

Izabela PIETRUSZKA¹

Uniwersytet Łódzki

ADAPTACJA WYBRANYCH ŁÓDZKICH OBIEKTÓW POPRZEMYSŁOWYCH NA POTRZEBY GASTRONOMICZNE

Wstęp

Rewitalizacja obiektów postindustrialnych od początku XXI w. cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem zarówno władz Łodzi, jak i jej mieszkańców. Jest też interesującym pomysłem na promocję miasta. Rozwój turystyki przemysłowej w kraju i za granicą sprzyja powstawaniu wielu nowych publikacji, tym samym Łódź widnieje w wielu opracowaniach powstałych w ciągu ostatnich kilku lat. Niekonwencjonalne wykorzystanie dziedzictwa przemysłowego różnych miejsc i obszarów jest innowacyjnym i oryginalnym sposobem na podkreślenie korzeni i postindustrialnego charakteru przestrzeni, co bezpośrednio przekłada się na większą liczbę turystów.

Gastronomia jest uznawana za jedną z najstarszych oraz najistotniejszych form działalności gospodarczej człowieka. Na przestrzeni wieków rozwój gastronomii był bardzo zróżnicowany oraz uzależniony *stricte* od czynników zewnętrznych, m.in. takich jak: ogólny rozwój gospodarczy,

¹ Opracowanie powstało na podstawie pracy magisterskiej pt. *Adaptacja wybranych łódzkich obiektów przemysłowych na potrzeby świadczenia usług gastronomicznych* (2015) przygotowanej na seminarium prof. Bogdana Włodarczyka w Zakładzie Turystyki Instytutu Geografii Miast i Turyzmu UŁ.

koncentracja ruchu turystycznego czy poziom zamożności populacji. Niektóre kraje, słynące z wysublimowanej sztuki kulinarnej, na trwałe weszły do historii branży. Państwa reprezentujące najslynniejsze kuchnie świata (Włochy, Grecja, Francja, Japonia czy Meksyk) są źródłem kulinarnych inspiracji, a ich gastronomia do dziś cieszy się zasłużoną popularnością i prestiżem (SALA 2011).

Turystyka kulinarna coraz częściej zajmuje poczesne miejsce w opracowaniach o charakterze naukowym (m.in. *Turystyka kulinarna* 2013) wskazując, że głównym lub dodatkowym celem wyjazdów turystycznych może być zarówno poznawanie tradycji gastronomicznych, degustacja produktów i potraw lub po prostu doświadczenie nowych smaków. Podróże o charakterze kulinarnym czy gastronomicznym stają się atrakcyjnym produktem turystycznym oferowanym zarówno przez touroperatorów, jak i miejsca czy regiony turystyczne (KACZMAREK, STASIAK, WŁODARCZYK 2010).

Głównym celem opracowania jest analiza oferty wybranych łódzkich lokali gastronomicznych zlokalizowanych w obiektach postindustrialnych. Celami szczegółowymi są: charakterystyka przystosowania wybranych łódzkich obiektów poprzemysłowych do świadczenia usług gastronomicznych oraz próba określenia wpływu ich postindustrialnej lokalizacji na wizytę w lokalu, a także przedstawienie opinii gości odwiedzających te restauracje. W pracy analizie poddanych zostało pięć wybranych obiektów gastronomicznych, które wykorzystują przemysłowe dziedzictwo miasta, są to: Tawerna Pepe Verde, Galicja, Gęsi Puch, Kreatoora, Daleko Blisko (por. tab. 1).

Większość wykorzystanych w pracy publikacji, które ukazały się w ostatnich latach jest ściśle związana z tematyką łódzkiej gastronomii (m.in. JASKULSKI 2012, KRZYWIK-KAŻMIERCZYK 2014, WOJCIECHOWSKA 2014), a także z dziedzictwem poprzemysłowym miasta (m.in. KACZMAREK 2001, KUSIŃSKI, BONISŁAWSKI, JANIK 2009, MOTERSKI 2011, KRONENBERG 2012). Wymienione pozycje są podstawą do przedstawienia korzeni oraz specyfiki łódzkiej gastronomii.

Informacje dotyczące podmiotu pracy, czyli pięciu wybranych łódzkich obiektów gastronomicznych zlokalizowanych w przestrzeniach poprzemysłowych zostały zebrane przede wszystkim podczas przeprowadzonych badań terenowych (inwentaryzacja, ankieta, obserwacja uczestnicząca), a także uzyskanych materiałów reklamowych, broszur oraz kart menu. Istotnym uzupełnieniem okazały się strony internetowe dotyczące zarówno tematyki gastronomii w Łodzi (jemywlodzi.pl), jak i oficjalne strony opisywanych lokali (tawerna.com.pl, www.galicjamanufak.tura.pl, www.gesipuch-restau

racja.pl, dalekoblisko.com, www.kreatoora.pl). Podstawą przedstawionych wyników są badania terenowe prowadzone od kwietnia 2014 r. do stycznia 2015 r. w Łodzi. Przeprowadzono wtedy badania ankietowe z gośćmi lokali gastronomicznych (n = 250), wywiady z właścicielami oraz inwentaryzację wytypowanych obiektów.

Dawna i współczesna oferta łódzkiej gastronomii

Łódź i okolice, w odróżnieniu od innych ukształtowanych historycznie regionów, nie ma tradycji kulinarnych i potraw, które byłyby szeroko rozpoznawalnym produktem markowym. Nie znaczy to jednak, że miasto nie może pochwalić się „osobliwościami” gastronomicznymi. Godne rekomendacji są knedle z truskawkami podawane w towarzystwie młodej kapusty oraz panierowanego kotleta schabowego. Innym nietypowym przepisem, którego produktem głównym były truskawki, są kanapki z masłem obłożone owocami pokrojonymi w grube plastry z dodatkiem cukru. Kolejnymi potrawami zasługującymi na wyróżnienie łódzkiej kuchni są zupy. Daniem pierwszorzędnym są flaki, ale dużą popularnością cieszy się również kapuśniak, zalewajka, grochówka, barszcz na burakach czy zupa wiśniowa. Dania główne charakteryzują się obfitą porcją mięsa oraz dodatkiem okraszonych ziemniaków bądź kaszy. Potrawą mięsną często przygotowywaną przez łódzkie gospodynie były tzw. dudki. Wieprzowe płuca podawane z kartoflami i masłem były gwarancją smacznego i sycącego obiadu. Kalorycznym i jednocześnie tanim daniem były prażoki z kapustą. Regionalne danie składające się z ziemniaczanych klusek oraz gęstego kapuśniaku okraszonego słoniną stanowiło jedno z ulubionych dań robotników z łódzkich fabryk. Znakomitą przekąską zasługującą na szczególną uwagę była i jest „meduza”, tj. galaretką z zimnych nóżek, która zaraz po śledziu była najpopularniejszą potrawą spożywaną podczas spotkań towarzysko-rozrywkowych (WOJCIECHOWSKA 2014).

Trendy i tradycje gastronomiczne Łodzi wynikają w części ze złożonej historii miasta, w której zapisali się przedstawiciele czterech nacji. Mozaika kulturowa, w której skład wchodził Polacy, Żydzi, Niemcy oraz Rosjanie odcisnęła piętno na gastronomii miasta i regionu. Tradycje kulinarne nawiązujące do czterech narodowości zamieszkujących miasto mają odzwierciedlenie w jadłospisach łódzkich lokali gastronomicznych. Wartą uwagi

jest restauracja Anatewka, która jako pierwsza w mieście serwowała specjalizację kuchni żydowskiej. Inną możliwością na skosztowanie kuchni o zabarwieniu kulturowym jest wizyta w restauracji Analogia usytuowanej w miejscu pierwszej lokacji miasta. Lokal proponuje różnorodną ofertę dań przeplatających tradycje czterokulturowej Łodzi. W ofercie znajduje się zarówno tradycyjny żur, śledź w oleju, jak i golonka po bawarsku, bliny, pierogi czy łosoś po żydowsku (www.analogia.eu).

Innym sposobem na zorganizowanie uczty smaków jest wizyta w jednej z restauracji hotelowych np. Tobacco bądź Aniel's. Restauracja U Kretshmera zlokalizowana w hotelu Tobacco oferuje szeroki wachlarz potraw charakteryzujących wielonarodową kuchnię m.in. żydowski comber jagńczy, barszcz moskiewski, schab z kością czy staropolski bigos. W restauracji Aniel's będącej obiektem wpisanym w plan Manufaktury, można spróbować potraw ze specjalnie stworzonego jadłospisu dań o symbolicznej nazwie „Menu 4 kultur”. W ofercie znalazły się kulinarne specjalizacje inspirowane obyczajowością oraz kulturą nacji historycznie związanych z miastem. W proponowanym menu można znaleźć m.in.: śledzia podanego ze smażonymi burakami, kartoflanek, żur staropolski czy smalec z jabłkiem (jemywlodzi.pl; www.vi-hotels.com; www.hotel tobacco.pl).

Pasja podróżowania, pragnienie poznania tajników obcej kultury oraz chęć kosztowania nieznanych dotąd potraw doprowadziła do pojawienia się nowego trendu określanego mianem turystyki kulinarnej. Istota jej powstania została zapoczątkowana z połączenia zamiłowania do migracji i doświadczania przyjemności z jedzenia. Fenomen turystyki kulinarnej oraz rozkosz „smakowania” prowadzi nie tylko do urozmaicenia bazy gastronomicznej kraju, miasta bądź regionu, ale także inspirowanie do organizowania ciekawych i oryginalnych wydarzeń związanych z tematyką kulinarną.

W Łodzi do najciekawszych zdarzeń możemy zaliczyć wiele festiwali o tematyce gastronomicznej m.in.: Festiwal Dobrego Smaku, Łódź Street Food Festival, Eko Targ, Festiwal Zielone Smaki Łodzi, Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Regionalnej Natura Food, Festiwal Kawy oraz Restaurant Day. Każdy z festiwali przyciąga szeroką klientelę, a popularność tych wydarzeń potwierdza organizacja kolejnych edycji cyklicznych wydarzeń (KOZŁOWSKA 2015, jemywlodzi.pl).

Charakterystyka wybranych obiektów gastronomicznych zlokalizowanych w przestrzeniach postindustrialnych

Na potrzeby niniejszego opracowania dokonano inwentaryzacji wybranych łódzkich obiektów pofabrycznych zaadaptowanych do świadczenia usług gastronomicznych. Selekcja obiektów dziedzictwa przemysłowego została przeprowadzona w oparciu o dostępną literaturę, na podstawie wywiadu przeprowadzonego w punkcie informacji turystycznej w Łodzi oraz inwentaryzacji terenowej. Dane w tab. 1. przedstawiają listę ważniejszych pofabrycznych obiektów, w których obecnie funkcjonują lokale gastronomiczne.

Tabela 1. Wykorzystanie gastronomiczne wybranych obiektów dziedzictwa przemysłowego

Obiekt (adres)	Pierwotna funkcja	Obecna funkcja
[1]	[2]	[3]
Zespół fabryczny I. Posańskiego (ul. Ogrodowa 17)	Kompleks przemysłowy – fabryka włókiennicza	Łódzka Manufaktura – liczne obiekty gastronomiczne, m.in. Tajska, Galicja, Tawerna Pepe Verde, Anatewka, Sphinx, Polka, Marcello, Bawelna, Bella Napoli, Szpulka, Hana Sushi, Pizza Hut, La Vende, Pijalnia Czekolady Wedel, American Bull, Bierhalle, Meimei, The Mexican, Coffee Heaven
Zespół fabryczny J. Johna (ul. Piotrkowska 217)	Maszynownia	Restauracja Szwalnia Smaków; Mobilna GastroMachina; Klubokawiarnia Allstar
Zespół fabryczny F. Ramischa (ul. Piotrkowska 138/140)	Przędzalnia i tkalnia	Tzw. strefa OFF Piotrkowska, liczne restauracje, m.in.: Drukarnia, Spółdzielnia, kawiarnia podróżnicza Daleko Blisko, Spaleni Słońcem
Zespół fabryczny Richtarów (ul. Stefanowskiego 17)	Przędzalnia i wykończalnia wełny	Lokale gastronomiczne m.in.: restauracje Gęsi Puch, Pub Indeks, Tawerna Sesja
Zespół fabryczny K. Kretschmera (ul. Kopernika 64)	Monopol tytoniowy	Restauracja U Kretschmera
Fabryka oraz willa Kajzera i Zylberberga (ul. Narutowicza 34)	Mechaniczna tkalnia, następnie wytwórnia pończoch oraz drukarnia i introligatornia	Bistro Kolory Wina

[1]	[2]	[3]
Zespół fabryczny K. Scheiblera i L. Grohmana „Księży Młyn”	Kompleks przemysłowy – przędzalnia, tkalnia, magazyny fabryczne	Restauracje: U Fabrykanta, U Szwajcara, Czeski Film, pracownia artystyczna/kawiarnia Kreatoora, Buddha Bar – połączony z restauracją Gronowalski
Zespół fabryczny L. Geyera tzw. Biała Fabryka (ul. Piotrkowska 282/284)	Fabryka z tkalnią i przędzalnią bawełny	Restauracja Łaźnia
Zespół fabryczny Steinertów (ul. Piotrkowska 276)	Zakłady włókiennicze	Restauracja U Mądzieli
Zespół fabryczny Wi-Ma (ul. Piłsudskiego 135)	Zakłady Przemysłu Bawełnianego	Restauracja Łącznik
Fabryka A. Daubego (ul. Wólczańska 128/130)	Zakłady Przemysłu Dziewiarskiego	Restauracja Przerwa
Fabryka M. Silbersteina (ul. Piotrkowska 242/250)	Zakłady Przemysłu Dziewiarskiego	Restauracja Sphinx zlokalizowana w dawnych frontowych biurach budynku

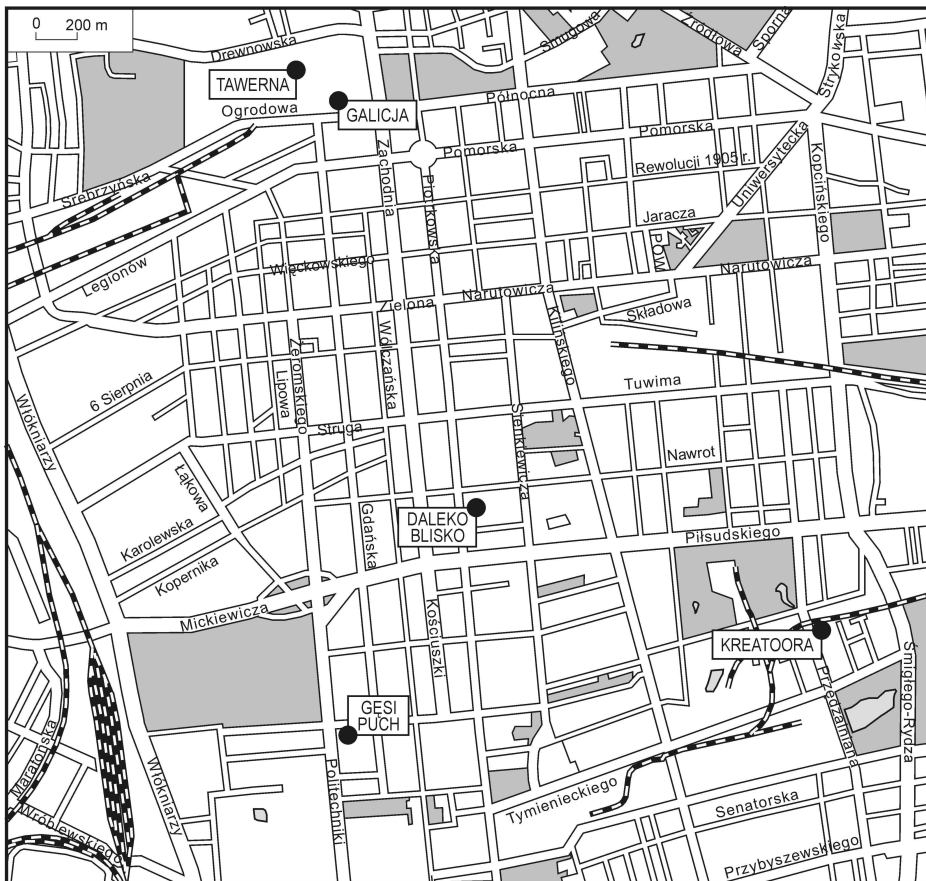
Źródło: opracowanie własne na podstawie literatury oraz wywiadu z pracownikami IT w Łodzi.

Przedstawione w tab. 1 informacje ukazują skalę adaptacji łódzkich obiektów postindustrialnych do świadczenia usług gastronomicznych. Rewitalizacja, a następnie przystosowanie pofabrycznych wnętrz na szeroko pojęte usługi cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem, przyciąga turystów, a także przyczynia się do uatrakcyjnienia oferty turystycznej miasta.

Wybór lokali gastronomicznych w obiektach poprzemysłowych (Tawerna Pepe Verde, Galicja, Gęsi Puch, Kreatoora, Daleko Blisko) powiązany był z ich dostępnością, możliwością uzyskania szczegółowych i obszernych informacji oraz z ich atrakcyjnością, pod pojęciem której kryje się m.in. sposób adaptacji oraz różnorodność oferty. Opisywane lokale gastronomiczne zlokalizowane są na terenie Łodzi (rys. 1), w dawnych fabrykach będących niegdyś kolebką przemysłu włókienniczego, a obecnie wyróżnikiem miasta.

Tawerna Pepe Verde (fot. 1) zlokalizowana jest przy ulicy Ogrodowej na terenie dawnej fabryki włókienniczej Izraela Poznańskiego. Postindustrialny budynek z czerwonej, nieotynkowanej cegły pełnił niegdyś funkcję pomieszczenia biurowego należącego do pierwotnie istniejącego zakładu przemysłu bawełny. Powstanie lokalu (w 2006 r.) jest efektem pasji właściciela do śródziemnomorskiej kuchni oraz zamiłowania do podróży, których przejawy są widoczne w elementach wystroju (tawerna.com.pl).

Zewnętrzna rewitalizacja obiektu przeprowadzona została przez francuską firmę APSYS, której działalność związana jest z zarządzaniem terenów pod zabudowę – głównie przestrzeni o charakterze usługowo-rekreacyjnym. Grupa funkcjonuje od 1996 r., a w jej portfolio znajdują się duże centra handlowe w Polsce (m.in. Łódzka Manufaktura, Janki pod Warszawą) czy znane projekty europejskie (m.in. Parc Saint Paul w Valence Area, Les Rives de l'Orne w Caen oraz paryskie centrum handlowe Beaugrenelle uznane za najlepszy europejski ośrodek handlowy) (pl.apsysgroup.com).

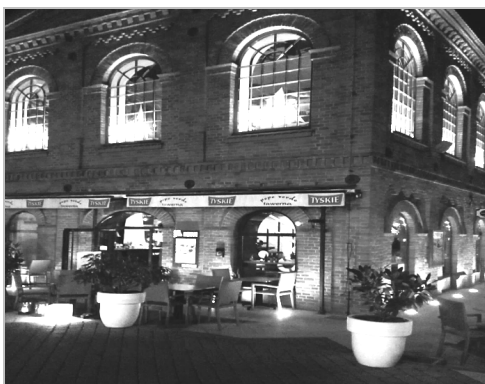


Rysunek 1. Lokalizacja wybranych łódzkich obiektów gastronomicznych w Łodzi

Źródło: opracowanie własne

Remont wnętrza restauracji został przeprowadzony przez firmę zatrudnioną przez użytkownika lokalu. Przynależność budynku do ewidencji zabytków nie pozwoliła na zmiany zakłócające pierwotny charakter obiektu. Wszelkie pomysły na modyfikację wnętrza musiały zostać zaakceptowane przez konserwatora zabytków.

Goście odwiedzający tawernę Pepe Verde mogą poczuć się niemalże jak na pokładzie prawdziwego statku (fot. 2). Dekoracja wnętrza w znacznym stopniu nawiązuje do tematyki morskiej, tym samym odbiega od post-industrialnego charakteru obiektu. Ściany ozdobione są marynistycznymi fotografiami. Koła ratunkowe oraz sterowe umocowane przy poręczach schodów oraz marynarskie detale stroju personelu, a także szanty dodatkowo podkreślają specyfikę lokalu. Dla specjalnych gości, na wyjątkowe okazje stworzona została także replika kabiny kapitańskiej. Kajuta wykonana została z materiałów używanych do dekorowania wnętrz ekskluzywnych jachtów i jest wynajmowana za dodatkową opłatą.



Fotografia 1. Tawerna Pepe Verde
w Łodzi



Fotografia 2. Wystrój Tawerny
Pepe Verde w Łodzi

Źródło: fotografie 1–10 wykonane przez autorkę (2014 r.)

Jadłospis lokalu w znacznym stopniu nawiązuje do kuchni śródziemnomorskiej. W karcie menu przodują dania rybne, owoce morza, pizza oraz liczne sałatki. Celem urozmaicenia serwowanych potraw tworzone są nowe sezonowe propozycje dań, dostępne tylko w określonym czasie. Karta napojów oferuje szeroką gamę trunków, w tym napojów alkoholowych wspomagających nie tylko trawienie, ale także lepszy humor.

Restauracja oferuje liczne pakiety promocyjne, o których informuje na udostępnionej stronie internetowej, ulotkach, broszurach, folderach czy

portalach społecznościowych. Dla stałych gości restauracja wydaje karty klienta upoważniające do korzystania z upustów cenowych. Na potrzeby odwiedzających zostało opracowane specjalne menu lunchowe, oferujące codziennie kilka propozycji dań obiadowych wraz z napojem w niższej cenie. W związku z rosnącą liczbą klientów restauracji właściciel ma w planach powiększenie lokalu oraz stałe wzbogacanie karty dań głównie o specjalny kuchni śródziemnomorskiej.

Restauracja Galicja (fot. 3 i 4) jest kolejnym lokalem usytuowanym na obszarze łódzkiej Manufaktury, przy ulicy Ogrodowej 19a. Zrewitalizowany budynek, który pierwotnie był tkalnią, zlokalizowany jest w alejce przy pałacu Izraela Poznańskiego, w sąsiedztwie hotelu Andel's. Restauracja funkcjonuje od 2013 r. Nazwa Galicja nawiązuje do historii, odzwierciedlając swoje znaczenie w serwowanej kuchni, której myślą przewodnią są kulinaria galicyjskie, czyli potrawy podawane na terenach południowo-zachodniej Ukrainy, Austro-Węgier i południowo-wschodniej Polski.



Fotografia 3. Restauracja Galicja
w Łodzi



Fotografia 4. Wystrój restauracji
Galicja w Łodzi

Rewitalizacja obiektu przeprowadzona została przez wspomnianą francuską firmę inwestycyjno-budowlaną APSYS, której działalność związana jest ściśle z odbudową Łódzkiej Manufaktury. Wnętrze lokalu odnowione zostało przez firmę współpracującą z użytkownikiem lokalu, w ścisłej współpracy z konserwatorem zabytków.

Charakterystycznymi detalami wnętrza pomieszczenia są liczne elementy drewniane, dekoracje z wzorzystych materiałów oraz unikatowy

piec kaflowy. Atrakcyjnym komponentem podkreślającym specyfikę restauracji są liczne białe zazdrostki dekorujące wnętrze pomieszczenia (fot. 4). Drugi poziom lokalu w większym stopniu nawiązuje do charakteru obiektu przemysłowego. Ceglana piwnica upiększona surowym drewnem tworzy nastrojowe miejsce sprzyjające spotkaniom odwiedzających gości (www.galicjamanufaktura.pl).

Menu lokalu oferuje bogaty wybór dań mięsnych, które w połączeniu ze smakowitymi dodatkami i omastą na specjalne życzenie tworzą unikatowy smak cechujący kuchnię staropolską. Specjalnością lokalu jest węgierska zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną, barszcz ukraiński z żeberkiem, a także pierogi własnego wyrobu. Lokal specjalizuje się w ofercie napojów alkoholowych. W związku z tradycjami piwowarskimi Galicji zwolennicy złotego trunku mogą rozkoszować się smakiem oryginalnych piw butelkowych oraz beczkowych z kraju i z zagranicy. Na szczególną uwagę zasługują piwa ukraińskie i czeskie, a także szeroki wachlarz win rekomendowanych przez podróżnika kulinarnego R. Makłowicza.

Galicja celem zachęty oraz upowszechnienia swojej oferty posiada własną stronę internetową, Facebooka oraz proponuje liczne pakiety promocyjne, uatrakcyjnijające ceny w lokalu. Oprócz tradycyjnych ulotek oraz folderów restauracja promuje się poprzez znajdujący się na obszarze Manufaktury ciężarowy samochód z beczkami, najprawdopodobniej mającymi reklamować trunki alkoholowe dostępne w lokalu.

Innym pomysłem na promowanie lokalu są organizowane wieczory tematyczne umożliwiające miłe spędzenie czasu oraz możliwość edukacji wraz z konsumpcją produktów. Propozycja wiąże się głównie z bogatą ofertą napojów alkoholowych oraz zrzesza amatorów fascynujących się historią piwa oraz tajemnicami jego produkcji.

Przeprowadzony wywiad pozwala sądzić, że właściciel nie inspirował się innymi lokalami gastronomicznymi. Uważa, że jego restauracja jest trafnym wyborem, oferuje dobrą kuchnię, a ewentualne inspiracje innych jednostek gastronomicznych wzorowane są na jego oryginalnym pomysle.

Urokliwa **kawiarnia Kreatoora** (fot. 5 i 6) zlokalizowana jest na terenie dawnego zespołu fabryk włókienniczych Księży Młyn. Położenie w sąsiedztwie jednych z najstarszych zabytków Łodzi (Pałac Muzeum Herbsta, fabryka Scheiblera) zachęca do poznania tego wyjątkowego historycznego fragmentu miasta. Mimo że lokal nie jest zlokalizowany *stricto* w obiekcie poindustrialnym, to jego wybór uzasadnia fakt, że jest on częścią dużego założenia urbanistycznego, jaką jest przemysłowa jurydyka w posiadłach wodno-fabrycznych. Kamienica z czerwonej cegły pełniła niegdyś funkcje

obiekty mieszkalne robotników pracujących w fabryce K. Scheiblera. Obecna właścicielka obiektu postanowiła połączyć pracę artystyczną z zamiłowaniem do przygotowywania kawy. Artystka zajmuje się nie tylko malarstwem, czego efekty można oglądać w lokalu, ale także projektuje i upiększa wnętrza nowo powstałych lokali. Pracownia Kreatoora powstała w czerwcu w 2013 r., natomiast jej dodatkowa działalność – gastronomiczna, rozpoczęła się we wrześniu 2014 r. i była pierwszym tego typu miejscem powstałym na terenie dawnego osiedla robotniczego.



Fotografia 5. Kawiarnia Kreatoora
w Łodzi



Fotografia 6. Wystrój kawiarni
Kreatoora w Łodzi

Rewitalizacja obiektu oraz pomysł na oddanie lokali do użytku zostały zainicjowane przez Urząd Miasta Łodzi w ramach zorganizowanego konkursu. Pomieszczenia w dawnych domach robotniczych miasto udostępniło na placówki mające pełnić funkcje kulturalne, m.in. pracownie artystyczne. Lokal zajmuje powierzchnię 80 m² i jest odzwierciedleniem mieszkania robotniczego.

Wszelkie prace remontowe zostały zaaranżowane z inicjatywy Urzędu Miasta Łodzi. Jedyne zmiany, na jakie mogli sobie pozwolić użytkownicy lokalu, to przemalowanie ścian oraz wiórowe płyty do wyłożenia podłogi. Charakter pomieszczenia musiał pozostać nienaruszony i w znacznym stopniu nawiązywać do pierwotnej funkcji.

Dusza artystyczna oraz zdolności manualne właścicielki w znacznym stopniu uatrakcyjnają surowe wnętrza oraz wpływają na domową atmosferę panującą w lokalu (fot. 6). Elementy wystroju są ubogie, a głównymi komponentami cechującymi kawiarniane wnętrza są ręcznie robione dodatki, autorskie obrazy oraz oryginalnie pomalowane kolorowe stoły i krze-

śla. Obdarte z farby drzwi, ruderowate otwory okienne stwarzają niepowtarzalny klimat, oddając specyfikę nadgryzionego zębem czasu pomieszczenia.

Menu kawiarniane jest połączeniem urozmaiconej oferty napojów kofeinowych oraz smacznych wypieków domowych, do których należą m.in. muffiny, serniki czy kruche ciasta z owocami. Klienci wskazują na znakomitą jakość przyrządzanych ciast, deserów, koktajli oraz soków owocowych i witalnych. Wyjątkowością kawiarnianego jadłospisu są świeże składniki oraz utrzymywane w tajemnicy przepisy.

Ciekawym sposobem na przedstawienie codziennego menu jest drewniana tablica reklamowa wystawiana przed wejściem do lokalu. Kawiarnia mimo krótkiego okresu funkcjonowania promuje się za pośrednictwem udziału w kulinarnym święcie Restaurant Day, za którego pomocą zachęca gości do ponownego odwiedzenia oraz konsumpcji w lokalu. Inną formą promującą lokal jest organizowanie licznych warsztatów artystycznych.

Restauracja Gęsi Puch (fot. 7 i 8) zlokalizowana jest przy ulicy Stefanowskiego w sąsiedztwie obiektów Politechniki Łódzkiej, na terenie dawnej przędzalni wełny Zygmunta Richtera. Lokal pierwotnie pełnił funkcję maszynowni. Działalność gastronomiczna została rozpoczęta w maju 2008 r.



Fotografia 7. Restauracja Gęsi Puch
w Łodzi



Fotografia 8. Wystrój restauracji
Gęsi Puch w Łodzi

Rewitalizacja obiektu przemysłowego została przeprowadzona przez firmę Central Fund of Immovables. Remont wnętrza lokalu został zrealizowany według projektu właściciela restauracji. Problemem podczas mo-

dernizacji obiektu była nieakceptacja licznych drewnianych elementów umieszczonych przez posiadacza restauracji na elewacji budynku. Decyzją konserwatora zabytków ludowe detale, które w opinii właściciela lokalu upiększały obiekt, musiały zostać usunięte. Brak zezwolenia na stosowanie dekoracji wynikał z naruszenia historycznego entourage'u obiektu oraz oszpecenia jego pierwotnego wyglądu. Fakt wpisania fabryki do rejestru zabytków uniemożliwił realizację większości prac remontowych zarówno w zewnętrznej, jak i wewnętrznej części obiektu.

Wystrój restauracji (fot. 8) w znacznym stopniu nawiązuje do pofabrycznego charakteru obiektu. Zachowane zostały oryginalne elementy nawiązujące do pierwotnego wyglądu budynku. Zabytkowe detale wnętrza, m.in. drewniane belki oraz częściowo nieotynkowane ściany, w połączeniu ze szczegółami zaprojektowanymi przez właściciela (lniane zasłony, meble wykonane ze starego drewna) w znaczący sposób uatrakcyjnają wnętrze restauracji.

Menu lokalu nawiązuje do potraw kuchni staropolskiej. Jadłospis restauracji oferuje propozycje m.in. zup, dań głównych, domowych pierogów, smacznych deserów oraz szeroką gamę napojów. W opinii właściciela skrócone menu ma na celu utrzymanie jakości podawanych potraw oraz przyciągnięcie określonego segmentu gości, którzy delektują się smakami kuchni staropolskiej.

Kawiarnia Daleko Blisko (fot. 9 i 10), potocznie nazywana kawiarnią podróżniczą, zlokalizowana jest na obszarze dawnej fabryki bawełnianej F. Ramischa przy ulicy Piotrkowskiej 138/140. Nietypowy lokal pełniący niegdyś funkcję magazynu przędzy, położony jest w tzw. strefie OFF Piotrkowska – popularnego łódzkiego miejsca spotkań. Kawiarnia powstała w październiku 2013 r. Daleko Blisko jest połączeniem pasji do podróży i umiejętności gotowania właścicielki.

Rewitalizacja lokalu pofabrycznego została przeprowadzona przez jednostkę zajmującą się rozporządzaniem nieruchomościami OPG Orange Property Group. Firma podlega międzynarodowej instytucji Gleeson Properties Development, z siedzibą w Irlandii w Dublinie, która zarządza szeroko rozumianą działalnością inwestycyjno-deweloperską (www.opg.com.pl).

Działania przeprowadzone przez OPG na rzecz rewitalizacji obiektu (m.in. budowa sieci kanalizacji, nadbudowa stropów oraz wybijanie otworów okiennych oraz drzwiowych) pozwoliły na zaadaptowanie powierzchni lokalu na funkcję użytkową, w tym przypadku gastronomiczną. W związku z przynależnością obiektu do rejestru zabytków wszelkie prace remontowe oraz przemiany dotyczące wizerunku obiektu musiały nawią-

zywać do charakteru otoczenia oraz zostać zatwierdzone przez konserwatora zabytków.

Wystroj Daleko Blisko (fot. 10) w znacznym stopniu nawiązuje do post-industrialnego charakteru całego kompleksu OFF Piotrkowskiej. Poprzemysłowy klimat odzwierciedlają liczne oryginalne elementy pasujące do atmosfery lokalu. Można w nim oglądać pozostawione belki ze stropu, metalowe i drewniane przyrządy podnoszące niegdyś ciężkie bele z przędzą, a także ściany częściowo odsłaniające surowe cegły. Specyfika wnętrza kawiarni pozwala na zgromadzenie licznych dekoracji przywiezionych z różnych zakątków świata.



Fotografia 9. Kawiarnia Daleko Blisko
w Łodzi



Fotografia 10. Wnętrze kawiarni
Daleko Blisko w Łodzi

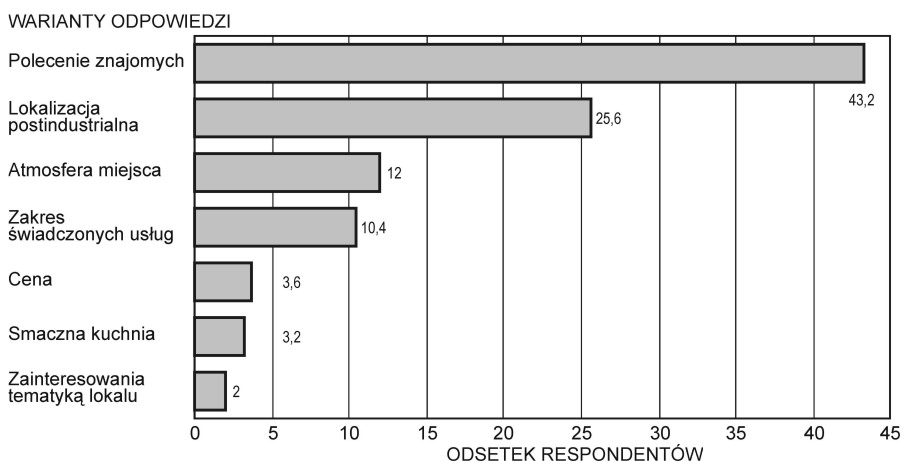
Menu kawiarni oferuje szeroką gamę napojów gorących, głównie kawy, herbaty liściaste oraz ziołowe, czekolady, a także napoje alkoholowe, m.in. koktajle, nalewki, piwa regionalne oraz rozmaite wina. Smak nietypowych trunków można urozmaicić deserami oraz wytrawnymi kanapkami czy sałatkami serwowanymi w kawiarni. W jadłospisie deserów oprócz tradycyjnych słodkich ciast można znaleźć wyszukane połączenia smaków inspirowane kuchnią świata, takie jak zielony mech, czyli tarta ze szpinakiem, czy gofry belgijskie podawane z różnymi dodatkami. W opinii personelu smakołykiem lokalu jest klasyczny sernik belgijski podawany na kruchych ciasteczkach, natomiast napojami cieszącymi się szczególnym powodzeniem są aromatyczne wina.

Pewną formą promocji oraz utrzymania zainteresowania stałej klienteli jest organizacja powtarzalnych prelekcji o tematyce podróżniczej. Daty wykładów umieszczone są w comiesięcznych harmonogramach imprez, a same spotkania stale zyskują na popularności (dalekoblisko.com, www.lodz.odkuchni.pl).

Lokale gastronomiczne w obiektach przemysłowych w opinii gości

Na potrzeby opracowania przeprowadzony został wywiad kwestionariuszowy z klientami odwiedzającymi opisywane wybrane obiekty gastronomiczne. Badania ankietowe (250 ankiet) umożliwiły zapoznanie się z opiniami oraz oceną gości poszczególnych obiektów, a także pozwoliły określić wpływ postindustrialnej lokalizacji obiektu na wizytę w lokalu.

Goście odwiedzający wybrane lokale to głównie młode kobiety, w wieku 18–25 lat, z wyższym wykształceniem, o dobrym statusie materialnym. Z badań wynika, że 72,8% respondentów pochodzi z województwa łódzkiego (Ozorków, Sieradz, Pabianice, Tuszyn, Łask), natomiast ponad połowa (62%) mieszka w Łodzi. Inne jednostkowo wskazywane miasta, to: Warszawa, Płock, Kraków, Wrocław, Nowy Targ, a także Olsztyn. Można zatem mówić o lokalnym oddziaływaniu badanych obiektów.

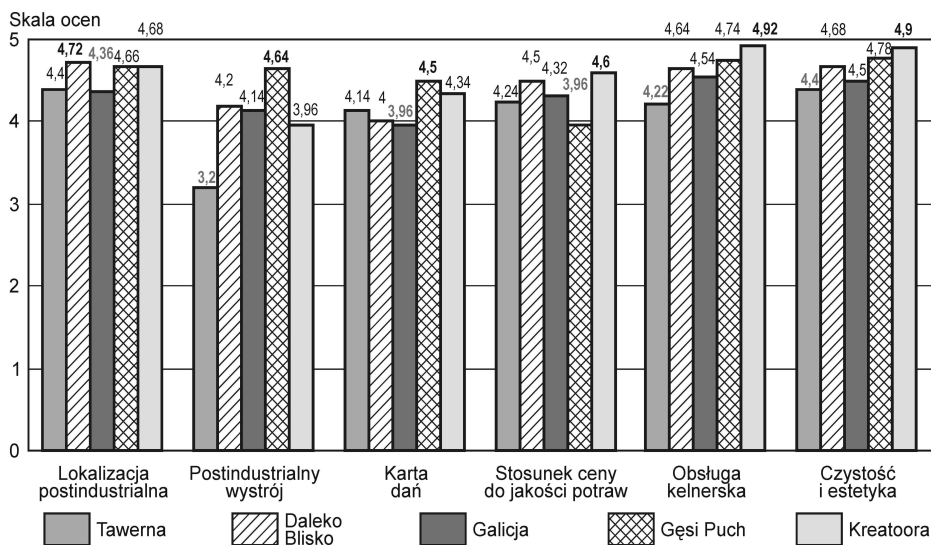


Rysunek 2. Czynniki determinujące złożenie wizyty w wybranych lokalach

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Pytanie dotyczące czynników determinujących wizytę w lokalu (rys. 2) wykazało, że najczęściej wskazywanym wariantem była rekomendacja znajomych (43,2%). Kolejną wysoko notowaną odpowiedzią była postindustrialna lokalizacja (25,6%). Może to świadczyć zarówno o osobistych zainteresowaniach respondentów, o tęsknocie do „powrotu do korzeni” oraz, przynajmniej pośrednio, trafności inwestycji. Innymi determinantami mającymi wpływ na odwiedzenie lokali była atmosfera miejsca (12%) i zakres świadczonych usług (10,4%). Zarówno ceny, jak i smaczna kuchnia, czy też zainteresowanie tematyką (pomysłem na lokal) nie odegrały znaczącej roli w wyborze obiektu.

Rysunek 3 przedstawia udział różnych opinii respondentów na temat postindustrialnej lokalizacji, postindustrialnego wystroju, karty menu, stosunku ceny do jakości potraw, obsługi kelnerskiej oraz czystości i estetyki w lokalu. Ankietowani mieli za zadanie ocenienie wybranych elementów w skali od 1 do 5. Opinie gości przedstawiono za pomocą średniej ważonej w stosunku do każdego możliwego do wyboru wariantu.



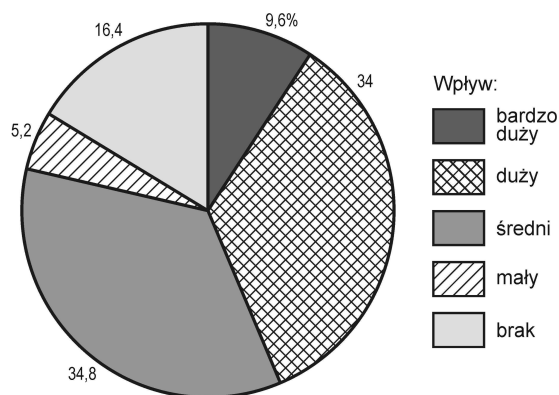
Rysunek 3. Ocena wybranych elementów w lokalach

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Najlepiej ocenionym lokalem była kawiarnia Kreatoora, której średnia obliczona na podstawie sumy wszystkich punktów wynosi łącznie 4,57. Wysoko oceniono w lokalu: stosunek ceny do jakości serwowanych potraw,

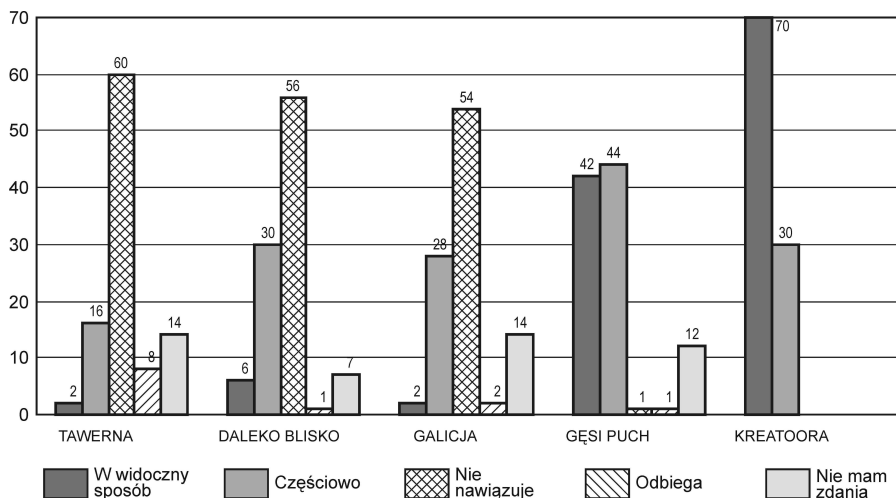
obsługę kelnerską oraz czystość i estetykę. Drugim obiektem uzyskującym wysoki stopień zadowolenia wśród klientów jest Gęsi Puch. Na kolejnym miejscu, z łączną średnią 4,46, znalazła się Kawiarnia Daleko Blisko, natomiast ostatnie miejsca zajmują lokale usytuowane na terenie Łódzkiej Manufaktury: Galicja (4,3) oraz Tawerna Pepe Verde (4,1). Generalnie wszystkie obiekty ocenione zostały wysoko, co ponownie może świadczyć o trafności zrealizowanych projektów.

Istotnym aspektem była ocena wpływu lokalizacji lokali gastronomicznych w obiektach poprzemysłowych na złożenie wizyty przez ankietowanych (rys. 4). Wyniki świadczą o dużym i bardzo dużym wpływie postindustrialnej lokalizacji na wybór lokalu. Oba warianty uzyskały łącznie ponad 43% odpowiedzi. Podczas wizyty w lokalu tym aspektem nie sugerowało się jedynie 16,4% respondentów.



Rysunek 4. Wpływ lokalizacji lokali gastronomicznych w obiektach postindustrialnych na wizytę respondentów
Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Pytając o stopień nawiązania menu lokalu gastronomicznego do charakteru obiektu postindustrialnego (rys. 5) w odniesieniu do każdego z opisywanych lokali uzyskano następujące odpowiedzi: ponad połowa respondentów uważa, że śródziemnomorskie menu Tawerny, kawiarniany jadłospis Daleko Blisko oraz unikatowa kuchnia Galicji nie nawiązuje do charakteru obiektu postindustrialnego. W opinii respondentów lokale, których oferta częściowo przywołuje tradycje kuchni staropolskiej, tym samym specyfikę pofabrycznej lokalizacji, to kawiarnia Kreatoora oraz restauracja Gęsi



Rysunek 5. Stopień nawiązania menu lokalu gastronomicznego do charakteru obiektu postindustrialnego

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań

Puch. Generalnie można stwierdzić, że serwowane menu w opisywanych obiektach nie ma większego związku z ich postindustrialną, a nawet łódzką lokalizacją.

Podsumowanie

Specyfika Łodzi oraz jej bogate rewitalizowane dziedzictwo pofabryczne sprzyja budowie pozytywnego postrzegania miasta przez otoczenie. Po-przemysłowa zabudowa nie jest już traktowana jako element oszpecający miasto, co więcej – jest cennym bogactwem, które w ostatnich latach cieszy się dużym zainteresowaniem zarówno wśród mieszkańców, gestorów, jak i gości. Postindustrialne miasto przyciąga coraz większą liczbę turystów, a realizowane w nim projekty rewitalizacyjne przyczyniają się do poprawy pozycji Łodzi na turystycznej mapie Polski.

Zjawisko wykorzystania na cele publiczne i prywatne obiektów postindustrialnych w Łodzi w ostatnich latach zyskuje na znaczeniu. Rewitalizowane obiekty pełnią różnorodne funkcje, m.in. mieszkaniowe, biurowe, kulturalne czy hotelowe. Jedną z istotnych nowych funkcji jest także funkcja gastronomiczna. Potwierdzają to prowadzone badania oraz analizy ru-

chu turystycznego dotyczące całego miasta (LISZEWSKI 2009, WŁODARCZYK 2011, 2012).

Goście łódzkich lokali gastronomicznych doceniają ich lokalizację w obiektach pełniących pierwotnie funkcje przemysłowe. Świadczy o tym rosnąca popularność łódzkiej Manufaktury, strefy Off Piotrkowska, czy stale zyskującej na uznaniu przestrzeni Piotrkowska 217. W opinii gestorów i gości (respondentów) wykorzystanie obiektów poprzemysłowych na cele gastronomiczne w znaczący sposób wpływa na ich wybór przez konsumentów, bowiem podkreśla korzenie oraz postindustrialną historię i charakter miasta.

Respondenci odwiedzający lokale usytuowane w pofabrycznych wnętrzach doceniają specyfikę obiektów oceniając je dobrze lub bardzo dobrze zarówno po względem lokalizacji, wystroju wnętrz, jak i serwowanego menu. Mankamentami wskazywanymi przez respondentów jest zbyt małe powiązanie wystroju lokali z ich postindustrialną architekturą oraz słaba liczba typowych „łódzkich” potraw w menu oferowanym przez badane lokale.

Ważne są także opinie właścicieli lub gestorów badanych obiektów, którzy podkreślają duże możliwości kreacji, jakie stwarzają obszerne zazwyczaj przestrzenie związane z dawnymi obiektami przemysłowymi.

Przedstawione rozważania skłaniają do zaryzykowania stwierdzenia, że jednym z ważniejszych kierunków obecnej i przyszłej rewitalizacji² poprzemysłowych obiektów Łodzi jest ich przeznaczenie m.in. na funkcje turystyczne, w tym działalność gastronomiczną. Trzeba jednak przy tym pamiętać, że stymulując kreatywność przyszłych właścicieli czy gestorów należy dbać o utrzymanie w jak największym stopniu *genius loci*, przejawiającym się zarówno w wystroju wnętrz, jak i serwowanym menu.

BIBLIOGRAFIA

- JASKULSKI M., 2012, *Piwo, flaki garnuszkowe, petersburskie bliny i kawior astrachański, czyli z dziejów gastronomii łódzkiej do 1918 roku*, Dom Wydawniczy Księży Młyn, Łódź.
- KACZMAREK S., 2001, *Rewitalizacja terenów poprzemysłowych. Nowy wymiar w rozwoju miast*, Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
- KOZŁOWSKA A., 2015, *Wydarzenia i aktywności gastronomiczne jako elementy turystyki kulinarnej w Łodzi*, praca magisterska napisana w Instytucie Geografii Miast i Turyzmu Wydziału Nauk Geograficznych UŁ, Łódź.

² W roku 2015 Sejm RP przyjął ustawę o rewitalizacji, której jednym z ważniejszych beneficjentów może stać się Łódź.

- KRONENBERG M., 2012, *Wpływ zasobów dziedzictwa przemysłowego na atrakcyjność turystyczną miasta – przykład Łodzi*, Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.
- KRZYWIK-KAŻMIERCZYK J., 2014, *Lorneta z meduzą*, Dom Wydawniczy Księży Młyn, Łódź.
- KUSIŃSKI J., BONISŁAWSKI R., JANIK M., 2009, *Księga fabryk Łodzi*, Wyd. Jacek Kusiński, Łódź.
- LISZEWSKI S., 2010 (red.), *Ruch turystyczny w Łodzi i województwie łódzkim w 2009 roku*, ROTWŁ, ŁTN, IGMiT UŁ, Łódź.
- MILEWSKA M., PRĄCZKO A., STASIAK A., 2010, *Podstawy gastronomii*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
- MOTERSKI F., 2011, *Rewitalizacja obiektów poprzemysłowych*, „Acta Universitatis Lodziensis. Folia Oeconomica”, 261, s. 319–338.
- SALA J., 2011, *Marketing w gastronomii*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
- Turystyka kulinarna*, 2013, (red. M. Derek), „Prace i Studia Geograficzne”, 52, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych UW, Warszawa.
- WOJCIECHOWSKA A., 2014, *Fifka i żulik, czyli domowa kuchnia łódzka*, Centrum Inicjatyw na rzecz Rozwoju „Regio”, Łódź.
- WŁODARCZYK B. (red.), 2011, *Ruch turystyczny w Łodzi i województwie łódzkim w 2010 roku*, ROTWŁ, ŁTN, IGMiT UŁ, Łódź.
- WŁODARCZYK B. (red.), 2012, *Ruch turystyczny w Łodzi i województwie łódzkim w 2011 roku*, ROTWŁ, IGMiT UŁ, Łódź.

Źródła internetowe

- pl.apsysgroup.com; 22.07.2015.
- www.baedekerlodz.blogspot.com; 22.07.2015.
- www.blog.czajkus.com; 22.07.2015.
- www.cfi24.pl; 22.07.2015.
- www.czechofil.pinger.pl; 22.07.2015.
- www.dalekobliisko.com; 22.07.2015.
- www.galicjamanufaktura.pl; 22.07.2015.
- www.gesipuchrestauracja.pl; 22.07.2015.
- www.hotelkobaco.pl; 22.07.2015.
- www.jemywlodzi.pl; 22.07.2015.
- www.kreatoora.pl; 22.07.2015.
- www.lodzodkuchni.pl; 22.07.2015.
- www.national-geographic.pl; 22.07.2015.
- www.opg.com.pl; 22.07.2015.
- www.polskaniezwykla.pl; 22.07.2015.
- www.restaurantica.pl; 22.07.2015.
- www.slowlife.blox.pl; 22.07.2015.
- www.tawerna.com.pl; 22.07.2015.