



V Lisini štacuni je vse slovenskega izvora.



Ziga Ivanetič se je pridružil projektu Podjetno v svet podjetništva in odprl trgovino z lokalno pridelano hrano.

Povezuje kmete in kupce

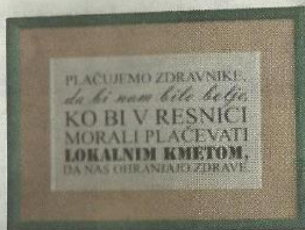
Okoliški kmetje si lahko pomagajo le s povezovanjem, je prepričan Žiga Ivanetič, ki v svoji trgovini z živili ponuja le slovenske izdelke

Primož Rojc

Ko se je Žiga Ivanetič lotil peke domačega kruha, je naletel na oviro, saj ni vedel, kam po pirino moko. Nerodno se mu je zdelo tudi pri enem kmetu kupovati mleko, pri drugem meso, pri tretjem jajca, bolje bi bilo, če bi dobil vse na enem kraju. Tako je dobil idejo, da bi lahko združil lokalne kmete in organiziral prodajo izdelkov pod eno streho. Zamisel se mu je zdela uresničljiva in začel je razmišljati, kako jo izpeljati.

Od ideje do izvedbe

»Skoraj hkrati sem prebral poziv za vključitev v program Podjetno v svet podjetništva, ki ga izvaja RRA Notranjsko-kraške regije,« pove. Prijava na razpis je bila uspešna in Žiga je začel v okviru programa razvijati svojo poslovno idejo. »Na RRA sem se v okviru programa zaposlil za štiri mesece, dobival sem minimalno plačo, v tem času pa so me vpeljali v svet podjetništva. Različni mentorji so me podučili o trženju, finančnih in zastopanju. Ta program je bil dobra izkušnja, saj ti da veliko znanja,« pojasni 34-letni



Lepa misel nas opominja na pomembnost zdrave prehrane.

diplomirani ekonomist, ki je bil pred tem brezposeln. Ko se je na RRA pogovarjal o poslovnih idejih, so mu svetovali, naj se o tem pogovori tudi z Liso Pavšič, ki je bila v eni od prejšnjih skupin in je odprla trgovino z lokalnimi pridelki. Ta mu je prijazno povedala vse o tem poslu in potem se je odvijalo hitro. Kmalu mu je ponudila, da prevzame trgovino, tako da je avgusta lani že začel na svojem.

Samo slovenska hrana
Žiga želi biti povezovalček med kmetom in

V hladilniku so na voljo mleko, mlečni izdelki, zelenjava in sadje.



kupcem. Trgovske verige, ki obvladujejo slovenski trg, so zelo agresivne, on pa si takega oglaševanja ne more privoščiti. Okoliški kmetje si lahko pomagajo le s povezovanjem, je prepričan. V trgovini Lisina štacuna v trgovskem centru v Pivki ponuja le slovenske izdelke. Večino mu dobavijo lokalni pridelovalci, nekaj jih dobi iz drugih slovenskih krajev. »Jogurt, mleko, sire in skuto dobavljam z bližnje Štefeto-ve kmetije, maslo s kmetije Rupa nad Logatcem, iz Ilirske Bistrice dobim domače testenine, zelje, kozje mleko, od lokalnih pridelovalcev pa še druge pridelke, fižol, krompir, zelenjavo, čebulo, česen,

in tudi marmelado, vloženo zelenjavo, jajca in doma narejena čistila. Vsakega dobavitelja obiščem in se prepričam, ali gre res za domačo pridelavo,« doda Žiga.

Brez spleta no gro

Lisina štacuna ima poleg prijetne trgovine in domiselnih trgovskih polic tudi zanimivo spletno stran. »Ta je nujna, saj gremo danes najprej pogledat na splet, če nas kaj zanima. Na naši strani lahko naročite izdelke, dobite informacije o raznih novostih v ponudbi, imamo pa tudi recepte,« pojasni Žiga. Svojim strankam je ponudil še razvoz po terenu. Vsak dan razvažajo naročeno hrano na relaciji Pivka-Poštojna-Cerknica-Begunje. »Imamo kar nekaj stalnih strank, ki jim redno dostavljamo na dom, čeprav je ta način poslovanja pri nas še v povojih. Še nekaj časa bomo potrebovali, da se navadimo spletnega ali telefonskega nakupovanja.«

V začetku je imel Žiga kar nekaj težav z dobavitelji, saj kmetje niso vedeli, kako izdati račun, kako registrirati dejavnost. Pogosto je bila težava tudi prodaj-



Ponuja tudi naravna čistila z vonjem sivke.

na cena, vendar je z njimi vedno našel neko srednjo pot. Čeprav je regija v gospodarskem krču, saj velika podjetja, ki zaposlujejo večino prebivalcev, poslujejo slabo, ostaja optimist. »Včasih se vprašam, kako in do kdaj bo še šlo, potem pa me kupci

dvignejo. Hudi meseci so mimo, ozaveščenost pri ljudeh raste.« Prepričan je, da so samooskrba s hrano, podpora kmetom in nova delovna mesta odvisni tudi od tega, ali bodo ljudje hodili nakupovat v trgovine, podobne njegovim.

Prestroga zakonodaja

»Moja trgovina je pod strogim nadzorom inšpekcije za varno hrano, zato smo morali umakniti moko, ki so jo pridelovali okoliški kmetje. Pa ne zaradi kakovosti, ki je pri nas na prvem mestu, temveč zaradi birokracije. Za pridelavo žita veljajo eni zakoni, če ga pelješ v mlin, spet drugi. Kmetje menijo, da so zanje predpisi prestrogi, saj mora mali pridelovalec plačati enako dajatev kot na primer Žito. Takšni predpisi gotovo ne spodbujajo lokalne pridelave,« je prepričan Žiga.