



LA PAPA Kitchen & Coffee House

sóisialta



La Papa, İrlanda – Vaka Çalışması: Joanne Buck ve Gareth Gaynor

Rakamlarla İşletme

Kuruluş yılı: 2023 İşletme sayısı:

1 Çalışan sayısı: 17

Maliyetlerin %'si olarak enerji: 16.000 € (%5)

Dijital Kanal Varlığı: Facebook ve Instagram.

İşletmeye Genel Bakış

La Papa, 2023 yılında Letterkenny'de yeni bir şube açan bir mutfak ve kahve evidir. İlk olarak Buncrana'da kurulan şirket, İrlanda, Güney Amerika, Karayipler ve Meksika lezzetlerinden esinlenen yemekler sunmaktadır. Restoran, La Papa'nın en sevilen lezzetlerini yeni zanaatkar menü öğeleriyle birleştirerek sandviçler, çorbalar, organik ve adil ticaret barista kahvesi, ev yapımı kekler ve kendi ekibi tarafından hazırlanan unlu mamuller sunmaktadır.

Gıda atıkları nasıl izleniyor veya azaltılıyor?

La Papa henüz gıda atıklarını resmi olarak izlemiyor, ancak bu yönde adımlar atıyor. Şirket, Letterkenny Skip Hire'dan bir gıda atık kutusu temin ediyor ve bu kutu yerleştirildikten sonra gıda atıkları izlenecek. İşletme sahipleri ayrıca, işletmenin çok fazla yemek artığı üretmediğini belirtiyor. Müşteriler tabaklarında yemek bıraktığında, ekip paket kutuları sunarak müşterileri yiyecekleri eve götürmeye teşvik ediyor.

İşletmeyi büyütme ve tanıtmak için dijital araçlar nasıl kullanılıyor?

La Papa, Facebook'u ana pazarlama ve müşteri etkileşim kanalı olarak kullanıyor. Ekip sürekli paylaşım yapıyor, özel mesajlar yoluyla müşterilerle doğrudan iletişim kuruyor, yorumları takip ediyor ve işletmeyi tanıtmak için etkili bulunduğu yarışmalar düzenliyor. Facebook ve Instagram'ın yanı sıra işletme, Highland Radio üzerinden de reklam veriyor.

Hangi veriler kilit kararlarda kullanılıyor?

La Papa, konaklama ve ağırlama sektörü için tasarlanmış bir **RST Epos POS** sistemi kullanıyor. Sistem, işletmenin en az günde bir kez incelediği gerçek zamanlı finansal veriler üretiyor. Bahsedilen temel göstergeler ciro, kâr marjları ve maliyetlerdir.

Yerel tedarikçinin rolü nedir?

La Papa, mümkün olduğunca yerel tedarikçilerden mal temin etmektedir. Özellikle restoran, tüm taze ürünler için Ballyholey Farm'ı yerel tedarikçi olarak kullanmaktadır.

Sosyal medya, müşteri ilişkilerini nasıl şekillendiriyor?

La Papa, paydaşlarla hem kamuya açık hem de kişisel olarak etkileşim kurmak için Instagram, Facebook, TikTok ve Google'ı kullanıyor. Kamuya açık paylaşımlar genel iletişimi desteklerken, Google yorumları ve özel mesajlaşma, müşterilerle daha doğrudan bir etkileşim sağlıyor. İşletme sahipleri ayrıca Google Analytics'i ve Google üzerinden gerçekleşen daha geniş kapsamlı etkileşimi de takip ediyor.

Enerji veya atık takibi için hangi araçlar kullanılıyor?

La Papa, binada halihazırda LED aydınlatma, hareket sensörleri ve ısıtma zamanlayıcıları kullanmaktadır. Şirket ayrıca, 1.800 € değerinde ücretsiz bir Yeşil Denetim sağlayan Yerel İşletme Ofisi (LEO) ile işbirliği yapmıştır. Dışarıdan bir danışman, tesisleri ve iş uygulamalarını incelemiş ve enerji kullanımını azaltmak için daha enerji verimli ekipmanlar ve önlemler konusunda önerilerde bulunmuştur. La Papa, o zamandan beri LEO'dan Enerji Verimliliği Hibesi için başvuruda bulunmuş ve yeni ekipman alımı için 10.000 € hibe almayı umuyor.

Liderlik tarzınızı tanımlayın. Günlük kararlarınızı hangi ilkeler yönlendiriyor?

İşletme sahipleri, diktatör bir restoran patronu klişesini reddediyor. Baş aşçıya sahip, olumlu bir atmosferi olan ve herkesin sesine kulak verilmesini sağlamaya çalışan, yetki devri temelli bir yapıdan bahsediyorlar. Joanne, maaş bordrosu, nöbet çizelgeleri, idari işler ve insan kaynaklarını yönetirken, Gareth ise tedarikçilerle ilişkiler ve günlük operasyonları yönetiyor.

Zorlukların üstesinden nasıl geldiğinize dair bir örnek veriniz

İşletme sahipleri, COVID'i önemli bir öğrenme süreci olarak tanımlıyor. Buncrana'daki ilk girişimlerinin başarısız olduğunu, ancak neyin yanlış gittiğini belirlediklerini ve bu hataların tekrarlanmamasını sağladıklarını açıklıyorlar. Şu anda uygulanan sistemlerin La Papa'nın etkili ve kârlı bir şekilde çalışmasını sağladığını belirtiyorlar.

Gelecekte işletmenizin ESG ilkelerini dikkate alan başka girişimler hayata geçireceğini düşünüyor musunuz?

İşletme sahipleri, ESG terimine aşina olmadıklarını, ancak çevresel, sosyal ve yönetim konularının işletmede zaten oldukça yaygın olduğunu belirtiyorlar. Ayrıca, sürdürülebilirlikle ilgili mevzuat da dahil olmak üzere yeni yasal düzenlemelerin, sürekli olarak takip etmeleri gereken bir konu olduğunu da ekliyorlar.

İşletmenizin ESG alanında ilerlemesinin önündeki engeller veya zorluklar nelerdir?

La Papa, küçük işletmelerin karşılaştığı sınırlamalara dikkat çekiyor. İşletme sahipleri, büyük şirketler gibi geniş bir bütçeleri olmadığını ve özel bir İK veya hukuk departmanlarına sahip olmadıklarını açıklıyor. Çalışanların, satış alanlarında video kaydı ve kasada video/ses kaydının yasalılığı ve uygunluğu da dahil olmak üzere GDPR politikalarını sorguladığını örnek olarak veriyorlar. Uygun politika ve prosedürlerin geliştirilmesinin KOBİ'ler için zaman alıcı ve maliyetli bir süreç olduğunu belirtiyorlar.

“Mümkün olduğunda yerel tedarikçilerden alıyoruz. Özellikle tüm taze ürünlerimizi yerel bir üretici olan Ballyholey Farm'dan temin ediyoruz.”



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

