

Desszert Neked

Ha az embernek cukrászdája van, az egy álom. Amire 25 milliót kell költeni az elején. És sosem kapcsolhatja ki a telefonját.

ÍRTA: KÁLMÁN EMESE ÉS MÜLLNER DÓRA

Akétezres évek közepe Borszéki-Ékes Beát és Pálfi Zsuzsannát is még nagyvállalatok teakonyhájában érte, két-két gyerekkel és majd egy évtizeddel később már a Paulay Ede utcai Desszert Neked cukrászdában találkozunk velük.

Az eredetileg pedagógus végzettségű, majd a Mol marketingkommunikációjában elmerülő Bea a gyermekeivel otthon töltött öt év alatt döntött, nincs visszaútja a nagyvállalati életformához, és három irányt látott föl villanni: a fotózást, a gyerekekkel való foglalkozást és a gasztronómiát, azon belül is a sütést.

Aztán a habverő lett a befutó, kezdetben csak hobbinak, később csak egyedi dizájntorták formájában, kizárólag megrendelésre, aztán szintet ugrott, tanult és képezte magát, és 2011-ben Korponai Péterrel az oldalán elindult, akkor még a Hollán Ernő

A bevétel 60:30:10 százalékban oszlik meg a bolti értékesítés, a céges ügyfelek és a kurzusok között.

utcai 45 négyzetméteres műhelyben a Desszert Neked. Innen 2014-ben landoltak a mostani, tágas, átlátható Paulay Ede utcai üzletben, már új üzlettárrsal a csapatban.

Hízen közben a Café ügynökségcsoport médiaigazgatói munkáját maga mögött hagyó, szintén két gyermeket nevelő Pálfi Zsuzsanna végigkötötte a cég fejlődését, az egykori munkakapcsolatból barátság, majd közös

üzlet lett, férjével elég fantáziát láttak a cukrászda-bizniszben. A 25 milliót közösen rakták össze, ennyiből nyílt az új üzlet, Bea és férje 10 milliót, Zsuzsanna és férje 15 milliót tett bele.

Zsuzsanna szemléletéből is hozott a cégbe, szerinte fontos lépés volt, hogy elkezdtek azzal is tördölni, hogy az itt dolgozók jól érezzék magukat, motiváltak és lojálisak legyenek, és szeressék, amit csinálnak. Nem utolsósorban pedig a lassú, de egyenes növekedést látták közösen vállalható célnak. E folyamatok odáig vezettek, hogy az egyik tulajdonos, a cukrász Korponai Péter tavaly év végén kivált a cégből.

Az új főállásban azt tervezik a tulajdonosok, hogy a kínálat bevált darabjai mellett szezononként új „kollekciónal” jönnek ki, amelyet az időszakos közös munkára fölkerült vendégcukraszok jegyveznek. Korponai is visszajár, az egyre népszerűbb kurzusokból visz néhányat. A kurzusokon profiktól sajátítható el a torták, krémek, díszek elkészítésének technikája.

Tíz, tizenkét beszállítóval dolgoznak, megbízhatóan a szatmári szilva és a tehéntúró az, ami itthonról kerül a sütikbe. A legtöbb alapanyag Franciaországból jön, ahogy maga a cukrászdai stílus is leginkább a francia vonalat viszi: könnyű mousse-ok, tarte-ok, aprósütik és persze az emblematis macaron pihennek a pultban.

Mivel a marketing és a média területéről érkeznek, természetesen egyi-



Pálfi Zsuzsanna és Borszéki-Ékes Bea

FOTÓ: ORBITAL STRANGERS

ART DESSERT KFT.

Árbevétel (millió forint):

2014

5,3

2015

52,1

2016

64,9

2017

68

Adózott eredmény (millió forint):

2014

-4,6

2015

4,2

2016

1,4

2017

0,5

ket sem félnek használni, legutóbb rádióreklámjuk futott, és azt is jó érzéssel vették észre, hogy Budán merre érdemes helyezkedni, ha a Duna mindkét oldalán szeretnének bázist építeni, de ezt egyelőre az ötéves terv részeként érintjük csak. Jelenleg nagyjából a teljes bevétel 60:30:10 százalékban oszlik meg a bolti értékesítés, a céges ügyfelek és a kurzusok között, szerintük az új főállásban a vállalati megrendelések száma növekedhet. (Egy háromórás kurzus 15 990, egy klasszikus nyolcszeletes torta 5800, egy Rákóczi-túros 790, egy macaron 350 forint.)

A minden nap reggel 9-től este 8-ig nyitva tartó üzlet ugyan az állandóan bekapcsolt telefonok birodalmába utalta őket, de mint mondják, ez az ára, ha a saját vállalkozásodban azt csinálod, amit szeretsz. **F**