

Vajadzīgi jauni izaicinājumi

Aizkrauklē atklāj kafejnīcu "Cepiens"

Kad aicinā jaunās kafejnīcas "Cepiens" saimnieci Initu Strodi uz sarunu, viņa saka — vispirms jāizraudas, lai varu pēc tam mierīgi runāt. Pēdējie gadi ēdināšanas biznesā, kurā Inita aizvadījusi vismaz divdesmit gadu, bijuši ļoti smagi — gan saistībā ar kovida izplatības ierobežojumiem pandēmijas laikā, gan ar pārceļšanos uz jaunām telpām.

AGITA GRĪNVALDE-IRUKA

Inita pēc profesijas ir grāmatvede, bet pēc aicinājuma — konditore un nu arī pavāre. Sākumā Jēkabpilī, tagad — Aizkrauklē. Savukārt grāmatvedības zināšanas un matemātiskā domāšana palīdz biznesā plānot un rēķināt vairākus gājienus uz priekšu, saprast, cik izdevīga būs kāda iecere.

Ceļš ērkšķiem kaisīts

Ceļš līdz "Cepiena" durvju atvēršanai nav bijis rozēm kaisīts, drīzāk ērkšķiem, jo bija jāizpilda daudz dažādu kontrolējošo institūciju prasību. "Divus mēnešus dzīvojam no nedēļas uz nedēļu, jo, kad sagādājam vienu dokumentu, izrādījās, ka vajadzīgs vēl viens, un vēl viens. Bijām jau izremontējuši telpas, likās — nu jau varēsim vērt vaļā, bet sazinājot ar Pārtikas un veterināro dienestu, un izrādījās, ka viss tomēr nav tik vienkārši. Īpaši stingras prasības pēc lielveikala "Maxima" sabrukšanas kļuvas attiecībā uz būvju ekspluatāciju un drošību. Taču ēka, kurā nomājam telpas kafejnīcai, nav nekāda jaunā. Tās arī vairākus gadus stāvēja tukšas, neapdzīvotas. Kad vienoties par šo telpu nomu, no iepriekšējā nomnieka bija palikuši plaukti, lete, galdi, ko varējām izmantot. Nekā cita pašai nebija, jo arī iepriekšējā vietā visu nomājām. Bija vien trauki, ar ko nodrošinājām galdu klāšanu izbraukumā, tāpēc lielākā daļa, kas vajadzīga, lai sāktu darbu, bija jāgādā no jauna," stāsta Inita.

Viņa atzīst, ka atrast kafejnīcai piemērotas telpas Aizkrauklē nav nemaz tik vienkārši. "It kā jau telpas ir, bet, kad tās apskata, ir skaidrs, ka strādāt tajās nevar. Iepriekš biju noskatījusi citas telpas pilsētas centrā, pat paspēju tās izremontēt, tikai iekārtas vēl nebija sagādātas, taču beigās sapratu, ka tur tomēr nevarēsim strādāt," saka Inita un piebilst, ka būtisks aspekts telpu izvēlē bijusi ērtā piebraukšana. "Cepiena" pirmajā darba dienā kafejnīcā iebraukusi kāda kundze ratiņkrēslā un bijusi ļoti priecīga, jo ne visur ir tāda iespēja. Tāpat māmiņas priecīgas, ka kafejnīcā var iebraukt ar bērnu ratiņiem.

Ēdienkarti arvien papildina

Initu nebiedē arī tas, ka "Ce-



KLŪST PAR AIZKRAUKLIETI. Pēc divarpus gadu braukāšanas uz Aizkraukli jaunās kafejnīcas "Cepiens" saimniece Inita nu pārcēlusies uz šejieni un kļuvusi par aizkrauklieti.

Gintas Grincēvičas foto

piens" ir pilsētas malā, nevis centrā, jo, ja būs garšīgs ēdiens, ja cilvēkiem tur patiks, būs labas atsauksmes, viņi atradīs ceļu. Klienti novērtējuši arī to, ka jaunā kafejnīca atvērta sestdienās, jo daudzas ēstuves pilsētā brīvdienās slēgtas. Un te brīvdienās var ne tikai padzert kafiju un apēst smalkmaizīti, bet piedāvā arī kompleksās pusdienas. "Pirmām kārtām mēs piedāvājam pašu ceptus konditorejas izstrādājumus — maizītes, cepumus, pamazām sākām cept arī kūkas un piedāvāt, sagrieztas gabaliņos. Otrkārt, tās ir kompleksās pusdienas, kuras var paēst gan uz vietas, gan piegādājam klientiem. Vedam uz birojiem, uzņēmumiem, vedam pusdienas "KUK" strādniekiem, kurus, starp citu, ēdinām jau vairāk nekā divus gadus. Tāpat arī privātpersonām. Uzzinājusi, ka esam sākuši darbu, mums piezvanīja viena kundze no šīs pašas mājas, kurā darbojamies, un pasūtīja pusdienas, jo viņai pašai grūti atnākt. Un tagad mēs viņai katru dienu piegādājam pusdienas. Veidojam arī ēdienkarti maltītēm pēc pasūtījuma. Tā gan ir tapšanas stadijā un arvien tiek papildināta," stāsta Inita.

Labi darbinieki ir problēma

Inita ēdināšanas biznesā kopā aizvadījusi divdesmit gadus. Sākumā gan kā algota darbiniece. Bija uzņēmuma "Gaļas nams" konditorejas vadītāja Jēkabpilī. "Lai gan mans darbs lielā mērā bija saistīts ar papīriem birojā, ar lielu prieku arī

pat gatavoju piparkūku figūras, marcipāna konfektes un citas lietas. Gatavojoties dažādiem svētkiem, vienmēr meklēju interesantas idejas, ko īstenot," stāsta Inita un piebilst, ka pirms Ziemassvētkiem klientiem noteikti varēs piedāvāt kaut ko interesantu. Starp citu, te jau var nopirkt piparkūku mīklu. Pēc pasūtījuma varēs iegādāties arī rauga un smilšu mīklu.

Gribēju atpūsties, pabūt kopā ar bērniem, bet ilgi mājās sēdēt nesanāca, jo saņēmu piedāvājumu nomāt telpas un atvērt kafejnīcu Aizkraukles pusē. Trīs dienas padomāju un piekritu. Un tad sākās pandēmija...

Nu Inita nonākusi arī līdz ēdienu gatavošanai, lai gan, iepriekš strādājot, tā nav gājusi pie sirds, taču tagad patik arī tas. "Pat nevarēju iedomāties, ka tā var būt. Nu jau varu visu — cept kūkas, gatavot gaļas un citus ēdienus," saka Inita. "Cepienā" viņa nav viena — kopā ar saimnieci strādā arī konditore un pavāre. Inita ir ideju rosinātāja, rūpējas par kafejnīcas darbu, pieņem pasūtījumus un apkalpo klientus, taču itin

bieži palīdz arī gatavot. Viņa atklāj, ka vislielākā problēma ir tieši labi darbinieki — pavāri, konditori. Pavāru, pieņemot darbā jaunu speciālistu tūlīt pēc skolas, Inita cer izaudzināt pati, savukārt konditore vienkārši piekļāvējusi pie kafejnīcas durvīm un pajautāja, vai vajadzīgs darbinieks, un izvēle bijusi veiksmīga.

Trīs dienas pārdomām

"Par savu nelielu kafejnīcu ik pa brīdīm esmu domājusi jau pirms gadiem desmit. Strādājot algotu darbu, visu biju apgūvusi, visu zināju, un man nebija, kur augt. Esmu tāds cilvēks, kurš izrokas cauri vienai lietai, apgūstu to, un man vairs nav interesanti. Man ir vajadzīgi jauni izaicinājumi," saka "Cepiena" saimniece. Viens no šādiem izaicinājumiem bija darba savienošana ar ģimeni. Inita ir mamma piecus gadus veciem dviņiem. Gadu pēc viņu dzimšanas darba devējs Initu aicināja atgriezties darbā, bet ko nozīmē atstāt mājās tik mazus bērnus. Sākumā likās, ka strādās pusslodzi, bet tad nevarēja paspēt visus darbus izdarīt. Savukārt, strādājot pilnu slodzi, Inita arvien vairāk sāka domāt, vai tas tiešām ir tā vērts, dusmojās pati uz sevi, ka nespēj vienlaikus pilnvērtīgi strādāt un veltīt arī pienācīgu laiku bērniem, tāpēc neilgi pēc atgriešanās darbā tomēr nolēma aiziet no tā. "Gribēju atpūs-

Esmu tāds cilvēks, kurš izrokas cauri vienai lietai, apgūstu to, un man vairs nav interesanti. Man ir vajadzīgi jauni izaicinājumi.

ties, pabūt kopā ar bērniem, bet ilgi mājās sēdēt nesanāca, jo saņēmu piedāvājumu nomāt telpas un atvērt kafejnīcu Aizkraukles pusē. Trīs dienas padomāju un piekritu. Un tad sākās pandēmija..." ar dziļdomīgu pauzi nosaka Inita. Kafejnīca sāka darboties maijā, bet jau rudenī viss "aizgāja pa pieskari".

Kad jautāju, kā izdevās pārdzīvot šo laiku, Inita piekļūst un aizdomājas: "Es pat īsti neatceros, kā tiku ar visu galā. Droši vien bija šausmīgi. Vasarā vēl dzīvojām, bet rudens un ziema bija briesmīgi. Visu laiku jādomā, kā izgrozīties, kā izdzīvot, kā pielāgoties prasībām. Kad ēdienu varēja izsniegt tikai līdzņemšanai, sāku meklēt klientus, rakstīju uzņēmumiem e-pastus, runāju ar cilvēkiem, biju gatava vest pusdienas uz Jaunjelgavu, Aizkraukli. Atsaucās strādnieki no kokapstrādes uzņēmuma Jaunjelgavā, komunālo pakalpojumu uzņēmuma Aizkrauklē, vēl citi. Beigās divas stundas katru dienu veltīju, lai izvadātu ēdienu. Puiši, kas atbrauca ēdienam paši paķaļ, ēda mašīnā pie kafejnīcas vai pat ziemā turpat āra terasē. Tas laikam arī ļāva izdzīvot. Pavasarī un vasarā lielākā daļa klientu bija vasarnīcu iemītnieki, ziemā šī plūsma samazinājās."

Visu izplāno un izrēķina

"Man daudzi ir jautājuši, vai nebija vienkāršāk turpināt strādāt algotu darbu, jo savs bizness tomēr ir risks? Jā, tas ir risks, taču es jau sen to gribēju, un kāpēc gan nemēģināt? Arī strādāt algotu darbu ir risks, jo varbūt priekšniekam kaut kas nepatiks, un šodien man darbs ir, bet rīt jau var nebūt. Savukārt tagad es pati esmu sev priekšniece, varu plānot savu darbu un laiku. Man laikam piemīt arī kaut kāda īpaša jušana, ka viss būs labi. Kādreiz kāds pajautā — nu, kam tev to vajag? Bet man vajag! Es varu pamosties divos naktī, visu pārdomāt, galvā pārreķināt, lai pārliecinātos, ka tas, ko esmu izdomājusi, izdosies, un viss arī izdodas," saka Inita un piebilst, ka šobrīd gan viss laiks un darbs tiek veltīts kafejnīcai, pašai sev laikam atliek pavisam maz, un tas mazumiņš, kas ir, tiek veltīts bērniem. ♦