

*Firma Delisja działa od 2009 roku, jest firmą rodzinną oferującą usługi gastronomiczne. Początkowo firma zajmowała się wyłącznie przygotowaniem posiłków "na miejscu". Z czasem jednak zaczęły się pojawiać propozycje organizacji przyjęć okolicznościowych. Obecnie przedsiębiorstwo oferuje przygotowanie i organizację różnorodnych imprez od małych kameralnych uroczystości po duże przyjęcia, wesela oraz bale. Oferowane są również smaczne dania obiadowe z dowozem do klientów, posiłki profilaktyczne i regeneracyjne. Przedsiębiorstwo to ludzie i ich pasje, firma Delisja chce rozwijać się nie tylko poprzez przygotowanie potraw, ale również poprzez serwis nowatorski i atrakcyjny. Ciągłe zmieniane jest menu, wdrażane są nowinki gastronomiczne, dzięki czemu kuchnia trafia do gustu nie tylko rozmiłowanym w tradycyjnych polskich daniach smakoszem, ale również tym, którzy szukają nowych smaków.*

Założycielka przedsiębiorstwa ukończyła studia wyższe na kierunku *chemia ochrony środowiska*. Na studiach przez 2 lata specjalizowała się między innymi w chemii spożywczej i technologii żywienia. Ponadto zdobyła wiedzę z zakresu przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności, co przygotowało ją do pracy na stanowiskach w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka. Poznała zasady organizacji produkcji włącznie z doborem maszyn i urządzeń, a także z kalkulacją ekonomiczną. Studia te pozwoliły zgłębić również wiedzę o wartościach żywieniowych i przemiany składników odżywczych w chłodzonych i mrożonych surowcach i produktach spożywczych, zmiany właściwości prozdrowotnych i funkcjonalnych żywności przechowywanej w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze, oddziaływanie opakowań i sposobu pakowania na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Umiejętność zarządzania w biznesie nabyła wraz z doświadczeniem zawodowym. Przez 10 lat pracy zajmowała się sprzedażą medykamentów – karierę zawodową rozpoczynała od pracy przedstawiciela medycznego a zakończyła na stanowisku menadżera. Okres ten pozwolił nauczyć się od podstaw technik sprzedaży, negocjacji, zarządzania i organizowania swojego oraz innych czasu pracy. Poznała zasady funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Umie posługiwać się techniką komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem. Tak rozległe doświadczenia zawodowe wykształciły w założycielce osobowość otwartą na otoczenie, umiejacą nawiązywać współpracę z klientami, dobrą komunikację, podejmującą różne inicjatywy.

Wybór rodzaju działalności gospodarczej wynikał z zainteresowań i ukończonego kierunku studiów, a także z zainteresowań kuchnią i przy-

gotowywaniem potraw. Dotychczas realizowała swoje pasje jedynie w domu dla potrzeb własnych i swojej rodziny i traktowała je hobbystycznie. Możliwości jakie stworzył Program Operacyjny Kapitał Ludzki skłoniły założycielkę do przekształcenia hobby w sposób na życie i stąd wzięła się właśnie pomysł otwarcia własnej działalności związanej z gastronomią. Dodatkową zachętą do zorganizowania działalności gastronomicznej był fakt, iż podobne zainteresowania przejawia mąż założycielki.

Firma Delisja została zarejestrowana 24 listopada 2009 roku, natomiast działalność gastronomiczną rozpoczęła w lokalu przy ulicy Łęczyńskiej 51 w Lublinie 20 stycznia 2010. Czas potrzebny od momentu wpisu do ewidencji działalności gospodarczej w UM i zgłoszenie jej w odpowiednim US oraz ZUS wykorzystany został na:

- podjęcie decyzji o lokalizacji przedsiębiorstwa,
- podpisanie umowy na wynajem lokalu,
- przeprowadzenie prac remontowych przygotowujących lokal do działalności gastronomicznej,
- zakup niezbędnych urządzeń gastronomicznych,
- zakup samochodu do przewozu żywności,
- otwarcie rachunku działalności gospodarczej,
- złożenie wniosku do SANEPID-u o wydanie zezwolenia na prowadzenie działalności,
- akceptację SANEPID-u.

Przystosowanie lokalu zgodnie z wymogami SANEPIDU na prowadzenie działalności gastronomicznej wiązało się z remontem, co kosztowało ok. 7000 zł. Aby spełnić wymogi prawne i uruchomić stanowiska do gotowania zgodnie z przepisami zakupiono okapy gastronomiczne, meble oraz podstawowe urządzenia (garnki, patelnie, sztucce), frytkownice, samochód dostawczy cateringowy, dzięki którym można było rozpocząć działalność – koszt tych inwestycji wyniósł około

40 000 zł. W czerwcu 2010 roku założycielka otrzymała dotację z EFS w ramach projektu pt. „Masz Pomysł – Bądź przedsiębiorcą” realizowanego przez Lubelską Szkołę Biznesu i Rudzką Agencję Rozwoju. Środki te pozwoliły na zakup urządzeń gastronomicznych, barmarów, termosów termoizolacyjnych, namiotu cateringowego, zmywarki przemysłowej, chłodziarek, grilli.

Ze względu na stosunkowo krótki okres funkcjonowania przedsiębiorstwa największym sukcesem założycielki są zadowoleni klienci. Przedsiębiorstwo stara się udokumentować wysoką jakość działania i podjęło starania o uzyskanie certyfikatu Rzetelnej Firmy.

Właścicielka i założycielka stwierdza, iż zaplecze techniczne, infrastruktura, wyposażenie są bardzo ważne, bo pozwalają na organizację procesów produkcyjnych i usługowych o odpowiedniej jakości. Jednak największą uwagę przedsiębiorcy winni przykładać do szeroko rozumianych dobrych relacji z klientami. Rady, jakie kieruje pod adresem rozpoczynających i prowadzących działalność przedsiębiorców można zawrzeć w następujących „przykazaniach”:

*Słuchać aktywnie swoich klientów.*

*Śledzić działania konkurencji (oferta, ceny).*

Konieczne jest ciągłe podnoszenie wiedzy i umiejętności, po to by spełniać oczekiwania klientów i nadążać za zmieniającymi się standardami oraz sposobami realizacji usług. Wymaga to nie tylko dodatkowych nakładów, ale przede wszystkim chęci i zapału do nauki i zgłębiania tajników.

Należy wziąć na siebie ryzyko nieumyślnych błędów naszych pracowników. Przedsiębiorca odpowiada również za bezpieczeństwo swoich pracowników, terminowość wypłat wynagrodzenia i inne działania wobec personelu.