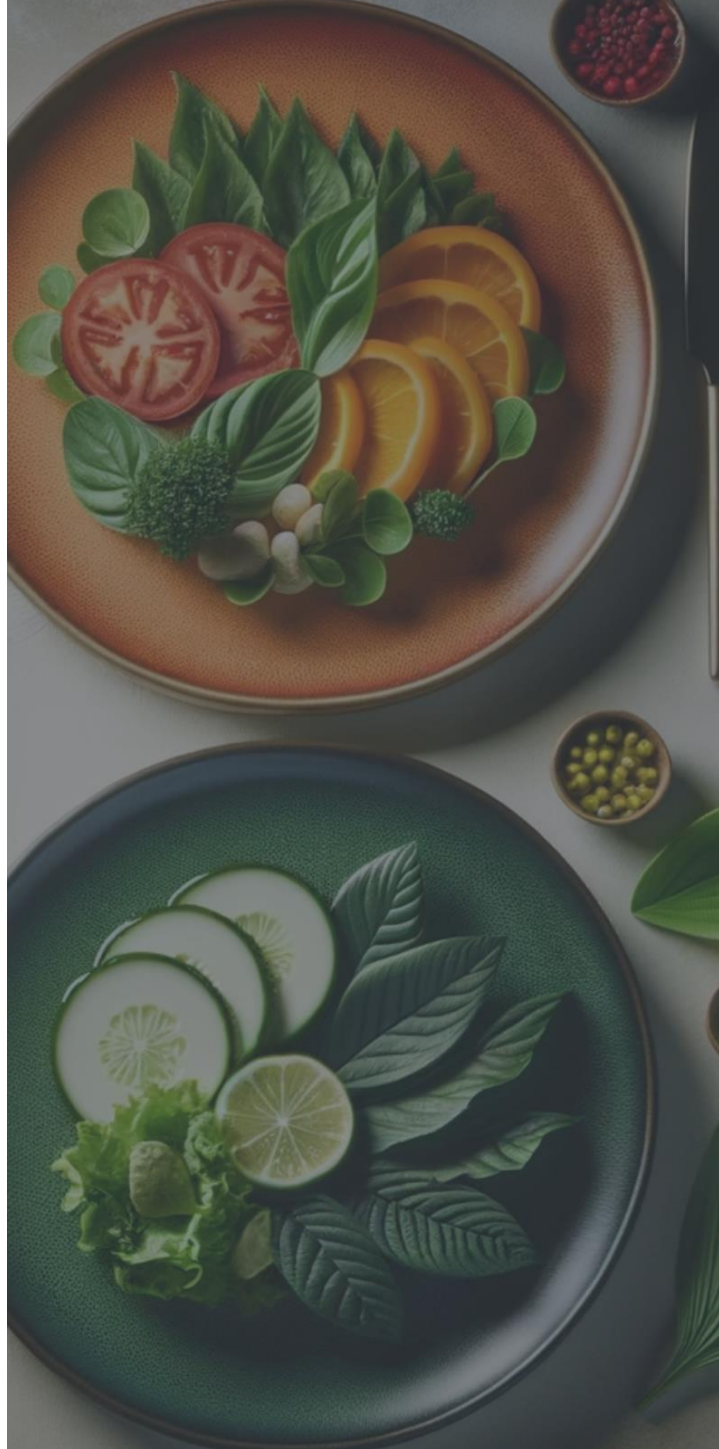


RAPORT DOTYCZĄCY OFERT PRACY W DZIEDZINIE GASTRONOMII I KELNERSTWA

NIEPUBLICZNE BRANŻOWE
CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI
W DZIEDZINIE GASTRONOMII
I KELNERSTWA (BCU)

KATARZYNA PODRAZA

RZESZÓW, GRUDZIEŃ 2023 R.



BCU GASTRONOMIA
I KELNERSTWO

Spis treści

1. WSTĘP.....	3
2. DZIEDZINA GASTRONOMIA I KELNERSTWO	4
2.1 Dziedzina gastronomia i kelnerstwo w ujęciu historycznym	4
2.2 Zawody w dziedzinie gastronomia i kelnerstwo	7
2.3 Trendy rozwojowe branży gastronomicznej.....	11
3. ANALIZA OFERT PRACY W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	15
3.1 Metody pozyskiwania pracowników w branży gastronomicznej	16
3.2 Oczekiwania pracodawców względem pracowników	26
3.3 Wnioski z analizy ofert pracy w branży gastronomicznej w latach 2022 i 2023	28
4. REKOMENDACJE DOTYCZĄCE REALIZACJI DZIAŁAŃ MERYTORYCZNYCH W BCU, W ODNIESIENIU DO POTRZEB RYNKU PRACY	44
5. PODSUMOWANIE	47
6. SPIS TABEL/WYKRESÓW	48
7. BIBLIOGRAFIA.....	49

1. WSTĘP

Niniejszy raport został opracowany w ramach projektu pn. „*Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa*”, w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”. Projekt realizowany jest przez Izbę Rzemieśniczą oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie we współpracy z partnerem branżowym - Stowarzyszeniem Polska Akademia Sztuki Kulinarnej oraz z partnerami dodatkowymi, tj. Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza oraz Podkarpacką Akademią Umiejętności Piotr Bassara.

Raport wykorzystywany będzie przez kadrę merytoryczną Projektu na potrzeby działań realizowanych **w obszarze IV Branżowego Centrum Umiejętności (BCU)**, tj. m.in.: działań promujących kształcenie oraz pracę w zawodach związanych z dziedziną gastronomia i kelnerstwo; działań wspierających szkoły, placówki oświatowe oraz uczelnie w realizacji doradztwa zawodowego; inicjatyw wspierających osoby z niepełnosprawnościami w wejściu na rynek pracy.

Podczas przygotowania niniejszego Raportu wykorzystano wiedzę, opinię, doświadczenia wszystkich Partnerów tworzących BCU oraz ekspertów i pracodawców z branży gastronomicznej. Ponadto przeprowadzona została analiza danych zastanych, w szczególności dostępnych informacji, dokumentów, opracowań, artykułów, statystyk zamieszczonych m.in. w Internecie oraz w mediach społecznościowych.

W niniejszym Raporcie przedstawiono dziedzinę gastronomia i kelnerstwo w ujęciu historycznym, scharakteryzowano trendy rozwojowe branży, a następnie dokonano analizy ofert pracy w gastronomii w latach 2022-2023, metod pozyskiwania kandydatów do pracy oraz omówiono oczekiwania pracodawców wobec pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy. Raport zawiera również rekomendacje dot. działań, które warto podjąć i rozwijać w Branżowym Centrum Umiejętności, aby uczestnicy branżowych szkoleń zawodowych, potwierdzonych *branżowym certyfikatem umiejętności* oraz uczestnicy kursów zakończonych wydaniem *certyfikatu z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej)*, realizowanych w BCU, posiadali umiejętności adekwatne do aktualnych oraz przyszłych potrzeb rynku pracy.

Raport będzie podlegał corocznej aktualizacji. Poszczególne jego elementy mogą być wykorzystywane zarówno podczas działań merytorycznych realizowanych w siedzibie BCU w Tarnowie, jak i podczas wydarzeń organizowanych przez szkoły i placówki oświatowe, instytucje rynku pracy, tj. dni otwarte szkół, festiwale zawodów, targi pracy, zajęcia dot. doradztwa zawodowego, na terenie całej Polski.

Niniejszy Raport może stać się inspiracją do wypracowania wielu kreatywnych i skutecznych rozwiązań zwiększających potencjał merytoryczny przyszłej oraz obecnej kadry sektora gastronomii i kelnerstwa.

2. DZIEDZINA GASTRONOMIA I KELNERSTWO

2.1 Dziedzina gastronomia i kelnerstwo w ujęciu historycznym

Początki branży gastronomicznej w Polsce

Pierwsze usługi gastronomiczne w Polsce świadczone były już w okresie średniowiecza. Lokale gastronomiczne powstawały w dużej mierze przy trasach komunikacyjnych oraz w większych miastach. Ze względu na uwarunkowania społeczno – gospodarcze, wiele zawodów gastronomicznych, tj. kucharz, pomoc kuchenna, funkcjonowało poza lokalami, w strukturach domostw, tj. dwory, folwarki czy mieszczańskie majątki.

Kształcenie w zawodach gastronomicznych w tym czasie odbywało się najczęściej poprzez zdobywanie doświadczenia i naukę u osoby doświadczonej, często u mistrza sztuki kulinarnej. Miano pierwszej polskiej szkoły gastronomicznej nadano Szkole Pracy Domowej Kobiet, uruchomionej w czerwcu 1882 roku przez Fundację Kórnicką w Kórniku koło Poznania. Głównym celem jej działalności było kształcenie umiejętności kulinarnych i kelnerskich służby domowej.

W kolejnych latach, początkiem XIX w. następowała profesjonalizacja zawodów gastronomicznych. W 1905 roku w Królestwie, pod patronatem Socjaldemokracji Królestwa Polskiego i Litwy, kelnerzy i kuchmistrze utworzyli związek zawodowy działający na terenie Warszawy i okolic. Dzięki działalności związku kuchmistrze osiągnęli większą płacę, ośmiogodzinny dzień pracy, higieniczniejsze warunki pracy.

Rekrutacja pracowników w tamtych czasach odbywała się przede wszystkim za pośrednictwem ogłoszeń drukowanych w prasie lub pisanych na tablicach informacyjnych oraz przez polecenia. Selekcja odbywała się na podstawie weryfikacji umiejętności lub/i referencji z poprzednich miejsc pracy, nie było procedur i zorganizowanego systemu rekrutacji pracowników.

Dopiero w okresie międzywojennym powstały w Polsce pierwsze urzędy pracy, które wspierały osoby bezrobotne i współpracowały z pracodawcami w kraju i zagranicą. Świadczyły usługi pośrednictwa pracy dla wszystkich kategorii pracowników, udzielały porad przy wyborze lub zmianie zawodu, zajmowały się kontrolą treści umów zawieranych z pracownikami sezonowymi przez przedsiębiorców zagranicznych, a nawet pośredniczyły w udzielaniu zaliczek na podróż i pomagały przy wymianie pieniędzy.

Oferty pracy w branży gastronomicznej były różnorodne i zależne od rodzaju pracodawcy, a pracodawcami byli restauratorzy, właściciele barów, osoby szukające pracowników do gospodarstw domowych, podmioty tj. pensje, szpitale, sanatoria.

Branża gastronomiczna w okresie po II wojnie światowej

Największe zmiany w branży gastronomicznej następowały po II wojnie światowej, gdzie postęp w nauce o żywieniu i opracowanie racjonalnych zasad oraz metod żywienia wpłynął na rozwój zakładów żywienia zbiorowego, stołówek przyzakładowych, szkolnych, przedszkolnych i w żłobkach. W tym okresie większość placówek gastronomicznych była upaństwowiona.

Pierwsza faza intensywnego rozwoju stołówek i bufetów pracowniczych przypadła na lata 1950–1954. W 1954 roku liczba stołówek sięgała 9513 obiektów w skali kraju, żywiło się w nich ok. 500 tys. osób. Później liczba stołówek zaczęła systematycznie spadać. Do końca lat 50. przetrwało ich niespełna 4100, a liczba konsumentów spadła do 270 tys. Ponowny wzrost popularności stołówek przypada na drugą połowę lat 60. Okres dynamicznego rozwoju stołówek przyniósł jednocześnie zapaść gastronomii otwartej. Najbardziej znane restauracje i kawiarnie zostały przejęte przez państwo, pozostałe lokale prywatne poddane presji fiskalnej stanęły w obliczu bankructwa. Od 1981 roku znów można zaobserwować tendencje rosnącą, do czego przyczyniło się powstawanie zakładów prywatnych, a szczególnie małych punktów gastronomicznych.

W okresie powojennym, ze względu na przymus pracy, nie było standardu i systemu rekrutacji pracowników. Był to okres, kiedy każdy musiał pracować, nie było oficjalnego bezrobocia. Pojawiające się oferty pracy dotyczyły pracy w państwowych podmiotach, często były rozbudowane o dodatkowe korzyści, tj. zapewnione mieszkanie. Te „lepsze” oferty pracy najczęściej otrzymywały osoby polecane.

Kształcenie w zawodach gastronomicznych było ujęte w formalnym systemie edukacji. Ponadto w ramach nauczania zawodowego obowiązkowe było odbycie praktyk, które oferowane były przez szkołę.

Branża gastronomiczna w okresie po 1989 roku

Zmiany społeczno-gospodarcze, jakie zapoczątkowane zostały w 1989 r. spowodowały dynamiczny wzrost udziału branży gastronomicznej w rynku, do czego przyczyniło się powstawanie nowych form świadczenia usług. Placówki państwowe zamykano, powstawało coraz więcej firm prywatnych.

Największą grupę zakładów gastronomicznych stanowiły bary oraz punkty gastronomiczne, ich udziały w ogólnej liczbie placówek wynosiły przykładowo w 2009 roku kolejno 40,5% oraz 35,8%. Zmianie uległa również struktura zatrudnienia, dynamicznie rozwijała się liczba restauracji i punktów gastronomicznych zatrudniających powyżej 9 osób. Tworzono placówki działające na zasadzie franczyzy oraz gastronomię oferującą szybkie i tanie posiłki. Większa liczba i różnorodność placówek gastronomicznych związana była i jest z szybszym tempem życia polskiego społeczeństwa, aktywności zawodowej kobiet, aktywnym trybem życia, nowymi trendami w żywieniu, zmianami technologicznymi.

Pęd rozwojowy branży gastronomicznej został wyhamowany w latach 2020 – 2021, kiedy sektor gastronomii zaczął zmagać się z pandemią COVID-19. Dla branży gastronomicznej był to okres likwidacji stanowisk pracy, przebranżowienia a często również upadłości wielu firm.

Na początku 2022 roku branża gastronomiczna powoli zaczęła odzyskiwać siły, zarówno pod względem liczby zatrudnionych, jak i obrotów. Taki trend jest nadal widoczny, co potwierdzają badania rynku i zapotrzebowanie na zawody w branży gastronomicznej.

Kelnerstwo - zarys historyczny

Kelnerstwo rozwinęło się w połowie XVIII wieku. Właśnie wtedy, w najlepszych restauracjach we Francji, pojawiała się potrzeba jak najlepszego obsłużenia gości. Pierwsze 100 lat historii kelnerstwa dotyczy wyłącznie mężczyzn; kobiety przez wiele lat nie mogły wykonywać tego zawodu. Zmieniło się to dopiero w drugiej połowie XIX wieku. Pierwsze kelnerki pojawiły się po raz pierwszy w Stanach Zjednoczonych, a w Europie nastąpiło to dopiero po zakończeniu II wojny światowej. Przybywało wtedy restauracji, w tym czasie kelnerzy cieszyli się dużym szacunkiem, gdyż byli to osoby o dużej wiedzy i doświadczeniu, którzy ukończyli szkołę i odbyli co najmniej 2 letnią praktykę przy boku doświadczanego kelnera. Umiejętności i kompetencje, jakie musieli posiadać kelnerzy to: bardzo dobre wychowanie, biegła znajomość zasad savoir-vivre'u, duża wiedza na temat serwowanych potraw. Kelnerzy nie tylko przyjmowali zamówienia i podawali dania, ale również doradzali w wyborze i starali się zapewnić gościom udany pobyt w restauracji.

Okres międzywojenny był dla branży kelnerskiej okresem rozkwitu i dużego prestiżu, natomiast po II wojnie światowej zawód ten został zdevaluowany, gdyż upaństwowienie gastronomii, marginalizacja lokali prywatnych oraz przejście na żywienie zbiorowe i samoobsługę w tych lokalach spowodowało, że nie było potrzeby kształcić i zatrudniać dużej ilości kelnerów. Branża ta przeżywała regres, który trwał aż do lat 80-tych, gdzie znów zaczęły powstawać prywatne lokale gastronomiczne.

W okresie powojennym zawód kelnera był oceniany dwutorowo. W lokalach gastronomicznych kategorii S (najwyższa z ośmiu kategorii w PRL) od kelnera wymagano zarówno wykształcenia, umiejętności i kultury osobistej, często również znajomości języków obcych. Natomiast pozostałe lokale już nie przykładły takiej wagi do wykształcenia czy innych kompetencji, które powinien posiadać kelner.

Okres PRL był okresem, kiedy rekrutacja i poszukiwanie pracowników były często powiązane z dodatkowymi korzyściami tj. ukończenie szkoły przykładowej, zapewnienie mieszkania, czy otrzymanie go w terminie późniejszym. W wielu branżach, w tym w branży gastronomicznej, pomimo takich ofert pracy były wakaty. Oficjalnie w tych czasach nie było osób bezrobotnych, gdyż był to okres nakazu pracy i skierowań do pracy.

2.2 Zawody w dziedzinie gastronomia i kelnerstwo

Obecnie gastronomia jest prowadzona w różnych modelach oraz formach działalności gospodarczej. Zawody i stanowiska pracy w gastronomii znajdują odzwierciedlenie w wykonywanych zadaniach i pełnionych funkcjach. Są one związane z ciągłym rozwojem, nowymi trendami oraz dążeniem pracodawców do zapewnienia jak najlepszej jakości usług oferowanych w zakładach gastronomicznych.

Dziedzina gastronomia i kelnerstwo została zdefiniowana w *Regulaminie konkursu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 branżowych centrów umiejętności (BCU), realizujących koncepcję centrów doskonałości zawodowej (CoVEs)”* przez pryzmat następujących **zawodów**:

- kelner
- kucharz
- pracownik pomocniczy gastronomii
- technik usług kelnerskich
- technik żywienia i usług gastronomicznych.

Natomiast oferty pracy w sektorze dotyczą w szczególności następujących stanowisk pracy:

- kucharz, kucharka
- szef kuchni, szefowa kuchni
- kelner, kelnerka, starszy kelner
- barman-kelner, barmanka-kelnerka
- somelier, somelierka
- menedżer restauracji, menedżerka restauracji
- organizator usług cateringowych
- kierownik sali
- pomoc kuchenna.

W latach **2020-2022** pracodawcy odczuwali deficyt w dostępie do wykwalifikowanych pracowników w zawodzie **kucharz**. W roku 2023 nastąpiła zmiana trendu i tylko w trzech polskich województwach nadal diagnozowany był deficyt osób posiadających kwalifikacje kulinarne. W *Tabeli nr 1* zaprezentowano zapotrzebowanie na kucharzy w poszczególnych województwach w Polsce, w latach 2020-2023.

Tabela 1 Zapotrzebowanie na kucharzy w latach 2020-2023

Grupy zawodów	Województwo	Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców			
		2020 rok	2021 rok	2022 rok	2023 rok
Kucharze	Polska	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Dolnośląskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Kujawsko-pomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
	Lubelskie	deficyt	deficyt	równowaga	równowaga
	Lubuskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga

Łódzkie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
Małopolskie	deficyt	równowaga	deficyt	równowaga
Mazowieckie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
Opolskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
Podkarpackie	deficyt	deficyt	równowaga	równowaga
Podlaskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
Pomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
Śląskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
Świętokrzyskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
Warmińsko-mazurskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
Wielkopolskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
Zachodniopomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Barometr Zawodów, Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

Opierając się na danych sieci EURES, Komisji Europejskiej, w Informacji o rynku pracy wskazano, iż w Polsce, w 2022 roku, zawód **kucharz** znalazł się wśród 30 zawodów deficytowych. W 2023 roku deficyt na stanowisku kucharza występował w woj. dolnośląskim, opolskim oraz pomorskim.

Sytuacja ta wystąpiła pomimo faktu, iż według stanu na koniec 2021 r. wśród zarejestrowanych bezrobotnych było 24 tys. osób, którzy posiadali zawód kucharz. Głównym powodem takiej sytuacji było m.in.:

- odejście od wyuczonego i wykonywanego zawodu, ze względu na okres pandemii, gdzie część osób musiała zmienić pracę by zapewnić byt rodzinie i już nie chciała wrócić ponownie do zawodu,
- niskie wynagrodzenie za pracę; dane GUS z 2020 r. (publikowane co 2 lata) wskazują, że kucharz jest na 8 miejscu najgorzej opłacanych zawodów,
- brak młodej kadry; absolwenci szkół nie chcieli rozpoczynać kariery w tym zawodzie, patrząc na trudność, w jakiej była branża w okresie pandemii.

Zawód kelnera, technik usług kelnerskich oraz barman były w dużo lepszej sytuacji w ostatnich 4 latach niż zawód kucharza. Patrząc przekrojowo na całą Polskę, w tym zawodzie występowała równowaga pomiędzy potrzebami zatrudnieniowymi a dostępnością pracowników. Zauważyć tu należy, że głównym powodem takiego stanu jest fakt, iż w tych zawodach najczęściej pracują ludzie młodzi, uczący się, czy studiujący, którzy traktują tą pracę tymczasowo.

Bardzo nieliczną grupę stanowią osoby z dużym doświadczeniem i długoletnim stażem pracy w tych zawodach. Stowarzyszenie Kelnerów Polskich aktywnie dąży do tego, by reaktywować zawód kelnera/barmana jako prestiżowy, taki, jaki był w okresie międzywojennym.

Badanie GUS realizowane co 2 lata opublikowane w 2020 r. wskazuje, że zawód kelnera jest na 2-gim miejscu najniżej opłacanych zawodów. Sytuacja ta wynika z faktu, iż część osób pracuje w tym zawodzie na czarno oraz jest to często praca sezonowa.

W Tabeli nr 2 przedstawiono zapotrzebowanie na kelnerów, techników usług kelnerskich oraz barmanów w latach 2020-2023. Deficyt na ww. zawody występował w 2023 roku w woj. dolnośląskim, opolskim oraz pomorskim – podobnie, jak w przypadku zawodu kucharza.

Tabela 2 Zapotrzebowanie na kelnerów, techników usług kelnerskich i barmanów w latach 2020-2023

Grupy zawodów	Województwo	Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców			
		2020 rok	2021 rok	2022 rok	2023 rok
Kelnerzy, technicy usług kelnerskich, barmani	Polska	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Dolnośląskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Kujawsko-pomorskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Lubelskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Lubuskie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
	Łódzkie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Małopolskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Mazowieckie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Opolskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Podkarpackie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Podlaskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Pomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Śląskie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
	Świętokrzyskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Warmińsko-mazurskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Wielkopolskie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
	Zachodniopomorskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Barometr Zawodów, Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

W Tabeli nr 3 zaprezentowano zapotrzebowanie na szefów kuchni w poszczególnych województwach w Polsce, w latach 2020-2023. Deficyt na stanowiskach szefów kuchni występował w 2023 roku w województwach dolnośląskim, małopolskim, podkarpackim, pomorskim.

Tabela 3 Zapotrzebowanie na szefów kuchni w latach 2020-2023

Grupy zawodów	Województwo	Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców			
		2020 rok	2021 rok	2022 rok	2023 rok
Szefowie kuchni	Polska	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Dolnośląskie	deficyt	deficyt	równowaga	deficyt
	Kujawsko-pomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
	Lubelskie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
	Lubuskie	deficyt	równowaga	deficyt	równowaga
	Łódzkie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Małopolskie	deficyt	równowaga	deficyt	deficyt

	Mazowieckie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Opolskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Podkarpackie	deficyt	równowaga	równowaga	deficyt
	Podlaskie	deficyt	równowaga	równowaga	równowaga
	Pomorskie	równowaga	deficyt	deficyt	deficyt
	Śląskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Świętokrzyskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Warmińsko-mazurskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Wielkopolskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Zachodniopomorskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Barometr Zawodów, Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

W Tabeli nr 4 zaprezentowano zapotrzebowanie na pomoc kuchenną w poszczególnych województwach w Polsce, w latach 2020-2023. W 2023 roku deficyt na stanowiskach pomoc kuchenna występował w woj. dolnośląskim, opolskim, pomorskim.

Tabela 4 Zapotrzebowanie na pomoc kuchenną w latach 2020-2023

Grupy zawodów	Województwo	Relacja między dostępnymi pracownikami a potrzebami pracodawców			
		2020 rok	2021 rok	2022 rok	2023 rok
Pomoc kuchenna	Polska	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Dolnośląskie	równowaga	deficyt	deficyt	deficyt
	Kujawsko-pomorskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Lubelskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Lubuskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Łódzkie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Małopolskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Mazowieckie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Opolskie	równowaga	równowaga	deficyt	deficyt
	Podkarpackie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Podlaskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Pomorskie	deficyt	deficyt	deficyt	deficyt
	Śląskie	deficyt	deficyt	równowaga	równowaga
	Świętokrzyskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Warmińsko-mazurskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga
	Wielkopolskie	deficyt	deficyt	deficyt	równowaga
	Zachodniopomorskie	równowaga	równowaga	równowaga	równowaga

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Barometr Zawodów, Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

2.3 Trendy rozwojowe branży gastronomicznej

Przeważająca ilość podmiotów branży gastronomicznej to niewielkie lokale, w których zatrudnienie oscyluje w okolicach 10 osób, pozostałe to duże podmioty często wyspecjalizowane lub restauracje sieciowe prowadzone przez globalne korporacje, jak np. McDonald, czy AmRest (KFC, Pizza Hut, Burger King). Wyróżniają się podmioty o szerokim wachlarzu oferty gastronomicznej, jak też o jednostkowej ofercie. Są lokale, gdzie jakość jedzenia jest najważniejsza i takie, gdzie najważniejsza jest szybkość wydawania posiłków i ich ilość. Ponadto lokale, gdzie jedzenie jest oferowane na wynos, w dowozie, na miejscu w lokalu; w niektórych przypadkach klient uczestniczy w ich przygotowaniu, itp.

Wzajemne oddziaływanie tych trzech elementów, jakimi są: jedzenie, dobra atmosfera towarzystwa oraz szeroko pojęta rozrywka, jest kluczem do sukcesu branży.

Bardzo ważnym elementem osiągnięcia odpowiedniego efektu biznesowego jest również stosowne dostosowywanie się do zmian rynkowych, elastyczność i dynamika. Patrząc na całokształt wskaźników charakteryzujących gospodarkę, można ocenić tendencje rozwojowe dla danej branży.

Analizując koniunkturę w branży gastronomicznej, na podstawie **badan GUS** należy stwierdzić, iż najczęściej wskazywanymi barierami w rozwoju zakładów gastronomicznych są:

- Trudności związane z kosztami zatrudnienia - 78,7% w grudniu 2022, 58,1% w grudniu 2021;
- Niepewność ogólnej sytuacji gospodarczej - 68,7% w grudniu 2022 i 2021;
- Wysokie obciążenia na rzecz budżetu - 63,8% w grudniu 2022, 49,4% w grudniu 2021
- Niejasne, niespójne i niestabilne przepisy prawne - 59,3% w grudniu 2022, 39,2% w grudniu 2021.

Największy wzrost barier rozwoju zauważalny jest w kosztach zatrudnienia i wysokich obciążeniach na rzecz budżetu.

Skutki pandemii oraz wzrost inflacji, wzrosty cen surowców, kosztów energii, transportu i zatrudnienia w 2023 roku odcisnęły swoje piętno również na cenach w restauracjach. Na przełomie pierwszego i drugiego kwartału 2022 r. ceny napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz jedzenia wzrosły o ponad 5%, w połowie roku podwyżki sięgnęły ponad 10%, a końcem roku wyniosły około 15%. W pierwszym półroczu 2022 taka dynamika wzrostów utrzymała się, szczególnie w przypadku jedzenia, które podrożało aż o 20% w stosunku do cen sprzed roku.

Wszystkie analizy i prognozy wskazują, że branża gastronomiczna cały czas musi się dostosowywać do zmiennych warunków, jej szanse rozwoju i utrzymanie na rynku zależą od podążania za potrzebami klientów, korzystania z nowych, innowacyjnych rozwiązań lub modyfikowania już istniejących.

Kierując się koniecznością i chęcią przetrwania, restauracje starają się sprostać oczekiwaniom klientów. Coraz częściej przechodzą na dostawy jedzenia (food delivery). Oferują klientom zamówienia z własnych kanałów. Strony internetowe, media społecznościowe i platformy komunikacyjne, pozwalają restauratorom na utworzenie własnej cyfrowej witryny sklepowej, dostosowanie obsługi gości, zarządzanie zamówieniami online i otwieranie nowych strumieni przychodów, umożliwiając im dostosowanie się do nowej normy kulinarnej.

Bezdotykowe narzędzia do zamawiania posiłków, takie jak kody QR, opcje płatności bezdotykowych i cyfrowe paragony, pomagają restauracjom optymalizować zasoby. Technologia kodów QR pozostaje niedocenianą technologią do łączenia się i zawierania transakcji.

Wybrane przykłady nowych trendów/modeli działalności w branży gastronomicznej

Dark Kitchen: Trend serwowania jedzenia na wynos przyczynił się do powstania nowego modelu usług gastronomicznych - **Dark Kitchen lub wirtualna restauracja**. To koncepcja restauracji, która nie prowadzi sprzedaży stacjonarnej, gdzie tylko jest miejsce na przygotowanie wcześniej zamówionych posiłków, najczęściej zamówienia są składane online. Ten typ restauracji nie posiada miejsca dostępnego dla gości. Oferowane przez lokal dania serwowane są tylko na dowóz i dostarczane pod drzwi klienta. Ten typ restauracji pozwala na ograniczenie kosztów związanych z wynajmem lokali, obsługi itp. Koncept ten zyskuje na popularności, zwłaszcza, że może być wykorzystany jako uzupełnienie tradycyjnego modelu usług gastronomicznych.

Technologie i innowacje – restauracje, w których istotne znaczenie odgrywają roboty w kuchni i/lub roboty kelnerzy: Branża gastronomiczna coraz częściej korzysta z różnych rozwiązań technologicznych. Maszyny, urządzenia, w których stosowane są nowatorskie rozwiązania; cyfryzacja, która wspiera działalność placówek gastronomicznych, np. systemy zamówień online-system POS, projekty dotyczące zarządzania lokalami gastronomicznymi, strony www z systemem zamówień online, aplikacje mobilne, automatyczny marketing, system zarządzania restauracją. Wprowadzanie nowych technologii i innowacji w działalności gastronomicznej jest w dzisiejszych czasach koniecznością, warunkuje rozwój branży oraz zapewnia jej rentowność.

AI w kuchni: Inteligentne urządzenia, aplikacje monitorujące dietę i wskazówki dotyczące zdrowego odżywiania stają się powszechne, umożliwiając personalizację i ułatwiają codzienne gotowanie. W ciągu kolejnych miesięcy wykorzystanie nowoczesnych technologii, ze szczególnym uwzględnieniem sztucznej inteligencji, wzrośnie. Aplikacje będą coraz bardziej planowały nasze diety, liczyły kalorie, wymyślały posiłki i na tej podstawie tworzyły listy zakupów, a także podpowiadały, na co (fizycznie, mentalnie i ekonomicznie) będziemy w danym momencie mogli sobie pozwolić.

Reklama w social mediach: Tworzenie oryginalnego wizerunku restauracji w Social Mediach za pomocą kanałów Instagram oraz Facebook czy YOUTUBE stało się niezbędnym elementem działalności

gastronomicznej. Obejmuje ona m.in. aktualizację i audyt fanpage restauracji, zamieszczanie indywidualnych postów, budowanie wizerunku restauracji w Social Media, prowadzenie kampanii reklamowych na Facebooku, Instagram, Youtube.

Viral na talerzu Film na TikToku - to ta aplikacja jest kluczową platformą, gdzie pojawiają się najważniejsze trendy kulinarnej popkultury. To tiktokowi influencerzy rozpropagowali modę na kawę Dalgona, włoską kanapkę "chopped sandwich" czy kontrowersyjną modę na "girl dinner". Popularność viralowych przepisów, apetycznych zdjęć oraz kulinarnych influencerów pokazuje, że jest to zjawisko o dużym potencjale, z którym trzeba się liczyć. Kulinarne virale to zjawisko, które masowo kształtuje nasze wybory żywieniowe.

Programy lojalnościowe oraz personalizowane kampanie marketingowe: Zastosowanie efektywnych narzędzi marketingowych dla restauracji zapewni osiągnięcie sukcesu i przyciągnie większą liczbę klientów. Nagradzanie stałych klientów zapewni większą sprzedaż. Wykorzystanie możliwości programów lojalnościowych oraz personalizowanych kampanii marketingowych, przyciągną nowych gości oraz sprawią, że obecni klienci będą chętniej wracać.

Q-commerce: Klient, który zamawia jedzenie w restauracji na dowóz chce, by proces składania zamówienia przebiegał szybko i bezproblemowo, a jedzenie dostarczone było możliwie jak najszybciej. **Q-commerce to szybka dostawa zamówionego dania – w maksymalnie 30 minut od złożenia zamówienia.** W Q-commerce ważne są **platformy dostawcze, takie jak Uber Eats, Glovo, czy DoorDash.** Te aplikacje umożliwiają restauracjom i innym firmom gastronomicznym sprzedaż i dostawę jedzenia. Platformy te łączą klientów z lokalnymi restauracjami i oferują szeroki wybór dań. Restauracje fast food często korzystają z Q-commerce, aby dostarczać hamburgery, pizzę i inne dania w krótkim czasie. Firmy specjalizujące się w gotowych posiłkach (np. zdrowe sałatki, dania wegetariańskie) również wykorzystują ten model.

MojStolik: To najbardziej popularna aplikacja umożliwiająca rezerwacje stolików w restauracjach w Polsce. Aktualnie, usługa jest dostępna m.in. w Warszawie, Poznaniu i Koninie. Aplikacja Mój Stolik umożliwia dostęp do ulubionych restauracji i podejmowania decyzji o rezerwacji stolika, bez konieczności czekania do otwarcia restauracji na potwierdzenie swojej rezerwacji. Rezerwacja stolika może być dokonana online z dowolnego miejsca i w dowolnym czasie - szybko, wygodnie.

Comfort food: Nowym trendem w gastronomii jest **comfort food**, czyli poszukiwanie innowacyjnych form serwowania znanych potraw. Z założenia comfort food ma smakować i wyglądać tak, aby przenosić klienta w świat smaków z dzieciństwa oraz wywoływać dobre odczucia, skojarzenia. Dania tworzone w myśl tego trendu mają za zadanie poprawić nastrój, polepszyć samopoczucie i kojarzyć się z pozytywnymi chwilami. Przykładem comfort food może być m.in. chrupiący tost z awokado, owsianka z dużą ilością cynamonu i rodzynek albo gęsta zupa cebulowa, która idealnie sprawdzi się w okresie jesienno-zimowym. Kuchnia w

stylu comfort food pozwala wykorzystać w restauracji różnorodne połączenia smaków, struktur oraz składników.

Kuchnia regionalna: Lokalizacja prowadzonej działalności gastronomicznej mocno wpływa na to, jakie trendy w gastronomii oddziałują na nasz biznes. Wykorzystywanie składników i przepisów znanych w konkretnym regionie to często klucz do sukcesu. Wprowadzenie kuchni regionalnej pozwala wykorzystywać lokalne skarby natury. Jeśli prowadzimy lokal np. w pobliżu jeziora, naszym gościom możemy serwować świeże ryby. Z kolei bliska obecność lasu zwiększa szanse na tworzenie potraw pełnych grzybów i leśnych owoców. Kuchnia regionalna obejmuje również dania charakterystyczne dla obszaru, w których znajduje się lokal.

Kuchnia "bez": W prozdrowotnym trendzie jest kuchnia "bez", czyli wykluczanie niektórych składników z diety. Coraz więcej osób decyduje się na ograniczanie spożycia cukru i zastępowanie go zdrowszymi zamiennikami, rezygnowanie lub ograniczanie spożycia alkoholu, glutenu, laktozy, kazeiny i różnych alergenów. Szansę na sporą popularność mają restauracje, piekarnie i cukiernie, które oferują produkty "wykluczeniowe" np. pieczywo z niskim indeksem glikemicznym czy pizzę bezglutenową.

Zero heroes: Kolejnym trendem jest zmiana podejścia do "bycia eko". Badania wykazują, że coraz więcej osób wyrabia w sobie proekologiczne nawyki pomagające troszczyć się o środowisko, w którym żyjemy. Badania przeprowadzone przez Pyszne.pl pokazują, że chętniej wybieramy marki, które ułatwiają nam dostęp do ekologicznych rozwiązań bez wysiłku i, co ważne, bez dodatkowych kosztów. Walka z marnowaniem żywności jest obecnie priorytetem. Kreatywne wykorzystanie resztek jedzenia, metody przechowywania i konserwacji, a także edukacja dotycząca minimalizacji odpadów będą wyznaczać nowe standardy w kuchniach domowych i restauracjach.

Trendy te wymuszają również zmiany w szkoleniach i kierunkach kształcenia osób pracujących czy kandydatów chcących pracować w branży gastronomicznej.

Branża gastronomiczna staje się branżą, w której managerowie, pracownicy, właściciele powinni znać choćby podstawy zasad marketingu, korzystania z nowinek technologicznych, itp.

W najbliższych latach powstanie więcej miejsc pracy, pojawią się nowe marki, a standardy jakości i usług staną się normą.

3. ANALIZA OFERT PRACY W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

Wielu pracodawców branży gastronomicznej od lat zмага się z dużą rotacją pracowników, brakiem wykwalifikowanej kadry, co potwierdzają wyniki badania przeprowadzonego w I kwartale 2022 r. przez firmę Makro „Polska na talerzu 2022”¹. Ankietowani przedsiębiorcy wskazali, że od początków pandemii jednym z problemów były problemy z personelem – 47% ankietowanych. Wśród najistotniejszych problemów z personelem wskazano:

- za mało personelu, brak siły roboczej – 36% ankietowanych
- brak możliwości zatrudnienia nowych osób, mimo, że była taka potrzeba – 31% ankietowanych
- niskie kwalifikacje kadry, problem z zatrudnianiem wystarczająco kompetentnego personelu – 30% ankietowanych
- za duża zmienność personelu, porzucanie pracy z dnia na dzień – 29% ankietowanych
- przestój, związany z małą ilością kadry – 21% ankietowanych.

Natomiast raport „Polska na talerzu 2023” wskazuje już na pogłębienie się problemów, co jest związane z sytuacją społeczno-gospodarczą i po pandemicznym okresie, tj.:

- duży wzrost płacy minimalnej, wzrost kosztów pracy – 87% ankietowanych
- niskie kwalifikacje kadry, problem z zatrudnianiem wystarczająco kompetentnego personelu – 79% ankietowanych
- za mało personelu, brak siły roboczej – 77% ankietowanych
- za duża zmienność personelu, porzucanie pracy z dnia na dzień – 52% ankietowanych
- optymalizacja zatrudnienia, wstrzymanie nowych lub zwolnienia – 44% ankietowanych.

Porównując dane z obu raportów widzimy, że procentowa ilość wskazań zwiększyła się rok do roku (2021 do 2022). Brak kadry, a przede wszystkim brak wykwalifikowanych pracowników jest największym problemem w ostatnich latach, pracodawcy deklarują, że rekrutując, starają się nie patrzeć na wiek kandydatów i najchętniej zatrudniają osoby starsze, które posiadają już doświadczenie w branży. Niestety tu napotykać jednak bariery jakimi są: niedostateczna ilość takich pracowników na rynku, ich wymagania płacowe. Zatrudniając młodych pracowników spotykają się najczęściej z niewspółmiernymi do kwalifikacji i umiejętności wymaganiami płacowymi, ryzykiem szybkiego porzucenia pracy, ze względu na specyficzne warunki pracy, (np. praca w godzinach popołudniowych i wieczornych, nienormowany czas pracy – do ostatniego klienta).

¹ Badanie „Polska na Talerzu 2023” zostało zrealizowane w okresie 15.03 - 11.04.2023 przez firmę Kantar na zlecenie MAKRO Polska

3.1 Metody pozyskiwania pracowników w branży gastronomicznej

Rekrutacja pracowników jest dużym wyzwaniem dla pracodawców. W tym procesie pracodawcy wykorzystują tradycyjne kanały oraz korzystają z nowych metod pozyskania pracowników, takich jak media społecznościowe, grupy branżowe w tych mediach, itp.

Zarówno pracodawcy, jak i kandydaci do pracy w branży gastronomicznej najczęściej korzystają z ogólnodostępnych portali z ofertami pracy oraz z portali branżowych.

Najpopularniejsze ogólno-branżowe portale z ofertami pracy, w tym w branży gastronomicznej przedstawia poniższa tabela.

Tabela 5 Lista najpopularniejszych ogólno-branżowych portali z ofertami pracy

Lp.	Nazwa portalu ogłoszeniowego	Krótką charakterystyka	Ogłoszenie płatne/bezpłatne
1	olx.pl	Serwis z ofertami pracy z całego kraju.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie nie wiąże się z pobieraniem opłat w większości kategorii. W darmowych kategoriach opłaty pobierane są jedynie za wyróżnienie ogłoszenia na 7 lub 30 dni.
2.	pracuj.pl	Największa wyszukiwarka ofert pracy w Polsce. Oferty (obecnie prawie 100 tys.) z każdej branży i dla każdego poziomu doświadczenia oraz porady zawodowe. Z serwisu można korzystać bez zakładania konta, ale po zalogowaniu otrzymuje się maile z wybranymi dla użytkownika ofertami.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest płatne.
3.	oferty.praca.gov.pl	To centralna baza ofert pracy, staży i praktyk. Umożliwia zamieszczanie ogłoszeń w Powiatowych Urzędach Pracy.	Zamieszczenie ogłoszeń w centralnej bazie jest bezpłatne.
4.	Aplikuj.pl	Wyszukiwarka ofert pracy z profilami pracodawców, szeroką bazą ofert pracy i możliwością aplikowania przez formularz bezpośrednio z portalu.	Zamieszczenie ogłoszeń jest płatne.

5.	Jobrapido (pl.jobrapido.com)	Wyszukiwarka z ofertami pracy - portal, zbiera wszystkie ogłoszenia o pracę z różnych stron w Polsce.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest płatne.
6.	infoPraca.pl	Wyszukiwarka oraz poradnik kariery. Umożliwia dostęp do nowoczesnych narzędzi rekrutacyjnych i wyszukiwania pracy online, zapewniając skuteczne wsparcie rekruterom i kandydatom.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest płatne.
7.	jober.pl	Portal ogłoszeniowy z ofertami pracy umożliwia wyszukiwanie ofert pracy z różnych branż i krajów.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest bezpłatne.
8.	praca.pl	Serwis z ofertami pracy, poradnikami dotyczącymi kariery i rozwoju. Oferuje bazę ofert pracy, porady zawodowe oraz kalkulator wynagrodzeń, możliwość wysyłania aplikacji prosto z ogłoszenia do pracodawcy.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest płatne.
9.	Indeed (pl.indeed.com)	Portal z ofertami pracy i opiniami o pracodawcach.	Zamieszczenie ogłoszeń w serwisie jest bezpłatne.
10.	Jooble (pl.jooble.org)	Serwis z ofertami pracy z największych firm oraz portali rekrutacyjnych – II największa na świecie giełda pracy.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.
11.	GoWork.pl	Serwis z ofertami pracy oraz informacjami o pracodawcach. To miejsce z dużą liczbą ofert pracy oraz opiniami o pracodawcach.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.
12.	PracaTobie.pl	Portal z ofertami pracy i poradami zawodowymi.	Zamieszczanie ogłoszeń jest płatne.
13.	Lento.pl	Serwis z ofertami pracy z największych firm oraz portali rekrutacyjnych.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.
14.	Jobs.pl	Wyszukiwarka ofert pracy w Polsce i za granicą, m.in. w Niemczech, Holandii,	Zamieszczanie ogłoszeń jest płatne.

	Austrii, Szwecji, Szwajcarii, Belgii, Francji, Irlandii i Wielkiej Brytanii.	
15. Giełda Pracy portalu Gastrona.pl	Portal branżowy oferujący możliwość zamieszczania ogłoszeń o pracę w branży gastronomicznej.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.
16. Papaja.pl	Portal branżowy oferujący możliwość zamieszczania ogłoszeń o pracę w branży gastronomicznej.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.
17. Gastrowiedza.pl	Portal branżowy oferujący możliwość zamieszczania ogłoszeń o pracę w branży gastronomicznej.	Zamieszczanie ogłoszeń jest bezpłatne.

Źródło: Opracowanie własne.

Przykładowe ogłoszenia jakie zostały zamieszczone w 2023 r. na portalach z ofertami pracy:



 Wiadomości
 
 Twoje konto
 [Dodaj ogłoszenie](#)

Pomoc kuchenna/ praca na kuchni

LOKALIZACJA

Trzebnica

WYMIAR PRACY

Pełny etat

TYP UMOWY

Umowa o pracę

Specjalne wymagania: Książeczka sanepidowska

Doświadczenie nie jest wymagane

Miejsce pracy: W siedzibie firmy

Zapraszamy seniorów

ua АВТОМАТИЧНИЙ переклад українською

OPIS

Szukamy osoby do pracy na kuchni w Bar Mleczny Kociółek w Trzebnicy

Godziny pracy: 9-17
Od poniedziałku do piątku

Zakres obowiązków:

- przygotowywanie dań kuchni polskiej
- utrzymanie porządku w lokalu

Wymagania:

- chęci do pracy
- prawo jazdy kat. B
- dyspozycyjność 5 dni w tygodniu (pon-pt),
- książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych
- nie wymagamy doświadczenia

Umowa o pracę po okresie próbnym
Praca od zaraz!!



Justyna

Na OLX od maj 2021

Ostatnio online w dniu 14 grudnia 2023

[Zadzwoń / SMS](#)
[Aplikuj](#)

Więcej od tego ogłoszeniodawcy >

Dodane Dzisiaj o 11:25

Woosabi Św. Wawrzyńca- praca od zaraz, zmywak :}

WYNAGRODZENIE
23,50 - 28 zł / godz. brutto

LOKALIZACJA
Kraków, Stare Miasto

WYMIAR PRACY
Pełny etat

TYP UMOWY
Umowa zlecenie

Specjalne wymagania: Książeczka sanepidowska, Status studenta

Doświadczenie nie jest wymagane

Dyspozycyjność: Praca zmianowa, Praca w weekendy, Elastyczny czas pracy

ua Автоматичний переклад українською

OPIS
Hej :)
Poszukujemy Osoby, która będzie mogła pracować na zmywaku białym i czarnym w naszej nowooteartej Restauracji na Kazimierzu, zapraszamy :)

LOKALIZACJA
Kraków, Stare Miasto
Małopolskie

[Aplikuj](#)

<https://googleads.g.doubleclick.net/dbm/clk7sa=L&ai=C1e/RoiedZZOeHsq...>

UŻYTKOWNIK



Paulina
Na OLX od grudnia 2018
Ostatnio online dziś o 11:25

[Zadzwoń / SMS](#)

[Aplikuj](#)

[Więcej od tego ogłoszeniodawcy >](#)

REKLAMA

Adobe

Wykorzystaj 46% rabatu.

Korzystaj z wszystkich aplikacji Adobe Creative Cloud taniej przez pierwszy rok.

[Kup teraz](#)

OLX

Wiedomości

Twoje konto

[Dodaj ogłoszenie](#)

Dodane 25 stycznia 2024

Szef kuchni Hotelu NAT*** Sarbinowo

WYNAGRODZENIE
5 000 - 6 000 zł / mies. brutto

LOKALIZACJA
Sarbinowo

WYMIAR PRACY
Pełny etat

TYP UMOWY
Umowa o pracę

Odpowiednie doświadczenie zawodowe

Dyspozycyjność: Praca w weekendy, Elastyczny czas pracy

Miejsce pracy: W siedzibie firmy

ua Автоматичний переклад українською

OPIS
Nadwiślańska Agencja Turystyczna poszukuje do Hotelu *** w Sarbinowie szefa kuchni
Oczekiwania:
*wykształcenie kierunkowe
*doświadczenie na podobnym stanowisku min. 2 lata

- umiejętność zarządzania personelem
- zaangażowanie i samodyscyplina
- umiejętność pracy pod presją i zarządzania wieloma zadaniami jednocześnie
- dyspozycyjność

Zakres obowiązków:

- planowanie, organizowanie i koordynowanie pracy kuchni
- zarządzanie personelem
- inventaryzacja stanów magazynowych
- zamawianie towaru i nadzorowanie dostaw
- nadzorowanie i kontrolowanie jakości świadczonych usług w celu zagwarantowania odpowiednich standardów
- wprowadzanie dokumentów magazynowych związanych z gastronomią

Możliwość zakwaterowania na miejscu.

[Aplikuj](#)

UŻYTKOWNIK
ognieszka.jagodzinska
Na OLX od grudnia 2023
Ostatnio online wczoraj o 15:14

[Zadzwoń / SMS](#)

[Aplikuj](#)

[Więcej od tego ogłoszeniodawcy >](#)

REKLAMA

Program Acrobat Pro DC pozwala zbierać podpisy elektroniczne poza biurem.

[Wypróbuj bezpłatnie](#)

REKLAMA

ARCTYCZNA NOC
AZ WIEŻE OD SEKRETÓW
Tylko 29,99 zł/mies.
HBOMAX

Zaloguj
Praca | Portal gastronomiczny G...
https://gastrowiedza.pl/ogloszenia/kategorie/praca

gastrowiedza
serwis wiedzy biznesowej w zarządzaniu gastronomią

BAZA WIEDZY GASTRONOMICZNEJ
NARZĘDZIA MENEDŻERA
PRAWO W GASTRONOMII
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWIŃCÓW
WIADOMOŚCI GASTRONOMICZNE
PRODUKT/WYPOSAŻENIE
OGŁOSZENIA GASTRONOMICZNE

Strona główna - Praca

dpd
DPD Food

Bezpieczny transport żywności kurierem do Twoich Klientów!

Poznaj szczegóły >

Praca

DODAJ OGŁOSZENIE
+ DODAJ OGŁOSZENIE

KUCHARZY: kuchnia ciepła, grill, pizza
20-09-2023 PRACA
Czytaj więcej >

SZEFA KUCHNI
20-09-2023 PRACA
Czytaj więcej >

KUCHARZ POSZUKIWANY!
PAKOWACZ/POMOC KUCHENNA

OGŁOSZENIA GASTRONOMICZNE

https://gastrowiedza.pl/ogloszenia-gastronomiczne/praca/kucharzy-kuchnia-ciepła-grill-pizza

KUCHARZY: kuchnia ciepła, grill, pizza

Zatrudnimy KUCHARZY z doświadczeniem: grillowego, ciepła kuchnia, pizzer. Przyrządzania prostych dań kuchni polskiej i międzynarodowej. Największy i najstarszy PUB w Warszawie - BOLEK PUB & RESTAURANT Pole Mokotowskie.

Oferuję:
stawkę w wysokości od 28 zł netto/godz. wżwż w zależności od umiejętności i doświadczenia.
Oferujemy:
- terminowe wypłaty,
- umowę zlecenie,
- szkolenie w zakresie przygotowania dań z menu,
- pracę w doświadczonym i przyjaznym zespole.

Wymagania:
- znajomość dań kuchni polskiej,
- sprawność i energię do pracy na stanowisku,
- sumienność i uczciwość w wykonywaniu powierzonych obowiązków,
- dbałość o stanowisko pracy oraz o używane sprzęty,
- bez nałogów,
- umiejętność pracy w zespole,
- w przypadku obcokrajowców znajomość języka polskiego na poziomie komunikatywnym,

Prześlij CV wraz ze zdjęciem, skontaktujemy się z wybranymi osobami.
e-mail: edsolution2000@gmail.com
ew. kontakt telefoniczny w celu umówienia się na spotkanie oraz dzień próbny - tel. 537 127 068

ZAJNTERESOWAŁA CIĘ OFERTA WYŚLIJ PROŚBĘ O KONTAKT

DODAJ OGŁOSZENIE
+ DODAJ OGŁOSZENIE

OGŁOSZENIA GASTRONOMICZNE

DROBNE
PRODUKTY SPOŻYWCZE
NIERUCHOMOŚCI
PRACA
WYPOSAŻENIE
USŁUGI DLA GASTRONOMII

ZAPISZ SIĘ DO NEWSLETTERA

Jesteś tutaj: CBOP > Oferty pracy, staże i praktyki > Szczegóły

SZCZEGÓŁY

[Powrót](#)

Oferta pracy: KELNER

Numer: StPr/23/1247 Numer w EURES: 1763@StPr/23/1247

Dodane przez: Powiatowy Urząd Pracy w Zielonej Górze

Wydrukuj Eksportuj Wyślij na e-mail Dodaj do wybranych Ostatnio oglądane

WARUNKI PRACY I PŁACY

Miejsce pracy:	Zielona Góra, powiat: m. Zielona Góra, woj: lubuskie Zobacz na mapie
Zakres obowiązków:	- przyjmowanie zamówień od gości - rozliczanie utargów, obsługa kelnerska, - przygotowywanie sali konsumpcyjnej, - dbałość o stanowisko pracy
Rodzaj umowy:	Umowa o pracę na czas nieokreślony
Warunki świadczenia pracy:	
Praca tymczasowa oferowana przez agencję:	NIE
Wymiar etatu:	1
Zmianowość:	jedna zmiana
Liczba godzin pracy w tygodniu:	40
Liczba godzin pracy w miesiącu:	160
Data rozpoczęcia:	01.09.2023
Wynagrodzenie brutto:	od 3 600 PLN

Oferty pracy w branży gastronomicznej można również znaleźć na:

1. Profilu firmowym na Facebooku lub Instagramie

Przykładowe oferty jakie zostały zamieszczone w 2023 r.:

facebook

Adres e-mail lub numer Hasło [Zaloguj się](#) [Nie pamiętam hasła](#)

PRACA GASTRO | WROCŁAW | Hotel Terminal poszukuje pracownika (najlepiej ze statusem studenta/ucznia stawka 23,50 zł brutto / godz. / 35,5 tys. członków)

Tomasz Płatek
18 listopada 2023

6 000 - 10 000 zł / mies. brutto.

Krzyki, Wrocław - Włoska restauracja Trattoria Siesta Nuova zatrudni wybitnych profesjonalnych kelnerów z ponad 5-letnim stażem na stałe na stanowisku starszego kelnera z możliwością dalszego rozwoju i przejęcia roli kierownika sali lub menadżera restauracji. W razie zainteresowania proszę o CV na email restauracja@siestanuova.pl



Instagram

Zaloguj się

Zarejestruj się



2. LinkedIn.

Portal specjalizuje się w budowaniu sieci zawodowych.

Przykładowe oferty, jakie zostały zamieszczone w 2023 r.:

The screenshot shows a LinkedIn job search interface. At the top, there's a search bar with 'Kierownik Restauracji' and 'Polska'. Below the search bar, there are filters for 'Oferty pracy', 'Firma', 'Rodzaj oferty pracy', 'Poziom doświadczenia', 'Lokalizacja', and 'Remote'. A notification banner at the top left says 'Otrzymuj powiadomienia o nowych ofertach Kierownik Restauracji pracy w Polska.' with a button 'Zaloguj się, aby utworzyć alert o ofertach pracy'. The main results section shows '54 ofert(y) pracy dla wyszukiwania Kierownik Restauracji w lokalizacji Polska'. Below this, there are three job listings: 'Operacyjny Manager Projektu' at Jobhouse, 'Kierownik Restauracji' at Instytut Rozwoju Kapitału Ludzkiego Sp. z o.o., and 'Kierownik' at Skechers. On the right, a detailed view of a 'Manager Restauracji' position at Jobhouse in Gdańsk is shown, including a description and a 'Zastosuj' button.

3. Grupy branżowe i tematyczne na Facebooku.

Przykładowe oferty, jakie zostały zamieszczone w 2023 r.:

The screenshot shows a Facebook group page for 'Praca w gastronomii - Łódź'. The page has a purple header with a banner that says 'Najlepsze oferty pracy w Łodzi' and 'Pracuj wśród najlepszych'. Below the banner, there's a section titled 'Praca w gastronomii - Łódź' with a description 'Grupa Prywatna · 2,9 tys. członków'. There are buttons for 'Dołącz do grupy' and 'Zaloguj się'. At the bottom, there's a prompt to 'Zaloguj się lub zarejestruj na Facebooku, aby połączyć się ze znajomymi, członkami rodziny i osobami, które znasz.' with buttons for 'Zaloguj się' and 'Utwórz nowe konto'.

← ↻ 🔒 https://www.facebook.com/groups/1442679699369237/

facebook Adres e-mail lub numer Hasło Zaloguj się

 **Praca w gastronomii - ogłoszenia** Dołącz do grupy ...



Delfina Madziara
9 grudnia 2023 · 🌐

#DamPrace:
•kelnerka !
•pomoc kuchenna !
•kucharka bądź kucharz !
📍Gliczarów Górny, obok Zakopanego ... Wyświetl więcej



publiczna
Każdy może sprawdzić listę członków grupy i zobaczyć ich posty.

Widoczna
Każdy może znaleźć tę grupę.

Najnowsze multimedia



Zaloguj się lub zarejestruj na Facebooku, aby połączyć się ze znajomymi, członkami rodziny i osobami, kt

Zaloguj się lub Utwórz nowe konto

← ↻ 🔒 https://www.facebook.com/groups/942124496307997/

facebook Adres e-mail lub numer Hasło Zaloguj się

 **Hotel Gastronomia Praca** Dołącz do grupy ...



Żolifornia
27 kwietnia 2023 · 🌐

Wielofunkcyjny kucharz w foodtrucks 🤖👨🍳
WYMIAR PRACY - elastyczny, co najmniej 4 dni w tygodniu, w tym w weekendy
MIEJSCE PRACY - Żoliborz (Warszawa)
TYP UMOWY - w okresie próbnym zlecenie (do ustalenia), docelowo umowa o pracę
OPIS - Poszukujemy samodzielnych kucharzy, odpowiedzialnych za obsługę foodtrucks, kontakt z klientami, obsługę zamówień w dostawie 🍷🍷
Wymagany komunikatywny polski/angielski
STAWKA 25zł netto
Wymagamy aktualnej książeczki dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
Oferujemy: stabilność pracy, terminowe wypłaty, praca w miłej atmosferze, możliwość rozwoju zawodowego.
Zgłoszenia na adres mailowy: zolifornia.sf@gmail.com



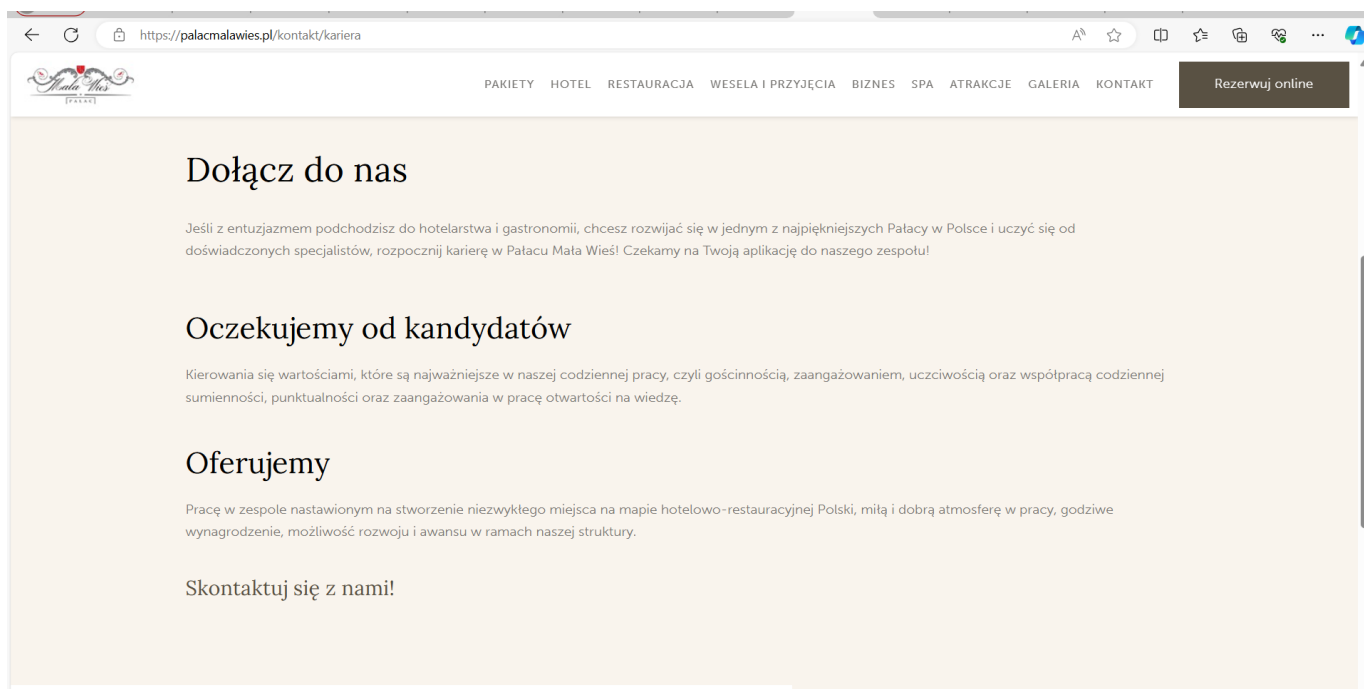
Informacje
Grupa łącząca oferujących z szukającymi pracy w hotelarstwie i gastronomii.

publiczna
Każdy może sprawdzić listę członków grupy i zobaczyć ich posty.

Widoczna
Każdy może znaleźć tę grupę.

4. Firmowe strony internetowe.

Przykładowe oferty, jakie zostały zamieszczone w 2023 r.:



Tak duża ilość kanałów i możliwości powoduje, że dotarcie do potencjalnych kandydatów, czy pracodawców jest dość łatwe.

3.2 Oczekiwania pracodawców względem pracowników

Potrzeby branży gastronomicznej są i będą wciąż ogromne, nie tylko w kontekście ilości ofert, ale również oczekiwań i warunków, jakie pracodawcy stawiają potencjalnym kandydatom do pracy na stanowiskach: szefa kuchni, kucharza, pomocy kuchennej, kelnera, barmana, baristy, technika żywienia czy innych bardziej wyspecjalizowanych zawodów/stanowisk w tej branży. Oczekiwania i warunki w wielu ofertach pracy są bardzo podobne a ich zestawienie przedstawiono poniżej w zbiorczej tabeli.

Tabela 6 Warunki i wymagania na stanowiskach pracy w branży gastronomicznej

LP.	STANOWISKA	NAJCZĘSTSZE WYMAGANIA	CO LOKALE OFERUJĄ PRACOWNIKOWI
1	Kucharz	1. Doświadczenie w pracy w kuchni (są lokale, które nie wymagają doświadczenia). 2. Pasja do gotowania. 3. Estetyka w wydawaniu potraw. 4. Dbłość o porządek w miejscu pracy. 5. Umiejętność pracy pod presją czasu. 6. Chęci do pracy i pozytywne nastawienie. 7. Dyspozycyjność oraz zaangażowanie. 8. Kultura osobista. 9. Umiejętność zarządzania zespołem oraz pracy w zespole. 10. Samodzielność. 11. Książeczka sanepidowska. 12. Punktualność. 13. Uczciwość.	1. Umowa o pracę / umowa zlecenie / B2B 2. Atrakcyjne wynagrodzenie. 3. Możliwość rozwoju zawodowego (szkolenia pracownicze). 4. Zniżki pracownicze. 5. Posiłki pracownicze. 6. Elastyczny grafik pracy. 7. Praca w zgranym zespole w dobrej atmosferze.
2	Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	1. Doświadczenie w zawodzie - często mile widziane. 2. Dyspozycyjność. 3. Wysoka kultura osobista. 4. Komunikatywna znajomość j. angielskiego. 5. Znajomość dań oraz napojów z karty. 6. Pozytywne nastawienie oraz chęci do pracy. 7. Umiejętność pracy w zespole.	1. Umowa o pracę / umowa zlecenie / B2B 2. Praca w dobrej atmosferze. 3. Elastyczne godziny pracy. 4. System napiwków. 5. Obiady pracownicze.

		8. Książeczka sanepidowska. 9. Kreatywne myślenie. 10. Zdolności manualne. 11. Uczciwość. 12. Dbanie o porządek w miejscu pracy. 13. Praca pod presją czasu.	
3	Pomoc kuchenna	1. Podstawowe umiejętności potrzebne do pracy w kuchni (krojenie, obieranie, mycie naczyń, obsługa wypaźarki) 2. Dobra organizacja pracy. 3. Zaangażowanie oraz chęci do pracy. 4. Dyspozycyjność. 5. Umiejętność pracy w zespole. 6. Książeczka sanepidowska. 7. Wydawanie posiłków. 8. Dbanie o porządek w miejscu pracy. 9. Doświadczenie nie jest przeważnie wymagane.	1. Stabilne zatrudnienie oraz terminowa wypłata (Często na koniec każdego dnia pracy) 2. Bezpłatne posiłki pracownicze. 3. Praca w miłej atmosferze. 4. Elastyczne godziny pracy.
4	Manager gastronomii / Kierownik restauracji / sali	1. Doświadczenie w zarządzaniu zespołem. 2. Podnoszenie jakości obsługi klientów. 3. Wsparcie dla pracowników na poszczególnych stanowiskach. 4. Książeczka sanepidowska. 5. Biegła znajomość języka angielskiego. 6. Wysoka kultura osobista oraz schludny wygląd. 7. Dbanie o atmosferę w zespole. 8. Realizacja zamierzonych celów lokalu. 9. Dbanie o jakość i estetykę wydawanych potraw. 10. Szkolenie nowych pracowników. 11. Dyspozycyjność. 12. Sporządzanie raportów	1. Rozwój w postaci szkoleń. 2. Zatrudnienie na umowie o pracę. 3. Bardzo atrakcyjne wynagrodzenie. 4. Posiłki pracownicze. 5. Premie za wyniki. 6. Elastyczne godziny pracy 7. Pakiet medyczny oraz ubezpieczeniowy. 8. Karta Multisport 9. Praca w dobrej atmosferze.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

3.3 Wnioski z analizy ofert pracy w branży gastronomicznej w latach 2022 i 2023

ROK 2022

- Analiza ilości ofert pracy przeprowadzona przez jeden z najbardziej znanych portali OLX.PL mówi o 130 tys. ofert pracy pojawiających się średnio codziennie w 2022 r. Należy tu zwrócić uwagę na fakt, że w branży gastronomicznej ilość ofert pracy w danym okresie wynika z jej sezonowości.
- Rekrutacje prowadzone za pośrednictwem portalu w lipcu 2022 r. wykazały tendencję spadkową w stosunku do poprzedniego roku, o około 2 tysiące mniej, jednak jak wskazują dane portalu, ilość odpowiedzi na oferty przez poszukujących pracy sezonowej była o 22 proc. wyższa.
- Analizując rodzaj pracy, najczęściej poszukiwanymi pracownikami w tym okresie byli kucharz - ok. 2800 ofert pracy, czy kelner barman i barista - ponad 2300 ofert. Jak wynika z raportu Grupy Progres – analizującego warunki pracy w sektorze HoReCa – na przełomie kwietnia i maja 2022 r. do gastronomii oraz cateringu najczęściej poszukiwani byli kucharze (35 proc. ofert), kelnerki i kelnerzy (21 proc. stanowisk), a także kierownicy zmiany (12 proc.) i barmani (10 proc.). Pojedyncze ofert dotyczyły m.in. cukierników (2 proc. rekrutacji).
- Dane dotyczące zagranicznych ofert pracy wskazują, że w tym samym okresie dostępnych było niespełna 2,7 tys. ogłoszeń, na które odpowiadano ponad 111 tys. razy. Najwięcej odpowiedzi otrzymali ogłoszeniodawcy oferujący pracę: w Niemczech - 59 proc., w Holandii - 15 proc., Belgii - 6 proc. Zainteresowaniem cieszyły się też ogłoszenia o pracę we Francji, Norwegii i Wielkiej Brytanii.
- Okres jesienno-zimowy 2022 r. spowodował spowolnienie procesów rekrutacyjnych nie tylko w branży gastronomicznej, ale we wszystkich branżach. Pracodawcy grudnia 2022 r. zamieścili o 16 % mniej ogłoszeń niż w 2021 r. Spowolnieniu uległ proces tworzenia nowych miejsc pracy, powstało o 20 % mniej niż w poprzednim roku w tym samym okresie. Odwrotną sytuację natomiast zaobserwowano w odpowiedziach na oferty pracy, szczególnie w branży gastronomicznej i sprzedaży, administracji oraz marketingu. Pracodawcy z tych branż otrzymali o 130 tys. więcej aplikacji niż w grudniu 2021 r.

Cztery najbardziej poszukiwane zawody w branży gastronomicznej w 2022 roku.

Dane te zostały podane według stanu na styczeń 2022 roku, przez Jooble – drugą największą na świecie giełdę pracy.

Źródło danych: „Raport o stanowiskach pracy w branży gastronomicznej, na które będzie największe zapotrzebowanie w 2022 roku”

W ostatnich dziesięcioleciach nastąpił rozkwit gospodarki sektora usługowego, który świadczy usługi gastronomiczne. Wynika to częściowo z automatyzacji produkcji oraz ogólnego wzrostu poziomu życia ludzi. Niewątpliwie proces ten był w znacznym stopniu stymulowany i modyfikowany przez pojawienie się

Internetu, ale w latach 2020-2021 pandemia koronawirusa wprowadziła nowe zmiany. Kwarantanny i różne restrykcje na zawsze zmieniły świat, a najbardziej ucierpiał sektor usług, w tym gastronomia. Na początku 2022 r. branża prawie odzyskała siły po koronawirusie, zarówno pod względem liczby zatrudnionych, jak i obrotów. Mimo, że długi okres blokady miał duży wpływ na branżę, nie wygląda na to, by powstające trendy miały zniknąć.

Kelnerzy:

Pomimo zmian, stanowiska kelnerów pozostają najbardziej popularne. **Wciąż obecne są restauracje, które stawiają na tradycyjną obsługę gości, a wraz z rozwojem sektora rośnie liczba wolnych miejsc pracy.** Na początku roku na stronie internetowej można znaleźć około 2800 ofert pracy w tym zawodzie.

Kucharze:

Oczywiście jedzenie musi być przez kogoś ugotowane. **Wraz z pojawieniem się usług dostaw żywności i firm cateringowych, oferujących swoje usługi na zasadzie subskrypcji, liczba kucharzy rośnie znacznie szybciej, a ich udział w sektorze również zaczął się powiększać.** Przykładowo, wakat kucharza jest prezentowany w serwisie 2350 razy, a szef kuchni ma aż 4600 ofert.

Kurierzy:

Prawie wszystkie restauracje musiały się dostosować, aby przetrwać pandemię, a jedną z innowacji było oferowanie usługi dostawy. Niezależnie od tego, czy zatrudniają one własnych doręczycieli, czy korzystają z usług firm zewnętrznych, praca kuriera krok po kroku okazała się nieodłącznym i bardzo pożądanym elementem modeli biznesowych wielu lokali gastronomicznych od 2020 roku. **Praca ta jest bardzo popularna wśród osób poszukujących zatrudnienia, ponieważ jest dynamiczna i łatwo dostępna, można ją rozpocząć właściwie od zaraz, a wiele firm umożliwia szybki proces rejestracji za pośrednictwem swojej strony internetowej.** Może właśnie dlatego na stronie jest tylko 1 040 ofert pracy.

Menedżerowie IT i programiści:

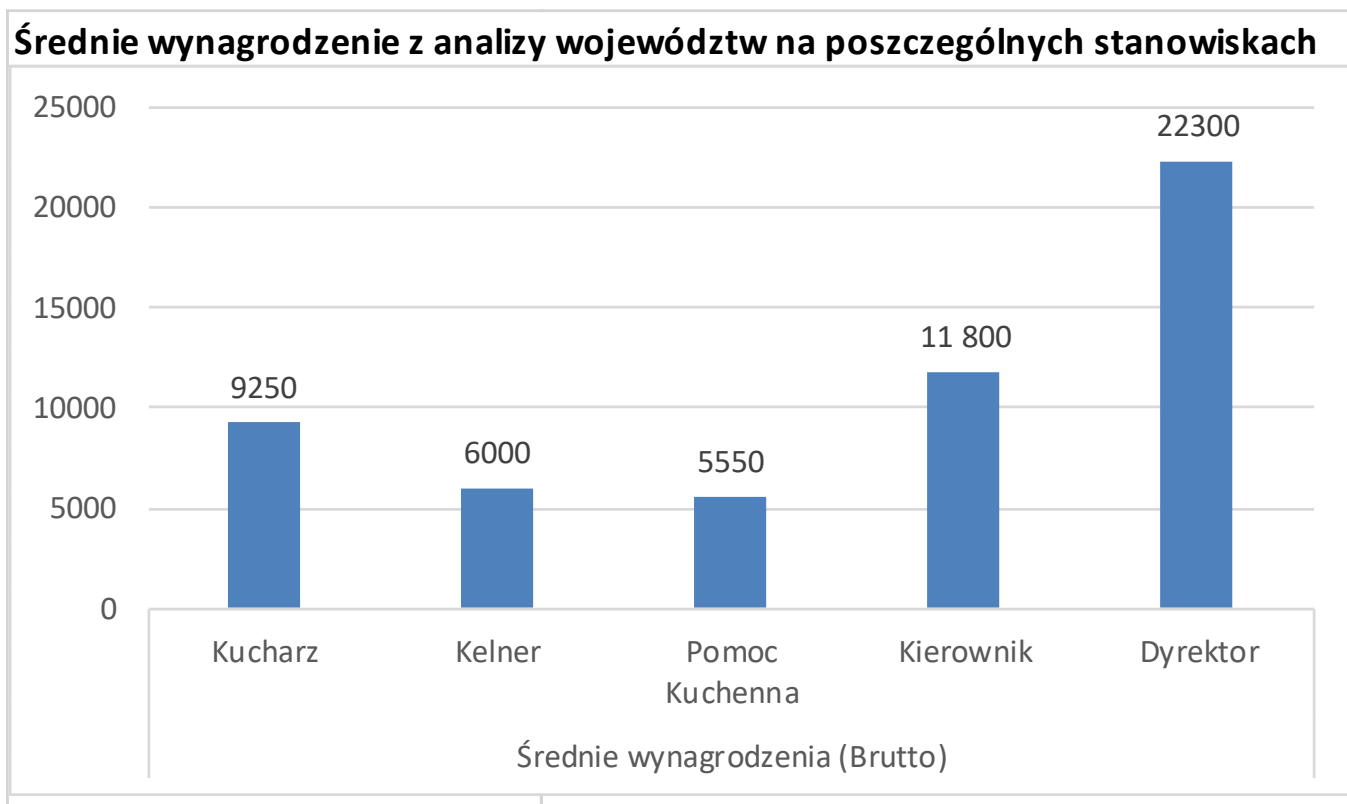
Obecnie prawie wszystkie nowoczesne lokale wykorzystują systemy elektroniczne do śledzenia zamówień, wystawiania rachunków, a nawet przekazywania zamówień bezpośrednio do kuchni. **Rośnie tym samym zapotrzebowanie na specjalistów w branży IT, którzy być może niezwiązani bezpośrednio z pracą w lokalu, są niezbędni do tworzenia tego typu aplikacji z myślą o branży gastronomicznej.** Systemy sprzedażowe, usprawniające procesy stacjonarne w lokalu to jedno, ale prężnie rozwijający się rynek zamówień online, dyktuje popyt na programistów gotowych tworzyć aplikacje do zamawiania jedzenia online. IT jest nadal jednym z najszybciej rozwijających się rynków pracy na świecie, z liczbą 41 975 ofert pracy dostępnych na Jooble.²

² [Raport o stanowiskach pracy w branży gastronomicznej, na które będzie największe zapotrzebowanie w 2022 roku - Blog GoPOS](#)

ROK 2023

- Rok 2023 dla branży gastronomicznej zaczął się od podwyżki płacy minimalnej, dalszego wzrostu inflacji i kosztów utrzymania, borykania się ze skutkami zerwanych w czasie pandemii łańcuchów dostaw. Dodatkowo nastąpiła zmiana regulacji prawnych związanych z prawami pracowniczymi, obok nowych zasad dotyczących urlopów macierzyńskich i ojcowskich oraz wzmocnienia zasady niedyskryminacji. Pojawiły się także zmiany dotyczące przysługujących pracownikowi przerw w pracy: dodatkowej, przerwy 15-minutowej, jeżeli wymiar czasu pracy przekracza 9 godzin, i kolejnej, gdy przekracza 16 godzin.
- Jest to istotne z punktu widzenia zatrudniania osób na stanowiskach takich jak: kelner czy szef kuchni, w lokalach czynnych niemalże 24 godziny na dobę, gdzie przedłużony dobowy czas pracy jest standardem. Dochodzą do tego jeszcze regulacje związane z dodatkowymi urloпами, które będą miały wpływ na organizację pracy w przedsiębiorstwach gastronomicznych.
- Czynnikiem decydującym o podjęciu pracy w gastronomii lub kelnerstwie jest wynagrodzenie, które dla wielu osób bez względu na wiek jest niewystarczające, gdyż nie jest adekwatne do ilości obowiązków czy godzin pracy, jakie w tej branży występują.

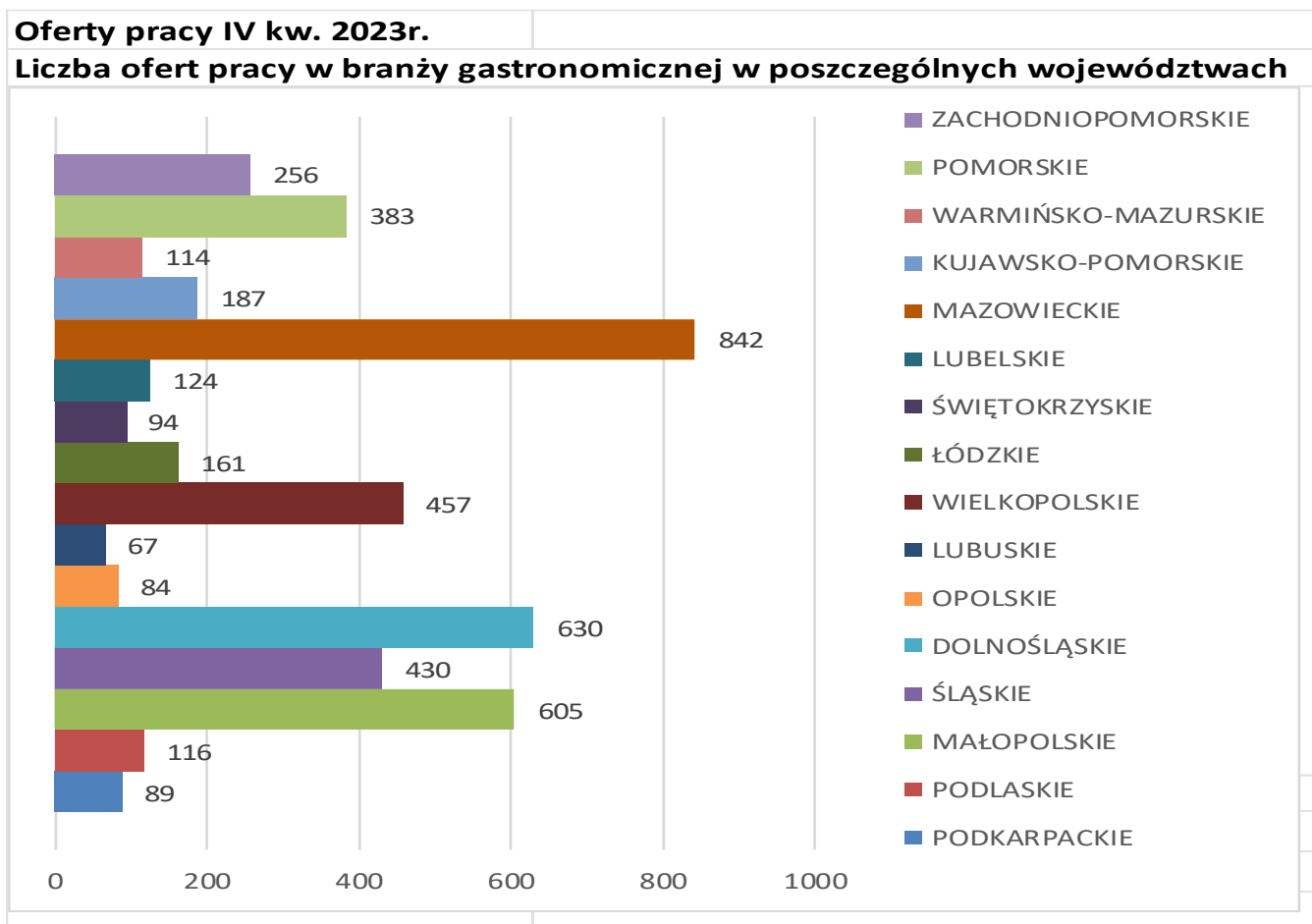
Wykres 1 Średnie wynagrodzenie w branży gastronomicznej wynikające z analizy województw na poszczególnych stanowiskach



Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

- Ponadto 31,5% firm z branży gastronomicznej i zakwaterowania, według ankiety przeprowadzonej przez GUS w czerwcu 2023 r. obawiało się odejścia pracowników z branży. Równocześnie uważali, że nastąpi napływ pracowników z Ukrainy (37,5% ankietowanych).
- Analizując „Barometr Ofert Pracy, comiesięczny raport na temat liczby i struktury ukazujących się w Internecie ofert pracy” opracowywany przez Katedrę Ekonomii i Finansów Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie oraz Biuro Inwestycji i Cykli Ekonomicznych, możemy zauważyć, że w 2023 r. nastąpiło zmniejszenie się liczby ofert pracy, w tym w branży gastronomicznej. Wzrost nastąpił tylko w miesiącach poprzedzających sezon wakacyjny, natomiast po sezonie nastąpił spadek ofert pracy.
- Jak podaje portal OLX.PL, 1,3 mln osób poszukuje pracy w kategorii „gastronomia”. Niestety ułamek z 1 300 000 potencjalnych chętnych posiada kwalifikacje, które są pożądane przez pracodawców. Niestety część potencjalnych pracowników nie wiąże swojej przyszłości z gastronomią. Z powodu już tych dwóch przesłanek pracodawcy branży gastronomicznej borykają się z dużą rotacją, a co za tym idzie z brakiem stałej i dobrze zorganizowanej i wykwalifikowanej kadry.
- Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie od kilku lat publikuje prognozy zapotrzebowania na pracowników w tzw. Barometrze Zawodów. To badanie rynku pracy kategoryzuje zawody w trzech grupach: deficytowej, zrównoważonej oraz nadwyżkowej. W 2023 roku, po raz drugi, w zestawieniu nie pojawia się żadna profesja nadwyżkowa. Natomiast wśród zawodów deficytowych w branży gastronomicznej pojawia się zawód kucharz.
- Szacuje się, że przez samą pandemię z branży odeszło ponad 200 tys. pracowników, którzy częściowo przekwalifikowali się na stałe, a częściowo wrócili na rynek gastronomiczny. Pracownicy/ kucharze, którzy w wyniku czasowego zamknięcia lokali znaleźli zatrudnienie w innych branżach, w dużej mierze nie wrócili do gastronomii. Spowodowane jest to: warunkami pracy, nieatrakcyjnym wynagrodzeniem, koniecznością pracy w weekendy i święta oraz w godzinach nocnych. Takie same argumenty wysuwają ludzie młodzi, absolwenci szkół branżowych. Pokolenie Z, które coraz częściej pojawia się w gastronomii jest dla przedsiębiorców sporym wyzwaniem rekrutacyjnym. Młodzi kandydaci nie mają oporów w wyrażaniu swoich oczekiwań i stawianiu określonych warunków, co często jest odbierane przez przedsiębiorców jako brak pokory. Braki kadrowe są uzupełniane częściowo przez pracowników z zagranicy, w tym z Ukrainy, ale często mają problem by spełnić wymagania pracodawców, tj.: znajomość różnych technik gotowania, dyspozycyjność, odporność na stres, umiejętność pracy w zespole, podstawowa znajomość języka, w którym komunikuje się zespół. W konsekwencji według Barometru Zawodów w 220 powiatach będzie brakowało kucharzy.

Wykres 2 Liczba ofert pracy w branży gastronomicznej w poszczególnych województwach



Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

- Przeprowadzona analiza własna ofert pracy w IV kwartale 2023 r. pokazuje, jakie najczęściej zawody są poszukiwane na rynku. W tabelach poniżej zaprezentowano liczbę ofert pracy dla zawodów w branży gastronomicznej, takich jak: **kucharz, kelner/technik usług kelnerskich/barman, pomoc kuchenna, manager gastronomii/kierownik restauracji/sali, dyrektor baru/restauracji/innego zakładu** w IV kwartale 2023 r. w poszczególnych województwach.

Tabela 7 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie podkarpackim

PODKARPACKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	24	5	2	31	29	2	31	20 - 55	2200 - 10000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	16	6	4	26	21	5	26	22 - 35	4242 - 5000
Pomoc kuchenna	12	2	5	19	17	2	19	20 - 30	1800 - 5000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	3	2	8	13	10	3	13	-	4400 - 10000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
Łącznie	55	15	19	89	77	12	89		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 8 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie podlaskim

PODLASKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	33	8	9	50	50	0	50	22 - 40	4200 - 9000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	23	3	8	34	34	0	34	23 - 28,10	1000 - 8500
Pomoc kuchenna	10	6	3	19	19	0	19	14 - 40	4500 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	13	0	0	13	13	0	13	25 - 32	5000 - 15000

Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Łącznie	79	17	20	116	116	0	116		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 9 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie małopolskim

MAŁOPOLSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	169	29	22	220	213	7	220	24 - 43	4500 - 13000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	147	39	38	224	211	13	224	21 - 47	3000 - 10000
Pomoc kuchenna	84	22	11	117	102	15	117	18 - 34	3000 - 8000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	35	9	0	44	41	3	44	24 - 35	4600 - 17500
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Łącznie	435	99	71	605	567	38	605		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 10 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie śląskim

ŚLĄSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	114	32	13	159	142	17	159	18-50	1500-12000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	111	24	36	171	163	8	171	16-35	2000-10000
Pomoc kuchenna	68	17	6	91	78	13	91	23,5-35	1800-6000

Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	7	2	0	9	8	1	9	27-33	4600-8000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
łącznie	300	75	55	430	391	39	430		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 11 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie dolnośląskim

DOLNOŚLĄSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	129	53	70	252	220	32	252	20 - 80	1500 - 13000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	98	47	70	215	204	11	215	21 - 40	1000 - 9000
Pomoc kuchenna	69	19	28	116	98	18	116	20-43	1800 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	27	8	12	47	42	5	47	23,50 - 30	5000 - 11500
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
łącznie	323	127	180	630	564	66	630		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 12 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie opolskim

OPOLSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	22	12	0	34	32	2	34	20 - 50	5000 - 15000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	13	6	4	23	18	5	23	17 - 30	4000 - 5800
Pomoc kuchenna	15	4	2	21	20	1	21	24 - 30	3600 - 5200
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	4	1	1	6	5	1	6	18,25 - 35	5500 - 6000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Łącznie	54	23	7	84	75	9	84		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 13 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie lubuskim

LUBUSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	15	5	3	23	23	0	23	22 - 40	3000 - 10000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	13	3	7	23	23	0	23	18 - 32	2500 - 7000
Pomoc kuchenna	6	3	7	16	16	0	16	21 - 30	2000 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	3	1	1	5	5	0	5	34 - 40	4700 - 6500

Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
łącznie	37	12	18	67	67	0	67		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 14 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie wielkopolskim

WIELKOPOLSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	179	16	19	214	208	6	214	18 - 45	3600 - 11000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	104	15	36	155	150	5	155	24 - 32	3500 - 8000
Pomoc kuchenna	49	5	9	63	55	8	63	18 - 38	2000 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	21	4	0	25	25	0	25		4000 - 15000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
łącznie	353	40	64	457	438	19	457		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 15 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie łódzkim

ŁÓDZKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	44	5	13	62	54	8	62	22 - 60	4000 - 8000

Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	33	8	23	64	62	2	64	17 - 32	3000 - 8000
Pomoc kuchenna	16	4	2	22	20	2	22	19 - 29	1700 - 4000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	7	2	4	13	13	0	13	33 - 40	4000 - 7000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
łącznie	100	19	42	161	149	12	161		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 16 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie świętokrzyskim

ŚWIĘTOKRZYSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	35	9	3	47	41	6	47	25-50	4000-13000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	18	6	2	26	22	4	26	20 - 30	2000-6000
Pomoc kuchenna	11	2	6	19	17	2	19	20-30	3000-5000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	2	0	0	2	1	1	2	-	3600-7500
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
łącznie	66	17	11	94	81	13	94		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 17 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie lubelskim

LUBELSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	31	5	10	46	42	4	46	23 - 37	3800 - 8000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	25	6	17	48	44	4	48	18 - 30	1500 - 5000
Pomoc kuchenna	16	2	4	22	21	1	22	23 - 40	1500 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	7	1	0	8	8	0	8	27 - 30	5000 - 6000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
Łącznie	79	14	31	124	115	9	124		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 18 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie mazowieckim

MAZOWIECKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	247	41	30	318	310	8	318	20 - 55	4100 - 12000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	232	28	50	310	303	7	310	19 - 54	3000 - 11000
Pomoc kuchenna	93	12	24	129	122	7	129	22 - 37	2000 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	76	5	2	83	81	2	83	0	3500 - 20000

Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	1	1	0	2	2	0	2	0	20000 - 24600
Łącznie	649	87	106	842	818	24	842		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 19 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie kujawsko-pomorskim

KUJAWSKO-POMORSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	62	7	17	86	76	10	86	20 - 41	3800 - 9000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	35	11	20	66	60	6	66	22 - 50	3000 - 6000
Pomoc kuchenna	16	3	4	23	22	1	23	20 - 32	3300 - 6000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	11	1	0	12	10	2	12	20 - 29	4500 - 8500
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Łącznie	124	22	41	187	168	19	187		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 20 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie warmińsko-mazurskim

WARMIŃSKO-MAZURSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	26	18	5	49	47	2	49	23-44,90	4000-15000

Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	26	6	6	38	37	1	38	20-30	2000-6000
Pomoc kuchenna	13	4	2	19	17	2	19	20-30	4000-7500
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	4	2	2	8	8	0	8	-	5100-14000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
łącznie	69	30	15	114	109	5	114		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 21 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie pomorskim

POMORSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	99	25	23	147	142	5	147	22 - 60	5000 - 17000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	105	28	30	163	157	6	163	18 - 45	2000 - 10000
Pomoc kuchenna	32	12	10	54	45	9	54	19-40	3150-7500
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	13	5	1	19	17	2	19	25-55	4870 - 8200
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
łącznie	249	70	64	383	361	22	383		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Tabela 22 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie zachodniopomorskim

ZACHODNIOPOMORSKIE									
Stanowiska	Liczba ofert				Liczba ofert			Stawki	
	Restauracja	Hotel	Bar	Ogółem	Miasto	Wieś	Ogółem	Godzinowo	Miesięcznie
Kucharz	69	30	16	115	94	21	115	22 - 45	5500 - 12000
Kelner/ Technik usług kelnerskich/ Barman	39	36	13	88	78	10	88	25 - 38	4500 - 7000
Pomoc kuchenna	18	23	1	42	36	6	42	20-37	3000 - 7000
Manager gastronomii / Kierownik restauracji / Sali	7	4	0	11	10	1	11	-	4200-10000
Dyrektor Baru/ Restauracji, innego zakładu	0	0	0	0	0	0	0	-	-
łącznie	133	93	30	256	218	38	256		

Źródło: Opracowanie własne na podstawie analizy ofert pracy w 2023 r. w Polsce

Podsumowując analizę zapotrzebowania rynku pracy w szeroko pojętej branży gastronomicznej należy stwierdzić, że uwarunkowania gospodarcze, jakie obserwujemy w ostatnich latach mają bardzo istotny wpływ na to, w jaki sposób i jak pracodawcy pozyskują pracowników i utrzymują miejsca pracy.

Oferta szkoleń i kursów dla wszystkich grup odbiorców (w tym osób dorosłych, uczniów, nauczycieli zawodów gastronomicznych i kelnerstwa) w BCU w Tarnowie powinna zawierać tematy dotyczące:

1. Korzystania z cyfrowych rozwiązań, tj. sztucznej inteligencji, aplikacji branżowych, systemów zamówień, obsługi i organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym.
2. Zarządzania czasem i współpracy w zespole z uwzględnieniem specyfiki zawodu, również z wykorzystaniem innowacji technologicznych.
3. Modelu zrównoważonego rozwoju w branży, zero waste oraz gospodarki obiegu zamkniętego.
4. Kierunków rozwoju osobistego w wybranym zawodzie, możliwości kształtowania ścieżki rozwoju zawodowego.

Rekomendowane zagadnienia dla zawodu kucharz, pomocnik kucharza, technik żywienia i usług gastronomicznych:

1. Jakość produktów, wykorzystywanie lokalnych produktów, sezonowość produktów.
2. Kuchnia etniczna. Kuchnia staropolska.
3. Żywność hybrydowa, korzystanie z alternatywnej roślinnej żywności.
4. Dania bankietowe na słodko i słono.
5. Rolnictwo wertykalne.
6. Stare po nowemu, „smaki dzieciństwa”.
7. Strategia menu engineering.
8. Nowe trendy w dietetyce.

Rekomendowane tematy dla zawodu kelner:

1. Zasady savoir vivre, z uwzględnieniem klientów z niepełnosprawnościami.
2. Komunikacja i utrzymywanie relacji z klientami.
3. Budowanie pozytywnego wizerunku zakładu gastronomicznego.
4. Wpływ oceny klienta na rozwój firmy i karierę pracownika.

Proponowane tematy dotyczą najważniejszych i zdiagnozowanych potrzeb pracodawców wynikających z analizy ofert pracy w sektorze gastronomii.

4. REKOMENDACJE DOTYCZĄCE REALIZACJI DZIAŁAŃ MERYTORYCZNYCH W BCU, W ODNIESIENIU DO POTRZEB RYNKU PRACY

Sektor HoReCa, której częścią jest branża gastronomiczna wymaga wielokierunkowych zmian, które wymusiła nie tylko sytuacja pandemiczna, ale zmieniające się oczekiwania klientów, czy potencjalnych pracowników.

Rekomendacje dotyczące kierunków rozwoju branży:

1. **Inwestowanie w opłacalne rozwiązania technologiczne, cyfryzację.** Technologia, cyfryzacja i automatyzacja to kwestie, jakie teraz należy wziąć pod uwagę by ułatwić zarówno klientom poznanie i skorzystanie z oferty, jak i przedsiębiorcy organizację i zarządzanie przedsiębiorstwem, sprzedaż bezpośrednią i pośrednią produktów czy usług (szczególnie technologie zintegrowane). Do takich rozwiązań należą:
 - płatności zbliżeniowe - Raport Juniper Research stwierdza, że płatności zbliżeniowe potroją się do 6 bilionów dolarów na całym świecie do 2024 roku;
 - zamawianie zbliżeniowe przez Wi-Fi - składanie zamówień bez obsługi fizycznych kart menu. Funkcja bezdotykowego zamawiania jedzenia z obsługą Wi-Fi to prawdopodobnie najbezpieczniejszy sposób na złożenie zamówienia przez klientów na urządzeniach mobilnych;
 - bezosobowa obsługa – przykładem może być system kiosków samoobsługowych, które redukują potrzebę zatrudniania dużej ilości kadry. Przykładem może być McDonald's, któremu od 2020 roku, w samej Polsce przybyło ponad 50 lokali, podczas gdy liczba pracowników zmalała o około 300 osób;
 - wykorzystanie interaktywnych platform e-learningowych i symulatorów gastronomicznych do podnoszenia kwalifikacji kadry, która ma ograniczenia czasowe i często osobiste, by korzystać z tradycyjnych form szkolenia się;
 - innowacyjne rozwiązania w zakresie zarządzania personelem – programy, czy aplikacje do tworzenia grafik, które uwzględniają preferencje pracowników i umożliwiają elastyczność w harmonogramach pracy, mogą pomóc w zwiększeniu zadowolenia pracowników i redukcji rotacji;
 - narzędzia do monitorowania wydajności i zadowolenia klientów – to może mieć istotne znaczenie w kontekście oceny i polepszania jakości usług gastronomicznych czy strategii rozwoju przedsiębiorstwa;
 - zamawianie za pomocą kodu QR – skanowanie kodów kreskowych za pomocą smartfonów, uzyskanie dostępu do menu online, zamawianie i płatności zbliżeniowe przy jednoczesnym zachowaniu bezpieczeństwa;

- zintegrowane systemy zamawiania online - kompleksowe rozwiązania do składania zamówień;
- korzystanie z innowacyjnych rozwiązań technologicznych w urządzeniach wykorzystywanych do przygotowywania posiłków czy działań marketingowych – automatyzacja czy korzystanie z robotów zamiast pracy ludzi;
- korzystanie ze sztucznej inteligencji – wieloaspektowo.

Optymalizacja procesów kuchennych: zarządzanie zapasami, planowanie menu, kontrola jakości i optymalizacja kosztów.

Obsługę klienta i zamówienia online. Chatboty wykorzystujące sztuczną inteligencję mogą odpowiadać na pytania klientów, przyjmować zamówienia i udzielać informacji o menu czy dostępności stolików, analizować dane z zamówień online i prognozować popyt, umożliwiając restauracjom dostosowanie zapasów i planowanie zasobów. AI może analizować dane dotyczące składników żywności, wartości odżywczych i preferencji żywieniowych klientów, aby proponować spersonalizowane rekomendacje dotyczące zdrowego odżywiania. Może uwzględniać indywidualne cele, takie jak redukcja kalorii, kontrola wagi czy potrzeby dietetyczne i sugerować odpowiednie potrawy i dania;

- Inteligentne dostawy – korzystanie z aplikacji czy robotów realizujących dostawy do klienta.

2. Dostosowywanie się do pojawiających się trendów w żywieniu:

- wybierania roślinnych alternatyw jedzenia zamiast mięsa – korzystanie z nowych pomysłów;
- analogi ryb – bezrybne paluszki, roślinny tuńczyk i sushi, wegańskie ośmiornice, małże, krewetki i mątwy;
- żywność hybrydowa - wschodzący trend, odpowiada konsumentom dbającym o zdrowie, którzy nie są w 100% oddani diecie roślinnej – flexitarianie (elastyczni wegetarianie, którzy od czasu do czasu włączają mięso do swojej diety);
- stosowanie lokalnych produktów;
- korzystanie z produktów sezonowych;
- specjalizacja w kuchniach etnicznych;
- sprzedaż półproduktów do szybkiego przygotowania w domu;
- używanie tylko świeżych i dobrej jakości produktów – coraz więcej klientów stawia na lepszą jakość potraw;
- stosowanie strategii menu engineering - opracowanie zestawu potraw, które przynoszą największe zyski;
- współczesna nostalgia - nawiązywanie do smaków dzieciństwa, odpowiedź na tęsknotę konsumentów za żywnością/potrawami "jak kiedyś";
- stosowanie w swojej ofercie takich posiłków, które uwzględniają różne trendy w dietetyce, np. dieta pudełkowa, dieta DASH;
- ograniczenie marnowania żywności – Zero Waste;

- korzystanie z plonów rolnictwa wertykalnego;
 - określanie listy składników – trend w sprawdzaniu przez klientów etykiety żywieniowej.
3. **Influencerzy** obecnie pomagają już nie tylko sprzedać produkt, ale także go współtworzą, co daje nową markę i lepsze wyniki sprzedażowe.
 4. **Korzystanie z nowych i innowacyjnych receptur**, czy rozwiązań wypracowywanych we współpracy z uczelniami, czy w ramach projektów B+R.
 5. **Wdrożenie modelu zrównoważonego rozwoju**, który obejmie nie tylko minimalizację negatywnego wpływu na środowisko, ale także działania na rzecz dobrostanu pracowników (odpowiedni onboarding, zapewnienie poczucia bezpieczeństwa, poczucia sprawczości, decyzyjności) i wspierania społeczności lokalnej (korzystanie z lokalnych produktów, ekologicznych).
 6. **Wdrożenie rozwiązań i korzystanie z narzędzi i urządzeń wspierających gospodarkę obiegu zamkniętego.**
 7. **Rozwiązania dotyczące dostępności nie tylko w kontekście przygotowania lokali, ale również wykorzystania innowacyjnych rozwiązań pozwalających na zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami lub osób starszych- emerytów** (srebrna gospodarka).

Przedstawione w niniejszym Raporcie kierunki rozwoju branży gastronomicznej nie są katalogiem zamkniętym, gdyż zmienność i różnorodność czynników wpływających i kształtujących branżę jest duża i będzie miała wpływ na kierunki jej rozwoju w najbliższych miesiącach czy latach.

5. PODSUMOWANIE

Niniejszy Raport został przygotowany by przedstawić analizę ofert pracy w branży gastronomicznej oraz opracować rekomendacje dotyczące kierunków edukacji oraz prognozowanych kierunków rozwoju branży, co jest istotne w kontekście odpowiedzi na pytanie: **Jak powinna być edukowana kadra branży gastronomicznej by spełniać oczekiwania i odpowiadać na aktualne potrzeby przedsiębiorców? Jakie umiejętności zawodowe w obszarze gastronomii i kelnerstwa powinny być kształtowanie podczas edukacji w Branżowym Centrum Umiejętności w Tarnowie.**

Zmiany demograficzne, społeczne oraz rosnące wymagania kwalifikacyjne sprawiają, że rynek pracy w gastronomii staje się coraz bardziej konkurencyjny. Restauracje muszą nie tylko konkutować o klientów, ale również o najlepszych pracowników. Atrakcyjne warunki pracy, inwestycje w rozwój zawodowy pracowników i budowanie silnej kultury organizacyjnej mogą przyczynić się do zatrzymania talentów i zapewnienia wysokiej jakości usług gastronomicznych i kelnerskich.

Ponadto zmiany demograficzne wprowadzają liczne wyzwania dla przyszłości zatrudnienia w branży gastronomicznej i otwierają nowe możliwości dla pracodawców, którzy są gotowi dostosować swoje strategie zatrudnienia, strategie operacyjne do zmieniającej się rzeczywistości. Adaptacja i innowacyjność będą kluczowe dla przetrwania i rozwoju w tym dynamicznie zmieniającym się sektorze gospodarki.

Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa planując swoją ofertę szkoleniową powinno uwzględnić rekomendacje dotyczące kierunków kształcenia oraz kierunków rozwoju przedstawione w niniejszym dokumencie, określone na podstawie wnikliwej, wieloobszarowej analizy ofert pracy w sektorze gastronomii.

6. SPIS TABEL/WYKRESÓW

Tabela 1 Zapotrzebowanie na kucharzy w latach 2020-2023	7
Tabela 2 Zapotrzebowanie na kelnerów, techników usług kelnerskich i barmanów w latach 2020-2023 ...	9
Tabela 3 Zapotrzebowanie na szefów kuchni w latach 2020-2023	9
Tabela 4 Zapotrzebowanie na pomoc kuchenną w latach 2020-2023.....	10
Tabela 5 Lista najpopularniejszych ogólno-branżowych portali z ofertami pracy	16
Tabela 6 Warunki i wymagania na stanowiskach w branży gastronomicznej	26
Tabela 7 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie podkarpackim	33
Tabela 8 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie podlaskim	33
Tabela 9 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie małopolskim	34
Tabela 10 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie śląskim.....	34
Tabela 11 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie dolnośląskim.....	35
Tabela 12 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie opolskim	36
Tabela 13 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie lubuskim	36
Tabela 14 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie wielkopolskim	37
Tabela 15 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie łódzkim.....	37
Tabela 16 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie świętokrzyskim.....	38
Tabela 17 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie lubelskim	39
Tabela 18 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie mazowieckim.....	39
Tabela 19 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie kujawsko-pomorskim	40
Tabela 20 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie warmińsko-mazurskim	40
Tabela 21 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie pomorskim.....	41
Tabela 22 Liczba ofert pracy dla poszczególnych stanowisk w branży gastronomicznej w województwie zachodniopomorskim	42
Wykres 1 Średnie wynagrodzenie w branży gastronomicznej wynikające z analizy województw na poszczególnych stanowiskach.....	30
Wykres 2 Liczba ofert pracy w branży gastronomicznej w poszczególnych województwach.....	32

7. BIBLIOGRAFIA

1. Encyklopedia Zarządzania, https://mfiles.pl/pl/index.php/Strona_g%c5%82%c3%b3wna
2. Koniunktura w przetwórstwie przemysłowym, budownictwie, handlu i usługach 2000-2020, GUS
3. Analizy sektorowe, Raport Branżowy, 12 kwietnia 2021, BOŚ Bank
4. Przedsiębiorstwa niefinansowe według rodzajów i miejsc prowadzenia działalności w 2020 r., Informacje Sygnalne, GUS
5. Materialne i infrastrukturalne uwarunkowania jakości życia w Polsce i Ukrainie, Redakcja naukowa Marlena Piekut, Nataliia Antoniuk, Politechnika Warszawska, Kolegium Nauk Ekonomicznych i Społecznych, Płock – 2020
6. Raport z Przeprowadzonego Badania Ankietowego Wśród Pracodawców Działających w Sektorze Hotelarskim, Gastronomicznym i Turystycznym Dotyczącego Preferencji Odnośnie Sylwetki Absolwenta Szkolnictwa Zawodowego, Ministerstwo Sportu i Turystyki, 2013
7. Informacje o Zawodach w Kształceniu i Zatrudnianiu w Rzemiośle, Andrzej Stępnikowski, Związek Rzemiosła Polskiego, Polityka Społeczna – numer tematyczny 1/2018
8. Gospodarka Polski w Latach 1944-1989, Przemiany Strukturalne, Janusz Kaliński, 1995r., <https://bibliotekanauki.pl/>
9. Charakterystyka i Ocena Stanu Faktycznego Zatrudnienia Pracowników Sezonowych w Turystyce, Instytut Badań Rynku, Konsumpcji i Koniunktur, „Publikacja Bezpłatna” wykonana na zlecenie Departamentu Turystyki Ministerstwa Gospodarki, Kierownik tematu: dr Tadeusz Smuga, Autorzy: dr Wojciech Burzyński, mgr Wanda Karpińska-Mizielińska, dr Tadeusz Smuga, dr Piotr Ważniewski, Warszawa, październik 2007
10. Rozwój Usług Gastronomicznych w Polsce w Latach 2005–2010, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Zeszyty Naukowe 2012 (236), Barbara Kowrygo, Dagmara Stangierska, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji
11. Raport 2023, Rynek Gastronomiczny w Polsce, Wydanie specjalne czasopisma Nowości Gastronomiczne, lipiec -sierpień 2023
12. Raport Future by Syrowka.com, Rynek pracy i zawody przyszłości 2024, <https://syrowka.com/>
13. Informacje Statystyczne, Zatrudnienie i wynagrodzenia w gospodarce narodowej w pierwszym półroczu 2023 r., GUS
14. Zapotrzebowanie rynku pracy na pracowników według zawodów w 2021r., Informacje Sygnalne, GUS
15. Raport z Rynku Hotelarskiego i Gastronomicznego 2023, Hotelarz Restauracja pismo biznesu gastronomicznego, <https://www.e-hotelarz.pl/>
16. Raport o stanie sektora małych i średnich przedsiębiorstw w Polsce, PARP Grupa PFR, 2022
17. Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego, Prognoza zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy, Ministerstwo Edukacji, 2023. M.P. z 2023 r. poz.145

18. Raport na temat potrzeb pracodawców i rynku pracy dla zawodów kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych, Kraków, 2017, Fundacja Rozwoju Kompetencji i Przedsiębiorczości PROAKTYWNI
19. Kelner – zawód z historią, wtorek, 22 listopada 2016,
<https://ekelner.blogspot.com/2016/11/kelner-zawod-z-historia.html>
20. Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim, M. Dembińska, Compendium ferculorum z 1682 r. [w:] Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego, Wrocław 1989, s. 191-199.

Portale:

1. <https://portalgastronomii.pl/>
2. <https://www.foodservice.pl/>
3. <https://pl.puntomariner.com/profession-cook-history-and-description>
4. www.bibliotekanarodowa.pl
5. <https://historia.org.pl/2009/09/23/przy-polskim-stole-mieszczanskim-oraz-szlacheckim-w-xvii-i-xviii-w-czyli-krotka-rzecz-o-tym-co-spozywano/>
6. <https://horecaline.pl/ewolucja-gastronomii-w-polsce-od-tradycji-do-nowoczesnosci/gastronomia/>
7. https://eures.europa.eu/living-and-working/labour-market-information/labour-market-information-poland_pl
8. <https://gastrowiedza.pl/wiadomosci-gastronomiczne/trendy-w-restauracjach-i-gastronomii-w-2022-roku>
9. <https://www.employear.com/pl/blog/wyszukiwarki-ofert-pracy.html>
10. <https://gopos.pl/blog/2022/01/18/raport-o-stanowiskach-pracy-branzy-gastronomicznej-ktore-bedzie-najwieksze-zapotrzebowanie-2022-roku/>
11. <https://www.restaumatic.com/blog/nowe-trendy-w-gastronomii/>
12. <https://kulinaria.trojmiasto.pl/18-trendow-kulinarnych-na-2024-r-n185190.html>