

Agnieszka Kaczorek, Andrzej Kowalczyk

MODELE LOKALIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH NA OBSZARACH MIEJSKICH

Wprowadzenie

Głównym zadaniem obiektów wchodzących w skład usług gastronomicznych, czy też bazy żywieniowej (gastronomicznej) jest zapewnienie turystom możliwości wyżywienia (Rogalewski 1974, 57). W jej skład wchodzi urządzenia:

- gastronomiczne;
- zaopatrujące turystów w artykuły żywnościowe (sklepy);
- warunkujące odpowiednie zaopatrzenie zakładów gastronomicznych i sklepów.

Wiele urządzeń składających się na bazę żywieniową służy nie tylko turystom, ale również innym grupom użytkowników, a więc można je uznać za urządzenia paraturystyczne (dotyczy do szczególnie obiektów gastronomicznych w miastach). Tym niemniej liczne badania dowodzą, że gastronomia może być traktowana, jako istotny element nie tylko zagospodarowania turystycznego, ale również jako atrakcja turystyczna (Heung, Qu 2000, Jacobsen 2000, Reynolds 1993). Zjawisko to dotyczy nie tylko niektórych regionów i miejscowości we Francji (wino, sery, *calvados*), Włoszech, (wino, wędliny, oliwa), Niemczech (piwo, wino, wędliny), Szwajcarii (sery), Austrii (wyroby cukiernicze, sery, wino) czy w Holandii (sery), ale również w Polsce (sery oscypki na Podhalu, pierniki w Toruniu, babka ziemniaczana na Podlasiu).

Korzystanie z usług gastronomicznych ma istotne znaczenie ekonomiczne. Np. badania przeprowadzone w USA wykazały, że 37% wszystkich wydatków ludności na żywność było związane z odwiedzaniem restauracji, barów itp. (Michalski 1990), a w trakcie badań przeprowadzonych w Hongkongu stwierdzono, iż około 10% wydatków turystów jest związanych z usługami gastronomicznymi (Au, Law 2002).

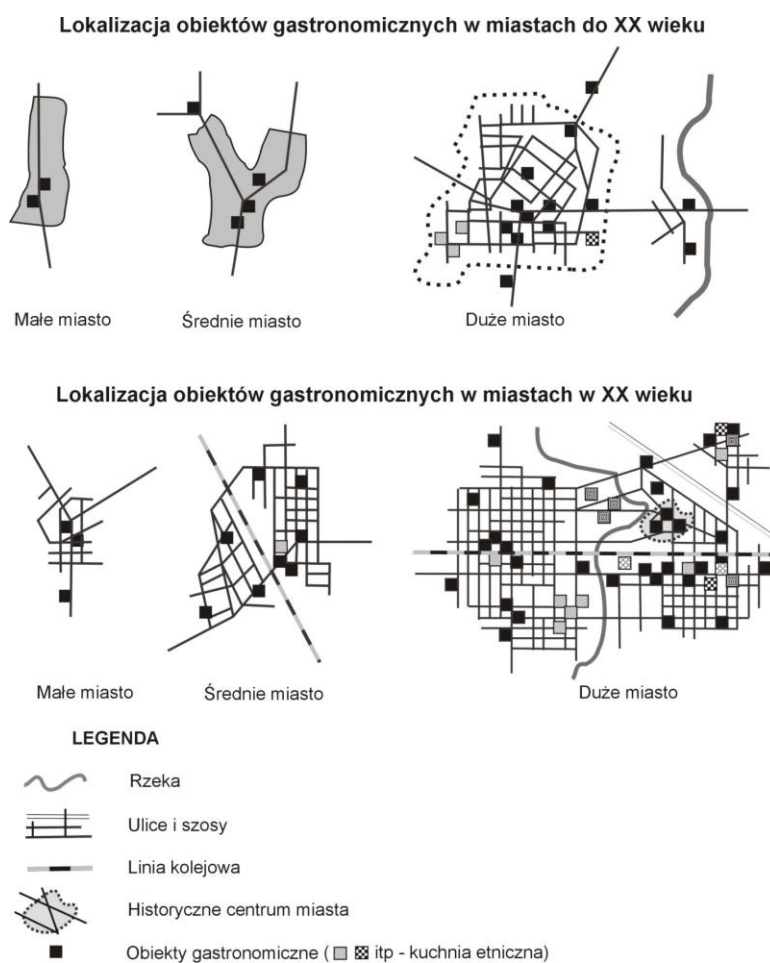
Na obszarach odwiedzanych przez turystów zakłady gastronomiczne są najczęściej zlokalizowane w miejscach o największym ruchu turystycznym. W przypadku większych miast baza żywieniowa, podobnie jak inne usługi, z reguły koncentruje się w centrum (Callot 1998, Gazillo 1981, Smith 1983, 1985, 1986). Z racji obecności obiektów kulturalno-rozrywkowych, sklepów, biurowców, banków, obiektów

administracji publicznej itp., jak również zabytków, muzeów i hoteli, dzielnice centralne są często odwiedzane nie tylko przez mieszkańców, ale i przez turystów.

Jedną z cech charakterystycznych dla współczesnej gastronomii w krajach wysoko rozwiniętych jest gwałtowna ekspansja w Europie i Ameryce Północnej zakładów oferujących potrawy kuchni etnicznych (narodowych). Co prawda już w średniowieczu w większych miastach można było spotkać jadalnię oferującą potrawy innych narodów (np. we Lwowie jadalnię ormiańskie, w Warszawie, Krakowie czy Pradze szynki żydowskie, w Budapeszcie południowosłowiańskie), ale z reguły były one odwiedzane przez mieszkańców należących do danej grupy etnicznej. Dopiero XIX w., a właściwie 2 połowa XX w. przyniosły fenomen kuchni etnicznej, która coraz częściej stawała się przedmiotem zainteresowania osób spoza konkretnej grupy narodowościowej. Początkowo były to głównie restauracje włoskie, francuskie i greckie (rzadziej hiszpańskie i węgierskie), nieco później pojawiły się restauracje i jadalnie z kuchnią arabską, turecką i północnoafrykańską (w Stanach Zjednoczonych są to restauracje meksykańskie) oraz chińską, natomiast w ostatnich latach można zaobserwować gwałtowny rozwój restauracji indyjskich, wietnamskich, indonezyjskich (zwłaszcza w Holandii), tajlandzkich i brazylijskich. Ich występowanie jest ściśle związane z dużymi skupiskami imigrantów (początkowo powstawały one w dzielnicach, gdzie były skupione mniejszości narodowe), aczkolwiek z racji egzotycznych potraw (często relatywnie tanich), oryginalnego wystroju wnętrza i dodatkowych atrakcji (muzyka, obsługa w strojach narodowych, możliwość nabycia wyrobów rękodzieła itp.) są one chętnie odwiedzane przez turystów. Dlatego też obecnie w większych miastach europejskich i północnoamerykańskich restauracje i inne zakłady gastronomiczne specjalizujące się w daniach kuchni etnicznej są coraz częściej lokalizowane w dzielnicach centralnych i rejonach chętnie odwiedzanych przez turystów.

1. Zmiany w rozmieszczeniu usług gastronomicznych na obszarach miejskich

Problem rozwoju i lokalizacji usług gastronomicznych na obszarach miejskich był badany zarówno za granicą (Callot 1998, Gazillo 1981, Ishizaki 1990, 1995, Pillsbury 1987, Smith 1985, 1986), jak i w Polsce (Cetnarska, Kowalczyk 1995, Rókićka-Donica 1995, Sala 1992). Jak już wcześniej wspomniano lokalizacji usług gastronomicznych w mieście tradycyjnie wiąże się z rozmieszczeniem nie tylko mieszkańców, ale i tzw. usług centralnych. Ponieważ usługi centralne służą nie tylko mieszkańcom miasta, ale i ludności zamieszkującej otaczający je obszar, od dawna wiele obiektów gastronomicznych jest lokalizowanych w miejscach o dobrej dostępności przestrzennej. Dawniej były to okolice rynku i głównych ulic, rejon przy bramach miejskich, a także te miejsca na przedmieściach, które leżały blisko dróg, przepraw przez rzekę, portów itp. Obecnie takimi miejscami są skrzyżowania autostrad, drogi wylotowe, okolice dworców kolejowych, lotniska, tereny wystawieniczo-targowe, jak również położone poza ścisłym centrum centra handlowe, hipermarkety itp.



Ryc. 1. Zmiany w lokalizacji obiektów gastronomicznych w miastach
 Fig. 1. Changes of location of the dining facilities in towns

Badania wskazują, że zmiany w lokalizacji usług gastronomicznych w obrębie miast zachodzą niekiedy bardzo szybko. Np. prowadzący badania w południowoafrykańskim Durbanie R. Preston-Whyte (1999) zauważył, że w zaledwie ciągu kilkunastu miesięcy w mieście zaszły istotne zmiany w rozmieszczeniu usług gastronomicznych, które polegały na zmniejszeniu się placówek gastronomicznych w dzielnicach nadmorskich i centrum administracyjno-handlowym (CBD), przy jednoczesnym wzroście liczby restauracji, barów itp. w pobliżu wybudowanych na przedmieściach dużych centrów handlowych oraz w powstałej na przełomie XIX/XX w. eleganckiej dzielnicy, która z racji przenoszenia się dotychczasowych mieszkańców do strefy podmiejskiej zaczęła zmieniać swój charakter z dzielnicy mieszkaniowej na mieszkaniowo-usługową.

2. Współczesne tendencje w rozmieszczeniu usług gastronomicznych na obszarach miejskich

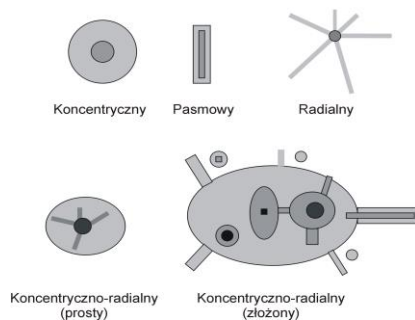
Ponieważ rozmieszczenie usług gastronomicznych podlega w dużej mierze tym samym prawidłowościom co i rozmieszczenie innych usług (zwłaszcza zorientowanych na pojedynczego klienta), w ich lokalizacji na terenach miejskich można wyróżnić kilka modeli.

Pierwszy z nich, najbardziej ogólny, można nazwać modelem koncentrycznym. Dotyczy on głównie mniejszych miast. Opiera się on na założeniu, że liczba ludności maleje wraz z wzrostem odległości od centrum miasta, w związku z czym usługi są lokalizowane jak najbliżej śródmieścia. Model ten uwzględnia również fakt, że klienci placówek gastronomicznych będący turystami najczęściej również odwiedzają centrum miasta.

W niektórych miastach – np. w miejscowościach turystycznych położonych w dolinach górskich lub w miastach nadmorskich – często występuje drugi model lokalizacji usług gastronomicznych, model pasmowy. Model ten może wystąpić również w dużych miastach, które rozwinęły się wzdłuż osi wyznaczonej przez główną ulicę (w Polsce np. Łódź i Gdańsk, czeski Haviřov itd.).

Trzeci model nazwano modelem radialnym. Dotyczy on głównie mniejszych ośrodków miejskich, które jednak są dosyć ważnymi węzłami komunikacyjnymi. Relatywnie mała liczba ludności sprawia, że nie ma w nich dobrze wykształconego centrum, natomiast duży ruch przyjeżdżających powoduje, iż znaczna część obiektów gastronomicznych znajduje się wzdłuż głównych ulic i dróg dojazdowych.

Czwarty model nazwano koncentryczno-radialnym. Występuje on w dwóch postaciach – prostej i złożonej. Model koncentryczno-radialny występuje przede wszystkim w większych ośrodkach miejskich, przy czym im ośrodek (aglomeracja miejska) jest większy, tym większy jest stopień złożoności. W najbardziej złożonej postaci modelu koncentryczno-radialnego na peryferiach miasta pojawiają się obszary dużej koncentracji usług gastronomicznych, np. przy centrach handlowych (opisany w literaturze przypadek *West Edmonton Mall* w Kanadzie, coraz liczniejsze przykłady w miastach polskich – np. centrum M1 w Radomiu, Janki pod Warszawą), lotniskach, parkach rozrywki, terenach wystawienniczych itp.



Ryc. 2. Modele lokalizacji usług gastronomicznych na obszarach miejskich
Fig. 2. Models of localisation of dining services on urban areas

3. Rozmieszczenie usług gastronomicznych w Warszawie

3.1. Ogólna tendencja rozmieszczenia usług gastronomicznych w Warszawie

Liczba zakładów gastronomicznych w Warszawie wynosiła w 2000 r. 3694 obiekty, przy czym 2047 było placówkami otwartymi (Kaczorek 2002). Z tej liczby 970 obiektów miało charakter zakładów małej gastronomii, a na pozostałe 1077 składały się restauracje, kawiarnie, bary, puby itp.

Badania prowadzone w Warszawie (K. Rokicka-Donica, A. Kaczorek, M. Materska, A. Sosnowska, A. Kowalczyk) wskazują, że w aglomeracji warszawskiej model lokalizacji usług gastronomicznych przybiera postać koncentryczno-radialną (złożoną). Co prawda w dzielnicach centralnych jest zlokalizowana znacząca część placówek gastronomicznych, ale poza nielicznymi wyjątkami (Stare Miasto, Nowe Miasto, obszar wyznaczony przez ulice Krakowskie Przedmieście/Nowy Świat/Aleje Ujazdowskie-Piękna/Koszykowa-Chałubińskiego/Aleja Jana Pawła II-Aleja Solidarności) – gdzie restauracje, kawiarnie i bary są często przy mniejszych ulicach – większość usług gastronomicznych znajduje się przy głównych ciągach komunikacyjnych (ulice Puławska, Grójecka, Grochowska, Targowa itp.). Tak więc nawet w śródmiejskiej części Warszawy bliższy rzeczywistości jest model koncentryczno-radialny niż tylko koncentryczny lub tylko radialny.

Złożoność modelu wynika przede wszystkim z tendencji, jakie pojawiły się w lokalizacji usług gastronomicznych po II wojnie światowej. W okresie do 1989 r. znaczna część obiektów położonych poza centralną częścią miasta powstawała zgodnie z założeniami planistycznymi i była wznoszona w osiedlach mieszkaniowych z myślą o ich mieszkańcach. Bardzo często były to bary mleczne, nieco rzadziej nieduże kawiarnie, bardzo rzadko restauracje o wysokim standardzie. Obecnie duża część tych obiektów zmieniła nieco funkcje, stając się często barem piwnymi (czasami nazywanymi górnołotnie pubami), pizzeriami (czy czymś w rodzaju pizzerii), jak również placówkami oferującymi dania kuchni etnicznych. Obecność stosunkowo licznych placówek w części zewnętrznej miasta – we wspomnianych osiedlach mieszkaniowych – sprawiła, iż stopień koncentracji usług gastronomicznych w szeroko rozumianym centrum jest mniejszy, niż możnaby sądzić.

Kolejnym czynnikiem powodującym, iż model koncentryczno-radialny lokalizacji usług gastronomicznych w Warszawie należy nazwać złożonym, są przemiany, jakie zaszły w przestrzeni miejskiej po 1989 r. W latach dziewięćdziesiątych XX w. w Warszawie – podobnie, jak i w innych dużych miastach Polski – pojawiły się liczne centra handlowe i hipermarkety, które z reguły są zlokalizowane nie tylko poza śródmieściem, ale często również w pewnym oddaleniu od większych osiedli mieszkaniowych. Ich powstanie spowodowało pojawienie się usług gastronomicznych w rejonach peryferyjnych, gdzie wcześniej występowała znikoma liczba barów czy kawiarni. Centrum Handlowe Reduta (na Ochocie), Centrum Handlowe Bemowo (na Bemowie) Centrum Handlowe Targówek i Castorama (w północnej części Warszawy), zespół obiektów handlowych złożony z Makro-Cash & Carry, IKEA, centrum M1 i marketu sportowego Decathlon (na granicy Warszawy, Marek

i Ząbek) i kilka innych kompleksów handlowych to nie tylko obiekty, w których mieści się po kilkadziesiąt sklepów, ale również kina, biura podróży i – *last but not least* – do kilkunastu obiektów gastronomicznych. Np. we wspomnianym Centrum Handlowym Targówek jest 14 obiektów gastronomicznych, w Centrum Handlowym Warszawa-Wileńska 15, a w Galerii Mokotów 16 (Sosnowska 2002).

Jednym z ważniejszych aspektów złożoności modelu lokalizacji usług gastronomicznych w Warszawie, jest coraz większa liczba placówek oferujących potrawy innych kuchni. Chociaż przed II wojną światową w Warszawie były restauracje żydowskie (które jednak nie powinny być w tym konkretnym przypadku traktowane jako kuchnia etniczna), greckie, włoskie itp., przez długi czas po wojnie nie było ich. Jeszcze kilkanaście lat temu w Warszawie było zaledwie kilkanaście restauracji, w których ofercie pojawiały się dania nawiązujące do kuchni innych narodów. Na ogół były to obiekty proponujące dania z krajów byłego „bloku socjalistycznego” – „Budapeszt”, „Praha” (który jednak był zwykłym barem szybkiej obsługi), „Sofia”, „Balaton”, „Szanghaj” (chyba w największym stopniu nawiązujący do tradycji kuchni chińskiej), „Phenian”, „Hawana” i kilka innych.

3.2. Etniczne zakłady gastronomiczne w Warszawie

W badaniach przeprowadzonych przez H. Cetnarską i A. Kowalczyka (1995) stwierdzono, że w pierwszej połowie lat pięćdziesiątych XX w. w Warszawie działało 45 placówek z kuchnią narodową, przy czym znaczna ich część była rozmieszczona w centralnej części miasta. Z kolei badania przeprowadzone przez K. Rokicką-Donicę (1995) na terenie dzielnicy Śródmieście wykazały, że były to na ogół obiekty o wysokim standardzie, głównie oferujące potrawy wschodnioazjatyckie.

Podobne badania przeprowadzono w 2001 r. (Kaczorek 2002). Wykazały one, iż na początku tego roku liczba placówek oferujących dania kuchni etnicznych (pomijając kuchnię polską) wynosiła już 422¹. W ciągu zaledwie 7 lat w Warszawie nastąpił zatem prawie dziesięciokrotny wzrost liczby zakładów gastronomicznych związanych z innymi kuchniami, przy czym oferowały one dania aż 29 różnych kuchni. Były to m.in. kuchnie: chińska, japońska, wietnamska, koreańska, indyjska, tajska, turecka, arabska, żydowska, północnoamerykańska, latynoska oraz europejska reprezentowana przez kuchnie włoską, francuską, grecką, hiszpańską, irlandzką, niemiecką, serbską, mołdawską, rosyjską, węgierską itp.² O skali zjawiska może świadczyć fakt, iż udział placówek oferujących potrawy innych kuchni wynosi około 20% wszystkich zakładów gastronomicznych (otwartych) w Warszawie.

Przy zajmowaniu się zakładami gastronomicznymi oferującymi potrawy innych narodów jednym z trudniejszych zagadnień okazuje się ich klasyfikacja ze względu na prowadzoną kuchnię. Jako przykład ilustrujący podany problem może służyć przewodnik gastronomiczny po Warszawie wydany w grudniu 2002 r. jako dodatek jednej

¹ W badaniach przeprowadzonych przez A. Kaczorek (2002) uwzględniono jedynie te obiekty oferujące dania kuchni etnicznej, w których była możliwość spożycia posiłku na miejscu (stoliki, lada).

² W 2002 r., już po zakończeniu badań, w centrum Warszawy otwarto pierwszą restaurację afgańską.

z gazet. Otóż poza licznymi restauracjami i barami, które zaklasyfikowano jako włoskie, francuskie itp., wymieniono restauracje z daniami kuchni japońsko-koreańskiej, śródziemnomorskiej czy nawet wręcz oferujące kuchnię międzynarodową.³

Rozmieszczenie etnicznych zakładów gastronomicznych potwierdza fakt, iż model lokalizacji usług gastronomicznych w Warszawie ma charakter koncentryczno-radialny (złożony).

Na 422 obiekty z kuchnią narodową działające w początku 2001 r., zdecydowana większość, bo aż 356 (co stanowiło około 84% wszystkich etnicznych placówek gastronomicznych) działało w gminie Warszawa-Centrum, z tego 130 (to jest 36,5% zakładów położonych w tej gminie) w jej centralnej dzielnicy – Śródmieściu. Dominacja tych placówek w tej właśnie części miasta nie jest oczywiście zaskoczeniem jeśli weźmie się pod uwagę fakt, iż dzielnica Śródmieście jako centrum dużej aglomeracji i stolicy państwa pełni szereg funkcji administracyjnych, usługowych, kulturalnych, komunikacyjnych, oraz iż jest to historycznie najstarsze w mieście miejsce koncentracji zakładów gastronomicznych.

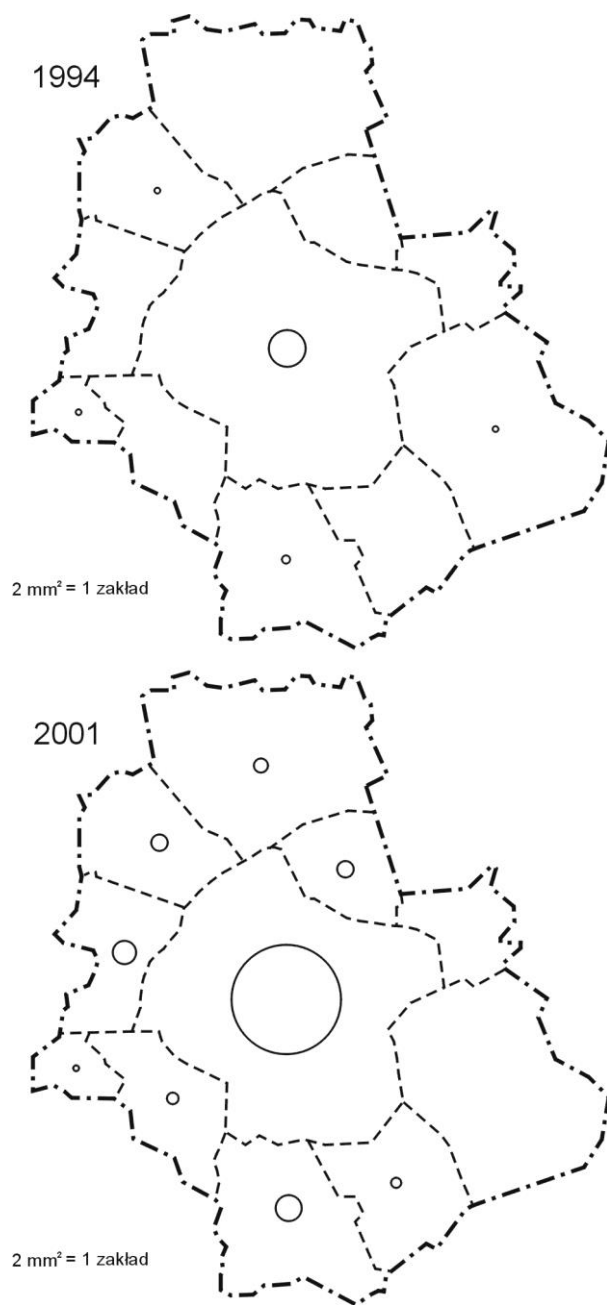
Tab. 1. Zmiany w liczbie etnicznych zakładów gastronomicznych w Warszawie w okresie 1994-2001

Tab. 1. The changes in the number of ethnic dining facilities in Warsaw in 1994-2001

Gminy	Lata	
	1994*	2001
Warszawa-Bemowo	–	16
Warszawa-Białoleka	–	6
Warszawa-Bielany	1	8
Warszawa-Centrum	40	356
Warszawa-Rembertów	–	–
Warszawa-Targówek	–	8
Warszawa-Ursus	1	1
Warszawa-Ursynów	2	20
Warszawa-Wawer	1	–
Warszawa-Wilanów	–	3
Warszawa-Włochy	–	4
RAZEM	45	422

* H. Cetnarska, A. Kowalczyk (1995)

³ W przytoczonej publikacji (*Sztuciec warszawski*, dodatek do dziennika *Gazeta Wyborcza* z 13.12.2002 r.) wymieniono 154 zakłady gastronomiczne, przy czym 62 specjalizujące się w daniach kuchni polskiej i 82 oferujące potrawy innych kuchni. Spośród obiektów specjalizujących się w kuchni etnicznej autorzy publikacji wymienili najwięcej restauracji włoskich (34), wschodnioazjatyckich (32, w tym 13 japońsko-koreańskich, 7 wietnamskich i 1 wyłącznie koreańską), greckich (13), indyjskich (12), francuskich i śródziemnomorskich (po 10), arabskich (9), teksańsko-meksykańskich (6), hiszpańskich (5) i żydowskich (4). Ponadto po 2 restauracje oferowały potrawy typowe dla kuchni amerykańskiej, latino-amerykańskiej (1 argentyńska i 1 brazylijska), afrykańskiej, austriacko-bawarskiej, gruzińskiej i tureckiej. Natomiast kuchnie: kubańska, angielska, bałkańska, moldawska, rosyjska i węgierska były reprezentowane tylko przez 1 restaurację. Warto zauważyć, że w opisaney publikacji nie uwzględniono wielu restauracji i barów zinwentaryzowanych podczas badań przeprowadzonych przez A. Kaczorek (2002).



Ryc. 3. Rozmieszczenie etnicznych (narodowych) zakładów gastronomicznych w Warszawie w roku 1994 oraz na początku roku 2001 (styczeń) – według gmin

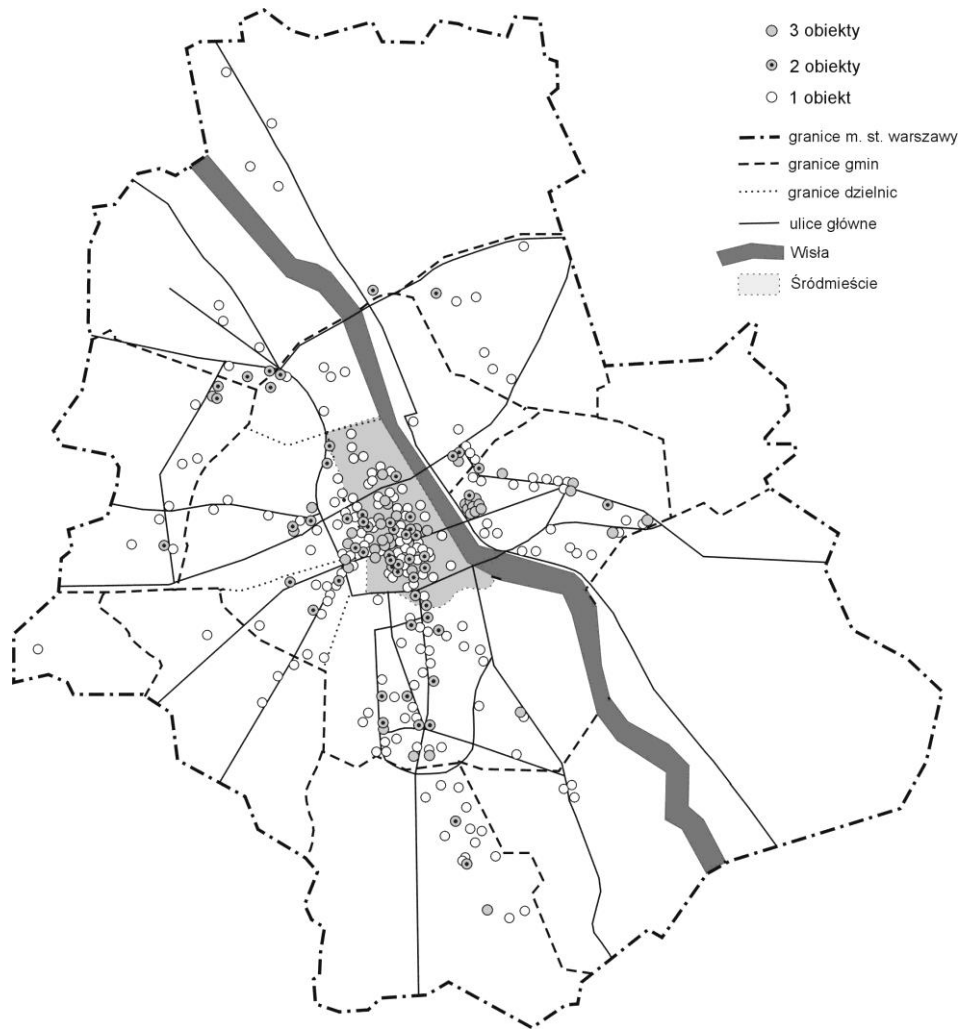
Fig. 3. Distribution of the ethnic (national) dining facilities in Warsaw in 1994 and at the beginning of 2001 (January) – by communes

Jeżeli jednak porówna się liczbę i rozmieszczenie tego typu obiektów w 2001 r. ze stanem z 1994 r. to okaże się, że oprócz prawie dziesięciokrotnego wzrostu ich liczby, nastąpiła także ich dekoncentracja.

W 1994 r. etniczne zakłady gastronomiczne funkcjonowały w zaledwie pięciu gminach (Warszawa-Centrum, Warszawa-Bielany, Warszawa-Ursus, Warszawa-Ursynów, Warszawa-Wawer), przy czym zdecydowana większość, bo aż 40 znajdowało się na terenie gminy Warszawa-Centrum (Cetnarska, Kowalczyk 1995). Chociaż w 2001 r. nadal zaznaczała się wyraźna dominacja gminy Warszawa-Centrum, to jednak placówki z kuchnią narodową nie funkcjonowały już tylko we dwóch spośród jedenastu gmin Warszawy (w gminach Warszawa-Rembertów i Warszawa-Wawer), a poza tym ich liczba w poszczególnych gminach peryferyjnych była zdecydowanie wyższa niż miało to miejsce wcześniej. W ciągu sześciu lat wyraźnie pod tym względem zwiększył się udział gminy Warszawa-Ursynów (z 2 obiektów do 20) oraz gminy Warszawa-Bemowo, w której w 1994 r. nie działał żaden etniczny obiekt gastronomiczny, a w 2001 r. ich liczba wyniosła 16. Na szczególną uwagę zasługuje także położona w północno-wschodniej części miasta gmina Warszawa-Targówek, na obszarze której sześć lat wcześniej nie istniał ani jeden zakład gastronomiczny z kuchnią narodową, a w 2001 r. funkcjonowało takich placówek już 8. Podobnie przedstawiała się sytuacja w peryferyjnych gminach Warszawa-Białolęka i Warszawa-Bielany. Stosunkowo niewielki wzrost zanotowały jedynie gminy Warszawa-Wilanów i Warszawa-Włochy, jednak na ich terenie jeszcze sześć lat wcześniej nie działał żaden etniczny zakład żywieniowy. Gminą w której liczba obiektów gastronomicznych oferujących dania kuchni etnicznej nie uległa w latach 1994-2001 zmianie, była gmina Warszawa-Ursus, natomiast w gminie Warszawa-Wawer wystąpił regres (jedyna istniejąca w 1994 r. placówka gastronomii narodowej została zlikwidowana).

Etniczne zakłady gastronomiczne występujące poza ścisłym centrum Warszawy często tworzą tam większe lub mniejsze skupiska. Elementami przestrzeni miejskiej, które przyciągają tego rodzaju obiekty i wokół których często tworzą się takie właśnie obszary koncentracji należą:

(1) centra handlowe i handlowo-rozrywkowe, jak np. Galeria Mokotów przy ulicy Wołoskiej, Centrum Handlowe Land przy ulicy Wałbrzyskiej, centrum handlowo-rozrywkowe Sadyba Best Mall przy ulicy Powsińskiej, centrum handlowo-rozrywkowe Silver Screen przy ulicy Puławskiej, centrum handlowo-usługowe Klif na ulicy Okopowej, Galeria Żoliborz przy ulicy Broniewskiego, Centrum Handlowe Bemowo na ulicy Powstańców Śląskich, hipermarket Auchan na ulicy Modlińskiej, Centrum Handlowe Promenada na ulicy Ostrobramskiej, centrum handlowe Panorama przy Alei Wincentego Witosa, centrum handlowo-biznesowe – dawne Reform Plaza – przy Placu Artura Zawiszy, hipermarket Géant przy ulicy Jubilerskiej, Centrum Handlowe Targówek przy ulicy Głębockiej;



Ryc. 4. Etniczne (narodowe) zakłady gastronomiczne w Warszawie, dane na koniec stycznia 2001 roku

Fig. 4. The ethnic (national) dining facilities in Warsaw as of the end of January 2001

(2) targowiska, jak np. Stadion Dziesięciolecia (29 obiektów); targowiska na osiedlu Jelonki (przy ulicy Człuchowskiej), na osiedlu Piaski (przy ulicy Broniewskiego), przy Hali Marymonckiej) czy też w osiedlu Służew nad Dolinką (przy Alei Lotników);

(3) węzły komunikacyjne, jak np. Plac Artura Zawiszy (istotny punkt rozrządowy w zachodniej części miasta), leżące we wschodniej części miasta Rondo Wiatraczna; tzw. Dworzec Południowy (skrzyżowanie ważnych ulic w południowej części Warszawy), okolice Dworca Wileńskiego, jak również okolice położonego w północnej części Warszawy dworca PKS Warszawa-Marymont;

(4) główne arterie komunikacyjne (np. ulica Grójecka i jej przedłużenie – al. Krakowska, ciąg ulic Grochowska-Zamojskiego-Targowa, ulica Puławska, ulica Wołoska, Aleja Jana Pawła II).

(5) niektóre duże osiedla mieszkaniowe, zwłaszcza te, gdzie rozwinęła się sieć obiektów usługowych oraz rozrywkowych (np. kina) – Ursynów, Bemowo, w mniejszym stopniu Tarchomin;

(6) skupiska biurowców – np. centrum biznesowe Curtis Plaza i Mokotów Business Park przy ulicy Domaniewskiej, biurowiec na rogu alei Gen. Władysława Sikorskiego i ulicy Mangalia, centrum biznesowe Ochota Office Park przy Alejach Jerozolimskich (róg ulicy Śmigłowca), nowoczesny biurowiec na skrzyżowaniu Alei Jana Pawła II i ulicy Anielewicza.

Oczywiście ze względu na charakter zakładu, tzn. czy jest to placówka nastawiona na szybką obsługę (oferująca standardowy asortyment dań jak np. bary czy kioski typu *fast-food*), czy też obiekt stwarzający warunki do dłuższego pobytu z szerokim asortymentem potraw i napojów, jak np. restauracje i tym samym nastawione na różne grupy klientów różne są tendencje lokalizacyjne tych zakładów.

Przeprowadzone w 2001 r. badania wykazały, że wśród 422 obiektów oferujących dania kuchni etnicznych, 131 było restauracjami, z czego aż 115 (88% wszystkich restauracji etnicznych) znajdowało się w gminie Warszawa-Centrum – w szczególności w centralnej dzielnicy Śródmieście (60 zakładów). Już badania przeprowadzone przez K. Rokicką-Donicę (1995) wykazały, że Śródmieście jako wewnątrzmięjski ośrodek centralny (pełniący rolę CBD) stanowi tradycyjny rejon koncentracji restauracji, których klientami pozostają mieszkańcy spędzający tu swój wolny czas, pracownicy i klienci znajdujących się tu instytucji, jak również turyści. Stąd elementami przestrzeni miejskiej CBD jakim towarzyszą restauracje pozostają: historyczne centrum miasta (Stare Miasto i Nowe Miasto, tzw. Trakt Królewski), hotele, ambasady, centra biznesowe, instytucje kulturalne oraz obszary koncentracji urzędów administracji państwowej. Poza ścisłym centrum miasta i jego bliskim otoczeniem, restauracje (nie tylko etniczne) występują w Warszawie w dużym rozproszeniu i z reguły pojedynczo.

W gminach peryferyjnych restauracje proponujące dania kuchni narodowych są często zlokalizowane w dużych centrach handlowych i handlowo-rozrywkowych, np. centrum Klif na ulicy Okopowej, hipermarket Géant przy ulicy Jubilerskiej, hipermarket Carrefour przy ulicy Głębockiej, centrum handlowe Promenada przy ulicy Ostrobramskiej, czy też Galeria Mokotów na ulicy Wołoskiej.

Znaczną część placówek proponujących potrawy kuchni etnicznych stanowią bary. W 2001 r. w Warszawie działało 209 takich barów, z czego 164 (tj. 78,5%) znajdowało się w gminie Warszawa-Centrum. Jednak w przeciwieństwie do restauracji nie dominowały one w Śródmieściu, gdzie funkcjonowało zaledwie 33 tego typu placówek (20% wszystkich barów etnicznych w gminie Warszawa-Centrum). Bary jako zakłady szybkiej obsługi, nastawione na klientów którym zależy aby szybko i tanio zjeść (osoby pracujące, robiące zakupy, podróżujące, studiujące itp.) z reguły są lokalizowane w miejscach odznaczających się dużą dostępnością przestrzenną, czyli przy węzłach i ciągach

komunikacyjnych, na targowiskach i w ciągach pawilonów handlowo-usługowych, w hipermarketach i centrach handlowych oraz w pobliżu biurów. Dużą grupę klientów tych zakładów stanowią odwiedzający Warszawę cudzoziemcy, ale nie turyści przybywający w celach poznawczo-wypoczynkowych. Są często to mieszkający w Warszawie mniej zamożni imigranci z Dalekiego Wschodu, Turcy, Grecy, Arabowie oraz przybysze z krajów byłego ZSRR. Dotyczy to zwłaszcza obcokrajowców handlujących na targowiskach Warszawy, a głównie na Stadionie Dziesięciolecia.

Wnioski

Usługi gastronomiczne są typowymi usługami paraturystycznymi. Stąd też przy konstruowaniu modeli lokalizacji obiektów świadczących usługi żywieniowe na obszarach miejskich należy uwzględniać nie tylko rozmieszczenie ludności i funkcje pełnione przez poszczególne części miasta, ale również występowanie walorów turystycznych, miejsca koncentracji bazy turystycznej, rozmieszczenie ruchu turystycznego itp.

Na terenach miejskich placówki gastronomiczne są rozmieszczone zgodnie z czterema podstawowymi modelami lokalizacji: koncentrycznym, pasmowym, radialnym oraz koncentryczno-radialnym. Ten ostatni występuje w dwóch wersjach – prostej i złożonej. Model koncentryczno-radialny występuje głównie w większych ośrodkach miejskich, przy czym im ośrodek (aglomeracja miejska) jest większy, tym stopień złożoności jest większy.

Badania prowadzone w Warszawie potwierdzają występowanie w niej koncentryczno-radialnego modelu lokalizacji usług gastronomicznych (w postaci złożonej). Dotyczy to nie tylko całej gastronomii, ale również tzw. gastronomii etnicznej, to znaczy placówek oferujących potrawy narodowe.

Literatura

- Au N., Law R., 2002, *Categorical classification of tourism dining*. *Annals of Tourism Research*, 29, 3, 819-833.
- Callot P., 1998, *La restauration commerciale en milieu urbain. De la fonction nutrition a l'exotisme touristique du repas*. *Norois*, 45, 178, 195-208.
- Cetnarska H., Kowalczyk A., 1995, *Infrastruktura turystyczna i paraturystyczna*. [W:] *Warszawa jako centrum turystyczne*. Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, Biuro Zarządu Miasta Stołecznego Warszawy, Wydział Kultury Fizycznej i Turystyki, Warszawa, 23-46.
- Gazillo S., 1981, *The evolution of restaurants and bars in Vieux-Quebec since 1900*. *Cahiers de Géographie du Quebec*, 25, 64, 101-118.
- Heung V., Qu H., 2000, *Hong Kong as a travel destination: an analysis of Japanese tourists' satisfaction levels, and the likelihood of them recommending Hong Kong to others*. *Journal of Travel Research and Tourism Marketing*, 9, 1/2, 57-80.
- Ishizaki K., 1990, *The geographical development of fast food stores in Tokyo city area from viewpoint of locational policy*. *Annals of the Japan Association of Economic Geographers*, 36, 2, 129-140.
- Ishizaki K., 1995, *Spatial competition and marketing strategy of fast food chains in Tokyo*. *Geographical Review of Japan*, 68, 1, 86-93.
- Jacobsen J., 2000, *Anti-tourists attitudes: Mediterranean charter tourism*. *Annals of Tourism Research*, 27, 284-300.

- Kaczorek A., 2002, *Gastronomia etniczna w Warszawie*. Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, maszynopis pracy magisterskiej.
- Michalski N., 1990, *Consumer expenditures for food away from home increased in 1988*. *Restaurant USA*, 10, 8, 40-42.
- Pillsbury R., 1987, *From hamburger alley to hedgerose heights: toward a model of restaurant location dynamics*. *Professional Geographer*, 39, 3, 326-344.
- Preston-Whyte R., 1999, *Restaurant trends in Durban, South Africa*. *Tourism Geographies*, 1, 4, 443-459.
- Reynolds P., 1993, *Food nad tourism: towards an understanding of sustainable culture*. *Journal of Sustainable Tourism*, 1, 1, 48-54.
- Rogalewski O., 1974, *Zagospodarowanie turystyczne*. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Rokicka-Donica K., 1995, *Przestrzenne rozmieszczenie bazy gastronomicznej w dzielnicy Warszawa-Śródmieście*. Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, maszynopis pracy magisterskiej.
- Sala J., 1992, *Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju*. Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Seria Specjalna: Monografie, z. 110.
- Smith S.L.J., 1983, *Restaurants and dining out: geography of a tourist business*. *Annals of Tourism Research*, 10, 4, 515-549.
- Smith S.L.J., 1985, *Location patterns of urban restaurants*. *Annals of Tourism Research*, 12, 4, 581-602.
- Smith S.L.J., 1986, *Population threshold and capacity in the tourism and hospitality industry: analysis of specialty urban restaurants*. *Journal of Travel Research*, 24, 2, 29-33.
- Sosnowska A., 2002, *Usługi gastronomiczne w wielkopowierzchniowych obiektach handlowych na terenie aglomeracji warszawskiej*. Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, maszynopis pracy magisterskiej.
- Sztuciec warszawski*. dodatek do dziennika Gazeta Wyborcza z 13.12.2002 r.

Agnieszka Kaczorek, Andrzej Kowalczyk

MODELS OF LOCALIZATION OF DINING SERVICES ON URBAN AREAS

Summary

Food services play an important role among tourist-oriented facilities. In areas visited by tourists, food establishments are usually located in places characterised by heavy tourist traffic. In the case of larger cities, the bulk of food facilities – similarly to other services – can be found in downtown areas. Due to the fact that the distribution of food services is governed by the same rules as the distribution of other services (especially those targeting single customers), several patterns can be distinguished in their location in urban areas. The patterns are the following: concentric, zonal, radial and concentric-radial (the latter occurs in two forms, simple and complex). The concentric-radial pattern can be found primarily in larger urban centres. Usually, the larger the centre (urban agglomeration), the higher the level of complexity. Empirical studies carried out in Warsaw have demonstrated that in the case of restaurants and small eateries (*bary*) offering ethnic dishes, the concentric-radial pattern can be revealed.