

Załącznik nr 4 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie - Merytoryczne Założenia Działalności Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN

Muzeum

Polska była kiedyś centrum żydowskiej diaspory, miejscem życia największej społeczności żydowskiej na świecie. Wiele Żydów ma swoje korzenie w Polsce, która była kiedyś jednym z największych i najbardziej kulturowo zróżnicowanych krajów Europy.

Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN, jest pierwszym i jedynym muzeum na świecie poświęconym w całości historii Żydów polskich. Goście Muzeum są zaangażowani w interaktywną opowieść, zaproszeni w podróż przez tysiącletnią polsko-żydowską historię. Muzeum POLIN coś więcej niż muzeum. To wielofunkcyjne centrum edukacyjne i kulturalne, z bogatą ofertą programową w unikatowym budynku projektu Rainera Mahlamäkiego, który można podziwiać w sercu przedwojennej żydowskiej Warszawy.

Muzeum jest portalem. Miejscem rozpoczęcia podróży przez bogaty świat polskich Żydów. Jest otwartym forum, miejscem dialogu na temat przeszłości, teraźniejszości i przyszłości. Inspiruje gości do refleksji nad znaczeniem dziedzictwa żydowskiego w Polsce, do odkrywania jego spuścizny dla świata. Pokazuje nowe sposoby doświadczania historii, poprzez szerokie spektrum programów edukacyjnych i kulturalnych, dla dorosłych i dzieci, dla gości z Polski i z całego świata.

Muzeum ściera się ze stereotypami i promuje odpowiedzialność społeczną, wartości demokratyczne i zaangażowanie obywatelskie. Muzeum chce inicjować społeczną zmianę.

Muzeum Historii Żydów Polskich chce być i staje się jedną z najważniejszych placówek tego typu na świecie, jest także największym muzeum o tematyce żydowskiej w Europie. Jest nową, wielofunkcyjną instytucją kultury w Warszawie, wizytówką zarówno Warszawy jak i Polski.

Budynek

Niezwykły oszklony, przecięty falującą ścianą budynek Muzeum, projektu wyłonionego w międzynarodowym konkursie i zdobywca wielu nagród architektonicznych. Budynek Muzeum ma 16005,51 m² powierzchni użytkowej, w tym jedną trzecią zajmuje Wystawa Stała, pozostała część – wystawy czasowe, wielofunkcyjne sale: audytorium, projekcyjne, sale

warsztatowe Centrum Edukacyjnego, specjalna przestrzeni dla dzieci Miejsce Edukacji Rodzinnej Króla Maciusia, sklep, Centrum Informacji Historycznej.

Wystawa

Wystawa stała jest sercem Muzeum POLIN. Przechodząc przez osiem galerii – rozpoczynając od średniowiecza, na dzisiejszym dniu kończąc – goście Muzeum wyruszają w podróż. Zamiast przyglądać się zwykłym eksponatom, zostaną zanurzeni w tysiącletniej historii polskich Żydów. Przejdą przedwojenną żydowską ulicą; zobaczą zrekonstruowaną drewnianą synagogę, która została odtworzoną tradycyjnymi metodami; poznają historię opowiedzianą z perspektywy rzeczywistych bohaterów wydarzeń. Wystawa ma zadanie angażować zwiedzających na poziomie emocjonalnym i intelektualnym, pozwoli doświadczyć i zrozumieć dzieje Żydów polskich oraz wyjątkowość polskożydowskiej kultury.

W 2017 r. muzeum odwiedziło ok. 730 tysięcy osób (wskazania z bramek), w tym wystawę stałą obejrzało ok. 350 tysięcy zwiedzających z Polski i zagranicy.

Wymagane funkcje restauracji:

1. Funkcje gastronomiczne ogólnodostępne dla gości i pracowników Muzeum.
2. Przestrzeganie wartości promowanych w Muzeum.
3. Oferowane posiłki muszą być:
 - a. dostosowane do pór dnia i wydarzeń specjalnych, które mogą mieć miejsce w Muzeum,
 - b. różnorodne cenowo, uwzględniając różne grupy docelowe takie jak dzieci i młodzież szkolna, turyści polscy, turyści zagraniczni, indywidualni i grupowi, oferta dla wegetarian oraz oferta fit,
 - c. zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie,
 - d. komponowane z użyciem sezonowych świeżych owoców i warzyw oraz z produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców,
 - e. oparte na tradycyjnej kuchni żydowskiej, aszkenazyjskiej, sefardyjskiej, mieszanej lub izraelskiej,
 - f. kosher-style
 - g. w barku powinny być dostępne gotowe, certyfikowane posiłki koszerne,
 - h. estetycznie serwowane,
4. Oferowane posiłki nie mogą:
 - a. zawierać wieprzowiny i mięsa zwierząt uznawanych za niekoszerne,
 - b. łączyć produktów mlecznych i zwierzęcych,
 - c. zawierać owoców morza,

- d. mieć charakteru fast foodu produkowanego z półproduktów,
 - e. w całości pochodzić z mrożonek, produktów wysoko przetworzonych, półproduktów lub produktów gotowych,
 - f. zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych,
 - g. w wyraźny sposób odchodzić tematycznie od kuchni żydowskiej w kierunku np. dań kuchni azjatyckiej (sushi i inne), włoskiej (np. pizzeria), meksykańskiej i innych.
- 5. Wysokie standardy obsługi klienta, w tym personel znający języki obce w sposób komunikatywny, umożliwiającą sprawną i profesjonalną obsługę.
 - 6. Wysoki poziom okazjonalnej obsługi gości VIP, w tym dyplomatów, gości ambasad a nawet głów państw, wybitnych członków świata nauki lub artystów.
 - 7. Obsługa imprez okolicznościowych (np. obchodzenie świąt żydowskich) wynikających ze specyfiki obiektu oraz czasowe dopasowanie menu do tradycyjnych świąt (np. Chanuki), mile widziane menu inspirowane dominującymi wydarzeniami (np. wystawami czasowymi).
 - 8. Gotowość wsparcia muzeum i współpracy przy realizacji oferty programowej w zakresie gastronomii i kulinariów.
 - 9. Zaangażowanie w realizację znanych z wyprzedzeniem wydarzeń takich jak Dzień Dziecka, Noc Muzeów, festiwale kulinarne i inne projekty promocyjno-kulturalne itp.
 - 10. W miarę możliwości i posiadanych zasobów promocja wśród klientów restauracji wiedzy o kuchni żydowskiej, w tym zakresie również współpraca z działem komunikacji muzeum oraz Menora Info Punkt.
 - 11. Przejawianie inicjatywy i chęć rozwoju restauracji jako miejsca znanego w Warszawie z dobrej kuchni żydowskiej.
 - 12. Wykorzystywanie nowoczesnych narzędzi do obsługi i komunikacji z klientami i potencjalnymi klientami, posiadanie własnej strony internetowej i aktywnego profilu lub profili w mediach społecznościowych.
 - 13. Minimalizacja stołówkowego charakteru poprzez przemyślany i spójny wizerunek marki oraz wystrój, nawiązujący do nowoczesnej architektury Muzeum, kolorystyki, używanych materiałów i form.

Wymagany asortyment:

- 1. Restauracja ma specjalizować się w kuchni żydowskiej.
- 2. Bufet restauracji – ma prowadzić sprzedaż napojów gorących i zimnych, wyrobów cukierniczych, dań na wynos typu kanapki, sałatki oraz gotowych dań koszernych.
- 3. Bufet restauracji jest otwarty na hol główny Muzeum.

**Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN**

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

4. Potrawy muszą być zróżnicowane pod względem cenowym i dostosowane do różnych grup klientów.

**Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN**

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl