



Preduzeće za proizvodnju, trgovinu i usluge VRTLARI DOO iz Malog Idoša, vlasnika i direktora Branislava Sekulića, za dve godine prisustva na tržištu Srbije, osim rasta i razvoja sopstvene proizvodnje doprinelo je boljem povezivanju vojvođanskih malih proizvođača poljoprivrednih proizvoda i njihovim zajedničkim nastupima na domaćem i ino tržištima.

Proizvodnja VRTLARA započela je sokom od paradajza i ajvarom, nastavila sa pekmezom od šljiva. Prvobitan plan da pekmezom od kajsija zaokruže proizvodnju brzo je napuštena, a pozitivne reakcije potrošača i pojave novih ideja, obogaćivanje asortimana je nastavljeno. Ponudili su da otkupe sve smokve iz komšiluka koje su nemilice trunule i od njih napravili najbolji džem. Kada je u Vojvodini započeta ekspanzija malina prepoznali su potencijal i počeli saradnju sa lokalnim proizvođačima i udruženjima malinara, napravili divan džem od malina. U njihovom asortimanu su i ljuti i blagi ajvar, pečene paprike, lajt džem (bez šećera) od malina i lajt džem od kajsija. Kroz razgovor sa ino kupcima došli su do tradicionalnog vojvođanskog proizvoda, slatkog od gunja (dunja) sa orasima, od višanja, od šumskih jagoda i borovnica. - Od starta slušamo savete stručnjaka, testiramo sve naše proizvode na tržištu. Nije isto proizvoditi za domaće i strano tržište. U inostranstvo se traže slatka koja naše ljude podsećaju na zavičaj, a u Srbiji je sok od paradajza sa celerom naš najprodavaniji proizvod, jer je istovetan načinu na koji su ga i naše bake pravile i zato što ga na tržištu nema - kaže gospodin Sekulić.

Zbog takvog razmišljanja proizvodni program VRTLARI krunisan je na najprestižnijim takmičenjima zlatnim medaljama i velikim šampionskim peharom za kvalitet. Sledeći proizvod realizovaće u saradnji sa prijateljima sa Karinog salaša, Srbobran, koji će na dva hektara zasaditi mirišljavi, domaći beli luk, a VRTLARI od njega napraviti namaz (pastu) od belog luka sa maslimovim uljem, kao dodatak kuvanim jelima.

Osim dobro odabranog asortimana, VRTLARI mogu da se pohvale dobrim izborom ambalaže, za koju su, pre svega, zaslužni Vera Mihalj i Vuk Tatar iz agencije KITCHEN & GOOD WOLF, dizajneri sa znanjem, ali i osećajem za prave vrednosti. Za nastup na manifestacijama zaslužni su isključivo Branislav Sekulić i njegova supruga Vanja koji, između ostalog, na izložbenom prostoru demonstriraju pečenje paprika i pripremu ajvara. - VRTLARI su pre svega društveno aktivno preduzeće, koje se bavi rešavanjem socijalnih problema. Supruga i ja imamo po 32 godine, i zapošljavamo mlade. Lanac naših dobavljača čine mladi poljoprivrednici. Imamo zaokružen proces proizvodnje u kojem učestvuju mladi ljudi. Unapređenje položaja mladih ljudi jeste naša socijalna misija i to je prepoznato ne samo u Srbiji već i u inostranstvu. Ove godine Nemačka agencija za razvoj je VRTLARIMA dodelila priznanje za pozitivan uticaj na mlade. Takođe se bavimo i edukacijom proizvođača i okupljamo ih na različitim skupovima gde imaju priliku da pokažu sve lepote Vojvodine, raznolikost slovačke, rusinske, mađarske, crnogorske,

rumunske i svih drugih nacija skoncentrisanim na ovom nevelikom ali čarobnom prostoru - objašnjava gospodin Sekulić, kome je pošlo za rukom da na prestižnoj sajamskoj manifestaciji, 85. Međunarodnom sajmu poljoprivrede u Novom Sadu, po prvi put okupi 30-tak malih proizvođača hrane i pića iz Vojvodine pod zajedničkim imenom - „Vojvodina gastroregion“. - Mnogo znači biti u dobrom društvu. Ponosni smo što smo okupili kvalitet. Ovde niko nikome nije konkurencija. Srpsko je tržište malo, a svet globalno selo i ukoliko upakuješ, deklarišeš svoj proizvod kako treba, možeš da ga prodaš bilo gde u svetu, naravno da se kvalitet podrazumeva. Zato treba jedni drugima da pristupimo ne sa pozicije konkurencije već partnerstva, jer će možda već sutra iskrsnuti prilika za većim količinama ajvara, džemova koje ja ne mogu da obezbedim. Naravno da mi je moj prijatelj koji pravi pekmez i ajvar najbliži i sigurno da zajedno možemo mnogo više - naglašava gospodin Branislav Sekulić.

