

UGO FONDA, BIOLOG, RIBOGOJEC IN POTAPLJAČ

# Z morske njive je treba znati pobrati najbolj

Družinsko podjetje Fonda.si uvaja blagovno znamko, kakršnih je v Sloveniji bistveno precej in ribogojnico, v kateri zdaj pridelava 70 ton brancinov, v nekaj letih jih bo že sto ton, moč

BORIS ŠULGIČ

**N**i vsaka riba riba. S temi besedami je o družinskem podjetju Fonda.si največ povedal Japec Jakopin, »rihi« solastnik družbe. Država z majhnim delom morja si ne more privoščiti velikih količin. Zato ji ostane samo kakovost. Tega se zares zaveda premalo tistih, ki bi lahko pomembneje vplivali na drugačen odnos do najbolj zdrave in okusne hrane, ki jo premoremo. Statistika zgovorno pove, da Slovenci pojedjo v povprečju 5,6 kilograma rib na leto, Italijani 22, Skandinavci 23, Španci pa 25 kilogramov na leto. Slovenci pridelamo v morju le pičlo desettisočinko vseh v evropskih ribogojnicah vzgojenih rib. Imamo pa neizmerno srečo – najverjetneje je ta delež tisočinke gore rib bistveno boljši od večine drugih. Zasluga gre družinskemu podjetju Fonda.si iz Lucije, v katerem so oče Ugo, hči Irena in sin Lean, vsi trije diplomirani biologi (Irena tudi doktorica molekularne biologije), z veliko znanja in zanesenjaštva postavili visoki standard slovenskega ribogojstva. Tudi poznavalci rib ne morejo ločiti kakovosti vzgojenega brancina od ulovljenega (»divjega«).

Ugo Fonda spada pravzaprav med najboljše slovenske poznavalce morja v Sloveniji, saj je med drugim v njem preživel več kot deset tisoč ur. Najprej je delal na kliniki za nuklearno medicino v Kliničnem centru, bil sedem let direktor piranskega zdravstvenega doma, potem prevzel potapljaštvo kot samostojni podjetnik in leta 2003 od podjetja Mariva odkupil morsko njivo z nekaj nasadi školjk in ribogojnico, v kateri zdaj pridelava 70 ton brancinov, v nekaj letih jih bo že sto ton (mladice so v glavnem že v morju), močno pasi prizadeva, da bi jih vsaj 200 ton. **Kako to, da ste prevzeli dejavnost ribogojstva, ko pa vemo, da vašim predhodnikom posel ni najbolj cvetel?**

Vsakič, ko sem razlagal, da kupujem ribogojnico, so me vsi spraševali, zakaj naši predhodniki niso uspeli. Vsaj 20 ljudi me je to vprašalo. V mojem življenju je večkrat tako. Tudi pomembne odločitve sprejemam intuitivno čustveno. Intuicija pa je kljub vsemu posledica izkušenj in znanja. Nemogoče je, da ta posel

ne bi uspeval. Divjih rib bo vse manj, še posebej v našem morju. Povpraševanje na trgu narašča. Slovenci se šele učijo jesti morske dobrote. Če bomo čez nekaj let pridelali sto ton, bo to komaj pet dekagramov na Slovenca na leto. Zakaj bi morali Slovenci jesti ribe iz daljnih morij, ribe, ki imajo najmanj en teden, preden pridejo do prodajalca, če pa lahko doma pridelamo bistveno boljše. Prodajamo sicer tja, kjer dosegamo najboljše cene, toda domoljubno si rečem, da je škoda izvoza teh rib in kupovanja tistih iz oddaljenih držav.

**Zakaj so torej vaši predhodniki propadli?**

Pred kakimi 20 leti je postalo ribogojstvo prava modna muha, veliki bum, za katerega je kar nekaj denarja prispevala EU in tudi slovenska država. Ko so se državne injekcije zmanjšale, so denimo v Marivi ugotovili, da je zasluzka premalo. Hkrati so se začeli ukvarjati s trgovino, ta pa je vedno bistveno donosnejša od proizvodnje. Poleg tega se ribogojstvo ne da delati iz pisarne ali iz Ljubljane. Moraš biti na kraju dogajanja, moraš živeti s tem, preganjati kormorane, tudi »kot morane« brez kril. Poskrbeti moraš za čustveni nadzor, mora bititvoje, to delo moraš imeti rad, moraš izbrati sodelavce, jim zaupati... Če ni vsega tega, se pojavijo spekulacije, interesi, kraje, ki uničijo vse.

**Ali ne bo skušnjava prevelika in boste tudi vi spoznali, da je trgovina donosnejši posel?**

Že zdaj se nam to dogaja, saj nas kupci spodbujajo in sprašujejo, da bi jim dobavili še kaj. To nas malce izziva, vendar v drugo smer. Poskušali bomo pridelovati še druge vrste rib in školjk. Radi pa bi ostali kakovosten, resen, dosleden proizvajalec, ki mu bodo potrošniki zaupali.

**Lahko predstavite podjetje in kako ste vlagali svoje deleže?**

Posla se ne bi mogli lotiti, če ne bi imeli lastnih prihrankov iz potapljaške dejavnosti. Iz potapljaškega podjetja Unic Sub Fonda s. p. smo lani ustanovili družinsko podjetje Fonda.si, ki je prevzelo ribogojstvo. Trije člani družine, vsi biologi, imamo večinski delež družbe. Četrti partner je znani slovenski podjetnik Japec Jakopin, ki je še bolj kot v Sloveniji uveljavljen v tujini, in to v navtični industriji. Vsekakor je s svojim znanjem in referencami nadse pomemben solastnik, saj je vložil precej

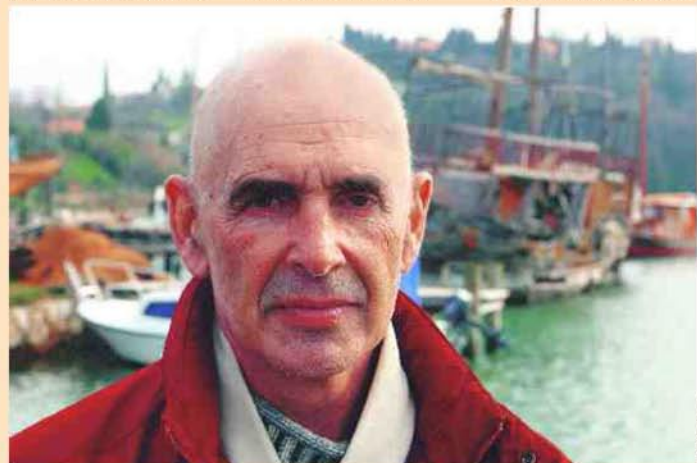
denarja, pomagal pri zagotavljanju bančnih jamstev in je na vse načine zelo pomemben člen družbe. Sin Lean se je po diplomirani biologije (diplomiral je s temo o vsebnosti živega srebra v ribah Tržaškega zaliva) ukvarjal s potapljaštvom. Irena je delala na nacionalnem kemijskem inštitutu v Ljubljani, kjer je izvajala poskuse pri gojenju humanih celic za farmacevtsko industrijo. Prav ona je še najbolj oklevala. Tudi meni je bilo posebej žal, ker sem se počutil odgovornega za njeno znanstveno kariero. Sicer pa upam, da se bomo pri našem delu lahko vključevali tudi v zahtevnejše (takšne in drugačne) znanstvene raziskave, povezane z morjem in življenjem v njem. Zdaj smo že partnerji širšega mednarodnega raziskovalnega projekta (v Sloveniji je nosilec

60-odstotni delež nepovratnih sredstev. V takih razmerah se investicije splačajo. Toda do evropskih sredstev ni ravno lahko priti. Najprej potrebuješ vsaj ped debelo mapo dokumentov. Potem moraš najprej sam zagotoviti ves denar in celotno naložbo izpeljati z lastnim (ali bančnim) denarjem. Šele s tem ko končaš naložbo, dokažeš, da si sposoben in upravičen do pomoči evropskih sredstev. To je pravilno. Ves čas moraš sproti dokazovati, da si uspešen in da je podjetje živo. Poseben problem naših naložb je strošek financiranja. Čakati moramo najmanj tri, še bolje štiri leta, da ribe zrastejo. Večje so ribe, manjši je relativni vložek (torej vrednost mladice, transporta, mrež, čuvanja, goriva, hrane ...) Ves ta čas mora biti vse v redu. Ne smemo doživeti prevelikega neurja ali kakšne bolezni ...

krški nuklearki. To znanje pa je več kot uporabno pri vzdrževanju in obnovi mrežastih ribjih kletk. Te je treba redno pregledovati, menjavati mreže, pregledovati sidrišče in skrbeti zanj (da neurje ne povzroči prevelike škode). Komplementarnost ribogojstva in potapljaštva je ena naših najpomembnejših prednosti. Ribogojnico smo poznali od prej. Če bi morali posebej, na uro, naročiti potapljače, bi to bil zelo visok strošek. Mi pa lastne potapljače zaposlujemo tedaj, ko ni dovolj drugega, naračenege dela.

**Tudi strokovnjaki so opazili, da so ribe iz vaše ribogojnice pravzaprav podobne kakovosti kot »divje« ribe. Kako ste to dosegli?**

Pomembne so štiri stvari. Kupujemo posebej izbrane mladice iz Francije, ki jih drugi večinoma nimajo. Drugič je to



UGO FONDA

Nacionalni inštitut za biologijo, morska biološka postaja) o vplivu ribogojstva na okolje – ECASA.

**Koliko je bilo vseh vlaganj in koliko je bilo nepovratnih sredstev?**

Doslej smo vložili milijon evrov. V ta znesek pa nismo vračunali vložnega dela, skrbi, časa. Samo za hrano smo lani namenili 200 tisoč evrov. Doslej smo od evropskih strukturnih skladov pridobili 80 tisoč evrov nepovratnih sredstev, kar smo ocenili kot zelo dobro popotnico. Dolej je EU zagotavljala 47-odstotni delež nepovratnih sredstev v posameznem projektu. Od letos v novi strategiji namenja

Precej sreče imamo pri zavarovalnici Triglav, ki je že po letu poslovanja z nami ugotovila, da smo dovolj resno podjetje.

**Kako združujete potapljaštvo in ribogojstvo?**

To je pravzaprav idealna kombinacija in naša pomembna prednost. V našem podjetju se ukvarjamo s tremi dejavnostmi. Izvajamo potapljaška podvodna dela, ukvarjamo se z ribogojstvom in ob tem zastopamo švicarsko podjetje, ki izdeluje in postavlja plavajoče, pontonske pomole. Naši potapljači lahko izvajajo najzahtevnejša potapljaška dela, denimo pri hidroelektrarni v Mariboru ali

hrana Biomar, ki velja za najkakovostnejšo, a tudi daleč najdražjo hrano za ribogojnice. Sestavljena je predvsem iz žitaric, soje in morskih organizmov. V deklaraciji jamčijo, da ne vsebuje nobenih sestavin, ki izvirajo iz kopenskih živali. Tretji element so mreže, ki jim mi ne dodajamo nobenih sredstev proti obrasti, zaradi česar moramo mreže menjavati vsake dva ali tri mesece (poleti pogosteje kot pozimi). Četrti razlog za kakovost naših rib je, da so ribe drugi dan po izlovu pri uporabniku, torej sveže. Ena od hib gojenih rib iz drugih držav je, da so teden dni na poti do kupca. Najpomembnejša pri

Foto Boris Šulgič

# boljši sad

no premalo – Leta 2003 je od podjetja Mariva odkupilo morskoro njivo z nekaj nasadi školkj n, močno pa si prizadevajo, da bi jih vsaj 200 ton

kakovosti je hrana. Zaradi takšne hrane so boljše tudi druge ribe, ki so tam v večjem številu zadržujejo v bližini našega gojišča. Našteli smo več kot 30 vrst rib, ki so tam v jatah. Nikjer drugje v našem morju ni na tako majhnem predelu toliko različnih vrst rib. Odločili smo se tudi za zdrave mreže, brez premazov, kar sicer zahteva od nas veliko več dela in stroškov, toda vsaj vemo, kaj vzgajamo.

**Kako skrbite, da ni boleznij?**  
Imamo dve vrsti veterinarskega nadzora in smo ga veseli. Specialista za zdravje rib Rosvita Sitar prihaja vsak mesec, jemlje vzorce, pregleduje ribe. Dvakrat do trikrat smo morali doslej uporabiti antibiotike. A te uporabljamo le pri mladicah, do enega leta starosti. Bilo bi predrago, če bi antibiotike uporabljali tudi pri odraslih ribah. Če zbolijo večje ribe, je to prepuščeno naravni selekciji. Pri pregledovanju naših rib smo ugotovili, da imajo 16-krat manj živega srebra kot divje ribe iste vrste. V ribarnic smo kupili tri ribe, ujele v Tržaškem zalivu in tri naše in jih dali pregledati na inštitut Jožef Stefan. Imamo prednost torej tudi pri tistih, ki jih skrbi vsebnost živega srebra.

**Koliko rib boste prodali letos?**  
Kakih 50 do 60 ton. Poleti je povpraševanje največje. prizadevamo si, da bi ribje mladice preživele vsaj štiri poletja v naših kletkah. V povprečju v tem času zrastejo na en kilogram. Toda prav neverjetno je, da niso vse enako velike. V štirih letih dosežejo najmanjše samo 30 dag teže, največje pa do 2,5 kilograma. Samice zrastejo bistveno večje. Odvisno je tudi od tega, kako požrešno se borijo za hrano. Ko bomo čez nekaj let pridelali sto ton na leto, bomo vsak teden prodali po dve toni. Deloma doma, deloma jih bomo prodali v Italijo. Doma jih prodajamo butično – po 2 evrov za kilogram.

**Kaj pomeni butično?**  
Kupec nas lahko pokliče po telefonu ali po internetu naroči, da želi naslednji dan toliko in toliko rib na dom. Peljemo tudi eno samo ribo. To počnemo edini na svetu.

**Ali ni to predrago?**  
Dokler jemljejo grostidi do 300-odstotno maržo, ne! Grostisom bi morali plačati več. To je edini način, da lahko dobi Slovenec svežo ribo na dom. Sicer pa delamo s tistimi ribarnicami, ki želijo delati z nami. Redno dostavljamo

ribarnici v Luciji, ljubljanskemu Leclercu (oni se najbolj trudijo), v Izoli bi radi imeli lastno prodajo v okviru prodajnega prostora tako imenovane ribje borze ...

**Kako nameravate povečati proizvodnjo?**

V portoroškem ribolovnem rezervatu zasedamo eno polje (štiri hektarje) in na njem bomo pridelali sto ton. Drugo polje je že več let nezasedeno, ker so dosedanja ribogojci tam opustili dejavnost. Prizadevamo si prepričati ministristvo za kmetijstvo, da nam dodeli to polje, ker bi tako lahko mi in država najhitreje prišli do dodatnih površin in proizvodnih zmogljivosti. Teh dvesto ton rib ne bi smelo biti prevelik problem za slovenski trg, saj bi pomenilo le kilogram rib na leto za vsakega desetega Slovenca.

**Kakšne so sicer razmere na trgu, kolikšna je potrošnja v Evropi?**

Slovensci zdaj porabijo približno 200 ton belih rib na leto. Povprečna poraba na Slovenca je (upoštevajoč tudi plave in sladkovodne ribe) je 5,6 kilograma na leto. V Italiji jih pojedjo 22, Skandinaviji 23, Španiji 25 kilogramov. Mi smo pri repu. Zato bo v Sloveniji zelo dobrodošla oglaševalska kampanja, ki jo pripravlja EU in Slovenija v okviru nacionalnega strateškega načrta za ribištvo in ribogojstvo. Za te namene bodo predvideli do sto odstotkov nepovratnih sredstev. Radi bi prepričali prebivalstvo, največkrat seže po morskii hrani. V Sloveniji bodo takšne akcije nujne, tudi z zdravstvenega stališča, seveda je najboljša reklama – dobra hrana sama. Če bomo pri nas proizvedli sto ton, jih Grki do 120 tisoč ton, Turki te številke presegajo. Podobno velike količine pa vzgajajo tudi Španci, Italijani in deloma Francozi. Hrvati vzgajajo okoli štiri tisoč ton rib na leto.

**Ali zaradi uživanja morskiih organizmov Japonci živijo dlje?**

Morda je to tudi eden od dejavnikov. Predvsem je odločujoč način življenja. Toda morskii hrana vpliva na razvoj možganov, živčevja, saj vsebuje kakovostne proteine in maščobne kisline omega tri.

**Prj ste omenjali nove vrste, ki jih boste gojili ...**

Poskušali smo že gojiti pice, vendar jih v prihodnje ne bomo gojili skupaj z brancini, ker so pici agresivnejši in brancin om

odžirajo hrano. Seveda bomo prešli tudi na orade in razmišljamo o robih (rombih) ter drugih vrstah.

**Koliko vplivajo gojišča na okolje?**

Prej sem omenjal široko zastavljeno raziskavo ECASA evropskih inštitutov, v katero smo vključeni tudi z našo ribogojnico. Dosedanje znanstvene raziskave so potrdile, da je vpliv našega gojišča minimalen in prostorsko omejen. Glede na to, da smo našeli čez 30 vrst rib, ki se hranijo s tistim, kar ostane in pade iz kletk, lahko trdimo, da je naš vpliv pozitiven tudi za druge ribe. Riba dihažo s škrgami, ki so zelo občutljivi organ. Zelo hitro zaznajo vsa porušena ravnovesja v morju. Kletk ne selimo, res se pod kletkami nalagajo sedimenti, toda druge ribe in organizmi jih pridno predelujejo. Kakovost vode, ki se seveda na tem mestu pretaka s tokom, povsem ustreza visokim standardom, ki smo si jih zastavili. Bolj kot v morju primanjkuje prostora na kopnem. Za takšno dejavnost je potrebnih kar nekaj površin – pristanišče, skladišča, sortirnica rib, pranje mreže ...

**Ribogojstvo je perspektivno predvsem zato, ker se klasičen ribolov hitro zmanjšuje. To zimo so domači ribiči ujeli zelo malo rib.**

Razlog je v prelovu. V zadnjih 30 letih so v severnem Jadranu prelovali večino rib. Morje je zdaj stokrat bolj izkorščeno kot pred polstoleta. Kot prometna pot, kot marine in navtični turizem, prisotnost kopalcev, plavalcev in vseh drugih športnikov (od jadralcev do potapljačev), na tone kozmetičnih sredstev gre v morje, že to, da kopalci stopajo po obali, veliko vpliva. Obnašanje rib se je povsem spremenilo. Najbolj značilno to velja za ciplje, ki so se včasih nemoteno zbirali ob portoroški obali, zdaj pa nič več.

**Koliko ur ste že preživeli v morju?**

Vsaj pet tisoč potopov imam za sabo in to pomeni več kot deset tisoč ur pod vodo. Seveda sem včasih delal tudi po devet ur naenkrat. Name je prežalo neštet o nevarnosti. Nekajkrat sem komaj preživel. Enkrat me je pri delu na jezu hidroelektrarne skoraj povleklo skozi loputo, kjer bi me zmelalo. Enkrat se je utrgala rinka, ki je napejala vrv s škripcem. Ta je odletel kot velik kamen s frácie

## OSEBNA IZKAZNICA

**UGO FONDA** je najverjetneje eden zadnjih Portoročanov, ki se je rodil v domači hiši (v bližini današnjega Avditorija), in sicer 20. marca 1947. Po horoskopu je torej riba, zaradi česar je z eno besedo pojasnil njegov odnos do morja. Je diplomirani biolog, z enoletnim podiplomskim študijem nuklearne medicine. Sedem let je bil direktor Zdravstvenega doma Piran, zgodaj je postal član Zelenih Slovenije, bil dva mandata piranski podžupan in dva mandata piranski svetnik. Zdaj je direktor Unič Sub Ugo Fonda, s. p., iz katerega je nastala družba Fonda.si, kjer je direktorica dr. Irena Fonda.

tik mimo moje glave. Enkrat me je povozil čoln in mi prerezal kožo na glavi. Takih dogodkov je bilo nič koliko.

**Znani ste po različnih dejavnostih, povezanih z morjem. Če bi vse sešteli, bi lahko napisali zajetno knjigo. Med drugim ste poskrbeli za pokop kita in delfina, katerih okostje je zdaj kje?**

Okostje mladega kita in starejšega delfina iz slovenskega morja bodo razstavili v predverju novega muzeja, ki nastaja v Rožni dolini. S temi pravimi kostmi bo veliko dela za vzdrževanje. Veliko laže bi bilo, če bi bili odlitki iz plastike.

**Bili ste tudi velik zagovornik podvodnih grebenov ...**

Sem še zmeraj zagovornik takih grebenov in še delam za ta projekt. Vsak dan bolj sem prepričan, da je to pametno. Da bi namreč na določeni delih morskega dna postavili določene graje ne strukture, v katerih bi zagotavljali zatočišča in bivališča različnih morskiih organizmov in živali.

**Kaj pa naseljevanje morja z mladimi? To, kar počnejo Japonci ali pa ribiči po slovenskih rekah?**

Tudi tega projekta bi se morali lotiti načrtno in preudarno. Najti bi morali financerja in posebno tehnologijo. Morda bi bilo na začetku pametneje, če bi zajeli mladice in jih nekaj časa gojili v nadzorovanih območjih. Večkrat sem že pisal, da bi morali skrbeti za več oblik varovanja morja. Zdaj poskušamo ohranjati pasivno, kar se ohranjati da. Za tako varovanje smo prepoznati, da bi bili lahko učinkoviti. Poskrbeti bi morali za aktivnejše ukrepe, ustvarjanje boljših razmer, tudi z naseljevanjem mladice.

**Kaj pa menite o otoku in novem akvariju?**

Sem za umetni otok, če bo struktura njegove obale apnenčasta in ne bo zgrajen iz betonskih sten. Če bo na otoku primeren, sredozemski botanični vrt, sem za, če bodo gradili hotele, pa ne. Seveda podpiram tudi prenovo piranskega akvarija, vendar bi moral biti večji. Seveda ne moremo imeti takega, kot ga imata Monte Carlo ali Genova. Toda takega, ki bo prikazoval naše življenje in posebnosti našega morja, z novimi ribami, ki se naseljujejo zaradi tropikalizacije, takega bi morali že imeti.

## POGLED VLAGATELJA

### Znanje in zanesenjaštvo



**JAPEC JAKOPIN**, lastnik podjetja Seaway in solastnik podjetja Fonda.si: »Družinsko podjetje Fonda.si je lep primer združevanja družinskega znanja in zanesenjaštva. Zadnjih 50 ali 60 let so imela družinska podjetja pri nas nekašen slabšalni prizvok. V resnici pa takšna podjetja dajejo pomemben prispevek k ekonomiji v najbolj razvitih državah na svetu. Fondovi živijo tisoč let v tem prostoru in imajo odnos do okolja, sebe, morja in gospodarstva v tej državi. To je podlaga, na kateri bi morali graditi blagovne znamke. Ljudje mislijo, da so vse ribe iste. Fonda porabi toliko denarja za hrano, po kolikor drugi prodajajo smrdljive ribe iz uvoza. Slovenci bi enkrat že morali vedeti, da ni vsaka riba riba in da s količinami ne bomo nikoli uspešno tekmovali v svetu. Zato se mi je zdelo pomembno, da jim pomagam, da poskušamo v Sloveniji ustvarjati zaščitne znamke, ki bo odstopale od povprečja.«