



UPENSKILLS



Martina Završki (23), vlasnica obrta Špajz

Sa samo 20 godina upustila sam se u poduzetnički pothvat



Kada sam završila srednju školu nisam otišla na fakultet, već sam stažirala, budući da sam dentalni tehničar po struci. Godinu dana sam stažirala, radila u svojoj struci gdje sam shvatila da mi se ne sviđa moja struka i krenula sam u poduzetničke vode s 20 godina.

Kao mala sam maštala imati svoju slastičarnicu tako da sam sa svojih 20 godina i 6 mjeseci otvorila obrt pod nazivom Špajz. Tada sam bila osoba koja nije bila komunikativna, bila sam zatvorena, nježna, plašljiva, a sada nakon dvije i pol godine poslovanja totalno sam drugačija - Špajz me jednim djelom osnažio.

Smatram kako treba imati hrabrosti za poduzetništvo jer je poduzetništvo jedna velika hrabrost, a mladi sve manje imaju te hrabrosti jer se boje izaći iz svoje zone komfora. Pored toga bitna je snalažljivost zato što je dan jednog poduzetnika nepredvidiv. Treba biti snalažljiv jer uglavnom dan jednog poduzetnika, starijeg ili mlađeg sastoji se od toga da kada se probudiš ne znaš šta će te dočekati na kraju dana pa uvijek moraš biti prisutan i znati se snaći u bilo kojoj situaciji koju ti dan donosi. Treba biti i kreativan i smisliti neku ideju kako bi proizvod ili bilo što drugo mogao biti ekonomičan. To su četiri osobine koje bih navela da trebaju biti izražene kod svih poduzetnika.

Naše je školstvo prilično zakazalo jer mladi završavaju zanate i fakultete bez praktičnih znanja i kada dođu na svoje radno mjesto brzo shvate da ne znaju gotovo ništa. Stoga mislim da svako zanimanje treba nadograđivati kroz tečajeve ili edukativne seminare ili nešto drugo. Primjerice, za sebe mogu reći da nisam imala uopće pojma o ugostiteljstvu, a tek sada mogu reći da sam svjesna u što sam se upustila. Najveći mi je problem bio odakle početi i s čime početi. No ustrajala sam i ta ustrajnost mi je pomogla da stanem na noge i opstanem.

Nedavno sam otvorila još jednu tvrtku pod nazivom Čušpajz koja se bavi proizvodnjom gotove hrane. Kako sam Špajz razvila i došla do jedne razine gdje trebam neki novi izazov kako bi mi bilo zanimljivo, odlučila sam se otvoriti još jednu tvrtku čiji je posao gotove obroke plasirati po poduzećima, osobama koje si ne mogu skuhati i/ili ne stignu. To su gotova zdrava topla jela. Neka daljnja budućnost za to je da uvedem vegetarijanski i veganski meni u suradnji s nutricionistima.

<https://www.facebook.com/%C5%A0pajz-130109967705277/>