

Ich bin Küchenchef und Inhaber des The Cottage Restaurant, des Buffalo Boy Restaurant, My Kitchen und Chef Shams Sauces

My Kitchen von Sham Hanifa und andere kulinarische Unternehmen

Name

Sham Hanifa

Land Irland

Weitere Informationen www.shamhanifa.ie



Herausforderungen

Rezession: 2008 befanden sich Irland und die ganze

Welt in einer Rezession, sodass nicht viel Geld für Restaurantbesuche zur Verfügung stand. Nur zwei Jahre nach der Eröffnung im Jahr 2009 wurde das Restaurant komplett überflutet. Der Vermieter war großartig und wir konnten es nach unseren Vorstellungen renovieren.

Wetterkrise: Dann gab es an Weihnachten schlechtes Wetter und starken Schneefall, und wir erlebten Nächte, in denen das Restaurant mit 70 Plätzen ausgebucht war und alle bis auf vier Personen absagten. Um Einnahmen zu erzielen, begann ich, Speisen für Bauernmärkte zuzubereiten und meine Saucen zu entwickeln.

Sprachkenntnisse: Was die Herausforderungen angeht, die speziell damit zusammenhingen, dass ich nicht aus Irland stamme, gab es für mich keine, abgesehen davon, dass ich in den ersten Jahren mein Englisch verbessern musste. Ich sehe jedoch andere, die sich über ihren rechtlichen Status zur Arbeit nicht sicher sind oder nicht das Selbstvertrauen haben, sich einer Herausforderung in einer neuen Umgebung zu stellen.



Motivation

Meine Eltern und meine Großmutter hatten ihre eigenen Unternehmen in Malaysia, Unternehmertum lag also in der Familie. Als ich aufwuchs, arbeitete ich in vielen Unternehmen im Gastgewerbe und bewunderte die Eigentümer dieser Unternehmen sehr. Schon von klein auf träumte ich davon, mein eigenes Unternehmen zu haben.



Ihre Geschichte

Im Jahr 2000 kam ich nach Irland, nach Leitrim, um als Koch in einem neu eröffneten Hotel zu arbeiten. Während meiner Arbeit stieß ich auf ein kleines Restaurant in einem Cottage am Wasser in einem nahe gelegenen Dorf. Als ich Ende 2007 eines Tages daran vorbeifuhr, sah ich, dass es geschlossen war und vermietet werden sollte. Also erkundigte ich mich und einen Monat später unterschrieb ich den Mietvertrag. Nach Jahren des Träumens ging alles ganz schnell!



Erfolge

Ich bin Malaysier und bringe etwas Neues in diesen Bereich, das niemand sonst bieten kann. Die Menschen wollen Authentizität und Geschichtenerzählen. Seien Sie stolz darauf, wer Sie sind und woher Sie kommen, und fügen Sie Ihre Geschichte zu Ihrem Angebot hinzu.



Welche Maßnahmen/ Unterstützung haben Sie erhalten?

Zuerst habe ich Englischunterricht genommen, und dann war das LEO (Local Enterprise Office) großartig, sie bieten so viel Unterstützung und helfen Ihnen, die besten für Ihr Unternehmen zu finden. Außerdem haben wir an Wettbewerben teilgenommen, und unsere Saucen haben die Goldmedaille bei Blas na hEireann (National Food Awards) gewonnen, was uns große Publizität und Glaubwürdigkeit verschafft hat. Es ist wichtig, ein Netzwerk aufzubauen und andere Unternehmen zu unterstützen. Wir sind Teil des Taste Leitrim-Netzwerks, das Menschen dazu animiert, in Leitrim essen zu gehen, sodass alle

Unternehmen davon profitieren.

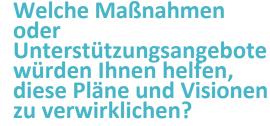
Gab es Maßnahmen speziell für unterrepräsentierte Unternehmer?



Was die Finanzierung angeht, habe ich das Unternehmen schrittweise ausgebaut. Die Maßnahmen waren nicht speziell für unterrepräsentierte Unternehmer gedacht, mit Ausnahme der Englischkurse. Die anderen Unterstützungsangebote stehen allen offen, man muss sie nur suchen und eine solide Idee und einen soliden Plan haben.

Beschreiben Sie die Auswirkungen dieser Unterstützung.

Ich bin einem lokalen Fußballverein beigetreten, was mir half, mein Englisch zu verbessern, aber auch der Beginn meines Netzwerks in der Gemeinde war. Die Freunde, die ich dort gefunden habe, waren eine große Unterstützung und halfen mir zu verstehen, wie die Gemeinde funktioniert.





Es gibt viele Unterstützungsangebote, man muss sie nur suchen und in Anspruch nehmen.

Zukunftspläne

Ich bin dabei, eine Kochschule und arbeite an meinem ersten Kochbuch.



Verfolgen Sie Shams Reise, besuchen Sie seine Website

