



■ Natalia Aurora Ignacek



*Barbara Decor*  
BY BARBARA LUIJCKX

BARBARA LUIJCKX®  
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

INSPIRACJA  
AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI

# Miejsce pełne pasji i inspiracji



EKSPOZYCJA DEKORACJI CZEKOLADOWYCH BARBARA DECOR W AKADEMII MONOPORCJE Z NOWYMI BIERKAMI PRINT BIAŁYMI



Rodzinną firmę Barbara Lujckx wytwarza surowce, półprodukty i dekoracje czekoladowe. Nowoczesny, minimalistyczny i elegancki design to jej znak rozpoznawczy, właśnie w takiej estetyce utrzymane są także wnętrza Akademii Umiejętności Inspiracja. Od 2008 roku do Łatkowa pod Inowrocławiem przyjeżdżają klienci, którzy chcą nie tylko odkryć tajniki czekolady, ale też zgłębić techniki nowoczesnego cukiernictwa, poznać aktualne trendy, dostać odpowiedzi na nurtujące ich kwestie. W przestronnej, świetnie wyposażonej pracowni panuje wręcz domowa atmosfera, każdy czuje się tu na tyle swobodnie, by całkowicie oddać się nauce.

Jednak historia akademii sięga znacznie dawniejszych czasów. Czasów, w których aktualny budynek jeszcze nie istniał. Dokładnie tak jak moda na czekoladę w Polsce. Odczuwalny za to był głód wiedzy o niej.

## OD DEKORACJI DLA GOSPODYŃ PO PIONIERSKIE PRODUKTY DLA BRANŻY

Był rok 1991, kiedy Barbara i Ryszard Borowiczowie otworzyli pierwszy zakład mieszczący się w starej fabryce cukierków. Powstał innowacyjny jak na tamte czasy biznes – Zakład Produkcji Cukierniczej „Barbara”. Pomysł był pionierski pod każdym względem: sfinansowania inwestycji, opracowania wzorów dekoracji, wyposażenia zakładu produkcyjnego, a przede wszystkim opracowania technologii opartej o znajomość technik pracy z czekoladą.



WNĘTRZE AKADEMII UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA



PAULINA BOROWICZ-HARDEMAN, DYREKTOR DS. MARKETINGU I ROZWOJU PRODUKTU, ANA FLORENCIA DAVILA, NATALIA AURORA IGRACEK

PRACY Z CZEKOLADĄ UCZYLI W CZASACH, GDY BRANŻA PIEKARSKO-CUKIERNICZA POZNAWAŁA DOPIERO ZNACZENIE SŁOWA TEMPEROWANIE. DZIŚ TECHNOLODZY BARBARA LUIJCKX DZIELĄ SIĘ WIEDZĄ O SZTUCE CUKIERNICZEJ NA CAŁYM ŚWIECIE I LOKALNIE W SWOJEJ AKADEMII SZKOLENIOWEJ. TO MIEJSCE, W KTÓRYM ŻADNE PYTANIE NIE POZOSTAJE BEZ ODPOWIEDZI, A NAJWAŻNIEJSZY JEST CZŁOWIEK.

Początkowym założeniem marki była produkcja figur, batonów oraz dekoracji czekoladowych, które trafiały w ręce gospodyń domowych i były dostępne w sklepach detalicznych. Kilka lat później to się zmieniło, uwagę przeniesiono na klienta biznesowego, a dokładnie sektor cukierniczo-piekarski. Zmiana ta została podyktowana fuzją z belgijską firmą Lujckx, która nastąpiła w 1999 roku.

Kolejne lata przyniosły szereg dynamicznych zmian. W 2000 roku jako pierwszy zakład w tej części Europy Barbara Lujckx uruchomiła linię do produkcji dekoracji czekoladowych, a w 2001 roku, również jako jedyna firma, rozpoczęła dystrybucję past owocowych – Dreiboppel. Prężne działania oznaczało też otwarcie się na klientów z całego świata, w czym pomógł udział w międzynarodowych imprezach targowych. Klienci byli zachwyceni tym, co można stworzyć z czekolady. Wywołało to większe zainteresowanie samodzielną pracą z czekoladą. Potrzebne było jednak miejsce i ktoś, kto pokaże, jak wygląda praca z tym surowcem.

## NAUKA OD PODSTAW

W 2007 roku firma stworzyła własną markę o nazwie Barima Artisanal. W jej ofercie znajdują się produkty premium, m.in.: wysokiej jakości pasty orzechowe, prażynki, czekolady i dodatki czekoladowe oraz masy cukiernicze dla profesjonalistów. Obszarem aktywności produkcyjnej i handlowej firmy jest rynek profesjonalistów z branży cukierniczej i gastronomicznej. Firmie przypadła rola prekursora we wdrażaniu mało znanych technik pracy z czekoladą w polskim środowisku cukierniczym.

Trudność polegała na tym, że większość zakładów nie była przystosowana do rozpoczęcia pracy z czekoladą. Dwa lata później otwarto drzwi do Akademii Umiejętności Inspiracja. – To tam zaczęliśmy intensywne szkolenie polskich cukierników – wspomina Paulina Borowicz-Hardeman, dyrektor ds. marketingu i rozwoju produktu, reprezentująca drugie pokolenie tej rodzinnej firmy. – Wtedy jeszcze szkolenia z technik pracy z czekoladą były rzadkością w Polsce. Moi rodzice postanowili przetrzeć te szlaki. Wraz z technologami wykonali ogrom pracy u podstaw, co wiązało się z pokonywaniem setek kilometrów po całej Polsce, pracą często w niedostosowanych warunkach, w weekendy. Trzeba było wyjaśnić, po co w ogóle temperuje się czekoladę – dodaje.

Chętnych do poznawania technik temperowania nie brakowało! Terminarz szkoleń był pełny. Okazało się, że czekolada zafascynowała cukierników z całej Polski. – Zmęczenie z tamtego okresu moi rodzice rekompensowali sobie poczuciem, że są prekursorami. W tym czasie firma nadal prężnie rozwijała się. Lata 2011-2014 były przełomowe, bo już tu, w nowym budynku zainstalowane zostały bardzo nowoczesne linie, których do tej pory nikt w naszym kraju nie miał. Były to linie do produkcji posypek, ołówków itd. Ważną datą jest także rok 2014, wtedy Barbara Lujckx stała się w 100% polską firmą rodzinną, a do zespołu dołączyła ich córka Paulina wraz z mężem Mathieu. Mnie nie było w firmie przez 12 lat – studiowałam za granicą i zdobywałam doświadczenie w międzynarodowych firmach. Moja siostra Katarzyna Borowicz-Gabarska pracuje w firmie od początku swojej kariery zawodowej – zaczynała od stanowiska przedstawiciela handlowego, a dzisiaj jest wicedyrektorem



FOT. JOANNA ZAGDAŃSKA



ANA FLORENCIA DAVILA



NOWY FOLDER  
CELEBRACJI  
Z DEKORACJAMI  
ORAZ POMYSŁAMI  
NA KREACJE NA  
SŁODKIE STOŁY,  
WESELA, CHRZCINY,  
KOMUNIE



przestrzeni dla rozwijającej się akademii. To było nasze marzenie, dlatego dołożyliśmy wszelkich starań, by urzeczywistniło się na tak wysokim poziomie. Chcieliśmy akademii, w której panuje dobra atmosfera, a uczestnicy szkoleń czują się jak w domu – podkreśla Paulina Borowicz-Hardeman. Poczucie domowego, przyjaznego klimatu budowane jest dzięki wystrojowi pracowni, gdzie oprócz nowoczesnego sprzętu i urządzeń do dyspozycji uczestników oddano wygodne fotele i duży stół – miejsce do twórczych rozmów i pysznych degustacji, gdzie można wymieniać się doświadczeniami. Pomieszczenie ozdobione jest gablontami z kolekcjami czekoladowych ozdób. Atmosferę tworzą jednak przede wszystkim gospodarze akademii, czyli para głównych technologów – Ana Florencia Davila oraz Michał Świerad. Michał działa głównie w terenie, szkoląc w Polsce i poza nią. – Działamy w 55 krajach na całym świecie.

## NIE TYLKO O CZEKOLADZIE

Szkolenia odbywają się kilka razy w miesiącu, przeznaczone są dla niewielkich grup, maksymalnie 12-osobowych, ponieważ tylko wtedy można w efektywny sposób je prowadzić. – U nas każdy ma się czuć zaopiekowany – wyjaśnia Paulina Borowicz-Hardeman. – Gdy przyjeżdżają grupy z zagranicy, w akademii zawsze wywieszamy ich narodową flagę, a do szkolenia włączamy jakiś deser typowy dla konkretnego kraju. Zanim ktokolwiek do nas przyjedzie, dopytujemy o staż i miejsce pracy, bo chcemy tworzyć szkolenia dopasowane do profilu i potrzeb uczestnika. Cała akademii jest swego rodzaju narzędziem i ukłonem w stronę naszych klientów. Tematyka szkoleń jest zawsze zgodna z terminarzem świąt i okoliczności, stąd są te dedykowane Bożemu Narodzeniu czy Wielkanocy lub walentynkom oraz halloween. Szczególne miejsce w kalendarzu zajmuje szkolenie poświęcone okresowi celebracji (sezon wesel i komunii).

zarządzającym odpowiedzialnym za rozwój rynku polskiego. Z perspektywy czasu jestem wdzięczna, że daliśmy się przekonać rodzicom. Wspaniale jest rozwijać zapoczątkowane przez nich dzieło i prowadzić biznes rodzinny – komentuje Paulina Borowicz-Hardeman. Po 25 latach, aby uhonorować ich pozycję jako serca działalności firmy, dekoracje czekoladowe otrzymały własną markę – Barbara Decor. Wkrótce swojej właściwej formy miała doczekać się także akademii.

## PRZEKRACZAJĄC PRÓG AKADEMII UMIEJĘTNOŚCI

W tym roku obchodzimy 15-lecie istnienia Akademii Umiejętności Inspiracja. Jako że firma rozpoczęła kolejny etap rozbudowy w 2016 roku, był to doskonały moment na zaplanowanie nowej

leń jest zawsze zgodna z terminarzem świąt i okoliczności, stąd są te dedykowane Bożemu Narodzeniu czy Wielkanocy lub walentynkom oraz halloween. Szczególne miejsce w kalendarzu zajmuje szkolenie poświęcone okresowi celebracji (sezon wesel i komunii). Ana Florencia Davila, pastryk w firmie Barbara Luijckx, sprawuje pieczę nad każdym szkoleniem, kreując od podstaw receptury. Pochodzi z Argentyny, już od najmłodszych lat wyróżniała ją wyjątkowe wyczucie smaku i zamiłowanie do kulinariów. Pierwsze słodczyce wykonywała pod okiem swojego wuja. Do Polski przyjechała kilka lat temu, a naukę języka rozpoczęła w czasie pandemii, kiedy dołączyła do zespołu. Świetnie mówi po polsku i angielsku. Jak deklaruje, czuje się w tym miejscu jak ryba w wodzie. – Akademia to mój drugi dom. Uwielbiam kontakt z ludźmi, uwielbiam też prowadzić szkolenia praliniarskie i wegańskie. Największe zainteresowanie wzbudza aktu-

alnie cukiernictwo wegańskie. Lubię ten temat, bo stanowi pewne wyzwanie. Okazuje się, że nie wszystko jest takie proste. Że nie wystarczy wymienić żelatynę na agar i gotowe – tłumaczy Ana Florencia Davila i dodaje: – Desery i ciasta roślinne trzeba stworzyć od podstaw. I warto, by każdy miał przynajmniej jedną taką pozycję w swojej ofercie.

## POZA DRZWIAMI AKADEMII

Misja firmy nie sprowadza się tylko do produkcji i sprzedaży produktów. Za sprawą akademii właściciele chcą inspirować, poszerzać horyzonty klientów. Akademia wychodzi poza swoje standardowe działania, zapraszając do współpracy specjalistów z branży. Jednym z nich jest Jakub Rak z rzeszowskiej cukierni Julian Orłowski & Kazimierz Rak. Jakub wspólnie z nami tworzy nowe kolekcje oraz uczestniczy w sesjach zdjęciowych. Jak zapowiada Paulina Borowicz-Hardeman, jest plan, by w pracowni pojawiły się wielkie nazwiska z branży. Tymczasem można też uczestniczyć w szkoleniach online, subskrybując kanał YouTube Akademii Umiejętności, gdzie wykonanie wielu receptur pokazywanych jest krok po kroku.

Barbara Luijckx wspiera także polskie talenty. Michał Świerad, drugi filar Akademii Umiejętności, jest członkiem Poland National Culinary Team, w lutym 2024 r. wystartuje na międzynarodowej olimpiadzie kulinarnej, przygotowując desery i rzeźbę czekoladową. Firma udzieliła też wsparcia juniorom: Kamilowi Poćwiardowskiemu oraz Stasiowi Kropidłowskiemu, których do wystąpienia w konkursie przygotowywała Ana, manager polskiej drużyny. Oprócz tego firma sponsoruje wydanie kolejnej publikacji Jowity Woszczyńskiej, pomaga też w przygotowaniach Renacie Martynie oraz Angelice Chwyć, które zaprezentują swoją pracę na Mistrzostwach Świata w Dekoracji Tortów 2023 w Mediolanie. Człowiek i jego talenty są ważne – z takim przekonaniem wychodzą z Akademii Umiejętności Inspiracja uczestnicy szkoleń oraz klienci



W CAŁYM BUDYNKU, W KTÓRYM MIEŚCI SIĘ AKADEMIA UMIEJĘTNOŚCI INSPIRACJA, CZUĆ OBECNOŚĆ WSPÓŁZAŁOŻYCIELKI FIRMY BARBARY BOROWICZ. JEJ WIZERUNEK OZDABIA TEŻ WNĘTRZA PRACOWNI. AKADEMIA BYŁA JEJ PEREŁKĄ, O KTÓRĄ DBAŁA, DOPIESZCZAJĄC NAJDROBNIJSZE SZCZEGÓŁY.

i partnerzy Barbara Luijckx. – To moje pierwsze szkolenie w akademii, ale z pewnością jeszcze tu przyjadę. Szczerze, jestem wręcz zachwycona tym miejscem i atmosferą tu panującą. Na szkoleniach jest niewielkie grono osób, co pozwala na indywidualne podejście do każdego. Przede wszystkim mam już pojęcie o pracy z czekoladą i głowę pełną pomysłów, jak wykorzystam tę wiedzę u mnie w pracowni – podkreśla Małgorzata Kozak-Nedev, szefowa cukierni i manager restauracji Novopolska.

W końcu od pasji jednej osoby to wszystko się zaczęło. – Mama była wyjątkową kobietą, pracowała ciągle, nie odpuszczała, ale miała swoją misję. Oddała jej całą siebie. Odwiedzała klientów, z wieloma się żyła, bo dla niej to człowiek był ważny. Jej działania wychodziły poza wszelkie schematy. To ona nadała charakter tej firmie. I zawsze będzie tu obecna – podkreśla ze wzruszeniem Paulina Borowicz-Hardeman. ■

MINIMALIZM NADAL JEST  
NAJWIĘKSZYM TRENDEM.  
BY TORT LUB DESER BYŁ  
ELEGANCKI, DO DEKORACJI  
UŻYWAMY ZALEDWIE  
1-2 ELEMENTÓW, NIE ŁĄCZĄC  
ZBYT DUŻO PRZECIWKAWYCH  
KSZTAŁTÓW. MODNE SĄ  
WSZELKIE JASNE I NATURALNE  
BARWY – ZAZNACZAŁA  
PODCZAS SZKOLENIA Z PETIT  
FOURS ANA FLORENCIA DAVILA.



SŁODKI STÓŁ PO SZKOLENIU NA TEMAT PETIT FOURS