

PIRANSKI BRANCIN: BOLJŠI OD NAJBOLJŠEGA

Z doktoratom znanosti in družinsko ribogojnico dr. Irena Fonda ustvarja zgodbo o uspehu. Z jasnim ciljem – imeti najboljše gojene ribe na svetu. | Andreja Lajh, Žiga Vavpotič

Zgodba družine Fonda ni ameriška zgodba o uspehu. Je imenitna slovenska zgodba. In kje je razlika? Če zanemarimo zemljepisne temelje, direktorica podjetja Irena Fonda ni pustila svojega študija in odšla v podjetniške vode. Z doktoratom znanosti in perspektivno službo, ki ji je bila pisana na kožo, je imela načrtano svojo življenjsko pot. Vendar se je vseeno odločila za podjetniško pot in uspela.

Čistiti ribe ob treh ponoči?

45 stopinj 29'12" severno in 13 stopinj 34'50" vzhodno ni samo najjužnejša točka slovenskega morja. V objemu Savudrijskega rta in obale Sečoveljskih solin kraljuje ribogojnica družine Fonda. Razloge, zakaj so v družini trije biologi, je verjetno iskati v stoletni tradiciji rodbine Fonda, ki jo je zaznamoval Piranski zaliv.

Oče Ugo Fonda je diplomirani biolog, mednarodno priznani strokovnjak za podvodno biologijo z bogatimi izkušnjami s Sredozemskega morja in z Atlantika ter izkušen potapljač z izjemnim znanjem o slovenskem morju. Zaradi ljubezni do morja je ustanovil podjetje, ki se je ukvarjalo s podvodnimi deli. Počasi je začel uresničevati svoje sanje – imeti lastno ribogojnico. Z idejo je hitro navdušil svojega sina Leana Fonda, ki je tudi diplomirani biolog in kot profesionalni potapljač nadaljuje družinsko tradicijo na področju potapljanja in morske biologije. Očitno je manjkala v podjetju samo še ženska roka.

Ni bilo treba daleč, saj je bila doma Irena. Ljubezen do morja ji je bila položena v zibko. Geni so bili programirani, tako da je tudi ona nadaljevala z družinsko tradicijo in postala biologinja. Zaplula je v raziskovanje,

zanimal jo je akademski svet na področju molekularne biologije. Doktorirala je na področju uporabe molekularne biologije v onkologiji in dobila številna priznanja za študijske dosežke. »Imela sem službo, o kateri sem sanjala. Odlične sodelavce, raziskovalne izzive in življenje je teklo po zastavljeni poti,« je začela svojo zgodbo. Vendar je bila pripadnost morju in družini močnejša. »Nekaj časa sem razmišljala, poizkusila sem delati polovično raziskovalno, polovično v družinskem podjetju. Vendar sta obe službi zahtevali celega človeka, zato se je bilo treba odločiti. Pretehtali so izzivi doma,« zaključuje. Samo po sebi se je postavilo vprašanje, če ji je bilo kdaj žal. »Skoraj nikoli. Priznam pa, da se vprašam, čemu mi je tega treba, ko ob treh ponoči čistim ribe za svoje naročnike. Vendar obisk naše farme, kot pravimo naši ribogojnici, vedno prežene vse dvome o pravičnosti moje odločitve,« prizna brez dlake na jeziku Irena Fonda.

Piranski brancin kot gastronomska atrakcija

Cilj ribogojnice je jasen. Vzgojiti najboljše gojene ribe na svetu. In vse kaže, da jim bo uspelo. Devet od desetih vrhunskih kulinarčnih mojstrov mednarodnega slovesa je njihovega brancina izbralo kot boljšega od negojenega in posledica tega je, da je piranski brancin postal glavna atrakcija tudi v nekaterih najboljših italijanskih restavracijah.

Vendar se tudi tu vse začne na začetku, pri mladih. Izbrali so najboljše poreklo vrhunskih ribjih mladice. Vzgoja je posebna – v prostih lebdečih mrežastih kletkah, kjer čista voda izbrane lokacije slovenskega morja odlično vpliva na rast mladice. Skrbno izbrana najkakovostnejša hrana, ročno hranjenje in predvsem izključenost uporabe toksičnih sredstev proti obraščanju mrež so dodatni dejavniki, da je Fonda piranski brancin vrhunska zgodba v gastronomiji, ki jo prepoznajo največji strokovnjaki v Evropi.



Foto: osebni arhiv družine Fonda

Devet od desetih vrhunskih kulinarčnih mojstrov mednarodnega slovesa je Leanovega (levo), Ugovega in Ireninega brancina izbralo kot boljšega od negojenega.

Ribogojnica Fonda prinaša Sloveniji dodano vrednost. Morsko ribogojstvo je koristna dejavnost, saj spodbuja nacionalno zdravstveni pomen, socialno kulturni pomen, pomen za obalni turizem in konec koncev tudi razpoznavnost države v tujini.

Številni strokovnjaki priznavajo družini Fonda pomembno vlogo. Med njimi je tudi prof. dr. Janez Bogataj. »Slovenija je v prvi polovici leta 2006 dobila gastronomsko strategijo. Mednje sodi tudi morska »njiva« in vse, kar lahko naravnega na njej ali v njej vzgajamo ter pobere. Zato je odločitev družine Fonda, da začne z gojenjem brancinov, seveda na popolnoma naraven in strokovno kontroliran način, nadvse dobrodošla novost. Z veseljem bomo lahko naročali v restavraciji »piranskega brancina« ali ga pripravili na domačem žaru. Med obiski ribarnic se je značilno reklamiranje t.i. divjih brancinov že sprevrglo v pogosto smešnico. »Piranski brancin« s svojo blagovno znamko torej zagotavlja vse tisto, kar danes v sodobnem prehranjevanju, polnem ugank, prelišen in zavajanj, nujno potrebujemo.«

Spletna stran, kjer prodajajo sveže ribe

Ribogojnice dosegajo svojo točko preloma pri 200-240 tonah rib na leto. Maksimalna kapaciteta ribogojnice Fonda je 85 ton. »Zavedamo se, da nimamo kapacitet za veliko proizvodnjo, zato je naša konkurenčna prednost kakovost,« razloži dr. Fonda. Vendar kakovost ni vodilo samo pri izdelkih. Odlično so pozicionirali svojo blagovno znamko, ki zadošča vsem merilom najvišjega ranga, a hkrati ostaja cenovno dostopna vsakomur. Vsa vizualna komunikacija je zasnovana za produkt najvišje kakovosti (predvsem gre pohvala izvorni, funkcionalni in estetsko zasnovani embalaži ter spletni strani); najvišjo kakovost dobite po ceni, ki je primerljiva s ceno ostalih rib, le da vam je piranski brancin dostavljen na dom ter da zagotavlja svežino in najboljše prehranske karakteristike. Dvojna dodana vrednost torej. Verjetno je spletna stran www.fonda.si tudi edina na svetu, kjer lahko kupiš sveže ribe. In to zagotovijo z oznako datuma ulova, z imenitno embalažo, ki kupcem omogoča, da svežo ribo podarijo celo za darilo, ter brezplačno dostavo, ki prepriča še tako nejevernega Tomaža.

Slovenski uspeh: družinska zavzetost, znanje, cenovna dostopnost, spreten izkoristek spleta.

Kletke so postavljene, školjčiče prenovljeno, družina Fonda pa se lahko pohvali celo z imenitim ribogojkim plovilom Atlas 50, ki ga je posebej zanjo razvilo podjetje Seaway. Trenutni izzivi so ureditev mesta iztovarjanja, povečanje kapacitet in končanje distribucijskega centra.

Mala malica za družino Fonda, bi zatrdil vsak, ki jih dobro pozna. Čeprav farma piranskih brancinov ni turistična točka, na morje odpeljejo vsakega, ki pokaže za to zanimanje. Morda pa je to način, s katerim prepričajo obiskovalce, da je njihova podjetniška zgodba zares izjemna. Ko gledaš v njihove oči in poslušaj, s kakšnim žarom pripovedujejo o svojem projektu, kako ponosni so na vsako ribo, ki jo vzgojijo, ti takoj postane jasno, zakaj jih spremlja uspeh.

In čeprav se zdi nerazumno, da nekdo doktorat iz molekularne biologije zamenja za ribogojnico, ti je, ko stojiš na čolnu na sredini Piranskega zaliva in se pogovarjaš s člani družine, hitro jasno, kje se skriva recept. Vse skupaj je preprosto velika ljubezen. ■

Andreja Lajb se ukvarja s komunikacijami – vizualnimi in verbalnimi – in z mreženjem.

Žiga Vavpotič raziskuje uspeh. Je študent mednarodnih odnosov in ekonomije.



Izbrala sem si
zanesljivega
partnerja.

VEM ZAKAJ.

www.nlbskupina.si

Življenje nam iz dneva v dan postreže z novimi izzivi. Z njimi se najlaže spoprimemo, če imamo ob sebi trdno, zanesljivo in strokovno finančno institucijo. **NLB Skupina** je največja slovenska mednarodna finančna institucija, ki z izkušnjami, znanjem, poznavanjem lokalnih trgov in navad, uspešno pomaga svojim strankam na poti k poslovnim in k osebnim uspehom. Bančništvo, leasing, trgovinske finance, zavarovalništvo in upravljanje s premoženjem so le del storitev **NLB Skupine**, ki zagotavljajo trdnost, varnost, zanesljivost in partnerstvo, kar zna ceniti že več kot štiri milijone zadovoljnih strank. Zanje skrbijo strokovnjaki na osemnajstih trgih v 56 članicah **NLB Skupine**. Našo velikost in moč so ustvarjali z nami zadovoljni posamezniki. Tega se zavedamo in na tem gradimo naš prihodnji razvoj. Ker vemo zakaj.

NLB  Skupina

NLB d.d., Trg republike 2, 1000 Ljubljana