



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

**Beza i Makaroniki - innowacyjne techniki
cukiernicze - ZERO WASTE. Rozwój
zielonych kwalifikacji.**

Numer usługi 2026/02/03/17498/3303505

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 🕒 22:00 h
- 📅 25.05.2026 do 26.05.2026

5 260,00 PLN brutto
5 260,00 PLN netto
239,09 PLN brutto/h
239,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów - bezy i makaroników przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Bezy i Makaroników przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów – Bezy i Makaroników przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników, ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy bezę i makaroniki z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Analizuje straty surowców przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wykorzystuje resztki produkcyjne w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze -bezę i makaroniki, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy."	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Wskazuje konkretne produkty w oparciu o sezonowość, lokalność i ślad węglowy, które są odpowiednie do wypieków, stosuje przy tym strategię minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strategie efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out)i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.	Charakteryzuje zasady FIFO (First In,First Out).	Wywiad swobodny
	Omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych.	Wywiad swobodny
	Omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji bezy i makaroników.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO ₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.	Charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji.	Wywiad swobodny
	Omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych.	Wywiad swobodny
Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na bezach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.	Prezentacja
	Tworzy listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.	Stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.	Sporządza plan ekologicznej produkcji bez i makaroników z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji. Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów.	Stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ogranicza emisję szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.	Prezentacja
Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.	Wybiera odpowiednie produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO₂.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.	Wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania. Stosuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów. Stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.	Stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje strategie redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowani liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	Pracuje w zespole.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Buduje pozytywne relacje zawodowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozwiązuje konflikty.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów - bezy i makaroników przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Bezy i Makaroników przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: 5 godzin dydaktycznych

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - beza i makaroniki
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: 17 godzin dydaktycznych

- 1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.
 - 2) Przygotowanie deserów - bezy i makaroników – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.
- A) Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
 - B) Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
 - C) Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
 - D) Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
 - E) Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
 - F) Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
 - G) Przygotowanie bezy włoskiej

H) Barwienie, szprycowanie, wypiekanie makaroników

I) Sporządzanie ganaszy - 3 rodzaje

J) Nadziewanie i składanie makaroników

3) Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów – Bezy i Makaroników przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników, ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia	Maciej Rosiński	25-05-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 21 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze - beza i makaroniki ; Omówienie technik przygotowania bezy i makaroników.	Maciej Rosiński	25-05-2026	09:15	10:45	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 21 Zrównoważona gospodarka odpadami - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami zero waste.	Maciej Rosiński	25-05-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 21 Maszyny i urządzenia cukiernicze - Przegląd maszyn, ich funkcjonalności, zastosowanie w zielonej gospodarce.	Maciej Rosiński	25-05-2026	12:15	13:45	01:30
5 z 21 Przerwa	Maciej Rosiński	25-05-2026	13:45	14:00	00:15
6 z 21 Surowce i dodatki w deserach - Zastosowanie surowców w produkcji deserów, zasady zero waste.	Maciej Rosiński	25-05-2026	14:00	15:30	01:30
7 z 21 Zasady pracy z dbałością o środowisko - Recykling, kompostowanie, redukcja plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	25-05-2026	15:30	16:15	00:45
8 z 21 Kontrola zatowarowania i segregacja odpadów - Metody kontroli stanu zapasów i segregacji odpadów.	Maciej Rosiński	25-05-2026	16:15	16:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 21 Przygotowanie bezy włoskiej - Przygotowanie bezy zgodnie z zasadą 100% wykorzystania surowca.	Maciej Rosiński	25-05-2026	16:45	17:15	00:30
10 z 21 Podsumowanie dnia i przygotowanie na dzień drugi - Omówienie osiągnięć dnia, wskazówki na dzień drugi, przygotowanie na kolejny dzień.	Maciej Rosiński	25-05-2026	17:15	17:30	00:15
11 z 21 Opracowanie metod dobierania aromatów i tekstur w deserach.	Maciej Rosiński	26-05-2026	09:00	09:45	00:45
12 z 21 Omówienie technik dekoracji i używania kontrastów kolorystycznych w deserach.	Maciej Rosiński	26-05-2026	09:45	10:30	00:45
13 z 21 Przygotowanie baz do deserów: tort biała czekolada/malina, mini Pavlova, itd.	Maciej Rosiński	26-05-2026	10:30	11:15	00:45
14 z 21 Szprycowanie makaroników, barwienie masy, przygotowanie do wypieku.	Maciej Rosiński	26-05-2026	11:15	12:45	01:30
15 z 21 Przerwa	Maciej Rosiński	26-05-2026	12:45	13:00	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 21 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	26-05-2026	13:00	14:30	01:30
17 z 21 Sporządzanie ganaszy - Przygotowanie 3 różnorodnych smakowo rodzajów ganaszy do deserów.	Maciej Rosiński	26-05-2026	14:30	15:15	00:45
18 z 21 Nadziewanie, składanie i dekorowanie makaroników.	Maciej Rosiński	26-05-2026	15:15	16:00	00:45
19 z 21 Wykończenie deserów, różne techniki dekoracyjne i końcowe efekty wizualne.	Maciej Rosiński	26-05-2026	16:00	16:15	00:15
20 z 21 Walidacja usługi	-	26-05-2026	16:15	16:45	00:30
21 z 21 Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Maciej Rosiński	26-05-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	239,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój

- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601