

Wyjść ponad oczekiwania

Nowoczesna usługa cateringowa

Siekierka Catering

Misją naszej firmy jest dawanie klientowi usługi, która przekracza jego oczekiwania – oferowanie czegoś więcej niż usługi cateringowej, czegoś więcej niż spodziewa się otrzymać – zaskakiwanie jakością, smakiem, wyglądem potraw oraz najwyższą jakością serwisu kelnerskiego. Chcemy czegoś więcej niż zadowolonego klienta. Nasz cel to wyjątkowo zadowolony klient – mówi w wywiadzie dla „Businesswoman & Life” Bartosz Siekierka, właściciel firmy Siekierka Catering.

BW: Jak zrodził się pomysł na założenie firmy cateringowej?

BS: Z branżą gastronomiczną jestem związany od 16. roku życia, czyli od 10 lat. Zaczynałem jako kelner w jednym z czołowych warszawskich cateringów. Następnie powierzono mi tam rolę organizatora i koordynatora imprez. Możliwość tworzenia, podejmowania decyzji, kreowania rzeczywistości, coraz to nowe wyzwania – świetnie czułem się w tej roli i tak zapadła decyzja, by razem z braćmi, którzy również związani byli z branżą gastronomiczną otworzyć własną firmę cateringową - Siekierka Catering. Naszą siłą było doświadczenie – wszyscy jesteśmy absolwentami szkoły gastronomicznej przy ul. Poznańskiej. Wszyscy trzej mieliśmy możliwość szkolić się w najlepszych warszawskich hotelach i cateringach oraz każdy z nas dysponował sporym gronem kontaktów, niezbędnych do uruchomienia tego typu działalności.

BW: Czy mógł Pan liczyć na czyjeś wsparcie, zakładając firmę w tak młodym wieku?

BS: Pochodzę z normalnej, niezamożnej rodziny. Zaczynając nie posiadałem również zbyt wysokiego kapitału własnego. Nie miałem, więc bezpieczeństwa działania w przypadku ewentualnych źle podjętych decyzji czy zaciągnięcia zbyt dużych zobowiązań. Wiadomo, że żeby zaistnieć i móc oferować najwyższy poziom usług w tej branży konieczne są spore inwestycje – jednak moje kroki musiały być dobrze przemyślane, choć

przyznam szczerze, że nie brakowało w nich elementu dużego ryzyka.

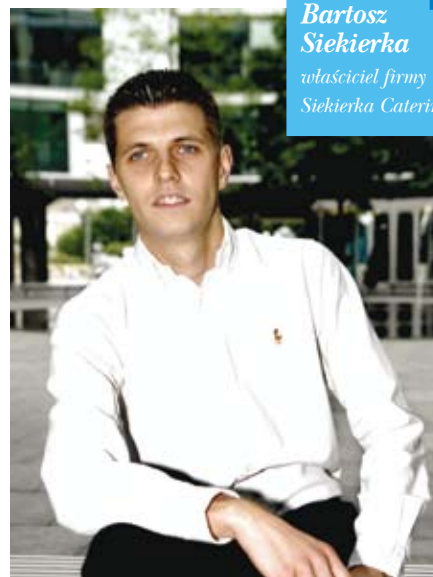
BW: Czy biznes rodzinny to dobry pomysł na działalność?

BS: Myślę, że daje ogromną przewagę nad konkurencją, ponieważ trzy osoby to potrójna energia i tak łatwiej jest zapanować nad całością i móc oferować naprawdę wyjątkowy catering. Naszą siłą jest fakt, iż uzupełniamy się w swoich umiejętnościach: ja zarządzam, zdobywam klientów, kontaktuję się z dostawcami i czuвам nad całościowym funkcjonowaniem firmy; średni brat Artur dba o pracę kuchni, wkładając całe swe serce w niezwykle smak oraz misterną dekorację przygotowywanych potraw; najstarszy brat Marcin odpowiada za realizację imprez i zarządza ludźmi.

BW: A kto czuwa nad marketingiem?

BS: Za kwestie marketingowe naszej działalności odpowiedzialna jest moja żona Elżbieta, która w swych działaniach dba o to, by równomiernie eksponować całość naszej wyjątkowej oferty i docierać zarówno do osób preferujących smaczną, tradycyjną, domową kuchnię, jak również wyszukane dania w nowoczesnych aranżacjach. Dodam, że żona jest dla mnie także nieocenionym wsparciem przy prowadzeniu firmy, podejmowaniu decyzji o kolejnych ruchach zmierzających w kierunku rozwoju oraz w dążeniu do osiągnięcia założonego celu

Bartosz Siekierka
właściciel firmy
Siekierka Catering



BW: Co uważa Pan za największe osiągnięcie firmy?

BS: Myślę, że naszym największym osiągnięciem jest rozrastające się grono zadowolonych klientów. Dumni jesteśmy również z możliwości obsługi i stałej współpracy z najznamienitszymi postaciami świata biznesu, polityki i rozrywki. Do swych osiągnięć możemy zaliczyć także organizację zaplecza gastronomicznego podczas koncertu Celiné Dion na Krakowskich Błoniach wieloletnią obsługą cateringową światowej sławy gwiazd Ery Jazzu czy lunch dla króla Szwecji w Centrum Nauki „Kopernik” oraz m.in. prowadzenie dwóch bufetów teatralnych w centrum Warszawy – w teatrach „Bajka” i „6. Piętro”, które wśród aktorów są określane jako miejsca,



gdzie można napić się najlepszej włoskiej kawy w stolicy.

BW: Jak będzie się rozwijać catering Siekierka?

BS: Stawiamy na rozwój i utrzymanie jak najwyższej jakości, która zawsze była naszym priorytetem. Chcemy nadal iść krok w krok z najnowszymi trendami. W planach mamy także budowę własnego obiektu z kuchnią cateringową.

BW: Największą bolączką firm wydaje się zarządzanie zasobami ludzkimi. Jakie ma Pan doświadczenia w tym obszarze?

BS: Staramy się tworzyć przyjazną, rodzinną atmosferę. Nie jestem ostrym szefem, choć stanowczo egzekwuję utrzymanie najwyższych standardów na każdym etapie naszych działań. Staram się motywować i inspirować pracowników pozostawiając dużą wolność działania. Z dumą mogę powiedzieć, iż posiadam zgrany zespół naprawdę dobrych ludzi, którym w tym miejscu chciałbym podziękować, gdyż to oni są współtwórcami sukcesu Siekierka Catering.

BW: Czym catering Siekierka wyróżnia się spośród konkurencji?

BS: Wyróżnikiem naszych działań jest najwyższa oferowana jakość. Nasi klienci cenią nas również za to, że oferujemy im gotowe, kompleksowe rozwiązania – dając im możliwość bycia gościem na własnej imprezie.

BW: W jaki sposób pozostajecie na bieżąco z najnowszymi trendami?

BS: Szukamy nowych pomysłów przede wszystkim w Europie Zachodniej, podpatrujemy firmy cateringowe ze Stanów Zjednoczonych, Kanady i staramy się wprowadzać podpatrzone rozwiązania u nas. Zdarza się również, że zlecamy stworzenie specjalnie dla naszych potrzeb np. sprzętu do prezentacji i podawania potraw, jak to miało miejsce w przypadku podświetlanych światłem led tac i kostek ekspozycyjnych. Obecnie naszym największym hitem są podświetlane bufety SkyLight.

BW: Co daje Panu największą satysfakcję?

BS: Nieustanny rozwój, powiększające się grono zadowolonych klientów oraz czołowa pozycja wśród warszawskich catererów..

