

## KWESTIONARIUSZ DO WYWIADU

Czym jest system Certyfikacja Lokali Gastronomicznych “Tu Warto”

Z uwagi na rosnące wymagania gości korzystających z lokali, rosnące normy bezpieczeństwa żywności, wypieranie przez międzynarodowe sieci QSR (quick service restaurant) tradycyjnej, rodzimej gastronomii, a tym samym przejmowanie gości tego sektora, rosnąca rola sklepów detalicznych wchodzących dynamicznie do branży gastronomii (np. Żabka, stacje benzynowe) widzimy konieczność usystematyzowania tradycyjnego rynku gastronomicznego.

Dlaczego restauratorom opłaca się poddać certyfikacji “Tu Warto”:

Korzyści biznesowe:

- Większa widoczność i prestiż – obecność w ogólnopolskiej bazie certyfikowanych lokali, dofinansowanej przez Ministerstwo Sportu i Turystyki oraz wsparte przez organizacje branżowe.
- Wzrost liczby rezerwacji grupowych – szczególnie od touroperatorów, szkół, firm i biur podróży, które poszukują sprawdzonych miejsc z gwarancją jakości.
- Lepsza pozycja konkurencyjna – certyfikat wyróżnia lokal spośród innych restauracji w regionie.
- Zaufanie turystów zagranicznych – menu w językach obcych i obecność lokalnych potraw to przewaga marketingowa na rynku turystyki kulinarnej.
- Wsparcie w budowaniu marki lokalnej – podkreślenie charakteru regionalnego kuchni, co wpisuje się w trend „gastroturystyki” i slow food.

Korzyści wizerunkowe i edukacyjne:

- Potwierdzenie jakości obsługi i standardów – certyfikat staje się gwarancją, że lokal działa na wysokim poziomie.
- Pozycjonowanie jako ambasadora kuchni polskiej i regionalnej – lokal staje się częścią szerszej narracji o polskiej gastronomii.
- Przyciąganie świadomych klientów – coraz więcej konsumentów wybiera lokale z rekomendacjami i certyfikatami jakości.
- Udział w kampaniach promocyjnych – certyfikowane restauracje mogą być włączane do ogólnopolskich i regionalnych działań PR i marketingu (np. festiwale kulinarne, programy turystyczne).

Rekomendowane komunikaty dla restauratorów:

„Certyfikat Tu Warto to więcej niż odznaka – to inwestycja w Twój wizerunek i rozwój.”

„Dzięki certyfikacji zyskasz widoczność w ogólnopolskiej bazie lokali rekomendowanych turystom z Polski i zagranicy.”

„Goście coraz częściej szukają pewnych rekomendacji – certyfikat Tu Warto daje Ci przewagę.”



## „Twój lokal staje się ambasadorem polskiej kuchni i kultury regionalnej.”

**Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu (KRGiC)** dąży do umocnienia swojej pozycji jako kluczowy partner branżowy zarówno dla sektora MŚP, jak i dla strony rządowej. Jej rola polega na reprezentowaniu interesów polskiej gastronomii i cateringu, wypracowywaniu standardów jakości oraz tworzeniu systemu narzędzi wspierających rozwój przedsiębiorstw.

**Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu** stawia sobie za cel, aby:

- być merytorycznym partnerem rządu w procesie kształtowania polityki dotyczącej gastronomii, turystyki i sektora MŚP,
- zapewnić wysoką jakość i wiarygodność certyfikatu „Warto”,
- wspierać przedsiębiorców w procesie certyfikacji i promocji,
- tworzyć most między biznesem a administracją, umacniając rolę gastronomii jako ważnej części gospodarki i turystyki narodowej.

### Dlaczego restauratorom opłaca się poddać certyfikacji „Warto”:

#### 1. Korzyści biznesowe

- **Większa widoczność i prestiż** – obecność w ogólnopolskiej bazie certyfikowanych lokali, promowanej przez Ministerstwo Sportu i Turystyki oraz organizacje branżowe.
- **Wzrost liczby rezerwacji grupowych** – szczególnie od touroperatorów, szkół, firm i biur podróży, które poszukują sprawdzonych miejsc z gwarancją jakości.
- **Lepsza pozycja konkurencyjna** – certyfikat wyróżnia lokal spośród innych restauracji w regionie.
- **Zaufanie turystów zagranicznych** – menu w językach obcych i obecność lokalnych potraw to przewaga marketingowa na rynku turystyki kulinarnej.
- **Wsparcie w budowaniu marki lokalnej** – podkreślenie charakteru regionalnego kuchni, co wpisuje się w trend „gastroturystyki” i slow food.

#### 1. Korzyści wizerunkowe i edukacyjne:

- **Potwierdzenie jakości obsługi i standardów** – certyfikat staje się gwarancją, że lokal działa na wysokim poziomie.
- **Pozycjonowanie jako ambasadora kuchni polskiej i regionalnej** – lokal staje się częścią szerszej narracji o polskiej gastronomii.
- **Przyciąganie świadomych klientów** – coraz więcej konsumentów wybiera lokale z rekomendacjami i certyfikatami jakości.
- **Udział w kampaniach promocyjnych** – certyfikowane restauracje mogą być włączane do ogólnopolskich i regionalnych działań PR i marketingu (np. festiwale kulinarne, programy turystyczne).

### Wytyczne dla KRiGC (rola strategiczna)

- **Budowanie zaufania** – podkreślać, że certyfikat „Warto” to nie papier, ale proces weryfikacji w terenie, co daje realną wartość.
- **Promocja międzynarodowa** – KRiGC może używać certyfikatu w materiałach promujących polską kuchnię na targach, w katalogach turystycznych i podczas misji gospodarczych.



- **Partnerstwa z samorządami i touroperatorami** – certyfikowane lokale mogą być rekomendowane jako „pewne punkty gastronomiczne” dla grup turystycznych.
- **Stały rozwój kryteriów jakościowych** – KRiGC powinno aktualizować standardy co 2–3 lata, dostosowując je do trendów (np. zrównoważona gastronomia, zdrowe menu, dostępność dla osób z niepełnosprawnościami).
- **Włączenie w system szkoleń i doradztwa** – KRiGC może oferować restauratorom wsparcie, jak osiągnąć wymagania certyfikacyjne, np. warsztaty, webinary, poradniki.

#### Wytyczne dla osób certyfikujących (rola operacyjna):

- **Transparentność** – każdy lokal musi wiedzieć, według jakich kryteriów jest oceniany (jasna checklista).
- **Obiektywność i spójność** – certyfikatorzy powinni być przeszkoleni, aby oceny były jednolite w całej Polsce.
- **Podejście edukacyjne** – wizyta certyfikacyjna nie tylko ocenia, ale też doradza: „co warto poprawić, aby wejść na wyższy poziom”.
- **Szacunek dla różnorodności lokali** – certyfikatorzy powinni doceniać zarówno małe, rodzinne bistra, jak i eleganckie restauracje fine dining, uwzględniając różnice w charakterze oferty.
- **Komunikacja wartości** – certyfikator podczas wizytacji powinien jasno tłumaczyć właścicielowi, że certyfikat to narzędzie marketingowe i prestiżowe, a nie tylko kontrola.
- **Stała ewaluacja** – oprócz oceny początkowej, powinny być okresowe wizytacje (np. co 2 lata), aby certyfikat zachował aktualność.

#### Rekomendowane komunikaty dla restauratorów:

- „Certyfikat *Warto* to więcej niż odznaka – to inwestycja w Twój wizerunek i rozwój.”
- „Dzięki certyfikacji zyskasz widoczność w ogólnopolskiej bazie lokali rekomendowanych turystom z Polski i zagranicy.”
- „Goście coraz częściej szukają pewnych rekomendacji – certyfikat *Warto* daje Ci przewagę.”
- „Twój lokal staje się ambasadorem polskiej kuchni i kultury regionalnej.”

Wzór certyfikatu:



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki

Zadanie publiczne pn. „Stworzenie założeń Polskiego Systemu Certyfikacji Lokali Gastronomicznych” dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB z dnia 1.06.2025 r.

# CERTYFIKAT

Polska Certyfikacja Lokali Gastronomicznych



Niniejszym zaświadcza się, że lokal:

uzyskał certyfikat jakości w ramach Polskiego Systemu  
Certyfikacji Lokali Gastronomicznych „Tu Warto” na lata

**2025–2027**

Lokal spełnił kryteria programu, uzyskując pozytywną opinię komisji weryfikującej pod względem:

- wysokich kwalifikacji z zarządzania gastronomią,
- standardów obsługi gości,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności i higieny,
- promowania lokalnych i regionalnych tradycji kulinarnych.

Data przyznania:

\_\_\_\_\_

Numer certyfikatu:

\_\_\_\_\_

Lokal zweryfikowany przez:



ZADANIE PUBLICZNE PN.  
„STWORZENIE ZAŁOŻEN POLSKIEGO SYSTEMU CERTYFIKACJI LOKALI  
GASTRONOMICZNYCH” DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW  
MINISTERSTWA SPORTU I TURYSTYKI ZGODNIE Z ZAWARTĄ UMOWĄ  
NR 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB Z DNIA 11.06.2025 R.



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki

Zadanie publiczne pn. „Stworzenie założeń Polskiego Systemu Certyfikacji Lokali Gastronomicznych” dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB z dnia 1.06.2025 r.

Wzór naklejki w wersji polskojęzycznej:



ZADANIE PUBLICZNE PN.  
„STWORZENIE ZAŁOŻEŃ POLSKIEGO SYSTEMU CERTYFIKACJI LOKALI  
GASTRONOMICZNYCH” DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW  
MINISTERSTWA SPORTU I TURYSTYKI ZGODNIE Z ZAWARTĄ UMOWĄ  
NR 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB Z DNIA 11.06.2025 R.



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki

Zadanie publiczne pn. „Stworzenie założeń Polskiego Systemu Certyfikacji Lokali Gastronomicznych” dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB z dnia 1.06.2025 r.

Wzór naklejki w wersji anglojęzycznej:



ZADANIE PUBLICZNE PN.

„STWORZENIE ZAŁOŻEŃ POLSKIEGO SYSTEMU CERTYFIKACJI LOKALI  
GASTRONOMICZNYCH” DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW  
MINISTERSTWA SPORTU I TURYSTYKI ZGODNIE Z ZAWARTĄ UMOWĄ  
NR 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB Z DNIA 11.06.2025 R.



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki



Ministerstwo  
Sportu i Turystyki

Zadanie publiczne pn. „Stworzenie założeń Polskiego Systemu Certyfikacji Lokali  
Gastronomicznych” dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki  
zgodnie z zawartą umową nr 2025/0020/4917/UDOT/DT/BP/JB z dnia 1.06.2025 r.