

Put „Dessertovih“ slatkiša od čačanske piljarnice do Kalifornije

Kada je skoro pre tri decenije Zorica Selaković, vlasnica radionice za izradu torti i kolača „Dessert“, odlučila da se upusti u preduzetničke vode i osnuje porodično preduzeće bio je to hrabar poduhvat ravan avanturi. Danas je renomirani proizvođač slatkih đakonija poznat ne samo u Srbiji i regionu, već i van evropskog kontinenta. Prve kolače prodala je 1990. u jednoj piljari u Čačku, a stigla je i do Kalifornije gde je pravila slatkiše za proslavu Dana nezavisnosti SAD.

„Želela sam porodici i sebi da obezbedim bolji i lagodniji život, smatrala sam da mogu mnogo više da postignem, uvek sam imala ideje i želju da napredujem, nešto stvorim i postignem. Svaki početak je težak, ali najvažnije je postaviti ciljeve, truditi se da ih ostvarimo i ne odustajati na svakoj prepreci“, poruka je Zorice Selaković.

Podseća da je počela kao mala kućna proizvodnja kolača u vreme kada u Srbiji privatan biznis nije bio razvijen.



Proizvodnjom torti i kolača bez prodajnih objekata u to vreme gotovo niko se nije bavio, jer kada sam otvarala radionicu nije postojala ni šifra delatnosti. Prodavala sam prvo po malim trgovinskim radnjama i piljarnicama da bih se polako širila na tržište cele Srbije i regiona, a kasnije i na druge kontinente. Gotovo da nema zemlje u kojoj se nisu našli proizvodi 'Desserta', objašnjava vlasnica radionice.

Ističe da je sa ćerkama pravila kolače i u Kaliforniji kada su čak dobile ponudu da rade kao poslastičari na Beverili Hillsu.

„Za Dan državnosti SAD 4. jula 2006. godine u Džeksonu u Kaliforniji pravile smo i prodavale tradicionalne srpske torte i kolače za oko 1.000 ljudi poreklom iz Srbije, koji su već druga ili treća generacija u Americi i slabo govore naš jezik, ali odlično poznaju naše običaje. U Americi smo provele pet dana, interesovanje za proizvode 'Desserta' bilo je veliko, a imale smo mogućnost da ostanemo i radimo kao poslastičari u SAD”, seća se Zorica Selaković.

Danas je teško nabrojati sve proizvode koje u asortimanu ima radionica „Dessert“ počev od torti i kolača po tradicionalnim recepturama naših baka do najsavremenijih proizvoda.

„Trudimo se da stalno pratimo trendove, kao i želje i potrebe naših kupaca. Trenutno su aktuelni slatki stolovi za razne tipove slavlja na kojima se mogu naći, makronsi, cake pops, cup cakes, poslastice u čašama ali i breskvice, orasnice, šamrolne”, rekla je Selaković.

„Dessert“ zapošljava 35 radnika, a skoro deceniju ima na praksi učenike Prehrambeno ugostiteljske škole, različitih smerova. Tri bivša đaka rade u proizvodnom pogonu radionice.

Zorica Selaković ističe odličnu saradnju „Deserta“ sa Privrednom komorom Srbije. Redovno posećuju konferencije, seminare i ostale događaje u Komori i učestvuju na sajmovima u organizaciji nacionalne poslovne asocijacije. Govoreći o budućim planovima naglašava da je cilj zadovoljan kupac, proširen asortiman i nova izvozna tržišta.

„Dessert” je dobitnik velikog broja priznanja, među kojima su medalje i zlatni pehari za kvalitet na Novosadskom sajmu, Kapetan Miša Anastasijević 2009, Žena zmaj 2010, Second Chance u Briselu 2011, na evropskoj nedelji malih i srednjih preduzeća i mnoga druga.