

## ZORICA SELAKOVIĆ

VLASNICA I DIREKTORKA SZUR „DESSERT ZORICA SELAKOVIĆ“ IZ ČAČKA

### KVALITET KAO MERA USPEHA

POČETAK POSLOVANJA: 1990.

DELATNOST: PROIZVODNJA TORTI, KOLAČA, PECIVA, KEKSA

BROJ ZAPOSLENIH: 35/30 ŽENA

ADRESA: LJUBIĆSKA 5, 32000 ČAČAK

TELEFON: 032/311 300

E-mail: [dessert@eunet.rs](mailto:dessert@eunet.rs)

[www.dessert.co.rs](http://www.dessert.co.rs)

*„Put do uspeha je trnovit i težak, ali su rezultati značajni i slatki.“*

Zorica Selaković je prva na prostorima bivše Jugoslavije još 1990. godine registrovala radionicu za izradu torti i kolača, a da nije imala prodajne objekte i u vreme kada nije bilo uobičajeno da se neko bavi privatnim biznisom. Seća se kako je njena majka pravila torte i kolače, po tome je bila poznata u selu, i ponosno kaže da je talenat nasledila od nje. Majku je izgubila kada je bila mlada, zaposlena u ugostiteljstvu, sa dvoje male dece, i u tim tužnim okolnostima, dok je pripremala sahranu, potrudila se da svaki detalj bude savršen, jer je znala kako bi to majci bilo važno. Tada je prvi put pomislila da bi u takvim situacijama bilo dobro da postoji firma koja pravi kolače, kako bi se ljudima bar malo olakšalo. Kada je čula da se izdaje lokal u blizini osnovne škole u Čačku videla je priliku da započne posao i otvori poslastičarnicu.

Kapital za početak posla nije imala, jer tada nije bilo poslovnih kredita. Donela je stolove, frižider, zamrzivač od svojih roditelja, da bi malo po malo, razvijala poslovanje, sređivala prostorije za rad, a kasnije i kupovala mašine. Kako bi zadobila poverenje kupaca, ali i prodavaca, morala je da se služi malim trikovima. S obzirom na to da je 90-ih godina bilo mnogo piljarnica, još nisu bili rasprostranjeni veliki trgovački lanci, prvo je svoj proizvod plasirala u malim radnjama, ali trgovci su bili nepoverljivi. Uspela da ih ubedi da uzmu kolače za dalju prodaju a sledeći korak je bio da pošalje svoje bliske prijatelje da kupe kolače, i na taj način je uspevala da navede trgovce da naruče ponovo i shvate da ipak ima potražnje za tom vrstom proizvoda. Kada su se kupci navikli na kvalitet i potražnja postala veća, bilo je vreme za proširenje, pronalaženje radnika i njihovu obuku...

Kada je mislila da je ostvarila svoj san i da je stigla do cilja pojavio se problem. Razvela se od supruga posle 30 godina braka, ostavila mu proizvodni prostor sa svim mašinama i opremom i ostala bukvalno na ulici sa 35 zaposlenih, primljenim porudžbinama, poverenjem zaposlenih i potrošača, ali bez osnovnih sredstava za rad. Svi zaposleni su ostali uz nju, što joj je dalo snagu i obavezu da, bez obzira na prepreke, nastavi dalje. Danas „Dessert“ ima modernu proizvodnju sa savremenim mašinama i pratećom opremom. Uporedo sa usavršavanjem, trudili su se da očuvaju tradiciju i kvalitet, uveli nove ukuse i savremenu dekoraciju. Godine 2008. izvršena je sertifikacija proizvodnog pogona, pa je „Dessert“ u sistemu ISO 9001:2000 i u sistemu HACCP (TUV Rheinland Inter Cert d.o.o.). Poslovanje je prošireno na catering (kanapei i švedski stolovi za prijeme, proslave firmi, koktele...) i ugostiteljstvo (otvorena je

kafe poslastičarnica gde se prodaju „Dessert“ proizvodi). Od 2007. godine učenici Ugostiteljsko-prehrambene škole dolaze u „Dessert“ na stručnu praksu.

Najveći uspeh za Zoricu je što kupci nisu osetili da po drugi put kreće iz početka, a posebno je ponosna što je obe ćerke uključila u posao. Pored njih ima i petoro unučića, koji joj daju snagu i volju da ide napred.

***Zorica Selaković nagrađena je priznanjem „Cvet uspeha za ženu zmaja“ u kategoriji „Najbolji model zapošljavanja žena“.***