



BJELOVAR Danas, 11. srpnja, posjetili smo pekaru Galeb koja je inače poznata po kvalitetnim proizvodima iz kojih se najviše ističe burek. Uz takve odlične proizvode je li i sve glatko i lako u poslovanju? Na to pitanje nam je odgovorio vlasnik Lazar Kerhanaj, koji je pekaru naslijedio od svog oca.

Naime, njegov otac se bavio pekarstvom od svoje 15. godine. Prvo je započeo sa pečenjarnicama koje je otvorio prvo u Kutini, Pakracu, pa u Bjelovaru 1986.g. Nakon solidnog rada, odlučio je otvoriti i pekaru. To je i učinio 1991. godine i tada je to bila tek treća ili četvrta pekara u gradu. I tako je pokrenuo biznis. Stvarao je i gradio, te zapošljavao do 20 radnika. Važno je i naglasiti kako tada u pekari Galeb nije bilo velike lepeze proizvoda, kao što ima danas. Sve se baziralo uglavnom na veleprodaji. Tako su se proizvodi pekare mogli pronaći u skoro svim dućanima u Bjelovaru i okolici.

No, od 2002. godine gospodin Kerhanja preuzima pekaru od svog oca u svoje vlasništvo. Uz svoju završenu komercijalnu školu i ekonomski fakultet, koji je studirao uz rad, znao je što treba mijenjati, a što poboljšati. »Prvo što sam primijetio je kako trebamo preći na maloprodaju i proširiti lepezu proizvoda. Tako smo se prilagodili tržištu te u proizvodnju pekare uveli cijelu lepezu novih proizvoda kao što su pizze i tost sendviči te razne slastice i trajni kolači«, kaže gospodin Kerhanaj.

KVALITETA I ZADOVOLJSTVO KUPACA NA PRVOM MJESTU

Kako bi se privukli kupci, nije dovoljno imati samo dobre i kvalitetne proizvode. »Uz kvalitetu i veliku lepezu proizvoda, važan je i izgled koji će privući ljude. Također je važna komunikacija, enterijer prostora, izložbeni asortiman. A što se tiče cijena proizvoda, nikad nisam bio ispod cijene konkurencije.«, napominje gospodin Kerhanaj.



Striktno se drži kvalitete jer hoće da kupci budu zadovoljni. Da je ambiciozan, dokaz je što ide na seminare gdje se predstavljaju novi proizvodi. »Stvarno sam se orijentirao ovom poslu. Mnogi mi govore, zašto sam uopće pohađao ekonomski fakultet, ali sam upravo tamo dobio puno znanja i iskustva. Jer neke stvari o ekonomiji ne možete naučiti u praksi. Imamo oko 10 zaposlenih. Zadovoljan sam sa radnicima, jer su dosta uhodani i težim da ih ne mijenjam. Ali što se tiče proizvoda, svaki mora proći kroz moje ruke, jer želim imati sve pod kontrolom.«, dodaje gospodin Kerhanaj.

»U našoj lepezi proizvoda možete pronaći od lisnatih peciva, 10 vrsti kruha pa sve do pizza, sendviča, suhih kolača. Proizvodi su nam raznoliki. Ali najpoznatiji i najukusniji je sigurno burek. Naš burek se inače radi po recepturi i prošlo je 60 radnika kroz ovu pekaru i nitko nije naučio točno i kvalitetno napraviti burek, osim naravno mog oca. Želim naglasiti da je svaki topli burek dobar, ali nakon 15-20 minuta se osjeća razlika kakvalite proizvodnje drugih pekara. Naravno, tu nas još nijedna pekara nije nadmašila.«, ponosno je zaključio gospodin Kerhanaj.

Na kraju je spomenuo kako mu cijeli posao, s obzirom na recesiju, dobro ide. Sve planove bez problema obavi, ali najveći problem je parkiranje. Pekara se nalazi u Ulici Krste Frankopana 4, gdje postoje parkirna mjesta, no kako se radi o državnoj cesti parking je potpuno besplatan. Zbog te činjenice gotovo je uvijek i popunjen, što opet otežava poslovanje pekare, ali i ureda podružnice jednog osiguravajućeg društva te frizerskog salona koji se nalaze u istoj zgradi kao i pekara. Vlasnik zgrade je gospodin Kerhanja, koji je želio zakupiti u najam nekoliko parkirnih mjesta, no to mu još dosad nije pošlo za rukom.

Na kraju se nadamo kako će i taj problem uskoro biti riješen, te da će svaki Bjelovarčanin moći probati najbolji burek u gradu. Zato, kada ogladnite, a ne znate kamo biste, put pod noge i s veseljem pođite u pekaru Galeb.

MJESTO S NAJSOČNIJIM BUREKOM U BJELOVARU

Autor Marko Gredišnjak

Četvrtak, 11 Srpanj 2013 19:05 - Ažurirano Petak, 12 Srpanj 2013 08:39

