadal jest realny do wykonania?

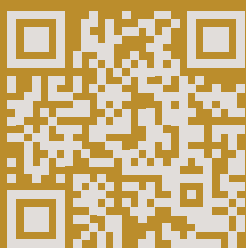


- Czy każdy kluczowy element menu ma przygotowany alternatywny scenariusz (produkt, proces lub osoba)?
- Czy receptury, gramatury i sposób wydania są jasne i dostępne dla całego zespołu?
- Czy kuchnia i serwis są przygotowane na płynną pracę bez improwizacji w trakcie pierwszych serwisów?

# Na zakończenie

Wielkanoc w HoReCa to zdecydowanie nie moment na improwizację, lecz sprawdzian planowania, procesów i decyzji podjętych z wyprzedzeniem. Dobrze przygotowana oferta pozwala nie tylko sprostać oczekiwaniom gości, ale także zdjąć presję z zespołu i ograniczyć niepotrzebne straty.

E-book **Projekt Wielkanoc** pokazuje, że świąteczna gastronomia może być przewidywalna, powtarzalna i opłacalna – nawet w najbardziej intensywnym okresie. Kluczem są świadome wybory: menu, produktów i rozwiązań, które realnie wspierają pracę kuchni. Bo dobra Wielkanoc to efekt dobrze zaprojektowanego procesu. A najlepsze procesy realizuje się z partnerami, którzy rozumieją operacyjne realia gastronomii.



Sprawdź  
naszą  
wielkanocną  
ofertę!

