

Aktualizacja 4.10.2024

ODPOWIEDZI NA PYTANIA UCZESTNIKÓW KONKURSU

1. Czy wytyczne co do menu musi zawierać wyłącznie: dania śniadaniowe, dania główne -pierogi, ciasta i ew. rekomendowane przez Organizatora Konkursu pączki, drożdżówki, napoje? Czy dodatkowo możemy dodać: Przystawki, zupy, dania główne?

Odp. Proponowane w ofercie menu powinno zawierać wyłącznie rodzaje dań wskazane w założeniach koncepcji restauracji (par. 4 pkt 3, 4, 5 Regulaminu Konkursu). Ewentualne rozszerzenie zakresu dań, mogą Państwo przewidzieć w części oferty dotyczącej dań okolicznościowych związanych z prezentacjami regionów Polski (par. 4, pkt 13 oraz par 9 pkt 2), lit. f Regulaminu Konkursu).

2. Co dokładnie oznaczają przekąski wytrawne, które są wspomniane w sekcji: "desery w postaci kilku rodzajów ciast, przekąsek deserowych (słodkich) i przekąsek wytrawnych"?

Odp. Przez przekąski wytrawne rozumiemy np. słone przekąski lub też pieczywo/ciasta bez wyczuwalnego smaku cukru (np. bułeczki drożdżowe nadziewane masą roślinną), itp. Oczywiście proszę nie sugerować się podanymi przykładami.

3. Gdzie jest usytuowana lada wydawcza?

Odp. Ze względu na ograniczoną powierzchnię pomieszczenia przeznaczonego na restaurację nie przewidujemy lada wydawczej, lada barowej, itp. Oczywiście istnieje możliwość po zakończeniu konkursu, aby wybrany operator restauracji w uzgodnieniu w projektantami i PAIH dokonał na swój koszt pewnych modyfikacji w planie restauracji.

4. Czy jest miejsce na witrynę chłodniczą?

Odp. Projekt architektoniczny nie przewiduje witryny chłodniczej. Oczywiście istnieje możliwość po zakończeniu konkursu, aby wybrany operator restauracji w uzgodnieniu w projektantami i PAIH dokonał na swój koszt pewnych modyfikacji w planie restauracji.

5. Czy przewidziana jest przestrzeń barowa?

Odp. Projekt architektoniczny nie przewiduje przestrzeni barowej ze względu na ograniczoną powierzchnię Pawilonu Polski, w tym restauracji. Oczywiście istnieje możliwość po zakończeniu konkursu, aby wybrany operator restauracji w uzgodnieniu w projektantami i PAIH dokonał na swój koszt pewnych modyfikacji w planie restauracji.

6. Czy mogę prosić o rozwinięcie informacji na temat pakietu promocyjnego dla gości oficjalnych (VIP) Pawilonu Polski, o którym mowa w § 4 pkt 12 Regulaminu, w postaci bezpłatnych dań oferowanych w menu restauracji (minimum pakiet wartości 10.000 zł wg cen, które podane będą w menu restauracji w Pawilonie

Polski, wartość należy podawać co 5.000 zł, np. 10.000 zł - wymóg minimum, 15.000 zł, 20.000 zł, itd.)? Czy chodzi Państwu o to, ile osób obsłużymy za pakiet o wartości 10.000 zł, aż do wartości 60.000 zł?

Odp. Nasza intencją jest, aby uczestnik konkursu zadeklarował wartość dań z menu restauracji, które może na zasadzie barterowej (w zamian za promocję restauracji) zaoferować PAIH. Wartość wg cen z menu restauracji w Pawilonie Polski (par. 4, pkt 11 regulaminu Konkursu). Innymi słowy, w zamian za świadczenia promocyjne realizowane przez PAIH, oczekujemy zaoferowania przez Państwa z menu restauracji wg naszego wyboru (wg cen z menu) dań na potrzeby gości oficjalnych Komisarza Sekcji Polskiej Wystawy EXPO 2025 odwiedzających Pawilon Polski i restaurację w Pawilonie.

7. Jaki zakładacie Państwo dzienny ruch w restauracji bazując na Waszych poprzednich doświadczeniach?

Odp. Każda wystawa światowa ma swoje cechy specyficzne. Możemy przyjąć, że średnio Pawilon Polski odwiedzi dziennie ok. 8 tys. osób. Nasze obserwacje, w tym z ostatniego EXPO w Japonii (EXPO 2005b w Aichi), wskazują na znaczne zainteresowanie restauracją osób odwiedzających Pawilon Polski. Spróbowanie dań w restauracji było w opinii wielu Japończyków punktem obowiązkowym w Pawilonie Polski. Proszę wziąć pod uwagę, że w przypadku EXPO Osaka 2025, będzie jedynie ok. 41 pawilonów narodowych, przy 161 uczestnikach, co oznacza, że restauracji narodowych nie będzie zbyt dużo (z pewnością nie wszystkie pawilony będą posiadały restauracje).

8. Czy jest przewidziany na miejscu skrawek magazynu na użytek kuchni?

Odp. Ze względu na ograniczoną powierzchnię Pawilonu Polski nie przewidujemy powierzchni magazynowej w Pawilonie Polski na potrzeby restauracji. Na terenie EXPO 2025 będzie możliwość odpłatnego wynajmu powierzchni magazynowej.

9. Czy jest przewidziana szatnia oraz łazienka dla pracowników restauracji?

Odp. Nie jest przewidziana odrębna szatnia i łazienka do wyłącznego użytku pracowników restauracji. Natomiast między kuchnią a salą konsumpcyjną projekt przewiduje łazienkę (na planie Pawilonu załączonym do Regulaminu Konkursu oznaczona jako „Rest Room 4”). Pracownicy restauracji będą mogli korzystać z szatni dla pracowników Pawilonu.

10. Na rzucie nie widać lady sprzedażowej na restauracji z kasą, gdzie taka przestrzeń jest przewidziana? Czy ona będzie wykonana po Państwa stronie?

Odp. Projekt architektoniczny przewiduje stanowisko do realizacji opłat (zapewnia to PAIH). Nie przewidujemy lady sprzedażowej. Oczywiście istnieje możliwość po zakończeniu konkursu, aby wybrany operator restauracji w uzgodnieniu z projektantami i PAIH dokonał na swój koszt pewnych modyfikacji w planie restauracji.

11. Czy jest przewidziana przestrzeń na restauracji, gdzie można ustawić ekspres, lodówki z napojami, ladę z ciastami?

Odp. Koncepcja architektoniczna przestrzeni restauracji nie przewiduje tak szczegółowej aranżacji przestrzennej urządzeń, o których mowa w pytaniu. Oczywiście istnieje możliwość po zakończeniu konkursu, aby wybrany operator restauracji, w uzgodnieniu z projektantami i PAIH, dokonał na swój koszt pewnych modyfikacji w planie przestrzennym restauracji.

12. Czy w restauracji będzie można sprzedawać alkohol?

Odp. Tak sprzedaż alkoholu jest dopuszczona przez japońskich Organizatorów Wystawy EXPO. Przypominamy, że należy zapoznać się i stosować właściwe przepisy prawa japońskiego w zakresie wprowadzenia towarów na rynek japoński i Wystawę EXPO 2025.

13. Z Państwa wypowiedzi oraz regulaminu konkursu wynika, że nie może być innych dań głównych niż pierogi. Nawet w przypadku, kiedy odwiedzającym zasmakuje coś innego?

Odp. Naszym dążeniem jest, aby to pierogi w różnych wariacjach stanowiły główny „punkt” menu. Stanowiąc to będzie punkt wyjścia do narracji o polskiej kuchni i tradycji kulinarnej, która w myśl hasła udziału Polski w Wystawie EXPO, stanowi inspirację do kreowania nowych propozycji. Tak, jak pisaliśmy w odpowiedzi na inne pytanie, proponowane w ofercie na Konkurs menu, powinno zawierać wyłącznie rodzaje dań wskazane w założeniach koncepcji restauracji (par. 4 pkt 3, 4, 5 Regulaminu Konkursu). Ewentualne rozszerzenie zakresu dań, mogą Państwo przewidzieć w części oferty dotyczącej dań okolicznościowych związanych z prezentacjami regionów Polski (par. 4, pkt 13 oraz par 9 pkt 2), lit. f Regulaminu Konkursu). Nie wykluczamy jednakże możliwości modyfikacji menu, jego rozszerzenia, jeśli będzie to spójne z przedstawioną w dokumentacji konkursu koncepcją restauracji i również możliwościami techniczno-organizacyjnymi funkcjonowania restauracji w Pawilonie Polski. Zmiany te będą mogły, zgodnie z zapisami Regulaminu Konkursu, mieć miejsce za zgodą PAIH.

14. Czy biorą Państwo pod uwagę tak jak na Expo w Dubaju, że w trakcie funkcjonowania restauracji operator restauracji może w pełni zmienić/rozbudować/modyfikować menu bazując na swoim doświadczeniu z uwzględnieniem menu, które będzie bardziej odpowiadało odwiedzającym niż pierwotne założenia?

Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 2, nie wykluczamy możliwości modyfikacji menu, jego rozszerzenia, jeśli będzie to spójne z przedstawioną w dokumentacji konkursu koncepcją restauracji i również możliwościami techniczno-organizacyjnymi funkcjonowania restauracji w Pawilonie Polski. Zmiany te będą mogły, zgodnie z zapisami Regulaminu Konkursu, mieć miejsce za zgodą PAIH.

15. Jaki zakładają Państwo profil cenowy dań w restauracji?

Odp. W Japonii stołowanie się w restauracjach jest powszechne i w związku z tym ceny w restauracjach typu casual dining są przystępne dla większości społeczeństwa japońskiego. Proszę zauważyć, że Wystawa przyciąga odwiedzających o zróżnicowanym budżecie, przeznaczonym na wizytę na EXPO, Tak więc restauracja raczej nie powinna być profilowana na jedną kategorię klientów.

16. Czy w restauracji będzie można prowadzić sprzedaż „sklepową” innych polskich produktów spożywczych nie zawartych w menu?

Odp. Proszę zauważyć, że w Pawilonie Polski będzie funkcjonować również sklep. Ponadto przepisy japońskiego Organizatora Wystawy EXPO 2025 różnicują działalność handlową od gastronomicznej m.in. poprzez różną wartość prowizji, którą należy wpłacać na rzecz Organizatora (w przypadku sklepu jest to 10%, w przypadku restauracji-8%). Sprzedaż detaliczna w restauracji z pewnością wymagać będzie zgody japońskiego Organizatora Wystawy EXPO 2025. W przypadku sprzedaży produktów spożywczych pochodzących spoza Japonii, konieczne jest ich dopuszczenie do obrotu przez właściwe urzędy japońskie. Trzeba wziąć pod uwagę ograniczoną powierzchnię restauracji i być może brak możliwości wyeksponowania towarów do sprzedaży towarów.

17. Z Państwa dotychczasowego doświadczenia, ile średnio czasu spędza gość w restauracji na Expo?

Odp. Trudno jednoznacznie to stwierdzić. Ale czas spędzony na spożyciu potraw nie przekracza raczej 20-35 minut. Proszę zauważyć, że w ciągu jednego dnia zwiedzania, program przeciętnego odwiedzającego jest napięty, chce zwiedzić jak najwięcej pawilonów.

18. Gdyby mieli Państwo oszacować, ile % gości z tych 8000 może skorzystać z restauracji bazując na Państwa doświadczeniu? Czy to jest bliżej 80 czy 500 osób?

Odp. Szacunek czysto matematyczny może być obarczony błędem. Trzeba wziąć pod uwagę warunki organizacyjno-techniczne Pawilonu i restauracji w Pawilonie. Ponadto ważną jest również opinia o Pawilonie i restauracji. Podczas poprzedniej Wystawy EXPO w Japonii, często odwiedzający teren Wystawy, kierując się opinią, specjalnie przeznaczali przerwę na lunch/obiad aby odwiedzić restaurację w Pawilonie Polski. Wydaje się, że podana przez Pana jako przykładowa liczba 80 jest zaniżona (mówimy tutaj oczywiście o średniej, gdyż w początkowym okresie trwania każdej wystawy światowej, ruch odwiedzających wystawę jest zawsze mniejszy, niż pod koniec trwania wystawy). Spodziewamy się średnio ok. 200-300 osób dziennie bazując na doświadczeniu Wystawy EXPO 2005 w Aichi.