



Prošlo je vreme generacije koja je promovisala hranu od plastike i život bez ljubavi. Napredak zasnovan na nasleđu sve više oblikuje našu sadašnjost, samim tim i budućnost. Sve je više onih koji su shvatili da Srbija ima brend s kojim može da osvoji čitav svet. Preduzeće za proizvodnju, trgovinu i usluge VRTLARI DOO, iz Malog Idoša, vlasnika i direktora Branislava Sekulića, uveliko je krenulo u tom pravcu.

VRTLARI je mala porodična firma koja je počela da se gradi kao gazdinstvo pre desetak godina, baveći se povrtarstvom, gajeći paradajz i papriku na svojim njivama. Prvi iskorak bio je proizvodnja sokova od paradajza, a prvi kupci komšije, poznanici i prijatelji. Sledeći korak bila je proizvodnja ajvara, da bi prošle godine, pod robnom markom VRTLARI startovala proizvodnja široke lepeze zimnice od prirodnih sastojaka: ljuti, blagi i sa celerom sok od paradajza, ljuti i blagi ajvar, džemovi od smokve, šljive, maline, kajsije sa fruktozom i šećerom. Osluškujući zahteve naše dijaspore, započeta je proizvodnja slatka: od dunja sa orasima, od višanja, jagoda i borovnica. Činilo bi se, taksativno čitajući ove redove, da napraviti brend i nije neki problem. O tome da li je to baš tako, gospodin Sekulić kaže: - Pre godinu dana smo supruga Vanja i ja podigli kredit, stavili kuću pod hipoteku i odlučili da uspemo u ovom poslu. Volimo ovo što radimo, dajemo sebe maksimalno i verujemo u naš posao. Trudimo se da na svakom mestu približimo ljudima naš rad, da reprezentujemo naš brend. Naš život i rad sabran je u jednoj reči - VRTLARI. Veza sa poljoprivredom, rađanje ideje o sopstvenom pravcu razvoja, čekala je godinama na ostvarenje. Rad na zemlji, gospodin Sekulić je započeo uz majku, pomažući joj stasavao u ovom poslu, i poslednjih deset godina radio u pravcu razvijanja svog vlastitog puta, sa zaokruženom proizvodnjom i korpom raznovrsnih domaćih proizvoda. Ono što VRTLSRI danas nude domaćem tržištu je proizvodnja u kojoj se poštuju preporuke stručnjaka, uslovljena zahtevima tržišta, proizvodnja u kojoj je zastupljena vrhunska tehnologija, moderan dizajn i tradicionalna receptura. VRTLARI su oni koji se istovremeno bave proizvodnjom voća i povrća, preradjuju ga i plasiraju na tržište. Njihov slogan: „Sa plantaže na stelaže“, upravo ukazuje na to.

Gospodin Sekulić ima i drugih ideja. Jedna od njih je da sa proizvođačima najkvalitetnije paprike u Vojvodini, koja se gaji na njivama u Ruskom Krsturu, započne proces zaštite geografskog porekla i da razvije brend „Ajvara od Krsturske paprike“, jer kaže da su ti ljudi „stotinama godina usvajali tehnologije proizvodnje i postigli izuzetne prinose i kvalitet paprike“. Kuriozitet je da se u tom selu, nedaleko od Kule, čak 90% meštana bavi uzgojem paprike. Tu papriku koristi i porodica Sekulić za svoj ajvar kada im ponestanu količine sa njihove plantaže. Planovi porodice Sekulić su da VRLARI postanu jedan mali brend koji proizvodi kvalitetnu i

zdravu hranu na nacionalnom nivou, i da polako osvajaju region. Za sada se njihovi proizvodi mogu naći, uglanom u prodavnicama zdrave hrane i specijalizovanim marketima u Beogradu, Novom Sadu, Subotici i Zrenjaninu. U toku su pregovori sa Slovencima, Crnogorcima. Planovi su razvijanja tržišta Kanade, na koje se ovi proizvodi već izvoze, ali su i tržišta Australije i zapadne Evrope takođe bliska, pre svega zbog prisustva naših ljudi željnih ukusa svog zavičaja.