



## Tržište

Ledo d.o.o. Čitluk najveći je proizvođač sladoleda u Bosni i Hercegovini. Prema prošlogodišnjem istraživanju zauzima 73% tržišta u Bosni i Hercegovini (Izvor: MEMBR, 2007.). Osim proizvodnje sladoleda, Ledo d.o.o. Čitluk tijekom cijele godine pakira maslac i smrznutu ribu te distribuira Ledo smrznuto povrće, Ledo smrznuto tijesto, Ledo smrznute ribe te Ledo gotova jela. Na tržište izlazi s 15 sladoleda pod vlastitim brandom i kompletnim programom tvrtke Ledo d.d. Zagreb.

Ledo d.o.o. Čitluk posjeduje preko 20.000 vlastitih rashladnih uređaja, a svoje proizvode distribuira trgovinama na malo, ugostiteljstvu i javnim ustanovama na više od 13.000 prodajnih mjesta.

Direktan kanal distribucije osigurava kupcu sigurnu isporuku proizvoda u traženim količinama i dogovorenom vremenu, pa su proizvodi bez obzira na udaljenosti i promjenu lokacija, uvijek u duboko smrznutom stanju, istovjetnom od trenutka proizvodnje do rashladnih uređaja na prodajnim mjestima.

Dnevni kapaciteti proizvodnje sladoleda na štapiću kreću se u ukupnoj količini od oko 300.000 komada, dok se na liniji za ribu mjesečno preradi i zapakira čak 150 tona ribe. U 2008. godini sve grupe proizvoda bilježe rast prodaje u odnosu na prethodnu godinu, čime je povećan i tržišni udio svih grupa proizvoda Leda.

Ledo Čitluk je s ukupnim prihodom od 47 milijuna KM u 2007. godini, kao i rastom proizvodnje svih proizvodnih grupa dodatno ojačao svoju izrazitu leadersku poziciju na tržištu smrznute hrane Bosne i Hercegovine.

## Dostignuća

Kupci Ledo doživljavaju kao veliku i snažnu, dinamičnu kompaniju koja nudi odlične, zdrave i nadasve ukusne proizvode. Uz to, Ledo slovi za najinovativniju kompaniju koja u konkurenciji najvećih prehrambenih tvrtki ostvaruje najbolje i najkvalitetnije reklamne kampanje, te koja proizvodi najbolje proizvode namijenjene mladima (rezultat istraživanja agencije Valicon u 2008.).

Ledo grupa svjesna je da tržište neprestano zahtijeva inovativne proizvode, nove okuse i izazove, stoga se posebna pažnja posvećuje inovacijama i razvoju novih proizvoda. Pomno osluškujući i istražujući potrebe potrošača na tržište se svake godine lansira na desetke novih proizvoda, od sladoleda do ostalih proizvoda smrznute hrane. U tom kontekstu važno je spomenuti i priznanje struke; nagradu za najbolju inovaciju u sladoledima 2006. za



sladoled Jaffa Ice od strane međunarodnog udruženja proizvođača sladoleda – IICC (International Ice Cream Consortium). Prenoseći na sve svoje akvizicije tradiciju kvalitete kao imperativa u postizanju vrhunskih proizvodnih rezultata, Ledo Čitluk od 2002. godine kontrolu kvalitete obavlja prema strogim načelima norme ISO 9001:2000, dok je briga o zdravstvenoj ispravnosti proizvoda potvrđena uvođenjem HACCP sustava. Također tvrtka uvodi i sustav upravljanja sigurnošću hrane ISO 22000:2005 i sustav upravljanja zaštitom okoliša ISO 14001:2004.

## Istoriijat/ Povijest

Prvi pogon za proizvodnju sladoleda izgrađen je u rujnu 1965. godine, čime je Ledo postao prvi proizvođač industrijskog sladoleda u Hrvatskoj. Tijekom 50 godina postojanja, tvrtka se razvila u modernu, pouzdanu kompaniju, vodeću na hrvatskom tržištu koja s dosadašnjim iskustvom i budućim razvojem nastoji zadovoljiti sve potrebe potrošača. Od 1994. godine tvrtka Ledo posluje u sastavu koncerna Agrokor, uz čiju je pomoć tvrtka opremljena najmodernijim strojevima i tehnologijom za proizvodnju

korneta, štapića i sladoleda zahtjevnijih oblika i velikog izbora aroma. Rezultat Agrokorovog ulaganja u Ledo su i najmodernija skladišta sirovina i



smrznute robe, strojevi za pakiranje te nova energetska i informatička oprema. Provodeći poslovnu strategiju razvitka u regionalnu kompaniju, uz podružnice koje otvara u Sarajevu i Ljubljani, 2000. godine pokreće vlastitu proizvodnju sladoleda u Čitluku (BiH). Ledo d.d. Zagreb kupnjom privatne tvornice u Čitluku prije osam godina postaje 100 postotni vlasnik Ledo Čitluka.

## Proizvod

Ledo škrinja nudi bogat izbor sladoleda u kojima svakodnevno uživaju stari i mladi ljubitelji ove omiljene poslastice. Najstariji i najpoznatiji Ledov sladoled „Snjeguljica“ ove godine slavi 50 rođendan, baš kao i tvrtka Ledo. Obilježavajući rođendan, „Snjeguljica“ se na tržištu pojavila u novom ruhu, ali



još uvijek s istim neodoljivim okusom koji čine kombinacija vanilije i hrskavog čokoladnog preljeva. Osim Snjeguljice, Ledo nudi niz sladoleda na štapiću, od onih s okusom vanilije i čokolada sve do osvježavajućih voćnih okusa u različitim oblicima. Najpoznatiji "štapići" su Njofra, Macho, Rumenko, Capri, Kiss i drugi. Premium štapići linije King na



tržištu se pojavljuju 1995. godine, a danas ovih bogatih kremastih sladoleda ima u niz raskošnih okusa: King Classic (najfinija vanilija uronjena u mliječnu čokoladu), King Double (kombinacija vanilije, nugata i dvostruke mliječne čokolade), King Kokos (kokos i vafel uronjen u bijelu mliječnu čokoladu obogaćenu komadićima kokosa), King Extra (kombinacija sladoleda od čokolade i lješnjaka s ekstra velikim komadima badema), King Extra Jagoda (sladoled od jagode i bijele čokolade s komadima voća i preljevom od bijele čokolade). Novi okusi u liniji King su lješnjak, Extra Cookies i Madagaskar. Uz liniju King, Premium štapić čini i Milka s čokoladom, koji spaja tradiciju, iskustvo i znanje u stvaranju najfinijih čokolada i sladoleda vrhunske kvalitete. Neodoljivi sladoledi Macho dobili su novog člana: štapić Napolitano, savršen spoj napolitanke i sladoleda. Ledo proizvode čini i niz zanimljivih sladoleda u kornetu: Kornet Čokolada



(slasna čokolada u vafli obogaćena komadićima lješnjaka i čokolade), Kornet Jagoda (mirisne jagode u kombinaciji s vrhnjem, obogaćeni sirupom i komadićima jagode), Kornet Stracciatella - Šumsko voće (osvježavajući okus šumskog voća u kombinaciji s vanilijom i komadićima čokolade i sirupom šumskog voća), Kornet Vanilija (sladoled s vanilijom u vafli obogaćen komadićima lješnjaka i čokolade) i Maximo (vanilija u slasnoj kombinaciji čokolade i lješnjaka obogaćeni nugatom i komadićima hrskavih lješnjaka), kornet za prave ljubitelje sladoleda. Uz štapiće i kornete, u Ledo škrinjama nalazi se i

obilje neodoljivih užitaka za cijelu obitelj, omiljenih obiteljskih sladoleda: Queens, King, Grandissimo (novi okusi butter keks-napolitanke, marelica-biskvit, brownies&cookies, biskvit-čokolada/lješnjak ili stracciatella), Quattro, Twice... Osim respektabilnog broja sladoleda za sve ukuse, u Ledo škrinjama nalazi se i niz drugih duboko smrznutih proizvoda poput ribe, različitih vrsta povrća, tijesta, pekarskih proizvoda i gotovih jela. Ledo riba je proizvod kojeg karakteriziraju strogo kontrolirani uvjeti proizvodnje i distribucije, a u ponudi je velik izbor morske i riječne ribe, glavonožaca, školjkaša i ostalih plodova, školjkaša i ostalih plodova mora visoke kvalitete.

### Nedavni razvoj

Najznačajnije investicije u proizvodnji odnose se na razvoj novih proizvoda i uvođenje modernih tehnologija. Od 2007. godine Ledo u potpunosti primjenjuje sustav pretprodaje što je omogućilo uvođenje novih mobilnih informatičkih sustava za prodajno osoblje. Na taj su način stvoreni preduvjeti za potpuno i brže zadovoljavanje potreba tržišta te osigurani uvjeti da kupac u svakom trenutku može doći do svojih omiljenih proizvoda. Godine 2007. Ledo uvodi najsvremeniju proizvodnu liniju za preradu i pakiranje smrznute ribe, čiji su mjesečni kapaciteti prerade i pakiranja 150 t ribe.

### Promocija

50-ti rođendan tvrtke Ledo bila je prilika za predstavljanje nove, potpuno osvježene i totalno drugačije internetske stranice. Ledo.ba jedinstvena je baza podataka o regionalnom lideru u proizvodnji i distribuciji industrijskog sladoleda i smrznute hrane, a osim cjeline o tvrtki i logističkom webu, nudi i izuzetno atraktivan dio namijenjen djeci – Ledoland. Ulaskom u Ledoland otvara se pravi ledeni raj zabave i igre za djecu.

Već tradicionalno, svake godine, u svrhu promocije svojih proizvoda, Ledo organizira i nagradnu igru. Ljeto 2008. svoje vjerne kupce nagradivalo je s 100.000 KM, o čemu je kupce informirao duhovitim TV spotovima "Mili moj km-čiču" s poznatim glumcem Rene Bitorajcem i TV voditeljicom Hatidžom Hadžimuhadović, ali i informacijama koje se nude na samim prodajnim mjestima. Aktualne su i reklamne kampanje za obiteljski sladoled Grandissimo i sladoled na štapiću Macho. Za potrebe tih kampanja Ledo je angažirao svjetski poznate stručnjake. TV spot za Grandissimo potpisuje poznati francuski filmaš François Catonné, a stilist za sladoled bio je popularni Toni Krank. U kampanji za sladoled Macho glavnu ulogu tumači

**Smrznuto je zdravo!**

Štapići su nezamjenjivi sastojak za zdravu prehranu. Oni su savršeni za djecu i osobe koje ne vole jesti povrće. Također, štapići su savršeni za osobe koje žele izgubiti težinu. Oni su savršeni za osobe koje žele biti zdravije i živjeti duže. Oni su savršeni za osobe koje žele biti sretnije i živjeti bolje. Oni su savršeni za osobe koje žele biti zdravije i živjeti duže. Oni su savršeni za osobe koje žele biti sretnije i živjeti bolje.

www.ledo.ba



popularna voditeljica i manekenka Vanja Rupena. U svrhu dodatne edukacije i utjecanja na svijest potrošača, Ledo je pokrenuo kampanju "Smrznuto je zdravo".

### Vrijednosti robne marke

Danas je Ledo u čitavoj regiji najveći proizvođač industrijskog sladoleda i najveći distributer smrznute hrane. Tijekom 50 godina postojanja Ledo je razvio snažan, pozitivan i prepoznatljiv imidž. Pravilno odabranom strategijom asortimana i pomno prateći svjetske trendove, Ledo osluškuje zahtjeve tržišta, a inovativnim rješenjima, ponudom proizvoda vrhunske kvalitete, kao i sustavnom gradnjom svojih brandova, svakodnevno dolazi u domove zadovoljnih potrošača.

"Veličina Leda nije u brojkama, nego u srcima njegovih potrošača!"

[www.ledo.ba](http://www.ledo.ba)

**O NAMA**

Uz našu tradiciju, naša su osvajanja, naša su dostignuća. U svrhu dodatne edukacije i utjecanja na svijest potrošača, Ledo je pokrenuo kampanju "Smrznuto je zdravo".

### JESTE LI ZNALI...

#### Ledo

- Prvi sladoled nastao je još prije 7 stoljeća, kada je Marco Polo na dvoru Kublaj kana u Kini okusio "okrijepu bogova", kako su tada zvali sladoled.
- Prvi sladoled Snjeguljica proizvedena je 1958. godine i da se njena receptura i izgled nisu do danas promijenili.
- Zamrzavanje je prirodan način očuvanja svih kvalitetnih svojstava i sastojaka namirnica.