

Tak się robi biznes w Toruniu! Restauracja



Paweł Dowbor, właściciel restauracji Azzurro, jest kolejnym bohaterem cyklu filmowego Centrum Wsparcia Biznesu „Tak się robi biznes w Toruniu”. To projekt prezentujący sylwetki przedsiębiorców z Torunia, którzy odnieśli sukces w swojej branży.

Bruschetta con la nduja, penne arrabiata, gnocchi con pollo, pizza di parma. Bez względu na to, co wybierzeć, poczujecie się jak w słonecznej Italii. Dania z tej części Europy serwuje w Toruniu restauracja Azzurro.

W mieście działają dwie restauracji pod szyldem Azzurro – na Skarpie i na Bydgoskim Przedmieściu, kolejna już wkrótce otworzy swoje podwoje przy ul. Chełmińskiej. Właściciel oferuje także profesjonalne usługi cateringowe, począwszy od serwowania przygotowanych wcześniej potraw w systemie szwedzkiego stołu, na przygotowaniu potraw na oczach gości skończywszy. Pomimo iż profil Azzurro kojarzony jest głównie z kuchnią włoską, to kucharze chętnie sięgają także po przepisy z całego świata. W bogatej ofercie są dania z całej Europy, Ameryki i Azji, nie unikają również klasycznej kuchni polskiej.

Cykl „Tak się robi biznes w Toruniu!” to projekt, w którym Centrum Wsparcia Biznesu prezentuje sylwetki przedsiębiorców z Torunia i ich drogę do sukcesu w biznesie. Właściciele firm opowiadają, w jaki sposób budowali swoje przedsiębiorstwa, na jakie problemy napotykali na początku swojej biznesowej drogi, skąd czerpali inspiracje. Biznesmeni wyjaśniają, jak zacząć, skąd pozyskiwać kapitał i partnerów w swojej branży, jak prowadzić skuteczny marketing i zdobywać klientów.

Posłuchajcie inspirującej rozmowy z Pawłem Dowborem, który swoją biznesową drogę związał z naszym miastem.

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