24.-30.10.

#punkalaitumelaisetyritykset

KAHVILA-RAVINTOLA MOGULI

Kahvila-Ravintola Moguli

24.10.

Moikku,
Tällä viikolla pääsette seuraamaan mein arkea ja tutustumaan Mogulin väkeen. Viikkoon mahtuu monenmoista, tervetuloa mukaan matkalle!

Aurinkoista maanantaita!

25.10.

Huomenta,
Työpäivä alkaa aamukahvilla & sämpylällä. Tänään luvassa mm. miksi ryhdyimme yrittäjiksi ja mitä yrittäjyys merkitsee & vaatii.

25.10.

Yrittäjyys oli jo pidempään mielessä. Oltiin sovittu jos Punkalaitumelta tai Urjalasta joku ruokapaikka lopettaa niin tartutaan tilaisuuteen. Yrittäjyydessä kiehtoo omanlainen vapaus vaikka vastuuta toki on paljon ja päivät ovat välillä pitkiä.

Yrityksen perustamisen yksi syistä oli että pääsee toteuttamaan itseään ja saa tehdä sellaista työtä mistä pitää. Yrittäjyys vaatii perheeltä, lähipiiriltä ja itseltä joustamista & sopeutumista. Työmäärän joskus ollessa suuri. Yrittäminen oli ennestään tuttua, joten yrittäjäksi ryhtyminen ei ollut niin pelottavaa.

Aikaisemmin pidimme äitin kanssa Huittisissa lounaspaikkaa vuosina 2008-2013. Kun mahdollisuus yritystoiminnan jatkamiselle tuli täällä Punkalaitumella 2022 kesällä, niin päätimme äitin kanssa kysyä pikkuveljeäni Saulia myös mukaan. Ja tässä sitä nyt ollaan pyörittämässä @ravintolamoguli entistä Jessicaa 3 yrittäjän voimin.

-Ninnu

26.10.

Iltaa,
Tänään vuorossa pikkumaistiainen grillistä.

Grilliltä ruokaa aikuisille sekä lapsille, voit noutaa ruokasi grilliltä tai nauttia annoksesi kahvilan puolella. Tänään vuorossa uuden kokeilua. Itse grillimestari valmistanut briossisämpylän ja pikkelöidyt kurkut.

Paljon kiitosta saanut halloum hampurilainen myös maisterin itse kehittelemä. Meiltä löytyy valikoimasta myös gluteenittomat hampurilaisannokset. Xmeal tuotteiden lisäksi valikoimastamme löytyy muitakin grilliherkkuja.

Ps. Tämän viikon loppuun tarjouksessa kaikki Jättiateriat 10,90€. Tervetuloa Moguliin herkuttelemaan!

28.10.

Mukavaa perjantaina,
Tänään vuorossa pieni esittely palveluistamme.

Grilliruuan lisäksi meillä tarjolla lounas joka päivä myös viikonloppuisin. Klo 11-14. Kysynnän myötä ateriapalvelu on kasvanut. Kuvassa uusin hankintamme rasiansuljentalaite ateriapalvelua & noutolounaita varten. Tehdään isompia & pienempiä tilauksia. Pitopalvelua unohtamatta. Teemme tilauksesta kakut, voileipäkakut, leivonnaiset yms. Meillä voit järjestää kokoukset, pikkujoulut, muistotilaisuudet tai muut tärkeät juhlasi.

Maksutapana käy käteinen, kortti, edenred (lounasseteli) sekä uusimpana e-passi.

30.10.

Mukavaa sunnuntaita!
Tänää vuorossa kuvia mitä ollaan saatu aikaseks muutamassa kuukaudessa.
Ja myöhemmin vielä luvassa ketä me olemme ja mistä nimi Moguli tulee.

30.10.

Ensimmäisenä esittelyssä mein pääkokki äitimme Elina Lehtinen.

Olen muuttanut Punkalaitumelle vuonna 2003 kahden nuoremman lapseni kanssa Nannan ja Saulin. Vaikka Nanna ei ole fyysisesti yrityksessämme mukana hänestä on suuri apu kun suunnittelemme ja jaamme reseptejä.

Olen kerryttänyt kokin kokemusta mm. Humppilan lasitornissa, Huittisissa Härkäpakarilla, Forssassa muutamassa paikassa ja viimeisimpänä työskentelin Urjalassa Onnellisessa.Harrastuksiini kuuluu kotoilu, käsityöt, tanssiminen, ulkoilu ja töissä aamuisin äänikirjan kuuntele samalla kun taikinat nousevat. Olen myös kolmen mini ihmisen mummi. Jotka onnekseni asuvat samalla paikkakunnalla.

30.10.

Seuraavana vuorossa yrityksen kahvila/laskutus & tilausvastaava Niina Suoranta paremmin minut tunnetaan Ninnuna.

Olen muuttanut Punkalaitumelle vuonna 2004. Äitin, pikkusiskon & veljen perässä. Perheeseeni kuuluu aviomies Sami ja 3 lasta. Emilia kohta 12v, Eemeli 7v ja Elmeri kohta 2v. Perheestä on ollut suuri apu töissä. Emilia pystyy auttelemaan jo pidoissa, Eemeli sen sijaan avustaa lihapullien pyörityksessä ja Sami vie ateriapalvelun ruuat.

Tällä hetkellä työ ja perhe vie niin paljon aikaa ettei omia harrastuksia ole. Kakkujen ja muiden leipomusten tekeminen oli ennen harrastus, nykyään työ. Tykkään sisustamisesta ja nautin kun saan Mogulia laittaa uuteen uskoon. Loppuun vielä erityiskiitokset Samin vanhemmille kun hoitavat Elmeriä päivisin ja mahdollistaa ettei tarvitse vielä hoitoon viedä.

30.10.

Ja sitten vuorossa mein grillimaisteri Sauli Seppä.

Olen aina tykännyt tehdä ruokaa, aikaisemmin en ajatellut että siitä voisi tulla ammattini mutta tässä sitä nyt ollaan jahtaamassa unelmia. Aloitin kokin opinnot tänä syksynä yrittäjyyden ohella. Talven aikana meille tulossa myös A-oikeudet, joten tiedossa myös baarimikkona harjoittelua. Yrittäjyys oli minulle uutta, mutta pikkuhiljaa päässyt jyvälle kuinka homma toimii. Vapaa-aika loppui siihen paikkaan kun päätin lähteä mukaan Mogulin pyöritykseen. Mukavaa puuhaa ja työkaverit mitä parhaimpia! Eli ei muutakun nauttimaan grillin antimista joko kotiin vietävänä tai kahvilan puolella!

Kiitos kuluneesta viikosta!

30.10.

Viimeinen postaus meidän viikolta!
Nimi on erittäin paljon herättänyt mielenkiintoa. Mistä nimi Moguli tulee? Olimme pitkään miettineet yrityksellemme nimeä, kaikki ehdotukset mitkä laitoimme eteenpäin tuli paluupostina takaisin. Jokainen nimi oli liian lähellä jotai toista yritystä. Kyselimme facebookissa nimiehdotuksia jos sieltä löytyisi joku sopiva. Ja eräänä iltapäivänä suomen virkavalta kävi morottamassa Saulia, kyseli kuulumiset ja totesi että hän on 10 vuoden päästä ravintola Moguli Seppä. Jonkin aikaa pohdittuamme päätimme koittaa onnea olisiko nimi Moguli vielä vapaana ja olihan se.

Onko nimi kenties enne? Jos haluat vielä kuulla meistä ota seurantaan instassa Ravintola Moguli] ja Facebookissa kahvila-ravintola Moguli.
Mukavaa ja aurinkoista talven odottelua!

KAHVILA • RAVINTOLA
moguli