



Inauguracja drugiej Akademii Inspiracji MAKRO

2019-09-27

Sieć hurtowni MAKRO Polska otworzyła Akademię Inspiracji w drugiej lokalizacji. Gościem specjalnym wydarzenia był Tim Raue, szef kuchni i właściciel berlińskiej restauracji wyróżnionej dwoma gwiazdkami Michelin. Otwarcie Akademii jest jednym z wydarzeń towarzyszących projektowi Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019, w ramach współpracy partnerskiej.

Nowa Akademia Inspiracji znajduje się w hali MAKRO przy ulicy Jasnogórskiej w Krakowie. Miejsce ma na celu wspieranie i inspirowanie branży gastronomicznej. 26 września – podczas uroczystej inauguracji – klienci oraz przedstawiciele mediów mieli okazję poznać przestrzeń Akademii zajmującą powierzchnię 370 m kw. Nowoczesne studio kuchenne Akademii składa się z sześciu dwuosobowych stanowisk szkoleniowych oraz ośmiu stanowisk do szkoleń barmańskich, baristycznych i sommelierskich. Szefem kuchni nowo otwartego miejsca został Zbigniew Sonik, od wielu lat związany z krakowską gastronomią.

- Misją naszej działalności w ramach Akademii Inspiracji jest merytoryczne oraz praktyczne wsparcie sektora Horeca: szefów kuchni, właścicieli restauracji, cukierników, baristów, ale także uczniów szkół gastronomicznych i ich nauczycieli. Cieszę się, że naszą drugą lokalizację otwieramy w roku szczególnie dla krakowskiej gastronomii, kiedy to Kraków celebruje niezwykle i zasłużony tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej – powiedział Dominik Branny, prezes MAKRO.

- Otwarcie Akademii Inspiracji MAKRO w roku, w którym Miasto Kraków piastuje tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej, to kolejny dowód na to, że Kraków jest miastem rozwijającym się również w dziedzinie gastronomii. Przyczyniły się do tego zapewne bogate tradycje kulinarne regionu, wysoka jakość lokalnych produktów, tradycyjna krakowska gościnność i miła atmosfera. To właśnie Kraków, jako jedno z dwóch polskich miast, pojawia się na kartach słynnego przewodnika Michelin, gdzie wyróżnionych zostało 26 krakowskich restauracji. Niemal dwa razy więcej krakowskich lokali uhonorował Gaullt et Millau, a 8 rekomendował Slow Food Polska. Jesteśmy świadkami powstawania nowego produktu turystycznego Krakowa, jako znaczącego w skali Europy ośrodka turystyki kulinarnej. Szczególne znaczenie ma dla nas także aspekt edukacyjny, współpraca z utytułowanymi szefami kuchni, ekspertami kulinarnymi, działania skierowane do młodych uczniów i adeptów szkół gastronomicznych oraz do branży kulinarnej, a także mieszkańców i turystów - skomentowała Anna Korfel-Jasińska Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa.

W dniu otwarcia Akademii MAKRO przygotowało dla zaproszonych gości wiele atrakcji, m.in.: spotkania z ekspertami branży gastronomicznej oraz warsztat kulinarny, poprowadzony przez czołowego szefa kuchni i właściciela restauracji wyróżnionej dwoma gwiazdkami Michelin, Tima Raue.

Wydarzeniu towarzyszyła premiera pierwszej książki Akademii Inspiracji pt. „Kolacja Inspiracji – od przystawki po deser. Zbiór porad i receptur”. Publikacja skierowana jest zarówno do restauratorów i szefów kuchni, jak i wszystkich pasjonatów jedzenia. Książka zawiera 24 przepisy wspierane przez porady, wskazówki i inspiracje dotyczące doświadczenia gości w restauracjach. Przepisy i porady zostały w całości przygotowane przez ekspertów współpracujących z Akademią Inspiracji.