



Najbolji se druže sa najboljima gradeći osnovu za postizanje vrhunskih rezultata. Kompanija MiSaCo d.o.o., zastupnik Wiberg začina i QimiQ pavlake, bila je jedan od sponzora jedanaestočlane juniorske reprezentacije kuvara Srbije, koja je svoje prvo učešće na 25. Kuvarskoj olimpijadi u Štuttgartu - IKA 2020, krunisala bronzanom medaljom i četvrtim mestom u oštroj konkurenciji juniora iz celog sveta. Priprema za najprestižnije kuvarsko takmičenje dovela je do uspostavljanja saradnje između Kuvarske federacije Srbije (KFS), kao organizatora nastupa na IKA 2020, i kompanije MiSaCo d.o.o., koja je i finansijski i u začinima, pomogla mlade kuvare.

Zoran Stevanović, ispred kompanija MiSaCo d.o.o., uvoznika Wiberg začina i QimiQ pavlake siguran je da će ova saradnja biti nastavljena:

- Bez vrhunskih začina nema „visoke kuhinje“. Doživljaj bogatstva ukusa, moguć zahvaljujući pažljivim odabirom namirnica, ali i kombinacijom začina, glavnim krivcem za vrhunsko kreiranje zalogaje. Pre Olimpijade započela je saradnja MiSaCo-a sa KFS. Cilj nam je da pomognemo mlade kuvare, da od starta koriste začine vrhunskog kvaliteta koji će im pomoći da izgrade svoj stil, ali i olakšati proces dobijanja traženog ukusa - objašnjava gospodin Stevanović.

Dodaje, da je u tradiciji našeg naroda korišćenje začinskog bilja sa ovog podneblja. Radilo se o ruzmarinu, bosiljku, žalfiji... Kompanija MiSaCo je otišla korak ispred, i ponudila duboko zamrznuto začinsko bilje koje rehidracijom ne menja strukturu, zadržava volumen i štedi dragoceno vreme. Donosi savršenu dozu prirode i tokom cele godine daje postojan ukus jelima. To je od izuzetnog značaja za poslovanje hotela i restorana za kreiranje vrhunskih jela.

Kompanija MiSaCo d.o.o. osnovana je 1993. godine i zastupnik je vodećih svetskih proizvođača začina. Tržištu nudi visokokvalitetne začine koji su namenjeni isključivo za HoReCa sektor, hotele, restorane i ne mogu se naći u marketima.

Zoran Stevanović šef za Wiberg začine i QimiQ pavlaku radi prezentacije ovih proizvoda širom Srbije. Po profesiji je kuvar, što mu umnogome olakšava kontakt sa kolegama jer se ne pojavljuje samo kao distributer i presenter već i kao savetodavac.

- Kada se nova vrsta začina pojavi na tržištu, sa šefovima restorana i kuvarima radim prezentaciju prilagođenu njihovim menijima, dajem predloge, sve u cilju poboljšanja kvaliteta jela - kaže gospodin Stevanović, uz opasku da ovim mladim profesionalcima (reprezentativnom timu Srbije koji čine mladi šefovi i studenti gastronomije do 23 godine), njegove sugestije više nisu potrebne.

