

Ellen's Kafé

Ellen's är ett kafé i universitetsstaden Lund. Företaget grundades i slutet av Januari 2013 av Ellen Hällebrand och Ellen Kleiman, två unga kvinnor som bestämde sig för att följa sina drömmar att driva det perfekta kaféet. Båda två har ett stort intresse för bakning och har tillbringat mycket tid i sitt eget kök för att finslipa sina färdigheter och deras stora engagemang och kreativitet väger upp för saknaden av konditorutbildning.

Vi riktar oss till framför allt studenter och satsar på stamkunder genom ett utbud som varierar och en mysig och praktisk lokal där man både kan läsa en bok eller skriva en uppsats. Ellen's lokaler ligger på universitetsområdet i Lund, dels eftersom att lokalerna där är billigare och dels eftersom det bara finns någon enstaka konkurrent där. Vårt kök ligger i anslutning till serveringslokalen; på det sättet sparar vi transportkostnader och kan erbjuda ännu färskare varor. Vår största konkurrent är Kafé Bryggan, en bland studenter populär lunchrestaurang. Men eftersom Kafé Bryggan mestadels serverar mat - inte fika - anser vi inte dem som en särskilt stor konkurrent.

Företaget har två inriktningar. En är själva kaféet där vi satsar på att servera studenter gott, hembakat fika i en mysig, avslappnande och stimulerande miljö. Där ska man kunna sitta och skriva en uppsats i lugn och ro, samtala och diskutera med vänner och insupa en intellektuell atmosfär. Vårt mål är att ha ett personligt kafé man gärna vill komma tillbaka till. Kaféet har öppet måndag - fredag under studenternas terminer. Den andra inriktningen av verksamheten är avhämtning av beställa bakverk. Vår slogan lyder "vi bakar det mesta, till de flesta" av en anledning. Kunden får diskutera valet av fika med bagare. Vi har standardrecept att välja och vraka mellan men möjlighet finns för kunden att specialbeställa eller ta med ett recept. Vårt mål är att med lägre priser och större tillgänglighet är att göra köpt fika till ett vardagligt beting, inget som bara sker vid stora fester. Vår beställningsmöjlighet är tillgänglig året runt.

Vi har inte många anställda; vår personal består av en deltidsanställd kassör som jobbar när vi har som flest kunder - runt högtider och på fredagar.

Vi räknar inte med att gå med en särskilt stor vinst från början. Man tjänar inte så mycket på att bedriva ett kafé men tillräckligt mycket för att gå runt. Vi sparar pengar genom att baka i anslutning till en liten serveringslokal och genom att inte erbjuda utkörning. Vi tjänar pengar baka själva, på att ta emot praoelever, på att ha få anställda och på att cheferna jobbar som chefer och bagare. På så sätt har vi råd att ha mycket låga priser!

Kvalitet för kvantitet tar vi på ytterst stort allvar. Vi har ett mindre utbud men i vårt kafé finns inget halvfabrikat och alla varor är bakade på samma dag. Inte heller innehåller våra bakverk eller dylikt några onödiga konserveringsmedel. Detta gör så att våra varor blir godare och nyttigare för kroppen.