

"SRPSKA ĆURKA" BIĆE POZNATA ŠIROM SVETA!

Čuveni filmski producent, bankar, zastupnik Micubišija i bivši poslanik Đorđe Zečević, suprug glumice Maje Sabljčić postao je farmer, jer je u Arandelovcu i Jagodini počeo da uzgaja ćurke.

Da će Jagodina vrlo brzo da povрати ugled grada ćurki pobrinuo se čuveni srpski biznismen Đorđe Zečević, koji je ovih dana doleteo iz Švajcarske u Srbiju, da bi prisustvovao početku radova na nekadašnjoj Klefiševoj farmi ćuraka.

Ovu vest nam je saopštio Nikola Milić, direktor farme Srpska ćurka, koja se ovih dana podiže u Jagodini. Plan gospodina Đorđa Zečevića i njegovih poslovnih partnera je da na farmama u Jagodini i Arandelovcu proizvode godišnje 30.000 ćurki.

Đorđe Zečević je srpskoj javnosti poznat kao poslovni čovek, političar, filmadžija i suprug glumice Maje Sabljčić, ali ne i kao farmer i uzgajivač pernatih životinja. Rođen je 1935. godine u Beogradu, gde je završio Treću mušku gimnaziju 1953. a diplomirao 1958. godine na Ekonomskom fakultetu. Otac Sekula Zečević, poznati predratni trgovac i poslanik, shvativši da će nova komunistička vlast da mu oduzme ne samo imovinu već i pravo na budućnost svog potomka, posavetovao ga je da ode u inostranstvo:

"Bolje idi u svet, peri sudove, radi ono što možeš, ali je važno da se osećaš slobodno".

I Đorđe je otišao u inostranstvo.

- Radio sam ono što su i drugi i s mukom zarađivao i štedeo od male plate, sve dok nisam uštedeo neki kapital. Bila je to klasična kapitalistička priča odricanja - seća se danas Đorđe Zečević.

NAJBOLJI JAPANSKI ZASTUPNIK

Neko vreme Đorđe Zečević je radio u Švajcarskoj, gde je u Krajsleru naučio sve o biznisu, a potom je prešao u Ameriku. Magistrirao je menadžment na školi za postdiplomske studije i za poslovnu administraciju u Njujorku.

Đorđe Zečević je od 1960. do 1968. bio menadžer i direktor kompanije Krajsler u Njujorku, a potom i direktor iste firme u Londonu. Vlasnik firme Smart Egg Pictures u Londonu bio je od

1968. do 1982. godine. Kao producent Đorđe Zečević je u Srbiji i Kaliforniji radio filmove "Montenegro", "Coca Cola Kid", "Bal na vodi" i "Strava u ulici brestova". Dobitnik je pulske Zlatne arene za film i unapređenje jugoslovenskog filma 1989. godine.

Početkom osamdesetih u Beogradu je postao zastupnik japanske kompanije Micubiši za Mediteran, Afriku i Bliski istok. Japanci su ga više puta nagrađivali kao najboljeg svog zastupnika na jugu Evrope. To iskustvo mu je dobro došlo da se sam posveti trgovinom automobilima. Zečević je od 1989. godine vlasnik i direktor preduzeća Velauto International u Beogradu.

Firma Velauto je ekskluzivni zastupnik vodećeg japanskog proizvođača automobila, kompanije Mitsubiši motors na Balkanu. Ova najstarija beogradska auto kuća osnovana je 1921. godine i danas svojim vozilima snabdeva MUP Srbije, Vojsku SCG, Savezno Ministarstvo za saobraćaj i veze, Ministarstvo poljoprivrede, kao i mnoge firme: Hemofarm iz Vršaca, F.K. Crvenu Zvezdu, NIS Energogas iz Novog Sada, PIM Ivan Milutinović, Fabriku guma Rekord iz Rakovice, Mostogradnju, Beopetrol, Enol iz Novog Sada, kao i međunarodne misije OEBS i FAO - objasnio nam je gospodin Zečević.

Od 2002. godine Đorđe Zečević je i vlasnik Kreditno-eksportne banke.

Poznat je i kao veliki zadužbinar SANU i kolekcionar umetničkih slika. Živi sa suprugom Majom u SAD, Velikoj Britaniji, Švajcarskoj i u Krunskoj ulici u Beogradu. Kao i svaki svetski čovek i Zečević govori više jezika: srpski, engleski, francuski, italijanski i švedski.

KUM SRPSKE ĆURKE

Kako se onda dogodilo da nekadašnji poslanik i filmski producent svetskog glasa počne da gaji ćurke, objasnio nam je, upravo, njegov direktor farme Nikola Milić:

- Mi smo pre dve godine, u jednom razgovoru zajedno konsta-



Uspešni Đorđe Zečević

OPREZNO SA BANKOM

Imamo Kreditno-eksportnu banku u Beogradu, u Knez Mihailovoj 52. Otvorili smo filijale po celoj Srbiji. To je banka sa punim ovlašćenjem za sve bankarske poslove uključujući kreditiranje, štednju, transfer u inostranstvo, pozajmljivanje i ostale usluge. Banka je moderna, opremljena najnovijim tehničkim mogućnostima i bila je na listi 20 najboljih banaka prema rejtingu Narodne banke Srbije. Kreditno-eksportna banka se uvećava, raste, ali za sada idemo veoma pažljivo. Ne želimo da idemo prebrzo, jer u finansijskim poslovima treba biti vrlo oprezan - misli jedan od najuspešnijih srpskih biznismena Đorđe Zečević.

tovali da Evropska Unija samo u vreme Božića potroši oko 66 miliona evra za ćurke i ćureće meso. I kako mi Srbi ne znamo da je ćuretina najzdravije i trenutno najtraženije meso na svetu i da u Beogradu samo dva ili tri restorana služe ćuretinu. Onda smo Đorđe Zečević, Sekula Pjevčević i ja počeli da pravimo poslovne kombinacije kako da počnemo sa uzgajanjem srpskih ćurki. Ja sam se setio jedne napuštene ćureće farme kod Arandelovca i predložio da uložimo novac u njeno oživljavanje. Gospodina Zečevića je najviše privukla ideja o proizvodnji prirodne hrane, hemijski i ekološki besprekorno čiste i kvalitetne. Moji partneri, Đorđe Zečević i Sekula Pjevčević su zato moj predlog o takvom tipu posla odmah i prihvatili. I gospodin Zečević je bio kum

firme, rekao je da treba da se zove Srpska ćurka!

Plac i stara farma u selu Miloča kupljeni su za 10.000 evra. Još 60.000 evra je potrošeno za renorviranje zgrade, opremanje hranilicama i pojilicama, kao i za ugradnju ventilacije, jer ćurke vole čisto boravište. Prvi ćurići izlegli su se 2003. godine iz jaja kupljenih u Slovačkoj, Francuskoj i Izraelu za 180 dinara komad. Kako su odrasli na srpskom kukuružu i drugoj prirodnoj hrani ti ćurići su posle 6 meseci na farmi u Arandelovcu dostigli prosečnu težinu od 10 kilograma.

- Ukus tih ćuraka, čija je robna marka Srpska ćurka je izvanredan. I bolji je od konkurentskih ćuraka iz Mađarske i drugih zemalja. Takvu ocenu su dali strani eksperti, koji smatraju da "Srpska ćurka" najbolji mogući proizvod - zadovoljno kaže Đorđe Zečević.

U Srbiji sem Srbokoke nema velikih proizvođača pernadi. To je otvorilo mogućnost firmi Srpska ćurka da se brzo širi, jer je na upražnjenom tržištu u Srbiji mogla da plasira ćuretina i u prodavnice, ali i u srpske hotele.

ULOG OD 400.000 EVRA

Pored restorana i hotela farma Srpska ćurka mesom snabdeva i prerađivačku industriju u Bačkoj Topoli i u Jagodini.

- Mi danas na farmi u Arandelovcu proizvodimo 4.500 ćurki. Nemamo svoju klanicu, pa koristimo usluge kompanije Viners iz Jagodine. Ćuretina prodajemo po 180 dinara kilogram, tako da posle zatvaranja turnusa imamo zaradu od oko 20 odsto. Svi veliki hoteli i restorani koriste srpsku ćuretina. I da postoji šansa da uhvatimo i promenimo srpske navike i da ćuretina postane naše svakodnevno, a ne samo sezonsko jelo. Mi planiramo i izvoz našeg ćurećeg mesa i u taj posao ćemo i dalje ulagati. Da bismo imali proizvodnju od 30.000 ćurki godišnje treba da uložimo još najmanje 400.000 evra - otkrio nam je poslovnu tajnu direktor Nikola Milić.

Zbog toga su vlasnici firme Srpska ćurka, predvođeni Đorđem Zečevićem, u Jagodini, kupili staru, propalu, ali i pokradenu Klefiševu farmu ćuraka.

Kompleks obuhvata imanje od 3,5 hektara i ima pet zgrada. I liči

na farme kakve je Đorđe Zečević viđao u Danskoj, Holandiji i Engleskoj i poželeo da podigne u Srbiji.

SRBIJA KAO KVEBEK

- Privredne perspektive Srbije su vrlo dobre. Posebno u granama koje se bave energetikom, poljoprivredom i šumarstvom. Na izvestan način, Srbija me podseća na kanadsku provinciju Kvebek. Kanađani su u Kvebeku razvili baš te grane - poljoprivredu, šumarstvo i rudarstvo. Obezbedili su sebi dobar život, bez fabrika automobila i bez nerazumnih investicija. I mi treba da radimo ono što znamo i šta nam ide od ruke i po geopolitičkom položaju, po klimi, po istoriji, tradiciji i po osećanju prema tim poslovima. Treba ulagati u razvoj tih grana privrede. Mislim da je to moguće, jer kad je Kvebek postao jedna od najbogatijih provincija u Kanadi, zašto mi ne bismo pratili tu formulu uspeha. Naravno treba ući u novi svet tehnologije zahvaljujući kome se mnogi poslovi iz bogatih zemalja prebacuju u siromašne države. Pričalo se o tome da će Majkrosoft ulagati u Srbiji. Zašto da ne? Takav razvoj biznisa možemo da organizujemo, jer je za to potrebna obrazovana, jeftina radna snaga, a mi je imamo. Mislim da Srbija i Crna Gora mogu da budu razvijene i bogate evropske zemlje - smatra Đorđe Zečević.

Kako tvrdi direktor Nikola Milić može se dogoditi da za Božić u ovoj farmi budu uzgojene prve srpske ćurke, koje će završiti, možda, i na trpezama žitelja Evropske Unije:

- U Vojvodini postoji jedno naše srpsko originalno leglo ćuraka. Mi planiramo da ga otkupimo i razvijemo, tako da oživimo i obnovimo proizvodnju vlastite sorte srpske ćurke. A kako imamo kvalitetnu prirodnu hranu i kako ispunjavamo evropske standarde, mislim da će Srpska ćurka uskoro i zaista biti svetska marka - optimista je Nikola Milić, prvi čovek u firmi Srpska ćurka Đorđa Zečevića i Sekule Pjevčevića.

M.L.