

26/07/2021 08:50, aktualizacja: 27/07/2021 13:34 | Zamieścił: Dorota Mądrał, Autor: Dorota Mądrał

Dobre, bo mazowieckie: Powrócić do ulubionych miejsc



Autor:

Fot. shutterstock.com/My Ocean Production

W ciągu pierwszych trzech miesięcy tego roku w Polsce odnotowano rekordową liczbę upadłości i restrukturyzacji firm. Sytuacja w większości branż się pogorszyła, a zdecydowanie najgorzej wypada rolnictwo i sektor usługowy. Czy przetrwali tylko najwięksi? Jak poradziły sobie lokalne biznesy?

– Przychody spadły, bo turystów nie można było przyjmować, jedynie podróżujących służbowo. Gdy otwarte zostały hotele, telefony natychmiast się rozdzwoniły, ludzie dopytywali o noclegi. Dotychczas lipiec był u nas zawsze uboższy w gości, wszyscy nastawiali się na sierpień. A w tym roku już od 1 lipca mamy duży ruch – mówi Małgorzata Szubińska, właścicielka działającego od 2007 r. Gospodarstwa Agroturystycznego Ranczo na Wzgórzu (Starogród, pow. miński)

Gospodarstwo jest wpisane na listę Sieci Dziedzictwa Kulinarного Mazowsze.1

Smacznie i zdrowo

Pandemia przyhamowała rozwój także branży gastronomicznej. Na szczęście klienci nie zawiedli, dzięki temu Bistro u Przyjaciół

Bistro oferuje śniadania, lunchy, catering. Jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarного Mazowsze.2

przetwarło trudne chwile.

– Przed zamknięciem uchroniła nas też codzienna ciężka praca i dobre jedzenie w niskich cenach. Rozwijamy działalność bardzo ostrożnie. Ze względu na pandemię odłożyliśmy to w czasie – informuje właściciel **Adam Woś**, którego bistro mieści się w Warszawie przy ul. Konstruktorskiej, ul. Komitet Obrony Robotników, a niebawem otwarte zostanie Bistro Taśmowa.

– Nasza dewiza jest bardzo prosta: żyć niedrogo, ze świeżych składników i naturalnie, czyli tak, jak sami chcielibyśmy jeść. Menu jest zróżnicowane: są dania dla klientów, którzy chcą zjeść na miejscu, ale też zamówić i zabrać ze sobą.

Właściciel bistra przyznaje, że pomimo początkowych trudności spowodowanych COVID-19, sytuacja zaczyna się klarować. Dostrzega światło w tunelu na racjonalny rozwój biznesu, choć przyznaje, że pierwsze tygodnie pandemii nie były łatwe dla jego firmy.

– Szybko opracowaliśmy bezpieczny plan dla nas i klientów. Dziękuję im za to, że cały czas przychodzili, co uratowało nasz biznes. Kupowali na wynos, bo było blisko, niedrogo, smacznie. Szczęściem w nieszczęściu było też to, że nasze lokale mają ogródki – zauważa.

W podziękowaniu dla gości pan Adam organizuje akcje. Pierwsza już się odbyła na Dzień Dziecka: dla najmłodszych były darmowe gofry.

– Jesteśmy dla klientów, dzięki nim możemy działać – mówi Adam Woś i podkreśla, że utrzymanie lokalu i pracowników to dla niego priorytet.

– Znamy się długo i dla mnie było ważne, by uratować miejsca pracy i to się udało. Nie widziałem możliwości, żeby się z nimi pożegnać. Może dzięki temu jesteśmy teraz w stanie utrzymać wysoką jakość w odróżnieniu od restauratorów, którzy zwolnili pracowników, a teraz mają trudności ze skompletowaniem zespołu – mówi właściciel Bistra u Przyjaciół.

Na zmiany w zachowaniu pracowników i gości zwraca uwagę również **Hanna Myca**, która wraz z mężem Witoldem Czarnockim w oddalonym o blisko 50 km od stolicy Teresinie (pow. sochaczewski) otworzyła dla zorganizowanych grup Oczyszczalnię Miejsce

Oczyszczalnia Miejsce to oferta adresowana dla grup na szkolenia firmowe, warsztaty. Organizuje także przyjęcia weselne, pikniki, konferencje.

– Pandemia zmieniła świadomość ludzi – twierdzi. – Współczuję tym, których biznesy poległy. My też znaleźliśmy się w bardzo trudnej sytuacji. Ważne było utrzymanie zatrudnienia wszystkich pracowników i to się powiodło. Uzyskaliśmy rządową subwencję. Zmniejszyliśmy pensje pracownikom i to wystarczyło, aby nikt nie stracił pracy. Nie poczyniliśmy żadnych inwestycji, a kredyty spłacaliśmy z własnych oszczędności – przyznaje pani Hanna. Cieszy się, że – mimo trudności – udało się utrzymać miejsce, z którego chętnie korzystają klienci, bo to oni są motorem działania.

Miasto czy wieś?

Iwona Majewska, zastępca dyrektora Biura Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, zaznacza, że pandemia bardzo mocno uderzyła w branżę turystyczną, która okresowo została pozbawiona możliwości prowadzenia działalności.

– Optymizmem napawa jednak fakt coraz większego zainteresowania Mazowszem. Agroturystyka przeżywa renesans, a i większe obiekty noclegowe nie mają już wolnych miejsc na wakacje. Uwagę turystów przyciągają oferty komplementarne, obejmujące oprócz noclegu dodatkowe atrakcje, jak tradycyjne lokalne kulinaria, ciekawe ekspozycje „żywej historii”, różnego rodzaju warsztaty, a także możliwości uprawiania turystyki aktywnej: rowerowej, kajakowej, konnej. Najciekawsze trendy i inspiracje do odkrywania Mazowsza śledzimy i udostępniamy na stronie www.modanamazowsze.pl, która ma ponad 90 tys. fanów – zaznacza Iwona Majewska.

Podkreśla, że kluczem jest doświadczanie regionu wszystkimi zmysłami oraz wywołanie pozytywnych emocji i wspomnień, a tutaj Mazowsze ma bardzo wiele do zaoferowania.

– Gościnność i serdeczność to dodatkowe atuty osób z branży – ocenia z kolei wicemarszałek **Wiesław Raboszuk**, który przekonuje, że oferta turystyczna Mazowsza jest ciekawa i bogata.

– Zarówno młodszy, jak i dorośli znajdują z pewnością w naszym województwie interesujące dla siebie miejsca na atrakcyjne spędzenie wolnego czasu. Region obfituje w przyrodnicze walory. Na turystów czekają obiekty związane z historią Polski i Mazowsza, a właściciele gospodarstw agroturystycznych, hoteli i lokali gastronomicznych są przyjaźnie

nastawieni. Dodatkowymi zaletami są wyśmienite potrawy regionalnej kuchni, wpisane na listę Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze, przygotowane według tradycyjnych receptur.

Znalazły się na niej m.in. takie produkty jak zupa marchwianka i galaretkę z czarnej porzeczki

Od 2019 r. W 2018 r. zdobyła nagrodę „Perła”, a w 2019 r. Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego.4

. To specjalności **Anny Goliszewskiej**, która z bratem prowadzi w Kawęczynie (pow. garwoliński) Gospodarstwo Agroturystyczne „U Ani”. Promuje żywność jak najmniej przetworzoną i jak najbardziej naturalną.

– Staram się używać produktów głównie z mojego gospodarstwa. Robimy z nich przetwory owocowo-warzywne. Hodujemy krowy i kozy, produkujemy sery podpuszczkowe i twarogowe. Poza tym przygotowujemy pasztety, pieczenie oraz smalec. Mamy zarejestrowany rolniczy handel detaliczny, który umożliwia sprzedaż wyrobów – wylicza pani Anna, która obecnie nie narzeka na brak gości i zajęć

Oprócz tego, że prowadzi agroturystykę i gospodarstwo rolne jest sołtysem, prezesem Mazowiecko-Podlaskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego. Udziela się także w miejscowym kole gospodyń wiejskich.5

Prowadzi też typowe gospodarstwo rolne, w którym uprawia się zboża. Są tu też zwierzęta: świny, króliki, kury, a także kucyk. To właśnie zwierzęta, ale też domowa kuchnia, spokój i świeże powietrze są magnesem, który przyciąga gości do Kawęczyna.

– Wielu rodziców przyjeżdża z dziećmi, dziadkowie z wnukami. Najwięcej jest osób z Warszawy, ale też z Podlasia, Podkarpacia. Zatrzymują się rowerzyści z Holandii, Włoch, Francji – wylicza.

Na pełnych obrotach

Rolnictwem zajmuje się także **Małgorzata Szubińska**.

– Miałam czwórkę dzieci, którymi musiałam się zaopiekować. Pomyślałam, że dobrze byłoby mieć pracę na miejscu, a że jeździłam na różne spotkania organizowane przez Wojewódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, posłuchałam wykładów i pomyślałam, że dobrze byłoby prowadzić gospodarstwo agroturystyczne. Dzieci wyrosły, a agroturystyka została – pani Małgorzata wspomina początki działalności.

Prowadzeniem agroturystyki zajmuje się sama.

– Pracuję po kilkanaście godzin na dobę, na pełnych obrotach. Dorywczo pomagają córki, gdy np. jest większe spotkanie, ale na co dzień każda ma swoją pracę – wyjaśnia.

Jej gospodarstwo – z racji możliwości podglądania życia na wsi, obecności wielu zwierząt i dużego placu zabaw – jest chętnie odwiedzane zwłaszcza przez rodziny z dziećmi. Ale nie tylko. To miejsce dla każdego, niezależnie od wieku, kto szuka ciszy, spokoju, możliwości przebywania wśród zieleni, ale też chciałby zorganizować imprezę okolicznościową, spotkanie integracyjne, ognisko.

– Moi goście to w 90 proc. warszawiacy, ale są też osoby z Gdańska, Krakowa. Mam też kilka rezerwacji z zagranicy – mówi właścicielka Rancza na Wzgórzu. – Goście wędkują, spacerują, zbierają jagody, grzyby, zwiedzają zabytki w okolicy. W położonym nieopodal Jeruzalu kręcony był serial „Ranczo”. Bardzo dużo osób przyjeżdża, aby zobaczyć to miejsce – dodaje pani Małgorzata.

Pokój spersonalizowany

A co przyciąga do Oczyszczalni?

– Niezobowiązujący sposób spędzania czasu i bycia tutaj. Jest niespiesznie, spokojnie – przekonuje właścicielka obiektu. – Mocno personalizujemy to miejsce, np. jeśli w jednym budynku jest grupa, to już nikogo tam nie kwaterujemy. Jeden światopogląd i jeden sposób spędzania czasu i nikt nikomu nie przeszkadza. Staramy się tak organizować wydarzenia, żeby ludzie sobie wzajemnie nie przeszkadzali, np. w okresie letnim w tygodniu są różnego rodzaju warsztaty, wykłady, a wesela tylko w weekendy.

Oczyszczalnia jest innym miejscem niż tego typu obiekty. To celowy zamysł właścicieli.

– Gdy mąż prowadził szkolenia, spędzał dużo czasu w różnych hotelach, przez co ich nie odróżniał. Stwierdził, że stworzymy takie miejsce na zasadzie zabawy i dowcipu, które będzie zapadać w pamięć – wyjaśnia Hanna Myca.

– Materiałom z odzysku nadajemy drugie życie. Nie sztuką jest zaprojektować wnętrze i kupić kanapę za 300 tys. zł, ale wykorzystać to, co jest dookoła i tak połączyć, żeby nie sprawiało wrażenia zbieraniny.

Właściciele Oczyszczalni wprowadzili do swojego biznesu kilka zasad, którymi się kierują.

– Zarabiamy pieniądze na weselach, współpracy z korporacjami, ale przez pół roku ludzie przyjeżdżają na warsztaty rozwoju osobistego. Minimalnie wtedy zarabiamy, a inwestujemy w czyjś rozwój. Możemy sobie na to pozwolić i to jest fajne – mówi właścicielka i wymienia kolejne reguły. – System zarządzania jest podobny jak w skandynawskich firmach, staramy się, aby wszyscy odnosili się do siebie z szacunkiem, niezależnie czy to goście, czy obsługa – wyjaśnia.

Własny lokal to za mało

Nie wystarczy jednak mieć kawałek ziemi, budynek czy lokal, by prowadzić hotel albo agroturystykę.

– To zajęcie 24 godziny na dobę i 7 dni w tygodniu, ciężka, odpowiedzialna praca z wieloma ludźmi, z ich humorami, różnymi charakterami, ale też radościami. Samo zarządzanie jest fajne, jeżeli możemy wymyślać coś odmiennego. Na naszej stronie internetowej zamieściliśmy zasady i warunki, w jakich się poruszamy, żeby nasi goście nie rozczarowali się, kiedy do nas przyjadą. Założenie jest takie, że ludzie mają spędzać czas ze sobą. To jest czas na rozmowę, wyhamowanie, specjalne jedzenie, bo staramy się serwować dania kuchni świata. Unikamy potraw, które można dostać wszędzie – wymienia Hanna Myca.

Anna Goliszewska prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego poleca jako dodatkowe źródło dochodu. Przyznaje, że trzeba mieć do tego zajęcia predyspozycje i dobry kontakt z ludźmi.

– Czasem zdarzają się trudniejsi goście, ale w pamięci pozostają tylko pozytywne wspomnienia. Nieraz rozstajemy się z łezką w oku. Są osoby, z którymi kontakt utrzymujemy długo i co roku przyjeżdżają do nas na wakacje – mówi.

Adam Woś, który ma 30-letnie doświadczenie w branży, twierdzi, że ważna jest pasja.

– Dzięki temu, nawet mimo przeciwności, zawsze walczę do końca, szukam rozwiązań – podkreśla. – Jeżeli ktoś nie ma do tego zacięcia, ani własnych funduszy, będzie mu ciężko. Ale gastronomia musi się rozwijać. Nowi ludzie to nowe podejścia, ciekawe pomysły. Moje motto: pierwszy dzień, w którym stwierdzę, że wiem wszystko, będzie moim ostatnim dniem w tej branży. Ciągłe się uczyć. Gastronomia wiąże się z ciężką pracą, ale ludzie z zapałem dadzą sobie radę.

A ile trzeba wyłożyć, by uruchomić działalność gastronomiczną?

– Może to być 100 tys. zł, a może być 500 tys. zł, zależnie od tego, czy to będzie lokal wynajęty czy własny bądź sezonowy foodtruck. Zainwestować na pewno trzeba. To drzewo owocuje bardzo wolno i dopiero np. po roku może się okazać, czy nasz pomysł się sprawdził – tłumaczy pan Adam. – Trzeba być cierpliwym. To zajęcie wymaga wielu zabiegów, najpierw musimy dać coś klientowi. Nie znam innej recepty – podsumowuje.

Czas pandemii zmusił przedsiębiorców prowadzących gastronomię i hotele do zamknięcia działalności. Taka sytuacja zachwiała branżą gastronomiczną oraz turystyczną. Właściciele zmagali się z wielomiesięcznymi trudnościami utrzymania miejsc pracy za wszelką cenę. Zamknięcie tych dwóch ze sobą często połączonych dziedzin gospodarki spowodowało konieczność przekwalifikowania się dużej liczby pracowników i dzisiejszy skutek tej sytuacji to często brak rąk do pracy.

[Anna Goliszewska wraz z bratem prowadzi w Kawęczynie Gospodarstwo Agroturystyczne](#)



[fot. arch. MROT](#)

[Bistro u Przyjaciół przy ul. Konstruktorskiej w Warszawie](#)



[fot. arch. Bistro u Przyjaciół](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

[Bistro u Przyjaciół serwuje m.in. domowe pierogi.](#)



[Fot. arch. Bistro u Przyjaciół](#)

[Oczyszczalnia to miejsce stworzone na zasadzie zabawy i dowcipu.](#)



[fot. arch. prywatne](#)

[Agroturystyka Ranaczo na Wzgórzu](#)



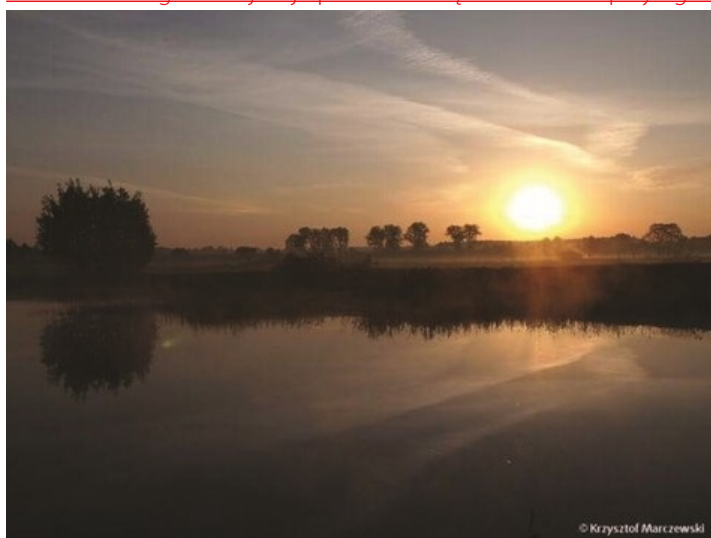
[fot. Michał Kowalski](#)

[Bistro u Przyjaciół to pyszne i zawsze świeże dania w przystępnych cenach.](#)



[Fot. arch. Bistro u Przyjaciół](#)

[Ranczo na Wzgórzu zajmuje powierzchnię 11 ha. Teren przylega do rzeki Świder.](#)



[fot. Krzysztof Marczewski](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl