

POD REDAKCJĄ KRZYSZTOFA MAŁECKIEGO



KAROL MAJEWSKI I WSPÓLNICY NALEWKI DRAŻĄCE SKAŁĘ

Obecna działalność gospodarza Karola Majewskiego wyrosła z jego hobby. - Produkowałem domowe nalewki, częstowałem nimi przyjaciół, których w miarę rozwijania produkcji przybywało - żartuje właściciel firmy.

Nalewki staropolskie produkowane przez małą firmę położoną na skraju Puszczy Kampińskiej oficjalnie są na rynku dopiero od lutego tego roku. Jedna z nich (imbrowa) zdobyła trzecią nagrodę na tegorocznym V Festiwalu Nalewek w Kazimierzu Dolnym. W październiku wyroby zostaną zaprezentowane na targach produktów re-

gionalnych w Turynie. Wystawę co dwa lata organizuje włoska organizacja Slow Food, promująca tradycyjne metody produkcji. Dwa wyroby Majewskiego mają rekomendację polskiego oddziału tej organizacji.

Przygotowanie debiutu rynkowego zajęło producentowi dwa lata. Tyle trwało uzyskanie oficjalnego zezwolenia na produkcję nalewek na bazie spirytusu. W tym czasie firma musiała przejść procedurę podobną do tej, która obowiązuje wielkie Polmosy. To jedyny taki przypadek w Polsce.

- Nasze przepisy nie przewidują np. możliwo-

DOJRZEWANIE

W ofercie firmy jest obecnie osiem smaków nalewek

ści leżakowania w naczyniach szklanych - narzeka Majewski, wskazując na rzędy gąsiorów z trunkiem dojrzewającym w słońcu na trawniku jego niewielkiej posesji.

To jeden z sekretów technologii.

Na razie oprócz właściciela firma zatrudnia dwie osoby i trzech pracowników na przychodne. Zarówno produkcja, jak i liczba odbiorców stale rośnie. Jest ich 70, a do końca roku ma być 100. Choć - jak zastrzega właściciel - o masowej produkcji nie ma mowy. - To zawsze będzie produkt ekskluzywny i niszowy, z tzw. górnej półki - mówi Majewski. - Nalewki jaśminowej w tym roku wyprodukowałem 200 litrów - i więcej nie będzie.

km

Tajemnica sukcesu » staranne opracowanie wizerunku marki, dbałość o pozycjonowanie wyrobu, dobra jakość, upór w dążeniu do celu.