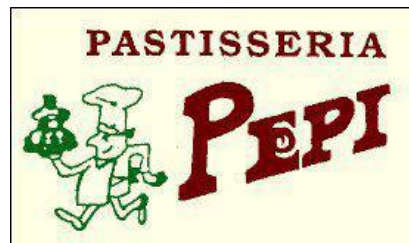




## Experiència emprenedora

---

- Nom de l'emprenedor: Pepita Montlleó Domènech
- Nom de l'empresa: Patisserie Pepi
- Activitat econòmica de l'empresa: Elaboració de Dolços i productes Artesans.
- Anys de funcionament de l'empresa: 25 anys
- Web de l'empresa: <https://www.facebook.com/patisserie.pepi>
- Població de l'empresa: Ulldemolins



## Primeres passes

---

### Com va sorgir la idea de negoci? Per què vareu triar aquesta activitat econòmica?

De petita m'agradava molt el món dels dolços i la pastisseria. Vaig començar a casa a fer productes artesans i divulgant- ho amb els veïns, la gent venia a comprar-ho perquè sabien que el producte era de casa, el "boca-orella" va ser el meu èxit, i com que cada dia tenia més demanda, va ser llavors quan vaig plantejar-me d'obrir el negoci de cara al públic.

### Quines són les potencialitats d'èxit o forats de mercat que vareu detectar?

Els productes artesanals sempre han tingut sortida, en aquest cas era un producte de gastronomia dolça que ja es començava a perdre el gust i la textura del producte d'abans, atès que cada vegada més era tot més industrialitzat. La demanda que tenia i la potencialitat de l'artesà, hem va ajudar a prendre la decisió de tirar endavant.

### Vareu fer pla d'empresa? De quina manera us va ajudar?

No, no vaig fer cap pla d'empresa oficial, la inversió tampoc era molta, atès que disposava d'un petit local (que encara hi treballem avui). Les idees i els números els tenia jo al cap, i ho vaig tirar endavant a la meua manera, sense pensar amb res més que en fer-ho bo, i amb la matèria prima de qualitat creia que me'n podia sortir.

En aquell moment, no veia cap impediment per obrir el negoci.



**Quina va ser la principal ajuda amb la que vareu comptar en els àmbits de la formació i l'assessorament?**

Pel que fa als àmbits de la formació, als principis em vaig anar formant jo sola, en base al que havia après de casa, de les receptes i tradicions de les avies, de llibrets, receptes, i també de la mà d'un reconegut mestre de Pastisseria de Reus "Cal Jordà" que em va donar sabies receptes i maneres d'elaborar. Més tard quan vaig obrir la pastisseria, vaig anar a fer el meu primer curs a Mossa Alimentaria a Barcelona, i així successivament fins arribar a fer la xocolata exquisida que venem avui. Sens dubte la formació i el perfeccionament es imprescindible per tenir èxit, textures, colors i sabors de tota mena, i amb els ingredients de primera qualitat et donen molt de joc per tenir èxit.

**Vareu trobar a faltar algun recurs o servei de suport per a la creació de la vostra empresa?**

En aquells moments, no vaig trobar a faltar res, les coses per muntar una empresa eren més fàcils que actualment.

**Vareu optar o comptar amb fonts de finançament per a emprendre el negoci? subvenció, crèdits bonificats etc**

Entre els petits estalvis que tenia, i un petit crèdit que vaig demanar, vaig poder tirar endavant el negoci.

## **Evolució i transformacions**

---

**Com ha estat l'evolució de l'empresa al llarg del temps? S'han anat acomplint les previsions realitzades al pla d'empresa**

La veritat, és que l'evolució de l'empresa ha estat molt bona, no hem pensava que poguéssim arribar on he arribat, i que el nom de la Pastisseria fos reconegut per tanta gent.

**Heu incorporat elements innovadors o noves tecnologies? Quines ? o quina previsió en teniu ?**

Si. Poc a poc, ens hem anat modernitzant i introduint en el món de les noves tecnologies, en aquests moments tant sols per a fer-ne la difusió, ja que la manera de treballar és com al primer dia, de manera artesanal.

## **Relació amb el món rural**

---

**Heu trobat dificultats per emprendre al món rural? I quines han estat les facilitats?**

No he trobat cap dificultat, al contrari, crec, que muntar la pastisseria al poble, ha estat més fàcil que si l'hagués muntat a la ciutat. I crec que l'emprenedoria en el món rural es més assequible en tots els sentits, sempre parlant de petita i mitjana empresa.



### **Creieu que el vostre producte ajuda a millorar la qualitat de vida a les zones rurals?**

Podríem dir que tenir un producte com el nostre al poble, és com un petit luxe, i sens dubte és un servei més que donem a la població i a la vegada un reclam turístic que ens va bé a tots.

### **Quin és el perfil dels vostres clients? Són habitants de les zones rurals?**

Tenim clients de diferents perfils, no cal dir que clientela del mateix poble, a qui agraeixo la fidelitat i confiança, i turistes de passada, però la majoria de clientela és de fora de la zona, que venen expressament a buscar el producte. Avui també servim nosaltres fora, i participem en fires locals de gastronomia.

### **Teniu contacte amb empresaris de la mateixa zona o del mateix ram? Quin valor afegit us aporta aquest contacte, o perquè el creieu necessari?**

Tinc contactes amb empresaris del mateix ram perquè ens trobem als cursets de pastisseria. Tenir contactes, sempre és bo, perquè no saps mai quan pots necessitar ajuda, i alhora et serveix per compartir experiències, més coneixements i més maneres de fer i conèixer la tipicitat i els perfils de clientela dels altres.

## **Situació actual i futur**

---

### **En quina fase està actualment el negoci: consolidació, expansió, etc**

El negoci ja està consolidat, i s'està expandint cada vegada més.

La gent ja ens coneix molt, i cada vegada tenim més renom, fins i tot ens plantejem una petita expansió.

### **Com ha afectat la crisi econòmica en el funcionament de l' empresa?**

La veritat, és que no ho hem notat molt. Tot i que el producte no es de primera necessitat, sempre ve de gust comprar un postre típic de la zona, i la gent ho valora i ho consumeix. Potser, hem notat en el canvi de clients, abans de la crisi teníem un tipus de clients que consumien més "delicatessen" i ara en tenim uns altres amb un perfil més tradicional.

### **Com encareu el futur? Quines previsions feu?**

Tenim bones previsions de futur, i intentarem expandir-nos encara més.

### **Quins consells donaríeu a una persona que vol emprendre.**

Que no tinguin por, i que tinguin moltes ganes de treballar i força de voluntat. Els principis són durs per a tothom, però a la llarga val la pena. Has de creure amb tu mateix i marcar-te on vols arribar!