

Pod Storžičem nastaja čista hrana

Presna hrana iz Slovenije v svet Če delaš s srcem, nimaš konkurence, pravita zakonca Vester

Ko se človek zapelje skozi čudovito pokrajino in odmaknjeno vas Lom pod Storžičem, ki leži vzhodno nad Trzičem, gre ali plezat ali si potešit želodec na katerega od kmečkih turizmov (Pr' Hariž, Pr' Špan, Rekar, Štorman, itd). Nihče pa verjetno ne pomisli, da tam deluje podjetje, ki to lepoto, zelenilo narave in čisti gorski zrak prodaja in širi po svetu, pa seveda ne »prodaja zraka«. Zakoncema Vester, sicer Bistričanoma, ki sta podjetnika že vrsto let, dvajset jih štejejo letos, je namreč uspelo izpeljati svoj novi projekt, ekološko proizvodnjo presne hrane, ki jo prodajajo že v devetih državah.

DEJAN OGRINEC,
besedilo in fotografija

Po različnih projektih, od prodaje vrhunskih avtokart in avtoatlasov Marco Polo ter pohodniških, izletniških in kolesarskih zemljevidov, prodaje ekoloških izdelkov po internetu do proizvodnje plastičnih košev Ekoš za ločeno zbiranje odpadkov in naravnih umetnih gnojil Terra (linija 100-odstotno naravnih ekoloških gnojil in izdelkov za krepitve rastlin), sta k naštetemu dodala še proizvodnjo ekološke presne veganske hrane, s čimer spet dosega uspehe.

Njuno stalno poslanstvo je v tudi ekološkem ozaveščanju slovenske javnosti. Po odmevnih projektih, kot sta Podari pločevinko in zbiranje odpadnih kartuš, so se v podjetju Vester usmerili v izdelavo posebnih plastičnih košev, ki olajšajo ločevanje različnih vrst odpadkov. Ob tem projektu, ki ga uspešno tržita po šolah, občinah in drugih uradnih prostorih, pa sta se popolnoma posvetila svojemu zlatemu jabolku, to je proizvodnji ekološke presne hrane Golden Apple.

Trajnostno, z dobičkom za vse

Kako se je sploh rodila ideja o tem? Podatek, da sta zakonca Vester, Andreja in Jože, vegetarijanca že kakšnih 27 let, najbrž ni nepomemben. »Ves čas mi je hodilo po glavi, kaj bi lahko proizvajali, da bi pomagali domačemu okolju, da bi izvažali, da ne bi še mi obremenjevali domačega trga,« začne pripovedovati Andreja. Resna, uspešna poslovna ženska, ki pa po svetu še vedno hodi s srcem.

In res je zanimivo, da sredi »ničesar«, pod veliko goro, brez državne podpore, brez magistrskih ali doktorskih nazivov, uspešno in stabilno deluje podjetje z osmimi delavci, ki sicer (še) niso stalno zaposleni, odpirata se že nova trga, Japonska in Koreja, sledili bodo Kuvajt in Arabski emirati. Morda s predstavo, kaj je uspešen poslovni model, v naši

državi nekaj ni v redu. Saj ne, da je vse narobe, veliko jih je, ki uspešno zaposlujejo dosti več ljudi, obračajo večje vsote denarja in so poslovno gledano močnejši. Če poslovno strategijo podjetja Vester povzamemo z Andrejinimi besedami: »Nikomur ne smemo škodovati, dobička mora biti za vse vpletene, biti moramo trajnostno naravnani in tako naprej,« pa se lahko upravičeno vprašamo, kdo si zares zasluži plakete.

Ne pozabimo, da nekateri nazivi prinašajo nepovratni (državni) denar, zakonca Vester pa sta posel zastavila s pomočjo domačega investitorja. Matej Tomažin je bil tisti, ki je verjel v projekt in oba nosilca. Navsezadnje ima tudi sam podobno poslovno in življenjsko filozofijo. »Brez te investicije ne bi zmogla. Ne gre tako preprosto. Potrebujeteš kapital, da prebrodiš začetek!« poudari Andreja.

trudi, da bi zdramil domačine v modrejši način razmišljanja. »Če delaš s srcem, nimaš konkurence,« je njegov moto in stavek, ki ga najbolje opiše. Miren in blag človek, ki je nekoč pomagal otrokom prek socialnih služb, pove še nekaj modrih: »Tisto, kar veseli človeka, tisto, naj dela, in ne obratno, kot so nekoč radi zamorili mlade praktikante. Tudi stavek, kdor ne dela, naj ne je, je fašizem. Ni vse v fizičnem delu. Treba je tudi razmišljati! To pa najbolje počneš, ko si miren, pomirjen.« Če sklepamo po njuni poslovni poti, se očitno ne moti.

Raje majhno in harmonično

K ideji o presni hrani je posredno pripomogla prijateljica Vesna, ki že dolgo izdeluje presne veganske prigrizke. Tako je Andreja že dalj časa spremljala tovrstne prehranske

mirni in nežni ljudje ne želijo izstopati, tudi Golden Apple ne priteguje pozornosti z udarnostjo, ampak raje s harmonijo. Zato je vsebina uglasena z embalažo, ki odseva še eno miselnost, to je hrana kot zdravilo.

Med kmeti ni zanimanja

Kako pa so dobili prve kupce? »Najbolj preprosto. Odšla sem v Veliko Britanijo in tam smo razstavljali na sejmu Natural Organic London. Predstavljala sem tri začetne vzorce hrane, navezala stike, vztrajala, pošiljala vzorce, klicala stranke in počasi nam je uspelo. Letos, ko smo bili na največjem tovrstnem sejmu na svetu, Biofach Nürnberg v Nemčiji, je bilo že drugače. Imeli smo svojo stojnico, a pot do novih strank ne bo nič lažja,« reče in se ozre po svoji pisarni, ki jo krasi razgled na zelenilo gozdov pod Storžičem.

Zdaj ponujajo v tujini in doma štiri slane, dva sladka presna ekološka prigrizka in štiri vrste presne ekološke čokolade. Največ prodajo v Anglijo, na Finsko in drugod po Skandinaviji, navzoči so tudi v Franciji, v Parizu.

Izdelek nastane z mletjem različnih oreščkov, semen in zelenjave (bučke, paradižnik, česen), poseben postopek sušenja poteka pri 42 stopinjah Celzija, tako da se obdrži naravni encimi. Sredi vasi Lom vse naredijo ročno.

Za kako kakovostno hrano gre, potrdi podatek, da uporabljajo začimbe avstrijskega podjetja Sonnentor. Gre za enega najboljših (in dragih) proizvajalcev ekoloških začimb na svetu. »Lahko bi kupovali desetkrat cenejše začimbe in precej prihranili, a mene ne zanima cena, ampak najboljša kakovost, ki jo lahko damo iz rok,« sogovornica odloč-



Andreja in Jože Vester živita skromno, v sožitju z naravo.

»Ljudje, ki kupujejo presne veganske izdelke, so pozorni kupci iz višjega razreda in posel se ne sklepa na hitro, čez noč. Prve pozitivne finančne učinke pričakujemo jeseni prihodnje leto, kar niti ni tako slabo, če se primerjamo z drugimi iz našega poslovnega okolja ali področja,« je zadovoljna. Njen mož Jože, po Trziču bolj znan kot Joško, ob vsem delu poučuje tudi qi gong in se dolga leta

smernice, ko pa je pokusila nekaj kupljenih izdelkov, je bila precej razočarana. »Vedela sem, da lahko naredim enake ali boljše,« pravi smelo. A samozaupanje seveda še ni dovolj, da bi se prodajalo kar samo od sebe.

K dokončni odločitvi sta ji (ma) močno pomagala prijatelj Peter in Polona Abram s Krasa. Peter, akademski kipar, perfekcionista, je naredil celostno in grafično podobo, Polona potrebno podporo. Dizajn ni nekaj samoumevnega, ampak je dolgoročni vložek. »V njunem izdelku je veliko občutka za barve, oblike in harmonijo. Odločili smo se tudi za manjšo embalažo, ki se lahko skriva v žensko torbico ali jo zlahka vzamemo s seboj med sprehodi v naravo. Vsi naši motivi izhajajo iz starih legend ali pravljic, proporcije so v zlategem rezu, tudi mere embalaže. Ribe so ročne, Peter se je zavestno izogibal močnim barvam in običajnim trikrom agresivnega oglaševanja, saj so v nasprotju z našo podjetniško filozofijo,« gostiteljica s ponosom razkaže škatle.

Za prvo serijo prigrizkov so izbrali veliko ptico, ki ponazarja njihov slogan: čista hrana – čiste misli. Ker

Da ne bo pomote, poslovne prostore so najeli. Kajti zakonca Vester se ne vozita v audiju, beamveju ali vsaj passatu, ampak sta skromna, preprosta človeka, z veliko ljubezni do ljudi in še bolj okolja, tudi sin Demjan jima pomaga, kjer le more. »Želela sem delovati v zares lepem okolju. Spodaj, v Trziču, nisem začutila tistega pravega. Zato smo najeli prostore v tem zares idiličnem okolju. Saj imam vse, kar potrebujem. Internetno povezavo, ki mi je okno v svet, in za tisti čas, ki ga porabim, sedeč za elektroniko, pogled na zelene, mirne gozdove ali severno ostenje Storžiča,« pravi Andreja.

Sprva so si za program Golden Apple želeli dobavitelje iz Slovenije, da bo vse zaokroženo, žal pa so se upi kmalu izjalovili. »Naši kmetje ali niso sposobni in dovolj organizirani – morali bi imeti hladilnice in zagotavljati redno dobavo surovin – ali pa samo trdijo, da se jim ne splača!« je kar malo žalostna sogovornica. Izgubili so več mesecev zaradi čakanja, dokler niso našli dobaviteljev iz tujine. Vsi morajo imeti ekološki certifikat.

no ubrani poslovno pot in vse svoje odločitve.

Njihove čokolade so pregrešno dobre, polnega okusa in seveda ne ravno poceni. V njih so vrhunske surovine, ki skupaj delujejo stimulatивно na telo, antioksidativno in so zdrave, čeprav na splošno čokolada velja za »nezdrav« priboljšek, poudarja Andreja. Kombinaciji okusov kave in gvarana, jabolka in cimeta, kokosa, aronije in presnega kakava je dodano sladilo ekološki agavov sirup ali ekološki kokosov sladkor, oba z nizkim glikemičnim indeksom. Ob ročni izdelavi opisano zapusti v ustih svojevrsten spomin ...

»Zdi se mi, kot da pri nas ne znamo sodelovati,« pripomni Joško. Sam ne sili v ospredje in svojo poslovno uspešnost in način dela raje prikriva. »Naše okolje je pogosto neprizanesljivo do uspešnih. Zato včasih raje molčim in kimam. Če se razve, da si uspešen, je tu takoj zavist, da ne govorim še o tržni inšpekciji. Saj ne, da bi nas bilo strah, ampak z obiskovanjem vzamejo majhnemu podjetju, kot je naše, veliko (preveč) časa.«

PARTNERSTVO ZA OKOLJE

Evropski projekt LIFE 10 INF/SI/136 Ločujmo odpadke vodi družba Slopak, d. o. o., partner je Delo, d. d. Vrednost projekta je 671.558 €. Partnerja Slopak, d. o. o. in Delo, d. d. sofinancirata 51 % (342.495 €). Evropska unija s podporo finančnega mehanizma LIFE+ sofinancira 49 % (329.063 €).

Na vprašanja o ločevanju odpadkov in varovanju okolja bomo z veseljem odgovorili tudi v Nedelu. Pošljite jih na naslov nedelo@delo.si (zadeva: varovanje okolja)

