

Wałbrzych, 20.11.2017 r.

Słodkie życie

Dzięki nim na ustach wielu osób pojawia się uśmiech. Czy jednak właścicielki rzemieślniczych manufaktur produkujących łakocie mogą powiedzieć, że ich żywot jest słodki?

Izabela Janiak, założycielka pracowni piernikowej oraz **Alicja Przewoźniak** produkująca pomadki, mają bardzo dobrze przemyślany plan działania. Ich biznesy rozwinęły się w zawrotnym tempie. Ale pozytywna energia dodawana do wypieków to nie jedyny przepis na sukces.

Skuteczna odpowiedź na oczekiwania klientów

Pracownia Piernikowa Isabell w Świeradowie-Zdroju działa od roku. Właścicielka Izabela Janiak zaprasza do magicznego wnętrza, w którym proponuje warsztaty pieczenia pierników oraz wycieczkę po jej prywatnym muzeum. Dzięki starym meblom i nietuzinkowym przedmiotom, zwiedzający trafiają do dworku ziemiańskiego z czasów dwudziestolecia międzywojennego. Nawet piec do pierników, mimo że jest nowy, to i tak ma stylizowany staroświecki wygląd.

Dla Izabeli momentem przełomowym był wyjazd do Szwecji, gdzie trafiła do uroczej kawiarni, mającej domowy klimat, pachnącej dobrym ciastkiem i herbatą. Zamarzyła o takim miejscu w Polsce. Plan nie od razu udało się zrealizować, po drodze była praca etatowa na kierowniczym stanowisku, ale wygrała pasja. Izabela wróciła do rodzinnego miasta i otworzyła pracownię piernikową. Na pytanie, czy warto poświęcić swoje życie realizacji marzeń, Izabela odpowiada *oczywiście*, ale zaznacza, że trzeba mieć także zmysł marketingowy. – *Biznes stacjonarny prowadzę od roku. Wciąż uczę się swoich klientów i ich oczekiwań* – mówi. Pracownia promuje się przez swoją stronę internetową <http://pracowniapiernikowa.pl/>, jest też obecna w mediach społecznościowych. Właścicielka stale poszerza ofertę, w której można znaleźć m.in. nocne zwiedzanie pracowni czy warsztaty pieczenia i zdobienia pierników.



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO
www.dolnyslask.pl



Dolnośląska Izba Rzemieślnicza
we Wrocławiu

- Dlaczego pierniki? Bo są najzdrowsze, mają bogatą historię, są plastyczne jeżeli chodzi o wygląd, mogą dłużej poleżeć niż inne słodkości. Po prostu jest w nich coś magicznego – opowiada Izabela. – Jak robimy coś z dobrą intencją, to zawsze będzie smakowało – dodaje.

Pomysł na promocję receptą na sukces

– Historia jest banalna – zaczyna Alicja Przewoźniak, właścicielka firmy **Pomadki Luksusowe** – mama na macierzyńskim, która zastanawia się, co może robić z dzieckiem, będąc w domu. Tak powstał pomysł na pomadki, bo moje myśli zawsze krążyły wokół jedzenia, pieczenia, słodczy.

Nazwa dla wielu osób jest myląca, bo luksusowe pomadki nie mają nic wspólnego z kosmetykami. Pomadki, zgodnie z definicją to cukierki z miękkiej masy mlecznej lub czekoladowej. Pierwsze słodkości Alicji powstawały w domowej kuchni, z córką w nosidle. Dzisiaj pociecha zostaje z opiekunką, a pomadki są przygotowywane w wynajętym pomieszczeniu. Właścicielka wykorzystała swoją wiedzę z zakresu PR i dziennikarstwa – markę od początku stworzyła samodzielnie. Nie tylko nazwę, czy opakowania, ale zadbała także o skuteczną promocję w internecie i mediach społecznościowych. Zdecydowała o wysłaniu pomadek do czasopism, wpływowych blogerów oraz kawiarni i był to strzał w dziesiątkę. Rozmach i liczba zamówień zaskoczyła samą właścicielkę, która w pewnym momencie pożałowała widniejącej na stronie deklaracji „wysyłamy w 24h!”.

Mama Alicji do tej pory z niedowierzaniem patrzy na poczynania swojej córki: – *No jak to, oni naprawdę te słodkości przez Internet kupują?*. Natomiast twórczyni pomadek z radością patrzy na przychodzące zamówienia. Zapowiada, że kolejnym etapem rozwoju będzie otwarcie stacjonarnego sklepu z pomadkami. Nie tylko we Wrocławiu!

Choć zdrowy styl życia wyklucza słodczy na co dzień, ale okazjonalnie, ktoś się nie skusi. Szukając świątecznego prezentu chętnie sięgniemy po rzemieślnicze słodkości, bo gwarantują one nie tylko wyjątkowy smak, ale są także pięknie opakowane.

Ramka:

Iwona Krawczyk, Wicemarszałek Województwa, inicjatorka programu wsparcia rzemiosła na Dolnym Śląsku: - *Na Dolnym Śląsku mamy wielowiekową tradycję produkowania pierników i innych słodczy.*



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO
www.dolnyslask.pl



Dolnośląska Izba Rzemieślnicza
we Wrocławiu

Pierniki wypiekane są dziś w wielu miejscowościach, a najstynniejsze pochodzą z Barda, gdzie od XV w. doskonalono recepturę. Samorząd Województwa stara się wspierać rzemieślników w rozwijaniu tradycyjnych rzemioł, których produkty stają się wizytówką naszego regionu. Cieszy nas, że tradycję produkowania dolnośląskich słodyczy kontynuują młodzi rzemieślnicy.

Iwona Krawczyk.jpg

Fot. Archiwum UMWD

Załączniki:

1. **Przepis na piernik spisany ręką babci pani Izabeli.jpg, Piernikowa kolejka.jpg, Pierniki.jpg**
Fot. **Katarzyna Żolik**
2. Pomadki1.jpg, pomadki2.jpg, pomadki4.jpg
Fot. **Piotr Fiuk, Pimenta Studio**
3. Logo #RZE.jpg
4. Logo Dolny Śląsk.zip
5. Logo_FW2000.jpg
6. Logo DIR

Materiał przygotowany w ramach projektu #RzemiosloNoweRozdanie realizowanego przez Fundację Wałbrzych 2000 na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego.



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO
www.dolnyslask.pl



Dolnośląska Izba Rzemieśnicza
we Wrocławiu