

Warsztaty dobrego smaku. Atuty integrują i uczą

Nie tylko uczą gotowania pod okiem najlepszych kucharzy, ale też integrują i przede wszystkim bawią. Atuty Studio Kulinarne to nowe miejsce na gastronomicznej mapie Białegostoku.

Twórca przedsięwzięcia – Kamil Łacki, absolwent SGH, po dwóch latach pracy w banku doszedł do wniosku, że to jednak nie to, co chce robić w życiu. Wiosną tego roku postanowił uruchomić własną działalność gospodarczą. Decyzje podejmował wraz ze swoją narzeczoną – Anetą Pojawą, pasjonatką zdrowej kuchni.

- Chcieliśmy połączyć przyjemne z pożytecznym, a ponieważ oboje jesteśmy miłośnikami dobrego, zdrowego jedzenia, lubimy gotować i być z ludźmi – postanowiliśmy: warsztaty kulinarne – opowiada Kamil Łacki. - Tym bardziej, że w tym czasie w Białymstoku nie było jeszcze żadnego studia kulinarnego o tak szerokim profilu działalności. Doszliśmy do wniosku, że lepiej zaryzykować, być pionierem na rynku niż powielać czyjeś pomysły.

- Wiedzieliśmy że w Polsce studia kulinarne cieszą się dużym zainteresowaniem, że to już nawet nie moda, a wręcz rewolucja kulinarna – dodaje Aneta Pojawa. - Wśród ludzi rośnie świadomość, że warto się zdrowo odżywiać, używać świeżych produktów, a gotowanie może być sztuką i przyjemnością, a nie jedynie codziennym obowiązkiem. Dziś gotowanie jest seksy. Postanowiliśmy wykorzystać ten trend.

By ich pomysł miał jak największe szanse powodzenia postawili na szeroki zakres działalności, profesjonalnie wyposażony lokal i wyjątkowych prelegentów – szefów kuchni, baristów, dietetyków.

Dla przyjaciół, firm i rodzin

Z warsztatów, mogą korzystać nie tylko ludzie, którzy chcą nauczyć się gotować i wesoło spędzić czas z przyjaciółmi, ale też firmy, którym brakuje pomysłu na ciekawe spotkanie integracyjne lub biznesowe.

- Tym bardziej, że te eventy mają elastyczną formułę – mogą mieć bardziej formalny charakter pokazu kulinarnego i degustacji potraw, a mogą być okazją do nieformalnego spotkania w luźnej, sprzyjającej integracji atmosferze. Nic tak nie łączy jak wspólne picie, a potem celebrowanie tych potraw, angażujące wszystkie zmysły uczestników – przekonują twórcy studia.

Udział w warsztatach może też być ciekawym pomysłem na spotkanie rodzinne – wspólny obiad, ciekawe kinder party lub nietypowe przyjęcie komunijne. Ale to też kulinarne sesje zdjęciowe, gotowanie w plenerze, a nawet private dining, kiedy studio kulinarne jest scenerią kulinarnych popisów, a my tylko zapraszamy znajomych na wspólne gotowanie i wybieramy tematykę spotkania. O resztę zadbają Atuty.

- Zasada jest jedna - prócz porcji rzetelnej kulinarnej wiedzy i znakomicie przyrządzonych potraw – liczy się dobra zabawa i miła atmosfera. A wszystko podane w najlepszej oprawie – na tę kartę postawiliśmy – mówi Kamil Łącki.

Kuchnie świata w perfekcyjnym wnętrzu

Taki rozmach wymagał inwestycji – dzięki przekonującemu biznesplanowi Kamil otrzymał na start dotację z Urzędu Pracy, co pozwoliło na wyposażenie lokalu na parterze Rezydencji Piotrkowska w profesjonalny sprzęt AGD. Resztę trzeba było dołożyć ze środków własnych.

- Wielką wagę przykładaliśmy do wystroju – zdecydowaliśmy się na profesjonalnego projektanta, odpowiedzialnego również za projekt całego budynku – Macieja Matłowskiego. Ale staraliśmy się mieć wpływ na każdy element projektu, od wnętrza poczynając, poprzez logo, na stronie internetowej kończąc – opowiada właściciel.

Ostateczny efekt jest imponujący - ciekawe, industrialne wnętrze, ocieplone belami z 80-letniego drewna, duże i wysokie ściany, dające poczucie przestrzenności. Do tego profesjonalny sprzęt kuchenny, funkcjonalny, wyposażony w płyty grzewcze stół do przygotowania potraw oraz wygodny stół biesiadny.

- No i przede wszystkim niezawodna wentylacja - nie ma mowy, by goście wychodzili przesączeni kuchennymi zapachami – podkreśla młody przedsiębiorca.

Dodatkowy atut Atutów to wszechstronność kulinarnych pokazów – młoda firma ma już na koncie m.in. prezentacje kuchni prowansalskiej, chińskiej czy świeży temat – czyli sałatki z lekkimi dipami. Prawdziwą furorę zrobił kurs profesjonalnego parzenia kawy, do której mleko pozyskano...wprost od krowy Mandaryny, która była niespodzianką pokazu. A plany są niemniej ambitne – wrześniejsze tematy to sezonowe przetwory, kuchnia azjatycka i krótki kurs kuchni francuskiej oraz pomysł na idealny lunchbox, czyli zdrowe drugie śniadanie.

Dla ciała i dla ducha

Mimo, że działają zaledwie od kilku miesięcy, Atuty już stały się miejscem przyciągającym nie tylko amatorów dobrej kuchni i zabawy, ale też kulinarne gwiazdy, które podczas warsztatowych spotkań mogą zaprezentować cały swój kunszt. Swoimi sekretami dzieli się już m.in. Magdalena Radziszewska, certyfikowany diet coach i psycho-dietetyk z Instytutu Zdrowego Odżywiania w Białymstoku, Łukasz Zdrojkowski, szef kuchni, z doświadczeniem zdobytym w restauracjach i hotelach na południu Francji, Emilia Andrzejewska i Marcin Zalewski – założyciele Baristacji i Essenza Catering, Ewa Bałdyś – Jakuć szef kuchni w białostockim hotelu Silver, czy Bartek Łukaszewicz – pochodzący z Białegostoku, kucharz m.in. w pekińskiej restauracji

Wielki Ciel – restauracja w Górze i Dworku w Mławie

windy City, a obecnie w Sowa i Przyjaciele w Warszawie.

- Każdy, nawet najbardziej wyszukany pomysł naszych klientów jest do zrealizowania, oni są naszym motorem i inspiracją – podkreślają twórcy Atutów. - Ważne, by dotrzeć do odpowiednich prelegentów, dlatego utrzymujemy kontakty z szeroko pojętą branżą, współpracujemy z szefami kuchni nie tylko z Białegostoku. Jednak zależy nam również na propagowaniu wiedzy przekazywanej podczas naszych warsztatów, dlatego kontaktujemy się z blogerami kulinarnymi, branżowymi wydawnictwami i wszystkimi, którzy chcą tę wiedzę przekazać dalej.

Na warsztaty można zapisać się przez firmową stronę www.atuty.co

