

Happy Honey - слатко и здраво



Happy Honey је београдски startup који потрошачима нуди здраве и укусне слатке производе од сировог, незагреваног меда са природним додацима малине, кајсије, шљиве, органског какаоа и ђумбира. Сигурним корацима млада компанија осваја домаће тржиште, а након успешног наступа на сајму хране у Келну „Anuga 2017“, уз

подршку ПКС, повезали су се са иностраним партнерима и крајем јануара почињу извоз у Немачку, Швајцарску, Аустралију и САД.

„Посебним начином хладног пресовања сировог меда са природним укусима сачували смо ензиме, протеине и остале корисне састојке које су пчеле оставиле у меду, а који се загревањем смањују и нестају. Наши производи представљају природни и здрав извор енергије, изузетно су укусни и преносе позитивне вибрације“, почиње причу Дарко Мандић, суоснивач компаније Happy Honey.

„Намера нам је да тржишту понудимо нешто посебно, специфично, екстра квалитетно. Квалитет Happy Honey производа потврђује се у престижној QSI лабораторији за мед у немачком Бремену“, истиче Дарко и објашњава да „сиров“ код неких врста хране као што је мед то значи чист, неискварен, квалитетнији.

Највећи проблем домаћег агара, по речима суоснивача компаније Happy Honey, јесте мањак производа више додате вредности. Произведе се добро и квалитетно, а онда се, како каже, то извезе у ринфузи.

Дарко тврди да се као и у ИТ, и у нашој пољопривреди, може производити модерно и иновативно. Можемо стварати готове, висококвалитетне производе, велике додатне вредности, представити се свету на прави начин и успешно привући partnere и купце у иностранству.

Доказ за то су и производи Happy Honey који су имали велики успех на највећем светском сајму хране у Келну, „Anuga 2017“. „На штанду Привредне коморе Србије наш производ био је врло запажен, повезали смо се са дистрибутерима из категорије премијум хране (fine food), са великим немачким ланцима Rewe, ТЈ Мах и Едека. Договорили смо извоз не само на немачко тржиште, већ и у десет земаља, укључујући и САД“, објаснио је Дарко.

Присећајући се почетака, подсећа да је успешна прича Harry Honey почела када је упознао младог пчелара Марка Мијајловића, из Ражња код Ниша, који се одлучио да мед производи на иновативан начин, развијајући сопствену технику за хладно пресовање, како би се сачували сви они састојци који мед чине супер храном. На то се надовезало Дарково искуство у сектору пласмана меда и других пчелињих производа у једној великој домаћој фирми. Идеју су потпомогла и четворица „пословних анђела“ из Србије са својим инвестицијама (seed round) укупне вредности од 80.000 евра. У Србији се од децембра 2017. Harry Honey производи могу купити у 75 објеката, као и online. Овогодишњи план им је производња 20.000 теглица месечно, а већ „пуцају“ на цифру од 50.000 комада од 2019. године. Од ПКС очекују подршку да Harry Honey бренд као иновативни српски производ високе додате вредности пласирају на развијена тржишта.

„Када сте у производњи хране, то није само посао, то је животни позив“, закључује Дарко Мандић.

