

## **Rozmowa z mistrzem cukiernictwa Alanem Pasierbem**

**Zapraszamy na rozmowę z Alanem Pasierbem, mistrzem cukiernictwa Czekolada Café w Airport Hotel Okęcie. Alan dzieli się z nami szczegółami dotyczącymi wyjątkowych pozycji na Wielkanoc, unikalnymi atrakcjami oferowanymi przez hotel dla organizujących spotkania na miejscu, a także praktycznymi poradami dotyczącymi zamówień i dostosowania się do różnych potrzeb.**

**Wielkanoc to czas, kiedy wiele rodzin i firm szuka wyjątkowych ofert cateringowych. Jakie specjalne pozycje cukiernicze proponuje Państwa hotel na ten okres?**

Nasz hotel stawia na tradycję, oferując bogaty wybór wyjątkowych pozycji cukierniczych. Nasze propozycje obejmują m.in. babkę wielkanocną w różnych wariantach smakowych, mazurka z nadzieniem brzoszyny oraz pistacjowym kremem, tradycyjny miodownik ozdobiony orzechami czy bakaliami, klasyczne serniki w różnych odmianach, a także tabliczki czekoladowe i praliny w kształcie jajek i zajączków. Każda z naszych pozycji jest starannie przygotowana, ozdobiona lukrem i dekoracjami wielkanocnymi, aby wprowadzić wyjątkowy smak i atmosferę do świątecznego stołu.

**Jak wygląda oferta Airport Hotel Okęcie dla tych, którzy chcieliby zorganizować przyjęcie wielkanocne na miejscu? Czy są jakieś unikalne atrakcje lub usługi, które wyróżniają Państwa ofertę?**

Nasz hotel przygotowuje specjalne menu wielkanocne, które obejmuje tradycyjne potrawy świąteczne oraz sezonowe dania, aby zapewnić naszym gościom wyjątkowe doznania kulinarne. Dodatkowo, dbamy o odpowiednie dekoracje, takie jak kwiaty, pisanki czy zajączki, tworząc atmosferę pełną świątecznego uroku. Oferujemy również różnorodne przestrzenie do organizacji przyjęć, w tym sale bankietowe i restauracje, oraz usługi cateringowe, które obejmują także specjalne pozycje cukiernicze, aby nasze przyjęcia były kompleksowo zorganizowane i niezapomniane dla naszych klientów.

**Z jakim minimalnym wyprzedzeniem należy składać zamówienia na konkretne produkty cukiernicze, które klienci chcieliby kupić na święta do domu? Czy są jakieś szczególne zalecenia dotyczące planowania tych zamówień, aby zapewnić ich dostępność i najwyższą jakość?**

W przypadku cateringowych zamówień zalecamy kontakt z naszym działem gastronomicznym z odpowiednim wyprzedzeniem, najlepiej na tydzień przed planowanym wydarzeniem, abyśmy mogli dokładnie i starannie przygotować ofertę spełniającą oczekiwania naszych klientów. Natomiast, jeśli chodzi o konkretne produkty cukiernicze na święta, część z nich jest dostępna od ręki, ale zalecamy składanie zamówień minimum 48 godzin wcześniej, a przy większych ilościach ten czas może się wydłużyć. W ten sposób możemy zagwarantować świeżość i wysoką jakość naszych produktów.

**Jakie obecne trendy w cukiernictwie mają największy wpływ na ofertę Państwa cukierni? Czy są jakieś specyficzne techniki lub składniki, które w ostatnim czasie zyskały na popularności?**

Obecnie coraz większą rolę odgrywają zdrowe i naturalne składniki, dlatego w naszych wyrobach cukierniczych stawiamy na wysoką jakość i świeżość składników. Ponadto, w odpowiedzi na rosnące zainteresowanie dietami bezglutenowymi oraz zdrowszymi alternatywami, korzystamy z alternatywnych mąk, takich jak mąka migdałowa czy kokosowa. W naszej ofercie znajdują się także produkty bez dodatku cukru, niskokaloryczne opcje oraz warianty wegańskie, aby sprostać różnorodnym preferencjom naszych klientów.

**Czy mógłby Pan opowiedzieć o jakichś nowych produktach, które niedawno wprowadziliście do menu Czekolada Cafe? Co inspiruje Państwa do tworzenia nowych pozycji?**

Nasza oferta stale się rozwija, dostosowując się do zmieniających się trendów i oczekiwań naszych klientów. Ostatnio wprowadziliśmy do menu kilka nowych pozycji, takich jak monoporcje, makaroniki, praliny, oraz klasyki ciast z zagranicznych kuchni, jak opera czy sernik baskijski. Nasza inspiracja do tworzenia nowych produktów bierze się z pasji do cukiernictwa oraz chęci ciągłego zaskakiwania i zadowalania naszych klientów.

**W jaki sposób dostosowujecie swoją ofertę cukierniczą do różnorodnych potrzeb i preferencji Waszych klientów, w tym alergii i diet specjalnych?**

Nasza filozofia opiera się na indywidualnym podejściu do klienta i dbałości o jego potrzeby. Rozmawiamy z naszymi klientami, aby poznać ich preferencje i potrzeby żywieniowe, co pozwala nam dostosować naszą ofertę do ich oczekiwań. Wszyscy pracownicy cukierni są dobrze poinformowani na temat składników i potencjalnych alergenów w naszych produktach, oraz na temat specjalnych diet. Stawiamy również na ciągły rozwój naszych pracowników poprzez kursy doszkalające, aby zapewnić naszym klientom najwyższą jakość i bezpieczeństwo naszych wyrobów.

**Patrząc w przyszłość, jakie są Pana aspiracje dla Czekolada Café i oferty cukierniczej Airport Hotel Okęcie? Czy są jakieś cele, które chciałby Pan zrealizować?**

Naszym głównym celem jest stałe doskonalenie jakości naszych produktów oraz budowanie rozpoznawalnej marki i pozytywnego wizerunku wśród klientów. Chcemy być miejscem, gdzie nasi goście znajdą nie tylko wyśmienite smaki, ale także atmosferę przyjazną i profesjonalną obsługę. Nasza pasja do cukiernictwa napędza nas do ciągłego poszukiwania nowych inspiracji i tworzenia wyjątkowych doświadczeń kulinarnych dla naszych klientów.

[Airport Hotel Okęcie](#)\*\*\*\* działa od 2001 roku i mieści się w Warszawie, 800. metrów od lotniska, przy ul. Komitetu Obrony Robotników 24. Posiada 263 pokoi, z 515 miejscami noclegowymi. Hotel specjalizuje się w ofercie biznesowej, MICE, dysponuje imponującym centrum konferencyjno-eventowym, na które składa się: 17 sal

konferencyjnych o powierzchni 2200 m<sup>2</sup>. Jego znakiem rozpoznawczym jest doskonała kuchnia, której specjałów kosztować można w pięciu punktach gastronomicznych: restauracjach, barach i czekoladziarni, rozlokowanych w różnych częściach hotelu. Do dyspozycji Gości ponadto są Centrum fitness oraz Centrum Wellness, bezpłatny Shuttle bus na lotnisko i z powrotem.

Infrastruktura, zaplecze, wyposażenie hotelu, a także zgrany zespół profesjonalistów wykonujących swoją pracę z pasją, umożliwiają realizację każdego wydarzenia biznesowego. Strona www: <https://airporthotel.pl/>