Jak jemy w Łodzi? KONKURS

„Panaceum”: – Dziesięć lat – w świecie Internetu, gdzie wszystko dzieje się bardzo szybko, strony znikają, idole spadają z piedestału, mody przemijają ekspresowo – wasz blog zdaje się być dinozaurem w sieci. Jakie były jego początki?

Iza Borowska: – Nasz blog o Łodzi miał pełnić dwie funkcje: promować lokalną kuchnię łódzką oraz dostarczać informacji o tym, co się dzieje w rodzimej gastronomii. Pierwszy wątek w tamtych czasach był dość karkołomny, ale cieszę się, że ta „długofalowa strategia” jest realizowana do dzisiaj, jak chociażby poprzez kampanię promującą zalewajkę czy nasze książki, które wydałyśmy w wydawnictwie Księży Młyn: „Łódzka Kuchnia Czterech Kultur” oraz „Łódzka Kuchnia Regionalna”.

– **Drugi pomysł, czyli dostarczanie informacji o świecie łódzkiej gastronomii, też z powodzeniem realizujecie. Ja czytam was od lat, ale nawet nowi czytelnicy dość szybko zorientują się, że wbrew pozorom w waszym portalu nie ma zbyt wielu stricte recenzji z wizyt w restauracjach. Są teksty o nowych miejscach, bardziej opisowe, ale oceniania tu niewiele. To celowo?**

– Początkowo było takich recenzji zdecydowanie więcej. Jednak szybko dotarło do naszych aroganckich głów, że jednak nie powinnyśmy wydawać wyroków po jednorazowej wizycie, bo nawet najlepszym restauracjom zdarzają się wpadki. A znowu na zgłębianie tematu, wielokrotne wizyty nie było czasu. Nasz portal dość szybko stał się opiniotwórczy, wpływ naszych artykułów na wzrost odwiedzin lokali jest bardzo duża. Postanowiłyśmy skupić się na tym, co dobre w naszym mieście i – jeśli nadarzy się taka możliwość – chwalić. Nasze założenie jest takie – piszemy obiektywnie, bez emocji, chyba, że otwiera się perełka, wtedy szczerze chwalimy. Nigdy nie zależało nam na byciu ostrymi jak brzytwa krytykami kulinarnymi. Nie chciałyśmy być wrogiem numer jeden łódzkiej gastronomii, pamiętajmy, że szefowie kuchni to temperamentni ludzie z ostrymi nożami! (śmiech). A tak serio, to od początku wiedziałyśmy, że chcemy wspierać, a nie pogrążać restauracje w naszym mieście.

– **Wspomniałaś, że gdy opiszecie jakiś lokal, po publikacji przeżywa on prawdziwe oblężenie. To się dzieje tylko w przypadku nowych lokali? Łodzianie czerpią wiedzę o nowych miejscach z Jemy w Łodzi?**

– Z pewnością tak jest, że pomagamy w dotarciu do nowych gości. Tym bardziej pisząc o nowych lokalach, nie powinniśmy ich „recenzować” – każdy biznes potrzebuje chwili

na rozruch, w przypadku restauracji jest to chociażby „dogranie” ekipy w kuchni, wyszkolenie kelnerów, czy nawet upewnienie się, że ustawienie stolików jest przyjazne dla gości i obsługi. Dlatego opisując nowe miejsca, koncentrujemy się na menu, wystroju, pomyśle na lokal, przedziale cenowym. Czytelnik sam ocenia, czy to jego klimat, czy chce to miejsce odwiedzić.

Ale wracając do pytania – my piszemy nie tylko o nowych miejscach, często wracamy też do tych, które na kulinarnej mapie Łodzi są od dawna. Ostatnio zajrzałam do Otwartych Drzwi – włoskiej restauracji przy Piotrkowskiej. Słyną z klimatycznego ogródka latem, teraz zrobili remont w środku i jest bardzo stylowo. Pokazałyśmy na naszym Instagramie to wnętrze, zrobiło duże wrażenie na naszych czytelnikach, którzy tłumnie ruszyli zobaczyć je osobiście. Kilka dni później odebrałam telefon z podziękowaniem za ten materiał. Usłyszałam, że był to najlepszy weekend w historii tego lokalu, a to przecież bardzo popularne miejsce, działające blisko dziesięć lat.

Czy restauracje płacą wam za teksty?

– Większość tekstów jest bezpłatnych – gdy widzimy, że otwiera się coś ciekawego, co spodoba się łodzianom, po prostu piszemy o nim. Tworzymy też zestawienia, typu: „5 miejsc, gdzie zjesz brownie” – te teksty też cieszą się dużą popularnością. Można jednak za niewielką, jak na dzisiejsze stawki w Internercie, opłatą wykupić u nas materiał promocyjny. Wówczas piszemy o konkretnej ofercie jednej restauracji, która np. wprowadziła nowe menu, ma nowego szefa kuchni lub po prostu chce się przypomnieć czytelnikom Jemy w Łodzi. Jednak, co bardzo wyraźnie chcę podkreślić, nie można na Jemy w Łodzi wykupić pozytywnej recenzji lokalu. Przez to, że portal nie jest naszym głównym źródłem dochodu, mamy duży komfort tworzenia.

– **Portal, książki, social media – to już o was wiemy, ale nadal to nie koniec waszej działalności. Od kilku lat organizujecie bardzo popularne w Łodzi festiwale. Kiedy się one zaczęły?**

– To prawda, mamy apetyt na więcej. Sześć lat temu zorganizowałyśmy pierwszy festiwal – Święto Czekolady. Nie było łatwo – znane byłyśmy głównie z portalu i to też nie była tak rozpoznawalna marka jak teraz. Nakłoniłyśmy do udziału kilka zaprzyjaźnionych kawiarni. Teraz, gdy organizujemy festiwale, mamy raczej klęskę urodzaju i nierzadko zastanawiamy się, czy wszystkie lokale, które zgłaszają się do zabawy, podźwigną to wyzwanie, jakim jest udział w festiwalu kulinarnym.

Dziś naszą największą imprezą jest Festiwal Jemy w Łodzi Food Fest, w trakcie którego łodzianie odwiedzają kilkadziesiąt restauracji w czterech trasach kulinarnych. W tym roku tematami były: street food, sushi, pierogi i desery. Trasy dobieramy według kulinarnych

trendów i oczekiwań naszych gości.

W listopadzie startuje festiwal ramenu, który początkowo wydawał nam się imprezą niszową, a tymczasem ma swoje silne grono bywalców. Większość festiwalowych restauracji wydaje wówczas po kilkaset porcji ramenu dziennie, rekordziści – ponad tysiąc. Tu największym wyzwaniem jest logistyka i odpowiednie przygotowanie lokali. Bo chyba nie muszę mówić, kto zbiera cięgi za to, że w którejś knajpie zabrakło dań festiwalowych… (śmiech).

– **To nie koniec ciekawych inicjatyw…**

– W pandemii, w ramach wsparcia lokali, zorganizowałyśmy inny popularny festiwal, ale w zmienionej formule – Jemy w Domu Burger Fest, czyli święto burgerów w dostawie. Był koniec kwietnia, knajpy pracowały tylko w formule na wynos i z dowozem, morale restauratorów pukało od spodu, nastroje były – delikatnie mówiąc – minorowe. I wtedy weszłyśmy my, całe na biało (śmiech). Do śmiechu oczywiście wtedy nie było, ale wiedziałyśmy, że to jest właśnie nasza rola w tym trudnym czasie – zrobić wszystko, by pomóc ludziom, z którymi się znamy, lubimy. I nagle restauracje, które były zamknięte, miały po kilka zamówień dziennie, zaczęły znów gotować, bo łodzianie zamawiali festiwalowe burgery na potęgę.

– **To na pewno daje wielką satysfakcję! Wspomniałaś o trendach w gastronomii – możemy rozwinąć ten wątek? Jak jemy w Łodzi?**

– Może zacznę od trendu, który mnie trochę martwi, a mianowicie – zachowawczość. Wiele miejsc z potencjałem, ze zdolnymi szefami kuchni idzie trochę w „masówkę” i serwuje to, co wszyscy: burgery i makarony. Na pewno na ten stan rzeczy ogromny wpływ miała pandemia, bo nawet te lokale, które jeszcze dwa lata temu gotowały z ambicjami, teraz, by przetrwać, postawiły na bezpieczne smaki. Trudno się dziwić restauratorom – nie są to proste czasy, ale z drugiej strony głęboko wierzę, że łodzianie są gotowi na odważne rozwiązania. Pokazuje to choćby nowa restauracja Pho by Lili Tran z oryginalną kuchnią wietnamską. Tu z kolei uwidacznia się drugi trend, który określiłabym jako „Kierunek Azja” – my, Polacy, poznajemy coraz lepiej tę Azję dzięki podróżom i chcemy przywoływać smaki wakacji w Łodzi.

Trzeci trend to wege/vegan. Był moment, że otworzyło się sporo niszowych wegańskich miejsc, część przetrwała, część nie. Te, które są, mają dobrą pozycję, swoich stałych gości, docierają też do nowych osób. Ale to, co chcę podkreślić, to otwarcie na smaki wegetariańskie i wegańskie tradycyjnych restauracji. Zmieniły się proporcje w menu – to już nie są jedno–dwa proste dania „bez mięsa”, ale przemyślane, ciekawe kompozycje, które z pewnością zadowolą także tych, którzy na co dzień mięso jedzą. Ten trend

na pewno warto pochwalić.

– **Wiemy już, że nie piszecie recenzji, więc może tu, na łamach „Panaceum”, zdradzisz swoje TOP 5 łódzkich lokali?**

– Ja mam o wiele więcej miejsc, do których z przyjemnością chodzę, ale jeśli muszę się ograniczyć do pięciu, to niech będą to: zaczynając od śniadania – Dzień Dobry Caffe, Pho by Lili Tran, Centralna Gastromachina, Senoritas i Piwnica Łódzka.

– **Dziękuję za te typy i za całą rozmowę!**

Rozmawiała Agnieszka Danowska-Tomczyk

Panaceum 10/2021

Uwaga konkurs!

Specjalnie dla Czytelników „Panaceum” mamy konkurs, w którym do wygrania są trzy karty Jemy w Łodzi, uprawniające do 15-procentowej zniżki w najlepszych łódzkich restauracjach.

By wziąć udział w konkursie, wystarczy napisać na adres panaceum@oil.lodz.pl e-mail, który lokal jest Państwa ulubionym. Na odpowiedzi czekamy do 24 października.