



[RIBOGOJSTVO] Ribogojnica Fonda z lastno blagovno znamko rib Nakup brancina na spletu

Petra Šubic
petra.subic@finance.si

Družinsko podjetje Fonda.si ima v Piranskem zalivu edino zasebno morskorojniko za drugačne brancine od siceršnje ponudbe na trgu. Po kakovosti so primerljivi z divjimi brancini.

Družina Fonda je uspela s premišljeno usmeritvijo v kakovost, z razvojem lastne blagovne znamke in s spletno prodajo svežih rib, kar je bilo tudi nekaj novega. Poleg znanja so za vse to potrebovali tudi veliko denarja, malo pa tudi romantične vznesenosti.

Ljubezen do morja

Direktorica podjetja Irena Fonda pravi, da sta si njen oče Ugo in brat Lean močno želela ribogojnico. V Piranskem zalivu jo je oče pred petimi leti kupil od Marive za okoli 250 tisoč evrov. Njen razvoj je financiral z zaslužkom svojega nišnega podjetja Unic Sub Ugo Fonda, ki se ukvarja s potapljaštvom in podvodnimi deli.

S 50 do 80 tonami rib letne pridelave se ne kosajo z grškimi in turškimi ribogojnicami, ki so največje v Evropi, pridelajo pa do 10 tisoč ton rib na leto. Ker s količino niso konkurenčni, so se usmerili v zagotavljanje čim višje kakovosti brancinov. To se je poleg razvoja lastne blagovne znamke izkazalo kot dobra poteza.

Kakovost rib odvisna od hrane in datuma izlova

Kakovost brancinov je odvisna od tega, kaj ribe jedo in koliko so sveže, zato temu Fondovi posvečajo veliko pozornosti. Mladice ročno hranijo z najboljšo in najdražjo krmo, ki jih vsak dan stane od 1.500 do dva tisoč

evrov, odvisno od količine rib. Pri pridelavi ne uporabljajo kemikalij, z algami in drugimi mehanizmi obraščene mreže vsaka dva meseca ročno čistijo ...

O svežini rib pa kupce prepričajo z oznako datuma izlova, napisanega na posebni znački, ki jo ima vsaka njihova riba. »To so kupci dobro sprejeli, slabše pa trgovci, ki značke z naših brancinov v ribarnicah dajejo tudi na ribe drugih vrst in proizvajalcev, da bi jih prikazali bolj sveže, kot so v resnici,« trdi sogovornica. Dodaja, da se podobne vrste rib kot brancini v naših ribarnicah prodajajo v povprečju stari deset dni.

Velika vlaganja

Do zdaj so v ribogojnico vložili več kot dva milijona evrov. Pol milijona je na primer lani stalo plovilo, sofinancirano z evropskim denarjem. Prišteti pa je treba še strošek nakupa 38 kletk za ribe, ki so jih izdelali v sodelovanju s primorskimi Pensitom, verig, betonskih sidrskih blokov za kletke, 17 kilometrov vrvi in seveda strošek mladice in drage hrane zanje. Ves zaslužek vložijo v rast, osnovna sredstva in kakovost rib, prijavljajo pa se tudi na razpise za evropski denar iz skladov za ribištvo FI-UR, pravi sogovornica.

Uspeli z lastno znamko

Prve brancine iz svoje ribogojnice so dali na trg pred tremi leti, ko so jih večino izvozili v Italijo in prodali na tamkajšnjih borzah rib in restavracijam. Odkar jih tržijo pod blagovno znamko Fonda zdrava hrana in prodajajo po spletu, so na trgu bolj prepoznavni. »Ljudje vedo, da smo družinsko podjetje, ki se je zavezalo k visoki kakovosti in da te obljube tudi uresničujemo,« pravi Irena Fonda. Poleg brancinov gojijo



► Pridelava rib je glede na majhnost naše ribogojnice in veliko ročnega dela prej potraten kot dobičkonosen posel, pravi Irena Fonda iz družinskega podjetja Fonda.si.

še klapavice, prodajni program pa dopolnjujejo še z darilnimi vrečkami in boni za brancine, soljo iz solin za peko in kuho ter oljčnim oljem.

Cena njihovih brancinov ni toliko višja od drugih rib, kot so višji proizvodni stroški Fondovih. Razliko v ceni ustvarjajo tako, da ne prodajajo prek grostičnih posrednikov, ki imajo precej velike marže, ampak neposredno kupcem.

Prevojna točka

Dosegajo stabilno rast prodaje. Od 30 do 40 odstotkov brancinov prodajo v Italijo, večinoma restavracijam, po-

doben delež pokupijo domači gostinci, slabo desetino izbrane ribarnice, preostanek pa končni kupci. Lani je podjetje Fonda.si imelo 386 tisoč evrov čistih prihodkov od prodaje in minimalen dobiček.

Pridelava rib glede na majhnost njihove ribogojnice in zelo veliko ročnega dela ima sogovornica prej za potraten kot dobičkonosen posel. Pravi, da so zdaj dosegli prevojno točko, saj z zaslužkom od potapljaštva ne hranijo več rib. Po njeni oceni ribogojnica z letno pridelavo 500 ton rib zagotavlja preživetje, zanjo pa bi potrebovali osem milijonov evrov začetnega kapitala. ●

F ŠPANEK POJE ŠTIRIKRAT VEČ RIB KOT SLOVENEK

Za veliko jadransko tuno lahko iztržite mercedesa

- Gojenje in poraba rib se povečujeta: več kot 60 odstotkov rib, ki jih pojemo na svetu, je pridelanih v ribogojnicah.
- V hladnejšem morju ko ribe živijo, boljše so. Jadranske ribe so bile vedno med najbolj cenjenimi. S prodajo ene velike jadranske 300-, 400-kilogramske tune bi zaslužili dovolj za mercedesa 5500, pravi Irena Fonda.
- Po podatkih, starih dve leti, vsak Španec pojede 25 kilogramov morskih rib na leto, Italijan 22, Slovenec pa le 5,6 kilograma.
- Petgramska mladica v štirih letih v piranski ribogojnici zraste v 800-gramskega odraslega brancina.
- Podjetje Fonda.si slovenskim gostincem trži tudi kulinarčne specialitete, denimo iranski kavjar in britanske ostrige, italijanskih grositov Jolande de Colo in Castellanija, ki kupujeta njihove brancine.