

zlatna[®] džezva

BOSANSKA KAFA

Tržište

Vispak je jedna od najznačajnijih prehrambenih kompanija u BiH. Proizvodni asortiman je raznovrstan, a najprepoznatljiviji brend, sa tradicijom dugom 36 godina, je mljevena kafa Zlatna džezva.

Kafa je uz čaj najpopularniji napitak na svijetu. Priprema se i konzumira na različite načine u različitim regijama. Podjela može biti po osnovu načina pripremanja. U prvom se kafa stavlja u kipuću vodu (bosanska, turska, brazilska), a u drugom voda ili para prolazi kroz kafu (espresso i filter kafa). Čak 90% tržišta BiH čine mljevene kafe, dok ostatak čine espresso, instant i filter kafe.

BiH je vodeća država u regiji u potrošnji kafe po glavi stanovnika, a to tržište predstavlja tržište

velikog potencijala. Vrijeme Zlatne džezve tek dolazi. Stabilizacija i regularnost domaćeg tržišta će neminovno povećati njen tržišni udio, a kontinuirani rast izvoza Zlatnu džezvu i dalje afirmisati kao originalni bosanski brend.

Dostignuća

Svi proizvodni procesi, pa tako i proizvodnja Zlatne džezve, obavljaju se u skladu sa zahtjevima sistema upravljanja kvalitetom ISO 9001:2000, te prema HACCP i HALAL standardima. Briga o Zlatnoj džezvi podrazumijeva prije svega ulaganje u tržište, orijentaciju prema zadovoljstvu i sigurnosti krajnjeg potrošača, te praćenje njegovih potreba. Najbolji recept za uspjeh je vrhunski kvalitet spojen sa



VISPAK[®]

Prava bosanska kafa

autohtonim bosanskim proizvodom.

Zlatna džezva je prava bosanska kafa i kao takva je dio bosanskog identiteta. Ona je simbol Bosne i dio tradicije koja se prenosi generacijama.

Zlatna džezva upotpunjuje ugođaj kada se probudite, uljepšava i olakšava svakodnevni rad. Čini vam ugodnim sastajanje i rastajanje, rađanje novih ideja. Pomaže vam da obradujete druge poklanjajući im probrana zrna umješno pripremljena za najomiljeniji napitak koji se pije na svim stranama svijeta. U Bosni opet sa posebnim "čeišom".

Osim na tržištu BiH Zlatna džezva se može naći i na tržištima Sjedinjenih Američkih Država, Kanade, Švedske, Holandije, Njemačke, Australije, Slovenije, Hrvatske, Srbije, Crne Gore, Makedonije, itd. U Vispak-u radi 210 uposlenika koji su ujedno i najvažniji faktori uspjeha.

Istorijat/ Povijest

Prvi historijski podaci o kafi datiraju iz 850. godine, a potiču iz Persije. Za kafu se znalo još mnogo prije toga. Historija kafe, najvjerovatnije, počinje u regiji Caffa u Etiopiji, gdje su čuvari koza primijetili da koze postaju nemirnije nakon što su pojele lišće i zrna tada nepoznate biljke. U početku su se konzumirala cijela zrna, a kasnije je vršena ekstrakcija sjemena. Biljka je zatim prenesena u Arabiju. Holandani su je prenijeli na plantaže na Cejlonu i Javi, a Francuzi na Haiti, Jamajku, Kubu i Portoriko. Jedan mladi Portugalac prenio je kafu u Brazil i za manje od vijeka ova zemlja je postala najveći proizvođač kafe u svijetu.

U 16. vijeku preko Venecije i Marseja napitak je ušao u Evropu, a prva kafana otvorena je u Beču 1683. godine.





Vispak d.d. osnovan je 1972. godine sa ciljem prerade i pakovanja kafe, kao i niza drugih prehrambenih proizvoda i od tada je prepoznatljiv po prženoj i mljevenoj kafi Zlatna džezva. Kućnu pripremu kafe (tradiciju prženja kafe u tepsijama i šiševima), uspijeva potisnuti industrijski proces prženja kafe gdje se ipak zadržalo, ono najprepoznatljivije kod klasične bosanske kafe - karakteristična boja (boja "lisičijeg oka") i prijatna, blaga aroma sa izraženom punoćom napitka.

Proizvod

Kafa potiče od tropske biljke Rubiaceae. Riječ kafa potiče od arapske riječi "Qahwah" što znači piće iz biljke. Postoji na stotine vrsta kafa diferenciranih po geografskoj pripadnosti, ali osnovna podjela je na arabike i robuste.

Zlatna džezva je i originalna mješavina najkvalitetnijih kafa. Zlatnu džezvu, kao tipičnu bosansku kafu, čini jaka, puna i izražena aroma, „ačik“ boja te kajmak (pjena koja se formira na površini i zadržava ukus i aromu). Bosanska kafa se i ne smatra bosanskom ako nema dovoljno kajmaka. Kvaliteta kajmaka zavisi o vrsti kafa koje se prže kao i od načina pripremanja. Nigdje u svijetu i to je ono što bosansku kafu čini posebnom, kafa se ne pravi kao u BiH. Kafa se zasipa u džezvu i ne ukuhava se. Ključalom vodom se zalije i zadrži na vatri da "kihn" i "baci ključ" pa se još jednom zasipa manjom količinom ključale vode.

U krugu porodice, sa prijateljima ili komšijama, popiti kafu znači podijeliti lijepe trenutke odmora, razgovora, užitka i "zlatne sate". A kad sticajem okolnosti ostanemo sami, mi i tada imamo sagovornika, u kafi, džezvi i findžanu.

Kafa je izgovor za razgovor, jer svijet stane kad se pije kafa.

Nedavni razvoj

Neprestana briga o Zlatnoj džezvi odnosi se na nove marketinške poruke, novi pristup politici i sl. Jedan od neodvojivih identiteta Zlatne džezve je i njen dizajn, koji egzistira još od nastanka brenda i simbolizira ritual pijenja kafe (tabla, džezva, zarf i findžan). Bosanska kafa se služi tradicionalno u findžanu i njezino ispijanje iz findžana je neposrednije nego iz šoljice. Zlatna džezva je postala institucija koja ne podrazumijeva samo proizvod nego i sam ritual vezan za pripremanje i konzumiranje kafe. Piti kafu, bosansku kafu, na ovim prostorima oduvijek je bilo i moderno i tradicionalno. Ovdje je već davno postignut veoma širok konsenzus. Kao i oko samog naziva, jer nigdje kao na ovim prostorima, jedna te ista stvar nema toliko različitih imena, a potpuno isto značenje: kafa, kahva i kava.

Vrše se kontinuirana istraživanja tržišta kako bi se kafa u potpunosti prilagodila potrošačima i njihovim potrebama i zahtjevima. U Vispaku potvrđuju da znaju sa kafom jer pravu bosansku kafu mogu napraviti samo Bosanci.

Godine 2005. Vispak je napravio korak dalje u razvoju vlastite distribucije kada je Zlatna džezva postala dostupna potrošačima na četiri kontinenta.



Promocija

Lojalnost potrošača brendu Zlatna džezva rezultat je kvaliteta samog proizvoda ali i marketinških aktivnosti na tržištu. Kontinuiranim djelovanjem, kako na samom prodajnom mjestu (merchandising standardi, billboard efekat na polici, promocije i degustacije...) tako i u medijima, Zlatna džezva je potvrdila svoju vrijednost.

Godine 2004. Vispak je ušao u Guinness-ovu knjigu rekorda sa najvećom džezvom na svijetu u kojoj se pravi prava bosanska kafa, Zlatna džezva. Guinness-ova džezva obišla je gotovo sve gradove u BiH što je pobudilo jako veliko interesovanje. Upriličena su događanja i van granica BiH u Hrvatskoj, Crnoj Gori, Austriji...

Vrijednosti robne marke

Misija Vispaka je – spoj tradicije i savremenosti, kompetentnost za posao koji se radi.

Danas su uz Zlatnu džezvu vezane vrijednosti među kojima su u prvom redu okupljanje porodice, tradicija, iskustvo, kompetentnost, know-how u proizvodnji kafe.

www.vispak.ba

JESTE LI ZNALI...

Zlatna Džezva

- Zlatna džezva je prva bosanska kafa koja se melje na mlinovima sa kontinuiranim hlađenjem i pored ostalog, pakuje u vakum atmosferi.
- Uputstvo za pripremu 750 ml bosanske kafe: 1 litar vode staviti da proključa, a u džezvu staviti 100 g Zlatne džezve, zaliti ključalom vodom i zadržati na vatri da „kihn“ pa ponovo zasuti sa manjom količinom ključale vode. Od ove količine dobije se 13 findžana napitka.
- Guinness-ova džezva visoka je 1.45 m, u džezvu stane 630 litara kafe, što čini 8.000 findžana kafe a za što je potrebno 63 kg mljevene kafe.

