

Vindija

Tržište

Poslovni sustav Vindija, prehrambeni div u Hrvatskoj i jedan od najvećih proizvođača hrane u Europi, više od pedeset godina svoj uspjeh gradi na inovativnosti, tehnologiji i znanju.

Tvrtka bogate tradicije s definiranom misijom, pomno isplaniranom strategijom i jasnom vizijom razvoja danas objedinjuje osam respektabilnih tvrtki članica: Vindiju, proizvođača mlijeka, mliječnih proizvoda i bezalkoholnih napitaka, Koku, peradarsku industriju mesa, riječki VIR, proizvođača mesnih prerađevina mesa krupne stoke, Varaždinsku pekarnicu Laticu, županjski Vindon, novoizgrađenu tvornicu za proizvodnju i preradu puretine te Domil, županjsku mljekaru.

Najnovija je članica Sustava novoizgrađena moderna tvornica stočne hrane za proizvodnju smjesa i premiksa - Biodar:Time je u cijelosti zaokružen ciklus proizvodnje kakav ne postoji nigdje u Europi - kontrolirana kvaliteta od polja do stola.

Kvalitetnim i sigurnim asortimanom od gotovo 1000 prehrambenih proizvoda Vindija uspješno ostvaruje vodeću poziciju na domaćem tržištu i nastavlja osvajati međunarodna tržišta.

Rezultat želja i zahtjeva milijunskog broja svakodneвно sve informiranijih potrošača brandovi su kojima se vjeruje - 'z bregov, Cekin, Vindon i mnogi drugi bitno utječu na gastronomsko zadovoljstvo i svijest o zdravlju potrošača. Riječ je o društveno odgovornoj ulozi u kojoj Vindija ostvaruje bit svojeg djelovanja.

Dostignuća

Vindija je posebno cijenjena zbog visoke kvalitete svojih proizvoda; asortiman zdrave i sigurne hrane i držanje koraka sa svjetskim trendovima donosi joj vrijedna međunarodna priznanja.

Vindijini sirevi dokazuju svoju kvalitetu na svjetskom ocjenjivanju sireva „World cheese award“ u Londonu i „DLG“ u Frankfurtu:

ZLATO: CAPRODUR (2001.) tvrdi sir od kozjega mlijeka
 OVIDUR (2005.) tvrdi sir od ovčjega mlijeka
 SREBRO: CAPRILLO (2000.) meki masni sir od kozjega mlijeka s plemenitom bijelom plijesni
 CAPRODUR (2006.) tvrdi sir od kozjega mlijeka
 BRONCA: CAPRON (2005.) meki masni sir od kozjega mlijeka s crvenom mažom
 CAPRO BLUE (2001.) meki masni sir od kozjega mlijeka s plemenitom plavom plijesni.

Kontinuitet ulaganja u proizvodnju, orijentacija prema sigurnosti i zadovoljstvu krajnjeg potrošača kojem se želi ponuditi širok asortiman zdrave i sigurne hrane te držanje koraka sa svjetskim trendovima

Poslovnim sustavu Vindija priskrbilo je, osim iznimnih rezultata, i vrijedna međunarodna priznanja. U skladu s time Vindija je u Hrvatskoj prepoznata kao jedina tvrtka koja zadovoljava sve najstrože kriterije europskoga tržišta. Tu politiku i priznanje Vindija potvrđuje međunarodno priznatim certifikatima poput prvog certifikata u Hrvatskoj za upravljanje kvalitetom ISO 9001:2000, HACCP-a (kontrolne kritičnih kontrolnih točaka) te SSOP-a (sustava standardizacije



Povijest

Poslovni sustav Vindija razvio se iz matične tvrtke Vindije sa sjedištem u Varaždinu, povijesnom gradu visoke kulture, koji je izrazito urbana europska sredina, izvor i središte obrazovanih kadrova, ljudi stvaralačkog duha i razvijenih radnih navika. Mala gradska mljekara Vindija, osnovana 1959. godine, u prvo je vrijeme snabdijevala Varaždin mlijekom i zapošljavala svega petnaestak ljudi.

Na samomu početku mlijeko se pakiralo u staklene boce koje su se u čvrstim žičanim sanducima rano ujutro razvozile po gradu. Tako je bilo sve do 1970. kada



se sveže mlijeko počinje pakirati u plastične vrećice. Nakon pune 33 godine Vindijino mlijeko vratilo se u bocu, no ovaj put u PET ambalažu s bitno drugačijim načinom obrade.

se sveže mlijeko počinje pakirati u plastične vrećice. Nakon pune 33 godine Vindijino mlijeko vratilo se u bocu, no ovaj put u PET ambalažu s bitno drugačijim načinom obrade.

Vindija je nastavila i postojeću tradiciju sirarstva varaždinskoga kraja, koju je još 1889. započeo Francuz Thinault; njegovi sirevi Gervais i Imperial već su tada osvajali prestižna međunarodna priznanja.

Godine 1995. u Sustav ulazi Koka d.d., najveći hrvatski proizvođač pilića, svježega pilećeg mesa i prerađevina od pilećeg mesa, koja svoje proizvode plasira pod poznatim brandom CEKIN. Iste godine dijelom Sustava postaje i Varaždinska pekarnica Latica, najveća pekarnica na području Varaždinske županije.

Riječki proizvođač prerađevina od mesa krupne stoke VIR pridružuje im se 1997., a 2003. godine i županjska mljekara Domil te Vindon, proizvođač svježeg puretine i proizvoda od svježega purećeg mesa s istoimenim brandom VINDON, koji u rekordnom roku dobiva izvozni broj za izvoz u zemlje EU-a.

I napokon, 2006. godine, otvaranjem najsuvremenije

Tvornice stočne hrane BIODar, Vindija zaokružuje svoju mliječnu i mesoprerađivačku industriju u jedinstvenu proizvodnu cjelinu.

Proizvod

Vindijin proizvodni asortiman od gotovo 1000 proizvoda pokriva „ciklus cjelokupne dnevne prehrane“: od zajutraka i objeda do užine i večere s jelovnikom od mlijeka, fermentiranih proizvoda, sireva, maslaca, pudinga te voćnih sokova, osvježavajućih pića, izotoničnih napitaka, peradskoga mesa i preradevina. Među najcjenjenijima su zasigurno plemeniti sirevi s tradicijom dugom 45 godina. Vindija je prva na hrvatsko tržište plasirala robnu marku za prehrambene proizvode: mlijeko 'z bregov 1977. godine. Prirodno, zdravo, sigurno i domaće i danas su sinonimi za njezine proizvode. Zaštitni znak 'z bregov izvrsno se uklopio u imidž tvrtke i prepoznatljivost varaždinskoga kraja; logo predstavlja bregove, mliječni put i sunce.

Danas je 'z bregov jedna od vodećih robnih marki mlijeka i mliječnih proizvoda na hrvatskomu tržištu. Glavni predstavnik marke je mlijeko 'z bregov, a tu je i više različitih skupina proizvoda i podmarki.

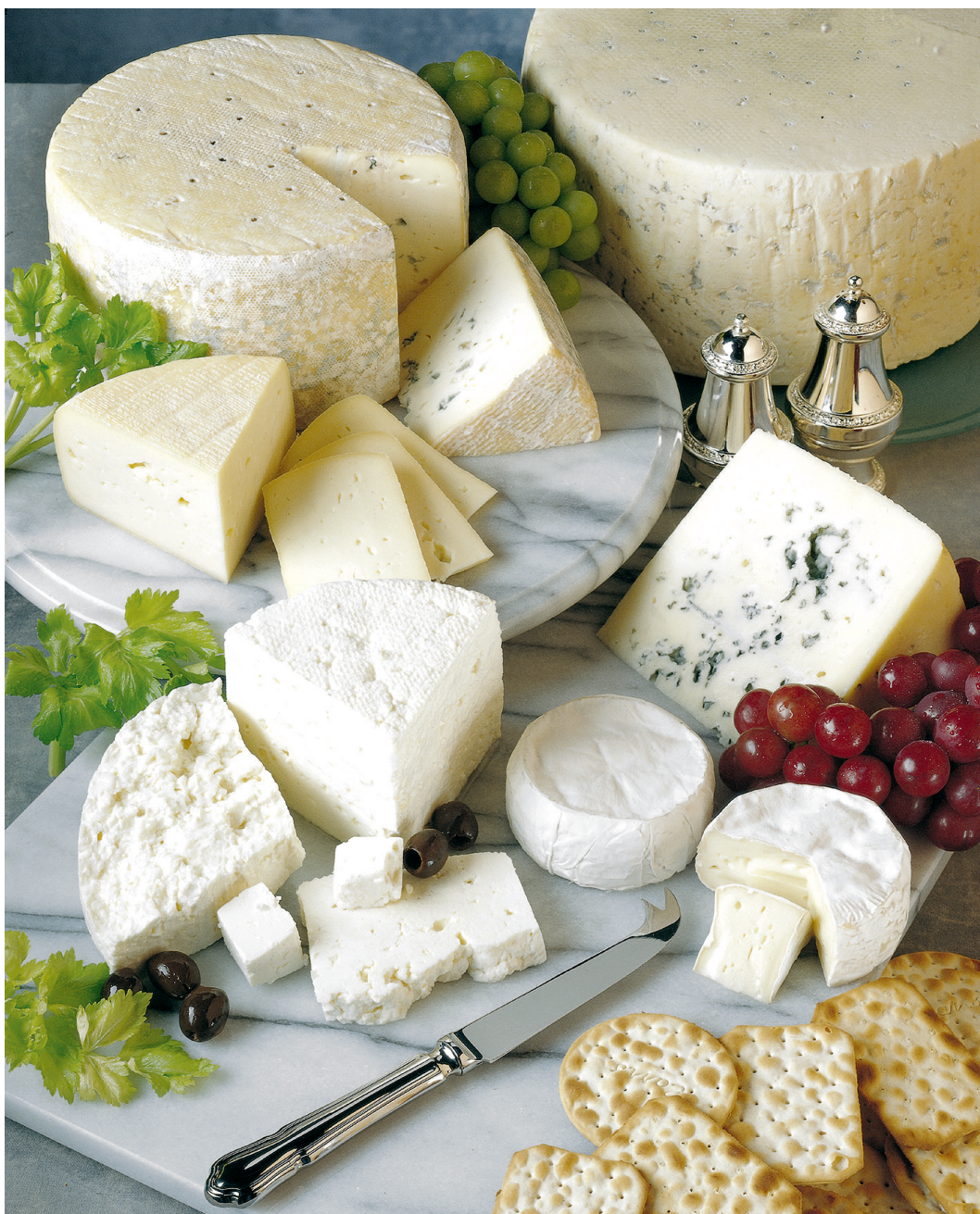
Primjenom novih znanja i tehnologije Vindija stalno drži korak s aktualnim trendovima svjetskoga prehrambenog vrha. Najnovije uspjehe postiže asortimanom funkcionalne, dijetalne i zdrave hrane, u čemu je u Hrvatskoj apsolutni lider. U skupini funkcionalnih proizvoda plasirala je mliječne proizvode bez masti bogate kalcijem, VIVIS BBL, a ističe se i iznimno traženim Probiotikom L. casei, tekućim probiotičkim jogurtom za jačanje imunološkog sustava. Prva u Hrvatskoj ponudila je funkcionalne sokove Vindi Vital, a najnoviji uspjeh postiže ponudom funkcionalnih mlijeka i jogurta 'z bregov Efekt obogaćenih fitosterolima, omega-3 masnim kiselinama te folnom kiselinom i kalcijem.

U sustavu Vindije najveće su i najuspješnije hrvatske tvrtke za proizvodnju pilećeg i purećeg mesa, proizvodi pod tržišnim imenima Cekin i Vindon koji su bez dodatnih subvencija iznimno uspješno plasirani na domaće i svjetsko tržište.

Dobri poslovni rezultati, sve veća potreba za povećanjem kapaciteta prijašnje tvornice stočne hrane te dugoročni planovi Vindije na području mesoprerađivačke industrije rezultirali su izgradnjom moderne tvornice BIODar. Time je osigurana kvalitetna i sigurna sirovina za proizvodnju svih gotovih proizvoda robnih marki 'z bregov, Cekin i Vindon pod znakom „Kvaliteta Vindija“.

Nedavni razvoj

Inovativnost u proizvodnji, visoki proizvodni standardi i prilagodba suvremenim zahtjevima tržišta svrstavaju



Vindiju u najveće europske proizvođače hrane. Vindija kreira brandove kojima se vjeruje i bitno utječe na gastronomsko zadovoljstvo kupaca te je zaslužna i za sve veću osviještenost hrvatskih potrošača o sastavu i vrijednosti namirnica koje unose u organizam.

Posebno kreirani asortimani za svjetsko turističko tržište, koje se razvija i u našoj zemlji, također su dio Vindijine strategije. Prehrana je bitan čimbenik turističke ponude, napose u području sportskog turizma. Jelovnici sportske kondicijske prehrane testirani su na Olimpijadi u Sydneyju 2000. kao „olimpijski“ pa Vindija svoj uspjeh gradi i razvojem asortimana funkcionalne i sportske prehrane.

Promocija

Tradicija, kvaliteta, inovacija, briga za potrošače, njihove želje i potrebe ključne su odrednice svih marketinških i promocijskih koncepata Vindije.

Bitnu ulogu ima i vrhunski dizajn proizvoda i ambalaže kojemu se pridaje maksimalna pozornost. Promocijom svojih proizvoda Vindija promovira zdrav način života educirajući potrošače o svim novostima suvremenog nutricionizma.

Vrijednosti robne marke

Osnovni čimbenik uspjeha primjena je suvremenog znanja udruženog s tradicijom i postojećim iskustvima - know-how u svim područjima djelovanja - u mjerama ekološke zaštite radnih procesa i podizanja ekološke kulture, u znanstveno utemeljenom razvoju zdravstvene gastronomije i kulinarstva, u suvremenoj tehnologiji radnih procesa proizvodnje, u dizajnerskom oblikovanju

prehrambenih proizvoda, njihove pretpakirne i transportne sigurnosne i praktične ambalaže, u općem informatičkom obrazovanju, u svakodnevnoj opskrbi tržišta svježim proizvodima, u suvremenom kreativnom marketingu, u ferpleju u međuljudskim odnosima, u odnosima s komitentima i potrošačima, u ostvarivanju pozitivnih odnosa s javnošću, u politici popularnih i potrošačima pristupačnih maloprodajnih cijena, u društvenim aktivnostima i sponzorstvima na području ekologije, sporta i kulture. Beskompromisno načelo u proizvodnji, prirodnost i zdravstvena ispravnost jela, njegova nutricionistička vrijednost i gastronomska svojstva sažeta su pod znakom „Kvaliteta Vindija“ koji se može naći na svakom Vindijinu proizvodu i koji je osnova svih Vindijinih brandova.

www.vindija.hr

JESTE LI ZNALI...

Vindija

- Naziv Vindija tvrtka je dobila po špilji Vindiji, svjetski poznatom arheološkom nalazištu pokraj Donje Voće kod Varaždina. Povijest nam otkriva da je u davnoj prošlosti upravo špilja bila najpogodnije mjesto za čuvanje i dozrijevanje sireva. Tako i ime Vindija izvrsno asocijativno povezuje špilju kao prirodan mliječ za sir i današnju modernu tvrtku kao svjetski poznatog proizvođača sireva.
- 'z bregov, robna marka mlijeka i mliječnih proizvoda najstarija je robna marka mlijeka u Hrvatskoj, a postoji od 1977. godine.
- Vindija je jedini proizvođač sireva s plemenitom plavom plijesni u regiji.

Cekin
GASTRONOMSKA MARKA



Koka

Vindi

VINDON
Prirodno uzgojeno

PLEMENITI SIREVI

Lotica
VARAŽDINSKA PEKARNICA