

Słodka Pracownia

21.12.2015 16:05 Aleksandra Kwiecień

kategoria: **dobre praktyki - przemysły kreatywne**

"Ulica Piotrkowska zdecydowanie się zmienia, powstają miejsca jedyne w swoim rodzaju, unikatowe na szeroką skalę, tworzone przez ludzi z pasją. Mówię tu o różnych lokalach - gastronomicznych, butikach, pracowniach. To ma swój urok i czar, w takich miejscach od samego progu czuje się miłość do wykonywanej tam pracy." - wywiad z Darią Czumą, Słodka Pracownia



Wywiad z: Darią Czumą właścicielką Słodkiej Pracowni (Piotrkowska 115)

Dlaczego zdecydowała się Pani wziąć udział w przetargu?

Argumentów za przystąpieniem do przetargu w ramach lokali dla kreatywnych było kilka. Nie ukrywam, że stawka czynszu była dla mnie niezwykle istotna. Ważniejszym argumentem jednak był fakt, że akurat w przetargu wystawiony był lokal odpowiadający moim wymogom. Ze względu na rodzaj prowadzonej działalności lokal musiał mieć określoną wysokość, powierzchnię, by móc wydzielić z niego odpowiednią liczbę pomieszczeń i zaadaptować go

zgodnie z wymogami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. No i musiał być przy ulicy Piotrkowskiej. To było moje marzenie.

Czy taki konkurs, jak „Lokale dla kreatywnych”, ma wpływ na odrodzenie ulicy Piotrkowskiej?

Myślę, że tak. Ulica Piotrkowska zdecydowanie się zmienia, powstają miejsca jedyne w swoim rodzaju, unikatowe na szeroką skalę, tworzone przez ludzi z pasją. Mówię tu o różnych lokalach – gastronomicznych, butikach, pracowniach. To ma swój urok i czar, w takich miejscach od samego progu czuje się miłość do wykonywanej tam pracy. Nie doświadczymy tego w centrach handlowych pełnych sieciowych sklepów.

Prowadzi Pani swoją działalność wspólnie z mężem. Czy zaangażowanie bliskich osób pomaga?

Cukiernię na tę chwilę prowadzę sama. Mąż pracuje zawodowo jako programista, jednak większość decyzji dotyczących kwestii organizacyjnych, związanych z firmą podejmujemy wspólnie. Mój stosunek do Słodkiej Pracowni jest bardzo osobisty i emocjonalny, mąż natomiast na chłodno spogląda na niektóre rzeczy i realnie ocenia sytuację. To dzięki niemu powstał pomysł Słodkiej Pracowni, bez jego wsparcia brakłoby mi odwagi, aby stworzyć to miejsce.

Cukiernia artystyczna to Pani pomysł na kreatywny biznes. Czym dokładnie się Pani zajmuje?

W Słodkiej Pracowni tworzymy torty zdobione masą cukrową (w tzw. stylu angielskim), ozdoby wykonujemy ręcznie. Torty są całkowicie spersonalizowane, co oznacza, że klient sam wybiera smak ciasta, kremu i formę dekoracji. Realizujemy też zlecenia dla osób ze specjalnymi zapotrzebowaniami dietetycznymi (nietolerancja glutenu, laktozy, inne alergie pokarmowe). Do produkcji naszych wypieków nie używamy mieszanek, gotowych składników czy półproduktów. Wszystkie ciasta powstają z jak najlepszych produktów metodami tradycyjnymi. Jajka w proszku czy słodzenie ciasta syropem glukozowo-fruktozowym to u nas niedopuszczalne. Poza wypiekami na zlecenie można spróbować naszych ciast na miejscu i wypić dobrą kawę. Charakteryzuje nas zmienne menu. Codziennie w ofercie znajdują się inne ciasta. Zawsze są to: sernik, tarta bądź ciasto, trzy rodzaje babeczek i desery w słoikach. Zależy nam, by nie wiało nudą oraz aby klienci mogli spróbować u nas wypieków, których nie kupią w zwykłych cukierniach – jak sernik to chałwowy lub z suszoną śliwką i czekoladą, jak tarta to o smaku batona Bounty lub z musem z mango.

A klienci co najbardziej sobie chwalą?

Wszystko! Choć zdecydowanie pokochali nasze desery w słoikach. Zawsze w asortymencie mamy panna cottę (z maracują, mango, truskawką itp.) i musy czekoladowe na domowym biszkopcie z owocami lub frużeliną (np. mus z gorzkiej czekolady z musem mango, mus z białej czekolady z malinami, mus karmelowy z czarną porzeczką). Dbamy o to, by nasze produkty były świeże, więc robimy je w niewielkiej ilości. Zdarza się, że klienci piszą wiadomości z prośbami o rezerwację deseru. Są jeszcze miniserniczki z Oreo, wypiekane w słoiczkach. One uzależniają [uśmiech].

Myśli Pani, że ulica Piotrkowska nadal będzie się rozwijać?

Marzę, by wszystkie podwórka wzdłuż ulicy Piotrkowskiej były odremontowane jak Woonerf przy ulicy 6 Sierpnia lub Pasaż Róży, by każde podwórko to był odrębny „mały świat”.

Jakie dobre rady chciałaby Pani przekazać innym osobom, które zastanawiają się nad skorzystaniem z programu „Lokale dla kreatywnych”?

Pierwsza moja rada to by się nie bać i śmiało, z wiarą we własny pomysł, startować w konkursie. Drugą radą jest, aby osobiście wziąć udział w odczycie ofert zgłoszonych do konkursu. Wtedy komisja ma możliwość dopytać o szczegóły planowanej działalności, czasami jest możliwość autoprezentacji i polemiki z komisją w razie zastrzeżeń co do stopnia kreatywności planowanej działalności. Myślę, że nie udało by mi się wygrać konkursu, gdyby nie moja obecność na miejscu, musiałam mocno bronić swojego pomysłu na biznes, ale udało się!

- TAGI:
- kreatywna Łódź
- lokale kreatywnych
- przemysły kreatywne