

Ina is na 17 jaar behoorlik gekonfyt met dié soet bederf

Dit is waarlik 'n verhaal van nederige begin tot konfyt-koningin!



Danie en Ina Lessing

deur Delene Snyman

Toe Danie en Ina Lessing 17 jaar gelede hul boerdery in die Alma-omgewing gestaak het, het hulle nader aan Nylstroom getrek om met volstruise te boer.

Dit was moeilike tye, vertel Ina. Swaar jare, maar hulle het altyd voor oë gehou dat die Here sal voorsien.

Op 'n dag het hulle stamvrugte op die plaas gepluk. Met 'n paar perdebysteke as bewys van die plukkery, is Ina NTK toe om bottels te koop. NTK het pas sy grond-boontjebotteraanleg gesluit en die bottels wat oorgebly het, is teen 'n verlaagde prys verkoop. Sy het die stamvrugte gekrap dat haar hande stukkend was, konfyt gekook en 200 bottels was reg om te verkoop.

Maar aan wie? Sy en die kinders het die dorp ingevaar om dit te verkoop. Hoewel hulle daarvan verkoop gekry het, was dit nog nie genoeg om van 'n besigheid te

praat nie.

Intussen het sy gesien dat maroelas oral op die plaas lê. Ina het dit opgetel en maroela-jellie gekook. Nou het sy twee produkte gehad om te verkoop. Sy leen toe geld by haar skoonpa en bestel een ton kwepers van die Kaap. Saam met twee vroue, op vier plate, verwerk hulle 'n ton kwepers.

Steeds het sy nie veel van 'n afset vir haar produkte gehad nie, maar sy het 'n groter verskeidenheid gehad om te bied. Lemoentyd breek aan en sy kry ook 'n bietjie aarbeie en alles word verwerk tot konfyt. Met hierdie produkte en vertroue in die Here, ry sy en Danie die hele Pretoria en Brits-omgewing plat om konfyt te verkoop. Daardie dag verkoop hulle nie 'n enkele botteltjie nie. Maar dit kry hulle nie onder nie. Danie en hul seun, Natan, besluit om in Nelspruit 'n mark te gaan soek en keer suksesvol terug. Die produkte begin verkoop!

Die uitbreiding

Danie bou 'n stoor op die plaas en die punte waarop gekook word, verdubbel van 10 tot 20. Bestellings word meer en die verskeidenheid produkte wat te koop aangebied word, vermeerder.



'n Groot deurbraak het gekom toe hulle van tuisgedrukte etikette oorskakel na etikette wat nou spesiaal vir hulle gedruk word. Ina het op die etikette besluit sonder om dit eintlik te oordink. Sy het van die goue kleur daarvan gehou en van die feit dat haar naam klein gedruk en ondergeskik aan die inhoud van die bottel was – nederig en simplisties – nes hulle onderneming begin het.

Met die nuwe etikette verdriedubbel verkope amper dadelik. Die woord versprei dat kwaliteitkonfyt in die bottel met die goue etiket by sekere winkels gekoop kan word, bestellings vermeerder en so brei die produkreeks ook uit.

Vandag het Ina 51 kookpunte en 14 personeellede in haar diens. Haar dogter, Ané, hanteer die bemarking en bestellings vanuit Centurion vanwaar meeste van die verspreiding nou ook gedoen word. Die konfyte word egter alles steeds in die Modimolle-omgewing gemaak waar Ina oor elke proses van die vervaardiging toesig hou.

Die Kaap

Om die beste kwaliteitvrugte te kry, besluit Danie en Ina om jaarliks

vir ses weke in die Kaap te gaan konfyt kook. Hulle 14 personeellede reis per trein af en dan kook hulle vir 'n vale konfyt in Bonnievale in die Kaap. Dit is hoofsaaklik perskes en vye wat in hierdie tyd verwerk word.

Die personeel geniet die uittog vreeslik baie en 'n dag op die strand met 'n feesmaal daarby, is genoeg om hulle te laat tou staan om die volgende jaar weer saam te gaan.

Danie koop die vrugte van die bome af, ry dit aan en Ina en die personeel werk dat dit klap. Verlede jaar het hulle 'n rekord van 5 000 bottels vyekonfyt op een dag gekook. Gedurende die ses weke in die Kaap kook hulle ongeveer 45 000 bottels konfyt!

Die produkte

Daar is byna nie 'n vrug wat Ina nog nie gebruik het om van konfyt te maak nie! Behalwe vir die konfyt, is daar ook ingelegde vrugte, blatjang en verwerkte groente soos kerrieboontjies, rooi en geel beet, en binnekort pers wortels wat sy onder haar goue etiket bemark. Geen vrugte word gevries nie maar dadelik gebruik sodat alles wat hulle kook, vars en heerlik is. Geen preserveermiddels word gebruik nie en die departement van landbou reik jaarliks 'n goedkeuringertifikaat uit.

Kort voor hulle Kaap toe vertrek het, is appelkooskonfyt gekook. Tot 1 000 bottels kan op 'n dag gekook word as die vraag daarna dit vereis. Dit is vragte konfyt maar elke kastrol is werklik handgemaak onder Ina se toesig.

Sy hou tred met modeneigings in die kosbedryf. Daar is 'n verskeidenheid produkte waarby sy rissies inwerk aangesien dit nou in aanvraag is.

Ina maak ook spesiale produkte op bestelling. So het sy onlangs rooskonfyt vir 'n troue maak en dit in spesiale botteltjies vir die troue verpak. Met organiese roosblare en appels het Ina beslis 'n unieke produk opgetower.

Die resepte

Ina se liefdevol vir konfytkook het sy by haar ma geërf. As kind het sy saam met haar ma gekook en so geleer hoe om dit te doen. Tannie Henna Swanepoel het haar ook geleer maar baie resepte het sy

met die jare aangepas om haar unieke produk op die rak te kan sit. Sy het kortpaaie gekry om 'n kwaliteitprodukt die lig te laat sien. Ina het ná skool Huishoudkunde studeer. Die kombinasie van teoretiese kennis en praktiese ervaring het beslis bygedra tot haar suksesverhaal.

Sy ontwikkel voortdurend nuwe produkte want daar is altyd ruimte vir verbetering.

Die aankope en bemarking

Danie hanteer al die aankope. Hulle grootste uitgawe is natuurlik suiker en gas waarop die konfyte gekook word. Hy doen ook die verspreiding en aflewings. Ané hanteer bemarking en bestellings.

Produkte word hoofsaaklik versprei na Mpumalanga, Limpopo, Gauteng en Wes-Kaap. Daar is ook 'n verspreidingspunt op Frankfort in die Vrystaat. Maar as die bestelling reg is, kan hulle enige plek aflewer.

Die suksesresep

Vra mens Ina wat haar suksesresep is, antwoord sy nederig dat alles net genade uit die hand van die Here is. Sy maak steeds "flops" want Ina beskou foute as deel van die lewe. Dit is egter belangrik om positief te wees en te bly. Jy moet glo in wat jy doen, nie tou op gooi nie. As jy boonop 'n passie het vir dit wat jy doen, kan sukses nie uitbly nie.

Ina se projek was uit nood gebore maar sy en Danie was bereid om hard te werk. Ina het oor al die jare net een reël: die kwaliteit moet reg wees. Daarom is elke bottel Ina Lessing-konfyt, ingelegde vrugte of wat ook al, keurgraad.

Wat natuurlik in haar guns tel, is die feit dat handgemaakte produkte mode geword het. Nie almal sien kans om konfyt te kook nie, daarom is dit heerlik om 'n tuisgemaakte produk te kan koop. Haar produkte wek 'n bietjie nostalgie op ... want dit is soos Ouma dit gemaak het.

Vir Ina persoonlik is dit 'n baie bevredigende bedryf wat sy geskep het. Die fabriek is klein genoeg dat sy persoonlik by alles betrokke kan wees maar groot genoeg om 'n goeie inkomste te genereer. Boonop sien sy die eindresultaat van haar handewerk in elke botteltjie wat versprei word.

