

Cafe 22 zdecydowanie nie dostaje Muffiny Kulinarnej

Cafe 22 nie dostaje Muffiny Kulinarnej

Cafe 22 jedna z najbardziej nieprzyjemnych kawiarni, w których byłam ostatnio. Ta kawiarnia gości na mapie Szczecina od czasu jak powstał kompleks biurowo-hotelowy w sercu mojego miasta. Urzeka widokiem i tylko tym.

Dziś gościłam w tym miejscu pierwszy raz po zmianie wystroju. Jest ładnie, bardziej nowocześnie. I to tyle.

Usiadłam przy stoliku, do stolika podeszła kelnerka, młoda dziewczyna, która niczym mnie nie zaskoczyła; chyba nawet z uśmiechniętą buzią. Razem z moim partnerem zamówiliśmy po sałatkę. Ja zamówiłam sałatkę barbecue: kurczak, sałata, pestki słonecznika, warzywa, sosy. Nic nadzwyczajnego. Zamówienie zostało zrealizowane ... za szybko. I to już wzbudziło moje zaciekawienie. Jakże szybko znalazłam odpowiedź dlaczego. Moja sałatka została wyjęta z lodówki, nie została przygotowana przez kucharza „na świeżo”. Warzywa miały biały nalot. Jak pomidor poleży w lodówce, to ma taki białawy nalot właśnie. Nic strasznego jeszcze, ale taką sałatkę, która leży w lodówce mogę przygotować sobie sama w domu wieczorem i na drugi dzień rano zabrać ją do pracy. Ale nie o to tutaj chodzi, ludzie chodzą do restauracji, kawiarni po to, żeby móc poczuć się lepiej niż we własnym domu. Tymczasem moja sałatka została udekorowana paseczkami marchewki, które od leżenia w lodówce nie były nawet pomarańczowe, były wyschnięte i białe... A teraz hit: moja sałatka powstała na bazie mieszanki liści różnych sałat. Kilka liści w mojej sałatce było zgniłych... Sosy także pozostawiały wiele do życzenia: sztuczne, podejrzewam, że z torebek. Coś strasznego. Sałatka mojego partnera niczym nie różniła się od mojej. Były w niej dodatkowo zjełczałe orzechy włoskie.

Kiedy poprosiłam kelnerkę do stolika, by zakomunikować jej o zgniłych liściach sałaty w mojej sałatce i białym nalocie na warzywach, pani zareagowała poprawnie. Zaproponowała, że kucharz przygotuje świeżą sałatkę. Zgodziłam się. Chciałam zobaczyć co się wydarzy. I zamiast mieszanek sałat dostałam sałatę lodową, a zamiast pestek słonecznika ziarna kukurydzy z puszki. Dlaczego nikt nie poinformował mnie, że nie ma świeżego słonecznika, tylko wrzucił mi kukurydzę z puszki. Poza tym, dbam o poziom cukru we krwi, więc kukurydzy nie jadam! Coś okropnego. Błędem w całej sytuacji było to, że przy naszym stoliku nie pojawił się menedżer, który powinien stawić czoła tej nieprzyjemnej sytuacji.

A teraz chwila na zapłacenie rachunku. Dwie sałatki: 52 złote i dwie wody mineralne: 18 zł. Jedna woda kosztowała 9 zł!!!

To już chyba lekka przesada. Nie znam lokalu w Szczecinie, w którym za wodę mineralną 330ml płaci się 9 zł. Sałatki ohydne, nieświeże, obsługa zwyczajna, a ceny z kosmosu. Zdecydowanie nie pojawię się więcej w Cafe 22. A szkoda, bo miejsce jest bardzo urokliwe. Mam tylko nadzieję, że menedżer szybko zmieni kucharza, bądź lokal zmieni menedżera, bo źle tam się dzieje, oj źle.

Podsumowanie

Proponuję lokalowi przemyśleć strategię zarządzania kuchnią i personelem. W Cafe 22 klient traktowany jest bardzo przedmiotowo: przyjdzie, zje i będzie kolejny, a to bardzo zła strategia. Niech klient poczuje się wyjątkowo, a wróci.

Z przykrością informuję, że dziś kilka osób potwierdziło, iż w Cafe 22 jadło, cytuję „ohydne sałatki”. Marketing już jest, szkoda, że taki zły.

O Muffinach Kulinarnych możesz przeczytać tutaj.

