

ОРИГИНАЛНИ ПОДУХВАТ ХРАБРЕ ПРЕДУЗЕТНИЦЕ

Домаћи путер по идеји из света

Наташа Бузуровић, после вишегодишњег искуства као менаџера у ресторанима, прошлог лета отворила радњу за прераду језгастог воћа и путера „Nuts and fruits” како би обезбедила егзистенцију породици, пензију себи и сину који је аутистичан, место где ће по завршетку средње школе моћи да буде активан



Фото: Лична архива

„Nuts and fruits”: Наташа је власник, директор и продавац, мајстор за нове рецептуре, добављач, развозач робе и спремачица...

Не можете да замислите колико сам била срећна када сам уплатила прве доприносе за себе од своје радње! Са више од 16 година искуства, код различитих послодаваца, имам уписано само 6,5 година стажа: у једној издавачкој кући и из ресторана „Корто” у коме сам радила нешто дуже од две године, искрена је Наташа Бузуровић у разговору за Економетар.

Вредна, креативна, упорна жена и самохрана мајка, од прошлог јула – када није са кћерком Бојаном, студентом Правног факултета, и сином Алексом који је особа са аутизмом и средњошколац – проводи време на Новом Београду у малом локалу, у стамбеном Блоку А.

У радионици за прераду, продају језгастог и сувог воћа и домаћих путера „Nuts and fruits” она је власник, директор и продавац, мајстор за нове рецептуре и административни радник, добављач, развозач робе и спремачица...

До идеје да отвори јединствену радионицу у којој се, осим здравих грицкалица егзотичног укуса, попут бадема са рузма-

рином, белим луком, маслиновим уљем, орасима са циметом, на лицу места праве путери од кикирикија и лешника – дошла је спонтано. Како каже, увек је веровала да се неке ствари догоде са разлогом и у правом тренутку.

Због Алексе који је на специфичном режиму исхране – без глутена и каезина (млечни протеин), али и због себе, јер као дијабетичар мора да води рачуна да у јеловнику нема млека и млечних производа, није јој било непознато да, код куће, прави намазе од кикирикија или лешника.

Септембра 2016, када је са сином отишла у посету кћерки у Сједињене Америчке Државе, где је Бојана боравила у оквиру студентског програма „work and travel”, наша саговорница је видела у супермаркету млинове за орашасте плодове.

Само је помислила како би било добро да их има у Србији!

По повратку, неколико месеци није размишљала ни о млиновима, ни о покретању властите радње. Сву енергију и вре-

Лоше процене послодаваца

Наташа је завршила Математичку гимназију, студирала књижевност и након затварања издавачке куће у којој је радила, удала се и добила децу. Њена каснија искуства са разговора за посао не одурају много од искустава других жена у Србији које кажу да потенцијални послодавац на првом разговору лако елиминира кандидаткиње које су мајке.

– Када би чули да имам двоје деце, једно са аутизмом, да сам самохрани родитељ, дијабетичар, одмах би прецртавали моје име. Не знам због чега? Мој дан, у коме обављам све око домаћинства, организујем одласке и повратке Алексе из школе, радим негде, често знајући да останем дуже после радног времена, јер у ресторану не може да се каже – моја смена је готова одох кући, само показује да сам добар организатор. Да се не повлачим пред изазовима Те чињенице су наша предност. Не, њима је увек на уму идеја: „Ако запослимо жену она ће бити на боловању”. Не знају какви смо борци и када решавамо све породичне обавезе, пословне су нам лакше.

ме трошила је у свакодневној рутини: организација обавеза око породице, тадашњег рада на месту менаџера у једном ресторану, започела је бракоразводну парницу... Ипак, додаје, све је чешће размишљала шта ће бити са Алексом када заврши средњу школу.

– Деца брзо расту, пролеги време и он је у том тренутку већ средњошколац. А после матуре, особама са аутизмом у Србији завршава се системска подршка тиме и могућност социјализације. Породице остају саме. Помишљала сам да бих, уколико бих имала нешто своје, могла њега полако да укључујем у тај посао. Да буде са мном, а тако и у контакту са другим људима.

Фебруара прошле године, радећи без пријаве у једном ресторану, најалост због дијабетеса, осам дана остаје у болници. Некоректан однос газде да јој умањи



Млинови су стигли из далеке Аустралије

плату за то време само ју је додатно мотивисао да пресече, донесе одлуку и заборави у предузетничке воде.

Признаје да је било страха, али и рационалног промишљања. Направила је бизнис план, уверена у своје могућности. Каже да се, радећи за друге, увек трудила да научи нешто ново, завршавала је курсеве па јој само оснивање радње и друге административне форме нису били проблем. Новац, наравно, у том тренутку није имала.

Кредит од банке, све и да је хтела, не би могла да добије као незапослена. Новац је позајмила од маме. Дуго је тражила одговарајући локал јер је због Алексиних потреба морао да буде на Новом Београ-

ду, у близини стана. Млинове је пронашла, копајући по интернету, у далекој Аустралији, уређење ентеријера је сама осмислила и реализовала уз помоћ пријатеља столара.

„Само сам желела да изгледа топло, да се свако ко уђе осећа пријатно”. Ту јој је помогло искуство прављења декорација, како у рес-



Производи припремљени у радњи не садрже млеко

торанима где је била менаџер тако и оних по поручбини, чиме се бавила у месецима када је била без посла.

– Понекад се све чини јако тешко. Некад радни дан траје 20 сати. На срећу, кћерка се кад год може прикључи. Бојана је осмислила рецепте за путер са сувом брусницом и сувим бананама, поносна је мама Наташа на наследницу.

Наследник Алексе помаже када односи путере у два ресторана. Признаје да је за кратко самостално искуство приметила да су олакши-

це и пословне пречице, само пуко слово на папиру. Тако је, на пример, иако је прошла на конкурс Националне службе за запошљавање, морала да одустане од добијених 180.000 динара за започињање сопственог бизниса. „У тренутку када су тражили да се потпише уговор и одмах почне са уплатама ја нисам имала ни отворену фирму, ни локал, нити су стигли млинови. Питала сам да ли могу да се замрзну та средства и одговор је био не”. Зато је захвалила на свему.

Али, са друге стране, свакодневни контакти са задовољним купцима потврда су да оно што је осмислила, има место на тржишту. У овом локалу нема ничег што садржи млеко, временом је убацила посне кексиће. Зато је као највећи комплимент, препричава, доживела питање једног купца, Американца: „Од кога сте узели франшизу за радњу?”

– Не могу да вам опишем његово изненађење када је чуо одговор да сам све сама осмислила и све сама правим, каже Наташа Бузуровић.

А. Мирковић



Наташа Бузуровић од прошлог лета коначно ради само за себе