



MK Mountain Resort kao najvažniji privredno-turistički subjekt na Kopaoniku, ujedno je i organizator, suorganizator ili pokrovitelj svih događaja, manifestacija na ovoj planini. Svojim ukupnim aktivnostima, godinama unazad, neposredno ili posredno, utiče na privredni razvoj Kopaonika, posebno kada je u pitanju razvoj malih proizvođača poljoprivrednih proizvoda iz kopaoničkog i potkopaoničkog kraja.

- Sve više se koriste proizvodi sa lokala, zato što su oni sve kvalitetniji, raznovrsniji, a u poslednje vreme i sve specifičniji, naslonjeni na davnašnja iskustva u pripremi plodova koja rastu ili se gaje na ovim terenima. Njih svaki gost, posebno ako je stranac, može da proba samo ovde i nigde više - objašnjava Svetlana Kostić, marketing menadžer MK Mountain Resort-a. Po njenim rečima u jelovnicima restorana prestižnih hotela, „Grand“ i „Family Hotel Angella“, uvek su prisutna jela od kajmaka, samoniklih kopaoničkih borovnica, čuvenih kopaoničkih vrganja i svega karakterističnog za potkopaoničko i kopaoničko područje. Osim za potrebe hotela, vredni domaćini svoje proizvode mogu da plasiraju na manifestacijama, gde se osim rukotvorina i kulturno-umetničkog programa, obavezno predstavlja i zdrava, domaća hrana. - Kada je reč o manifestacijama u vreme letnje sezone, započelo se sa Danima borovnice, u čast samonikle biljke koju nazivaju i „kopaoničkim zlatom“, a ove godine je održana po osmi put. Idemo u susret i drugoj velikoj manifestaciji, Danima vrganja, koja će početkom septembra (01. - 03.09.2017), takođe biti održana po osmi put. Lepo je videti događaje koji slave prirodu i zdravo okruženje, a to je i prilika da se okupe mali proizvođači iz kraja i pokažu proizvode kojih u drugim krajevima zemlje nema. Posebna je dragoceno da se podsetimo koliko je važno da očuvamo prirodu i stare običaje - kaže naša sagovornica.

Podrška MK Mountain Resort-a proizvođačima znači mnogo. To je podsticaj za dalju proizvodnju, tim pre što je planina puna i u letnjoj sezoni i mogućnost da ponude svoje proizvode na razne načine, veća nego ranije. Osim direktne povezanosti sa restoranima, domaći proizvodi mogu da se nađu i u piljarnici kompleksa Konaka, a zaposleni u MK Mountain Resort-u naglašavaju svoju otvorenost za sve nove ideje, predloge i projekte koji bi doneli benefit i uticali na razvoj destinacije. Iako je taj potencijal izuzetan, svi se slažu da nije iskorišćen u dovoljnoj meri. Raduje činjenica da se sve više domaćina opredeljuje za izradu sekundarnih proizvoda, a ne kao što je donedavno bilo sakupljanje sirovina, od šumskih malina, kupina, jagoda, do svežih ili sušenih gljiva i lekovitog bilja. Svi se slažu i da je razvoj malih biznisa je jedan od najvažnijih zadataka izuzetno bitnih u mozaiku turističkih proizvoda jedne destinacije, kakva je Kopaonik.