

Naslov ideje: MISU – Slaščičarna s tradicionalnimi slovenskimi slaščicami v sodobnem ambientu
Nagrada: Nagrada za najbolj podjetniško inovacijo
Avtorice:
Irena Kržan

Ilešičeva ulica 21
1231 Ljubljana-Črnuče
irenakrzan@yahoo.com
051377008

Mateja Petelinkar

Sora 42a
1215 Medvode
mateja.petelinkar@gmail.com
031335828

Suzana Požanel

Velikovška ulica 7
1000 Ljubljana
suzanapozanel@gmail.com
041341754

Urška Zelič

Tavčarjeva ulica 23
4220 Škofja Loka
urska.zelic@gmail.com
040298171

Mentor: /

Šola: Ekonomska fakulteta

Opis ideje:
Problem, ki ga rešujete

Kljub dejstvu, da Slovenija postaja vse bolj zanimiva turistična destinacija, je ponudba slovenskih slaščic in pijač vse prej kot pestra. Prvi problem, ki smo ga zaznale je, da v Sloveniji ni slaščičarne, kjer bi bilo mogoče kupiti tipične slovenske slaščice na enem mestu, kot je to dobro preverjena praksa v drugih državah. Z odprtjem lastne slaščičarne v Ljubljani bi s ponudbo tipičnih slaščic in pijače zapolnile to vrzel.

Drugi problem vidimo v tem, da slovenska tradicija in običaji izgublajo na pomenu, zato bi z našo slaščičarno predstavile nekatere slovenske obrti (npr. lončarski izdelki pri serviranju slaščic in pijače). Prav tako bi v naši slaščičarni organizirale tematske večere, kjer bi predstavile slovensko tradicijo (npr. klekljanje, lončarstvo) vsem, ki jih to zanima, a je pravzaprav nimajo priložnosti spoznati.

Navedite obstoječe rešitve in prednost vašega predloga

Novost naše ideje je ta, da v Sloveniji ni niti ene slaščičarne, kjer bi bilo možno na enem mestu kupiti slovenske tradicionalne slaščice in pijače. Obstajajo zgolj klasične kavarne ali slaščičarne, ki pa ne predstavljajo slovenske pristnosti in tradicionalnih okusov, kar je cilj našega projekta. Slovenski običaji pa so predstavljeni zgolj v turističnih brošurah, ki jih je možno dobiti v informacijskih centrih. Vsekakor smo mnenja, da je prikaz posameznega običaja na tematskih večerih učinkovitejši način za obuditev oziroma promocijo slovenske tradicije kot zgolj predstavitev v turističnih brošurah.

Opis projekta

Ker vse članice projekta veliko potujemo, smo v tujini zaznale priložnost, ki bi bila tudi v Sloveniji zelo dobičkonosna. Odločile smo se za odprtje kavarne, kjer bi se stregle tradicionalne slovenske slaščice (potica, gibanica, kremšnita, jabolčna rezina itd.) in pijače (Fructalovi sokovi, Cockta, Jupi, vode slovenskega porekla, Laško in Union pivo, slovenska vina, medica in druge žgane pijače, zeliščni čaji, kava Barcaffa itd.), hkrati pa bi bilo mogoče tudi kupiti slovenske spominke v oblike tipičnih slovenskih slaščic. S tematskimi večeri (npr. gospodinja iz Prekmurja bi pokazala, kako se pripravljala gibanica, kar bi lahko poskusili tudi gostje) bi promovirale slovenske običaje, ki vse hitreje tonejo v pozabo. Poleg tega bi se ponudba prilagajala letnim časom. Naš namen je torej ponuditi tradicionalne slovenske slaščice v moderno opremljeni slaščičarni MISU, locirani nekje v centru Ljubljane.

Rezultati

Glede na rezultate obratovanja slaščičarn drugod po svetu (npr. avstrijske slaščičarne, kjer ponujajo torte Sacher) tudi za slaščičarno MISU pričakujemo pozitivne rezultate. V to kažejo tudi pozitivni rezultati naših delnih konkurentov: slaščičarna Rustika, Hiša Čokolade, Hiša Franco, slaščičarna Zvezda, Slaščičarna Slon. Prepričane smo, da nas že samo dejstvo, da podobne storitve v Sloveniji še nimamo, kot »prve na trgu« lahko popelje v sam vrh. Funkcionalnost take slaščičarne v Sloveniji sicer še ni bila preizkušena, a glede na naše izkušnje drugod po svetu ne dvomimo v uspeh take kreativne ideje.

Faza, do katere ste prispeli

Trenutno smo v fazi planiranja. Izdelan imamo poslovni načrt, ki vsebuje analizo konkurence, SWOT analizo in finančni načrt. Prav tako smo že definirale našo ciljno skupino, ki jo sestavljajo tako Slovenci kot turisti, obe skupini pa sta razdeljeni v dve kategoriji: prvo skupino sestavljajo »trendy cake lovers«, ki so stari nad 25 let in jih zanima odkrivanje novih držav in kultur. Zanje je značilno, da izstopajo iz večine, so bolj izobraženi in bolj situirani. Drugo skupino sestavljajo »traditional sweet enjoyers«, ki so stari nad 35 let in jih zanima tradicionalni izdelki in domača obrt, hkrati pa so dovtetni za sodobne prostore, kjer imajo priložnost za sprostitev in uživanje. So prav tako dobro situirani, saj bo slaščičarna MISU nekoliko dražja zaradi diferenciacije, ki jo nameravamo doseči.

Podjetniški vidiki

Verjamemo, da naša inovativna ideja predstavlja velik tržni potencial. Poleg slaščičarne v centru Ljubljane imamo vizijo v bodoče odpreti slaščičarne MISU tudi v drugih slovenskih mestih. Upamo, da nam bo v prihodnje uspelo ustanoviti verigo slaščičarn MISU tudi po drugih državah bivše Jugoslavije. Pri tem bomo seveda lokalnim značilnostim prilagodile vrste slaščic, ki jih bomo prodajale in tematike večerov, ki jih bomo prirejale.

Zaenkrat ne razmišljamo o ustanovitvi lastne proizvodnje slaščic, temveč bomo oblikovale mrežo dobaviteljev, od katerih bomo dnevno dobavljale tradicionalne slaščice.

Problemi pri delu

Največji problemi, ki jih zaenkrat vidimo so začetni stroški pri ustanovitvi podjetja (d.o.o.) in delovanju slaščičarne MISU: najemnina prostora, stroški obratovanja, zavarovanje, plače zaposlenih, računovodstvo, čiščenje, ogrevanje in klima, varovanje objekta itd. Prav tako bo problem najti ustrezno lokacijo v centru Ljubljane. Pričakujemo, da se bomo vsaj na začetku soočale s težavami pri dnevni dobavi slaščic. Poleg tega pričakujemo, da se bo za našo idejo pojavila direktna konkurenca, zato se nam lahko zgodi, da nas kdo prehiti s svojo idejo, ki bo podobna naši.

Sodelavci-borza znanja

Menimo, da bomo od zunanjih sodelavcem potrebovale mrežo dobaviteljev, ki nam bodo dnevno dobavljali slaščice in slovenske pijače. Sicer pa bomo potrebovale še zunanjo računovodsko službo.

