



**Verstas regione:
kas slēpi uż sēkmēs
īstorijās?**

**„Jeigu nori turėti tai,
ko neturi, turi daryti
tai, ko nedarei“**

Pasakė COCO Chanel, bet pritaikoma kiekvienam



Desertinė miesto centre? Tu gal išprotėjai?

- 2015 m., rugpjūčio 26 d. nepaisant tų, kurie laikė desertinės idėją lengvai išprotėjusia, jauki kavinukė atvėrė duris.
- Pačioje miesto širdyje, nes turėjau viltį, kad tuščias miesto centras gali atgyti. Apie tai, kad desertinė, o vėliau – ir restoranas, taps traukos centru, tuo metu net nesvajojau.
- Ir maža, pasodinta „pupa“ su vos keliais staliukais, užaugo į restoraną ir dar kitą...
- Svajokite drąsiai, o gal – atsargiai, nes svajonės, net ir beprotiškiausios, pildosi ir užsiaugina sparnus!



„Ir verslui, ne tik
santykiams, reikia
jausmo“





2015 m.

**(Ne)būtinai lengva
pradžia**

Įsivaizduoji verslininką su kostiumu ir prabangiu automobiliu. Ar tikrai taip ir būna?

- Desertinės virtuvėje teko suktis pačiai su dar 2 žmonėmis: vieną minutę verdi kavą, kitą priimi tortų užsakymus ir eini juos kepti, kitą – jau tvarkaisi, šluoji grindis ir ruošiesi naujai dienai.
- Tapti daugelį dalykų išmanančiu meistru ar interjero dizaineriu? Ko nepadarysi dėl svajonės. Šeimos nariai – ne išimtis.
- Išskirtinio dizaino baldų keliauji į Norvegijos išparduotuves – nes pradžiai neturi jokių lėšų, o noras juk didelis!
- Kai ką tenka atsivežti iš namų, pvz.: šaldytuvą.



Kam visa tai?



Ne dėl klientų, bet dėl mūsų svečių



**Aplinką ir verslą
kuriame mes patys**



Jaukumui

Verslas nėra tik apie prekes ir paslaugas. Jis – apie jausmą, kurį galime suteikti savo svečiams, apie istoriją, kurią pasakojame.

Nes norėjau sukurti jaukią atmosferą, kad mūsų svečiai pasijustų kaip namie, o desertai ir tortai – būtų tik mūsų kepti. Aukščiausia kokybė reikalauja visapusiško įsitraukimo.

Kai juokai tampa nebe juokais

„Gal reikia griauti sieną?“, - pajuokavau.
„Gerai, kada?“, - paklausė pastato
šeimininkas.

Patarimas: juokaukit atsargiai. Nes kelio atgal
nebus.





Užprogramuota plėtra

- Išsiplėtėme į dvi sales. Vėliau – įkėlėme koją ir į trečią;
- Tapome savotišku kultūriniu reiškiniu: spektakliai, vaidinimai vaikams, degustacijos, teminiai vakarai ir vakarėliai;
- Plėtėmės ne tik išoriškai, bet ir viduje: darbuotojai, meniu, lauko terasa.
- Į restorano veiklą integravome „Pupa Lounge“ kokteilių barą, su įspūdingiausiais vakarėliais, kur nei amžius, nei statusas nesvarbus. Svarbiausia – pagarba vienas kitam!
- Taip iš desertinės pamažu virstame restoranu bei

O kas toliau?

Kai norim versti kalnus, bet nebėra, ką versti? Tik ne mums!



Swedbank „Verslo akademija”

12 savaitių trukę kursai.

Profesionalūs mentoriai ir 12 išmokyti pamokų:

- Strateginiams sprendimams reikia laisvų rankų ir galvos;
- Kai esi mažas – gali užtekti ir tavęs. Kai augi, reikia auginti ir komandą;
- Delegavimas – maldelė, kurią turi kartoti kasdien;
- Komunikacija yra viskas;
- Komandą reikia ne tik formuoti, reikia duoti jai galių veikti;
- Pasitikėjimas ir laisvė – tai, kuo turime kvėpuoti;
- Klientas gal ir ne visada teisus, bet mes esame dėl jo kiekvieną dieną;
- Kas nerizikuoja – negeria šampano. Mes žinom jo skonį, todėl darom dalykus;
- Matuojam ne tik gramus, bet ir rizikas;
- Ateitis – mūsų rankose;
- Procesų valdymas – skamba baisiau, nei yra iš tikrųjų;
- Mylėk savo komandą taip, kad ji būtų būtų didžiausia tavo verslo ambasadorė.



2024 m.

Benvenuti al PESTO!

Ne visai itališka itališko restorano istorija



**Ir vieną gražią dieną,
sugrįžus iš Italijos...**

Ne, tai nėra PESTO atsiradimo istorijos pradžia. Ji prasidėjo saulėtoje Ispanijoje, vienoje Barselonos gatvelių, kurioje pamačiau nuostabią, tviskančią itališką picų kepimo krosnį ir negalėjau praeiti pro šalį.



Svajonei - pusmetis

Gimė svajonė, kuri po mažiau nei pusmečio virto itališka dvasia dvelkiančiu kampeliu Rokiškio mieste.

Svajoti reikia garsiai, nes svajonės pildosi!

O viskas pasidaro tik darymo būdu! Tad kiekvienam svajotojui linkiu ne tik svajoti,
bet ir daryti!



Mitai apie verslą regione:

Nėra, kam dirbti

Jeigu verslas „myli“ ne tik klientus, bet ir darbuotojus, jų nepritrūks. Į naujas darbo pozicijas šiemet sulaukėme per 100 kandidatų. Tad nesunkiai surinkome stiprią naują komandą restoranui „Pesto“.

Plėtra

Galima ne tik išgyventi ir siekti pelno, auginti darbuotojų ir lankytojų skaičių, bet ir plėstis.

Niekas tavęs nepastebės

Verslas regione taip pat gali būti pastebėtas, įdomus ir pavyzdinis bei dalintis savo patirtimi tokiuose projektuose kaip Swedbank „Verslo akademija“.

Būti daugiau

Tapti rajono „lankytinu objektu“ ir miesto ambasadoriumi.

Padavėjo darbas – ne tik jaunimui

Restorano darbuotojų amžiaus vidurkis siekia 30 m.

Socialinė atsakomybė

Parodyti, kad socialinė atsakomybė – ne tik didelių korporacijų reikalas.

Tvarumas restorane – misija (ne)įmanoma

Kaip tai atrodo iš restorano perspektyvos?

- Plastikinių maišelių ir indų atsisakymą;
- Šalia patiekalų – tik šviežios ir kokybiškos daržovės;
- Produkcija – iš vietinių ūkių;
- QR meniu
- Atliekų rūšiavimas;
- Tvarūs sprendimai ir tiekimo grandinėje (valdome prekių užsakymus, kad netektų išmesti pasibaigusio galiojimo produktų – užsakome tiek, kiek reikia. Džiaugiamės, kad pavyksta).

Tvarumas mums reiškia būti atsakingiems gamtai, svečiams ir sau patiems. Jaučiame pareigą edukuoti ir stengtis, kad mūsų patiekiamas maistas būtų ne tik skanus, kokybiškas, bet ir sveikas.



Mes - šeimos verslas,
todėl esu be galo dėkinga šeimai – vyrui ir sūnams, artimiesiems, draugams bei partneriams už
visokeriopą pagalbą. O labiausiai dėkoju mūsų nuostabioms Pupelės ir Pesto komandoms už
pasitikėjimą ir draugystę - su jumis mes galime viską!

Ačiū!



Turite klausimų?

Pasikalbėkime!

pupeliene.laura@gmail.com
+370 61815800