

Podnikání mi dalo to, co mi v životě chybělo

Simona Hošnová, zakladatelka značky LeGracie (39)

Simona dlouho pracovala ve vysoké manažerské pozici v bance. Ještě před odchodem na mateřskou dovolenou měla představu, že se do své práce vrátí co nejdříve přinejhorším alespoň na částečný úvazek po půl roce. Ale už po šestineděli věděla, že to tak nebude. Mateřské city a pudy zvítězily na celé čáře a čím víc se Simona myšlenkami vzdalovala své původní profesi, tím víc se zabývala tím, do čeho se nově vrhne. S jistotou věděla jenom to, že už rozhodně nechce za prací dojíždět z Tábora kde žije do Prahy, nemluvě o častých služebních cestách. Odloučit se na delší dobu od malého syna Honzika pro ni bylo prostě nemyslitelné. A tak začala intenzivně zvažovat podnikání. „Jedině když jste takzvané ve svém, máte možnost volby a naprostou svobodu. Můžete pracovat v noci, když je dítě nemocné nebo v neděli, když je to zapotřebí, nemusíte se nikoho doptávat o dovolenou, jste prostě pánem svého času,“ říká Simona. A protože její velkou vášní bylo vždy jídlo a cestování, upřela svou pozornost logicky tímto směrem.

Přemýšlela jsem, jak podnikat z kuchyně

„V zahraničí jsem získala dojem, že když dáte do svého podnikání srdce a nadšení, tak se vám to musí zaručeně vrátit. Jako rodina milujeme Itálii, která je přímo protkaná malými rodinnými hospůdkami a hotýlky, takže jsme nejdříve uvažovala o otevření kavárny, bistra nebo obchůdku. Ale všechny tyto na pohled krásné podnikatelské sny stojí hromadu času, financí na rozjezd a jsou o úvazku sedem dní v týdnu od rána do večera a to jsem si nemohla a ani nechtěla s malým dítětem dovolit,“ vzpomíná Simona. Přesto stále přemýšlela, jak zůstat u jídla a vaření ale pokud možno pořád „v kuchyni“. A tak se po dlouhých rodinných diskuzích zrodil nápad na výrobu zdravých polotovarů. „Byla jsem si jistá, že tyto produkty na českém trhu zásadně chybí. Obecně jsou totiž u nás polotovary vnímány téměř jako sprosté slovo a ve specializovaných prodejnách zdravé výživy zase zdravé věci zpravidla příliš nechutnají. A jídlo, které z nich vzejde nemá mnohdy ani chuť natož nějakou myšlenku. A protože jsem perfekcionista a mám ráda krásné věci, byla jsem rozhodnuta balit naše výrobky i do krásných obalů. Kupujeme přece očima, ne?“ směje se Simona.

Často mě inspirují chutě z dětství

Největším pomocníkem byl Simoně od začátku její manžel Pavel. Úlohy si prý jasně rozdělili, takže se každý věnuje tomu, co umí nejlépe. „Jako značka jsme stále miminko, a tak si nemůžeme dovolit aparát zaměstnanců. Bez kvalitních kolegů ve výrobě a spolehlivých lidí v kanceláři se ale samozřejmě neobejdou. Je nás už skoro dvacet a všem za jejich práci moc děkuji,“ říká Simona, která si většinu každodenních činností kontroluje a sama je schopná zvládnout všechno od zpracování objednávky v systému, přes práci u linky až po účetní agendu. Daleko víc než účetnictví ji ale samozřejmě baví např. vývoj nových receptur, výběr surovin, dodavatelů nebo účast na food festivalech.

Největším problémem bylo podle Simony trefit se do chutí zákazníků a přesvědčit je, že i polotovar jde dělat jinak. „Všechny naše ‚pytlíky‘ jsou mé receptury, takže pokud někomu něco nechutná, tak jsem se mu zkrátka netrefila do jeho chutí. Inspiruji se často chutěmi, které mi utkvěly v paměti třeba z dětství, příkladem je náš Kus-Štrůdlu, což je spojení kuskusu se všemi ingrediencemi, které si dáte do štrůdlu, když ho pečete. Ten náš je ale o malý kousek zdravější a o pořádný kus rychlejší. Prostě ho jen zalijete horkou vodou a za 7 minut máte ‚upečeno‘,“ říká Simona a prozrazuje, že všechny své receptury testuje nejprve na rodině, pak na spolupracovnících, jejich rodinách a blízkém okolí a teprve pak je pusť na trh.

Rychlá doba si žádá rychlé jídlo. Ale dobré!

„S oblibou říkám, že naše výrobky jsou přesně takové, jako jídlo, které by si každý dokázal připravit z toho, co najde běžně doma ve spízi nebo v lednici. A důvodem k nákupu našich výrobků by tak mělo být hlavně to, že ne vždy máte nakoupeno, ne vždy máte čas na přípravu jídla natož uvaření teplé večeře. Ale s LeGracií to jde, navíc velmi snadno, zdravě a kvalitně. Většina z nás totiž během pracovního týdne potřebuje jíst rychle, vařit rychle, protože obvykle na nic nemáme čas. Chceme rychlý internet, rychlá auta, tudíž i rychlé jídlo,“ shrnuje hrdě výhody svých produktů Simona, které prý podnikání přineslo do života vše, co jí v něm dosud chybělo. „Naučilo mě se rychle rozhodovat a přijímat zodpovědnost i za ostatní. A rozhodně bych už neměnila. Žiju přesně tak, jak chci žít!“ →

Jak vnímá Simona změnu kariéry?

- Jen pozitivně. Jsem pánem svého času a protože máme zatím jen jednoho syna, jde to skvěle skloubit. O práci samozřejmě mluvíme i doma, což myslím výchově jen prospívá. Děti by měly vědět, že pracovat je normální a také je správné jít si za svými sny.
- Člověk má žít přítomností a ne se ohlížet zpět. Proto se mi nestýská po ničem ohledně bývalé kariéry, jen si na tu dobu uchováвам hezké vzpomínky.
- Každé podnikání ale musí mít hlavu a patu a musíte být připraveny na to, že tou největší investicí budete nakonec vy sama – váš čas, vaše energie, vaše srdce!



Zastávám názor, že večeře má být teplá, a pokud za 20 minut uvařím kvalitní jídlo z pytlíku, tak proč servírovat nezdravé párky?



**VAŘENÍ
MÁ BÝT
zábava**
nikoliv povinnost a to s LeGrac(i)í je, uvidíte.

Můj kamarád, profesionální kuchař mi jednou řekl, že mám tzv. chuťovou databanku, protože jsem schopná po vyjmenování surovin říct, co se k sobě hodí a co ne. Proto mě asi také nové receptury tak baví!



„Díky testování nových receptur vím, že 100 lidí = 100 chutí. Proto se rozhodně neřídím jen svými chutěmi. To by byla cesta do záhuby.“