

SIKERESEN EGY EGYEDI STÍLUSÚ TORTAMŰHELY TULAJDONOSAKÉNT



MA MÁR
CUKRÁSZOKNAK
IS TART
ELŐADÁST

Az **EAT ME Cake Boutique** és alapítójának története pályaelhagyásról és pályaváltásról szól, ám a lelkesedésnek és kitartásnak köszönhetően hamar sikertörténetbe fordult át. **VASAS NELLI** kis tortaműhelye ma már elsősorban workshopok szervezésével foglalkozik, a jövőt illetően pedig határozott elképzelései vannak.

Nelli első kisfia megszületéséig, 2009-ig lízingcégeknél dolgozott, ám újdonsült anyaként hamar megértette, hogy a multinacionális közeg és az anyaság nehezen lesz összeegyeztethető. Így második gyermeke születésekor, 2013-ban már tudatosan készült a váltásra.

„Kerestem a kreatív kihívásokat, és rájöttem, hogy a cukrászat áll hozzám a legközelebb, így ebbe az irányba mozdultam” – emlékszik vissza Nelli az ötlet megszületésére. Vállalkozásának kiindulását a születésnapok jelentették: ezekre az alkalmakra ugyanis mindig nehéz volt jó és szép tortát találni. 2016 novemberében – az eredeti munkahelyére történt rövid visszatérés után nem sokkal – elhatározta, hogy saját lábra áll: 2017 márciusában megnyitotta az EAT ME Cake Boutique-ot.

Nelli tortaműhelyként hivatkozik vállalkozására, s valóban: a története kézművesként indult: „Gyerekszúrokra készítettem az ízlésünknek megfelelő tortákat, amelyekből aztán mások is kértek. Nagyon fontos kiemelnem, hogy

az addigi munkámmal szemben az erőfeszítéseimnek volt kézzelfogható eredménye” – meséli öntudatosan a vállalkozónő.

Az EAT ME Cake Boutique nemcsak Nelinek, hanem kolléganőjének is biztos megélhetést nyújt. Az elmúlt négy évben változott a vállalkozás fő profilja is: ma már a szakmai workshopok szervezésén és lebonyolításán van a hangsúly. A vállalkozónő a professzionális megrendelőket szem előtt tartó Csokoládé Akadémián is tart önálló workshopot, ami a szakmai elismerés egyik vitathatatlan ismérve.

Egy közismert közösségi média felület zárt csoportjának posztjában, 2019-ben találkozott először a Budapest Bank Dobbantó programjával. „Kicsit fáradt voltam a kezdeti lelkesedés után, úgy éreztem, jól jöhet egy ilyen tematikájú kurzus” – indokolja döntését. „Segített abban, hogy értő szemmel tekintsek a vállalkozásom számára fontos különböző szakterületekre, ráadásul a mai napig élő kapcsolatokra tettem szert.”

SEGÍTETT ABBAN, HOGY ÉRTŐ SZEMMEL TEKINTSEK A VÁLLALKOZÁSOM SZÁMÁRA FONTOS KÜLÖNBÖZŐ SZAKTERÜLETEKRE

Nagyon büszke arra, hogy vállalkozását nem kitaposott ösvényen haladva építette fel, hanem mert újítani. „Azt gondoljuk, hogy van saját stílusunk, amely megkülönböztet minket a piac többi szereplőjétől. Örülök, hogy ebből az innovatív hozzáállásból nem engedünk, így mára beérett az elképzelésünk gyümölcse.” Sikerüket egyrészt a szakma is méltatja, másrészt a visszatérő vendégek önmagukban bizonyítják, hogy a megfelelő úton járnak. „Ragaszkodnak hozzánk, ami egyértelmű visszacsatolás” – emeli ki a tortadizájner.

Nelli szerint a cukrász szakmában kicsit megkésett az a fajta gasztro-forradalom, amely a konyhaművészetben már lezajlott. Nem titkolt célja, hogy bővítse az EAT ME Cake Boutique-ot, amivel reagálna is erre a helyzetre: „Oktató és bemutató műhelyt szeretnénk alakítani az üzletet. A vízió az, hogy legalább tízfős oktatási programokat szervezünk. Nagy hangsúlyt fektetünk az oktatásra, illetve folyamatosan figyelemmel kísérjük a cukrászati technológiák fejlődését. A jelenlegi üzlet pedig referenciacukrászdaként üzemelne tovább” – ismerteti terveiket.

Tapasztalata szerint a cukrászmesterekben megvan az igény a tanulásra és a fejlődésre, de a folyamatos üzemelés közben nem jut elegendő idő a trendek követésére. Reményei szerint az általa felvázolt, jövőbeni műhely megoldás lehet erre a problémára.

