



Slatki tajni recepti

Slastičarnica Peace of cake proizvodi isključivo domaće kolače, pripremljene prema receptima vlasnice koja ih je godinama skupljala. U svakodnevnoj ponudi slastičarnice je 10-ak vrsta ljudima najfinijih kolača. To su 'trostruki užitek', stilizirani 'boem', 'mađarice', 'julka', 'odličan kolač' i drugi.



zaposlenici se u ugovoru obvezuju kako prihvaćaju da su tehnološki proces i pojedini recepti poslovna tajna

Tko ne zna da je Peace of Cake slastičarnica, lako će taj objekt u zagrebačkoj Petrovoj ulici zamijeniti, primjerice, za marketinšku agenciju jer pano na ulazu posve odudara od klasičnih kolačarskih najava. Ništa od toga nije slučajno, budući da je vlasničina kćerka koja je sudjelovala u njegovu osmišljavanju akademska slikarica, a osim toga, majka i kći već su i time željele pokazati koliko su drukčije od ostalih.

Njihova slastičarnica proizvodi isključivo domaće kolače, pripremljene prema receptima vlasnice Ljiljane Franke koja ih je godinama skupljala. Ta bivša djelatnica računskog centra nakon što joj je tvrtka otišla u stečaj odlučila se posvetiti „onome što najbolje zna“, a to je pravljenje kolača. Podignula je kredit za poticanje malih poduzetnika, stan stavila pod hipoteku i izluzala svoju staru kuharicu iz 80-ih za koju veli da sadržava najbolje recepte. Ljiljana Franke još ih dodatno modificira kako bi u svaki kolač unijela i osobni štih.

Kolači iz ureda

U svakodnevnoj ponudi slastičarnice je 10-ak vrsta ljudima najfinijih kolača. To su 'trostruki užitek', stilizirani 'boem', 'mađarice', 'julka', 'odličan kolač' i drugi.

„Dok sam još radila u uredu skupljala bih sve recepte kolača koje su pekale kolegice. Od majke i bake nisam kupila puno recepata, tako da zaista ne bih znala od koga sam naslijedila sklonost ka kolačima i kuhanju“, kaže Lj. Franke koja je svoj slatki objekt otvorila prije osam mjeseci, i više je, kaže, nego zadovoljna prometom. Imaju već i stalne mušterije, a funkcioniraju prema čistoj usmenoj predaji. Dosad, tvrdi, nisu još ni kunu potrošili na reklamu.

„Očekujem da ću uloženo u investiciju vratiti kroz kojih pet godina. Slastičarska oprema izuzetno je skupa, pogotovo nova. U prostor i u strojeve uloženo je oko 70, 80.000 eura“, napominje vlasnica slastičar-

nice dodajući kako bi svakome tko je spreman raditi 18 sati na dan savjetovala da slijedi svoj san.

„Radno vrijeme slastičarnice je od od 9 od 20 sati, ali ja pečem kolače i noću“, odala nam je Lj. Franke. Ostali zaposleni, četiri djevojke i jedan mladić na praksi pošteđeni su, naravno, tih djelatnosti, ali jednako tako lišeni su i uvida u neke od vlasničkih recepata čiji su sastojci tajni.

Misterij čokoladne torte

Čokoladna torta je, primjerice, jedna od delicija Peace of cake koju samo ona radi, a zaposlenici se u ugovoru obvezuju kako prihvaćaju da su tehnološki proces i pojedini recepti poslovna tajna. U biti, svi recepti za torte i kolače koje radi prema vlastitim zamislima tajni su.

„Neke stvari sam godinama usavršavala, isprobavala i na njima kontinuirano radila“, doznajemo od vlasnice.

Lokaciju za slastičarnicu teško su pronašli jer je za otvaranje tog obrta u zgradi potrebna suglasnost svih stanara, pa su tu papirologiju skupljali oko godinu dana. Možda je, kaže, bilo i atraktivnijih lokacija, ali u jednom ne-boderu od 50 stanova gotovo je nemoguće prikupiti potrebnu potporu svih. Pouzdajući se u kvalitetu i originalnost svojih slastica, Lj. Franke ne boji se konkurencije jer smatra da ona to nije drugim slastičarima, pa tako ni oni njoj. **m**

