



REIS LOKAAL

Telle mère, telle fille bakery. Zo heet de bakkerij die Graciela afgelopen januari samen met haar dochter opende in een kleine wijk in de gemeente Ukkel. Bakkerij Telle mère, telle fille is een ambachtelijke bakkerij "à la française" die een verscheidenheid aan broden, broodjes en gebak aanbiedt met smaken van elders, geïnspireerd door hun talrijke reizen en hun Franse, Paraguyaanse en Israëliëse roots.

Hoewel de reis van smaken het concept van het merk heeft gevormd, is het hart van het project zeer lokaal. Graciela is blij dat zij via haar buurtbedrijf kan deelnemen aan het leven in haar wijk en de bewoners van dienst kan zijn. Voor haar producten koopt Graciela alleen bij plaatselijke leveranciers, zodat de nabijheid en seizoensgebondenheid van de producten gegarandeerd zijn. Ondanks de grote vraag moesten de klanten wachten op de aankomst van de Belgische aardbeien voor ze konden genieten van haar verrukkelijke aardbeientaartjes.

Graciela's bakkerij is de verwezenlijking van een droom, maar bovenal de realisatie van een goed doordacht project. Nadat haar kredietaanvraag door de bank was geweigerd, werd zij doorverwezen naar microStart. microStart kende een microkrediet toe, waarmee ze haar bedrijf kon starten. Dit duwtje in de rug heeft Graciela en haar dochter alleen maar gesterkt in hun vastberadenheid om te slagen in hun project. Graciela voelt zich elke ochtend gelukkig als ze haar winkel binnenstapt, die ze haar tweede thuis noemt. Ondernemerschap is voor haar de vrijheid om iets te doen wat van haar is en dat met al haar passie te doen.

GRACIELA

Artisanale bakkerij en pâtisserie,
Ukkel.

microStart heeft de tijd genomen om naar ons project te luisteren, het te bestuderen.

Het is een mooie professionele en menselijke ontmoeting.

