



BOSNA HERSEK SÜT VE ET SANAYİ KATALOĞU



Düzenleyenler:

Bosna Hersek Dış Ticaret Odası

USAID/Sweden FARMA II Projesi

Saraybosna, Ocak 2019

İndirme Linki:

<http://komorabih.ba/en/home/publications/>

<http://farmabih.ba/en/library/documents>



BOSNA HERSEK SÜT VE ET SANAYİ KATALOĞU

Bu yayının hazırlanmasını ve geliştirilmesini destekleyen kurumlar:



İÇERİK

- Önsöz: Bosna Hersek Dış Ticaret Odası
- USAID / Sida FARMA Projesi Hakkında
- Bosna Hersek Süt ve Et Üreticileri ve İşleyicileri Kataloğu

SÜT VE ET ÜRETİCİLERİ VE İŞLEYİCİLERİ

SÜT

EKO SIR PUĐA, LIVNO

KUPRES MILCH, KUPRES

MEGGLE SÜT FABRIKASI, BIHAÇ

MILKOS A.Ş, SARAYBOSNA

MLIJEČNA INDUSTRIJA 99, GRADAČAC

MLIJEKOPRODUKT, KOZARSKA DUBICA

LIVNO SÜT FABRIKASI, LIVNO

ET

AKOVA-IMPEX, SARAYBOSNA

MADI, TEŠANJ

MI TRIVAS, PRNJAVOR

MENPROM, TUZLA

PAVIĆ, LIVNO

TARIM KOOPERATIFI „GVOZNO“, KALINOVİK

VIZION, ROGATICA

ZP KOMERC, BIJEIJINA





FOREIGN TRADE CHAMBER OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

Sevgili katalog okuyucuları ve kullanıcıları,

Bosna Hersek Süt ve Et Sanayi Kataloğu Bosna Hersek Dış Ticaret Odası tarafından USAID/Sweden FARMA 2 ile işbirliği içinde hazırlanmıştır.

Bosna Hersek Dış Ticaret Odası Bosna Hersek'teki işadamları derneğidir. Oda'nın faaliyetlerinden biri, dış pazarlarda stratejik tanıtım hizmetlerinin sağlanması yoluyla üyelerimizin potansiyel ortaklara yakınlaştırılmasıdır. Ana faaliyet konusu et ve süt sanayi olan şirketler, yıllardır Odamızın faaliyetlerine katkıda bulunan Gıda Sanayicileri Derneği'nin çalışmalarına aktif olarak katılmaktadır.

Süt ve et sanayi Bosna Hersek gıda endüstrisinin en önemli alanıdır. Bosna Hersek şirketlerinin süt ve et ürünleri yüksek standartlara göre üretilmiş ve bazı ürünler bölgedeki pazarlar haricinde Avrupa Birliği pazarında da bulunabilmektedir.

Bu sanayi dalındaki ihracatçı ve üretici sayısı artış göstermektedir. Bahsi geçen Dernek kendi faaliyetlerini uluslararası iş ağının genişletilmesine ve hem yerli hem de yurtdışındaki pazarlardaki tanıtımına yönelik yönlendirmektedir.

Bu katalog size bahsi geçen sanayi dalında ihracat konusunda başarılarla ulaşılmış en önemli üreticiler hakkında tek kaynaktan bilgi edinmenizi sağlayacaktır.

Bu kataloğun Bosna Hersek süt ve et ürünlerinin üretim potansiyelinden emin olma ve Bosna Hersek üreticileri ile yeni irtibatlar sağlama ve iş kurma bakımından faydalı olacağını umuyoruz.



Fostering Agricultural Markets Activity II (FARMA II)

This assistance is from the American and Swedish people

USAID/Sweden FARMA II Projesi Hakkında

Ocak 2016'da başlatılmıştır. Pazara Yönelik Tarım Geliştirme Projesi II (FARMA II) USAID ve İsveç Hükümeti tarafından ortaklaşa finanse edilen beş yıllık bir aktivitedir. Projenin amacı gıda üretiminde ve yeni üretim teknolojilerinde Avrupa ve uluslararası standartların uygulanması konusunda üretici kuruluşlara destek verilmesi ve üreticiler ve işletmeler için yurtiçi ve yurtdışı pazarlara olan erişimlerin iyileştirilmesi suretiyle tarım ve tarımsal işletmelerde olanakların yaratılmasıdır. Ayrıca, proje Avrupa Birliği (AB) standartları ve uluslararası standartlara uygun olarak üretim, işleme ve ticaret ile ilgili hukuki kapsamı iyileştirmeyi amaçlayan ilgili mevzuatların geliştirilmesi ve uygulanması konusunda Bosna Hersek'teki kurumları ve kamu kuruluşlarını da desteklemektedir.

USAID / Sweden FARMA II hedeflenen alt sektörlerin sürdürülebilir ve kapsayıcı şekilde büyümesini teşvik etmek amacıyla Bosna Hersek'te tarım ve gıda sanayi sektöründeki birçok önde gelen tüzel kişilerle çalışmalar içinde bulunmaktadır. Söz konusu alt sektörler meyve ve sebze üretimi, şifalı ve aromatik bitkiler, bal, süt ve kümes hayvancılığını kapsamaktadır.

Bahsi geçen alt sektörler olan özel destek şunları kapsamaktadır:

- a) Teknik destek, eğitim, kapasite geliştirme ve rekabet edebilirliğinin geliştirilmesine yönelik tanıtım faaliyetleri, işbirliği ve sektördeki yan hizmetlerin geliştirilmesi;
- b) Tarım ve gıda ürünlerinin kalitesinin ve rekabetçiliğinin geliştirilmesi konusunda ilgili tüzel kişiliklere destek verilmesi ve katma değeri olan üretimin genişletilmesi, çevrenin korunmasına özen gösterilmesi, yeni teknolojilerin uygulanması ve işletme uygulamalarının geliştirilmesi
- c) Sektördeki yasa biçme ve hukuk kapsamının iyileştirilmesi ve özel ve kamu sektöründeki belirli kapasitelerin güçlendirilmesi.

Bu alanlardaki başarı, entegrasyon süreçlerindeki gelişmelere, tarımda ve gıda sanayinde kapsayıcı ekonomik büyümenin teşvik edilmesine ve kırsal alanlardaki yoksulluğun azaltılmasına önemli katkıda bulunacaktır.

Süt Sanayi İşletmeleri

EKO SIR PUĐA Ltd.Šti. Livno



“EKO SIR PUĐA” şirketi 2001 yılında kurulmuş olup dağ sütünden Livno peyniri üretimi ile ünlü aile geleneğini korumaktadır. Şirketin tesisleri Bosna-Hersek’in geleneksel hayvancılık bölgesinde, Miši /Golinjevo Köyü’nde, Livno-Mostar Tušnica dağ yamaçları altındaki Buško Gölü kıyısında, ana yol üzerinde yer almaktadır.

Şirketimizin temel misyonu dağlardaki yerli inek, koyun ve keçi sütü ve bunların karışımından geleneksel sert peynirlerin üretimini yapmak ve sadece yağ alınmamış süt kullanarak ürünlerimizin tanınabilir kalitesini sağlamaktır. Peynirlerimizde sadece süt fabrikamızdan 100 kilometre uzağında bulunan yerel üreticiler tarafından üretilmiş süt kullanıyoruz, günlük toplanan süt içindeki besin maddelerinin peynirlerimizde en iyi şekilde korunmasını ve özel tadı için katkıda bulunmasını temin etmekteyiz. Ürünlerimiz hem yerli hem de bölgedeki ülkelerin pazarında tüketiciler tarafından da tanınmaktadır, arzumuz yağ alınmamış sütlerden sert peynirlerin üretiminde bölgesel lider olmaktır. Şu anda yılda yaklaşık 400 ton peynir üretmekteyiz.

Yüzyıldan kalma peynir tarifi, üstün dağ sütü, Puđa ailesinin geleneği ve ustaların yeteneği doğada bulunan en iyi olanı altına dönüştürmektedir. Süt fabrikamızda Livno ve Tomislavgrad belediyelerinde geleneksel sığır yetiştiriciliği yapan, hayvanları ilkbahar, yaz ve sonbahar aylarında hava koşullarının müsaade ettiği zamanlarda otlatılan, kış aylarında ise dağ çayırındaki otlardan elde edilen samanla ve kendi ürettikleri tahıllarla besleyen yerel çiftçilerden toplanan inek, keçi ve koyun sütünü işlemekteyiz. Bütün peynirlerimiz tam yağlı pastörize sütten üretilmektedir. Üretimin en başından beri Puđa peynirlerinin ve tüm ürünlerimizin tanınmış özelliği olan kalitesi müşterilerimiz açısından ana hedefimizdi. Halk arasında peynirin büyük bir beyefendi olduğunu söyleyen ünlü bir söz vardır ve üretim sırasında üretimin her aşamasında yüksek düzeyde bir hijyen uygulamaktayız. Hiçbir şeyi tesadüfe bırakmadan süt fabrikamızı açtıktan hemen sonra 9001 kalite yönetim sistemini uyguladık ve HACCP otokontrol sistemini belgeledik.

Bosna Hersek’in tüm bölgelerinde ürünlerimizin varlığını arttırmak amacıyla üretimimiz için sertifika almaya ve helal standardını almaya karar verdik. Peynirlerimiz her yaş grubunun beslenmesi için uygundur, tüketicilerin ana hedef grubu lezzet severler, nefis lokmadan zevk almayı bilenlerdir. Bu grup için Livno peyniri, koyun ve keçi sütünden üretilen tüm peynirlerimizi tavsiye ediyoruz. Genç yaş grubu en çok kaşar ve Livno peynirimizi beğeniyor, günlük yemek olarak sıcak ve soğuk yemeklerin kombinasyonu, salata veya ev yapımı turta ile iyi uyum sağlayan taze ve yumuşak peynirlerimizi öneriyoruz. Bosna Hersek’te üç tür sütten peynir üreten tek sert peynir üreticisiyiz, ancak koyun ve keçi sütü mevsimsel olarak satın alınmakta, dolayısıyla mevsimlik sütten yapılan taze ve yumuşak peynirler sadece alım sezonunda mevcuttur, ancak koyun ve keçi sütünden üretilen sert ve yarı sert peynirler ise yıl boyunca mevcuttur.

Üretimimizin büyük bölümü iç piyasaya sürülmekte, ürünlerimiz Hırvatistan, Sırbistan ve Karadağ pazarlarında da yer almaktadır.



KUPRES-MILCH Ltd.Şti.

Kupres



Süt fabrikası KUPRES-MILCH Ltd.Şti. Eylül 2014 yılında Kupres yaylalarında kurulmuş olup, kısa süre içinde Bosna Hersek'te ve bölgede tüketicilerin beğenisini kazanan birinci sınıf şarküteri peynirleri üretmektedir.

Bugün, bu küçük süt fabrikası, tüm büyük perakende zincirlerine ve en ünlü restoranlara peynir sattığı Bosna Hersek pazarında başarılı bir şekilde faaliyet göstermekte ve son zamanlarda Türkiye Cumhuriyeti'ne de ihracat yapmaktadır. Kupres peynirini özel kılan, Alp dağları iklimine ve 1.200 metre yüksekliğe sahip Kupres platosundaki fantastik biyoçeşitliliğe sahip hayvanların otlanmasıdır.

Yıllık üretim nispeten küçüktür ve yaklaşık 23 ton şarküteri peyniri tutarındadır, ancak sürekli büyümeyi kaydetmektedir ve önümüzdeki yıl yapılan tesislerin yatırımları ile üretimini ikiye katlama yolundadır. Belgrad (Balkan Cheese Fest, Ukus Fest) ve Novi Sad'da (Novi Sad Fuarı) elde edilen kalite altın madalyaları da dahil olmak üzere Bosna Hersek ve Sırbistan'daki fuarlarda mükemmel peynir kalitesi onaylanmıştır. HACCP sistemini hayata geçiren şirket, Türkiye'ye ihracat lisansını almış ve AB pazarına ihracat lisansı almayı da planlamaktadır.

Süt fabrikası KUPRES-MILCH ürün yelpazesinde altı temel tip tam yağlı katı peynir vardır:

- Çiğ inek sütünden elde edilen tam yağlı katı Kupres peyniri (klasik),
- Kupres füme peyniri,
- Baharatlı Kupres peyniri,
- BAŠKA peyniri,
- Kupres keçi peyniri (keçi ve inek sütü karışımı), ve
- Kupres dağ peyniri (koyun ve inek sütü karışımı).

Talep üzerine alıcıların ve müşterilerin özel siparişleri ile ceviz, limon, yaban mersini, kırmızı yaban mersini ve yer mantarı ile yapılan peynirler de üretilmektedir.

MEGGLE Süt Fabrikası Ltd.Şti.

Bihaç



Şirketimizin hikayesi Bosna Hersek'te 1996 yılında başlamış olup, Almanya'da daha doğrusu Münih'e yakın Bavyera'da ise 1889'a kadar geri gitmektedir. O zamanlar, bugünün sahibi Tony Meggle'nin dedesi olan büyük babası Josef Anton Meggle küçük bir peynir fabrikası kurmuş ama büyük bir potansiyele sahip olduğu daha sonradan ortaya çıkmıştır.

1996 yılından beri Meggle, Bosna Hersek pazarına distribütörler aracılığıyla girerken, yerel süt fabrikası Sapit Posušje hizmetlerini kullanan Meggle Bosna Hersek, iki yıl sonra kurulmuştur. Meggle ekstra kaliteli tereyağı, kahvaltılık süt ürünleri ve süt ile biliniyordu.

Liderlik pozisyonu 2002 yılında Bihaç'ta kendi mandirasını kurduktan sonra belirlenmiştir.

Bugün üretim, süt işleme, süt ürünlerinin üretimi ve kontrolü ile süt ürünleri için uygun ekipman ve tesislerin yanı sıra piyasada uygun şekilde depolanması ve dağıtılması için 4.000 metrekareden fazla üretim ve depolama alanı ve toplam 25.000 m² alan üzerinde gerçekleştirilmektedir.

Meggle, süt fabrikasının kapasitesi ve Avrupa'daki kardeş şirketlerin ithalat çeşitliliğinin küçük payları sayesinde, 150'den fazla çeşitli ürün yelpazesini başarıyla elinde tutmaktadır. Yöresel çeşitlerin en ünlüsü süt, yoğurt, ekşi krema, kefir, kaymak, krem peynir ve yemek kremasıdır.

Yerli ürünlerin kalitesini bölgedeki ülkeler de kabul etmiştir ki, Meggle Bosna Hersek, şu anda Arnavutluk, Kosova, Sırbistan, Karadağ, Makedonya pazarlarına ve 2015'ten itibaren Avrupa Birliği ülkelerinin pazarlarına ve hepsinden önemlisi Hırvatistan'a ihracat yapmaktadır.

MEGGLE BH üretim ve lojistik kapasitelerini genişletmek için sürekli yatırım yapmakta, yeni teknolojileri uygulamakta, personelinin eğitimine ve gelişimine katkıda bulunmakta ve rekabet etme seviyesini yükseltmek amacıyla üretimlerini önemli ölçüde iyileştirme ve artırma yönündeki tarımsal üreticilerinin hedeflerine ulaşmaları konusunda önemli ölçüde yardımcı olmaktadır.

Bugün MEGGLE BH 205 işçiyi çalıştırmakta ve çiftlikleri Bosna Hersek'in topraklarının tümüne yayılmış, yıllık seviyede 50 milyon litre taze inek sütü satın aldığı yaklaşık 3.000 çiftçiyle işbirliği yapmaktadır. Yıllık süt işleme kapasitesi yaklaşık 130 milyon litredir. Meggle süt ve süt ürünleri söz konusu olduğunda yıllardır Bosna Hersek pazarında lider olarak tanınmaktadır.

Bosna Hersek'teki 20 yıllık çalışma süresinde çok sayıdaki müşterinin sempatisini kazanmayı başardık, bununla beraber sorumluluklarımız ve memnuniyetimiz de günden güne artmaktadır.

Araştırmalar Meggle'nin Bosna Hersek'te güven ve kalite ile eşanlamı olduğunu göstermektedir. Vatandaşlarımızın görüşlerini ve tutumlarını bize yıllarca çeşitli takdirler ve ödüller veren muhtelif kurumlar, dernekler ve kuruluşlar paylaşmaktadırlar.

ISO standartlarını (Uluslararası Standardizasyon Örgütü), HACCAP standartlarını ("The Hazard Analysis and Critical Control Points System" - ürünlerin sağlık güvenliğini sağlayan "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi») uyguladığımızı ve Halal ve İFS (Uluslararası Gıda Standardı) sertifikalarına sahip olduğumuzu mutlaka vurgulamak isteriz.

Uluslararası kabul görmüş standart ve sertifikalar haricinde, pazarın ihtiyaçlarını ve çeşitli eğilimlerine kulak vermenin neticesi olarak ortaya çıkan sürekli yenilikler pazar bakımından çok önemlilerdir. Yeni ürünler için ilham kaynağı sıklıkla yerel gastronomi ve beslenme alışkanlıklarında bulunmaktadır. Ayrıca, karmaşık yemekler hazırlamak için zaman eksikliğinden ortaya çıkan yeni yaşam tarzlarını takip eden ürünler yaratmaktayız.

Toplumumuzun tüm ihtiyaçlarına günlük olarak cevap vermeye çalışmaktayız.



MILKOS A.Ş.

Saraybosna



Saraybosna Süt Fabrikası Milkos A.Ş. 1953 yılında kuruldu. Üstün beceri ve edinilen bilgileri uygulayarak, en yeni teknolojileri kullanarak benzersiz ürünleri üretmekteyiz. Tüm kaynakları sorumluluk sahibi olarak, çevreye en az zarar verecek işlemleri yürüterek faaliyetlerimizin hepsini çevreyi koruma ile ilgili ulusal yönetmeliklere uygun ve kesintisiz şekilde uyarlamaktayız.

Milkos A.Ş. Avrupa Birliği, CEFTA ve Türkiye için ihracat lisanslarına sahiptir.

Şirketin hedefi, mevcut pazarlardaki varlığını güçlendirmek ve ihracat söz konusu olduğunda yeni pazarlar açmaktır.



FSC 22000 ilkelerini ve taleplerini uygulayarak gıda yönetim sistemini iyileştirmek ve modernleştirmek için çalışıyoruz. Şirket ayrıca Helal sertifikasına sahiptir. Ürün yelpazemizde fermente süt ürünleri (yoğurt, kefir, ayran, ekşi krema, peynir, "Feta" tipi beyaz peynir, taze peynir, yağsız peynir, sürme peyniri), uzun ömürlü süt, ekşi krema sosu, pasta kreması yer almaktadır. Milkos A.Ş. ürünleri tüm CEFTA ülkelerinin pazarında bulunabilir, şirket pazarlardaki pozisyonu güçlendirmeyi hedeflemekte olup gelecekte diğer pazarlara atılmayı düşünmektedirler.



MLIJEČNA INDUSTRIJA 99 Ltd.Šti. Gradačac



Mliječna Industrija 99” Ltd.Šti. 2015 yılında stratejik önem taşıyan Almanya’daki Mertingen şehrinde bulunan Zott International GmbH hissesinin satın alınması neticesinde kurulmuştur. Şirketimizin ana faaliyet konusu süt ve süt ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanmasıdır. Şirket Bosna Hersek’in kuzeydoğu kesiminde, elverişli karayolu bağlantıları olan ve Hırvatistan Cumhuriyeti sınırına yakın stratejik bir konumda olan Gradačac şehrinde yer almaktadır. Şirketimizde, 15 tanesi yüksek eğitilmiş olmak üzere halen 75 genç ve enerjik işçi istihdam edilmekte ve çalışan sayısı devamlı artmaktadır. Ayrıca, ciddi ve sistematik çalışmanın ve taze süt alım yaklaşımı neticesi olarak sayıları 1500’ü aşan memnun taşeronumuz bulunmaktadır. Ayrıca şirketimiz çeşitli yönetim kalite ve kontrolü, üretim izlenebilirliği, kalite kontrolü ve Helal sertifikalarına sahip olmaktan gurur duymaktadır. Yukarıdaki yeterliliklerin sonucu olarak ürünlerimiz ve üretim sürecinin Avrupa Birliği’nin katı yönergelerine uygun standartta olduğunu kanıtlayan,

ürünlerimizi Avrupa Birliği ülkelerine ihraç etmek için AB lisans sahibi olmaktan gurur duymaktayız.

Şirketimizin yönetimi üretim kalitesine büyük önem vermektedir. Bunun neticesi olarak en modern makine parkına sahip olmak ve süt üretimi alanında son yenilikleri uygulamaktan gurur duymaktayız.

Şirketimizin yönetimi üretim kalitesine büyük önem vermektedir. Bunun neticesi olarak en modern makina parkına sahip olmak ve süt üretimi alanında son yenilikleri uygulamaktan gurur duymaktayız. Sütün tamamen steril ve kontrollü koşullarda işlendiği ve paketlenildiği standartlar olan “tamamen steril koşullar” standartlarını uygulayarak “Natura” ve “Milkland” gibi markalarımızın kalitesini koruyarak müşterilerimize en uzun ömürlü ürünlerimizi sunabilmekteyiz. Yukarıda belirtilen başarılar sertifika işlemleri uluslararası sertifika enstitüleri tarafından yürütülen çok sayıda uluslararası sertifika işlemlerinin tamamlanmasının neticesidir.

HACCP, ISO 9001:2015, ISO 14001,IFS Food version 6, ve HELAL Standard sertifikalarına sahibiz.

Süt Endüstrisi 99 Ltd. ürünlerini de komşu ülkelere, AB pazarlarına ihraç etmektedir ve yakın zamanda Körfez ülkelerinin (Suudi Arabistan, BAE, Katar ve diğerleri) pazarlarını da dağıtım kanallarımız aracılığıyla gururla açmış bulunmaktayız. Ürün portföyümüzde taze yoğurtlar, ekşi kremler, UHT süt ve mozzarella peyniri bulunmaktadır.



MLIJEKOPRODUKT Ltd.Šti. Kozarska Dubica



“Mlijekoprodukt” şirketi 1 Mart 1997 tarihinde Kozarska Dubica Belediyesinde günlük sadece 300 litre süt üreten küçük bir yerel süt fabrikası olarak kurulmuştur.

Bugün Mlijekoprodukt, temel misyonu en yüksek dünya standartlarına uygun olarak kaliteli, lezzetli ve sağlıklı süt ürünlerini üretmek olan, Bosna Hersek'teki en büyük süt fabrikasıdır. Sütü Bosna Hersek genelinde 1500'den fazla küçük ve büyük aile çiftliğinden almakta ve onlardan günlük 200 bin litreden fazla üstün kaliteli yerli taze süt toplamaktayız.

Şirketin Misyonu: Tüketicilerin sağlıklı ve dengeli bir beslenmeye ihtiyaçları olduğu konusundaki farkındalığı arttırmak amacıyla tüketicilere sağlıklı, lezzetli ve besleyici ürünleri sunmaktır.

Amacımız her şeyden önce kaliteli beslenme ve sağlıklı bir yaşam tarzı amacıyla tüketicilerinin ihtiyaçları ve istekleri doğrultusunda hareket ettirilen güçlü ve tanınmış bölgesel markalara sahip bir şirket olarak büyümektir. Bugünkü dünyada kalıcı ve büyümeye eğilimli rekabet gücünün ana silahı olarak en önemli faktörün pazar olduğunu göz önünde bulunduran, taze süt alımı ve nakliyesi, süt ve süt ürünlerinin üretimi ve hazır ürünlerin dağıtımı için tescilli olan Mlijekoprodukt Ltd.Šti. kuruluşu tüm kuruluş içinde

faaliyet kalitesinin sürekli iyileştirilmesini ve dünya standartlarında bir kalitenin kazanılmasını gerektiren aralıksız bir pazarlama stratejisi oluşturmayı amaçlamaktadır.

Sahip olduğumuz sertifikalar: IFS food (high level), HELAL standardı, HACCP sistemi, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007.

Hazır ürünlerin kalitesini standart olarak korumak ve geliştirmek için temel görevler ve kalite kontrol aktiviteleri:

- Süt alımından üretime, depolanmasına ve son kullanıcılara kadar dağıtılması arasında geçen süreçte organize edilmiş laboratuvar kontrolü
- Daha hassas ve hızlı bir analiz, analizlerin güvenilirliği ve elde edilen sonuçların güvenliği amacıyla modern laboratuvar ekipmanlarına yatırım yapılması.
- Çalışanların sürekli olarak eğitilmesi ve yetiştirilmesi
- Süt üretimindeki standartların ve modern eğilimlerin takip edilmesi

Pazarlara olan yönelimler haricinde, Mlijekoprodukt sosyal sorumluluk sahibi bir şirket olarak faaliyet gösterdiği topluma ve çevreye karşı sürekli bir özen



göstermektedir. Yıllardır toplumun en zayıf üyelerine ve onları temsil eden derneklere sürekli yapılan bağışlar yoluyla yürütülen insani ve sosyal açıdan sorumluluk teşkil eden aktiviteler şirket faaliyetlerinin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir.

2012'den bu yana insancıl faaliyetlerin başlatıldığı ve günlük bazda tüm gerekli süt ürünlerinin ücretsiz olarak sağlandığı Banja Luka'daki “Rada Vranješević” Çocuk Evi ile yaptığımız işbirliğini özellikle vurgulamaktayız.

Mlijekoprodukt şirketi yaptığı insani yardım çalışmalarının büyük bir takdiri olarak Sırp Cumhuriyeti Kızıl Haç Kurulu'ndan kalkınma, organizasyonun geliştirilmesi, üye sayısının artırılması ve program görevlerinin yerine getirilmesinde katılım ve Sırp Cumhuriyeti Kızıl Haç Kuruluşu'nun itibarının yükseltilmesi ve güçlendirilmesi ve kuruluşun tasvip edilmesi için Gümüş Madalya almıştır.

İnsani yardım aktiviteleri haricinde Mlijekoprodukt şirketi yerli üretimi teşvik etmeyi ve süt ve süt ürünlerinin sağlık açısından önemi hakkında nüfus bilincinin artırılmasını amaçlayan, Dünya Süt Günü'nün veya Dünya Okul Süt Günü'nün kutlanması gibi, çeşitli etkinliklerde aktif ve tutarlı bir şekilde katılmaktadır.

Livno Süt Fabrikası Ltd.Şti. Livno



Livno Süt Fabrikası 1970 yılında kurulmuştur. Bosna Hersek'teki en büyük peynir üreticisi olup Livno peyniri ile tanınmaktadır. Yaklaşık 500 taşeronumuz ve 45 çalışmamız bulunmaktadır. Yılda yaklaşık 10 milyon litre sütün alımını ve 1000 tondan fazla peynirin üretimini yapmaktayız.

Livno peynirinin organize olarak üretimi 1885 yılından beri Fransız Gavyer peyniri üretim teknolojisi örnek alınarak başlamıştır. On yıllarca süren iş ve geliştirme süreci sayesinde Livno peyniri yaygın olarak tanınmış, bugün Avrupa Birliğine ve bölgenin tüm ülkelerine ihraç edilen bir marka haline gelmiştir. Ürünlerimiz iç pazardaki tüm önemli mağazalarda satılmakta ve Bosna Hersek'in tüm bölgelerinde müşterilere sunulmaktadır.



Livno Süt Fabrikası aşağıdaki sertifikalara sahiptir:

- 1509001:2015,
- HACCP
- Helal.

IFS standartlarının uygulanması halen devam etmektedir.

Livno peyniri kabuğu altında doğal yolla olgunlaşan tam yağlı sert peynirdir. Altın sarısı bir renge sahiptir ve ceviz çekirdeğinden aldığı hoş ve keskin bir tadı vardır. Yaklaşık 2.3 kg ağırlığında silindir şeklinde üretilir ve A, D, E, K, 81.82 ve C vitaminleri, mineral maddeler, süt asidi ve karoten içerir. Son derece lezzetli olduğu için meze, ana yemek veya tatlı olarak yenilebilir.

Et Sanayi
İşletmeleri

AKOVA IMPEX

Saraybosna



Akova Impex 1999'dan beri faaliyetine devam etmektedir. AKOVA GROUP Akova Impex, «Ovako» Et Endüstrisi ve «Brovis» olmak üzere üç ayrı işletme binasında yer alan ve üç entegre şirketten ibarettir. Akova Impex satış ve dağıtım amaçlı şirkettir ve Ovako şirketinin yüzlerce farklı ürününü (et ürünleri üretimi) ve BROVIS (tavuk eti üretimi) pazarlara sürülmektedir. Tavuk dahil tüm ürünler tanınmış olan «Ovako» markası altında satılmaktadır. Kuruluşundan bu yana Grup ürün yelpazesini geliştirmek ve genişletmek, tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamak ve piyasayı ülkemiz sınırlarının ötesine genişletmek için sürekli çalışmaktadır. Yirmi yıllık iş deneyimi kapsamında Grup önemli sonuçlara ulaşmış, Bosna Hersek'te et işleme sanayinde lider sıfatına layık olduğunu kanıtlamıştır.



Özenle tasarlanmış altyapısı üretimin Avrupa Birliği gerekliliklerine ve standartlarına göre organizasyonunu sağlamaktadır. Modern teknoloji ve üstün donanım ürünlerinin yüksek kalitesi ve güvenli hijyenik ve sağlık bakımından uygunluğunun garantisidir. Ovako ürün yelpazesi 120'den fazla üründen oluşmaktadır. Üretim tavuk, sığır ve hindi etinden yapılmaktadır. Taze ve dondurulmuş tavuk eti üretimi yumurtadan sofraya sistemine göre en yüksek standartlara göre yapılmakta ve aynı hammaddeden Ovako markasının et ürünleri de üretilmektedir.

Şirket halen Makedonya, Karadağ, Kosova, Arnavutluk, Sırbistan, Avustralya, Yeni Zelanda, BAE, Katar, Vietnam, Hong Kong, Suriye pazarlarına ihracat yapmaktadır, yeni pazarlara girme eğilimindedir.





Madi d.o.o. şirketinin kuruluşu halen sahibi olan Bay İshak Jabandzic tarafından muhtelif mal satış mağazası olan Madi'yi açtığı 1988 yılında gerçekleşmiştir. Gıda endüstrisinde pazarın ihtiyaçlarını takip ederek ve Tesanj işadamlarının girişimciliği ışığında 2000 yılında önemli kaynaklar tavuk ürünlerinin üretimine yatırılmıştır, bugünün perspektifinden bakıldığında bu tarih Madi'nin nihai konumunu belirlemiştir. Bugün Madi şirketi Bosna-Hersek pazarında yaklaşık 80 çeşit tavuk eti ürünü ile temsil edilmekte olup tanınabilir bir markadır.

Ürünlerimiz taze ve dondurulmuş tavuk eti, et ürünleri ve özel tasarlanmış üretim programından ibarettir.

Madi'nin tamamen entegre edilmiş üretim süreci vardır, bu husus kalite açısından en önemli faktörlerden biri olan izlenebilirliğin sürdürülmesi açısından çok önemlidir. Üretim süreci MADI'de başlar ve bitir ve üretim sürecindeki her adım özenle kontrol edilmektedir. Bu işlemler kullanılan hammaddelerden, sayısız üretim sürecine ve nihai ürüne kadar devam

eden süreçte izlenebilirliği garanti etmektedir. Taşeronlar, üretim tarihi ve diğer izlenebilirlik verileri dahili belgelerde uygun şekilde kontrol edilmekte ve belgelenmektedir. Cıvıvırlarımızın beslenmesinde kullanılan karışım GDO içermez. Ürünlerimizin en ciddi ürün kalitesini garanti etmemizin nedeni kendi hizmetlerimizin ve kanton veteriner müfettişlerimizin sürekli denetimidir. MADI ürünleri uzun yıllardır üstün ürünler olarak bilinmekte ve aralarında HACCP, HELAL, ISO 9001: 2015 gibi sıralayabileceğimiz standartların uygulandığı çalışmalarımızın tacidir.

Yaklaşık 80 çeşit tavuk eti ürünü aşağıdaki kategorilere ayrılmıştır: taze ve hızlı dondurulmuş tavuk eti, tavuk etinden yapılan orta ömürlü sucuk ürünleri, füme ürünler ve kıyma tavuk etinden şekillendirilmiş ürünler (köfte ve hamburger).

Mart 2018 yılında MADI terbiyeli ve galeta unlu tavuk eti üretiminin yapılacağı tamamen yeni bir tesis inşaatına başlamıştır. Fabrika, söz konusu ürünlerin üretiminde kullanılan en yeni yöntemler

ve teknolojilere göre inşa edilmekte ve bu tür fabrikaların Bosna Hersek'teki ilk örneği olacaktır. Fabrikaya yapılan yatırımlar yaklaşık 3 milyon AVRO'dur. Bu yatırımlara ve yeni ürünlere ek olarak MADI tavuk etinden yapılan köfte ve hamburger üretimi tesisinin geliştirilmesi için ayrıca yatırım yapacaktır.



MI TRIVAS Ltd.Şti. Prnjavor



Et endüstrisi “MI-TRIVAS” Ltd.Şti. merkezi Bosna Hersek Sırp Cumhuriyeti Prnjavor şehrinde olarak 2001 yılında kurulmuştur. “MI-TRIVAS” Et Endüstrisi Prnjavor’da Vijaka sanayi bölgesinde toplam 13.000 m² alanda yer almaktadır.

MI-TRIVAS’ın vizyonu sürekli bilgi geliştirme ve kaliteli sağlık ve güvenlik ürünlerinin üretimi ile et endüstrisinde bölgenin lideri olmaktır.

MI-TRIVAS’ın misyonu çevresel etkilerini kontrol altında tutarak uygun fiyatlarla güvenli ve kaliteli ürünler üretmektir. Üretim sürecinde sürekli sıkı denetim ve yetkili veteriner otoriteleri tarafından akredite yöntemlere uygun olarak test ve kalite kontrol için yetkili laboratuvarlarda kontrol edilen domuz eti, dana eti ve tavuk eti işlenmesi gerçekleştirilmektedir.

“MI TRIVAS” aşağıdaki ürün gruplarının üretimi için gerekli altyapı, ekipman, kapasite ve profesyonel eğitimli personele sahiptir

- Uzun dayanıklı sosisler ve uzun dayanıklı kuru et ürünleri
- Yarı dayanıklı sucuk ve orta dayanıklı kuru et ürünleri

- Konserve ürünler (pate, dilim et, hazır yemekler ve soslar)

“MI TRIVAS” et endüstrisi ürün yelpazesinde orta ömürlü, uzun ömürlü ve konserve üretim programı olmak üzere 60’tan fazla farklı ürün bulunmaktadır, ürünler geleneksel tariflere uygun olarak ve üretimde en yüksek hijyen ve sağlık standartlarında deneyimli teknoloji uzmanlarının bilgisi dahilinde üretilmektedir. Sürdürülebilir gelişme, müşterilerimizin ve tüketicilerin korunması, daha iyi rekabet pozisyonu ve Bosna Hersek sınırları dışındaki pazarlara atılmak amacıyla ISO 9001: 2015, ISO 22000: 2005, FSSC 22000 kalite yönetim standartlarının ve HACCP sisteminin (Codex Alimentarius CAC / RCP, 1-1969, Rev.4, 2003) yürütülmesi, belgelendirilmesi ve uygulanması ile tüm iş süreçlerinin kalite yönetimi, kaliteli ve güvenli üretim şartları sağlanmıştır.

Tüketici ve müşterilerin memnuniyetinin sürekli olarak denetlenmesi, teslim sürelerine ve sözleşmelere uyulması ile “MI TRIVAS” uzun vadeli ortaklık ilişkilerini yaratmaktadır. Ürünlerimizin kullanıcıları sucuk, kulen, dana gulaş, dilim et, çeşitli et ezmesi gibi uzun süre tanınan birçok başka ürünlerin tadına

varabilmektedir. “MI TRIVAS”ın mevcut kapasitesi ve pazar gereksinimlerine uyulanabilir olması, kalite yönetim amacıyla yüksek standartların uygulanması, eğitilmiş işgücü ve üretim süreçleri çerçevesinde kullanılan modern teknoloji, yöneticilerimizin esnekliği ve erişilebilirliği, hizmetler ve ürünlerdeki fiyat ve kalite oranının uygunluğu bize rekabette büyük bir avantaj sağlamış ve kendi markamız altında yapılan üretim dışında başka bir önemli iş alanı açmıştır, o da yerli ve yabancı şirketlerin mal markaları için hizmet amaçlı üretimdir. Bu alanı halen genişletmekteyiz. “MI TRIVAS”ın satış departmanı üretim tesislerinin bulunduğu aynı bölgedeki kendisine ait toptan satış mağazalarından ürünlerin dağıtımını üstlenmiştir. “MI TRIVAS” soğutma sistemleri ile donatılmış kendi dağıtım araçlarına sahiptir, böylece müşterilerimizin depolarına kadar kesintisiz soğutmalı nakliye zinciri sağlanmıştır. “MI TRIVAS” Ltd. Şti. ürünlerini Bosna Hersek pazarında ve çoğu CEFTA ülkesinde satmaktadır.

Şu anda, kendi markası olan Trivas altındaki üretimin yanı sıra, MI Trivas çalışmalarının önemli unsurlarından biri de, kendileriyle uzun vadeli işbirliği anlaşmaları imzalanan yerli ve yabancı şirketler için başka ticari markalarının üretim hizmetidir (Dış Kaynak Kullanımı).



MENPROM Ltd.Šti.

Gornja Tuzla



Menprom şirketi en üst kalitede yerli bir ürün üretme olan açık bir vizyonla 1998 yılında kurulmuştur.

Bu aile şirketinin kaliteli tavuk ve dana etinden üretilen üstün ürünleri Bosna-Hersek'teki yemek masalarında ve aynı zamanda dış pazarlarda beğeni kazanmıştır.

Gıda güvenliği konusunda sürekli artan talepler doğrultusunda Menprom şirketi 2007 yılında ISO 22 000-2005 Uluslararası Standardını Bosna Hersek'te ilk uygulayan gıda işletmesi olur, böylece et ürünlerinin üretim süreci tespit edilen ve planlanan ve denetlenen şartlar altında HACCP ilkelerinin uygulanması ile planlı bir şekilde gerçekleşmeye başlamıştır. 2008 yılı sonunda Menprom şirketi üretiminde HELAL sertifikasını da başarıyla uygulamıştır. Sertifikalar haricinde sağlık kontrolü ve ürün kalitesi bu alandaki en modern teknoloji ile donatılmış dahili laboratuvarında günlük olarak yapılmaktadır.

Menprom et endüstrisinin vizyonu standart ve kalite ve özellikle yenilikçilikte ölçü olmaktır, farklı olmak ve tüketicilerimize onların ihtiyaçlarını karşılayacak yeni bir şey sağlamaktır. Doğal geleneksel lezzetlerin kanıtlanmış üstün kalitesi ve yeni bilgi ve teknolojilere sürekli yapılan yatırımların kombinasyonu, üretim kapasitelerinin genişletilmesi ve modernizasyonu Menprom ürünlerine karşı artan talep ve ilginin neticesidir. Aile şirketimizin sahip olduğu madalyalar ve plaketler sayısı yıllardır ürettikleri ürünlerin karşılığıdır, ancak kaliteleriyle müşteri güveni kazandıkları ve Bosna Hersek'te tanınan bir isim ve marka haline gelmiş olmaları özellikle gurur vericidir.



Pavić Ltd.Šti. Livno



Pavić Ltd.Šti. 19 Ağustos 1993 tarihinde Livno'da Combi-Commerce adı altında olarak kurulmuş olup faaliyetlerimizi o ünvan altında 1 Mart 2000 tarihine kadar yürütmüş, o tarihte ünvanımızı değiştirmiştik. Şirketin faaliyetleri toptan ve perakende ticaret, yiyecek içecek hizmetleri, et ürünleri ve lahana turşusu üretimi ve dağıtımıdır.

Şirket yıllar içinde bir mağazadan başlayıp daha sonra ikinciyi açarak geliştirdi, 2000 yılında büyük Pavić İş ve Ticaret Merkezi'nin inşaatını tamamlayarak alanı 5000 m2 olan merkezin kapılarını açmıştır. Pavić Merkezi'nde karışık ürünlerin toptan ticareti, alışveriş merkezi, restoran, düğün salonu ve Panorama Moteli ve Brižine tarım ürünleri marketi yer almaktadır. Et ürünlerinin üretimi ve işlenmesine 2005'ten itibaren başlanmıştır. Üretim tesisi ISO 9001: 2000 standartlarının gereklerine göre kalite yönetim sistemi ve HACCP sisteminin gereksinimlerine göre gıda güvenliği yönetim sistemleri için verilen sertifikalarının alınmasıyla beraber resmi olarak 2009 yılında açılmıştır. Üretim tesisi piyasayı bölge ülkelerine genişletmek amacıyla aynı gün ihracat lisansını da almıştır.

Et Endüstrisi Pavić Ltd.Šti.'nin politikası sürekli olarak kaliteli ve sağlığa uygun ürünler üretmektir.

Uzun vadeli ortaklıkların kurulması ve karşılıklı başarılı işbirliği amacıyla müşteriler ve tedarikçilerle olan iş ilişkilerinin uygun olarak sürdürülmesi, son kullanıcının ürün ve hizmet memnuniyetini kalıcı olarak sağlamaktır.

Pavić markalı ürünlerin üretim ve satışlarındaki sürekli artış yüksek kaliteli ürünlerin geleneksel bir şekilde üretilmesinin doğrudan sonucudur. Üretim ve satışların büyümesi 2016 ortası üretimdeki ana faaliyetin değiştirilmesi ile sonuçlanmıştır. Livno'da Žabljak adresli üretim tesisi Pavić markasının daha da büyümesini sağlamak için yetersiz kalmıştır ve yönetim 2013 yılında Livtex adlı eski kumaş fabrikasının gayrimenkulünü ve arazisini almaya karar vermiştir. Bu tesisin satın alınması Pavić şirketinin genişlemesini sağlamıştır. Yeni tesisin çalıştırılmasından sonra et ürünlerinin üretimi kapasitesi günde 3 tondan günde 8,5 tona kadar artmıştır. Aynı zamanda teknoloji ve üretim süreci geliştirilmiş olup yeni üretim hatları kurularak ürün çeşitleri genişletilerek mevcut ürünlerin kalitesi

arttırılmış ve üretim maliyetleri düşürülmüştür. Yeni tesisleri açan Pavić şirketi o ana kadar pazarda sunulmayan, başta konserve ürünler (et ezmesi ve dilim et) ve tavuk eti programı olmak üzere yeni ürünler pazarlara sürmüştür.

Ürünler her yaştan insanlara yöneliktir. Her ne kadar mütevazı bir üretim ve kapasitelerle başlamış olsak ve bugünün sonuçlarını, yani satışın yıldan yıla yüzde yüz artışını beklemesek de elde edilen başarılar Bosna Hersek pazarında kaliteli et üreticilerinin eksikliğini göstermiştir. Pavić'in kuru et ürünleri aynı adı taşıyan şirketin tüm perakende satış noktalarında ve Bosna Hersek'teki iyi donanımlı mağazalarda ve alışveriş merkezlerinde (ülke genelinde 2000'den fazla perakende satış mağazasında) müşterilere sunulmaktadır. Yeni üretim hatlarının işletilmesi ve yeni kapasitelerin kurulmasıyla satışların artışını komşu ülkelerde de görmekteyiz. Aynı zamanda, yeri değişen organizasyon biriminin adı da Pavić Et Endüstrisi olarak değiştirilmiştir.

Üretim ve üretim tesislerinin modernizasyonu bizim için gurur vericidir ve gelişmemize olanak sağlamaktadır, çünkü bununla beraber ürünlerin kalitesi de artmaktadır. Yeni pazarlara açıklık ve yeni iş başarıları Pavić Et Endüstrisinin daha da büyümesi için sebep teşkil etmektedir.



Tarım Kooperatifi „Gvozno“ Kalinovik



Kalinovik'teki "Gvozno" Tarım Kooperatifi Ocak 2014'de Bosna Hersek'te sığır yetiştiriciliğinin inek-dana sistemine göre geliştirilmesi ile ilgili Çek Cumhuriyeti'nin projesi dahilinde kurulmuştur. Hem kırmızı hem de siyah Aberdeen Angus cinsi sığır yetiştiricileri. Kooperatifin kurucuları belediyedeki tarımsal üreticiler ve akademik topluluğun temsilcileridir. Kooperatif uzman kişileri (kalifiye işgücü, ziraat mühendisleri ve ziraat bilimi doktoru) çalıştırmaktadır. Kooperatif Yönetim Kurulu ve Kooperatif Kurulu'na sorumlu olan müdürü tarafından yönetilmektedir.

Kooperatifin vizyonu Kalinovik Belediyesi sınırları içinde tarımsal üretimin gelişmesinin ana taşıyıcısı, ama aynı zamanda Kuzey Hersek'in dağlık bölgesinde ve Saraybosna-Romanya bölgesinde sığır yetiştiriciliğinin gelişiminde kilit bir faktör olmaktadır. Kooperatifte şu anda 5 kişi çalışmaktadır.

Çiftliğimiz AB ilkelerine uygun olarak (özellikle 84/247 / EEC sayılı Komisyon Kararını dikkate alarak) sığır yetiştiriciliği organizasyonu ile ilgili şartları Bosna Hersek'te ilk yerine getiren sığır yetiştiricisidir, böylece menşe belgelerini (menşe ve soy sertifikası) düzenleyerek üretimi sertifikalaştırma olanağını

sağlamış durumundayız, üretkenlik kontrolü ICAR kurallarına uygun olarak çiftliğimizde düzenli olarak yapılmaktadır. Amacımız Amerdeen Angus sığır ırkı için bölgesel merkez haline gelmektir. Şu anda 80'i damızlık inek olmak üzere üretimde yaklaşık 145 hayvan bulunmaktadır, hedefimiz en az 120 ineğe sahip olmaktır. Bunun haricinde amacımız dağ tarımı alanında eğitim merkezini kurmak, adrenalin turizmi için turist kapasitelerini geliştirmektir. Hedeflerimizden biri de organik üretim sertifikasını almaktır, çünkü resmi olmasa da, üretimimiz zaten bu sisteme uygundur.

Kooperatifimizin temel ürünü üreme veya kesim amaçlı sığırdır. Üreme amaçlı hayvanlar soyu bilinen ve üretim özellikleri belli olan kaliteli hayvanlardır, ayrıca düve ve gebe inek ve farklı yaşlarda boğalarımız mevcuttur. Kesim amaçlı sığır ise sağlıklı ve uygun bir şekilde yetiştirilmiş, çok iyi kesim özellikleri olan ve hayvanın gövdesine göre et kısmı iyi dağılmış sığır anlamına gelmektedir.

Kooperatifimiz hem yakın hem de geniş bir bölgede tanınmıştır ve ürünlerimizi satmakta herhangi bir önemli sorun yaşamamaktayız. Tabii ki, organik üretim sertifikası ile ürünlerimize olan talep

konusunda ilave bir artış beklemekteyiz. Hayvan sürülerinin gelecekte artışı halinde mezbaha ve et sıyırma tesisini de planlayabiliriz. Alıcılarımız restoranlar, perakende mağazaları (organik ürünler konusunda uzmanlaşmış tedarikçiler) ve ilgisi olan başkalar ve aynı zamanda ürünü doğrudan çiftlikte teslim alıp satın alanlardır.

Üretim tesisleri haricinde, çiftliğimizi ziyaret ettiğiniz takdirde Bosna Hersek'in tarihi ile de tanışabilirsiniz. Çayırılarımızı çevreleyen dağların yamaçlarında Unesco'nun korunması altında bulunan mezar taşları ("stecak") yer almaktadır. Bu konuda aşağıdaki adreste daha fazla bilgi bulabilirsiniz:

<http://whc.unesco.org/en/documents/141955>
<https://www.stecciiwh.org/gvozno-kalinovik-rs/>

Kooperatifimizin çevresinde başka ilgi alanlarını da bulabilirsiniz, örneğin rakımı 1.300 metreyi aşan Gvozno buz gölüne kadar aktif bir yürüyüş yapabilirsiniz (yaklaşık 10 kilometre). Bölge adrenalin sporu ve bisiklete binme için fırsatlar sunmaktadır.

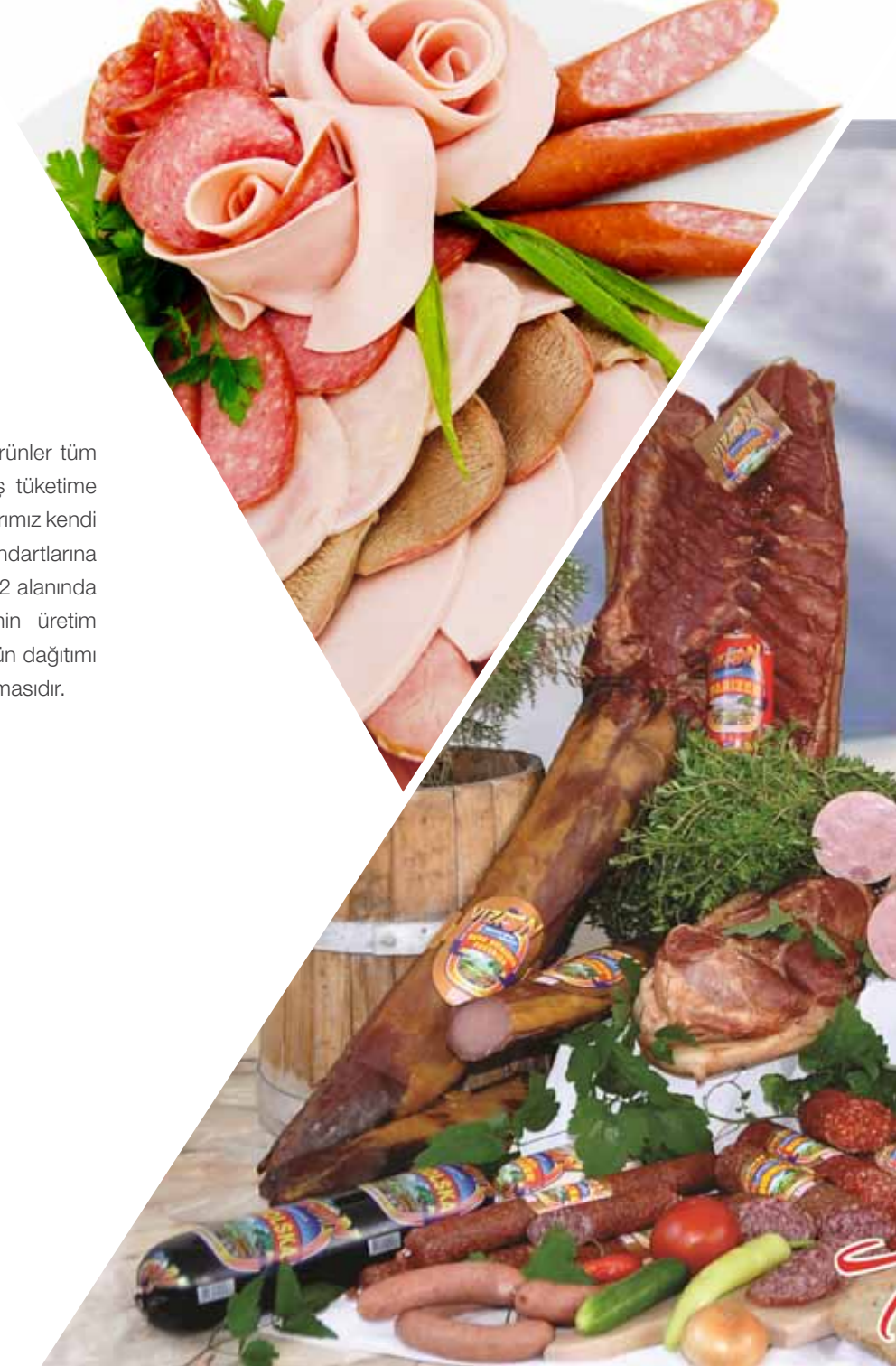


VIZION Ltd.Šti. Rogatica



Vizyonu Ltd. Şirketi 1966 yılında kuruldu. Amacımız yüksek kaliteli ürünler üretmek ve pazara sürmektir. Etiğe dayalı uzun vadeli yönelimle müşterilerimiz birinci sınıf ürün ve hizmetleri alacakları, ortaklarımızın iş alanında daha büyük güven kazanacakları iş kültürümüzü başarılı olarak inşa etmekteyiz. Şirket bünyesinde HACCP ve ISO 9001: 2015 uygulanmaktadır.

Kaliteli ve hijyenik olarak uygun ürünler tüm Bosna-Hersek bölgelerinde geniş tüketime yöneliktir. Rekabete göre avantajlarımız kendi mezbahalarımız, Avrupa Birliği standartlarına göre inşa edilmiş yaklaşık 2000 m2 alanında yerleşik kurutulmuş et ürünlerinin üretim tesisi ve son müşterilere kadar ürün dağıtımı için kullanılan özel araçlarımızın olmasıdır.



ZP KOMERC Ltd.Šti. Bijeljina



“ZP KOMERC” Et endüstrisi iş dünyasında 1996 yılından beri tanınmakta, temel faaliyeti olan et üretimiyle ise 2000 yılından beri bilinmektedir. Şirketin merkezi Bijeljina Belediyesi’nin Vrsani adlı yerde Sava Nehri’nin yanında ve Bijeljina-Brčko karayolu üzerinde bulunmaktadır. Bugün et seçimi, yetiştiricilik, üretim ve işletme alanında Bosna Hersek’in önde gelen şirketlerinden birisidir, bu alanda Güneydoğu Avrupa bölgesinde de önemli bir role sahiptir. Şirketin idari binası ve üretim tesisleri modern bir dizaynla inşa edilmiş ve 3.000 metrekarelik kullanışlı alana sahiptir. Şirkette 160’ın üzerinde profesyonel çalışanı istihdam edilmektedir, kooperatif ilişkileri yoluyla bölgede çok sayıda çiftçi görevlendirilmiştir. Vrsani “ZP KOMERC” LTD.ŠTİ.nin iş dünyasında istikrarlı bir gelişmesi söz konusudur, 2017 yılında toplam yıllık geliri yirmi milyonun üzerinde olan büyük bir işletme olarak sınıflandırılmıştır. “ZP KOMERC” şirketini aile temelleri üzerinde oluşturan ve işletmeyi istikrarlı, bilime ve uzun vadeli tecrübelerle dayalı misyon kapsamında kesinlikle öz sermayesiyle işleten şirket sahibi Bay Ljubisa Rosić’tir.

Bugüne kadar olan gelişimde yetiştirme için kendi çiftliklerini inşa etmesi ve et ve et ürünlerinin üretimi ve işlenmesi için modern bir üretim tesisinin tamamlanması sonucu Vrsani “ZP KOMERC” LTD. ŠTİ.nin başarılı faaliyetleri gerçekleşmiştir, 200 hektardan fazla tarım arazisi ile beraber tarımsal üretim sürecini eksiksiz olarak tamamlamıştır.



Vrsani “ZP Komerc” et endüstrisinin ürünleri geniş bir pazar kitlesine yönelmiştir, şu anda 11 perakende mağazası ve toptan satışlardaki fazla müşteriyle Bosna Hersek’in tamamını, canlı hayvan ticareti ile pazarını Sırbistan, Türkiye ve Lübnan ülkelerine yaptığı ticaretle daha da genişletmiştir.

Üretim sürecini entegre eden “ZP Komerc” et endüstrisi kendi yetiştirdiği hayvanlara ve yerli kooperatif üretimine dayandırmaktadır. Kendi yerli üretiminden gelen yüksek kaliteli hammaddeler geleneksel tarifler kullanılarak işlenmekte, üretimin nihai ürünü olarak Bosna Hersek içindeki pazarlara sürülen 90 üründen oluşan kuru et ürün yelpazesidir. HACCP kalite standardı sertifikasına sahibiz, HELAL kalite standartlarının alımı son aşamada bulunmaktadır.

Bizimle ilgili birkaç gerçek:

- Birincil yetiştirilen hayvanlardan yapılan üretim 6.000 büyükbaş hayvan kapasitesine sahip ve dört farklı yerde bulunan sığır çiftliğinde ve yıllık 40.000 domuz kapasitesine sahip üç domuz çiftliğinden oluşan kendimize ait modern çiftliklerimizde yapılmaktadır.
- Tamamen yeni modern kesimhaneler ve et sıyırma atölyelerimizden ibaret tesis
- Et üretimi ve hazır et ürünlerinin üretim tesisi.
- Kendimize ait nakliye hizmetleri
- Kendimize ait 11 perakende satış mağazası
- İmtiyaza istinaden 200 hektarlık tarımsal araziyi işlemekteyiz.







Bu yayımda ileri sürülen görüşler yazarın görüşlerini temsil eder ve Uluslararası Amerikan Kalkınma Ajansı, Amerika Birleşik Devletleri Hükümeti ve İsveç Kraliyeti Hükümeti'nin görüşlerini temsil etmek mecburiyetinde değildir.