

Evidencijski broj / Article ID: 9346424
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section:



Martina Bračić, TORTE i to



Pečenjem kolača do unosnog regionalnog lanca cafea str. > 5



DINAMITNI Formula slatkog uspjeha

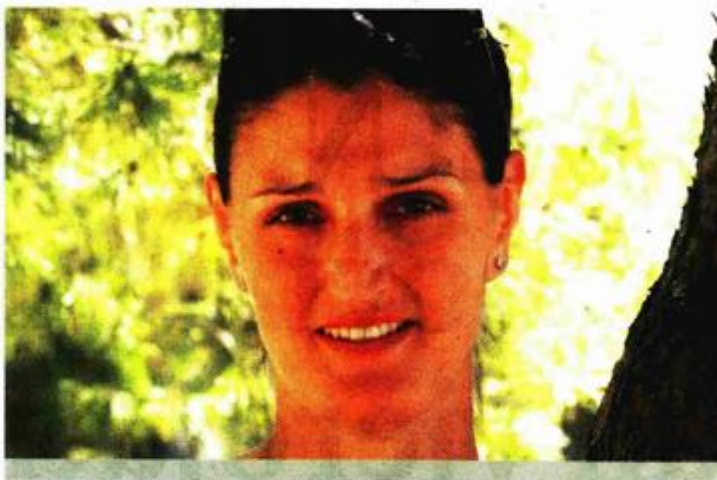
Pečenjem kolača od hobija do unosnog regionalnog lanca cafea

Martina Bračić, vlasnica zagrebačke tvrtke TORTE i to, širi već dobro uhodan posao na Hrvatsku i na zemlje u okruženju

JOLANDA RAK SAJIN

Već petom poslovnicom - ovoga puta u Srbiji - poduzetnica Martina Bračić nastavlja regionalno širenje svog popularnog zagrebačkog lanca cafea TORTE i to. Nakon Zagreba i Sarajeva, "slatki" je Martinin biznis, utemeljen na beskompromisnoj kvaliteti torta i kolača te besprijevornom interijeru - otvoren i u Beogradu. Martina kaže kako je riječ o franšiznom biznisu koji uskoro planira proširiti i na Sloveniju. Jedino će u Zagrebu, objašnjava, zadržati 'core' biznis, dok franšizama planira pokriti sve veće gradove u Hrvatskoj i zemljama u okruženju.

- U kratko vrijeme od otvorenja u Beogradu, iznimno su pozitivne reakcije na kolače i ambijent. Kao i svi ostali TORTE i to cafei, i on je udobno uređen, s televizorom i novinama, jer želimo posjetiteljima pružiti jedinstven ugođaj opuštanja koji obično vežemo uz toplinu dnevnog boravka - kaže poduzetnica koja u iduće tri godine planira otvoriti još najmanje jedan TORTE i to cafe u Beogradu, jedan u Ljubljani te u Dubrovniku, Osijeku, Rijeci, Splitu... Kontroliranim rastom širenja poslovanja spriječit će se, smatra, da masovna proizvodnja kremastih kolača jedinstvene recepture utječe na kvalitetu proizvoda. Kao i svi ostali cafei, i novootvoreni u Beogradu je nepušački, a uz njega je otvorena i TORTE i to proizvodnja kolača.



Torta od sira zaštitni je znak biznisa

Sve je počelo 2005. s jednom tortom od sira koja se mogla naručiti samo iz male kuhinje u Šarengradskoj ulici u Zagrebu. Zbog sve veće potražnje za tom tortom koja je postala zaštitni znak TORTE i to, 2007. proizvodnja kolača preselila se u Centar Kaptol, 2006. otvoren je prvi TORTE i to Café kao logičan slijed slastičarnice bez vlastite maloprodaje sa 15-ak vrsta kolača, a nedavno je, nakon Centra Kaptol, koji je postao premalen za sve zaljubljenike u TORTE i to, otvoren drugi cafe u Babonićevoj na Šalati.

S obzirom na to da se kolači rade ručno, katkad je 'ledeni vjetar' malo veći ili manji, katkad su jagode sitnije, a torta od sira manje ili više žuta, objašnjava Martina, ističući kako se biznis od kojega živi ona i njezinih 20 zaposlenika definitivno isplati. Točno je da su u slastičarskom biznisu marže male, a troškovi iznimno veliki. No, 2005., kad je hobi pečenja torti minimalnom investicijom pretvorila u posao, TORTE i to imale su svega dva

zaposlenika i 22,8 tisuća eura prihoda, da bi lanjsku godinu završila sa 16 zaposlenika i oko pola milijuna eura ukupnih prihoda. Kad se čak i u Sarajevu odriču baklave u korist savršene Martinine torte od sira i u TORTE i to cafeu traže sjedalo više, priči o uspjehu koja je počela traganjem za savršenim okusom jedne torte od sira koja je na kraju pripremljena prema osamdesetoj verziji recepta doista je teško išta dodati...