



W ramach cyklu „Starówka Mistrzów” Centrum Wsparcia Biznesu w Toruniu zaprasza do świata kolorowych kompozycji owocowo-warzywnych podanych w łupinie kokosa. Coco Bowl to inspirujące miejsce, od nowa definiujące pomysł na prowadzenie restauracji.

W czasie stanu pandemii, gdy możliwe jest już prowadzenie usług, cykl filmowy „Starówka Mistrzów” ma wesprzeć marketingowo mikro- i małych przedsiębiorców z zespołu staromiejskiego – usługodawców i rzemieślników, którzy prowadzą tu swoje warsztaty i od lat, a często nawet od pokoleń.

Paulina Suduł, współwłaścicielka Coco Bowl przy ulicy Chełmińskiej 12, serwuje świeże, aromatyczne dania łączące kuchnie z całego świata. To także zdrowe przekąski i desery, w tym smoothie podane w unikatowy sposób - w łupinie orzecha kokosowego. Mały lokal skupia się również na słodkich alternatywach dla osób unikających glutenu. Do tego egzotycznie roślinny wystrój nadaje miejscu klimat karaibski. Lokal wspiera lokalnych producentów i korzysta z sezonowych upraw. To miejsce przyjazne wegetarianom i weganom. W Coco Bowl nie używa się opakowań plastikowych. Wszystkie miski, kubki, wieczka, sztucce, słomki i reklamówki

wykonane są z bioplastiku lub papieru w 100% biodegradowalnego.

„Starówka Mistrzów” to projekt mający przybliżyć torunianom i turystom sylwetki właścicieli małych firm, które działają na toruńskiej starówce. Centrum Wsparcia Biznesu prezentuje firmy, usługodawców i zakłady rzemieślnicze, które cieszą się największym zaufaniem klientów.

Do udziału w projekcie zaproszono przedsiębiorców z różnych branż: piekarzy, tatuażystów, złotników, barberów, antykwariuszy, artystów, fotografów, piernikarzy i introligatorów. Każdy z odcinków cyklu poświęcony jest innej działalności i promuje rozwijanie dobrych tradycji rzemiosła, usług i gastronomii na toruńskiej starówce.

-
- [Powrót](#)
 - [Udostępnij na: X](#)
 - [Udostępnij na: FB](#)
 - [Drukuj](#)
 - [PDF](#)