

JÓZEF SALA

PRZESTRZENNE ZRÓŻNICOWANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH W POLSCE

I. UWAGI WSTĘPNE

W okresie powojennym gastronomia w wielu wysoko rozwiniętych gospodarczo krajach przekształciła się w ważne ogniwo kompleksu gospodarki żywnościowej i turystycznej. Złożyło się na to szereg przyczyn. Organizując produkcję wyrobów kulinarnych, ich spożycie oraz zagospodarowując wolny czas ludności, gastronomia wpływa na poziom wyżywienia ludności, kształtuje wielkość jej czasu wolnego, sprzyja aktywizacji zawodowej kobiet. W porównaniu z innymi ogniwami kompleksu gospodarki żywnościowej dostarcza produkty żywnościowe o najwyższym stopniu przetwarzania, a ponadto organizuje ich spożycie w miejscu sprzedaży. Stąd też w warunkach obserwowanego wzrostu znaczenia na współczesnym rynku dóbr żywnościowych, ekonomicznej roli tych właśnie produktów, postępującej denaturalizacji spożycia, dywersyfikacji rynku zauważalna jest w ostatnich latach tendencja do stałego wzrostu znaczenia gastronomii w wyżywieniu ludności. Np. udział gastronomii w ogólnych wydatkach ludności na żywność wyniósł w 1979 r. we Francji 31%, a w USA aż 37%¹. W Polsce udział ten nie przekracza 10%², co wynika z wieloletnich zaniedbań na odcinku rozwoju usług gastronomicznych. Stąd też osiągnięcie, zakładanego przez reformę gospodarczą, istotnego postępu w zakresie poprawy wyżywienia narodu wymagać będzie w najbliższych latach podejmowania przedsięwzięć mających na celu stopniowe odzyskiwanie i utrwalanie na rynku usług gastronomicznych stanu równowagi między popytem a podażą.

Charakterystyczną cechą popytu na usługi gastronomiczne jest jego przestrzenne zróżnicowanie, wynikające z nierównomiernego rozmieszczenia ludności, zróżnicowanego zaawansowania procesów urbanizacji, dyferencjacji dochodów ludności itp. Stąd też obok dążenia do zapew-

¹ Por. Neorestauration Hottelvie 86/1980.

² Por. Z. Niedziałek, *Rola gastronomii w wyżywieniu ludności*. (Referat na konferencję naukową nt.: Rola gastronomii w gospodarce żywnościowej. CZSS Społem, Warszawa 1979).

nienia globalnej równowagi rynkowej ważnego znaczenia nabiera utrzymywanie równowagi w układach przestrzennych. Jak zauważa J. Piasny, brak takiej równowagi ma zawsze ujemne następstwa ekonomiczne i społeczne, a w niektórych sytuacjach uniemożliwia prowadzenie racjonalnej gospodarki³.

Celem niniejszego artykułu jest analiza aktualnego dostosowania wielkości bazy gastronomicznej do przestrzennego rozmieszczenia popytu na usługi gastronomiczne przy pomocy wielowymiarowej analizy porównawczej (WAP). Chodzi zwłaszcza o odpowiedź na pytanie, na ile rozmieszczenie bazy gastronomicznej sprzyja utrzymywaniu równowagi na rynku usług gastronomicznych w układach przestrzennych. Na tym tle starano się nakreślić kierunki rozwoju sieci gastronomicznej w układach regionalnych.

II. CZYNNIKI KSZTAŁTUJĄCE POPYT NA USŁUGI GASTRONOMICZNE W UKŁADACH PRZESTRZENNYCH

Popyt na usługi gastronomiczne w układach regionalnych kształtuje wiele czynników. Dotychczas podjęto wiele badań mających, na celu określenie wpływu wybranych czynników na wielkość popytu na usługi gastronomiczne. Na podstawie przeprowadzonych dotąd studiów trudno jest jednak jednoznacznie ustalić ich liczbę i hierarchię.

S. Medlik i J. Dietl za najważniejszy czynnik kształtujący wielkość popytu na usługi gastronomiczne uznają poziom urbanizacji⁴. Biorąc pod uwagę wyniki badań budżetów rodzinnych GUS, pogląd ten należy uznać za słuszny. Przykładowo w roku 1983 statystyczny mieszkaniec miasta wydał na żywność w zakładach gastronomicznych (nie licząc alkoholu) przeszło 10-krotnie więcej niż mieszkaniec wsi.

Nośnikiem silnych związków między koncentracją ludności w miastach a wzrostem potrzeb na usługi gastronomiczne są, jak się wydaje, przede wszystkim zmiany społeczno-ekonomiczne, towarzyszące urbanizacji. Współczesne procesy urbanizacyjne, które charakteryzują się przesuwaniem ludności ze wsi do miast, zwiększaniem liczby ludności czynnej zawodowo w zajęciach nierolniczych, nierozzerwalnie wiążą się z rozpowszechnianiem rynkowych wzorców spożycia. Charakterystyczne dla miast skupienie jednostek konsumpcyjnych na stosunkowo niewielkim terenie, heterogeniczność struktury społeczno-zawodowej mieszkańców,

³ Por. J. Piasny, *Warunki i sposoby przywracania równowagi pieniężno-rynkowej* Handel Wewnętrzny 1981, nr 2, s. 1.

⁴ Por. S. Medlik, *Profile of the Hotel and Catering Industry*, London 1972.; J. Dietl, T. Jaworska, *Kierunki rozwoju i usprawnienia gastronomii* (w świetle doświadczeń w kraju i za granicą). Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego 1978 nr 34.

ich znaczna ruchliwość przestrzenna stymulują nie tylko ilościowy wzrost potrzeb na usługi gastronomiczne, lecz są również przyczynami ich znacznej dyferencjacji. Badania przeprowadzone w Czechosłowacji i NRD, a także innych krajach wykazują także dużo większe spożycie usług gastronomicznych per capita w miastach⁵. Wydaje się więc, iż pomimo tendencji do zacierania się różnic w spożyciu między ludnością miast i wsi w zakresie usług gastronomicznych będą one jeszcze przez długi okres znaczne.

Z urbanizacją wiąże się kolejny czynnik, tj. proces industrializacji, wyrażający się wzrostem liczby zatrudnionych w przemyśle. Czynnik ten wymienia pośrednio lub bezpośrednio wielu autorów, jak: W. Sombart, J. Szczepański, A. Styś i inni⁶. Zwracają oni uwagę, iż rozwój industrializacji, której towarzyszą migracje ludności ze wsi do miast, powstawanie nowych form życia zbiorowego warunkowane są występowaniem nadwyżek produktów rolnych i koniecznością powoływania szeregu jednostek usługowych, niezbędnych do prawidłowego działania całości. Rozwój usług gastronomicznych jest o tyle ważny, iż stymuluje wzrost wydajności pracy w przemyśle.

Należy także zauważyć, iż industrializacja w ujęciu przestrzennym powoduje rozdział miejsc pracy i zamieszkania ludności, co stanowi kolejną przyczynę wzrostu potrzeb na usługi żywienia zbiorowego.

Wśród ekonomicznych czynników zapotrzebowania na usługi gastronomiczne podstawową rolę odgrywają dochody ludności. Uwzględniając, wyniki różnych badań należy stwierdzić, że współczynniki elastyczności popytu na usługi gastronomiczne względem dochodów kształtują się na poziomie 1,2- 2,0⁷. Oznacza to, że wraz ze wzrostem dochodów konsumenci zakupują nie tylko więcej usług, lecz także kierują popyt na lepsze, jakościowo i smakowo, posiłki i napoje i są skłonni płacić za nie odpowiednio wyższe ceny. Przestrzenne zróżnicowanie dochodów stanowić więc powinno jedną z głównych przesłanek decydujących o regionalnym zróżnicowaniu podaży usług gastronomicznych.

Przestrzenny rozkład popytu na usługi gastronomiczne określi też rozmieszczenie ruchu turystycznego. Turystyka, której charakterystyczną cechą są przejazdy poza miejsce stałego zamieszkania, kreuje znaczny popyt na usługi żywienia zbiorowego. Badania wskazują, iż wydatki na nie stanowią od 25 do 55% całości wydatków turystycznych statystycznego polskiego turysty⁸. Ponieważ rozmieszczenie ruchu turystycznego

⁵ Por. V. Sniščak, *Riadenie v prevádzkových jednotkách spoločného stravovania*, Brattava 1^o84, s. 37; K. Seidler, G. Dichanz, *Das Gast Stättennetz. Verlag Die Wirtschaft*. Berlin 1979, s. 57.

⁶ A. Styś, *Rynek usług w ujęciu przestrzennym*, Wrocław 1975, s. 45.

⁷ J. Dietl, T. Jaworska. *Kierunki rozwoju*, s. 26.

⁸ Praca zb. pod red. L. Polanowskiego, *Drogi podniesienia jakości usług gastronomicznych*. Katowice 1977, s. 130.

wyznaczone jest przez lokalizację walorów turystycznych, ich znaczna nierównomierność, obserwowana w przekroju międzywojewódzkim przy stosunkowo dużej skali ruchu turystycznego, przyczynia się do dużego zróżnicowania potrzeb na usługi gastronomiczne w układach przestrzennych.

Potrzeby na usługi gastronomiczne różnicuje też silnie aktywizacja zawodowa kobiet. Analizy i studia wskazują, iż zróżnicowanie korzystania z usług gastronomicznych między gospodarstwami, w których kobieta dorosła nie pracuje zawodowo, a tymi, w których kobieta dorosła pracuje, jest znaczne. Zróżnicowanie to odnosi się zwłaszcza do podstawowych usług żywieniowych, a w mniejszym zakresie do świadczonych przez gastronomię usług wyższego standardu.

Zakres korzystania z usług gastronomicznych określa również poziom wykształcenia. Okazuje się, iż wyższy poziom wykształcenia wiąże się zwykle ze zwiększeniem zakupów usług gastronomicznych i wyraźnym wzrostem wymagań jakościowych i estetycznych. Ponieważ zróżnicowanie rozmieszczenia kadr wysoko kwalifikowanych w Polsce jest znaczne, czynnik wykształcenia istotnie determinuje potrzeby na usługi gastronomiczne w ujęciu przestrzennym.

Przedstawiona lista czynników nie wyczerpuje oczywiście wszystkich przesłanek, które wywierają wpływ na potrzeby w zakresie usług gastronomicznych. Jednakże w świetle literatury przedmiotu i przeprowadzonych badań empirycznych właśnie je uznać należy za najważniejsze.

III. PRZESTRZENNE ZRÓŻNICOWANIE POPYTU NA USŁUGI GASTRONOMICZNE W POLSCE

Wielkość zapotrzebowania na usługi gastronomiczne określa sumaryczne oddziaływanie omówionych poprzednio czynników, jak również wpływ pozaekonomicznych determinant, często trudno poddających się kwantyfikacji. Wychodząc z tego założenia oraz dążąc do określenia zróżnicowania przestrzennego zapotrzebowania na usługi gastronomiczne, podjęto w tej części opracowania próbę budowy syntetycznego wskaźnika popytu na usługi gastronomiczne w ujęciu wojewódzkim dla roku 1982.

Scharakteryzowane wcześniej czynniki, kształtujące popyt na usługi gastronomiczne w układach przestrzennych, opisano zestawem 10 wskaźników. Chcąc wyeliminować spośród nich te, które odznaczają się małą wartością informacyjną oraz powielające informacje dostarczane przez inne cechy, dokonywano redukcji cech wysoko ze sobą skorelowanych

oraz charakteryzujących się małą zmiennością przestrzenną⁹. Ostatecznie dla konstrukcji syntetycznego wskaźnika popytu na usługi gastronomiczne w przekroju międzywojewódzkim oraz delimitacji rejonów według jego nasilenia przyjęto następujące cechy diagnostyczne:

- 1) liczbę ludności na km² powierzchni,
- 2) zatrudnienie w przemyśle na 1000 mieszkańców,
- 3) procentowy udział ludności miejskiej w globalnej liczbie ludności,
- 4) wartość sprzedaży detalicznej na 1 mieszkańca jako miernik charakteryzujący dochody mieszkańców,
- 5) udział procentowy województw w liczbie udzielonych noclegów jako wskaźnik określający skalę ruchu turystycznego,
- 6) zatrudnienie kobiet w gospodarce uspołecznionej w przeliczeniu na 100 mieszkańców,
- 7) udział procentowy województw w globalnej liczbie osób z wyższym wykształceniem.

Dążąc do budowy wskaźnika syntetycznego stosowano różne metody taksonomiczne: standaryzowanych wartości, wzorca rozwoju, antywzorca rozwoju, rang, pierwszego czynnika wspólnego. Z uwagi na dużą zgodność uzyskiwanych rezultatów w przekroju różnych metod prezentacja ostatecznych rezultatów ograniczona została tylko do jednej, tj. metody standaryzowanych wartości.

Punktem wyjścia we wspomnianej metodzie jest rozróżnienie — wśród całego zbioru zmiennych — stymulant i destymulant rozwoju. Stymulanty to takie cechy, których wyższe wartości wskazują na większy popyt na usługi gastronomiczne w zakresie danej zmiennej. Destymulanty mają interpretację odwrotną.

Budowa wskaźnika syntetycznego obejmuje kilka charakterystycznych etapów. W fazie I przeprowadza się standaryzację wszystkich cech (mierników) zgodności ze wzorami:

$$x'_{ij} = \frac{x_{ij} - \bar{x}_j}{S_j} \quad \text{dla stymulant,}$$

$$x'_{ij} = \frac{x_j - \bar{x}_{ij}}{S_j} \quad \text{dla destymulant,}$$

gdzie: ($i=1, \dots, k; j=1, \dots, m$), k — liczba obiektów (województw), m — liczba cech (mierników).

⁹ Redukcji cech dokonano, metodą opisaną w artykule E. Albrecht. Zróżnicowanie warunków mieszkaniowych w Polsce i jego zmiany w latach 1970-1983. Wiadomości Statystyczne 1984 nr 12, s, 4-5.

Tabela 1

Grupy typologiczne województw ze względu na stopień natężenia potrzeb na usługi gastronomiczne w roku 1982

Grupa	Województwo	Wartość wskaźnika syntetycznego
1	2	3
I	stołeczne warszawskie	1,3341
II	katowickie	1,1510
	miejskie łódzkie	1,1500
III	miejskie krakowskie	0,8709
	wrocławskie	0,7849
	poznańskie	0,7817
	gdańskie	0,6865
IV	wałbrzyskie	0,6708
	szczecińskie	0,6573
	jeleńogórskie	0,6263
	bielskie	0,6073
	bydgoskie	0,5696
V	zielenogórskie	0,5091
	legnickie	0,5081
	opolskie	0,4942
	koszalińskie	0,4754
	olsztyńskie	0,4699
	śląskie	0,4353
	lubelskie	0,4271
	toruńskie	0,4002
	kieleckie	0,3986
	gorzowskie	0,3932
	elbląskie	0,3625
	białostockie	0,3560
	częstochowskie	0,3441
nowosądeckie	0,3420	
kaliskie	0,3374	
VI	rzeszowskie	0,3026
	piłskie	0,2760
	piotrkowskie	0,2662
	płockie	0,2586
	suwalskie	0,2554
	leszczyńskie	0,2486
	radomskie	0,2468
	skierniewickie	0,2288
	włocławskie	0,2163
	krośnieńskie	0,2017
	tarnobrzeskie	0,1917
	konińskie	0,1642
	tarnowskie	0,1553
chełmskie	0,1402	

Tabela 1 (cd.)

1	2	3
VII	sieradzkie	0,1380
	przemyskie	0,0978
	podlaskobialskie	0,0586
	ciechanowskie	0,0435
	łomżyńskie	0,0302
	ostrołęckie	0,0058
	zamojskie	0,0037
	siedleckie	0,0033

Źródło: obliczenia własne.

Na kolejnym etapie dokonuje się agregacji znormalizowanych wartości cech:

$$S_i = \frac{1}{m} \sum_{j=1}^m x'_{ij}$$

Na ostatnim etapie wykonuje się przekształcenia zmiennej S_i po to, aby wyeliminować wartości ujemne i unormować zmienną syntetyczną¹⁶.

Traktując opisane uprzednio cechy jako stymulanty przy pomocy przedstawionej procedury sprowadzono je do miernika syntetycznego¹¹. Biorąc zaś pod uwagę wartość wskaźnika syntetycznego oraz wyniki grupowania przy pomocy diagraficznego metody J. Czekanowskiego, dokonano podziału województw na grupy bardziej jednolite, tj. charakteryzujące się wewnętrznym podobieństwem z punktu widzenia przyjętego zespołu cech (tab. 1 i ryc. 1)¹².

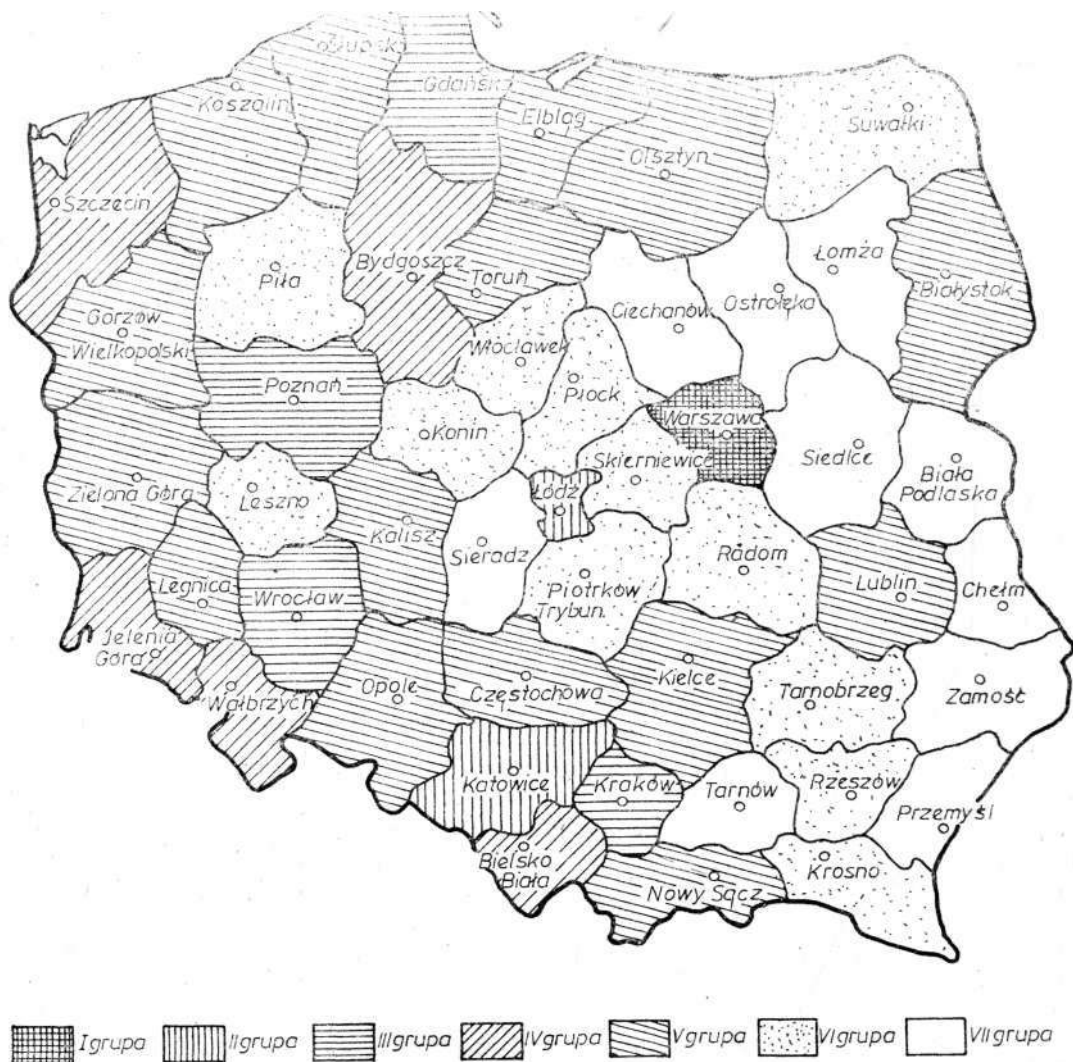
Analizując uzyskane wyniki stwierdzić należy, iż w zapotrzebowaniu na usługi gastronomiczne w Polsce zdecydowanie przodują województwa, na obszarze których znajdują się duże aglomeracje miejskie: stołeczne warszawskie, katowickie, łódzkie, krakowskie, wrocławskie, poznańskie, gdańskie. Widoczne przy tym wyraźne zhierarchizowanie potrzeb pokrywa się w dużym stopniu z założeniami teorii ośrodków centralnych W. Christallera, która głosi zhierarchizowanie struktur osadniczych, opartych na podporządkowaniu głównemu miastu otaczających go mniejszych miast, którym z kolei podporządkowane są grupy jeszcze mniejszych, ciężących ku nim jednostek osadniczych.

Wyrażna w zapotrzebowaniu na usługi gastronomiczne dominacja województw, na obszarze których znajdują się duże aglomeracje miej-

¹⁰ T. Grabiński, S. Wydymus, A. Zeliaś, *Metody prognozowania rozwoju społeczno-gospodarczego*, Warszawa 1983, s. 95 - 100.

¹¹ Dążąc do ograniczenia wielkości opracowania zrezygnowano z prezentacji w artykule macierzy danych wejściowych.

¹² Obliczenia numeryczne wykonano na maszynie cyfrowej Cyber 72 w Uczelnianym Ośrodku Obliczeniowym Akademii Ekonomicznej w Krakowie., wykorzystując programy opracowane przez doc. dr. hab. T. Grabińskiego.



Ryc. 1. Grupy typologiczne województw ze względu na natężenie popytu na usługi gastronomiczne

skie, ma różnorodne przyczyny. Zaliczyć do nich przede wszystkim należy duże skoncentrowanie na ich obszarach ludności zatrudnionej w zawodach pozarolniczych, znaczny odsetek osób z wyższym wykształceniem, dysponujących przy tym wyższymi dochodami. Dla województw tych charakterystyczny jest wysoki stopień zawodowej aktywizacji kobiet oraz duża intensywność przyjazdowego ruchu turystycznego. Obserwowany przy tym w aglomeracjach miejskich zanik kategorii rodziny, nacisk na zwiększenie ilości czasu wolnego, atomizacja życia miejskiego powodują



Ryc. 2. Grupy typologiczne województw ze względu na podaż usług gastronomicznych

w rezultacie duże zapotrzebowanie w zakresie usług gastronomicznych oraz znaczne zróżnicowanie preferencji.

Do województw, w których występuje duże zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne, należą też województwa turystyczne i przemysłowe; wałbrzyskie, szczecińskie, jeleniogórskie, bielskie, bydgoskie. Duży wzrost ruchu turystycznego w dekadzie lat siedemdziesiątych, spowodowany wzrostem dochodów ludności i degradacją środowiska na obszarach dużych aglomeracji miejskich, wywołał znaczny wzrost potrzeb na usługi gastronomiczne zgłaszanych ze strony organizatorów ruchu turystycznego. Rosnące zapotrzebowanie na usługi żywienia zbiorowego w tych woje-

Tabela 2

Grupy typologiczne województw ze względu na wielkość podaży usług gastronomicznych w 1982 r.

Grupa	Województwo	Wartość wskaźnika syntetycznego
1	2	3
I	bielskie	1,2511
II	nowosądeckie gdańskie	0,9981 0,9518
III	koszalińskie szczecińskie jeleniogórskie wałbrzyskie stołeczne warszawskie	0,8864 0,8826 0,8444 0,8441 0,8117
IV	śląskie miejskie krakowskie opolskie suwalskie elbląskie	0,7113 0,6955 0,6725 0,6611 0,6484
V	katowickie krośnieńskie olsztyńskie zielonogórskie pilskie kaliskie leszczyńskie toruńskie gorzowskie przemyskie wrocławskie bydgoskie poznańskie legnickie miejskie łódzkie	0,5360 0,4940 0,4872 0,4487 0,4363 0,4134 0,3902 0,3880 0,3817 0,3813 0,3774 0,3576 0,3515 0,3480 0,3447
VI	lubelskie tarnowskie rzyszowskie częstochofskie wrocławskie podlaskobiałskie płockie skierniewickie tarnobrzeskie białostockie chełmskie zamojskie konińskie piotrkowskie	0,2649 0,2530 0,2440 0,2403 0,2359 0,2346 0,2243 0,2222 0,2169 0,1905 0,1877 0,1787 0,1556 0,1548

Tabela 2 (cd.)

1	2	3
VII	ostrołęckie	0,1249
	kieleckie	0,0959
	łomżyńskie	0,0789
	siedleckie	0,0455
	ciechanowskie	0,0326
	radomskie	0,0206
	sieradzkie	0,0044

Źródło: obliczenia własne.

wództwach wynika też ze wzrostu potrzeb zgłaszanych przez inne segmenty rynku: zatrudnionych w przemyśle, młodzież pracującą, ludzi starszych.

Do województw, w których występuje potencjalnie najniższy popyt na usługi gastronomiczne, należy zaliczyć — w świetle przeprowadzonej delimitacji — województwa rolnicze środkowo-wschodniej Polski. Przyczyn tego stanu doszukiwać się winniśmy w poważnych zaniedbaniach w rozwoju gospodarczym tych obszarów.

IV. PRZESTRZENNE ZRÓŻNICOWANIE PODAŻY USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Głównym czynnikiem określającym przestrzenne układy podaży usług gastronomicznych jest rozmieszczenie bazy gastronomicznej. Jej lokalizacja w przestrzeni mówi o nasyczeniu poszczególnych rejonów w usługi i umożliwia, przy zestawieniu z czynnikami kształtującymi popyt, na określenie stopnia nierównowagi między podażą a popytem na usługi gastronomiczne.

Zakłady i punkty gastronomiczne mogą uczestniczyć w świadczeniu usług gastronomicznych jako placówki otwarte oraz zamknięte, tj. gdy oferują usługi dla wszystkich grup ludności bądź tylko na rzecz określonej grupy osób. Obserwowana w ostatnich latach dyferencjacja preferencji ludności na usługi gastronomiczne spowodowała znaczne zróżnicowanie form organizacyjnych zakładów gastronomicznych, świadczących usługi na rzecz ludności. Dokonując oceny rozwoju bazy gastronomicznej w układach przestrzennych należy posługiwać się różnymi jej wskaźnikami.

Chcąc dokonać oceny aktualnego stanu rozwoju potencjału usługowego w przekroju międzywojewódzkim oraz stopnia skorelowania jego rozwoju z zapotrzebowaniem, dokonano ponownej rejonizacji Polski, tym razem z punktu widzenia rozwoju bazy gastronomicznej. Po dokonaniu redakcji cech za podstawę rejonizacji przyjęto ostatecznie następujące wskaźniki:

- 1) liczbę miejsc konsumenckich w uspołecznionych zakładach gastronomicznych przypadającą na 1000 mieszkańców,
- 2) udział gastronomii w obrocie towarami żywnościowymi,
- 3) liczbę miejsc konsumenckich w zakładowych ośrodkach wczasowych na 10 km² powierzchni terenu,
- 4) liczbę zakładów gastronomicznych na 10 km² powierzchni terenu,
- 5) udział procentowy województw w globalnej wielkości prywatnej bazy gastronomicznej,
- 6) liczbę placówek żywienia przyzakładowego w przeliczeniu na 10 000 zatrudnionych w gospodarce uspołecznionej,
- 7) obrót na 1 miejsce konsumenckie w uspołecznionych zakładach gastronomicznych.

Budując wskaźnik syntetyczny traktowano pierwszych pięć zmiennych jako symulanty, natomiast ostatni miernik, tj. obrót na 1 miejsce konsumenckie, jako destymulantę rozwoju. Na podstawie uzyskanych wyników wyodrębniono 7 grup województw (tab. 2).

Analizując uzyskane wyniki należy stwierdzić, iż rozwój bazy gastronomicznej w Polsce wykazuje znaczne zróżnicowanie. Najkorzystniejszy jej rozwój charakteryzuje województwa turystyczne, wchodzące w skład I i II grupy: bielskie, nowosądeckie, gdańskie. Posiadają one wysokie wskaźniki liczby miejsc konsumenckich na 1000 mieszkańców, dużą bazę gastronomiczną, obsługującą ruch turystyczny, znaczną liczbę prywatnych placówek gastronomicznych. W kolejnej grupie plasują się również województwa o wysokiej atrakcyjności turystycznej (koszalińskie, szczecińskie, jeleniogórskie, wałbrzyskie, stołeczne warszawskie), posiadające relatywnie korzystniejsze zainwestowanie w sieć gastronomiczną.

Do grupy o średnim poziomie rozwoju potencjału usługowego w gastronomii należą województwa zaliczone do grupy IV i V. Natomiast najsłabiej rozwiniętym potencjałem charakteryzują się województwa środkowo-wschodniej Polski.

Przeprowadzona delimitacja nie pozwala jednoznacznie określić stopnia dostosowania potencjału usługowego do zapotrzebowania na usługi gastronomiczne. Chcąc tego dokonać obliczono współczynnik korelacji i odległość Euklidesa między syntetycznymi wskaźnikami natężenia popytu i podaży usług gastronomicznych w przekroju wojewódzkim oraz zbudowano tablicę kontyngencji między tymi układami.

W wyniku odpowiednich obliczeń otrzymano współczynnik korelacji $r = 0,5478$ i odległość Euklidesa $d = 0,9509$. Między popytem a podażą usług gastronomicznych w ujęciu przestrzennym zachodzi zatem istotna korelacja¹³. Biorąc jednak pod uwagę charakter tych zależności

¹³ Istotność współczynnika korelacji badano porównując jego wartość z war-

Tabela 3

Uporządkowanie województw Polski według stopnia zapotrzebowania i podaży usług gastronomicznych w 1982 r.

Popyt \ Podaż	I	II	III	IV	V	VI	VII
I				bielskie			
II			gdańskie		nowosądeckie		
III	stołeczne warszawskie			wałbrzyskie szczecińskie jeleniogórskie	koszalińskie		
IV		katowickie	miejskie krakowskie		elblaskie opolskie śląskie	suwalskie	
V		miejskie łódzkie	wrocławskie poznańskie	bydgoskie	zielonogórskie legnickie olsztyńskie toruńskie gorzowskie	pińskie leszczyńskie krosieńskie	przemyskie
VI					lubelskie białostockie częstochowskie rzeszowskie	piotrkowskie płockie skierniewickie wrocławskie tarnobrzeskie konińskie	tarnowskie chełmskie podlasko-białskie zamojskie
VII					kieleckie	radomskie	sieradzkie ciechanowskie łomżyńskie ostrołęckie siedleckie

Źródło: opracowanie własne.

oraz bezwzględną wartość współczynnika korelacji należy stwierdzić, iż podaż usług gastronomicznych w ujęciu przestrzennym nie jest jeszcze w wystarczającym stopniu dostosowana do przestrzennego rozmieszczenia popytu na usługi gastronomiczne.

Podobne wnioski nasuwa analiza tablicy kontyngencji (tab. 3). Zestawiono w niej województwa według stopnia intensywności potrzeb na usługi gastronomiczne oraz wielkości potencjału usługowego. W polach znajdujących się na głównej przekątnej znajdują się województwa, w których wielkość potrzeb na usługi gastronomiczne jest równa wielkości potencjału usługowego. W polach leżących powyżej głównej przekątnej znajdują się te, które mają nadwyżki, natomiast poniżej — niedobory potencjału usługowego w stosunku do zapotrzebowania na usługi gastronomiczne.

tością krytyczną. Dla różnych poziomów istotności (0,1, 0,01 i 0,05) współczynnik był zawsze większy od wartości krytycznej.

Analizując tabelę kontyngencji należy stwierdzić, iż jedynie w województwach o najniższym zapotrzebowaniu na usługi gastronomiczne występuje większa zgodność między wielkością popytu a potencjałem usługowym w gastronomii. W pozostałych grupach występują duże rozbieżności między tymi układami. Niekorzystną sytuację mamy szczególnie w województwach, na obszarze których znajdują się duże aglomeracje miejskie: stołecznym warszawskim, katowickim, łódzkim, wrocławskim, poznańskim. Jest to konsekwencją obserwowanego od lat wyraźnego niedorozwoju usług w dużych skupiskach miejskich i „nadprzemysłowienia” miast¹⁴. Również wyraźne braki w wyposażeniu w bazę gastronomiczną ma grupa województw środkowo-wschodniej Polski: lubelskie, białostockie, częstochowskie, rzeszowskie, kieleckie, radomskie.

Zaobserwowane tendencje i zjawiska w rozwoju bazy gastronomicznej pociągają istotne konsekwencje dla ludności. Wpływają na zróżnicowanie warunków życia, ograniczają możliwości nawiązywania więzi społecznej, odbijają się niekorzystnie na poziomie wyżywienia ludności.

V. KIERUNKI ROZWOJU BAZY GASTRONOMICZNEJ W UKŁADACH PRZESTRZENNYCH

Przeprowadzona analiza wykazała, iż w Polsce mamy do czynienia z dużymi dysproporcjami między przestrzennymi układami popytu i podaży usług gastronomicznych. Zakładane przez reformę gospodarczą stopniowe odzyskiwanie stanu równowagi rynkowej wymagać będzie w najbliższych latach systematycznego eliminowania występujących de-wiacji.

Główne ogniwo w systemie przestrzennego zagospodarowania kraju stanowią aglomeracje miejskoprzemysłowe. We wszystkich aglomeracjach w Polsce występuje duże zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne, których zaspokojenie ograniczają możliwości inwestycyjne i sytuacja na rynku żywnościowym. Biorąc pod uwagę jednak rozległość obszarów aglomeracji, dużą w nich koncentrację potencjału ludnościowo-produkcyjnego, występujące braki osiągnięcie poprawy w zakresie zaopatrzenia ludności aglomeracji w usługi gastronomiczne wymagać będzie w najbliższych latach znacznego przyspieszenia rozwoju w nich bazy gastronomicznej.

Badania i obserwacje wskazują, iż w ostatnich latach wystąpiło w aglomeracjach znaczne zdynamizowanie, a nawet umasowienie potrzeb

¹⁴ W 1792 roku licząca 120 tys. mieszkańców Warszawa posiadała 1799 różnych lokali gastronomicznych, czyli prawie tyle samo co obecnie.

na podstawowe usługi żywieniowe¹⁵. Z tych też względów pierwszoplanowym zadaniem staje się obecnie osiągnięcie wyraźnego postępu w zakresie rozwoju zakładów masowego żywienia oferujących proste, standardowe posiłki i funkcjonujących na zasadzie wysoki obrót — niska marża (jadłodajnie, bary). Działalność tych placówek powinna być oparta na daleko posuniętej standaryzacji i unifikacji usług. Rozwój bazy gastronomicznej na obszarach aglomeracji należałoby przy tym kształtować na bazie układów koncentrycznych i policentrycznych.

W ostatnich latach w wielu aglomeracjach miejskich nastąpiło znaczne nasilenie degradacji środowiska naturalnego¹⁶. Z tych też względów sprawą niezwykle ważną staje się zapewnienie odpowiednich warunków cotygodniowego wypoczynku ich mieszkańców poprzez (głównie) zagospodarowanie i odpowiednie przystosowanie terenów położonych w sferach wokół obszarów węzłowych aglomeracji w izochronie 1-1,5-godzinnej. W przeciwnym przypadku liczyć się należy z możliwością dalszego nie kontrolowanego rozwoju ruchu turystycznego na atrakcyjne obszary, co może powodować ich degradację, a nawet dewastację. Ponieważ strefy wokół dużych aglomeracji miejskich są słabo wyposażone w bazę gastronomiczną, dlatego w programowanych ośrodkach cotygodniowego wypoczynku należy przewidzieć przyspieszony rozwój podstawowej bazy żywieniowej dla obsługi tego ruchu.

Konieczne staje się przyspieszenie rozwoju gospodarczego obszarów środkowo-wschodniej Polski i poprawa stanu rozwoju infrastruktury społecznej na tych terenach. Osiągnąć można by to m. in. poprzez intensyfikację rozwoju różnych ogniw gospodarki żywnościowej, a zwłaszcza mniejszych zakładów przemysłu rolno-spożywczego. Rozwój różnych zakładów spożywczych można by przy tym wykorzystać do tworzenia zróżnicowanych form integracji pionowej gastronomii z zakładami przemysłu spożywczego, jak: prowadzenie przez mleczarnie barów mlecznych, cocktail-barów, rozwoju przez przemysł owocowo-warzywny cocktail-barów, pijalni soków, zaś przez przemysł jajczarsko-drobiarski zakładów typu grill itp.

W nadchodzących latach należałoby dążyć do podniesienia rangi małych miast. Większość z nich pełni w Polsce funkcje centrów obsługi rolnictwa. Rozwój bazy gastronomicznej może być wykorzystany do ich aktywizacji gospodarczej i poprawy obsługi i wyżywienia ludności wiejskiej. Należałoby przy tym dążyć do popierania i rozwijania na szczeblu lokalnym tradycji kuchni narodowej i folklorystycznej, a także rozwoju

¹⁵ Program organizacji i rozwoju systemu żywienia powszechnego w gastronomii otwartej spółdzielczości spożywców na lata 1979 -1985.

¹⁶ *Diagnoza stanu gospodarki przestrzennej Polski*, Biuletyn KPZK 1983, nr 123.

różnych form integracji pionowej gastronomii z lokalnym przemysłem rolno-spożywczym.

W najbliższych latach nastąpić powinna poprawa stanu wyżywienia dzieci i młodzieży. Konieczne wydaje się to nie tylko ze względu na obserwowany wzrost liczby dzieci i młodzieży oraz tendencji do przejmowania przez wyspecjalizowane instytucje funkcji tradycyjnie należących do rodziny, ale także ze względu na wyraźne zaniedbania w rozwoju placówek żywienia w szkołach. Warunki do produkcji posiłków ma aktualnie zaledwie 30% szkół, a możliwość zjedzenia obiadu co 3 uczeń¹⁷. Należy także zwrócić uwagę, iż zarówno w krajach kapitalistycznych, jak i socjalistycznych w okresie powojennym nastąpił szybki rozwój stołówek w szkołach.

Podobnie, pomimo pewnego postępu osiągniętego w dekadzie lat siedemdziesiątych, konieczny jest dalszy rozwój sieci placówek żywienia przyzakładowego i zlikwidowanie dysproporcji w korzystaniu z usług gastronomii zamkniętej występujący między poszczególnymi gałęziami gospodarki narodowej. Obecnie bowiem z usług stołówek przyzakładowych korzysta w Polsce zaledwie 16% zatrudnionych. Ujednolicenia wymaga polityka w stosunku do rozwoju prywatnego sektora w gastronomii. Aktualnie obserwuje się ogromne różnice w jego rozwoju w przekroju międzywojewódzkim. Kształtują się one jak 1 : 12. Tymczasem gastronomia prywatna może odegrać dużą rolę w zaspokojaniu potrzeb ludności na terenach wiejskich, w małych miastach oraz w miejscowościach turystycznych.

Generalnie w ramach wdrażanej obecnie reformy gospodarczej należałoby dążyć do poważnej rozbudowy gastronomii świadczącej usługi powszechnego żywienia i wyeliminowania popełnionego przed kilkunastu laty błędu, w wyniku którego odrzucono koncepcję rozwoju zakładów masowego żywienia.

W rezultacie zasygnalizowanych i proponowanych przedsięwzięć powinna nastąpić poprawa przestrzennych relacji między układami popytu i podaży usług gastronomicznych. Należy podkreślić, iż nie jest to równoznaczne z sugerowanymi w niektórych opracowaniach koncepcjami równomiernego rozmieszczenia bazy gastronomicznej w układach terytorialnych.

SPATIAL DISTRIBUTION OF CATERING SERVICES IN POLAND

Summary

The post-war period brought about a rapid development of both open and closed catering in many countries. Presently, in the developed countries it beca-

¹⁷ Por. U. Zatorska, *Zamiast stołówki dyskoteka*, *Życie Gospodarcze* 1983, nr 3, s. 5.

me an important link in the complex of provision business and tourism. In Poland, in the last 40 years that development was poor. That is why synchronizing spatial structures of supply and demand for catering services becomes an important task. On the basis an analysis produced in the article, with the use of taxonomic methods, it has (to be stated that the largest disparities in the spatial structures of demand and supply for catering services are observed in the city agglomerations and in the area of Central-Eastern Poland. It results in determined effects for the population. First of all it can influence differentiation of living standard and negatively affects the level of nourishment of the society. Therefore, the ascertained deviations in development must be eliminated in the course of the implemented economic reform.