

НЕСВАКИДАШЊА ПРЕДУЗЕТНИЧКА ПРИЧА ЛАНЕ И НИКОЛЕ НЕДЕЉКОВИЋ

Дала отказ у банци и почела да прави кнедле

У Србији скоро три године ради прва специјализована продавница кнедли. Посао са кнедлама заједно су покренули супружници Лана и Никола Недељковић, који су почели са троје запослених, у 32 квадрата. Данас имају 40 стално запослених у три продавнице и производњи, а у плану им је да своје пословање прошире и у региону

Идеја за „Фердинанд кнедле“ настала је од традиционалног, у једном тренутку помало и заборављеног јела – кнедли са шљивама, које су наше маме и баке некада давно припремале за породична окупљања.

– Баш у таквом окружењу родила се идеја за отварање продавнице кнедли, за коју смо током истраживања установили да би била прва специјализована продавница не само код нас већ и у свету. Од иницијалне идеје па до отварања нашег првог продајног објекта протекле су скоро пуне три године, током којих смо радили на развоју производа и бренда. Када је све било спремно, врата нашим гостима смо отворили 24. новембра 2016. у улици Гаврила Принципа 58 у Београду, прича Лана Недељковић, која је са супругом Николом покренула овај посао.

Иако су прву продавницу отворили у Гаврила Принципа у Београду, име Фердинанд је потекло од аустријског цара Фердинанда I (1793-1875) који је у историји остао упамћен по изреци: „Ја сам цар и хоћу кнедле!“ Желели су да омогуће љубитељима овог традиционалног јела да се осећају као цар када им се једу кнедле, без обзира на годишње доба.



Лана Недељковић

– Иако нисмо имали искуства у послу са храном, и поред тога што су нам се током истраживања бројне ствари показивале као позитивне, кренули смо скромно, у простору од 32 квадрата са троје запослених радника и наравно уз Николину и моју свакодневну посвећеност развијању посла.

Врло брзо наш тим је почео да се развија и расте, па данас броји преко 40 стално запослених чланова у три продавнице и производњи.



Укус детињства - кнедле са шљивама

Почетно улагање у посао чинила је уштеђевина и позајмице, али да би један посао опстао и развијао се потребно је константно улагање. И то не само новца и времена. Пре него што ће започети производњу, озбиљно су истраживали тржиште кроз онлајн анкету са 400 испитаника. Тада су и схватили да је потенцијал у кнедлама.

– Са искуством на развоју бренда Никола је, по узору на истраживања која је радио у интернационалној компанији, креирао онлајн упитник који смо дистрибуирали како бисмо чули мишљење наших будућих потрошача. Испитивање нам је касније дало јасне смернице како у осмишљавању производа тако и у креирању бренда.

Лана је завршила Факултет организационих наука и радила је у банци. Дала је отказ и упловила у предузетничке воде. Како сада организује свој посао као предузетник и породични живот са свим обавезама родитеља троје деце?

– Рекла бих да је то најчешћи пут којим идемо. Завршио факултет, запослимо се у сигурној фирми, са „сигурном“ платом и ту неке веће амбиције код многих људи и престају. Убрзо после отварања продавнице, схватила сам да морам бити посвећена сто посто, како би то што радимо ишло узлазном путањом и како бих одговорила изазовима који је нови посао постављао. Зато је и био логичан след догађаја да дам отказ у банци после два месеца од отварања „Фердинанд кнедли“ и посветим се само кнедлама.

Олакшавајућа околност на почетку је била што су имали још једну, Николину, плату и то им је давало додатну сигурност. Никола је пуних 14 година радио у интернационалној компанији Ред Бул на регионалним менаџерским позицијама, а скоро две године од отварања паралелно је радио на развоју бренда „Фердинанд кнедли“. Данас је и он комплетно посвећен даљем развоју заједничког бизниса.



Лана и Никола Недељковић

А када се врати у прошлост, Лана каже да јој се чини да је одувек размишљала који је то самосталан посао којим би се могла бавити.

– Идеја је било безброј, неке су чак бледеле чим се изговоре наглас, неке те држе пар дана, али тек када се поклопе ствари као што је потпуно оригинална идеја која вас не напушта ни после одређеног времена, подршка коју сам имала у оквиру породице, Никола који је веровао исто, да не кажем и више него ја да ћемо успети у томе што смо наумили... тек тада сам била спремна за велике одлуке.

Да ће успети, схватили су чим су отворили радњу и када су видели реакције првих потрошача, њихову одушевљеност кнедлама и оригиналном идејом, знали су да су са разлогом веровали у то што раде. То им је био огроман подстрек за даље. Људи су се враћали у продавницу кнедли, причали о њима, доводили пријатеље, познанике а они су, како каже Лана, били све бољи и бољи.

У кулинарству је врло важно трагати за савршеним. Временом су увидели да су кнедле укусније када се кромпир кува у кори, када користе одређено брашно, специјални шпорет „смедеревац“.

– Трагање за савршеним је од изузетног значаја не само у кулинарству већ и у свим осталим делатностима, производима, услугама. Једноставно, ако пођемо од себе када купујемо неки производ, желимо да добијемо квалитет за новац који смо дали. Како бисмо испунили очекивања наших гостију напорно смо радили на усавршавању рецептура, чему и дан данас тежимо, а на стандардизацију производа и квалитета гледамо као на једну од кључних ствари, каже Лана.

У стандардној понуди имају 17 слатких и седам сланих укуса кнедли, док

уз сезонске кнедле имају преко 25 слатких и 10 сланих рецептура развијених у радионици.



У стандардној понуди имају 17 слатких и седам сланих укуса кнедли, док уз сезонске кнедле имају преко 25 слатких и 10 сланих рецептура, развијених у радионици



– Осим традиционалних кнедли са шљивама и кајсијама имамо још и кнедле са нутелом, рафаело са кокосом, белом чоколадом и шумским воћем, црном рибизлом, пијану кнедлу са марципаном, сувом шљивом, ракијом и листићима бадема, чоко-нананцу, чоко-вишњу. Такође, и кнедле са маком, са сувим грожђем, црном чо-

У плану отварање радњи и у окружењу

У причи са Ланом схватате да се не задовољава тренутним:

– Развој „Фердинанд кнедли“ је планиран у три фазе. Иако ми можда данас изгледамо као велики тим, можемо да кажемо да смо још увек на првом кораку, док реализацију другог планирамо у овој години, а он се односи на излазак у земље окружења. О трећој фази ћемо причати када закорачимо у другу, каже Лана.

коладом, румом, малину орео, малину са слатким сиром, амарети са кремом од бадема, орахом, кестеном и белгијском млечном чоколадом, карамелу, pistaће и шумску јагоду са белом белгијском чоколадом.

Понуду сланих кнедли чине оне са четири врсте сира, печуркама са тартуфима, спанаћ и моцарела, пршута и рукола,



мексичка, сушени парадајз, црне маслине, фета сир, дуван чварци, кајмак, ајвар, печена паприка, пшеница...

– Наравно, константно радимо на развоју нових укуса, али ћемо њих оставити као слатку тајну за све наше госте, каже Лана Недељковић.

Данијела Нишавић

Корисни савети – оригинална идеја

Оригинална идеја је основ од кога може да се покрене сопствени бизнис. Како истиче наша саговорница, квалитет у сваком сегменту пословања мора да буде на првом месту, од производа преко услуге, односа са запосленима, добављачима и купцима.

– Ако размишљате о томе да ископираете некога, имајте на уму да никада нећете имати потпуну слику зашто је неко успео, па вам копија неће донети жељене резултате. Верујте у себе, верујте у своју идеју, будите посвећени и стрпљиви, а успех ће доћи, поручује Лана.