



Kompanija „Eko fungi“ Padinska Skela, Beograd, jedina je u Srbiji, i jedna od tri sertifikovanih proizvođača organskih pečuraka u Evropi koja svoj koncept poslovanja zasniva na procesu prožimanja nauke i prakse, na proizvodnji zdrave, organske hrane namenjene širokoj potrošnji.

Vlasnica „Eko fungi“, biolog Ivanka Milenković, svoje znanje i trud u razvoj tehnologije stvaranja visokokvalitetnog organskog proizvoda počela je da ulaže pre 30 godina. Filozofija firme počiva na stavu da u prirodi ne postoji otpad, za čega su zaslužne upravo gljive. Ono što je za druge otpad „Eko fungi“ koristi kao sirovinu za proizvodnju visokokvalitetne hrane, odnosno gljiva. Nakon zarvšetka ciklusa proizvodnje, istrošeni supstrati (hranljive podloge) ponovo odlaze na imanja organskih farmera gde se koriste za đubrenje. Nakon toga, prinose sa ovih imanja „Eko fungi“ ponovo otkupljuje i dehidriše u svom pogonu u Padinskoj Skeli.

Kompanija „Eko fungi“ je 2013. godine pokrenula industrijsku proizvodnju gljiva po novoj tehnologiji koja u proizvodnji supstrata za uzgoj gljiva koristi otpad. Ideja je testirana na više od 100 različitih vrsta organskog i neorganskog otpada i dokazano je, da sve što poseduje celulozu može obezbediti hranu gljivi i time njen uspešan rast. Zahvaljujući primeni mikrobiološkog metoda, osim umanjenja emisije štetnih gasova nastalih usled sagorevanja, bitno su smanjeni i troškove proizvodnje. Projekat je rađen u saradnji sa beogradskim Poljoprivrednim fakultetom i Biološkim institutom. Inovacija je patentirana, a projekat „Eko Fungija“ se našao kao jedan od 100 opisanih primera u publikaciji Plave ekonomije (ZERI), koja promoviše primere industrijske proizvodnje po principe organske proizvodnje, koji se mogu započeti brzo i jeftino.

Stručni tim kompanije, predvođen Ivankom Milenković, svoj rad bazira na visokoobrazovanom menadžmentu i tesnoj saradnji sa naukom, prvenstveno sa Poljoprivrednim fakultetom u Beogradu. Proizvodnja gljiva u ovoj kompaniji danas je dostigla 120 tona šampinjona na godišnjem nivou, i oko 30 tona bukovača. Proizvodni proces se odvija u sedam

profesionalnih tunela u kojima se odgajaju gljive pod strogo kontrolisanim uslovima. Dva od sedam tunela prilagođena su za uzgoj bukovača, i nešto su drugačiji od pet tunela za uzgoj šampinjona.

- Osim proizvodnje organske bukovače i šampinjona, ova kompanija je 2017. godine kreirala nekoliko vrsta mešavina na bazi jestivih gljiva i povrća, i tržištu ponudila jedinstvenu mešavinu organskog dehidratiranog povrća, koje pri dehidrataciji gubi vlagu, ali zadržava boju i hranljivost. Za ovaj proizvod „Eko fungi“ je 2018. nagrađena na najvećem sajmu voća i povrća Fruit Logistica u Berlinu. Ovi miksevi su namenjeni savremenim poslovnim ljudima, najviše onima sa brzim stilom života koji sebi žele zdravo i kvalitetno da se hrane. Dovoljno je miks preliti vodom i začiniti po ukusu - kaže gospođa Marija Ognjenović, agroekonomista kompanije „Eko fungi“ .

Tako su se na tržištu našla četiri proizvoda, mešavine različitih receptura od 12 vrsta povrća: dehidrirano povrće (kupus, zelena i crvena paprika, šargarepa) i šampinjoni; povrće (šargarepa, suvi paradajz, celer, peršun i praziluk) i šampinjoni; povrće (praziluk, šargarepa, tikvice) i šampinjoni; i povrće (praziluk, crni luk) i šampinjoni. Zahvaljujući kvalitetu ovih mikseva „Eko fungi“ su poneli pobjednički pehar kvaliteta 86. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, u maju ove godine.

Proizvodi „Eko fungi“ se mogu naći u objektima Super Vera u Beogradu, Univerexporta u Beogradu i Novom Sadu, prodavnicama zdrave hrane u Beogradu. Sve je veća potražnja za ovim proizvodima na tržištu Slovenije, Švajcarske, Nemačke i Kanade.

Gospođa Ognjenović kaže da je proizvodnja organskih šampinjona retkost i u svetu. Tvrdi da je i pre uvođenja sertifikata u ovoj kompaniji strogo vođeno računa o proizvodnji i da je i tada svaka analiza kvaliteta mogla da prođe zdravstvenu ispravnost. Međutim, uzdržala se od komentara kvaliteta šampinjona na našim zelenim pijacama, čak i u prodavnicama, već poziva na oprez i kupovinu od pouzdanih proizvođača, onih kojima se veruje. Čak i u pečurkama koje su rasle u prirodnim uslovima nađeni su ostaci pesticida, herbicida i drugih otrova koji nisu poštedeli ni šumska staništa.