

3. Dan ženskega podjetništva:

»Moč ženskega podjetništva v trajnostni predelavi hrane«

Že pred uradnim začetkom srečanja je v petek, 13. oktobra v prelepem ambientu **Hotela Convent v Ankaranu** prevevalo od navdušujočega mreženja ob kavi in prigrizku. Bližina morja in sosednje Italije je dala srečanju pomenljiv pridih, saj je potekalo v organizaciji GZS, Podjetniško Trgovske Zbornice, Slovenskega Deželnega Združenja, ter pod pokroviteljstvom GENERALI d.d., Zadružne Kraške Banke, Mreže Enterpride Europe Network, Evropskega sklada za regionalni razvoj, Ministrstva za gospodarstvo, turizem in šport ter Javne agencije SPIRIT.

Najprej je zbrane nagovoril **mag. Brane Lotrič**, predsednik upravnega odbora Podjetniško trgovske zbornice. V svojem navdihujočem govoru je poudaril, kako pomembno se je zavedati moči žensk, sploh, ker je že davno jasno, da svet podjetništva ni rezerviran le za močnejši spol in zbrane opogumil na njihovi profesionalni poti, obenem pa obljubil vso pomoč in podporo Podjetniško trgovske zbornice Slovenije.

Predsednica Sekcije podjetnic, **doc. dr. Mateja Vadnjal**, je ob želji, da prisotni od tega dneva s seboj odnesejo ne samo kakovostno povezovanje, temveč tudi konkretne rešitve, vpoglede v Nagovorila je s konkretnim vprašanjem: »Koliko podjetnic se je odločilo za samostojno pot tudi zaradi fleksibilnega delovnika?« in dobila enoznačen odgovor, da je to eden izmed ključnih faktorjev, ki vplivajo na podjetnice. V svojih delovnih dnevih namreč izpolnjujejo veliko različnih vlog: čutijo veliko mero odgovornosti do skrbi za družino, zaposlene, dom, firmo, poslovne partnerje.

Andrej Šik, direktor Slovenskega Deželnega Gospodarskega Združenja, je izpostavil neposredno bližino Italije, predvsem v odnosu na avstrijski in nemški trg, h kateremu se slovenski podjetniki tako radi ozirajo. Pogosto pa spregledajo, da je Italija še bližje in željna sodelovati, da so pripravljeni tudi sami veliko narediti pri dostavljanju ključnih informacij glede podjetniškega okolja in zakonodaje, da bi naši podjetniki še lažje vstopili na ta trg. Za konec je dodal, da je »Italija enako neprijazna do slovenskih, kakor tudi do svojih podjetnikov«. Na tak način je zbrane pozval, da dajo več priložnosti temu okolju, ter navedel konkretne primere, kako lahko pri tem pomagajo.

Ker povezovanje podjetniških okolij podpira tudi Javna agencija Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije, je z dobro predstavitevijo statističnih dejstev, ki govorijo v prid dobrim trendom zastopanosti žensk v mednarodnem poslovnem okolju, z optimizmom zaključila **Nataša Hribernik iz SPIRIT Slovenija**.

Gospa **Emanuela Bratos**, direktorica Zadružne Kraške Banke, ki je dogodek tudi podprla, je prav tako povabila k sodelovanju, tudi, ker so vsi zaposleni dvojezično govoreči. Predvsem pa navedla hvalevredno zastopanje ženske populacije v njihovem delovnem okolju, predstavila sistem zadruga in njihovo delovanje, banko pa z vsemi podružnicami in možnostmi mednarodnega sodelovanja osvetlila tudi izven meja, torej v slovenskem okolju.

*Dan se je nadaljeval z **OKROGLO MIZO: »S hrano bolj odgovorno in trajnostno«***

Iva Verbnik iz podjetja Barbios, kjer se zavzemajo za spoštovanje tradicije z uporabo zdravih rastlin na Slovenskem, manj uvoza, prilagojenostjo živil našega okolja našim potrebam, je izpostavila, da trajnost ni le to. Da je tudi naslavljanje različnih skupin ljudi, še posebej v obliki vključevanja ljudi z roba družbe, ter da je pomembno slediti načelu »fast-good«, torej kako hitro lahko pripravimo polnovreden obrok. Jasno je namreč, da v pomanjkanju časa pogosto posežemo po nečem hitrem, ki pa je osiromašeno s hranili, zato še toliko več pozornosti dajejo temu, da so njihovi izdelki hitro pripravljene in polne hranljive vrednosti.

Na uporabo domačih živil in dejstvo, da manj transporta, pomeni manj odpada in ponuja ogromno prednosti, se je navezala tudi **Alma Ramčilović Jesih, predstavnica podjetja Geaprodukt, d.o.o.** Predvsem je bilo pomembno izpostaviti, da so ne le logistično podjetje, ampak pomemben člen med pridelavo in potrošnikom. V obliki zbirnega centra skrbijo za odkup domače pridelanega blaga, z mikro zelenjem in hidroponiko pa tudi za pridelavo živil.

Tematika, ki je izrazila resnost situacije in pomembnost govora o teh, na prvi pogled, vsakdanjih temah, je bila izpostavljena tudi kot navezava na članek: »Hrane na svetovnih trgih primanjkuje«, kar je gospa Ramčilović zelo slikovito razložila iz primera lastnega podjetja, hkrati pa izpostavila tudi izzive pri kadrih, vremenskih razmerah in ostalih faktorjih, ki vplivajo na kakovost dobavljene hrane, ki nenazadnje pristane pri potrošniku, v vrtcih, šolah, ostalih institucijah. Zato se z najvišjimi standardi, s certifikatom, ki obljublja najvišjo kakovostn svetovnem nivoju, poslužujejo tudi »ready-to-eat« programa, ki naj bi tako gospodinjstvom, kot večjim odjemalcem omogočil na hiter način poskrbeti za kakovostne obroke.

Temu razmišljanju se je pridružila **Jana Kolenc Muženič, Food Safety Managerka na SIQ.**

Strokovno se ukvarja ravno z regulacijo varnosti hrane, ki pride do končnega potrošnika. Izpostavila je, da si želijo komunikacije s tistimi, ki pridobivajo certifikate, da to niso kratki in enostavni postopki, da pa ne bodo popuščali pri kakovosti, čeprav je resno dejstvo, da v svetovnem merilu primanjkuje hrane. Slovenskim podjetnikom so pripravljene pomagati že preden stopijo v postopek pridobivanja certifikatov, saj je njihova želja postaviti na tržišče čim več inovativnih, a kakovostnih proizvodov.

Špela Kocjančič, predstavnica podjetja BoneR, ki je zavezana k zmanjševanju odpada v mesni industriji z izdelavo BoneR; prave kostne juhe po tradicionalnem receptu naših prednikov. Nekaj, kar predstavlja v industriji obremenitev, je v bistvu naraven vir kolagena, vitaminov in mineralov, ki imajo številne koristi za naše zdravje. S pripravo te juhe, se zavzemamo za boljši izkoristek surovin v mesni industriji, zmanjševanje odpadkov v prehrani in seveda številne prednosti za človekovo zdravje.

V imenu **spozorja Generali d.d.** je pred odmorom za kavo v nagovoru **strokovna direktorica, gospa Damjana Blažek Suša**, predstavila zavarovalne produkte, posebej primerne za podjetnicam, saj se premalo zavedamo, kako zelo varnost našega posla, zaposlenih in najožjih življenjskih sopotnikov sloni ravno na ženskah. Pomembno je odgovorno pristopiti tudi k situacijam, ko ne gre vse po načrtih.

Druga okrogla miza, poimenovana »Iz domačega vrt na mizo, naš privilegij«, je spodbudila razpravo o tem, kako lahko vsak doprinese k samooskrbnosti, kot veliko prednost je to, da ničesar od živil ne kupi v trgovini, izpostavila gospa **Vesna Guštin Grilanc**, ki prihaja iz Italije. Kot strokovnjakinja kraških tradicij in tradicionalne lokalne

etno gastronomije, je napisala tudi knjigo, ki je, na njeno veliko veselje, v zbirki vsake prave gospodinje. Poudarila je pomembnost ohraniti vrline starih dobrih kraških kuharic, ki so iz pomanjkanja znale ustvariti gastronomske delicije. Tudi osebno se trudi trajnostno in s samooskrbo pridelati živila, od njive do krožnika, in meni, da je to do določene mere, tudi v širšem smislu vzdržno ter možno izvesti.

Janina Cotič, predstavnica Pekarne Cotič, ki je bila ustanovljena leta 48, pravi, da počasi tudi v sodobnosti zopet cenimo kruh in znamo z njim skromno ravnati. Od odprtja pekarnice s strani njenega dedka so se časi občutno spremenili. Ponudbo so razširili iz kruha na sladica in ostali sodoben program, a v znak čim manj zavržene hrane tudi sama uči svoje otroke, da je kruh prav tako dober drugi, tretji dan po nakupu. Se pa, čeprav je tu veliko izzivov, trudijo držati le najvišje kakovosti že pri osnovnih sestavinah, kar daje izdelkom sicer nekoliko višjo ceno, a tudi boljšo pozicijo tako na trgu, kot v smislu trajnosti. Izpostavila je tudi izobraževanje, osveščanje, kako je to poglobitnega pomena za dolgotrajen uspeh, predvsem v smislu odgovornosti do okolja ter naše skupne prihodnosti.

S podobnim razmišljanjem je nastopila tudi **Katarina Uršič, predstavnica Kmetije Pustotnik**. Veseli jo, da potrošniki čedalje bolj čislajo domače, predvsem z vidika razumevanja odstopa od cen, v primerjavi z manj kakovostnimi živili. Statistika, da se zelo malo mladih odloča za poklic kmetovanja, je srh vzbujajoča, sploh ob misli, da smo od teh dejavnosti odvisni čisto vsi prebivalci. Tudi ona je na strani izobraževanja, vzgajanja tako končnega potrošnika, kot tudi naših naslednjih rodov. Hkrati pa ravno iz tega izvora poudarja izzive, ki jih prinaša tovrstna finančna vzdržnost, saj je njej konkretno v družinskem podjetju iz naslova nasledstva pripadla ravno ta problematika.

Da so prehranska dopolnila pomemben dodatek za dolgotrajno zdravje in boljše življenje, se je strinjala **Petra Marinko iz Minka.si**. Ugotovitev pa je, da zaradi čedalje večje osiromašenosti živil postajajo nujnost. Pri tem je izpostavila veliko problematiko pri regulaciji kakovosti, ki ravno na področju prehranskih dopolnil ni tako dosledna, kakor na primer v kozmetični industriji, pa gre lahko za bistveno večja tveganja za obče človekovo zdravje.

Vsebinske iztočnice okrogle mize so se nadaljevale v razpravo in vprašanja s strani občinstva, vsi prisotni pa so se strinjali, da je edina rešitev razmisliti o samooskrbi, o odgovornem ravnanju z resursi in prizadevanjem, da vsak posameznik lahko doda svoj košček v mozaik sledenja kakovosti ter izbiri polnovrednih živil.

Sledilo je predavanje, gospa **Suzana Agostini iz agencije SPIRIT**, je na slikovit in neposreden način tudi iz lastnega življenja dobro osvetlila tematiko **Odločitev - vsakodnevnih o hrani in strateških, o prenosu lastništva**. Ključni poudarki so bili o pomenu čustev na naše odločitve in na posledicah, ki jih imajo: če govorimo o hrani, na naš videz in počutje, če govorimo o podjetništvu, pa na kasnejši, pomemben razplet dogodkov.

Namesto klasičnega memoranduma, so prisotni v duhu sodobnosti in prilagodljivosti druženje sklenili z **Zavezo**, poimenovali so jo **Soustvarjamo rešitve za odgovorno ravnanje s hrano**. Doc. dr. Mateja Vadnjak, predsednica Sekcije podjetnic, je povabila k besedi **Lenčo Zorko**, ki je entuziastično razložila glavne vsebinske smernice. Vsebina zaveze poudarja sodelovalne poslovne modele za odgovorno ravnanje s hrano, razvojno naravnost za vzdržno prihodnost hrane in opolnomočenje za zdrave in trajnostne prehranske navade. Ob iskričnem celodnevem povezovanju dogodka s strani **Ane Marie**

Mitić, se je delovnih zaključil energični in v optimističnem duhu. Zavezo so kot sklepni povzetek dogajanja in strnjene rdeče niti vseh ugotovitev, prezentiranih na **3. Dnevu ženskega podjetništva**, podpisali vse prisotne udeleženke in udeleženci dogodka.

Nato je sledilo še mreženje ob prigrizku, posebej zasnovanemu pod krovnim imenom »Okusi Krasa«, ki so ga pripravili ob spremljajoči vinski spremljavi na **Posestvu Parovel**, ki se je odvijalo nedaleč od prizorišča uradnega dela, vendar v znak mednarodnega povezovanja na Italijanski strani, udeležence pa so pozdravili dvojezično, nakar so lahko uživali ob lahkotnem in inovativnem meniju kraških dobrot.