



Projekt miejski 2011

Cukiernia „Delicje” -

tu zatrzymał się czas, a świat wokół nas,

niech dokąd zechce gna.



Fot. 1 - „Delicje” z zewnątrz.

Autorzy:

Paula Bojanowska

Paula Hinz

Monika Bukowska

Marek Łappo

Alexander Czartoryski

„Żona i kawiarnia”

*Mężczyzna - w normie - każdy wie
kochanki ma chociażby dwie
i pędzi życie nie najmarniej.
Niekiedy pójdzie do kawiarni
z jedną, a przy stoliku druga,
to on znacząco do niej mruga,
że ta, co z nim, to właśnie żona.
Metoda prosta i sprawdzona.
Co mówisz? Że inaczej bywa,
bo żona może być prawdziwa?
No nie, metoda nie zawodzi,
kto - do lokalu - z żoną chodzi?!*

Spis treści:

Wstęp	4
Historia.....	4
Lokalizacja.....	7
Widok z zewnątrz.....	8
Archaiczny wystój.....	9
Wywiady.....	12
Degustacja.....	14
Wnioski z badań.....	15
Podsumowanie.....	20
Załączniki – ankiety.....	21

Do naszego projektu miejskiego wybraliśmy cukiernio - kawiarnię „Delicje” w Gdyni przy ulicy 10 lutego. Wiedzieliśmy o istnieniu tego miejsca, ponieważ w Trójmieście znajduje się kilkanaście filii, które większość z nas doskonale zna. Nikt jednak nie był wcześniej w głównym oddziale cukierni dlatego właśnie zdecydowaliśmy się na to miejsce. Sugerowaliśmy się także położeniem oraz przede wszystkim bogatą historią, która w szczególności nas zainteresowała. Nie chcieliśmy, aby ktoś czuł się pokrzywdzony dalekimi dojazdami dlatego centrum Gdyni stało się idealną lokalizacją dla wszystkich do opisywania obiektu.

Po przygotowaniu wstępnego planu naszych działań ruszyliśmy do boju pełni entuzjazmu, Po kolejnych odwiedzinach cukierni zdobywaliśmy coraz to ciekawsze informacje, które potwierdzały nasze wstępne założenia. Podczas licznych rozmów z klientami jak i pracownikami coraz bardziej doceniliśmy magię oraz urok tego miejsca, które w świadomości wielu ludzi wydaje się być nieśmiertelne.

Historia

Cukiernia „Delicje” powstała 07.10.1979 r. z początku pracowało w niej ponad 50 pracowników. Produkując wyroby tylko z naturalnych surowców bardzo szybko cukiernia zdobyła tytuł jednej z najlepszych cukierni w Trójmieście i w Polsce. Chwile po tym utworzono nowe siedziby w Kaliszu, Poznaniu a nawet w Grecji. Cukiernia w Grecji nie jest własnością Pana Jana Czyżewskiego, ta cukiernia powstała na wzór Gdyńskiej, za opłatą, właściciel sprzedał receptury deserów, ciast, pozwolił na użycie wizerunku stworzonego w Trójmieście, jednak aktualnie nie ponosi z tego tytułu żadnych korzyści, ten zabieg można nazwać swego rodzaju „franczyzą”.

W dniu 01.11.1991 cukiernia Delicje została sprzedana Panu Janowi Czyżewskiemu jest on obecnym właścicielem, przygotowując się do jej kupna Pan Jan skończył trzy etapowy kurs marketingu. Cukiernia została sprzedana wraz z długami wobec dostawców oraz wobec pracowników. Pierwszymi zmianami jakie wprowadził w Delicjach nowy właściciel, było podwyższenie płac pracowników oraz wysyłanie ich na kursy mające na celu podniesienie ich kwalifikacji. Pracowników wysłano na szkolenie organizowane przez producentów cukiernictwa do Niemiec,

Holandii, a w Polsce uczestniczyli w pokazach organizowanych przez Włochów i Francuzów. Przeprowadzono remont mający na celu poprawienie warunków pracy. Cukiernia od roku 1991 zajmuje się też tworzeniem dzieł sztuki jakim niewątpliwie są torty okolicznościowe, o dowolnym kształcie oraz wielkości, niektóre ważą nawet do 120 kg. Dekoracje tortów wykonywane są przez artystów, absolwentów szkół plastycznych. Torty te można zobaczyć i spróbować podczas wielu ważnych imprez organizowanych w Trójmieście.



Fot. 2 – Tort nr 1.



Fot. 3 – Tort nr 2.



Fot. 4 – Tort nr 3.

W roku 1992 zarejestrowano znak „Delicje” w Urzędzie Patentowym. Wykonano karty menu o bardzo wysokim standardzie. Pojawiły się także torby z logiem firmy oraz zaczęto reklamować cukiernie w radiu i prasie co trwa po dziś dzień. Jednym z pierwszych zabiegów reklamowych, który był stosowany to obniżanie cen do 50%, każdego dnia, godzinę przed zamknięciem, to przyniosło firmie zdecydowany wzrost dochodów i popularności.

W 1993 uruchomiono nowe dwa punkty sprzedaży w holu dworca PKP Gdynia i Rumi Janowo. Tego roku także wniesiono znaczny wkład inwestycyjny w zakup nowych maszyn i urządzeń. Cukiernia „Delicje” zaczęła sprzedawać swoje wyroby placówkom handlowym jednym z nich było Centrum Handlowe we Wrzeszczu, a także lokalom gastronomicznym.

Rok 1994 był rokiem kolejnych inwestycji, w których min. unowocześniono maszyny do produkcji cukierniczej i wybudowano kolejny punkt sprzedaży w pawilonie handlowym Makro Casch and Carry Poland S.A. w Gdyni. Od tego roku systematycznie powiększano sieć sprzedaży detalicznej m.in. na Osiedlu Dąbrowa w Gdyni, w Gdyni Chylonii, we Władysławowie oraz Jastrzębiej Górze - sezonowo.

Właściciel bardzo chętnie pomaga studentom, dotychczas powstało już kilka prac magisterskich oraz licencjackich stworzonych przez studentów Politechniki Gdańskiej, Uniwersytetu Gdańskiego, Akademii Morskiej oraz Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie.

Lokalizacja

Główna siedziba „Delicji” znajduje się w centrum Gdyni przy ulicy 10 Lutego 27. Podczas pierwszej naszej wizyty w cukierni naszą uwagę przykuło między innymi jej korzystne położenie. „Delicje” leżą na jednej z najstarszych, głównych ulic Gdyni niedaleko dwóch dużych centrów handlowych Batory, Kwiatkowski oraz informacji miejskiej. Dodatkowo ulica 10 Lutego tworzy wraz ze Świętojańską oraz Władysława IV główną siatkę komunikacyjną miasta. Prowadząc od dworca głównego w stronę morza stała się jednym z najbardziej zatłoczonych ciągów komunikacyjnych, ten fakt znacząco przyczynił się do rozwoju cukierni. Delicje codziennie mijane są przez tysiące mieszkańców miasta oraz turystów, którzy mogą stać się potencjalnymi klientami.



Fot. 5 - ul. 10 Lutego.

Widok z zewnątrz

„Delicje” to z całą pewnością najbardziej znana cukiernia na Pomorzu od ponad 30 lat. Warto też wspomnieć o tym, że idąc spod dworca ulicą 10 Lutego w oddali możemy zauważyć piękny widok, którym jest morze. Idąc wzdłuż ulicy nie jesteśmy w stanie przegapić cukierni i to nie ze względów reklamowych, aczkolwiek zmysłowych. Przechodząc obok budynku możemy poczuć wydobywający się z wewnątrz przepiękny, kuszący i zapraszający nas do środka zapach smakołyków oferowanych przez cukiernię. Zimową porą jesteśmy już od zewnątrz otaczani ciepłem tego miejsca, które przylatuje do nas wraz z zapachami przez małe okienko.

Niestety widok z zewnątrz tej cukiernio-kawiarni nie zachęca, aby wstąpić do środka. Budynek, w którym znajduje się lokal jest bardzo stary, elewacja jest zaniedbana – prawdopodobnie nie zmieniana od początku istnienia budynku, podobnie jest w przypadku witryny restauracji, która nie wygląda interesująco. Jediną zaletą jest duża ilość okien, przez które możemy zobaczyć zarówno to co się dzieje w środku lokalu jak i na zewnątrz. Niestety widok z okna nie jest ciekawy, ponieważ jest to główna ulica, po której stale poruszają się pojazdy oraz znajdujące się zaraz za nią budynki usługowo-mieszkalne.



Fot. 6 – Okienko.



Fot. 7 – „Delicje” z zewnątrz.

Brak konkretnej, jakiegokolwiek dużej reklamy szyldu informującej przechodniów o tym, że to miejsce to cukiernia-kawiarnia, w której możemy kupić i skosztować przepyszne wypieki oraz desery, to sprawia, że miejsce jest słabo wypromowane wśród turystów. Mieszkańcy Trójmiasta z całą pewnością wiedzą czym są „Delicje” i gdzie się znajdują gdyż dla nich to miejsce jest tutaj od zawsze, natomiast dla kogoś kto niedawno przeprowadził się do Gdyni jest to miejsce, o którym niewiele się słyszy.

Archaiczny wystrój

Wchodząc do środka, pierwszą rzeczą, która widzimy jest mała oszklona lodówka, znajdują się w niej produkty, z których przygotowywane są ciasta oraz desery. Bardzo miło patrzy się na świeże owoce oraz inne produkty wchodząc do lokalu. Nabieramy wtedy pewności, że to co jemy jest przygotowane z najlepszych składników. Po prawej stronie cukierni jest lada, za którą stoją Panie ekspedientki pakujące smakołyki do kartonowych pudełeczek. Wokół nich poukładane są na

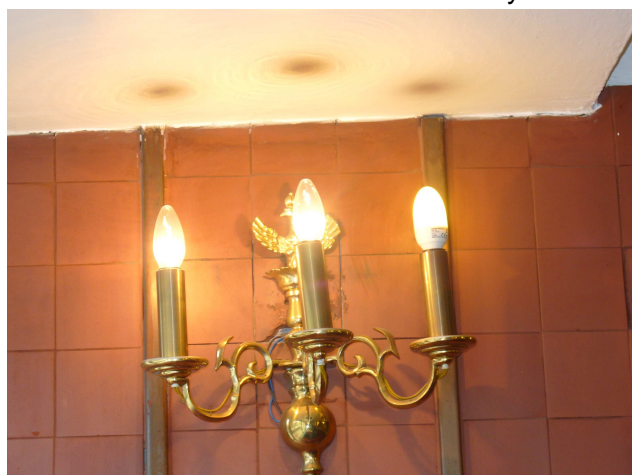
regałach ciasta oraz inne wypieki oferowane przez cukiernię. Wszystko wygląda bardzo apetycznie i z pewnością każdy chciałby kupić ich jak najwięcej.

Po lewej stronie cukierni znajdują się pierwsze stoliki z krzeselkami, przy których można zasiąść i skosztować zakupiony produkt. Stoliki są niejako zaproszeniem do tego co możemy spotkać na pierwszym piętrze. Kierując się schodami do góry natrafimy na dużą kawiarnię wyposażoną w piękne, mięsiste czerwone sofy wraz ze stoliczkami oraz inne miejsca do siedzenia. Bardzo intrygujące są małe „lady” ze skórzanymi „pufkami”, przy których mogą usiąść dwie osoby. Są one bardzo niskie i niewygodne, prawdopodobnie ideą powstania takich siedzisk była myśl o licznych gościach przybywających na kawę i deser. Kolory dominujące zarówno na dole jak i u góry to czerwień i złoto. Całość wystroju można określić – „na bogato, w starym stylu”.



Fot. 8 – Lada oraz lodówki ze smakołykami.

przychodzących tu pierwszy raz, a dla stałych bywalców jest to zdecydowanie powrót do młodości. „Delicji” z pewnością przydałby się powiew nowoczesności, odświeżenie lokalu, to co w nim jest po prostu stało się już stare, zużyte i niemodne. Nowy wystrój z pewnością przyciągnąłby do kawiarni nowych klientów, niestety nie można liczyć że stali bywalcy będą żyć wiecznie, a lokal naszym zdaniem zacznie wtedy umierać.

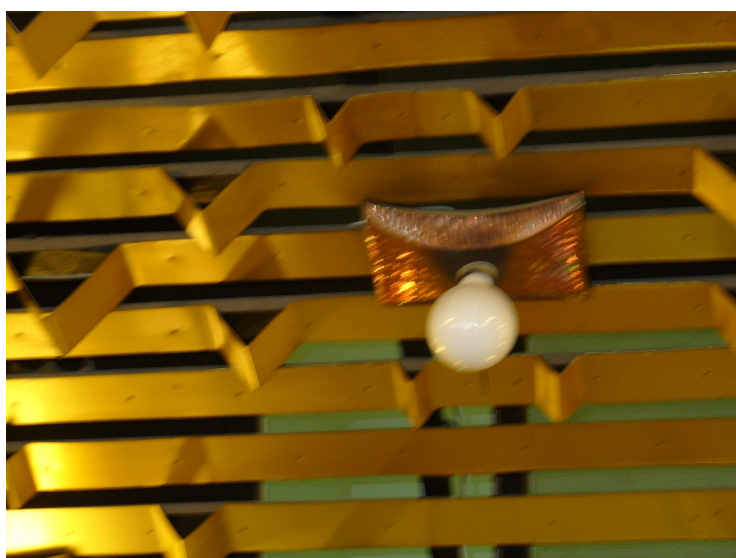


Fot. 9 – Lampka.



Fot. 10 – „Pufki”.

Fot. 11 – Mięśiste sofy.



Fot. 12 – Tak zwany „gwieździsty sufit”.

„Trzeba mieć niemało odwagi, aby się ukazać takim, jakim się jest naprawdę.”

Soren Kierkegaard

Wywiady

Przy naszej pierwszej wizycie w lokalu dowiedzieliśmy się kiedy możemy spotkać tutaj właściciela. Zatem pojawiłyśmy się w podanym terminie i czekaliśmy na Pana Jana. Kelnerka od razu po jego przyjsciu przekazała, że czekają na niego studenci. Pan Jan Czyżewski przywitał się z nami bardzo ciepło i od razu poczęstował nas deserem. Pierwsze lody zostały przełamane, gdy rozemocjonowany właściciel gestykułując podczas rozmowy wylał kawę, musieliśmy wzbudzić jego głębokie zainteresowanie, gdyż jak sam wspomniał nigdy wcześniej mu się coś takiego nie wydarzyło. Rozmawialiśmy o bardzo wielu sprawach od polityki po budowę domów. Pan Czyżewski bardzo dużo opowiedział nam o przebudowie Gdyńskich „Delicji” i o diametralnej zmianie wystroju na bardziej nowoczesny. Myśląc o klientach przyjeżdżających w okresie letnim właściciel chciałby, aby powstały tarasy, na których mogliby w słoneczny dzień skosztować przepysznych chłodzących deserów wraz z kawą. Z całą pewnością przyciągnęłyby to klientów, przecież kto w upalny dzień nie ma ochoty na spędzenie kilku chwil na świeżym powietrzu przy smacznym pucharku lodów. Tarasy niewątpliwie zwróciłyby uwagę przechodniów. Pan Jan mówiąc o zmianach jakie zajdą w kawiarni wspomniał też o „mini ladach”, które wzbudziły w nas tyle zainteresowania, zostaną one usunięte w celu powiększenia przestrzeni, po której będą mogły swobodnie poruszać się kelnerki no i oczywiście klienci, nie ma jeszcze konkretnego pomysłu co zrobić z „gwiazdzistym niebem” aczkolwiek jest ono charakterystyczną rzeczą w kawiarni i na pewno nikt nie chciałby, aby zniknął z niej ten niebiański element. Pan Jan wspomniał także o swoim synu, który przejmie ten dorobek, Panowie mają w planach także realizację kolejnego projektu mianowicie budowę cukiernio-kawiarni „Delicje” w Sopocie na wzór Grand Hotelu, który stał się już niejako wizytówką tego miasta, główne elementy to barokowa kopuła i klasycystyczna kolumnada na bardzo dużym balkonie, a wszystko to w otoczeniu pięknych drzew. Powstały już wstępne plany obiektu, które mogliśmy zobaczyć na własne oczy. Mimo całego majątku jaki ewidentnie posiada, Pan Jan Czyżewski jest normalnym, niesamowicie uprzejmym człowiekiem, z wielką

wiedzą i mnóstwem życiowych doświadczeń, na którego twarzy rysuje się radość, kiedy widzi zainteresowanie ze strony młodych ludzi jego osiągnięciami. Pasją Pana Jana jest polityka, mógłby na ten temat rozmawiać godzinami, zdradził nam także jacy politycy przebywali w jego kawiarni byli to m.in. Lech i Jarosław Kaczyńscy, a także Lech Wałęsa.

Po spotkaniu z Panem Janem Czyżewskim, umówiliśmy się na rozmowę z jedną z pracownic, która pisała pracę licencjacką oraz magisterską na temat „Delicji”. Pani Magda ukończyła Uniwersytet Gdański na Wydziale Ekonomii, jej praca dotyczyła aspektów finansowych, ekonomicznych, kondycji finansowej zakładu i wielu innych spraw. Rozmowa była bardzo serdeczna, Pani Magda tak jak i Pan Jan są bardzo uprzejmymi osobami. Odniosliśmy wrażenie, że relacje między nimi są bardzo przyjacielskie, mimo znaczącej różnicy wieku. Pani Magda również wspomniała o tym, że obecnie największym problemem „Delicji” jest niewielka liczba odwiedzających ją młodych ludzi. Większość klientów stanowi starsze pokolenie, które zna cukiernie od lat, jednak z roku na rok ich liczba jest coraz mniejsza. Dowiedzieliśmy się także jaka jest przyczyna braku muzyki w kawiarni. Jest to bowiem za duży wydatek, potrzebne są specjalne koncesje, jednak Pani Magda chce rozwiązać ten problem w inny sposób, ma już swoją koncepcję, być może gdy następnym razem odwiedzimy „Delicje” z głośników będzie wydobywała się cicha muzyka. Następnie Pani Magda opowiedziała nam jak dokładnie wyglądała sprawa powstania oddziałów „Delicji” w Grecji. Nasza rozmowa nie trwała zbyt długo. Ponownie dzięki niesamowitej uprzejmości właściciela zostaliśmy poczęstowani przepysznym deserem, a Pan Jan życzył nam udanej pracy nad projektem i powodzenia na uczelni.

Degustacja



Na naszej pierwszej wizycie w kawiarni, przeprowadziłyśmy z dziewczynami krótką degustację. Usiadłyśmy na przytulnych kanapach w kawiarni na górze przy samym oknie, po chwili podeszła do nas bardzo miła kelnerka. Zamówiłyśmy po galaretkę z owocami i bitą śmietaną i przystąpiłyśmy do degustacji, jej wyniki przedstawiamy poniżej.

Fot. 13 – Deserek.

Wyniki degustacji:

	Paula B.	Paula H.	Monika B.
Świeżość produktów (Tak/Nie)	Tak, wszystko świeże	Tak	Tak
Smak (1-5)	5	5	5
Podanie (1-5)	5	5	5
Ogólna ocena (1-5)	5	5	5
Cena 6 zł	W porządku	W porządku	W porządku

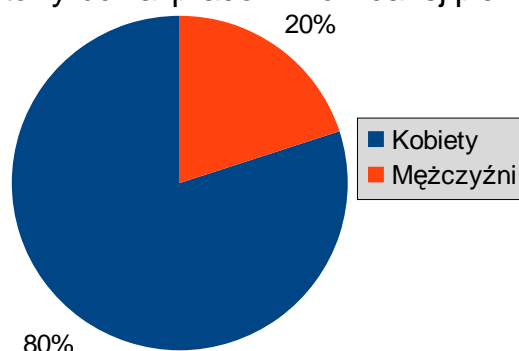
Nasza degustacja wypadła bardzo pozytywnie, wszystko nam się podobało, a sam deser był po prostu przepyszny. W kwestii smaku wyrobów, ich podania nie ma się do czego przyczepić, co powtarzali też stali bywalcy „Delicji” w rozmowach z nami.

Wnioski z przeprowadzonych badań

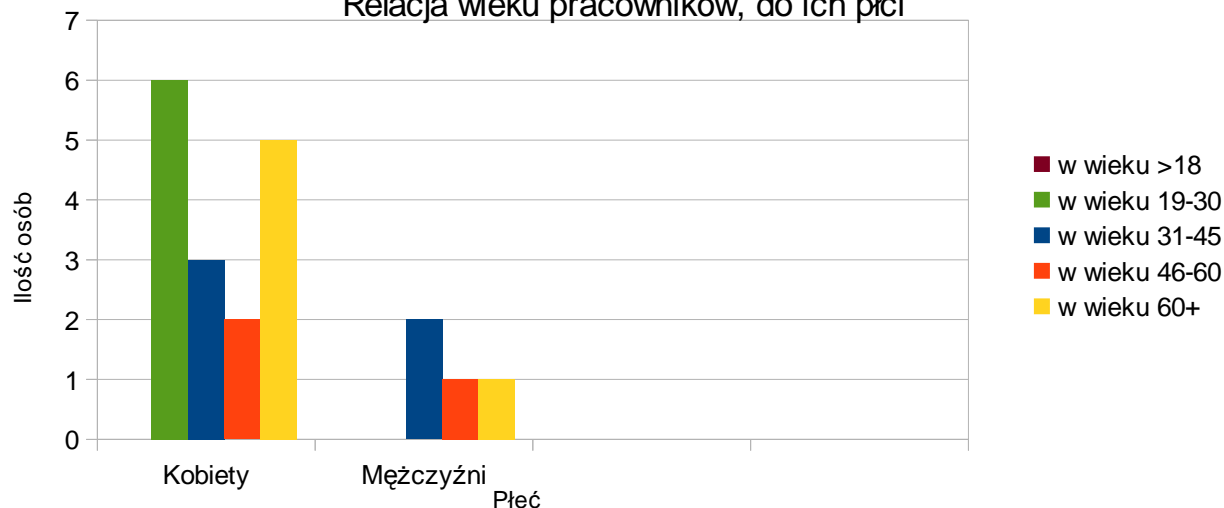
Przeprowadziliśmy trzy ankiety, pierwsza skierowana do pracowników „Delicji”, druga do klientów, trzecia zaś to ankieta do osób przypadkowo spotkanych na ulicy. Wszystkie trzy kwestionariusze dołączamy do naszej pracy.

Ankieta z pracownikami została przeprowadzona wśród 20 osób, 16 kobiet i 4 mężczyzn. Kobiety zdecydowanie przeważają w tym zakładzie pracy, stanowią aż 80%.

Procentowy udział pracowników danej płci



Relacja wieku pracowników, do ich płci



Na wykresie widać wyraźnie, że w „Delicji” najczęściej spotkamy panie w wieku 19-30 i panie powyżej 60. Mężczyźni w tej cukierni są rzadkością, z przeprowadzonych wywiadów wiemy, że pracują oni głównie na produkcji.

Pracownicy mają głównie wykształcenie zawodowe, są przygotowani do zawodu, który wykonują lub wykształcenie wyższe, porównując ankiety zauważamy, że wykształcenie zawodowe dotyczy głównie pań po 60 roku życia, które pracują w cukierni wiele lat, natomiast wykształcenie wyższe to panie z młodszej grupy wiekowej 19-30 lat, z naszej wiedzy wynika że są one kelnerkami lub pracują w



biurze cukierni.

W ankiecie do pracowników zadaliśmy też pytania o staż pracy oraz o to czy lubią swoją pracę, jeśli tak – dlaczego? W odpowiedziach często pojawia się odpowiedź – pracuję 29-31 lat.

Rozmawialiśmy z panią, która pracuje na produkcji od 31 lat, czyli od samego początku „Delicji”. Jest ona przemiłą osobą i pracuje w tym miejscu, ponieważ jest koleżanką właściciela jeszcze z czasów szkolnych. Wspominała jak ciężko było na początku rozkręcić biznes, ale udało się osiągnąć rozpoznawalność w branży cukierniczej. Nasza rozmówczyni jest znakomitym cukiernikiem, tutaj nauczyła się wszystkiego, a teraz przekazuje wiedzę młodszym pracownikom, a sama cały czas szuka nowości, które można by wprowadzić do przepisów. Mówiła nam jak bardzo

zmienił się lokal od samego początku jak bardzo rozrosła się część produkcyjna i jak stopniowo zwiększała się ilość rąk potrzebnych do pracy.

W ankiecie nie było ani jednej odpowiedzi – Nie lubię swojej pracy. Wszyscy pracownicy są zadowoleni, a jako powody podają : miłą atmosferę, przyjaznych współpracowników, kontakt z klientami, firma jest przyjazna matce z dzieckiem, dogodne godziny pracy, uczciwy wyrozumiały pracodawca, dobra lokalizacja oraz wynagrodzenie.



Fot. 14 - Kącik w górnej części kawiarni.



Fot. 15 – Zadowoleni klienci, w dolnej części „Delicji”.

Ankieta z dwudziestoma klientami kawiarni, przeprowadziliśmy w ciągu dwóch dni o różnych porach. Przygotowana przez nas ankieta była dość długa, dlatego też nie każdy bywalec kawiarni zgodził się nam pomóc, jednak zdecydowana większość była zainteresowana badaniem i nastawiona bardzo przyjaźnie. W ankiecie znalazły się dwa pytania otwarte oraz takie, w którym możliwy był wybór kilku odpowiedzi, niestety respondenci nie chętnie udzielali odpowiedzi na te pytania. Otrzymane wyniki podajemy poniżej na przykładowym formularzu.



Anonimowa ankieta skierowana do klientów cukierni „Delicje”.
Projekt miejski studentów Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego.

Przy wybranej odpowiedzi, proszę postawić krzyżyk, należy wybrać tylko jedną odpowiedź.
W pytaniach otwartych proszę o zwięzłą odpowiedź.

1. Płeć
40% kobieta 20% mężczyzna
2. Wiek
5% poniżej 18 19% 19-30 25% 31-45 10% 46-60 50% powyżej 60
3. Wykształcenie
5% podstawowe 15% zawodowe 30% średnie 50% wyższe
4. Źródło dochodu
10% uczeń/student 60% emeryt/rencista 25% stałe zatrudnienie 5% bezrobotny
5. Jak często odwiedza pan/i cukiernię „Delicje”?
10% codziennie 30% kilka razy w tygodniu 25% kilka razy w miesiącu 35% rzadziej
10% jestem tu przypadkowo
6. Dlaczego odwiedza pan/i cukiernię „Delicje”? (można zakreślić więcej niż jedną odpowiedź)
dobra odpowiedź została zakreślona --- razy
10% klimat miejsca 8% lokalizacja 2% cena 1% smaczne wyroby 0% uprzejma obsługa
 inne powody (jakie?)...rodzina...praca...na wypoczynku...byłi...spodobał...
7. Z kim odwiedza pan/i cukiernię „Delicje”?
10% z rodziną 65% z przyjaciółmi 15% z partnerem/partnerką 10% sam/sama
8. Jak ocenia pan/i obsługę w cukierni „Delicje”? (5 to maksymalna ocena)
 1 2 5% 3 30% 4 45% 5
9. Jak ocenia pan/i wyroby cukierni „Delicje”?
50% bardzo smaczne 45% dobre 5% przeciętne niedobre
10. Czy uważa pan/i że w cukierni „Delicje” powinno się coś zmienić?
poprawić na menu, wystrój na nowo, koruski (zniknąć), caka, smaczki, ...
renowacja (smażenie), wystrój, leni, na...nie...niektórych wyrobach...
11. Czy zna pan/i jakąś historię związaną z cukiernią „Delicje”?
Spotkał...Edyta...Lubich...w cukierni...później...na...niektóre z nich...
przed...w...mieści...nie...tutaj...lub...ma...jako...jaki...part...
i...to...nie...

Bardzo dziękujemy za wypełnienie ankiety ☺.
Studenci Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego

Otrzymane wyniki nie zaskoczyły nas, większość bywalców kawiarni to kobiety stanowią aż 70%. Przeważnie są to osoby w wieku 60+, emeryci lub renciści, zdecydowana większość posiada wykształcenie wyższe, a cukiernie odwiedza z przyjaciółmi. Dla klientów kawiarni ważny jest przede wszystkim klimat miejsca oraz smak wyrobów. Sporo osób udzieliło odpowiedzi, że „Delicji” przydałby się remont, lekki powiew świeżości oraz rabaty dla emerytów. W dwóch formularzach znalazłyśmy informację, że przed „Delicją” mieścił się w tym miejscu klub nauczycielski, odbywały się tutaj tańce, nauczyciele mogli przychodzić z całą swoją rodziną, szczególnie w pamięć zapadła nam romantyczna historia Pana Zygmunta, który poznał tutaj swoją pierwszą żonę i przychodzi tu z sentymentu. Jedna osoba udzieliła odpowiedzi o spotkanej tutaj gwiazdzie – Edycie Górniak.

Ankieta do przechodniów (21 respondentów).

„Delicje” kojarzę z :	Ilość osób	W procentach (w zaokrągleniu)
⤴ Cukiernią	10 osób	48%
⤴ Kawiarnią	3 osób	16%
⤴ Ciasteczkami	7 osób	35%
⤴ Nie wiem	1 osoba	1%
Wiem gdzie jest cukiernia „Delicje”	17 osób	81%
Nie wiem	4 osoby	19%
Odwiedzam cukiernie „Delicje”	13 osób	62%
Nie odwiedzam	8 osób	38%

Ankieta z przechodniami pokazała nam, że mniej więcej połowa dokładnie 48% z 21 ankietowanych, słowo „Delicje” kojarzy z cukiernią, a prawie 34% z popularnymi ciasteczkami. Reszta respondentów nazwę tę kojarzą z kawiarnią. Lub nie są zorientowani. Na pytanie czy wiedzą gdzie znajduje się cukiernia „Delicje” 80% ankietowanych odpowiedziało- Tak. Kolejne pytanie dotyczyło tego czy dana osoba odwiedza „Delicje”, 62% udzieliło pozytywnej odpowiedzi.

Podsumowanie

Cukiernia - kawiarnia „Delicje” to niewątpliwie miejsce, o którym warto opowiedzieć. Po przeprowadzeniu wszystkich badań zgodnie stwierdziliśmy, że wybór tego lokalu był odpowiedni do przedstawienia go na zajęciach ze społeczno - kulturowych uwarunkowań. Zaangażowanie pracowników, ciągłe ulepszanie przepisów oraz powstanie tak wielu oddziałów cukierni jest godne podziwu.

Lokal o tak bogatej historii z całą pewnością dla wielu ludzi stał się nie tylko cukiernią, w której można wypić dobra kawę i zjeść deser, ale również miejscem spotkań, które posiada niesamowity klimat i atmosferę z przed lat, do której czasami z chęcią miło się wraca. Szczególnie starsze osoby posiadają sentyment do tego lokalu. Podczas spotkań z rodziną czy przyjaciółmi wspominając, mogą poczuć się jak za dawnych lat

Niestety dla młodzieży „Delicje” nie posiadają tego uroku. Archaiczny wystój, brak muzyki oraz odpowiedniej reklamy, która trafiłaby do młodych ludzi sprawia, że kawiarnia jest rzadko przez nich odwiedzana. Przyzwyczajeni do nowoczesnych, punktów nie zwracają uwagi na stary zaniedbany budynek, który w ich pamięci stoi tu od zawsze. Również nasze pierwsze wrażenie po wejściu do środka było negatywne. Naszą uwagę przykuwały w szczególności zniszczone, stare meble oraz tandetne elementy wystroju utrzymane w kolorach złota i czerwieni, jednak po rozmowie z właścicielem oraz klientami dowiedzieliśmy się za co cenią to miejsce i zaczęliśmy odczuwać magię tej kawiarni.

„Delicje” niegdyś przepęłniały tłumy klientów. Lokal pełnił funkcję ekskluzywnej kawiarni, która fascynowała bogatym, luksusowym i pełnym przepychu wnętrzem, które przyciągało masę ludzi. Jednak po kilkunastu latach w oczach wielu straciła swój czar. Po zakończeniu naszych badań jesteśmy pełni nadziei, że planowana przebudowa oraz zmiana wystroju tchnie nowe życie w „Delicje” ,co w efekcie sprawi, że przyszłe jak i terażniejsze pokolenia docenią to miejsce.

„Nie ważne jest, co widzisz, istotne jest, co dostrzega Twój umysł.”

„Zawsze może być lepiej, ale cieszymy się tym, co mamy.”

Artur G. Kamiński

Załączniki - ankiety



Anonimowa ankieta skierowana do pracowników cukierni „Delicje”.

Projekt miejski studentów Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego.

Przy wybranej odpowiedzi, proszę postawić krzyżyk, należy wybrać tylko jedną odpowiedź. W pytaniach otwartych proszę o zwięzłą odpowiedź.

1. Płeć

kobieta

mężczyzna

2. Wiek

poniżej 18

19-30

31-45

46-60

powyżej 60

3. Wykształcenie

podstawowe

zawodowe

średnie

wyższe

4. Staż pracy w cukierni „Delicje”

.....

5. Czy lubi pan/i swoją pracę w cukierni „Delicje”? (Tak lub Nie, i dlaczego?)

.....

.....

Bardzo dziękujemy za wypełnienie ankiety ☺.

Studenci Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego



UNIWERSYTET GDAŃSKI

Anonimowa ankieta skierowana do przypadkowo spotkanych osób, przeprowadzona w centrum Gdyni.

Projekt miejski studentów Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego.

1. Z czym kojarzy się Panu/i nazwa „Delicje”?

.....

2. Czy wie Pan/i gdzie znajduje się cukiernia „Delicje”?

.....

3. Czy odwiedza Pan/i cukiernie „Delicje”?

TAK / NIE

4. Jeśli tak, to jak często?

.....

5. Czy odwiedza Pan/i cukiernie, by wziąć wyroby na wynos, czy też odwiedza pani kawiarnię?

NA WYNOS / KAWIARNIA



UNIwersYTET GDAŃSKI

Anonimowa ankieta skierowana do klientów cukierni „Delicje”.

Projekt miejski studentów Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego.

Przy wybranej odpowiedzi, proszę postawić krzyżyk, należy wybrać tylko jedną odpowiedź. W pytaniach otwartych proszę o zwięzłą odpowiedź.

1. Płeć

kobieta

mężczyzna

2. Wiek

poniżej 18

19-30

31-45

46-60

powyżej 60

3. Wykształcenie

podstawowe

zawodowe

średnie

wyższe

4. Źródło dochodu

uczeń/student

emeryt/rencista

stałe zatrudnienie

bezrobotny

5. Jak często odwiedza pan/i cukiernie „Delicje”?

codziennie

kilka razy w tygodniu

kilka razy w miesiącu

rzadziej

jestem tu przypadkowo

6. Dlaczego odwiedza pan/i cukiernie „Delicje”? (można zakreślić więcej niż jedną odpowiedź)

klimat miejsca

lokalizacja

cena

smaczne wyroby

uprzejma

obsługa inne powody (jakie?).....

7. Z kim odwiedza pan/i cukiernię „Delicje”?

z rodziną

z przyjaciółmi

z partnerem/partnerką

sam/sama

8. Jak ocenia pan/i obsługę w cukierni „Delicje”? (5 to maksymalna ocena)

1

2

3

4

5

9. Jak ocenia pan/i wyroby cukierni „Delicje”?

bardzo smaczne

dobrze

przeciętne

niedobre

10.Czy uważa pan/i że w cukierni „Delicje” powinno się coś zmienić?

.....
.....

11.Czy zna pan/i jakąś historię związaną z cukiernią „Delicje”?

.....
.....
.....

Bardzo dziękujemy za wypełnienie ankiety ☺.

Studenci Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Gdańskiego

