

Один день из жизни владельца адвентистского вегетарианского кафе

Джереми Диксон также производит здоровые закуски номер один в Новой Зеландии.

Имя: Джереми Диксон

Работа: Владелец/основатель кафе Возрождение

Место: Окленд, Новая Зеландия

Как родилось служение Возрождения?

Еще в девяностых я работал в Sanitarium (австралийской компании по производству продуктов питания адвентистов седьмого дня), но в 2004 году мы с женой отправились на семинар по здоровому образу жизни вернулись, чтобы дальше делиться преимуществами здорового питания и образа жизни с другими.

Я уволился с работы и в 2005 году открыл первое кафе Revive в Окленде. В 2011 году я выпустил первую кулинарную книгу Revive и думал, что этим все закончится, но она была быстро распродана! В основном я делал одну кулинарную книгу в год, и на сегодняшний день у нас девять печатных кулинарных книг и два кафе в центре Окленда.

Как проходит ваш обычный день?

Мне нравится вставать рано – около 5:30 утра – чтобы принять душ, прочитать мою Библию и составить план на день: пересмотреть свои цели и составить список того, что нужно сделать. К 6:30 утра я уже в кафе, чтобы встретиться с моим менеджером по операциям и создать вдохновение для меню следующей недели.

Каждую неделю нам нравится делать новое блюдо, поэтому мы изучаем новые ингредиенты, которые получили и создаем оригинальный рецепт. Или может быть есть блюдо, с которым у нас были проблемы, поэтому мы будем работать над устранением неполадок – мы всегда пытаемся улучшить наши рецепты.

Кроме того, всегда есть рекламные акции, которые нужно спланировать, а также проверить наши финансы и убедиться, что любые проекты, которые мы предпринимаем – например, в данный момент мы ремонтируем один из наших магазинов – идут хорошо.

После того, как я закончу дела в кафе, я направляюсь через Окленд на фабрику Frooze Ball, которая действительно занимает большую часть моего времени.

Люди знают вас по кафе Revive и кулинарным книгам, поэтому расскажите нам немного об этих Frooze Balls.

Растительные «шарики счастья», которые мы продавали в наших кафе, были настолько популярны, что мы не могли удовлетворить спрос на них в магазине. [«Морозные шарики» описываются как восхитительные энергетические шарики на растительной основе, созданные из сырых веганских ингредиентов. Они рекламируются как натуральные, безглютеновые, веганские, сертифицированные на отсутствие ГМО и сертифицированные как кошерные продукты.] В результате был создан ассортимент Frooze Balls, и теперь они являются самой продаваемой здоровой закуской в [] Новой Зеландии. В настоящее время мы проводим тестирование множества новых продуктов – у нас есть испытательная машина, которая может делать различные виды шариков Frooze, поэтому каждый день посвящен экспериментам с ароматами и рецептами.

Какой самый большой урок вы получили за 14 лет управления успешными кафе?

Имейте цель, к которой стремитесь, но будьте готовы к изменениям – часто в пути – способа, каким вы туда доберетесь. Меню, которое мы в настоящее время имеем в наших кафе, полностью отличается от того меню, с которого я впервые

начинал. В кафе меню диктует все, насколько вы выгодны или успешны. Когда вы сталкиваетесь с чем-то, что просто не работает, сразу же осознав это, вносите изменения для исправления потому, что это может иметь решающее значение для прибыльного и успешного бизнеса.

Как вы рассказываете об Иисусе на своей работе?

Это может быть сложно, потому что Новая Зеландия очень светская страна. Но мы делаем небольшие вещи, которые, как мы считаем, могут изменить ситуацию. У нас всегда лежат экземпляры журналов Signs of the Times в наших кафе. Мне также нравится устраивать кулинарные демонстрации – это один из самых простых способов собрать более 100 человек из общества в церкви адвентистов седьмого дня!

Какой ваш любимый рецепт был создан после всех этих лет?

Отличный вопрос. Вероятно, больше всего выделяется наш «Слишком хорош, чтобы быть настоящим Тирамису». Это копия тирамису, но в качестве заменителя кофе мы используем польский порошок на основе ячменя с какао, кокосовым маслом и орехами. В кафе он продается очень хорошо.

Что еще для служения Возрождения?

Мне, вероятно, нужно что-то изменить на каком-то этапе – вы не можете продолжать делать одно и то же вечно – но мне нравится издавать кулинарные книги и делиться ими через них. У меня также было много людей, которые связывались со мной и говорили, что хотели бы запустить кафе Revive в своем городе, поэтому я бы с удовольствием разработал модель франшизы, чтобы люди могли открыть свои собственные кафе.

Что люди должны знать, прежде чем пытаться открыть собственное кафе?

Много здоровых, вегетарианских кафе по всему миру стартуют, а затем заканчивают неудачей. Даже обычные кафе, использующие

кофе и мясо, борются за выживание. Кафе – очень сложная и сложная бизнес-модель. Речь идет не просто о том, чтобы просто чем-то удивить и приготовить еду – умение готовить вкусную еду это, вероятно, 10 процентов навыков, которые вам понадобятся для работы в кафе. Вы должны иметь представление о маркетинге, бухгалтерском учете, человеческих ресурсах и свойствах, а также о хорошем балансе каждого из них. Если вы ошибетесь – недостаточно маркетинга или неправильное местоположение, сочетание блюд, цены или персонала – это может иметь значение для успеха или неудачи в деловом начинании.

Стремитесь к своей мечте, но сначала поработайте в кафе хотя бы год! Я этого не сделал, и это стоило мне больших денег и дополнительного года мучений, которых я, вероятно, мог бы избежать.

За кулисами ведения бизнеса происходит так много всего. Когда кто-то выигрывает золотую медаль на Олимпиаде, вы видите церемонию вручения медали, но вы не видите долгих часов, которые они проводили каждое утро в течение последних 20 лет, чтобы достичь этого положения. Так было с кафе и кулинарными книгами. У меня были годы, когда это было изнурительно, жестко и болезненно, но это заставляло меня заново изменять себя, глубже копать и вносить изменения, чтобы заставить все работать. Это испытывает вашу веру и вашу приверженность своей миссии.

Что самое лучшее в вашей работе?

Все отзывы людей. Это очень много значит, когда люди пишут вам по электронной почте, чтобы сказать вам, что они потеряли огромное количество веса, их болезни исчезли, или их семья теперь ест здоровую пищу благодаря моим поваренным книгам. Деловая сторона вещей необходима, чтобы заставить все работать, но иметь бизнес с миссией – это значит, что вы можете реально изменить жизнь людей.

Оригинальная версия этой истории была опубликована в Adventist

Record.

Марица Брант, Adventist Record
По материалам Adventist Review
Источник – logosinfo.org