

La Prăvălescu, o afacere cu iz interbelic [GALERIE FOTO]

02 Sep 2019 | de Alina Dragomir



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]



[8]



[9]

Sunt deja trei ani de când La Prăvălescu, o prescurtare mai prietenoasă a Prăvăliei lui „Escu” și-a deschis porțile și, chiar dacă la prima vedere piața bucureșteană e suprasaturată de concepte specializate, timpul a demonstrat că antreprenorii din spatele businessului au găsit rețeta succesului.

Se iau doi verișori, se condimentează cu experiențe profesionale în marketing și zona de carmangerie și se naște un magazin specializat. Așa am putea rezuma foarte pe scurt povestea din spatele businessului La Prăvălescu. „Este prima noastră experiență în retail, prin urmare nu știam prea bine care sunt implicațiile, însă dorința de a avea un mic magazin și de a le oferi consumatorilor o alternativă la ceea ce exista deja în piață, au reprezentat o motivație puternică”, povestește Andreea Hreapcă, unul dintre antreprenorii din spatele prăvăliei.

Cât despre concept, lucrurile au fost clar definite încă de la început: un magazin de familie într-un spațiu prietenos, cu iz interbelic, în care toți consumatorii cu terminația comună românească „escu”, și nu numai, să găsească produse proaspete, pregătite chiar în prăvălie. „Așa cum era firesc, având în vedere experiența vărului meu în zona de carmangerie, produsele din carne au fost elementul central al prăvăliei. Apoi am extins sortimentarea cu prăjituri de casă, produse de noi după rețeta bunicii și alte produse complementare cum ar fi lactatele, mezelurile tradiționale, dulcețuri și conserve. Însă ce este mai important și a cântărit în selecția sortimentării au fost preferințele clienților noștri”, punctează Andreea.

Într-un nou moment T-Zero

Deschisă în februarie 2016, într-un spațiu de 60 de metri pătrați din zona Piața Romană din Capitală, prăvălia s-a bucurat încă de la început de un feedback pozitiv din partea clienților, iar acest lucru s-a văzut și în vânzări, în 2018 cifra de afaceri ridicându-se la 3 milioane de lei. Însă

după primii doi ani de funcționare, cei doi antreprenori și-au dat seama că spațiul a devenit prea mic pentru nevoile lor. „Pentru că în perioada sărbătorilor aveam foarte mulți clienți care comandau produsele, aveam probleme cu capacitatea de refrigerare și de stocare. Și atunci, natural, am căutat un alt spațiu. Chiar dacă existau și alte zone cu potențial, am vrut să rămânem aproape de clienții noștri și am găsit această casă, monument istoric, situată foarte aproape de vechea locație și care s-a potrivit perfect nevoilor noastre, din punctul de vedere al conceptului și al spațiului”, mai spune Andreea.

Și pentru că vorbim despre o suprafață de vânzare de peste 440 de metri pătrați, în completarea prăvăliei, Andreea și Marius au deschis și un bistro restaurant. „Aveam o cerere foarte mare pentru sendvișuri, însă în locația anterioară nu aveam spațiu suficient pentru a le produce, așa că, în momentul în care spațiul nu a mai fost o problemă, ne-am propus să punem mai mult în lumina reflectoarelor produsele noastre consacrate. Astfel că am gândit o zonă de picnic urban, un grătar pe cărbuni în mijlocul orașului, într-o atmosferă foarte plăcută”, explică co-fondatoarea La Prăvălescu.

Alte schimbări venite la pachet

Restaurantul nu a fost singura schimbare care a venit odată cu mutarea în noua locație. Cei doi antreprenori au mizat pe o delimitare mai clară a zonelor de produse, dar și pe transparență. „Noi tranșăm carnea în prăvălie, preparăm mici, cârnați, tot felul de produse macerate și atunci am vrut să le oferim clienților șansa să vadă exact ce se întâmplă în Atelierul lui Preparescu. Și în prăvălia mică am ținut foarte mult ca zona de tranșare să fie cu geam transparent și cumpărătorii să vadă exact cine este persoana care tranșează, cum și ce face”, spune Andreea.

Mai mult, tot pentru a veni în întâmpinarea nevoilor consumatorilor, clienții pot găsi La Prăvălescu și mâncare gata pregătită caldă. „Targetul nostru sunt familiile cu copii, care în drum spre casă vin după mezeluri sau brânzeturi sănătoase, care își iau carne proaspătă pe care să o gătească acasă. Însă pentru zilele în care nu au timp, există varianta să-și ia ceva gătit ca acasă. În acest moment avem zilnic patru sortimente de mâncare gătită și undeva la 10-12 sortimente de salate și aperitive, toate pregătite de noi: hummus, vinete, ardei copt, icre etc”, precizează co-fondatoarea La Prăvălescu.

Cât despre sortimentele complementare, regula de selecție a

furnizorilor a fost foarte simplă: produse tradiționale, naturale și care să nu fie disponibile în marile lanțuri de magazine. „Spre exemplu, în categoria de mezeluri am rămas cu doi furnizori stabili pentru că produsele lor au fost cerute de clienți. Și mă refer în principal la preparatele din carne de mangană, produsele din carne de vânat. Am încercat să aducem doar produse de la producători locali mici pentru că sunt foarte bune și ar trebui să ajungă pe mesele cât mai multor români. Iar pe partea de dulceturi, miere, zacuscă, am selectat mai mulți furnizori mici, din diverse zone ale țării, cu care lucrăm în funcție de sezon și de ce produse scot ei”, a mai explicat Andreea.

Ce urmează?

Chiar dacă sunt trei ani de la lansarea conceptului, businessul s-a dezvoltat de la un an la altul, iar planurile celor doi antreprenori nu se opresc aici. „Vrem să începem livrările la domiciliu pentru că ne-am dat seama că există potențial. În general, 20% din vânzări le înregistrăm din comenzi telefonice, iar în perioadele de sărbători procentul ajunge chiar la 80%. Și atunci acesta ar fi un pas firesc. Și tot pe lista de priorități am pus și zona de producție mezeluri. Vrem să dezvoltăm câteva sortimente de mezeluri pentru copii, naturale, fără conservanți sub marca Prăvălescu. Avem deja spațiul de producție, așa că e doar o chestiune de timp până vom demara acest proiect”, spune proprietara La Prăvălescu.

În ceea ce privește posibilitatea de a deschide și alte prăvălii, cei doi antreprenori spun că e nevoie de timp pentru a lua o decizie în acest sens, mai ales că nu-și doresc ca businessul să-și piardă acea componentă „de familie”. „În acest moment suntem implicați cinci verișori în povestea La Prăvălescu. Am primit propuneri să deschidem magazine și în alte zone mai comerciale, să dezvoltăm un program de franciză, însă noi ținem foarte mult la ideea de a rămâne un business de familie, în care fiecare își aduce contribuția și la final reușim să livrăm produse și servicii de calitate. Toți suntem prezenți șase zile din șapte în prăvălie și nu vrem să renunțăm la acest lucru și să deschidem un alt magazin în care noi să nu facem nimic pentru că își va pierde foarte mult din esența de prăvălie. Într-un business specializat interacțiunea cu clientul este esențială”, mai punctează antreprenoarea.

Cât despre așteptările la nivel de vânzări, Andreea spune că odată cu relocarea prăvăliei businessul a crescut cu 30%, însă mai este loc de creștere. „Avem zile cu 300-350 de clienți, dar și perioade în care

traficul în prvălie e mai redus. La fel și în ceea ce privește valoarea bonului, lucrurile variază destul de mult - pot fi zile în care media depășește 200 de lei, dar și zile în care bonul mediu este de 30 de lei. Însă mă aștept ca restaurantul și prvălia să se susțină reciproc pentru că potențial există”, concluzionează Andreea Hreapcă.

Articole Asemănătoare

Source URL: <https://revistaprogresiv.ro/articole/la-pravalescu-o-afacere-cu-iz-interbelic-galerie-foto>

Legături

- [1] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/article/images/235-mag-spec-la-pravalescu-01.jpg>
- [2] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-06.jpg>
- [3] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-02.jpg>
- [4] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-03.jpg>
- [5] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-04.jpg>
- [6] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-05.jpg>
- [7] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-07.jpg>
- [8] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-09.jpg>
- [9] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/235-mag-spec-la-pravalescu-08.jpg>