



## SNAPSHOT

### Recetat furrës gatuar si në shtëpi tërheqin adhuruesit e Kosovës

*Bisnesi planifikon rritjen sipas rritjes së kërkesës*



Foto: Programi për Ndërmarrësit e Rinj | USAID-it

Valbona Raifi, personi kryesor dhe anëtarja e stafit të City Bakery.

*“Kishte një mungesë të vërtetë të tregut të ofruesve të ushqimeve tradicionale,” thotë Raifi, 28 vjeç, për idenë e biznesit të tyre. Megjithatë, si rezultat i ndihmës së USAID-it, unë shpesh e dëgjoj “Ju po gatuani njësos sikurse nëna ime,” një refren i zakonshëm nga një mori e adhuruesve, thotë Raifi.*

Të dy, burrë e grua pronarë të furrës, Valbona Raifi dhe Faton Deshishku janë rritur duke ngrënë gjellët e gjyshes tradicionale. Sot, me ndihmën e USAID-it, ata po i ndajnë këto receta me klientë të etur për të shijuar ato kënaqësi të njëjta në shtëpitë e tyre.

Duke punuar nga familja dhe receta të tjera, nëntë punëtorët e furrës City Bakery bëjnë çdo gjë për të rregulluar një kuzhinë të rregullt dhe të ndritshme në bodrum. Çifti e zotëron hapësirën, që ndodhet në zemër të qendrës së qytetit të Prishtinës—një përparësi e dyfishitë tregtare.

USAID, përmes Programit të Ndërmarrësve të Rinj, që veprimi prej shtatorit 2010 deri në shtator 2013, dha një grant prej \$7,000 (5,000 Euro) për të furnizuar furrën me furra të nivelit komercial, mikserë dhe frigoriferë. Më parë, çifti kishte bërë punën me pajisje kuzhine të huazuara nga shtëpia.

“Ndihma erdhi pikërisht në kohën e duhur, kur ne kishim filluar të zgjerohemi,” thotë Deshishku, 30 vjeç. “Ne nuk kishim kapacitet më herët, kështu që kjo na ka mundësuar neve për të arritur të gjithë klientët tanë.”

Duke mos pasur vende për t'u ulur ose për shitje nga banaku, City Bakery kryesisht punon sipas porosive me anë të thirrjeve dhe dërgesave, edhe pse ofron edhe shërbime hoteliere. Vetëm dy deri tre orë porosi mjaftojnë për furrën që të përgatisë ndonjë gjë nga një pite me spinaq në pjatë të thellë me një pjatë të petullave tradicionale të quajtura *llokuma*.

“Kishte një mungesë të vërtetë të tregut të ofruesve të ushqimeve tradicionale,” thotë Raifi, 28, për idenë e biznesit të tyre. Në 18 muajt e parë të saj, City Bakery ka ndërtuar aktivitetin e saj konkurrues, duke përzier njohuritë tradicionale (po, nënat e çiftit janë të punësuar) dhe aftësitë prodhuese moderne.

Rezultati nuk është as furrë e thjeshtë shtëpiake, e as furrë e madhe komerciale. E para është një rregullim i zakonshëm në Prishtinë që nuk mund të konkurrojë në vëllim ose qëndrueshmëri, shpjegon Deshishku. Ndërkohë, kjo e fundit nuk mund të konkurrojë në shije ose cilësi, shton ai.

Planet në të ardhmen përfshijnë ose shtimin e tavolinave përjashta në zonën e re të krijuar për këmbësorë pikërisht tek dera e përparme e City Bakery ose zhvendosjen e saj në një hapësirë më të madhe diku tjetër. Tani për tani, porositë vazhdojnë të vijnë për City Bakery, shumica nga punonjësit e zyrave që kërkojnë ushqim komod të stilit Kosovar për ta sjellë në shtëpi për darkë.

“Ju po gatuani njësoj sikurse nëna ime,” është një refren i dëgjuar zakonisht nga një mori e adhuruesve të furrës, thotë Raifi.