

## **ORGANELA INTERVJU**

**12. MAJ 2020.**

### **Ko stoji iza organela.rs?**

Iza Organele stoji tim mlađih ljudi spremnih da pokažu i dokažu da se sa prirodom može i mora sarađivati, a ne ratovati i pokoravati. Odlikuje nas širok spektar interesovanja i profesija, stalna želja za učenjem i napredovanjem, istraživanjem i pomeranjem granica.

### **Gde se nalazite?**

Naše sedište je u jednom lepom sokaku kraj Valjevske Kamenice, uredjeno u netaknutoj prirodi. Naš tim je pored rada i prisustva na samom poljoprivrednom gazdinstvu gotovo svakodnevno u pokretu i potrazi za novim znanjima, iskustvima i kontaktima duž naše zemlje, ali i regionala i sveta.

### **Koliko dugo postojite?**

Organela je zvanično nastala u julu 2018. godine, ali je ideja o njenom stvaranju postojala i ranije. Od tada pa do sada smo prešli možda ne toliko veliki put kada bismo ga merili u godinama, ali ogroman i značajan ako ga merimo u broju projekata koje smo uspešno realizovali, nagrada koje smo osvojili, broju prijatelja i partnera koje smo stekli, kao i u značajnom broju stalnih kupaca koji nas podržavaju i veruju nam.

### **Kako ste ušli u priču i kako je sve počelo?**

Organela je nastala kao rezultat poznanstva i prijateljstva dvojice drugara, **Pavla Đorđevića (29)** i **Predraga Milovanovića (29)**. Pavle je još kao student Poljoprivrednog fakulteta želeo da jednog dana postane vlasnik poljoprivrednog gazdinstva, te mu je 2017. godine, u tome pomogla njegova porodica. Sa druge strane, Predrag koga karakterišu brojni preduzetnički poduhvati, želeo je da stvori novi brend i biznis, te je odlučio da zajedno sa Pavlom ideju o poljoprivrednom gazdinstvu podigne na novi, još viši nivo. Tako je nastala Organela kojoj se odmah priključio i Pavlov kolega sa fakulteta **Miloš Jović (28)**, a potom i Predragova koleginica sa fakulteta **Teodora Tasić (27)**. Ovih dana dana Organela tim postao je bogatiji za još jednog člana, profesionalnu kuvaricu **Mariju Pavićević (27)**. Uz Organelu je takođe i veliki broj prijatelja, poznanika i saradnika koji nesebično pomažu u radu i realizaciji ideja.

### **Kako ste odabrali naziv?**

Želeli smo da stvorimo ime koje je zvučno, lako pamtljivo i koje u svojoj srži ukazuje na ono čime želimo da se bavimo. Takođe, želeli smo da odaberemo naziv koji nije zauzet, kako bismo mogli da ga zvanično registrujemo i zaštitimo. Istovremeno, bitno nam je i to da je naziv Organela lako razumljiv i prijemčiv i ljudima sa ostalih govornih područja i meridijana širom sveta. Sam naziv prati i vizuelni identitet, počev od logoa koji svojim minimalističkim dizajnom u sebi sintetiše početna cirilična slova O i R, koja pored toga što ukazuju na sam naziv Organela, spojena simbolizuju mladu biljku sa listićima.

## **Šta imate u ponudi?**

Našu ponudu čini sveže organsko voće, povrće i ostali gotovi proizvodi koji nastaju kao rezultat našeg rada. Tako su nam absolutni hit postali potaž od koprive, namaz od organskih jagoda, i namaz koji smo nazvali Zen, a koji je nastao po jednom skoro zaboravljenom receptu iz sela. Trenutni fokus su nam potpuno neprskane organske jagode, koje imamo zasađene na površini od skoro 1 hektar.

## **Zašto baš organsko? I koliko je teško uzgajati proizvode za prodaju u tim uslovima?**

Organska proizvodnja je svakako daleko izazovnija i neizvesnija od konvencionalne i industrijske proizvodnje. Ali isto tako su i kvalitet proizvoda, zadovoljstvo kupaca i naše zadovoljstvo nemerljivo veći. Prelep je osećaj kada znate da ste u saradnji sa prirodom stvorili apsolutno najkvalitetniji mogući proizvod, i da su pritom osobe koje te proizvode od vas naručuju u potpunosti osvećene, i razumeju značaj i proces organskog uzgajanja biljaka. Takođe, divno je kada ste na usluzi trudnicama, mamama i bebama, kao i osobama koje su lošijeg zdravstvenog stanja i ne prave kompromis kada je kvalitet hrane u pitanju.

## **Da li je kod nas tržište dovoljno razvijeno i da li bez problema pronalazite kupce?**

Rekli bismo da mi ne pronalazimo kupce, već oni pronalaze nas. U moru raznoraznih proizvođača, prodavaca i preprodavaca, izdvojili smo se svojim kvalitetom i transparentnošću u svakom pogledu - počev od potpuno transparentnog načina uzgajanja biljaka, do potpuno transparentne i otvorene komunikacije. Nisu nam samo biljke organske, već su nam organski i svi procesi unutar Organele. Organski nam je i marketing i rast popularnosti. Ne ulaze u novac u reklame, već u znanje i razvoj proizvoda, a moć preporuke i reklama od usta do usta su naša najbolja i najznačajnija reklama.

## **Da li su kod nas ljudi počeli da prepoznaju značaj organske hrane?**

**Na koji način poslujete (kako prodajete proizvode, kako se naručuju, isporučuju...)**

Ljudi sa naših prostora vrlo dobro znaju i pamte ukuse kvalitetne seoske neprskane hrane, voća i povrća koje su naše bake i deke vekovima uzgajali. Organski uzgajano voće i povrće ne predstavlja samo po sebi nešto novo, već upravo povratak starim vrednostima. Sve je više ljudi koji prepoznaju značaj zdrave, organske ishrane kao i opasnosti i posledice koje sa sobom nosi konvencionalna i nezdravim preparatima tretirana i procesirana hrana.

Od samog početka imamo svoj web sajt [www.organela.rs](http://www.organela.rs) i aktivne profile na Instagram i Facebook društvenim mrežama. Naše proizvode je moguće poručiti putem online prodavnice na našem web sajtu, ali takođe i putem telefona, elektronske pošte i društvenih mreža. Dostavu proizvoda vršimo sa sela direktno na kućnu adresu našim vozilima hladnjачama, tako da i na taj način osiguravamo i garantujemo da će hrana našim kupcima doći u najkvalitetnijem i najsvežijem stanju.

**Slušali smo vaš live u kojem ste pomenuli da svako može doći lično kod vas, probati i kupiti proizvode ili raditi ako to poželi, recite nam nešto više o tom konceptu.**

Naša vrata su uvek otvorena za sve one koji žele da nas posete i uvere se u transparentnost i kvalitet našeg rada i proizvoda. Takođe, svi zainteresovani mogu doći i sami ubrati, probati i odneti kući naše proizvode, a mogu nam i pomoći u radu ukoliko to žele. Naravno, s obzirom na trenutno aktuelnu pandemiju korona virusa, privremeno smo onemogućili posete imanju, jer su nam zdravlje kupaca i kvalitet proizvoda na prvom mestu.

**Stekli smo utisak da su Organela mladi ljudi, ako je tako, da li je potrebno neko dodatno odricanje, trud i rad?**

Našu ogromnu i svakodnevnu posvećenost ne volimo da nazivamo odricanjem, već pre svega investicijom. Trudimo se i vredno radimo na tome da svakog dana budemo bolji nego što smo bili juče, da svakog dana nešto novo naučimo i primenimo u radu. To je ono što se vremenom prepoznaće i stvara razliku.

**Da li se bavite još nečim pored ovoga? Da li ste zadovoljni prihodima u odnosu na uložen rad? (na ovo pitanje, naravno, ne morate odgovoriti ukoliko ne želite, pitanje je postavljeno da bi potencijalno mogli da pokažemo mladim ljudima da ovakav posao može doneti zaradu)**

Neki od nas imaju i dodatne poslove i angažmane kako bismo stekli dopunska sredstva, a ujedno proširili i kontakte. Ulaganja u početak poljoprivredne proizvodnje su, bez sumnje, poprilično velika - naročito za nekog poput nas koji nismo imali ni zemljište, ni mašine, ni dostavna vozila, čak ni osnovni materijal i alate za rad. Praktično sve što smo do sada prihodovali smo investirali u rast i nabavku novih mašina, materijala, alata. Takođe, aktivni smo i po pitanju pisanja i realizacije inovativnih projekata, te smo nekoliko puta osvajali i novčane nagrade od domaćih i stranih institucija i fondova.

**Šta vas izdvaja od drugih?**

Mi živimo ovu priču, i našu energiju, emocije i trud ugrađujemo u naše proizvode. Takođe, smatramo da najbolji odgovor na ovo pitanje mogu dati sami naši kupci i saradnici, i da je upravo to što nas izdvaja od drugih onaj faktor zbog kog nam veruju i zbog kog nas podržavaju. Prepoznati su naša mladost i energija, potpuna iskrenost i transparentnost, svakodnevna posvećenost i kvalitet.