

## **Ława. Poznajcie Warzywnik - nowy catering inny niż wszystkie! [AKTUALIZACJA: PODWÓJNE ZAPROSZENIA ZDOBYLI...]**

data aktualizacji: 2018.07.13



**"We wszystko, co robimy, wkładamy serce i dobre składniki" - mówią Julia i Iwona, prowadzące w Ławie nową firmę cateringową. Warzywnik, bo tak się nazywa, powstał, by dzielić się radością gotowania, różnorodnością i świeżością warzyw oraz przyjemnością jedzenia. To odpowiedź na potrzeby klientów, którzy są ciekawi nowych doznań smakowych. Tutejsze menu jest oparte na dobrze znanych warzywach, ale innowacyjne, ciekawe połączenia naprawdę potrafią zaskoczyć!**

Pomysł, aby pasja ewaluowała w biznes, narodził się w głowie Julii. Początkowo sama rozpoczęła ona realizację tego projektu.

**- Niedługo potem poznałam Iwonę - opowiada. - Zaprzyjaźniłyśmy się, połączyły nas wspólne wartości, w tym marzenia o pracy jako miejsca realizacji swoich pasji i zaangażowania. Kiedy okazało się, że Iwona skończyła szkołę**

**gastronomiczną, jest dietetykiem i do tego ma tak dużą rodzinę, że gotowanie dla 10 osób nie jest dla niej wyzwaniem, wiedziałam, że razem zrealizujemy wiele. I tak się stało, w ramach Fundacji Porcja Dobra zostało otwarte przedsiębiorstwo społeczne Warzywnik.**

Podczas realizacji pomysłu przedsiębiorcze panie spotkały się z serdecznością wielu osób. Duże wsparcie w tworzeniu przedsiębiorstwa otrzymały w Inkubatorze Przedsiębiorczości Społecznej w Iławie. W ramach dofinansowania projektu „**Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Ekonomii Społecznej**” realizowanego na naszym terenie przez Stowarzyszenie ESWIP mogły zrealizować swoje marzenia - pozyskały pieniądze na start przedsiębiorstwa społecznego, czyli przedsiębiorstwa, które realizuje cele społeczne.

Catering Warzywnik działa od 5 czerwca br.

**- Podstawą naszej kuchni są warzywa i inne produkty roślinne, dzięki czemu nasze dania są zdrowe i pełnowartościowe. Nasze menu zawiera różnorodne, niespotykane kompozycje smaków i składników roślinnych. We wszystko, co robimy, wkładamy serce i dobre składniki - mówi pani Julia. - Chcemy zaoferować nowe podejście do żywienia - jako zaspokajania nie tylko potrzeb fizjologicznych, ale i pobudzania ciekawości do próbowania znanych warzyw i owoców w nowej odsłonie. Dzięki dbałości o dobór naturalnych składników osoby m.in. na diecie bezglutenowej czy bez laktozy także znajdą w naszej ofercie wiele odpowiednich dań.**

Warzywnik przyjmuje małe **indywidualne zamówienia, ale realizuje też duże cateringi**. Posiłki są dowożone od poniedziałku do piątku w godzinach 11-15. To miejsce oparte na świeżych, różnorodnych daniach, które należy dobrze zaplanować, więc bazuje na zamówieniach składanych z wyprzedzeniem.

Co znajdziemy w menu? Każdy dzień przynosi inne propozycje, ale **menu codziennie zaskakuje innowacyjnymi połączeniami i nowymi smakami**. Wśród przykładów można wymienić krem z marchwi z rabarbarem albo tortillę z grillowaną cukinią i humusem. Ślinka cieknie też na myśl o gryczanym kaszotto z młodą kapustą albo pierogach z soczewicą. Są też pyszne smoothie z sezonowych owoców i zaskakujące desery, np. czekoladowe ciasto z czerwonej fasoli. Coś dla siebie znajdą też miłośnicy wegetariańskich burgerów.

**Aktualne menu Warzywnika na dany tydzień znajdziemy na Facebooku**

([fb.me/warzywnikcatering](https://fb.me/warzywnikcatering)). Z ofertą można się też zapoznać telefonicznie (533 123 411), lub osobiście na ul. Lubawskiej 3 w budynku IPB, gdzie możliwy jest również odbiór osobisty posiłków.

**ZAPRASZAMY DO SKOSZTOWANIA!**

Macie ochotę skosztować kuchni Warzywnika? Wśród naszych Czytelników rozlosujemy trzy zaproszenia na podwójne posiłki. Wystarczy, w komentarzu pod naszą publikacją o Warzywniku w mediach społecznościowych, wpisać, z kim się podzielicie przyjemnością jedzenia! Zapraszamy i życzymy powodzenia! Wyniki podamy w najbliższy piątek.

**AKTUALIZACJA z 13 LIPCA: WYNIKI ZABAWY**

Anna Rozworska, Monika Meler, Kacper Pesta - to osoby, do których dzisiaj uśmiechnęło się

szczęście. To właśnie wymienionym uczestnikom naszej zabawy z radością przekazujemy informację o tym, iż zdobyły podwójne zaproszenia na posiłek w Warzywniku. Informację o sposobie wykorzystania nagród prześlemy drogą mailową, wcześniej prosimy o krótką wiadomość na adres kontakt@infoilawa.pl. Już dzisiaj życzymy ciekawych doznań smakowych! Wszystkim uczestnikom zabawy dziękujemy za zainteresowanie. Wkrótce na infoilawa.pl kolejne zabawy z nagrodami dla Czytelników.

***Catering Warzywnik, czyli bomba witamin, energii i pomysłów na kuchnię inną niż wszystkie!***

*Publikacja zlecona.*





Źródło:  
<http://www.infoilawa.pl/aktualnosc/item/55159-ilawa-poznajcie-warzywnik-nowy-catering-inny-niz-wszystkie-aktualizacja-podwojne-zaproszenia-zdobyli>