



Informacja prasowa

Warszawa, 7.03.2019 r.

Szkolenie wege w hotelu Manor House SPA

W ubiegłym tygodniu Katarzyna Gubała poprowadziła szkolenie z kuchni wege w Manor House SPA. Ekipa hotelu, który od lat jest przyjazny weganom, miała okazję poszerzyć wiedzę z zakresu kuchni roślinnej i poznać praktyczne tajniki powstawania dań wegańskich.

W kompleksie Manor House SPA**** - SPA Pałac Odrowążów***** odbyło się szkolenie z kuchni wege, która jest istotnym elementem oferty hotelowej kuchni. Uczestnicy - przedstawiciele różnych działów (szefowa i pracownicy kuchni, kelnerzy i bariści, osoby opracowujące menu i związane z obsługą klienta, dział rezerwacji i marketing) wzięli udział w częściach teoretycznej i praktycznej - wspólne gotowanie wraz z degustacją. Podczas szkolenia dowiedzieli się co jedzą weganie, czyli popularne potrawy kuchni roślinnej oraz skąd brać roślinne białko. Poznali m.in. motywy przechodzenia na dietę roślinną, zamienniki mięsa i nabiału oraz przyprawy wegańskie, zasady prawidłowego komponowania diety wegańskiej, kuchenną logistykę, trendy w kuchni, nie tylko roślinnej.

*„Można powiedzieć, że Manor House SPA był prekursorem na polskim rynku jeśli chodzi o ofertę dla wegan. Od kilkunastu lat oferowaliśmy dania wegańskie, a już w 2014 roku wprowadziliśmy specjalną kartę wegańską, nie pojedyncze dania bez mięsa jak to wówczas robiła większość hoteli w Polsce. Nasze Menu Wege ewaluowało wraz ze zdobywanym doświadczeniem i rosnącą świadomością klientów niezmiennie ciesząc się dużą popularnością. Jeszcze kilka lat temu, sporadycznie gościliśmy osoby będące na diecie wegańskiej, dziś jest to już norma. Spotykamy się z różnymi preferencjami żywieniowymi, nie tylko wegańskimi, bo diet wykluczeniowych jest coraz więcej, i staramy się na odpowiedzieć na różnorodne potrzeby przykładając dużą wagę, by serwowane potrawy były nie tylko zdrowe, ale i smaczne. Cały czas się uczymy, dlatego możliwość poszerzenia wiedzy pod okiem doświadczonej ekspertki żywieniowej jaką jest Kasia Gubała jest bardzo cenna dla całego zespołu” – mówi Grażyna Wrona, Prezes Manor House SPA i dodaje: „**Naszej działalności od samego początku przyświeca idea holistycznego spojrzenia na organizm, dlatego kuchnia jest ważną częścią oferty hotelu. Wszystkie potrawy powstają na bazie ożywionej wody Grandera i regionalnych produktów, np. soków z lokalnego gospodarstwa sadowniczego czy jaj od kur z wolnego wybiegu. Stworzyliśmy też autorską Dietę Życia, która łączy kilka stylów zdrowego odżywiania, w tym diety nietłuszczania oraz zgodnej z grupą krwi.**”*

Katarzyna Gubała jest redaktorką naczelną luksusowego magazynu „Ekostyle”. W roślinnej kuchni specjalizuje się od lat. Współpracuje z najlepszymi kucharzami, dietetykami i osobowościami świata kulinarnego. Koordynatorka ogólnopolskiej kampanii fundacji Viva „Zostań wege na 30 dni”. Prowadzi firmę VEGLAB szkolącą obsługę lokali gastronomicznych pod kątem kuchni wege. Doradza szefom kuchni, jak układać roślinne menu. Jest autoryzowanym audytorem marki V-label – szwajcarskiego znaku jakości dla



Hotel Manor House SPA**** - Pałac Odrowążów*****

www.manorhouse.pl

Biuro Prasowe: Justyna Kurowska – tel.: 607 085 850, mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl



wegańskich i wegetariańskich lokali. Jako diet coach pomaga tworzyć roślinne przepisy m.in. na Thermomix, prowadzi też warsztaty edukacyjne dla dzieci. Autorka książek, m.in. „Wege w kwadrans” oraz „Warzywa górą! Od korzeni po liście”. Zakręcona na punkcie zdrowego jedzenia, ekologii, medytacji i uważności. Prowadzi bloga www.katarzynagubala.pl oraz stronę firmową www.veglab.pl.



Oferta Manor House SPA dla wegan nie zamyka się tylko w menu wegańskim serwowanym w hotelowej restauracji. Również **Gabinety Biodnowy oferują specjalne zabiegi pielęgnacyjne opracowane z myślą o potrzebach wegan i wegetarian**. Menu SPA dla Wegan obejmuje relaksujące kąpiele, naturalne okłady, aromatyczne masaże oraz zabiegi na ciało poprawiające urodę, samopoczucie i zdrowie. Dopełnieniem są naturalne wegańskie kosmetyki w pokojach hotelowych, które wspomagają codzienną pielęgnację ciała.

Działania prowadzone przez Manor House SPA, który właśnie raz kolejny został wybrany **Najlepszym holistycznym Hotelem SPA w Polsce** (Perfect SPA Awards 2018), wspierają wegański styl bycia opierający się na poszanowaniu życia wszystkich istot. Jest on bliski promowanej w kompleksie **holistycznej filozofii** i wynikającej z niej **harmonii z samym sobą, otaczającym światem i siłami natury**.

Manor House SPA już pięciokrotnie otrzymał **znak V** nadawany przez Fundację Viva, który potwierdza, że prowadzi **hotel i usługi SPA przyjazne weganom**. W 2018 r. spółka Manor House, która otrzymała certyfikat za prowadzenie hotelu Manor House SPA, a w szczególności za bufet śniadaniowy i restaurację z menu dla wegan oraz firmowe wegańskie zabiegi na twarz, biust i ciało. Jako jeden z nielicznych w Polsce posiada także międzynarodowy znak jakości ECARF „**Hotel przyjazny dla osób z alergiami**” .



Więcej na ten temat: www.manorhouse.pl



- Koniec -

Kontakt dla mediów: Biuro Prasowe Manor House SPA: Justyna Kurowska; tel.: 607 085 850; e-mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl

Manor House SPA – tu historia łączy się z luksusem i energią

Mazowiecki kompleks pałacowo-parkowy Manor House SPA z pięciogwiazdkowym Pałacem Odrowążów, klimatycznym, czterogwiazdkowym hotelem w zabytkowej Stajni Platerra i Termach Zamkowych to enklawa spokoju i dobrej energii. To jedna najstarszych rezydencji ziemiańskich w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w., jako jedyny Polak został wyróżniony posągiem na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Dziś w stylowych wnętrzach można zaznać prawdziwie królewskich snów, a urzekające piękno natury i ponadczasowa elegancja arystokratycznych tradycji sprawiają, że czas tu zwalnia. Manor House SPA - hotel dla dorosłych, przyjazny weganom i alergikom - to urokliwe miejsce dla ciała, duszy i umysłu. Można skorzystać tu z energetycznych zabiegów w Gabinetach Biodnowy z najlepszym od lat holistycznym SPA w kraju i Akademią Holistyczną Alchemia Zdrowia®, zrelaksować się w Łazienkach Rzymskich oraz w pierwszym w Polsce bezchlorowym basenie z plazmatyczną wodą ożywną metodami Grandera® i dr. Keshego. Wspaniałym dopełnieniem luksusowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej i wegańskiej oraz autorska „Dieta Życia”. Kompleks w Chlewiskach otoczony jest zabytkowym parkiem z pomnikami przyrody z energetycznym Ogrodem Medytacji i Witalną Wioską® SPA. Jest to także Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.

Hotel Manor House SPA** - Pałac Odrowążów*******

www.manorhouse.pl

Biuro Prasowe: Justyna Kurowska – tel.: 607 085 850, mail: justyna.kurowska@manorhouse.pl