



SNAPSHOT

Kosovski obožavaoci privučeni receptima pekare spremljenim na domaći način

Poslovna razmišljanja o budućem razvoju jer potražnja raste



Foto: USAID program mladi preduzetnici

Valbona Raifi, centar i zaposleni u gradskoj pekari.

Na tržištu zaista nije bilo pružalaca tradicionalne hrane,” kaže Raifijeva, 28 godina, o ideji za njihovo poslovanje. I kao rezultat USAID-ove pomoci cesto cujem “Pravite ga baš kao što ga je pravila moja mama,”

Vlasnici pekare, muž i žena, Faton Dëshishku i Valbona Raifi, oboje odrasli uživajući u bakinim jelima, duboko ukorenjenim u tradiciji. Danas, uz pomoć USAID-a oni te recepte dele sa mušterijama koje žude za uživanjem (ali ne i za vremenom za spremanje) u tim istim đakonijama u svojim domovima.

Radeći prema porodičnim i drugim receptima, u urednoj i svetloj kuhinji u podrumu, devetoro zaposlenih u gradskoj pekari po porudžbini pravi sve. Par je vlasnik prostora koji se nalazi u samom centru Prištine — što je dvostruka poslovna prednost.

USAID je preko svog programa “Mladi preduzetnici” koji je trajao od septembra 2010 do septembra 2013 godine, obezbedila odgovarajući grant od 7,000 \$ (5,000 evra) za namensko opremanje pekare komercijalnim pećnicama, mikserimai frižiderima. Par je ranije radio sa kuhinjskom opremom pozajmljenom od kuće.

“Pomoć je stigla baš u pravo vreme, onda kada smo počeli da se razvijamo,” kaže Dëshishku, star 30 godina. “Ranije nismo imali kapacitet, tako da nam je omogućeno da stignemo do svih naših mušterija.”

Bez ijednog mesta za sedenje ili prodajnog pulta, Gradska pekara uglavnom radi po pozivu, za poneti, mada nudi i dostavu i catering usluge. Svega dva do tri sata najave unapred dovoljno je da pekara pripremi bilo šta: od pite sa spanaćem ispod sača do tanjira tradicionalnih uštipaka poznatijih kao *lokumi*.

“Na tržištu zaista nije bilo pružalaca tradicionalne hrane,” kaže Raifijeva, stara 28 godina, o ideji za njihovo poslovanje.

U prvih 18 meseci, Gradska pekara je isklesala svoju sopstevnu konkurentnsku nišu, mešajući tradicionalno znanje (da, majke ovog para su obe radnice pekare) i savremene proizvodne sposobnosti.

Rezultat je ni neformalna, kućna, niti velika komercijalna pekara. Ova prva se često može naći u Prištini ali ne može da se takmiči po količini ili doslednosti, objašnjava Dëshishku. Istovremeno, ova druga ne može da se takmiči ukusom ili kvalitetom,” dodaje. Budući planovi obuhvataju ili dodavanje mesta za sedenje na otvorenom na novonastalom šetalištu, ispred samih ulaznih vrata Gradske pekare ili preseljenje u veći prostor na nekom drugom mestu.

Za sada, porudžbine nastavljaju da se slivaju u Gradsku pekaru, od kojih mnoge dolaze od kancelarijskih službenika koji traže domaću hranu u kosovskom stilu, kako bi je poneli kući za večeru.

“Pravite ga baš kao što ga je pravila moja mama,” je referen armije obožavalaca koji se najčešće čuje, “kaže Raifi.