

LA VIE EN ROSE PENTRU BUSINESSURILE DULCI

Într-o perioadă în care multe businessuri din HoReCa au luptat pentru supraviețuire, afacerile "dulci" au prosperat. Ba chiar au apărut cofetării noi, pe care rezultatele primelor luni de activitate le fac să privească viitorul într-un mod optimist.

de **Doriana Matei**

DRAGOȘ PANAIT, ANTREPRENOR ȘI consultant în domeniul HoReCa, este de părere că segmentul de dulciuri nu va fi niciodată în cădere. O arată chiar și perioada cu cele mai mari restricții, de anul trecut, când produsele de cofetărie au fost extrem de cerute pentru livrare. Odată cu ridicarea restricțiilor de circulație, când oamenii au început să se miște prin oraș, a devenit important pentru cofetari să aibă și o locație frumoasă, nu doar o "vitrină" în online. "Anul acesta, am luat cele mai multe proiecte pentru cofetării, iar în ultima săptămână, am decis pentru două dintre ele deschiderea unor locații fizice. Indiferent de ce se va întâmpla, nu cred că vom mai fi închiși în casă. Vor exista restricții, vom purta mască, dar cel mai probabil vom fi liberi să mergem pe stradă. De aceea, este important să creăm locații care arată bine, care te atrag să intri. În drumurile zilnice, vei dori să faci un popas, dar pentru asta, e nevoie de o vitrină care să îți fure privirea", spune consultantul, care prin compania sa, Next Root Management Systems, oferă consultanță operațională antreprenorilor din domeniul ospitalității, încă din anul 2018.

Acesta privește perioada pe care o traversăm ca pe una propice investițiilor în HoReCa: "Prețurile sunt jos. E mai ușor ca oricând să găsești o locație stradală, cu o chirie ieftină. Cine va rezista anul acesta, va

putea profita de creșterea la care ne așteptăm pentru anul următor. Trebuie doar să găsim formule pentru a ne optimiza resursele acum, în perioada în care Bucureștiul e din nou zonă roșie. Nu cred, însă, că va dura mult, iar cei căliți acum și până acum vor avea numai de câștigat în perioada următoare".

TENDINȚELE PIEȚEI DE DULCE

Există și câteva tendințe în materie de cofetărie, care au prins contur în ultimii ani. Prima ar fi personalizarea. Se trece de la producția de masă, la producția artizanală, personalizată. Mai mult decât atât,

„E un moment bun să investești în HoReCa. Prețurile sunt jos. E mai ușor ca oricând să găsești o locație stradală, cu o chirie ieftină. Cine va rezista anul acesta, va putea profita de creșterea la care ne așteptăm pentru anul următor”.

DRAGOȘ PANAIT,
antreprenor și consultant
în domeniul HoReCa

este foarte importantă persoana din spatele brandului. Proprietarii cofetăriilor sunt și chefi patiseri care prepară produsele, iar povestea lor și brandul personal îi fac pe clienți să își dorească să încerce dulciurile pe care le oferă.

În ceea ce privește specificul, există două direcții la modă. Pe de-o parte, întoarcerea la origini, la produsele cu tradiție în cofetăria românească, cum sunt savorinele sau amandinele, pe care noua generație de cofetari le reinterpretează într-un stil propriu, iar pe de altă parte, este atracția pentru cofetăria franceză: cu tarte, choux-uri și ecleruri, adaptate după imaginația fiecărui cofetar.

APARIȚIE PROASPĂTĂ

Aceste trenduri sunt foarte bine exemplificate de "Öhlala Pâtisserie", una dintre cele mai noi apariții din peisajul dulce bucureștean, o cofetărie de inspirație franceză, deschisă la începutul lunii septembrie în zona Piața Amzei de către Alina Petrea. Alina este chef patiser scolar la Ritz Escoffier, una dintre



ALTE TREI COFETĂRII LA MODĂ ÎN BUCUREȘTI

Zexe Braserie

este locul care redă gloria deserturilor românești din perioada interbelică, sub bagheta Anei Consulea, chef cofetar și proprietara cofetăriei din

vecinătatea parcului Herăstrău. Pariul pe ingredientele premium și pe gustul nostalgiei s-a dovedit câștigător, locația reușind să se impună pe harta cofetăriilor din București.



Love you choux

este cofetăria mică, de pe Calea Victoriei, care a dat startul freneziei choux-urilor, în Capitală. Locația este deschisă de Andreea Moldovan, chef-ul cofetar intrat în atenția publicului, după participarea la emisiunea MasterChef.



Eclarts este locul de întâlnire al celor mai populare deserturi franțuzești: eclerul și tarta. Rezultatul nu este doar delicios, ci și sănătos, deoarece produsele nu conțin adaos de zahăr, făină sau arome artificiale. Chef-ul cofetar care semnează

"eclartele", Alexandru Papugiu, este și proprietarul cofetăriei.



cele mai apreciate școli de cofetărie din Franța. S-a născut în România, dar s-a mutat în Franța, împreună cu părinții, la vârsta de șapte ani. Din acel moment amintirile sale despre țara noastră sunt legate de apartamentul bunicilor, din Piața Iancului, unde mirosea mereu a cornulețe, cozonaci sau alte prăjituri românești, pentru că bunica sa, o gospodină desăvârșită, obișnuia să își exprime dragostea prin ceea ce gătea.

Mărturisește că, în ultimii ani, a resimțit tot mai puternic dorința de a se reconecta cu România și, când a renunțat la jobul de jurnalist TV, pentru a se dedica pasiunii pentru cofetărie, decizia de a veni aici, pentru a începe un business dulce, s-a cristalizat natural. Așadar, împreună cu soțul său, care îi este și partener de business, și cu cei doi copii și-au făcut bagajele și s-au mutat. Nu regretă decizia, ba chiar se declară impresionați de primirea de care au avut parte. "Nu ne așteptam să fie atâta lume care să vorbească despre noi, să ne ofere feedback și să ne mulțumească pentru ceea ce facem. Eu îmi fac meseria cu foarte mult drag, pentru că lumea îmi transmite această energie. De fapt, cred că e un schimb. Poate că și eu transmit un sentiment de prietenie și generozitate prin ceea ce am făcut alături de soțul meu, Sebastian", spune ea. Crede că este important să creeze un loc convivial și să poată fi abordată de cei care trec pragul cofetăriei: "În societatea noastră, în special acum, avem nevoie de contacte interumane. E reconfortant să poți spune: o cunosc pe nebuna care face croissantele! De aceea vreau să leg o relație cu clienții



Alina Petrea, chef cofetar si co-fondator, Ohlala Patisserie

mei și ei cu mine". La o lună de la deschidere, cofetăria vânduse deja peste 1.000 de produse, toate făcute doar de Alina, care a încetat să numere câte ore muncește în fiecare zi. Știe doar că intră în laborator la ora 05:00 și, până la ora 10:00, când dulciurile trebuie să fie în vitrină, își pune muzică și o ține într-un balet alert, a cărui coregrafie o cunoaște foarte bine, pentru că a învățat-o de la cei mai buni maeștri cofetari din Franța și chiar din lume. Meniul include opt tipuri de prăjituri și câteva produse de patiserie și este conceput în baza unor valori precum sezonabilitatea și evitarea risipei. În prepararea dulciurilor, sunt folosite doar ingrediente naturale, procurate de la furnizori locali sau francezi, având prioritate fructele de sezon, iar până acum, produsele vedetă au fost: choux-urile cu cafea și cele cu vanilie, tarta cu pere și cea cu lămâie și brioche feuilletée – un produs de patiserie care combină tot ce este mai bun într-un croissant și un cozonac.

Investiția necesară pentru a porni acest business a fost de 100.000 euro, sumă ce a acoperit amenajarea spațiului de servire, amenajarea și dotarea laboratorului de producție, branding-ul și serviciile de consultanță la care a apelat cuplul de antreprenori. Cei doi proprietari preconizează că investiția va fi amortizată în următorii trei ani, iar în perioada următoare focusul va fi pe dezvoltarea unei soluții cât mai eficiente pentru livrarea produselor, astfel încât să poată veni în întâmpinarea celor care au descoperit produsele și vor să le comande și de acasă. **BIZ**