

Pizza Laganizza

O preduzeću

Pizza Laganizza je preduzeće koje zapošljava raseljene osobe iz bivše Jugoslavije, kao i izbjeglice i migrante iz trećih zemalja koji su stekli pravo na rad u Srbiji i prošli neophodnu obuku za rad u piceriji.

Preduzeće se bavi proizvodnjom i prodajom pize na jednoj od centralnih lokacija noćnog života Beograda, u Cetinjskoj ulici, takodje preduzeće prodaju vrši i preko aplikacija za dostavu hrane.

Radna aktivnost svodi se na zapošljavanje i obuku na radu kroz svakodnevno funkcionisanje preduzeća. Picerija ne poseduje restoran već samo vrši šaltersku prodaju pize, na parče ili cele pize. Proizvodi koje preduzeće nudi su razvijeni na način da nude jedinstvenu ponudu pizza, lagganizza sa tikvicama i čeri paradajzem, sigurizza sa slaninicom, itd. Pizzu je moguće poručiti okruglu ili u četvrtastom obliku kakav su naše mame pripremale kod kuće.

Radne kompetencije zaposlenih

Polaznici stiču nove veštine kao što su proizvodnja raznih vrsta peciva, upravljanje pultom, komunikacija sa kupcima, poštovanje najviših higijenskih i bezbednosnih standarda, kao i upoznavanje sa prehrambenom industrijom uopšte, sve dok rade pod pritiskom u zavisnosti od potražnje

Polaznici su prvo prošli teorijsku obuku o prehrambenoj industriji uopšte uz neophodne higijenske i zdravstvene standarde kojih se moraju pridržavati. Pored toga, prošli su detaljnu specijalizovanu teorijsku obuku o raznim vrstama pica, testu i pravilnom kombinovanju različitih sastojaka. Nakon toga, polaznici su dobili praktičnu obuku o pravljenju raznih vrsta pica i drugih peciva kao što su lepinje, hleb, pereci itd. Na kraju, polaznici su morali da polože završni ispit praveći određenu vrstu pice po izboru mentora.

Razvoj društvenih kompetencija

učesnici su takođe stekli dodatne meke veštine kao što su timski rad, diplomatija, rešavanje konflikata i visok standard radne etike neophodne za efikasnost, kao i kulturnu i društvenu svest. Ove veštine olakšavaju integraciju u srpsko i istovremeno evropsko društvo zbog kulturoloških sličnosti.



Koordinacija radnih aktivnosti

Za efikasno funkcionisanje Pizza Laganizza neophodne su sledeće aktivnosti:

Merenje nivoa potražnje, nabavka, proizvodnja, održavanje opreme i objekata, finansijski nadzor, kontrola kvaliteta, vidljivost, izveštavanje, briga o kupcima, isporuka, marketing. Proizvodnjom, opremom i održavanjem objekata upravljaju pekari pripravnici.

Nabavku, finansijski nadzor, kontrolu kvaliteta, nivoa tražnje, brigu o kupcima vrši menadžer pekare. Menadžer projekta nadgleda gore navedene aktivnosti, a takođe je zadužen za finansijski monitoring, kontrolu kvaliteta, vidljivost, izveštavanje, rukovanje povratnim informacijama i marketing.

Finansijska održivost

Pizza shop se nalazi u centru Beograda, u postindustrijskom zabavnom prostoru prepunom barova, alternativnih umetničkih prostora i različitih kulturnih i društvenih događaja. Koncept pristupačne, ali kvalitetne ulične hrane veoma je privlačan ljudima koji svakodnevno posećuju ovo područje, ali i turistima koji posećuju Beograd tokom proleća i leta. Najvažnije karakteristike lokacije su pristupačna renta i stabilno tržište za Pizza Laganizza proizvode.

Nažalost, Covid19 kriza je značajno produžila vreme potrebno da se postigne potpuna finansijska održivost preduzeća. Preduzeće i dalje zavisi od privatnih sredstava i donatora. Obuku kandidata, opremanje i renoviranje prostora, početnu podršku osnivanju preduzeća finansirali su različiti donatori.

Dodatne informacije

<https://www.facebook.com/pizzalaganizza/>