

**ALO**

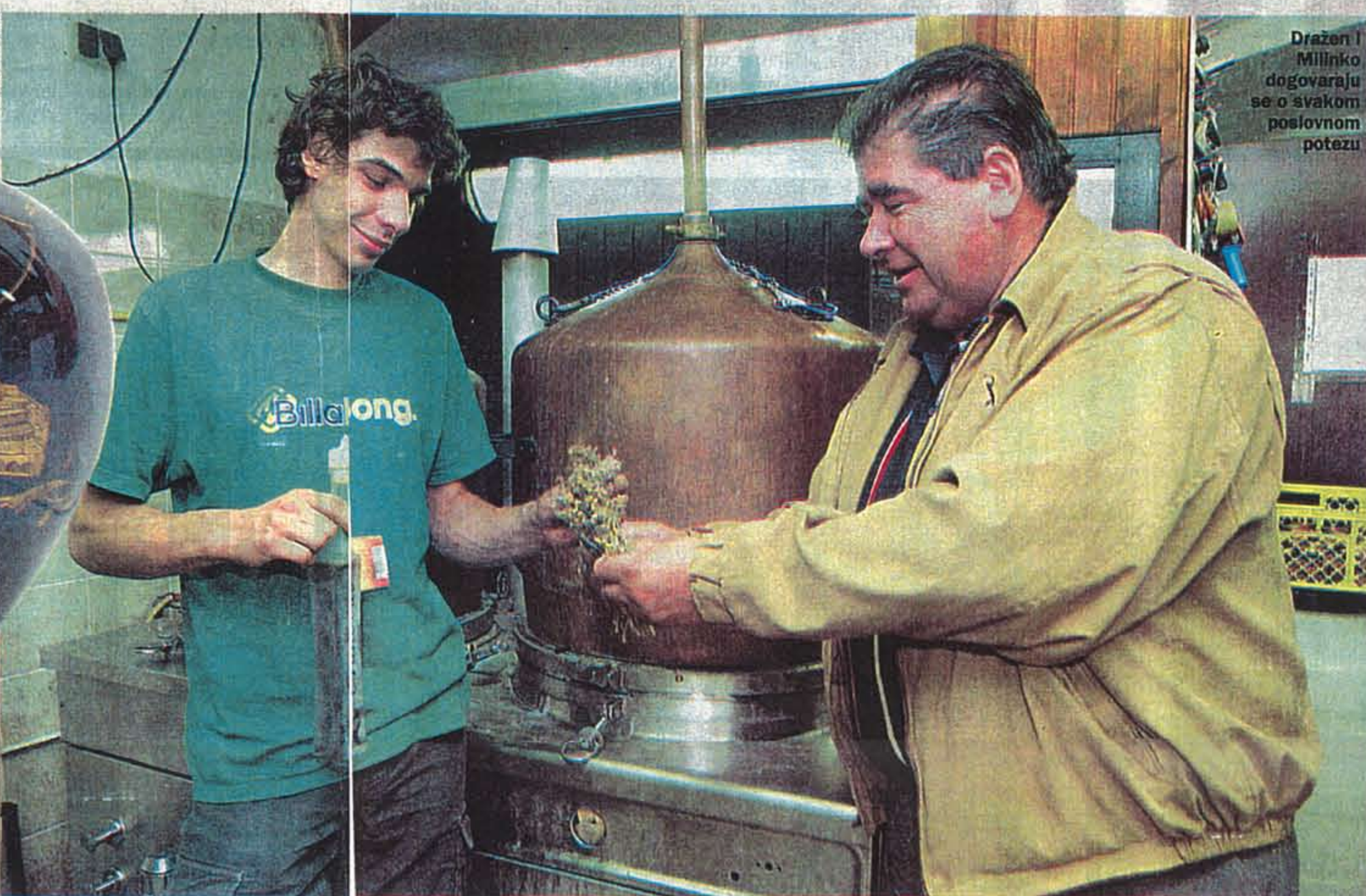
nik.hr

# radionica

Pakirano voće u medu i liker u rakija gospara prepoznatljiv su dubrovački suvenir



ZARKO BAŠIĆ



Dražen Milinko dogovara ju se o svakom poslovnom potezu

## OPOJNO voće i bilje

MARINKA ĐAKOVIĆ

Kad se nešto hoće, onda se to i može! To u posljednje tri godine potvrđuju i poslovni uspjesi Milinka i Dražena Perkovića, vlasnika obiteljske tvrtke MDM iz Samobora. Kako i ne bi kad se ovaj poduzetnički dvojac domaćem i stranom tržištu uspio nametnuti kao vrsni proizvođač domaće rakije, sušenog i konzerviranog voća. Nisu uspješni agresivnim marketinškim potezima ili poznanstvima s »važnim« ljudima, nego su dvadesetogodišnji sin, kao vlasnik, i pedesetogodišnji tata sa statusom pomoćnog radnika, zaigrali na kartu kakvoće. To im se isplatilo, jer su danas bocama njihovih voćnih rakija i paketićima sušenoga voća ispunjene police delikatesnih prodavaonica u Zagrebu i duty free-ja od dubrovačkog aerodroma do slovenske granice. No to nije sve! Zbog kakvoće dodijeljena im je i titula hrvatskog proizvođača, rezervirana samo za proizvođače koji su vrijedni izvoza u Europsku uniju. Koja im je dobitna kombinacija osigurala poslovni uspjeh? Krenuli smo do dvorca Podolje, snještenog usred šumovita klanca u predgrađu Samobora, kako bismo doznali odgovor. Dočekuje nas Milinko Perković, otvara masivna dvorišna vrata starog imanja i upoznaje s Draženom.

**O**tac i sin Perković prve su litre viljemovke ispekli u garaži, a potom proizvodnju proširili na druge vrste rakija i sušeno voće. Danas se proizvodi s oznakom MDM mogu naći i na europskim stolovima



Voćne rakije više prijaju s nekoliko zalogaja sušenog voća

pa volim reći da mi je taj posao u genima. Rođen sam u Cisti Velikoj, nedaleko od Vodica, pa sam kao pravi Dalmatinac zemljište oko vikendice ispunio čokotima vinove loze i sa 130 stabala kruške viljamovke. Jedva sam dočeka da rode, a kako sam po zanimanju kuhar, odmah su završile u loncu. No od njih nisam radio pekmez nego rakiju prema receptu prijatelja Slo-

venca. Ponudio sam je prijateljima i odmah su me počeli nagovarati da je proizvodim za tržište. Tada sam radio kao kuhar predsjednika dr. Franje Tuđmana i za business nisam imao vremena. No u glavi su mi se rojile brojne ideje, koje sam počeo ostvarivati 2002. godine, nakon što sam umirovljen kao časnik hrvatske vojske. Predložio sam Draženu, poljoprivrednom tehničaru, da osnuje obrt za proizvodnju voćne rakije. Zajedno smo smislili i naziv tvrtke - MDM Perković, sastavljen od inicijala prezimena i sinovljeva, mog i imena moje supruge Mire«, odaje Milinko, dodajući kako su potom kupili kotlove, prešu u kojoj se svakodnevno preša 10 tona jabuka, aparat za punjenje i staklenu ambalažu.

Dok je sin sa dvojicom pomoćnih radnika zadužen za proizvodnju, dostavu i nabavu, tata ugovara poslove i putujući Europom skuplja ideje. Kad se vrati kući u Breganu, izvještava sina i suprugu, koja će im se uskoro pridružiti u tvrtki kao knjigovođa, razgovaraju o svenu i pretresaju zamisli. Tako su se dosjetili i da svojim voćnim rakijama nadjenu imena hrvatskih izumitelja. »Tata je bio oduševljen nakon što je u Italiji našao rakije s

imenima Verdi i Vivaldi. Ako oni mogu pićima davati nazive po kompozitorima, zašto mi svoja ne bismo prozvali po izumiteljima. Tako je rakija od meda dobila ime Nikola Tesla, od kruške Slavoljub Penkala, od rogača Marin Getaldić, od borovnice Andrija Mohorovičić, a travarica je Faust Vrančić. Svi proizvodi iz serije »Hrvatski izumitelji« punjeni su u bocama



Nagrađena viljamovka i sušena kruška primjeren su dar za svaki ukus

### Isplativo ulaganje u dizajn

Kod Perkovićevih se sve proizvodi ručno i bez aditiva, a velika pozornost pridaje se i oblikovanju ambalaže. Zele stvoriti prepoznatljiv brend, pa su počeli surađivati s mladim dizajnerskim timom Hand designa. Zajednički su osmislili zanimljive elipsoidne boce označene imenima izumitelja, u koje se pune voćne rakije. Ova ambalaža oduševila je kupce, ali i žiri Cropaka 2005., natjecanja hrvatskih dizajnera, te je nagrađena zlatnom medaljom. Za bijelu porculansku bocu »Zagreb« nagrađeni su srebrnom medaljom, no još je važnija kao odličan suvenir grada Zagreba, ukrašena prepoznatljivom vedutom i crticama o povijesti grada. Punjena je viljamovkom i prodaje se u kutiji obloženoj nabranom tkaninom. U sličnoj se ambalaži nudi i kobaltna boca »Dubrovnik« punjena orahovačom, pićem dubrovačkih gospara.



od dva decilitra, pola litre i litre, i u svako je uronjeno odgovarajuće voće ili bilje: kruška, smička, koromač, kadulja, koje piću poboljšavaju okus. Dok se veće količine dostavljaju u 50 elegantnih restorana, manje su postale traženi darovi i suvenirni, otkriva Dražen, ponosno nam pokazujući sušene višnje, kruške, smokve, badem i breskve, pakirane u zgodne celofanske vrećice.

Voće se suši u obližnjoj sušari u Samoboru, dok suhe smokve stižu iz uvale Grebašnica. Posebna pozornost posvećuje se i bademu, koji nije mastan i zato je postao omiljena grickalica.

»Kako se tradicionalno voćna rakija pijucka grickajući suho voće, to nas je ponukalo da tržištu ponudimo i te proizvode. Kad sam slučajno probao ostatke borovnice korištene za proizvodnju rakije, zaključio sam da je dobra okusa i kako je ne bi trebalo baciti. Dražen i ja smo malo eksperimentirali, i borovnice uronili u liker, a drugo voće u med. Tako je nastao novi proizvod, odnosno set od tri zgodno oblikovane staklenke, koje su sve traženiji dar i suvenir«, na kraju će naš domaćin.