

Cukrárna Větrník je tu pro ty, kteří chtějí „zahřešit“ pravými sladkostmi bez náhražek

Cukrárna, která před dvěma léty zvítězila v soutěži Rovnosti O nejlepší cukrárnu, prodává i přes e-shop

Žádné „dia“, žádné ztužené tuky, žádné práškové příchutě. Klasická cukrárna Větrník na Palackého náměstí v Brně-Řečkovících a v nákupním centru v Králově Poli nabízí milovníkům sladkostí pouze „grunтовní“ cukrářské výrobky – od zákusků přes dorty, až po zmrzlinu. Že je o ně velký zájem, potvrzuje fakt, že Větrník funguje na trhu jedenadvacet let a také to, že se dál „rozzrůstá“ a má dokonce svůj e-shop. O dobrotách, které nabízí, a o tom, co nového chystá, jsme hovořili s jejím majitelem Radimem Řezáčem.

Vaše cukrářské výrobky mají skvělou chuť, můžete o nich prozradit něco více?

Věnujeme se poctivě klasické cukrářské výrobě, která je od základu tvořená ručně z klasických surovin. Využíváme proto staré recepty přizpůsobené pro současného zákazníka. Rozhodně nevyrábíme žádné „práškové“ dorty a zákusky, které jsou trendem v řadě jiných cukráren. Nenabízíme dokonce ani alternativy – nemáme dia, ligit či bio výrobky. Jsme cukrárnou, kam lidé chodí „hřešit“ a touží si opravdu vychutnat a užít poctivě sladké.



Můžete nám přiblížit vaše pobočky?

Máme dvě. Jedna je v Brně-Řečkovících, kde je cukrárna s posezením a také výrobní, v níž pracuje tým kolem desítek lidí.

Druhá pobočka Větrník je v Králově Poli v nákupním centru Tesco, kde je zatím jen prodejní prostor bez posezení a dá se zde pohodlně zaparkovat.

V brzké době chceme i v této pobočce zvětšit prostor a zřídít místa pro posezení. Nemáme žádný zavírací den, otevřeno

míváme denně, včetně sobot a nedělí.

Když se někdo rozhodne „zahřešit“ sladkým, k nám může přijít kterýkoliv den.



Není to tedy tak, že bychom zhotovili výrobek podle fantazie zákazníka, jako je tomu v jiných cukrárnách. Máme poměrně širokou nabídku kvalitních výrobků, za nimiž si stojíme, protože se nepouštíme na „tenký led“ s nevyzkoušenými výrobky. U našich zákusků nabízíme i miniverze.

Viděli jsme, že sladké se dá objednat i přes váš E-shop, jak to funguje?

Na našich webových stránkách www.vetrnik.cz funguje i e-shop. Přes něj si můžete z pohodlí domova v klidu vybrat a objednat naše cukrářské výrobky, zaplatit je můžete kartou. Objednané

zboží

si pak

vyzvednete

na naší pobočce.

E-shop funguje už přes rok a je stále více využíván.

Který výrobek je u vás nejprodávanější?

Tou je rozhodně větrník. Vyrábíme jej opravdu od základu ruční metodou v nejvyšší kvalitě. Je to nejnáročnější zákusek na výrobu, nenajdete v něm jediný poloto-



me. V naší točené zmrzlině máme obsah ovoce až 40 procent. I u zmrzliny se totiž snažíme, aby šlo o poctivou výrobu, jak to kvalitní cukrářské výrobky vyžadují. Není to sice nejlevnější, je v tom velmi mnoho lidské práce, ale výsledek a ta chuť jistě stojí za to. Však se přijďte přesvědčit sami a zkuste si u nás zamlsat!

(bar)

číslo inzerátu

Vyrábíte zákusky a sladkosti i na zakázku?

Ano, zákazník si u nás může objednat na zakázku sladkosti ze sortimentu, který vyrábíme.



Pobočky cukrárny VĚTRNÍK:

Cukrárna Řečkovice s kavárnou otevřena po – ne 10.00 – 19.30 h.

Cukrárna v NC Královo Pole otevřena po – ne 9.00 – 21.00 h.

www.vetrnik.cz

var, obsahuje poctivé suroviny, jako jsou mouka, vejce, smetana.

Velký zájem je o vaši zmrzlinu. Prý je kompletně z vašich surovin?

Jistě, je to kompletní domácí výroba z ovoce a smetany. Vyrábíme si vlastní ovocné šťávy, které pak do zmrzliny přidává-

