

Vrtlari – spoj tradicionalnih i modernih ukusa



Kompanija „Vrtlari“ porodična je firma, osnovana pre desetak godina kao malo poljoprivredno gazdinstvo koje se bavilo proizvodnjom paradajza i paprike. Sa dugogodišnjim iskustvom u tradicionalnoj proizvodnji voća i povrća pre dve godine proširili su proizvodnju i preradu sa vlastitih plantaža. Uz kvalitetne sirovine i potencijal kojim raspolažu, najbolje tehnologe i dizajnere, izgradili su najsavremeniji pogon velikih kapaciteta i odličnih receptura.

„Prioritet smo dali konceptu tradicionalne proizvodnje sa glavnim ciljem, da se dobije zdrav proizvod i da sačuvamo boju, ukus i miris. Naši proizvodi se pre svega spremaju sa ljubavlju i pažnjom, u kontrolisanoj proizvodnji, jer od samog sađenja biljaka do krajnjeg ubiranja plodova i prerade, obuhvatamo ceo zaokružen ciklus zdrave hrane. Svi su proizvodi bez konzervansa i bilo koje druge vrste aditiva“, počinje uspešnu priču Branislav Sekulić, direktor firme.

Od proizvoda na tržištu u zavisnosti od vrste, svaki je zauzeo svoju poziciju prema potrošačima. Tako na primer „Vrtlari“ imaju sokove od paradajza za svačiji ukus - blagi, ljuti i sa celerom. Sok od paradajza sa celerom, po svom sastavu na tržištu predstavlja inovativni proizvod i na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu dobio je najviše medalja i proglašen inovacijom u toj grupi proizvoda.

„Kada su u pitanju džemovi, svaki ima svoje osobenosti. Oni koji vole da uživaju u buđenju ukusa detinjstva, oni se najpre opredeljuju za pekmez od šljive i džem od kajsija. Minimalno zaslađeni, sa sačuvanim ukusom i mirisom sveže voćke, u teglici od 430 grama, predstavljaju pravi užitek. Za one koji

vole egzotične ukuse, nudimo extra džemove od malina i od smokava. Malina sa svojim kiselo –slatkim ukusom i kraljica voća, kako je često nazivaju, smokva u formi džema, zauzimaju vodeće mesto u ponudi. Proizvodimo i za one koji ne konzumiraju šećer, dijetetski proizvod, dve vrste džema bez šećera, sa dodatkom fruktoze. Kao dijetetski proizvodi, zadovoljavaju potrebe kupaca koji nisu konzumenti šećera iz zdravstvenih razloga ili po svom izboru“ ističe Branislav. Ajvar, koji prave od čisto guljene, pečene paprike, proizvode u blagoj i ljutoj varijanti. Pakovanim u teglicama od 350 grama, „srpski kavijar“, kako ga zovu, od pečenih paprika vrlo je tražen jer njegov sastav čini samo paprika, ulje i morska so. „Bez bilo kog drugog dodatka naš ajvar dobio je prefiks hrano i preporučuje se u toj vrsti ishrane“, objasnio je direktor firme „Vrtlari“.

Kompanija može da se pohvali i proizvodnjom raznih vrsta slatkog do divljih borovnica, šumskih jagoda, višanja i dunje. Ubirani u divljim, planinskim krajevima, i pravljene od autohtonih vrsta voćaka, slatka predstavljaju na tržištu novi asortiman koji do sada nije ponuđen.

„Polako ali sigurno osvajamo nova tržišta i nalazimo se na policama velikog broja trgovina. Od prošle godine izvozili smo u Kanadu dva puta, kao i u Crnu Goru, Hrvatsku, a u pregovorima smo i za američko tržište. Nalazimo se u ponudi trgovinskog lanca Delhaize, u svim radnjama Domaće trgovine, Gomexa, kao specijalizovanim radnjama zdrave hrane po svim većim gradovima Srbije. Radimo i online prodaju sa dostavom proizvoda na kućnu adresu“, rekao je Branislav.

Obim proizvodnje u odnosu na prošlu godinu, veći je za 100 odsto i do kraja 2017, očekuju proizvodnju do sto hiljada tegli džemova, ajvara, slatkog i flaša soka od paradajza, a sledeće i više.

Pakovanje proizvoda i plasiranje na tržište vrši se u transportnim kutijama od po 8 komada, osim soka od paradajza koji pakuju u kutije po 6 komada. Svaka kutija ima svoj bar kod, logo i oznake neophodne za prijem robe u bilo koji objekat.

„Razvili smo i mrežu kooperanata koji proizvode sirovine po visokim standardima. Potražnja za kvalitetnom hranom je velika, kako u Srbiji i regionu, tako i šire. Jedan od naših dugoročnih ciljeva je, da pre svega, održimo isti kvalitet i kontinuitet proizvodnje, kako bi istrajali u plasmanu proizvoda i povećali izvoz. U današnje vreme nije lako pokrenuti privatni biznis, ali sa verom u ideju, sa puno snage i ljubavi, uz podršku porodice ništa nije nemoguće. Budite uporni i istrajni i vaš trud će uroditi plodom, kao što i mi to činimo svakog dana“, poruka je Branislava Sekulića i zaposlenih u firmi „Vrtlari“ .

