

Magdalena WOŹNICZKO

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania, Warszawa

Dominik ORŁOWSKI

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa

Tadeusz JĘDRYSIAK

Fundacja Oko-Lice Kultury, Kociewie

INSTYTUCJONALIZACJA ORAZ FORMALIZACJA TURYSTYKI KULINARNEJ NA ŚWIECIE I W POLSCE

Wprowadzenie

Turystyka kulinarna jest obecnie jednym z najszybciej rozwijających się trendów rozwoju podróży tematycznych na rynku usług turystycznych w Europie Zachodniej i w niektórych krajach na świecie. Doznania oraz wrażenia kulinarne po podróżach zostają turystom na bardzo długo w pamięci, gdyż każdy lubi przypominać sobie wspaniałe aromaty i smaki, opowiadając o nich znajomym. Wielu turystów kulinarnych przygotowuje w domu różne dania na wzór poznanych w innym kraju czy regionie, często także wykorzystując przywiezione ze sobą żywnościowe produkty lokalne, regionalne czy tradycyjne oraz typowe dla danego obszaru przyprawy. Niektórzy z nich zaczęli zauważać, że gotowanie to nie tylko proces przygotowywania posiłków, ale także pretekst do spotkań towarzyskich – „spotkań wokół wspólnego stołu”.

Ostatnie lata to erupcja różnego rodzaju wydarzeń kulinarnych organizowanych w miastach oraz na obszarach wiejskich, na wolnym powietrzu, na ulicach – w miejscach dostępnych dla każdego zainteresowanego uczestnika turystyki kulinarniej (ang. *foody* – smakosz) na świecie. Festiwale i święta kulinarne, targi żywności odbywają się też w dużych miastach Polski (m.in. w Warszawie, Krakowie, Poznaniu, Wrocławiu, Łodzi, Szczecinie, Gdańsku) oraz w niewielkich miejscowościach (np. w Grucznie, Szreniawie, Klukach, Wdzydzach Kiszewskich, Dziekanowicach, Sierpcu itd.). Coraz liczniej powstają szlaki kulinarne (np. Szlak Kulinarny Centrum Gdyni, Białostocki Szlak Kulinarny, Małopolska Trasa Smakoszy czy Świętokrzyska Kuźnia Smaków) i muzea poświęcone tematyce żywności (np. Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze w Ustce, Muzeum Chleba w Radzionkowie, Żywe Muzeum Piernika w Toruniu, Muzeum Wina w Zielonej Górze lub Muzeum Gorzelnictwa w Łańcucie). Wraz z rosnącym zainteresowaniem kuchnią i gotowaniem organizowane są tematyczne warsztaty kulinarne, najczęściej dla zorganizowanych grup. Powstają także szkoły, akademie, instytuty prowadzące działalność edukacyjną w zakresie sztuki kulinarnej oraz stowarzyszenia i organizacje promujące turystykę kulinarną.

Celem niniejszej pracy jest przedstawienie zinstytucjonalizowanej i sformalizowanej turystyki kulinarnej na świecie oraz w Polsce. W opracowaniu dokonano przeglądu organizacji i stowarzyszeń zajmujących się promocją tej formy turystyki, a także instytutów, szkół oraz akademii edukujących w zakresie sztuki kulinarnej. Zaprezentowano ruch Slow Food i jego działalność w naszym kraju.

W realizacji celu badawczego wykorzystano metodę analizy źródeł wtórnych obejmujących informacje dostępne w krajowej literaturze przedmiotu oraz na stronach internetowych. Praca ma charakter opracowania monograficznego. Przygotowana została metodą opisową oraz wzbogacono ją rysunkami z logo wybranych instytucji.

Instytucjonalizacja i formalizacja w ujęciu teoretycznym

Według *Słownika języka polskiego* **instytucjonalizacja** jest to „proces przechodzenia od nieformalnych sposobów działania społecznego do uregulowanych form aktywności; nadanie charakteru instytucji istniejącym formom działania” (sjp.pl/instytucjonalizacja). Termin „instytucjonalizacja” pochodzi z antropologii kulturowej. Z podejściem instytucjonalnym wiąże się

z reguły takie pojęcia, jak wartości, normy, symbole, rytuały itp. Instytucjonalizacja jest jednym z ważniejszych procesów pozwalających regulować życie społeczne.

Jednym ze sposobów **instytucjonalizacji organizacji**, czyli utrwalania w świadomości ludzi celów, struktury i zasad działań organizacyjnych jest jej **formalizacja**.

Formalizacja jest procesem polegającym na określeniu w formie pisemnej zakresu zadań i odpowiedzialności poszczególnych elementów oraz organizacji jako całości, który prowadzi do wytworzenia wzorców zachowań i zależności oraz procedury działania (KOŹMIŃSKI, PIOTROWSKI, red. 2010). Formalizując strukturę tworzy się wiele przepisów, które określają:

- misję i cele systemu;
- zadania podstawowych stanowisk, komórek i jednostek organizacyjnych;
- podstawowe zależności organizacyjne;
- zakresy uprawnień i odpowiedzialności;
- wzorce działań (dotyczące istotnych procesów i procedur).

W praktyce formalizacja oznacza opracowanie takich dokumentów, jak: schemat organizacyjny, regulamin, opis stanowiska pracy, zakres czynności, instrukcja organizacyjna, zarządzenia, polecenia służbowe, okólnik itp. (KOŹMIŃSKI, PIOTROWSKI, red. 2010).

Proces formalizacji, jak dowodzi praktyka, **przebiega na trzech etapach**:

- 1) zalegalizowanie przedsiębiorstwa, określenie jego misji, celów, przedmiotu działania oraz zasad funkcjonowania; efektem pierwszego etapu jest powstanie takich dokumentów, jak: statut, schemat i regulamin organizacyjny;
- 2) opracowanie szczegółowej dokumentacji dotyczącej jednostek, komórek i stanowisk organizacyjnych oraz wzorców zachowań w konkretnych sytuacjach organizacyjnych;
- 3) ciągle doskonalenie dokumentacji organizacyjnej (ma charakter permanentny), ma na celu dostosowywanie zasad do zmieniających się warunków wewnętrznych i zewnętrznych organizacji (NALEPKA 2001).

Formalizacja jest pojęciem stopniowalnym, wyróżnia się jej trzy mierniki:

- 1) liczbę przepisów określających funkcjonowanie organizacji (cele, zadania);
- 2) stopień szczegółowości tych przepisów;
- 3) stopień rygorystyczności, czyli dotkliwość sankcji (kary) w przypadku ich niestosowania (KOŹMIŃSKI, PIOTROWSKI, red. 2010).

Stopień sformalizowania zależy m.in. od:

- 1) celów organizacji;
- 2) stopnia centralizacji organizacji; formalizacja jest dodatnio skorelowana z wysokim stopniem scentralizowania, a ujemnie – z możliwością uczestnictwa członków organizacji w zarządzaniu;
- 3) struktury organizacji; daleko posunięty podział zadań, duża liczba szczebli pośrednich i duże uzależnienie działań cząstkowych sprzyja wysokiej formalizacji organizacji;
- 4) zasobów organizacji – im większa liczba członków organizacji, im niższe ich kwalifikacje, morale i identyfikacja z celami organizacji, im niższy stopień zintegrowania załogi, tym bardziej zachodzi konieczność wysokiego stopnia sformalizowania zachowań ludzi; dotyczy to także zasobów rzeczowych – im większy deficyt jakiegos zasobu materialnego, tym bardziej wykorzystanie tego zasobu musi być sformalizowane (PRZYBYŁA 2001).

Formalizacja dotyczy każdej organizacji, jednak wyróżnia się różny jej stopień i zakres. Częstym problemem dla kierownictwa jest znalezienie tzw. optimum formalizacji; gdy nie zostaje ono osiągnięte mamy do czynienia z:

- przeformalizowaniem – występuje wówczas, gdy obowiązuje zbyt szeroki zakres reguł organizacyjnych, co prowadzi do braku elastyczności, czyli podatności na zamianę;
- niedoformalizowaniem – polegającym na istnieniu zbyt małej liczby przepisów lub o małym zakresie; prowadzi to do swobody działań pracowników, co z kolei skutkuje chaosem i spadkiem sprawności organizacji (KOŹMIŃSKI, PIOTROWSKI 2010).

Tak więc instytucjonalizacja i formalizacja należą do procesów utrwalania organizacji. **Instytucjonalizacja** związana jest z osadzaniem organizacji w kulturze. Forma ta ma charakter bardziej długotrwały, naturalny, spontaniczny, nieświadomy. **Formalizacja** natomiast dotyczy usytuowania organizacji w przepisach i należy do procesu zaplanowanego, sztucznego i świadomego. Instytucjonalizacja jest zawsze aktem niezamierzonym, spontanicznym. Formalizacja zaś może dokonywać się w sposób świadomy.

Według M. DURYDIWKI (2013), na świecie obserwuje się tendencje instytucjonalizacji i formalizacji turystyki kulinarnej, które stanowią jeden z elementów nadających nowy wymiar tej współczesnej formie turystyki. Następują one na skutek rosnącej popularności turystyki kulinarnej i upatrywania w niej czynnika rozwoju oraz promocji miejscowości, gmin, powiatów czy województw.

Początki oraz rozwój instytucjonalizacji i formalizacji turystyki kulinarnej na świecie i w Polsce

Pierwszym przejawem instytucjonalizacji i formalizacji turystyki kulinarnej na świecie było założenie w 2003 r. w USA International Culinary Tourism Association (ICTA – Międzynarodowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej) – rys. 1A, które w 2012 r. zmieniło nazwę na **World Food Travel Association** (rys. 1B). Stowarzyszenie to uważane jest za wiodący światowy autorytet w zakresie promocji turystyki kulinarnej. Zapewnia ono wszelkiego rodzaju doradztwo, edukację oraz rozwój w zakresie gastronomii i branży turystycznej na całym świecie. Mogą do niego dołączyć zarówno prywatne osoby, firmy, jak i regiony chcące promować swoją kuchnię (www.culinarytourism.org).



Rysunek 1. Logo International Culinary Tourism Association (A)
i World Food Travel Association (B)

Źródło: culinarydiscoveriec.com

W Polsce w 2011 r. powstało **Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej** (PSTK) – rys. 2, z siedzibą w Poznaniu, którego terenem działania jest cały obszar Polski, a swoje cele szczególnie intensywnie realizuje na terenie województwa wielkopolskiego. PSTK opiera swoją działalność na pracy społecznej członków. Stowarzyszenie to łączy ludzi o wspólnej pasji podróżowania i dobrego jedzenia, lubiących kolekcjonować to, co uważają za najważniejsze, czyli niezapomniane wspomnienia i smaki z miejsc, w których mieli przyjemność przebywać. Stowarzyszenie otwarte jest dla wszystkich, którzy uwielbiają w trakcie podróży poznawać nowe smaki i gotowi są podzielić się swoimi doświadczeniami z innymi. Głównym celem Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej jest promocja turystyki

kulinarnej oraz regionalnej kuchni polskiej jako naszego wspólnego dziedzictwa kulturowego. Celami Stowarzyszenia są m.in.: promocja turystyki i rekreacji, w szczególności turystyki kulinarnej, współpraca w ramach akcji charytatywnych lub ich organizacja, promocja zdrowego stylu życia, zwłaszcza zdrowego odżywiania, propagowanie wysokiej kultury jedzenia, promocja turystyki kulinarnej, poszerzanie świadomości kulinarnej, głównie wśród uczniów szkół i studentów uczelni wyższych, promocja kuchni, tradycji i obyczajów regionalnych, zwiększanie zasobów wiedzy na temat turystyki kulinarnej, inicjowanie i rozwijanie wzajemnych relacji w branży turystycznej i gastronomicznej, rozwijanie klasycznych i nowoczesnych form turystyki kulinarnej, zwiększanie zainteresowania turystyką, kultywowanie narodowych i regionalnych tradycji kulinarnych oraz cukierniczych, poznawanie tradycji kulinarnych innych narodów (pstk.pl/stowarzyszenie/misja).



Rysunek 2. Logo Polskiego
Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej
Źródło: pstk.pl

Organizacje i stowarzyszenia związane z branżą gastronomiczną

Organizacje i stowarzyszenia międzynarodowe reprezentujące branżę gastronomiczną odgrywają szczególną rolę na rynku turystyki kulinarnej. Ich członkami są nie tylko przedsiębiorstwa gastronomiczne, lecz także szkoły kształcące przyszłych hotelarzy i restauratorów, firmy turystyczne, osoby fizyczne itp. Najważniejszymi celami tych organizacji są m.in.: reprezentowanie interesów swoich członków, szkolenie kadr gastronomicznych, wymiana doświadczeń, ciągle podnoszenie jakości obsługi konsumenta i wyznaczanie jej nowych standardów, a także prowadzenie statystyk (MILEWSKA, PRĄCZKO, STASIAK 2010).

Académie Internationale de la Gastronomie (Międzynarodowa Akademia Gastronomiczna – MAG) (rys. 3A) działa od 1927 r. i, jako kulinarny ekspert i doradca we wszystkich aspektach związanych z gastronomią i sztuką kulinarną, zyskała renomę na całym świecie. Celem MAG jest ochrona i rozwój regionalnej oraz narodowej kultury, ochrona kulinarnego dziedzictwa, a także wspieranie kreatywności w tworzeniu nowoczesnej sztuki gotowania. Na międzynarodowym poziomie jej członkowie analizują wszystkie kwestie związane ze sztuką kulinarną. MAG ma kwalifikacje, aby opiniować, rekomendować oraz wspierać rozmaite organizacje związane ze sztuką kulinarną. Wspiera zarówno organizacje, jak i prywatne inicjatywy, projekty, których głównym celem jest edukowanie w zakresie gastronomii i sztuki kulinarnej (www.akademiagastronomiczna.org).

Akademia nagradza badania naukowe poświęcone ocenie jakości artykułów spożywczych, które składają się na narodowe dziedzictwo kulinarne, szanując ich narodową odrębność. W swojej ogólnej działalności Akademia nagradza również projekty, sponсорuje wydarzenia medialne, wspiera każdą działalność poświęconą realizacji jej celów i założeń. Tym samym patronuje wszystkim publikacjom, które przyczyniają się do rozwoju przyświecających jej idei. MAG chce trafiać do gospodarstw domowych, restauracji i innych placówek gastronomicznych i ma na celu edukowanie odwiedzających je gości. Wiedza o sztuce kulinarnej pomaga opracować dania i zróżnicować je w szerokim zakresie, biorąc pod uwagę ich wywodzenie się z narodowej kultury, ich ewolucję i innowacyjność. Docenia różnorodność smaków w zależności od kraju ich pochodzenia, pozostałości archeologiczne, miejsca turystyczne, zwyczaje.

Odkąd jedzenie stało się fundamentalnym wyznacznikiem jakości życia regionalne Akademie w wielu krajach starają się ochronić wszelką działalność kulinarną. MAG powinna koordynować ich funkcjonowanie, aby dowieść wielkiej roli gastronomii i sztuki kulinarnej w ponowoczesnych społeczeństwach XXI w. i móc ją rozwijać.

Polski oddział Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej – Polska Akademia Gastronomiczna (rys. 3B) została założona w 2006 r. w pałacu Sobańskich w Warszawie. Obok promocji zdrowego żywienia głównym celem nowo powstałej organizacji jest wyszukiwanie i zachowywanie dla przyszłych pokoleń mistrzowskich dzieł polskiej kuchni narodowej. Ochrona regionalnej sztuki kulinarnej nabiera coraz większego znaczenia w erze globalizacji i unifikacji wszystkich aspektów naszego życia. Wszechobecne „fast-foody” stały się realnym zagrożeniem dla narodowej kultury kulinarnej, skazując na zapomnienie tradycyjne przepisy poprzednich pokoleń.

Organizacje chroniące regionalną kuchnię, prężnie działające na świecie, w Polsce są praktycznie niezbrane, dlatego Polska Akademia Gastronomiczna chce to zmienić. W 2014 r. została objęta honorowym patronatem Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego.



Rysunek 3. Logo Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej (A) i Polskiej Akademii Gastronomicznej (B)

Źródło: akademia.gastronomiczna.org.pl

Co roku w paryskim hotelu Bristol odbywa się uroczysta kolacja towarzysząca spotkaniu członków Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej, najbardziej prestiżowej i opiniotwórczej organizacji w dziedzinie sztuki kulinarnej na świecie. Z tej okazji do stolicy Francji przyjeżdżają przedstawiciele 40 krajów, w których działają narodowe akademie zrzeszone w tej głównej Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej z siedzibą w Paryżu. W lutym 2011 r. gospodarzami uroczystego wieczoru byli Polacy. Po raz pierwszy Polska Akademia Gastronomiczna miała szansę udowodnić, że nasza rodzima kuchnia może konkurować nawet z rozślawioną na świecie kuchnią francuską. Gośćmi uroczystej kolacji byli koneserzy i znawcy sztuki kulinarnej, osoby opiniotwórcze w kulinarnym świecie, a zwłaszcza przedstawiciele Akademii Gastronomicznych z całego świata.

Instytucje edukujące w zakresie sztuki kulinarnej na świecie

Gastronomia jest jedną z prężnie rozwijających się branż. Związana jest z nią **turystyka kulinarna**, która według D. ORŁOWSKIEGO i M. WOŹNICZKO (2015) jest „tematycznym podróżowaniem w celu poznawania lokalnych, regionalnych i narodowych surowców, produktów żywnościowych, a także tradycyjnych potraw w przestrzeni turystycznej zarówno obszarów wiejskich, jak i miejskich. Ten rodzaj turystyki przynosi satysfakcję jej uczest-

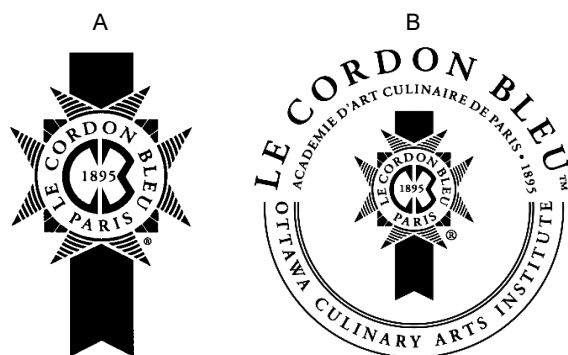
nikom poprzez czerpanie przyjemności z możliwości osobistego doświadczania nowych smaków i zapachów oraz wracania do tych już wcześniej poznanych. Odbywa się to poprzez udział w wydarzeniach kulinarnych, przemierzając szlaki kulinarne, odwiedzając lokale gastronomiczne, zwiedzając muzea ukierunkowane na sztukę kulinarną, podpatrując procesy technologiczne w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak i w trakcie nauki sporządzania konkretnych specjalów kulinarnych” (WOŹNICZKO, JĘDRYSIAK, ORŁOWSKI 2015).

Związki gastronomii z turystyką kulinarną są oczywiste, gdyż podczas podróży wszyscy turyści spożywają posiłki. Turystyka kulinarna staje się coraz bardziej popularna, ponieważ jedzenie jest jedną z ulubionych rozrywek turystów. Stanowi ono także jedną z najważniejszych form aktywności turystycznej tego rodzaju turystyki. Kuchnia pozytywnie wpływa na wszystkie odczucia turysty, często mówi się, że jest jedyną formą sztuki, która „przemawia” do wszystkich pięciu zmysłów. Stąd istotne jest, aby rozwijać i doskonalić sztukę gastronomiczną. Dużą rolę odgrywają tu instytucje edukujące w zakresie sztuki kulinarnej.

Na świecie powstają liczne instytuty, szkoły i akademie kulinarne wielkich mistrzów kuchni, które przyczyniają się do rozwoju gastronomii. Najbardziej znaną międzynarodową siecią instytutów sztuki kulinarnej jest **Le Cordon Bleu**¹ (rys. 4). Szkoła ta została założona w Paryżu w 1895 r. przez dziennikarza i wydawcę czasopisma „La Cordon Bleu Cuisinière”. Szkoła szybko zyskała rozgłos i stała się najbardziej prestiżową akademią gotowania na świecie. Obecnie jej placówki znajdują się w 15 państwach na świecie i liczą około 18 tys. studentów (szkoły znajdują się m.in. w Rosji, Stanach Zjednoczonych, Kanadzie, Australii). Główną zasadą wdrażaną podczas prowadzonych zajęć w szkole jest sztuka życia (Art de Vivre). Sztuka gotowania wielkich mistrzów kulinarnych połączona jest z nowoczesnymi smakami i aranżacjami dań, aczkolwiek zachowana jest również bogata tradycja kuchni francuskiej. Mistrzowie kuchni uczący w szkole są zdobywcami wielu prestiżowych nagród i gotują w najlepszych restauracjach na świecie. Uczą wielu technik np. wypiekania chleba, wyrobu makaronu czy innych produktów i dań, które we francuskich przepisach istnieją od ponad 500 lat. Studenci przygotowują nie tylko potrawy kuchni francuskiej, organizowane są także zajęcia z zakresu międzynarodowej kuchni nowoczesnej. W Le

¹ Nazwa szkoły Le Cordon Bleu wywodzi się od błękitnych kokard przyczepionych do odznaczeń, które w XVI w. nosili członkowie stowarzyszenia Orderu Rycerzy Ducha Świętego (L'Ordre du Saint Esprit), będący w służbie francuskiego monarchy.

Cordon Bleu kształceni są specjaliści w wielu dziedzinach: kuchni, restauracji, gastronomii, cateringu, stylizacji stołów. Ci, którzy chcą zdobyć wiedzę składającą się z połączenia tradycji ze współczesną techniką łączenia smaków w dziewięć miesięcy mogą zdobyć dyplom, który otwiera im drogę do kariery na całym świecie. Marką Le Cordon Blue opatrzone są również restauracje, piekarnie oraz kawiarnie. Programy zajęć dostosowywane są w zależności od potrzeb.



Rysunek 4. Logo szkoły Le Cordon Bleu (A)
i przykładowe logo placówki szkoły Le Cordon Bleu w Kanadzie (B)
Źródło: eneeashleybaker.wordpress.com, prweb.com

Obecnie w Europie wielu kucharzy – mistrzów kuchni, decyduje się na otwieranie swoich prywatnych szkół gotowania. Czasami są to kursy dotyczące przygotowania określonych potraw regionalnych, jak np. kuchnia: tokańska, katalońska, prowansalska, czy poszczególnych kuchni świata, np. kuchnia grecka, włoska, francuska, lub inne kursy o bardzo szerokiej ofercie. Wiele takich szkół gotowania powstaje w państwach, których kuchnia uznawana jest za doskonałą, m.in. Francja, Włochy czy Grecja. W ostatnich latach powstała tam cała masa akademii kulinarnych, zazwyczaj mieszczących się w starych, klimatycznych willach, które zostały odrestaurowane przez nowych właścicieli.

Instytucje edukujące w zakresie sztuki kulinarnej w Polsce

Obecnie prawie we wszystkich największych miastach polskich powstały akademie kulinarne oferujące kursy, szkolenia i warsztaty, podczas których nawet niegotujące na co dzień osoby przyswoją wiedzę gastronomiczną

i będą potrafiły wykorzystać ją w praktyce. Każda z akademii proponuje wspólne gotowanie z najbardziej znanymi szefami kuchni, autorami książek kulinarnych czy blogerami i zaprasza na spotkania, w trakcie których nawet najbardziej skomplikowane dania stają się proste w przygotowaniu.



Rysunek 5. Logo Akademii Kurta Schellera (A)
i okładka książki napisanej przez założyciela Akademii (B)
Źródło: www.schelleracademy.pl

W Polsce prekursorem szkół gotowania jest Kurt Scheller², Szwajcar, który zapragnął ziszczyć swoje marzenie o otwarciu akademii gotowania. **Akademia Kurta Schellera** (rys. 5A) to jedna z pierwszych i najbardziej cenionych szkół kulinarnych w Polsce, która stwarza szansę na naukę oraz zdobywanie wiedzy od najlepszych specjalistów i praktyków sztuki kulinarnej. Akademia powstała w 2002 r. w Warszawie. Twórca tej Akademii – Kurt Scheller, dyplomowany mistrz sztuki kulinarnej, za swój cel stawia propagowanie doskonałej kuchni z różnych stron świata oraz ukazywanie nowego oblicza rodzimych potraw. Akademia jest otwarta dla adeptów

² Kurt Scheller – szef kuchni, krytyk kulinarny; swoje doświadczenie kulinarne zdobywał m.in. w Anglii, Holandii, Francji, Niemczech, Ekwadorze, Rosji, Bahrajnie i na Jamajce. W Polsce jest od 1991 r., gdzie pracował w warszawskich hotelach: Bristol, Sheraton i Rialto. Jest zdobywcą wielu nagród, jurorem w wielu kulinarnych konkursach oraz członkiem i założycielem organizacji kulinarnych, inicjatorem założenia Polskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Charakterystyczny wygląd nadają Kurtowi Schellerowi długie wąsy (pamiątka pobytu w Moskwie) oraz beret, który pojawił się jako element nakrycia głowy dopiero w Warszawie. Te znaki rozpoznawcze znalazły się w logo Akademii Kurta Schellera. W 2009 r. ukazała się jego książka *Szefa kuchni wędrówki po świecie* (rys. 5B).

szkół gastronomicznych, zawodowców, szefów kuchni, amatorów i entuzjastów gotowania w „domowym zaciszu”. Każdy uczestnik, poprzez aktywny udział, pod okiem samego mistrza może odkryć swoje niepowtarzalne, ukryte talenty kulinarne. Słuchacze uczą się krok po kroku, jak przyrządzać poszczególne dania oraz zdobywają szeroką wiedzę z zakresu metod gotowania. Wszystkie szkolenia prowadzone są profesjonalnie przy użyciu najwyższej jakości surowców i produktów. Możliwe jest zorganizowanie kursów integracyjnych dla pracowników firm. Grupa aktywnie przygotowuje potrawy, które następnie wspólnie konsumują uczestnicy na uroczystej kolacji. Szkoła dysponuje lokalem i sprzętem mogącym pomieścić jednocześnie 30 osób. Do dyspozycji kursantów jest również biblioteczka mistrza, która zawiera szeroki zbiór pozycji kulinarnych w językach: niemieckim, angielskim, francuskim, polskim, arabskim, itd. Należy tu wspomnieć, że risotto z restauracji Kurta Schellera, znajdującej się w pięciogwiazdkowym hotelu Rialto w Warszawie, należy do 100 najlepszych na świecie (www.schelleracademy.pl).

Poniżej, w tab. 1 dokonano przeglądu wybranych instytutów, szkół i akademii kulinarnych prowadzących działalność w dużych miastach w Polsce. W poszczególnych miastach – w Warszawie, Krakowie, Gdańsku, Poznaniu i Bydgoszczy – przedstawiono placówki edukujące w zakresie gastronomii w kolejności chronologicznej. Wybrane instytucje zostały założone na początku XXI w. Przeznaczone są dla amatorów, miłośników sztuki kulinarnej i profesjonalistów w branży gastronomicznej. Kultywują one dziedzictwo kulinarne kraju, w tym regionów. Organizują warsztaty i szkolenia gastronomiczne, które często prowadzone są przez znanych, medialnych szefów kuchni i „gwiazdy kulinarne”.

Rozkwit szkół „gotowania”, instytutów i akademii kulinarnych nastąpił w Polsce na początku XXI w. wraz ze wzrostem zainteresowania społeczeństwa kulinariami. Do tej sytuacji przyczyniły się programy telewizyjne poświęcone zmaganiom kulinarnym (np. polskie edycje „Master Chef”, „Hell’s Kitchen”, „Top Chef”), ukazujące stan polskiej gastronomii (np. „Kuchenne rewolucje”) czy programy autorskie zachęcające do praktyki kulinarnej (np. „Makłowicz w podróży”, „Ewa gotuje”, „Kuchnia z Okrasą”). Dzięki instytucjonalizacji oraz formalizacji turystyki kulinarnej następuje zwiększenie zasobów wiedzy z zakresu tej formy turystyki, jak również inicjowanie i rozwijanie wzajemnych relacji w branży turystyczno-gastronomicznej, kultywowanie regionalnych tradycji kulinarnych, promocja zwyczajów żywieniowych i obyczajów lokalnych czy poznawanie dziedzictwa kulinarnego innych narodów.

Tabela 1. Przykładowe instytuty, szkoły i akademie kulinarne w Polsce

Nazwa, rok założenia, siedziba i logo	Charakterystyka działalności
[1]	[2]
Polska Akademia Sztuki Kulinarnej  2007 r., ogólnopolska	Jest to organizacja ogólnopolska zrzeszająca szefów kuchni, restauratorów, znawców sztuki kulinarnej oraz osoby niezwiązane zawodowo z gastronomią, ale znane ze swego upodobania do kulinariów. Do głównych celów Akademii należą m.in.: kultywowanie narodowej kuchni polskiej, staropolskiej, regionalnej i myśliwskiej, poznawanie tradycji i historii kuchni polskiej, kształcenie kucharzy z wiedzy o kuchni polskiej oraz uzupełnianie wiedzy i umiejętności racjonalnego żywienia, współpraca z krajowymi organizacjami promującymi polskie produkty i zdrową żywność, poznawanie historii i tradycji kulinarnych innych krajów, stworzenie bazy szkoleniowej dla członków Stowarzyszenia i uczniów szkół hotelarsko-gastronomicznych. www.stowarzyszenia.gastrona.pl
Instytut Sztuki Kulinarnej Warszawa – Galeria Skład Bananów przy stacji metra Służew  2007 r. – rozpoczęcie działalności edukacyjnej, 2013 r. – założenie ISK	Instytut skupia ludzi, dla których gotowanie i jedzenie jest pasją, sposobem na życie oraz wielką przyjemnością. W swoich poszukiwaniach wiedzy kulinarnej zapuszczają się oni do odległych zakątków naszego globu poznając receptury kuchni etnicznych, tajniki chemii i fizyki, a nawet kuchni molekularnej. Odnajdują także receptury dań z odległej przeszłości. Instytut prowadzi warsztaty kulinarne dotyczące kuchni z różnych zakątków świata, m. in. kursy sushi, kuchni tajskiej, hiszpańskiej czy bałkańskiej. Każda lekcja gotowania prowadzi do zdobycia bezcennej wiedzy oraz praktyki. Organizując szkolenia organizatorzy chcą podzielić się wiedzą oraz umiejętnościami. www.masala.com.pl
Akademia Dobrego Smaku Miele  2012 r., Warszawa – salon wystawowy Miele w ramach programu „Miele a la Carte” („Miele Club” to prestiżowy projekt dla użytkowników urządzeń producenta sprzętu kuchennego Miele)	Każdy miłośnik dobrej kuchni może wziąć udział w płatnych warsztatach, które prowadzą znani szefowie kuchni i popularne blogerki kulinarne. Uczestnicy warsztatów wspólnie przyrządzają wyjątkowe dania, korzystają z wiedzy i doświadczenia kulinarnych specjalistów, degustują przygotowane potrawy. Mają do dyspozycji najnowsze urządzenia marki Miele. Warsztaty są propozycją dla uczestników programu „Miele Club”, którzy są właścicielami wybranych urządzeń kuchennych Miele. Podczas każdego spotkania, które odbywa się w salonie wystawowym Miele, uczestnicy poszerzają swoje kulinarne horyzonty i umiejętności. Ich przewodnikiem po świecie dobrego smaku jest profesjonalny szef kuchni. miele-alacarte.pl

[1]	[2]
Akademia Kulinarna Whirlpool 2013 r., Warszawa – w Soho Factory na Pradze 	Manifest Akademii brzmi: „To nieprawda, że potrzeba skomplikowanego przygotowania, fachowej wiedzy i dużo czasu, żeby cieszyć się wspaniałym smakiem”. Założycielami Akademii są Marco Luca Ghia oraz Emilliano Castagna, którzy postawili sobie za cel dzielić się pasją do gotowania i jedzenia, a także pokazać, jaką przyjemnością może być czas spędzony w kuchni. Dla nich liczy się profesjonalizm, miłość do gotowania i dzielenie się nią z innymi. Akademia dysponuje nowoczesnym zapleczem kuchennym wyposażonym w najwyższej klasy sprzęt marki Whirlpool. Akademia oferuje różnorodne warsztaty z różnych dziedzin sztuki kulinarnej. akademiakulinarnawhirlpool.pl
Impresariat Kulinaryny Poznań  IMPRESARIAT KULINARYNY 2011 r. – powstanie marki IK	Założony przez Wojciecha Lewandowskiego, znanego animatora, organizatora i autora wydarzeń kulinarnych, m.in. Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku od 2005. Impresariat prowadzi warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych. Degustacje tradycyjnych polskich nalewek połączone są z opowieścią (w jęz. polskim lub angielskim) o historii i praktycznych aspektach ich wytwarzania. Impresariat zajmuje się organizacją imprez kulinarnych dla firm, samorządów i klientów indywidualnych. Organizuje jarmarki produktów regionalnych, kulinarne imprezy okolicznościowe, festiwale smaku w dowolnym miejscu w Polsce. Pokazy kulinarne, spotkania i warsztaty prowadzone są przez kulinarne gwiazdy medialne, m.in. Roberta Makłowicza czy Karola Okrasę. www.impresariatkulinaryny.pl
Instytut Kulinaryny w Krakowie – The Culinary Institute in Cracow  the "CULINARY INSTITUTE" IN CRACOW 2008 r. – założycielem i właścicielem Instytutu, mieszczącego się w okolicach Wieliczki jest Marek Widomski. Instytut został utworzony na bazie jego wieloletnich doświadczeń kulinarno-cukierniczych zdobytych w polskich i zagranicznych restauracjach	Krakowski Instytut pomaga początkującym gastronomom organizując zajęcia z teorii i praktyki przygotowujące do egzaminów czeladniczych i mistrzowskich w zawodzie kucharza. Instytut współpracuje z Akademią Kurta Schellera, a instruktorami jest wielu znanych szefów kuchni. Instytut organizuje jedno-, dwu-, trzydniowe oraz tygodniowe kursy gotowania w ściśle określonych dziedzinach sztuki kulinarnej dla amatorów i profesjonalistów w każdym wieku. Instytut jest wyposażony w najnowocześniejszy sprzęt kuchenny renomowanych firm światowych. Posiada cztery niezależne stanowiska kucharskie wyposażone w stoły roboczo-chłodnicze, kuchnie gazowe, grille, piece konwekcyjno-parowe, piece suche oraz wędzarnie. Na kursach szczególną uwagę organizatorzy przykładają do pracy na naturalnych produktach, niezawierających konserwantów. Uczą kucharzy podstaw gastronomii, wykonania dania od początku do końca. Kursy i szkolenia są organizowane w zakresie m.in.: kuchnie świata, trendy i wpływ na kuchnię polską, polskie kuchnie regionalne. www.culinary.com.pl

[1]	[2]
 The CULINARY INSTITUTE^{IN} CRACOW	(np. kaszubska, śląska, mazowiecka, podhalańska, itd.), nowe trendy w gastronomii – kuchnia dietetyczna i alergię pokarmowe, kuchnia polska – nowe wydanie, czyli klasyczne potrawy dostosowane do mody i trendów kulinarnych w polskiej gastronomii, szkolenia dotyczące produktów, czyli np.: kasze i maki, mięso, dziczyzna, ryby i owoce morza, podroby, sezonowość w kuchni, grzyby i owoce lasu. www.culinary.com.pl
Akademia Kuchni Włoskiej 2012 r., Kraków  Akademia Kuchni Włoskiej	Akademia założona jest przez rodowitego Włocha Cesare Candido. Przyjeżdżając do Polski postanowił, że uczyć będzie sztuki gotowania, wyłącznie na bazie naturalnych składników i tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Stare kalabryjskie przysłowie mówi, że „<i>Panza chjina faci cantami</i>”, które znaczy: „Z pełnym brzuchem chce się śpiewać”. Stąd misją Akademii jest nauczanie wszystkich chętnych, jak ugotować żeby dobrze zjeść i osiągnąć <i>la vita e' bellissima</i>. Akademia organizuje szkolenia, podczas których uczestnicy poznają tajemnice kuchni włoskiej z każdego regionu Włoch. W szkoleniach szczególny nacisk jest położony na rzadko spotykaną w Polsce kuchnię kalabryjską. www.AkademiaKuchniWloskiej.pl
Pomorska Akademia Kulinarna 2011 r., Gdańsk – działa przy Stowarzyszeniu Kucharzy Polskich w Gdańsku 	W Akademii można udoskonalić swoje kulinarne umiejętności albo przyswoić sztukę gotowania od podstaw. Akademia uczy wszystkich: kucharzy, kuchmistrzów, piekarzy, cukierników i nauczycieli zawodu. Trenerzy kulinarni Pomorskiej Akademii Kulinarnej to członkowie Stowarzyszenia Kucharzy Polskich – najlepsi szefowie kuchni w kraju. Akademia prowadzi szkolenia jednodniowe dla wszystkich, warsztaty dla firm, a także specjalistyczne kursy branżowe. www.kucharze.pl
Akademia Kulinarza Fument 2012 r., Gdańsk  FUMENTI Akademia Kulinarza	Akademia jako swoje motto wybrała cytaty George'a Shaw'a „Nie ma bardziej szczerzej miłości, niż miłość do jedzenia”. Akademia została założona przez pasjonatów i miłośników dobrej kuchni z myślą o tych, którym przyświeca idea i pasje kulinarne prowadzące do zgłębiania wiedzy poprzez udział w kursach i szkoleniach prowadzonych przez najlepszych i profesjonalnych szefów kuchni i kucharzy z Polski i świata. Akademia jest otwarta na wszystkie kuchnie świata, najbardziej oryginalne składniki i uczestników niezależnie od wieku. Akademia postawiła sobie za cel szerzenie wiedzy kulinarnej pośród amatorów, którzy chcą poznać tajniki kuchni tradycyjnej, oraz profesjonalistów sektora gastronomicznego, kucharzy, kelnerów, barmanów i właścicieli restauracji,

[1]	[2]
 FUMENTI Akademia Kulinarna	którzy chcą się dowiedzieć i poznać nowości ze świata oraz zdobyć solidne podstawy pracy w gastronomii od najbardziej doświadczonych szefów kuchni z Polski. Uczestnicy mają także możliwość zapoznania się z najnowszymi produktami ekologicznymi oferowanymi na rynku, poznać żywność tradycyjną, a także produkty naturalne, nieprzemysłowe – o niskim stopniu przetworzenia, z których będą przygotowywane potrawy. www.fumentipl
Akademia Kulinarna Spot. to EAT 2008 r., Poznań 	Akademia Kulinarna Spot. to Eat jest szczególnym miejscem, które łączy w sobie tradycję wspólnego gotowania z zaawansowaną nowoczesną sztuką kulinarną. Warsztaty przygotowane są z myślą zarówno o osobach dorosłych i dzieciach, które dopiero zaczynają swoją przygodę z kuchnią, jak również o doświadczonych kucharzach poszukujących nowych pomysłów i kulinarnych wyzwań, chcących doskonalić swoje umiejętności. www.spot.poznan.pl
Akademia Kulinarna 2009 r., przy Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy 	Akademia jest filią Zakładu Badawczego Przemysłu Piekarniczego, który od 1969 r. zajmuje się monitoringiem i kontrolą jakości żywności, kreując w ten sposób podstawy żywienia człowieka. Zaangażowanie oraz nieprzeciętna wiedza i doświadczenie technologów oraz mistrzów kulinarnych pozwala odkryć niewyobrażalne tajniki żywieniowe w codziennym żywieniu człowieka. Poza podnoszeniem kwalifikacji kulinarnych Akademia stawia sobie za cel szerzenie i upowszechnianie wiedzy z dziedziny sztuki kulinarnej, jak również propagowanie nowatorskich rozwiązań w zakresie technologii gastronomicznej. W ofercie Akademii znajdują się kursy i szkolenia dla szefów kuchni, kucharzy, kelnerów, barmanów i osób niezwiązanych bezpośrednio z branżą gastronomiczną. Ukończenie każdego z nich daje solidne podstawy do ubiegania się o pracę w najbardziej prestiżowych zakładach gastronomicznych, hotelach i restauracjach. Akademia ściśle współpracuje z gronem wybitnych naukowców. Surowce oraz wyroby używane podczas szkoleń, pokazów i kursów pochodzą tylko i wyłącznie ze sprawdzonych firm i od dostawców, którzy posiadają atesty oraz prowadzą monitoring jakościowy żywności. zbpp.com.pl

Źródło: opracowanie własne na podstawie stron internetowych (05.05.2015).

Ruch Slow Food – organizacja promująca turystykę kulinarną w Europie i w Polsce

Kolejną organizacją związaną z promocją turystyki kulinarnej jest ruch **Slow Food** – międzynarodowa instytucja typu non-profit, która w manifestacie określa swój cel jako: „ochrona prawa do smaku”. Organizacja powstała w 1986 r. we Włoszech jako opór przeciwko rosnącej popularności zakładów gastronomicznych typu *fast food* (decyzja zapadła po otwarciu lokalu sieci McDonald’s w zabytkowej części Rzymu). Wkrótce organizacja rozprzestrzeniła się na 50 krajów i obecnie zrzesza ponad 80 tys. członków. Od początku zajęła się szeroko rozumianą ochroną oraz wspieraniem niewielkich regionalnych producentów żywności. Struktura organizacyjna ruchu opiera się na tzw. *conviviach*, zrzeszeniach osób myślących i czujących podobnie, mających przyjemność ze smakowania, ze wspólnym celem – zapewnienie możliwości pełnego czerpania oraz korzystania z odkryć kulinarnych całej ludzkości.

Ruch Slow Food rozwija się prężnie znajdując coraz więcej zwolenników na świecie i w Polsce. Jest to doskonała oferta producentów, sklepów i restauracji, którzy ze spożywanej żywności chcą czerpać przyjemność oraz jednocześnie ocalić od zapomnienia tradycyjne regionalne wyroby żywnościowe. Ruch traktuje kulinaria jako element kultury narodu, społeczności czy regionu. Logo organizacji to symbol „powolności” – ślimak (rys. 7a). Organizacja wspiera lokalnych producentów, rekomenduje współpracujące z ruchem restauracje, a także promuje krajowe marki (*Kuchnia polska...* 2008).

Slow Food zaprezentował się w Polsce dopiero w 2002 r. (logo – rys. 7b). Pierwsze polskie *convivium* powstało w Krakowie (Convivium Cracovia), następne w Warszawie (Convivium Varsavia), Łodzi (od 2006 r.), a później w Trójmieście (od 2008 r.). Na stronie internetowej Slow Food Polska polecane są produkty oraz restauracje³, w których można się delektować doskonałymi potrawami tradycyjnymi polskiej kuchni i przysmakami z całego świata (CZARNECKA-SKUBINA 2011, PISAREK 2011).

Wybrane restauracje, po przejściu procedury weryfikacyjnej, zostają oznaczone symbolem „ślimaka” i są promowane przez Slow Food Polska.

³ Pierwszym w Polsce lokalem rekomendowanym przez Slow Food jest restauracja „Romantyczna” w hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie w Wysokiej Wsi. Letni ogródek „slowfoodowy” Forteca urządzili znani warszawscy restauratorzy Agnieszka i Marcin Kręglińscy.

Warunkiem przyznania wyróżnienia jest: włączenie do menu przynajmniej trzech typowych potraw regionalnych, wykorzystanie lokalnych produktów zaakceptowanych przez Slow Food Polska, a także umieszczenie w karcie alkoholi, co najmniej pięciu rodzajów win i mocnych trunków rekomendowanych przez organizację.



Rysunek 7. Logo Slow Food (A) i Slow Food Polska (B)
Źródło: www.slowfood.pl

Ruch ogłasza listę rekomendowanych produktów spożywczych, aby pomóc konsumentom wybrać to, co najlepsze i najzdrowsze, ale także zmotywować producentów do dbałości o wysoką jakość. Artykuły spełniające wymagania Slow Food Polska wytwarza około 40 rodzinnych firm. Wśród produkowanych przez nie wyrobów znajdują się: oscypki, bundz, bryndza, gołka, miody pitne, piwo Żywe (browar Amber), wędliny, soki owocowe, miody, pieczywo, przetwory owocowe i warzywne, nalewki, nabiał i wędzone ryby (www.slowfood.pl).

Na uwagę zasługują cele wymienione w statucie stowarzyszenia Slow Food Polska (www.slowfood.pl):

- promocja kultury i dbanie o dobro społeczne;
- promocja stylu życia harmonijnie współdziałającego z prawami natury;
- propagowanie różnorodności smaku [...];
- przeciwstawianie się „fastfoodyzacji” życia oznaczającej zredukowanie jedzenia tylko do konsumpcji, ograniczenie smaku do hamburgera oraz życie w ciągłym pośpiechu i w stresie;
- poszukiwanie i promowanie rozwoju wysokiej pod względem jakości produkcji żywności, przyjaznej środowisku naturalnemu [...];
- promocja zdrowego stylu życia poprzez wskazywanie naturalnego, „zdrowego” i różnorodnego pożywienia [...] oraz silnych związków pomiędzy bytem człowieka a środowiskiem naturalnym;
- dbanie o ochronę i równowagę środowiska naturalnego;
- ochrona tradycyjnych, wysokiej jakości produktów żywnościowych i przeciwstawianie ich genetycznie zmodyfikowanym produktom [...].

Ruch Slow Food jest patronem wybranych wydarzeń kulinarnych, targów żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej. Organizuje warsztaty, np. Laboratorium Nalewek, Laboratorium Wina, Laboratorium Smaku. Działalność ruchu przyczynia się do rozwoju turystyki kulinarnej.

Podsumowanie

Turystyka kulinarna stanowi obecnie jeden z wiodących trendów motywujących do przyjazdu do danego kraju. Polska ze względu na bogate i różnorodne dziedzictwo kulinarne stoi przed ogromną szansą rozwoju turystyki związanej z poznawaniem różnych aspektów gastronomii. Należy pamiętać, iż dziedzictwo kulinarne Polski stanowi ważny element dziedzictwa kulturowego naszego kraju. Bez wątpienia w najbliższych latach turystyka kulinarna będzie zdobywać coraz większą popularność wśród osób zainteresowanych gastronomią, a więc kulturą i sztuką kulinarną, jak również bazą gastronomiczną (WOŹNICZKO, JĘDRYSIAK, ORŁOWSKI 2015).

Instytucjonalizacja jest społecznym utrwalaniem się jakiegoś faktu, zwyczaju w taki sposób, że staje się on swego rodzaju instytucją. Instytucjonalizacja organizacji jest procesem naturalnym, dokonującym się spontanicznie w wyniku doświadczeń ludzi, którzy przekonują się o tym, co jest dobre, a co złe, co skuteczne, a co nie. Dzięki instytucjonalizacji organizacja zyskuje lojalność swoich uczestników, identyfikację z jej celami, co wzmacnia niezawodność, a zatem przewidywalność zachowań organizacyjnych oraz zmniejsza konflikty wewnętrzne. Czynniki te przyczyniają się do zmniejszenia fluktuacji kadr, może także wpływać na wzrost wydajności działalności organizacji.

Współcześnie na całym świecie obserwuje się rosnącą tendencję instytucjonalizacji i formalizacji turystyki kulinarnej. Jest to wynikiem rosnącej popularności turystyki kulinarnej oraz upatrywania w niej czynnika rozwoju i promocji niektórych miejscowości, regionów czy krajów.

Turystyka kulinarna jest obecnie jednym z najintensywniej rozwijających się rodzajów turystyki w wybranych krajach Europy i niektórych regionach na świecie. Jej stan rozwoju w Polsce nie jest jeszcze zadowalający. Jednakże nasz kraj, ze względu na różnorodne i odmienne kuchnie regionalne, stanowi dużą atrakcję turystyczną dla turystów krajowych oraz zagranicznych. Tradycyjna oprawa konsumowania posiłków i uroczystego obchodzenia świąt buduje niepowtarzalny klimat, który przyciąga w różne

regiony Polski spore grupy turystów w celu poznania lokalnych zwyczajów żywieniowych i obrzędów. Osoby poszukujące doznań smakowych, pragnące poszerzyć swoją wiedzę zarówno o produktach żywnościowych, jak i sposobach ich wytwarzania, zainteresowane zakupami żywności lokalnej, tradycyjnej i regionalnej to turyści uprawiający turystykę kulinarną (ang. *foodies* – smakosze)⁴. Dynamiczny rozwój instytucjonalizacji i formalizacji może przyczynić się do zadowalającego poziomu rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce i na świecie.

BIBLIOGRAFIA

- CZARNECKA-SKUBINA E., 2011, *Ocalić od zapomnienia*, „Przegląd Gastronomiczny”, 3, s. 12–13.
- DURYDIWKA M., 2013, *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, „Prace i Studia Geograficzne”, 52, s. 9–30.
- KOŹMIŃSKI A. K., PIOTROWSKI W. (red.), 2010, *Zarządzanie. Teoria i praktyka*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- Kuchnia polska. Tradycje, smaki, potrawy. Podróże kulinarne*, 2008, New Media Concept, Warszawa.
- MILEWSKA M., PRĄCZKO A., STASIAK A., 2010, *Podstawy gastronomii*, PWE, Warszawa.
- NALEPKA A., 2001, *Struktura organizacyjna*, Oficyna Wydawnicza Drukarnia Antykwa s.c., Kraków.
- ORŁOWSKI D., WOŹNICZKO M., 2015, *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania naukowe nad fenomenem zjawiska (materiały niepublikowane)*.
- PISAREK M., 2011, *Oddziaływanie idei Slow Food na rozwój agroturystyki w opinii mieszkańców wybranych miejscowości Podkarpacia*, [w:] *Współczesne dylematy polskiego rolnictwa*, S. Kondracki, J. Skrzyczyńska, K. Zarzecka (red.), Wyd. Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska.
- PRZYBYŁA M. (red.), 2001, *Organizacja i zarządzanie. Podstawy wiedzy menedżerskiej*, Wyd. Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław.
- SCHELLER K., 2009, *Szeffa kuchni wędrówki po świecie*, Wyd. Świat Książki, Warszawa.
- WOŹNICZKO M., JĘDRYSIAK T., ORŁOWSKI D., 2015, *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa.

Źródła internetowe

- pstk.pl/stowarzyszenie/misja; 19.06.2015.
- sjp.pl/instytucjonalizacja; 19.06.2015.
- www.akademiagastronomiczna.org; 20.06.2015.
- www.culinarytourism.org; 21.06.2015.
- www.schelleracademy.pl; 22.06.2015.
- www.slowfood.pl; 22.06.2015.

⁴ Nowy typ turysty kulturowego zainteresowanego dziedzictwem kulinarnym, czyli *culinary tourist* (inaczej *foody*, *gourmand*, *gourmet*, *gastronome* – smakosz, łasuch, łakomczuch).