

## Załącznik nr 1

### I. Wyciąg z projektu<sup>1</sup> *Koncepcji Programowej Udziału Polski w Światowej Wystawie EXPO 2020* zawierający koncepcję restauracji w Pawilonie Polski

Tradycją udziału Polski w Wystawach EXPO już od czasów dwudziestolecia międzywojennego jest obecność w pawilonie polskiej restauracji. Podczas EXPO w Mediolanie w 2015 r. goście polskiego pawilonu mogli skosztować zarówno tradycyjnych dań, jak pierogi, placki ziemniaczane, śledź po kaszubsku, paszтет z dziczyzny, kurki w śmietanie, jak i dań reprezentujących polską sztukę kulinarną w nowoczesnym i kreatywnym wydaniu, jak np. carpaccio z buraka.

Na EXPO w Astanie w 2017 r. wystrój restauracji inspirowany był wnętrzami łódzkiego kultowego pubu Łódź Kaliska, a dania nawiązywały do łódzkich tradycji kulinarnych. Taka koncepcja restauracji związana była z ideą promocji kandydatury Polski i Łodzi do organizacji wystawy EXPO w 2022 r.

Pierwotnym założeniem restauracji na EXPO 2020 w Dubaju była piekarnia-cukiernia. Zapach na miejscu wypiekanego chleba stanowić miał dodatkową zachętę dla gości EXPO 2020 do zwiedzenia Pawilonu Polski. Możliwość jego zakupu „na wynos” pozwalałaby na zabranie części Polski ze sobą. Polski chleb słynie w świecie z wysokiej jakości, dobrego smaku oraz bardzo dużej różnorodności. Chleb ponadto dobrze się kojarzy: z domem, z gościnnością, dobrym życiem. Chleb może stanowić bazę lub dodatek do kilku prostych dań, z wykorzystaniem wielu polskich produktów (warzyw, wędlin etc.)

Uzupełnieniem asortymentu cukierni byłyby polskie ciasta, w oparciu o które można skonstruować wielowątkowe opowieści: o polskiej tradycji czy polskich regionach (pierniki toruńskie, obwarzanki krakowskie, podlaskie sękacze). Za pomocą słodkich deserów można wypromować polskie produkty i smaki (np. lody truskawkowe, rabarbarowe, z czarnej porzeczki, lemoniadę z ogórkiem i miętą etc.). Promocji polskiej żywności mogłoby towarzyszyć wydanie specjalnej książki kucharskiej na EXPO 2020 z przepisami promującymi produkty, które mają największy potencjał eksportowy na rynki dalekowschodnie.

Ostateczne założenia restauracji zostaną określone w drodze wyłonienia najlepszej koncepcji w planowanym do ogłoszenia w II połowie 2020 r. konkursie na operatora restauracji. Ze względu na fakt, że operator poprowadzi restaurację na swój koszt i ryzyko biznesowe, konieczne jest uwzględnienie jego strategii – nie tylko na promocję polskich produktów i polskich potraw, ale także na wypracowanie zysku, który pozwoli na pokrycie wszelkich kosztów funkcjonowania restauracji w pawilonie. Taka formuła wyłonienia operatora i prowadzenia restauracji stanowi kolejną szansę, jaką oferuje projekt EXPO dla polskich firm

---

<sup>1</sup> Pierwotny dokument *Koncepcji* został przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 20 grudnia 2018 r. Można się z nim zapoznać pod linkiem:

[https://www.google.pl/search?source=hp&ei=GCKMX7PwEoSOrwSngpXoAQ&q=koncepcja+programowa+udziala%20polski+w+expo+2020+w+dubaju&oeq=Koncepcja+programowa+udziala%20polski&gs\\_lcp=CgZwc3ktYWIQARgAMgIIADoICAAQsQMgE6BQgAELEDOgYIABAWEB5QpB1Y12hgsHtoAHAAeACAAC4QkgE\\_CmzWYAQCgAQGgAQdnd3Mtd2l6&scient=psy-ab](https://www.google.pl/search?source=hp&ei=GCKMX7PwEoSOrwSngpXoAQ&q=koncepcja+programowa+udziala%20polski+w+expo+2020+w+dubaju&oeq=Koncepcja+programowa+udziala%20polski&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQARgAMgIIADoICAAQsQMgE6BQgAELEDOgYIABAWEB5QpB1Y12hgsHtoAHAAeACAAC4QkgE_CmzWYAQCgAQGgAQdnd3Mtd2l6&scient=psy-ab). Zapisy w Załączniku 1 pochodzą z projektu zaktualizowanej Koncepcji programowej, podlegającej od 13 lipca 2020 r. procesowi konsultacji międzyresortowych.

zainteresowanych ekspansją na rynek ZEA, w zdobyciu niezbędnego doświadczenia oraz wiedzy o realiach prowadzenia podobnego biznesu na lokalnym rynku. Idealną konsekwencją prowadzenia polskiej restauracji podczas EXPO, byłaby kontynuacja tej działalności także po zakończeniu Wystawy. Restauracji oferującej w sposób stały w swym menu potrawy oparte o polski kunszt kulinarny oraz polskie produkty, dotychczas brakuje na mocno rozwiniętej mapie kulinarnej Dubaju. Zdobyć doświadczenia podczas EXPO przez polski podmiot, mogłoby zmienić tę sytuację i zachęcić kolejnych przedsiębiorców z nad Wisły do podboju emirackiego rynku w tym zakresie.

## **II. Założenia restauracji wynikające z Programu Funkcjonalno-Użytkowego**

We frontowej części Pawilonu zlokalizowano strefę gastronomii z otwartym ogródkiem restauracyjnym. Część jadalną zaprojektowano w formie rozległych wieloosobowych stołów ze stanowiskami roślinnymi wkomponowanymi w blaty.

Na część gastronomiczną (piekarnio – cukiernię) składa się:

- część jadalna ze stołami do spożywania posiłków;
- lada sprzedażowa (strefa obsługi klientów) zlokalizowana w otwartej części parteru;
- magazyn i zaplecze przewidziane w wydzielonym bloku magazynowo - zapleczowym.

Dostawy do strefy magazynowej zapewniono od południowo-zachodniej strony działki od ulicy serwisowej zlokalizowanej na tyłach pawilonu. Dostawy przewiduje się zarówno w godzinach nocnych jak i dziennych.

Część jadalną zaprojektowano w formie otwartego, zewnętrznego ogródka gastronomicznego.

W celu zintegrowania stołów jadalnych z elementami ekspozycji, zaplanowano je w postaci stanowisk roślinnych – grup roślin w wielkoprzestrzennych donicach wpuszczonych

w powierzchnie blatów stołów. Ladę sprzedażową zaplanowano jako otwarty, wolnostojący, ogólnodostępny mebel o prostopadłościennym kształcie w bezpośrednim sąsiedztwie strefy zaplecza. Meble i wyposażenie piekarnio-cukierni wpisują się w ogólną koncepcję materiałową Pawilonu, a zatem mają być wykonane z naturalnych materiałów takich jak drewno, stal, szkło. Przewiduje się zastosowanie mebli polskich producentów lub zaprojektowanych przez polskich projektantów jako element promocji rodzimego przemysłu meblowego.

W obrębie bloku magazynowo - zapleczowego przylegającego do przestrzeni części gastronomicznej zlokalizowano zaplecze i magazyn. Forma przygotowania i przetwarzania żywności będzie dostosowana do dostępnej powierzchni zaplecza. Projekt wnętrza i realizacja ostatecznego układu pomieszczeń i układu wyposażenia technologicznego oraz dostarczenie wyposażenia zaplecza będzie w zakresie operatora tej przestrzeni.

Dla części zaplecza zostanie doprowadzona instalacja sanitarna i elektryczna o parametrach odpowiednich dla tego typu pomieszczeń, zapewniających wyposażenie w oświetlenie, wentylację, ogrzewanie i chłodzenie o optymalnych i wymaganych odpowiednimi przepisami parametrach. Ściany pomieszczeń produkcyjnych, ekspedycji pieczywa i myjni koszy ekspedycyjnych zostaną wykończone przez Generalnego Wykonawcę do wysokości co najmniej 2m materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie wilgoci.

## ZAGOSPODAROWANIE TERENU

Cały teren zewnętrzny pawilonu stanowi jedną, ciągłą, spójną materiałowo przestrzeń integrującą otwarte, zadaszone części budynku takie jak: strefa gastronomiczna (piekarnio-cukiernia), strefa wejścia z kolejkowaniem, strefa dzieci, czy strefa sceny zewnętrznej. Cała przestrzeń zewnętrzna wypełniona jest utwardzoną, jednolitą, nawierzchnią kamienną.

W posadzce przewidziano urządzenia emitujące mgłę wodną. Na całym terenie rozmieszczono grupy siedzisk tworzące strefy odpoczynku oraz stanowiska roślinne w formie donic z roślinnością organizujące przestrzeń i stanowiące element ekspozycji. Zacienienie terenu zewnętrznego zapewniono poprzez rozległe zadaszające nadwieszenie górnych kondygnacji pawilonu oraz rzeźbę kinetyczną rozciągającą się ponad terenem. Użytkowanie obiektu będzie się również odbywało po zmroku, przewidziano oświetlenie terenu w postaci lamp mocowanych do spodu stropu (podsufitki) pomiędzy kondygnacją parteru a kondygnacją poziomu +1 oraz oświetlenia zintegrowanego z meblami i elementami ekspozycji (np. oświetlenie roślinności w donicach). Efekt otwartości, powiązania wnętrza Pawilonu z zewnątrz osiągnięto poprzez zastosowanie obszernych przeszkleń ścian zewnętrznych parteru.

## EKSPOZYCJA - W STREFIE GASTRONOMII - STANOWISKA ROŚLINNE

W strefie gastronomii planuje się opowieść o kulturze, tradycji upraw i produktów ekologicznych i prozdrowotnych w formie wprowadzenia ekspozycyjnych stanowisk roślinnych - roślin uprawnych, jadalnych, ziół - wewnątrz stołów restauracyjnych.

Poszczególne stanowiska ekspozycji roślinnej w formie „skrzyń z powierzchnią krajobrazową” (na poziomie stołu) będą opatrzone tabliczkami multimedialnymi ze skrótną informacją o temacie prezentowanym w danym stanowisku wraz z zaproszeniem do kupna wybranych produktów odpowiadających danej grupie roślinności.

Na poziomie +2 w sąsiedztwie południowego trzonu komunikacyjnego zlokalizowano zaplecze socjalnosanitarnie dla pracowników gastronomii.

## POWIERZCHNIA GASTRONOMII I SPRZEDAŻY

- strefa gastronomii - F&B Zone - 197,18 m<sup>2</sup>
- strefa produkcyjno-magazynowa - 38,78m<sup>2</sup>

Powierzchnie poszczególnych pomieszczeń:

- strefa produkcji: 12,25 m<sup>2</sup>
- strefa dostaw: 8,0m<sup>2</sup>
- piekarnia: 4,16 m<sup>2</sup>
- toalety: 2,43m<sup>2</sup>
- komunikacja: 7,78m<sup>2</sup>
- magazyn: 4,16m<sup>2</sup>
- część konsumpcyjna: ok. 70 msc.

Dodatkowo na II piętrze znajduje się szatnia dla pracowników gastronomii – dwa pomieszczenia po 3,93 m<sup>2</sup> każde.

W strefie produkcyjnej przewiduje się wyciąg wentylacji o wydajności 2500 m<sup>3</sup>/h.

Moc elektryczna: 25kW.

Przykładowa szacowana wydajność dla produkcji pączków: 400 szt./h

Koszty związane z mediami i wywozem odpadów są po stronie Operatora gastronomii.