



Белый тачел

Ольга Дылдина

Создательница «Гастрономической лавки» в профессии уже более 20 лет. Получив колоссальный опыт за эти годы, Ольга открыла своё дело — лавку домашней еды, где натуральная продукция собственного производства гармонично сочетается со смелыми решениями и кулинарными экспериментами.

Женский взгляд

Идея о своём деле появилась не случайно. Одно из самых ярких воспоминаний детства — дедушкина еда. Первые кулинарные опыты начала с 10-летнего возраста, собирала рецепты, пробовала готовить. Для меня кулинария — это творчество со взлётами фантазии, вдохновением и желанием удивлять. В осуществлении моей мечты мне помогла моя подруга. Она всегда говорит: «Верь в мечты, и они обязательно сбудутся». Женский взгляд на бизнес очень прост: занимайся тем, что ты по-настоящему любишь и к чему лежит твоя душа. По такому принципу и живёт наша «Гастрономическая лавка». Любим, создаём и удивляем!

Прорыв

Мой прорыв — создание сплочённой команды. На сегодня это одна из самых главных составляющих управления своим делом. Благодаря тому, что мы тщательно и кропотливо подбираем своих сотрудников, я могу полностью положиться на них. Ведь мне хочется, чтобы каждый в нашей команде с удовольствием ежедневно шёл на работу, получал радость от процесса и чувствовал себя частью большой семьи. Тогда и дело спорится!



Секрет успеха

Сейчас я нахожу баланс между семьёй, бизнесом и саморазвитием. Сочетать всё в равной степени сложно, но мне помогают мой оптимизм, жизнелюбие, вера в мечту и прагматичность. Эти же качества позволяют быстрее продвигать бизнес вперёд. Сейчас мы активно развиваем такое направление, как кейтеринг. Работаем в разных форматах — от больших мероприятий до уютных домашних праздников. Если говорить о будущем, мы уверены в том, что «Гастрономическая лавка» будет дальше развиваться. Планируем открыть несколько точек в городе, чтобы каждому, кто ценит полноценное здоровое питание, было удобно посетить нашу «Гастрономическую лавку».