



JABUČETA U procvatu vinskog turizma i etabliranju Bilogorske vinske ceste kroz vinarije koje se otvaraju posljednjih nekoliko godina, nezaobilazno je ime obitelji Coner. Vinarija je počela s radom 2009. godine, a od samog početka ono za čim idu i što ih može najbolje opisati je da žele biti drugačiji i tako pobuditi interes gostiju.

ODBACILI UNIFICIRANOST POPUT STARE CIGLE I GREDA

Počeli su s manjim nasadom vinograda koji stalno povećavaju, pa je tako posljednje povećanje nasada bilo napravljeno pred godinu dana. 2011. su završeni podrum i restoran. Svoju želju da budu drugačiji jače ispoljavaju već u tom trenu, jer kako je vinarija osnovana početkom 21. stoljeća, izgradnjom i uređenjem su se prilagodili upravo ovom našem vremenu. Elementi poput stare cigle i greda su odbačeni i na taj su način pokazali da ponuda ne mora biti unificirana. To je bio jedan od segmenata koji ih je izdvojio u odnosu na konkurenciju.

Cijela ideja za izgradnjom i osnivanjem vinarije zapravo je došla od činjenice što se ukazala prilika da se obiteljski restoran na otoku Pagu može opskrbljivati vlastito proizvedenim povrćem i vinom. Tako je krenula priča s poljoprivredom i vinogradarstvom. Od ukupno 11 hektara posjeda u Jabučeti gdje se vinarija nalazi, 6 je pod vinogradom, a ostalo je namijenjeno turizmu. Danas oba restorana, i na otoku i u sklopu vinarije, koriste i vino i povrće s posjeda. One namirnice koje ne proizvode sami nastoje kupiti na okolnim OPG-ima, ili eventualno dalje u Hrvatskoj, tako da je imperativ poslužiti domaće i prirodno.

PRISTUP HRANI NA INOVATIVNIJI I INTERESANTNIJI NAČIN

Što se tiče ponude u restoranu, orijentiraju se na tradicionalne namirnice našeg kraja poput heljde, ječma, prosa, koje već ili koriste ili polako uvode u svoj jelovnik. Isto tako, žele svojim gostima ponuditi hranu pripremljenu na poseban način, ne nužno kako smo ju navikli slagati kod kuće jer smatraju da moraju ponuditi ipak nešto drugačije, što će goste potaknuti da se vrate.

PONUĐITI NEŠTO DRUGAČIJE!

Autor Štefan Brajković

Utorak, 25 Veljača 2014 14:05 - Ažurirano Utorak, 25 Veljača 2014 14:12

Stoga 5 chefova koji su zaposleni u kuhinji imaju zadatak hrani pristupiti na inovativniji i interesantniji način za zadovoljstvo gostiju.

{clgallery}images/stories/Na_sva_zvona/Gospodarstvo/2014/Veljaca/Coner_25_02/G1/{end-clgallery}

Vinarija, odnosno vinograd, danas broji 40.000 trsova, što uključuje 6 bijelih sorti i 4 crne. Vino također možete i kupiti u trgovini vinarije. Iako mu je prvenstvena namjena da namiri potrebe oba restorana, kako se proizvodnja povećala to je omogućilo i prodaju vina. Obitelj Coner sa svojim vinima ne sudjeluje redovito na natjecanjima. S interesom kreću li se u pravom smjeru, sudjelovali su na natjecanjima u početku rada vinarije, a nakon što su dobili potvrdu u vidu zlatne i srebrne medalje, znali su da je njihov proizvod kvalitetan. Najveća potvrda im pak dolazi od samih gostiju, zbog kojih su to vino ponudili po nadasve pristupačnim cijenama. Žele imati vino koje će gosti piti, a ne koje će stajati u vinoteci.

U IZGRADNJI JE SMJEŠTAJ I BROJNI PRATEĆI SADRŽAJI

U skladu s potražnjom na tržištu, svoj su restoran otvorili za brojna događanja, od obiteljskih proslava do poslovnih seminara, ali programi su kako i priliči organizirani i za vinogradarske datume pa tako redovno obilježavaju Martinje i Vincekovo. Međutim obilježeni su i ostali datumi poput Valentinova, Dana žena, uz koje svakih nekoliko tjedana i sami organiziraju proslave. Nastojanje da budu što originalniji ne prestaje ni u jednom trenu i trude se ponuditi gostima nešto drugačije, pa je primjerice za Valentinovo isplanirana romantična atmosfera uz zvuke gitare i saksofona uživo.

Ciljevi i planovi za budućnost se kreću u isto tako jedinstvenom smjeru. Žele napraviti resort, u tijeku je izgradnja smještaja, a isto tako u planu su prateći sadržaji poput jahaćih staza. Mnogo stvari je još u razmatranju pa ih radije zasad drže za sebe, ali sudeći prema poduzetničkom duhu koji prožima cijelu obitelj i njihovih 20 zaposlenika koji tomu također pridonose, za očekivati je da će dosta toga i ostvariti, na sveopće zadovoljstvo svojih dosadašnjih i budućih gostiju.