

CYKADA W SERCU SZKOCKIEGO RANCZA



TEKST: MTM STYL
ZDJĘCIA: MACIEJ MATŁOWSKI
ZDJĘCIA POTRAW: z ARCHIWUM „SZKOCKIEGO RANCZA WELLNESS & SPA”



Naszą opowieść należy zacząć od dnia, w którym Państwo Rozwora kupili projekt Cykada autorstwa naszego biura. Przed realizacją oraz w jej trakcie wielokrotnie kontaktowali się z autorem projektu by zasięgnąć fachowej porady. Podczas rozmów dowiedzieliśmy się o odważnych planach Anny i Marka Rozwora i mieliśmy nadzieję, że po zakończeniu inwestycji nadarzy się sposobność, aby odwiedzić Inwestorów.

O tym, że Szcockie Ranczo Wellness & Spa już rozpoczęło działalność dowiedzieliśmy się dość przypadkowo z miesięcznika „Kuchnia”, gdzie w artykule „BreaveHeart jadłoby w Skarboszewie” przeczytaliśmy o miejscu, którego znakiem firmowym są krowy mięsnej rasy Scottish Highland Cattle, doskonała kuchnia oraz przyjazna atmosfera.

Nas, architektów w sposób szczególnie przyciągnęła sposobność zobaczenia kompleksu, o którym tyle słyszeliśmy, obejrzenia „serca” Szcockiego Rancza, czyli hotelu zrealizowanego wg projektu Cykada oraz możliwość bezpośredniej rozmowy z Państwem Rozwora, którzy stworzyli od podstaw miejsce, którego renoma rośnie z roku na rok.





Historia Szkockiego Rancza wiąże się z dość oryginalnym pomysłem sprowadzenia do Polski stada szkockich krów, które wymagało szybkiego zakwaterowania, stąd Pani Anna i Pan Marek musieli podjąć szybką decyzję dotyczącą zakupu ziemi w Skarboszewie, oddalonym zaledwie 50 km od Warszawy. Jako pierwsze zostały wybudowane budynki gospodarcze. Dopiero później narodził się pomysł zbudowania hotelu, sali konferencyjnej, restauracji oraz dodatkowych pokoi i SPA.

Dziś Szkockie Ranczo Wellness & Spa to miejsce wyjątkowe, idealnie wkomponowane w nizinny krajobraz. Jego stworzenie trwało 3 lata. Jak mówią Właściciele, każdy krok związany z inwestycją był dokładnie przemyślany i poprzedzony długimi rozmowami. Pomysły pojawiały się i ewoluowały, by w efekcie stworzyć ciekawe, przyjazne miejsce, którego serce bije w hotelu przypominającym ziemiański dwór. Wybór projektu nie był przypadkowy, ponieważ Gospodarze byli świadomi swoich oczekiwań; zależało im, aby projekt doskonale korespondował z otaczającym krajobrazem i by mógł z powodzeniem pełnić funkcje hotelowo-gastronomiczne. Po przejrzeniu wielu propozycji projektowych różnych pracowni, wybór padł na projekt MTM STYL





Szkołkie Rancho Wellness & Spa prezentuje się efektownie, widać w nim dbałość o najdrobniejsze szczegóły i konsekwencję stylu. Projektując wnętrza obiektu Państwo Rozwora zdali się na swój gust. Z porady architekta wewnątrz korzystali w nieznacznym zakresie, gdy pojawił się dylemat, czym zabarwić krokiew w sali restauracyjnej, by wyglądały lekko. Elementem dekoracyjnym sali restauracyjnej jest szkocka krata dodająca uroku pomieszczeniom.

Niewątpliwie duże wrażenie robi sala restauracyjna, gdzie widoczne elementy konstrukcji obrazują rozkład sił budynku. Przypory zostały wykorzystane, m.in. do dekoracji, jako mocowanie pochodni. Projekt został bardzo trafnie odczytany. Poprzez odpowiedni dobór kolorystyki podkreślono elementy konstrukcji, które idealnie łączą się z wnętrzem utrzymanym w brązowo-szarej tonacji.



Ciekawa bryła i stylistyka, rozłożysty dach, olbrzymi potencjał wewnątrz zdecydowały o zakupie projektu Cykada. Budowa hotelu trwała rok i została zlecona miejscowym fachowcom, którzy bardzo rzetelnie wywiązali się z zadania. Szczególnie trafny okazał się wybór cieśli, który potraktował swoją pracę z prawdziwą pasją, co widać w każdym najdrobniejszym szczególe drewnianej konstrukcji. Olbrzymim atutem projektu okazała się również profesjonalna dokumentacja projektowa, z której „czytaniem” ekipa nie miała żadnych problemów, a wyliczenia zgadzały się niemal w stu procentach.

W zrealizowanym projekcie pojawiło się kilka zmian, które miały na celu dostosowanie budynku do indywidualnych potrzeb, ale wszystkie zabiegi zostały skonsultowane z fachowcami i przemyślane. Z bardziej znaczących zmian należy wymienić:

- rezygnację z podpiwniczenia ze względu na niekorzystne warunki gruntowe (zaplecze kuchenne zostało przeniesione do innego budynku),
- w sali restauracyjnej pojawiła się antresola, która została doświetlona poprzez lukarny,
- zmieniono komunikację, a mianowicie umożliwiono przejście z baru bezpośrednio na antresolę,
- wydłużono okapy dachu,
- wprowadzono również kilka drobnych zmian w części hotelowej.

Cykada jest projektem pensjonatu, stąd istnieje w nim naturalna dysproporcja pomiędzy ilością miejsc noclegowych (11 pokoi), a ilością miejsc w sali restauracyjnej/bankietowej (100 miejsc). Aby móc podejmować liczniejsze grupy gości, Państwo Rozwora zdecydowali się na rozbudowę kompleksu i dobudowanie nowej części, w której zlokalizowano dodatkowe pokoje, SPA oraz drugą salę konferencyjną.

W chwili obecnej Szkołkie Ranczo posiada 60-68 miejsc noclegowych, a sala restauracyjna może podjąć ok. 100 osób.

więcej zdjęć z realizacji projektu CYKADA na stronie www.domywstylu.pl w zakładce „zdjęcia z realizacji”





Gospodarze Szkockiego Rancza pytani o plany na przyszłość zgodnie twierdzą, że najważniejsze jest dla nich dobre samopoczucie gości, a największym sukcesem są ich pozytywne rekomendacje.



Szkockie Ranczo to miejsce wyjątkowe, którego maksymą jest indywidualne podejście do klienta, dbałość o komfort oraz obsługę na najwyższym poziomie. Na odwiedzających Skarboszewo czeka wiele atrakcji: relaksacyjne i upiększające zabiegi w SPA, warsztaty Sushi prowadzone przez szefa kuchni, degustacja szkockiej i japońskiej whisky, pokazy westernu, przejażdżki bryczkami lub zaprzęgiem, off road, ognisko, grill. Wszelkie odbywające się tu eventy mają charakter zamknięty. Na terenie Szkockiego Rancza są organizowane przede wszystkim imprezy firmowe dla grup, w mniejszym stopniu podejmowani są goście indywidualni.

Znakiem rozpoznawczym tego miejsca jest niewątpliwie szkockie bydło, taciaste „malowane” konie rasy American Paint Horse oraz doskonała kuchnia, prowadzona przez pochodzącego z Japonii szefa kuchni. Specjalnością Szkockiego Rancza są potrawy z wołowiny Highland Cattle beef. Serwowane mięso pochodzi z własnej, ekologicznej hodowli bydła mięsnego. Highland Cattle beef ma dużo więcej smaku niż tradycyjna wołowina, jest wyjątkowo kruche i delikatne, zawiera mało tłuszczu. Z uwagi na specjalny sposób przygotowania potraw (w szczególności z wołowiny Highland Cattle) konieczna rezerwacja co najmniej tydzień wcześniej.

Odwiedzając Szkockie Ranczo nie można oprzeć się również specjalnościom kuchni włoskiej i francuskiej. Gospodarze dobrze wiedzą jak przez żołądek trafić do serca gości, oraz jak stworzyć niepowtarzalną atmosferę i zadbać o dobre samopoczucie.

