



Na 79. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, kompanija DTD Ribarstvo je osim predstavljanja svojih novih proizvoda, nazvanih „riblji roštilj“, pred predstavnicima medijskih kuća u Srbiji ozvaničila saradnju sa gospodinom Savom Jojićem i njegovom Vinarijom Mačkov podrum. O tome, kao i planovima za naredni period, razgovarali smo sa Ilijanom Lekom, zaduženom za odnose sa javnošću u DTD Ribarstvu, koja je objasnila osnovne motive za pokretanje takve jedne saradnje:

-Smatramo da uspešni treba da sarađuju sa uspešnima, na obostrano zadovoljstvo. Mi već duže vreme razmišljamo koja bi to vinarija mogla da bude dovoljno velika, dovoljno kvalitetna, da napravimo sa njom saradnju, jer smatramo da se riba i vino jako dobro slažu, i treba da idu jedno uz drugo. Naši riblji proizvodi su zahtevali kvalitetnije vino i mogu vam reći, da je naš prvi izbor bio Vinarija Mačkov podrum. Izuzetno nam je drago i čini nam veliko zadovoljstvo, što su prihvatali naš poziv za saradnju, i nadamo se da će se ona nastaviti i posle Poljoprivrednog sajma. Isto se tako nadamo da će ovo prerasti u jednu kontinuiranu saradnju jer, mi u DTD Ribarstvu, verujemo da se kvalitetni proizvodi zajedničkim plasmanom mogu još bolje prikazati javnosti, i da je ta podrška, koju pružamo jedni drugima, izuzetno važna i bitna. Isto se tako nadam skorom susretu vina i ribe, u Mačkovom podrumu u Irigu.

-Ovom saradnjom smo praktično spojili dve obale Dunava, Frušku goru i i levu obalu, vojvođansku ravnicu, ribu, koja se mresti u četiri ribnjaka (Srpski Miletić, Susek, Jazovo i Žabalj) i vino sa fruškogorskog vinogorja. Iz tih ribnjaka, riba dolazi u fabriku na preradu ribe u Bačkom Jarku i tu proizvodimo sve naše riblje artikle. Njih plasiramo kroz 35 naših maloprodajnih objekata i pet distributivnih centara u Srbiji. Dakle, cela Srbija je pokrivena našim proizvodima. Tu su i veliki trgovinski lanci, kao što su Idea, Merkator, Maxi, Univerexport i mnogi drugi. A da li to znači da će negde na nekim rafovima stajati i vino iz Mačkovog podruma, mi se tome nadamo, imamo takav predlog i imamo dobru volju sa njihove strane. Ostaje samo da to realizujemo.

O planovima za dalji razvoj kompanije DTD Ribarstvo, o kapacitetima, izbacivanjem na tržište novih ribljih proizvoda, kao i o potrebi edukacije stanovništva o dobrobiti ribe, kao nezaobilazne hrane na srpskoj trpezi, Ilijana Leka kaže:

-Postoji ideja za jednim zajedničkim projektom, koji će uz preporuku nekakvih ribljih jela, preporučivati i vina. U planu je produkcija jedne emisije koja će se baviti kulinarstvom, isključivo o jelima od ribe i na taj način planiramo da zajedno sa Vinarijom Mačkov podrum ostvarimo saradnju baš u tom smislu. Da prikažemo našim gledaocima kako se brzo i jednostavno mogu pripremiti zdava jela od ribe, a uz to uvek ide čaša dobrog vina. U našoj zemlji upotreba ribe je vrlo mala, nasuprot saznanjima da je zdrava. Nadam se da će posle ovih emisija ljudi malo češće konzumirati ribu. Jedan od naših osnovnih ciljeva je da osim plasmana novih proizvoda, kojima direktno utičemo na brzinu pripreme obroka, i time pomažemo svim zaposlenim ljudima da lako i brzo pripremaju obroke za svoju porodicu, pokušavamo da edukujemo stanovništvo da je bolje da koriste što više ribe u svakodnevnoj ishrani, da je riba blagotvorna za zdravlje, da ishranom koja sadrži dosta ribe rade na prevenciji i produžavaju sebi život. To je jedan od ciljeva DTD Ribarstva, da edukujemo naše stanovništvo, da je 4 do 6 kg ribe, koliko trošimo po glavi stanovnika godišnje, izuzetno malo, i ispod svakog proseka. U svetu se troši više od 10 kg, a u nekim razvijenijim zemljama i do 20 kg.

-DTD Ribarstvo je jedna kompleksna kompanija, koja ima nekoliko sektora, počev od agrarnog, ribnjaka, proizvodnje riblje hrane, prerađe ribe i plasmana naših proizvoda. Uvek nam je ambicija razvoj novih proizvoda vrhunskog kvalitetni i bezbedni, pre svega za naše kupce. To je ono sa čime se rukovodimo u našem poslovanju, i zbog toga smo i obezbedili taj princip koji se zove od njive do trpeze. Jedino tako možemo da obezbedimo sledljivost, i u svakakom momentu da pratimo proces proizvodnje naših proizvoda, jer nam je zdravlje naših potrošača i kupaca na prvom mestu - zaključila je Ilijana Leka.