

Lody Marczak dostają Muffinę Kulinarą

Lody Marczak zdecydowanie zasługują na Muffinę Kulinarą

Już od kilku lat przyglądam się funkcjonowaniu tej wybitnej lodziarni na naszym rynku. W tym czasie zjadłam mnóstwo lodów w różnych miejscach, ale żadne lody nie smakują tak wyśmienicie jak lody u Marczaka.

Co tam jest? Niewiele właśnie. I tak ma być. Im mniej składników, tym w przypadku lodów lepiej.

Czego ja szukam w lodach? Śmietany. Lody Marczak są robione z prawdziwej śmietany. To właśnie dzięki niej mają wyraźny smak, są kremowe, jedwabiste i tłuste (w dobrym tego słowa znaczeniu). Każdy smak lodów smakuje wręcz wybornie. Próbując lodów o smaku liczi miałam wrażenie, że jem prawdziwe liczi! I tak jest z każdym wyprodukowanym przez nich smakiem. Nie ma tutaj miejsca na sztuczne aromaty i inne oszustwa.

Co jeszcze wyróżnia Marczaka od innych lodziarni? Atmosfera. Tam wszyscy się znają, każdy się do każdego uśmiecha. Szefowa rozmawia z klientami, a jej pracownicy lubią swoich klientów. To widać. Zresztą kiedy coś robione jest z pasją, to będzie to widać na każdym kroku.

Lody Marczak to także wydzielona osobna przestrzeń widoczna dla każdego klienta. Tutaj można podglądać manufakturę marczakowych lodów.

Trochę ubolewam, że nie można wygodnie przy stoliku rozkoszować się smakiem lodów. Myślę jednak, że ten sposób na sprzedaż lodów i szybkie ich zjedzenie na ławeczce przed lokalem, też ma swój urok. Choć wiem, że są osoby, które nie widzą w tym nic urokliwego.

Ubolewam, że lodziarnia czynna jest tylko do końca listopada, a z drugiej strony jej otwarcie wczesną wiosną jest niemałym wydarzeniem w Szczecinie:)

Podsumowanie

To miejsce ma wszystko czego szukam: przepyszny smak, klimat i lody ze słonym karmelem, i pistacjowe (najlepsze na świecie).

To i Owo dostaje Muffinę Kulinarną

Zdecydowanie TAK. To i Owo dostaje Muffinę Kulinarną.

Po drugiej stronie Odry. Kiedyś była tam inna restauracja, zresztą okropna. Pizzę prosciutto podawano z szynką krakus...

Sala

Bardzo jasna sala, duża przestrzeń, ciekawy wystrój, elegancko udekorowane stoły, interesujący wybór kolorystyczny. Ciekawość naszą przykuła para manekinów siedzących przy osobnych stolikach. Można było się do nich przysiąść i zrobić z nimi zdjęcie.

Menu

Postanowiliśmy, że zostaniemy. Co zwróciło naszą uwagę, to niewielka ilość dań, przystępna cena, a przede wszystkim menu dla dzieci. I w tym ostatnim wreszcie nie znalazłam nuggetsów z frytkami, tylko pierś panierowaną w płatkach owsianych, do tego bataty i marchew na ciepło. Byłam bardzo zaskoczona, ale pozytywnie. Osobiście uważam jednak, że to dość ryzykowne posunięcie, podawać dzieciom w restauracjach zdrowe jedzenie. Choć brzmi to trochę jak z przekąsem, to dzieci jedzą frytki i

nugetsy niestety...

Zamówiłam dla siebie zupę rybną. Pyszna, delikatna, nie na bazie pomidorów, tak jak często miałam okazję jeść. Zupełnie inna. Wszystko w tej zupie mi pasowało.

Ludzie

Obsługa restauracji bardzo kulturalna. Jedna rzecz mnie zaskoczyła. Ponieważ pogoda była piękna, ludzie siedzieli na zewnątrz i w środku. Kelnerki miały dużo pracy przy zbieraniu zamówień i sprzątaniu stołów. Z pomocą przyszła menedżer, która zaczęła pomagać swoim pracownikom. Pomyślałam wtedy, że zaczyna mi się coraz bardziej to miejsce podobać. To rzadkość spotkać takiego menedżera, a szkoda. Bardzo pozytywne zaskoczenie. Miałam także okazję porozmawiać z panią menedżer. Po kilkuminutowej rozmowie wiedziałam, już że to miejsce ma wszystko, czego szukam. To miejsce ma menedżera z pasją. Z przyjemnością słuchałam o planach na rozwój i o tym skąd pomysł na taką kuchnię.

To miejsce ma świetną kuchnię, miłą obsługę, przystępne ceny i menedżera z pasją.

Lunch

Zaglądam czasem na profil To i Owo na facebooku. Jestem zaskoczona ich propozycjami na lunch. Codziennie coś innego w bardzo przystępnych cenach i dosłownie tylko 3 dania główne. Wegetarianie również znajdą propozycję kulinarną dla siebie. Kilka dni temu na przykład w To i Owo królowały grzyby: zupa pieczarkowa z tymiankiem (6 zł), gulasz drobiowy w sosie z podgrzybków (11 zł), dla wegetarian musaka warzywna (8 zł). Wszystkie dodatki do dań po 4 zł. Zatem lunch w takim miejscu kosztuje około 20-25 zł z kompotem. A ponieważ codziennie szef kuchni proponuje coś nowego, mam pewność, że zjem dobrze i zdrowo. Cena zdecydowanie zachęca.

Podsumowanie

Nie mam uwag, wrócę na pewno z przyjaciółmi.

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.

Muffiny kulinarne

Dziś postanowiłam rozpocząć nowy cykl na moim blogu. Przyczyniła się do tego wizyta w jednym ze znanych szczecińskich lokali gastronomicznych.

Zaczynając od początku... Wymagania Polaków co do sztuki kulinarnej uległy zmianie i dalej zmieniają się ich gusta, a przede wszystkim oczekiwania. Dziś te są zupełnie inne niż kilka lat temu. Klient ewoluuje. Chce więcej. Oczekiwania klientów w dzisiejszych czasach nie są wygórowane. Przeciętny klient (np. ja) chce uśmiechniętej i oddanej swojej pracy obsługi, menedżera z pasją, dobrej kuchni i w miarę niskiego rachunku. Jeśli ja, jako klient zupełnie przeciętny, wchodzę do restauracji i to właśnie dostaję, to i ja, i lokal są usatysfakcjonowane. Po pierwsze lokal, bo „uszcześliwił” klienta, po drugie klient, bo świetnie zjadł. Lecz nie o same jedzenie tylko chodzi. Klient musi poczuć coś jeszcze. Musi zostać zostać potraktowany przez obsługę z należytych mu szacunkiem. Taki klient wróci i to wróci z przyjaciółmi.

Nadmienię, że nie są to wygórowane wymagania. To są wymagania przeciętnego klienta i recepta na sukces w każdym biznesie usługowym.

Muffiny Kulinarne

Od teraz Manufaktura Ciastek przyznaje lokalom Muffiny Kulinarne. Lokal, który taką Muffinę otrzyma ma wszystko czego szukam: nieprzeciętną obsługę, menedżera z pasją, wspaniałe jedzenie i to coś.

Na wstępie dziękuję dobrym restauracjom, pubom za to, że są na kulinarnej mapie Szczecina. Dziękuję menedżerom za ich zaangażowanie i miłość do jedzenia. Bez tego się nie uda. A uwierzcie mi, że jest jeszcze wiele miejsc, w których nie ma miłości do tego, co się robi. A to tak strasznie widać, że aż razi w oczy. Takim miejscom proponuję zmienić menedżera lub się zamknąć, a przede wszystkim przestać robić jedzenie, bo grozi to otruciem.

