

# Vindija



## Tržište

U Varaždinu, gradu bogate tradicije umjetničkih zanata i cehova, na raskrižju europskih kulturnih i gospodarskih utjecaja, nalazi se reprezentativno središte prehrambene industrije Vindija.

Jasna vizija i kvalitetna strategija vodila je malu gradsku mljekaru Vindiju, osnovanu 1959. godine, do stvaranja današnjega Poslovnog sustava Vindija, vodećega prehrambenog proizvođača u Hrvatskoj i široj regiji. Iako su gotovo svima prve asocijacije na Vindiju mlijeko i mliječni proizvodi, Vindija ostvaruje iznimne rezultate i na drugim područjima proizvodnje prehrambenih proizvoda. Sustav Vindije obuhvaća i najveću hrvatsku proizvodnju pilećega i purećega mesa, proizvode pod robnim markama Cekin i Vindon koji se uspješno plasiraju na domaće i svjetsko tržište.

Poslovni rezultati te dugoročni planovi Vindije na području mesoprerađivačke industrije rezultirali su inovativnim tehnološkim projektom, novom tvornicom stočne hrane BLOdar, najsuvremenijom u ovom dijelu Europe. Time je osigurana kvalitetna i sigurna sirovina za proizvodnju gotovih proizvoda robnih marki 'z bregov, Cekin i Vindon, objedinjenih pod znakom Kvaliteta Vindija i zaokružen ciklus proizvodnje kakav nema nigdje u Europi - „od polja do stola“.

Asortimanom od gotovo tisuću prehrambenih proizvoda dokazane Kvalitete Vindija, varaždinski je

proizvođač postao simbolom prehrambenih proizvoda premium kvalitete i nositeljem premium segmenta na hrvatskom tržištu. Naglasak je na asortimanima dijetalne i funkcionalne hrane, tj. proizvodima s dodanom vrijednošću koji su nastali kao rezultat praćenja želja i potreba tržišta. Usmjerenost na premium proizvode jamči konkurentnost na zahtjevnom europskom tržištu i jasan je pokazatelj Vindijine pozicije lidera na domaćem tržištu.

## Dostignuća

Inovativnost u proizvodnji, visoki proizvodni standardi i prilagodba zahtjevima tržišta Vindiju svrstavaju u red najvećih europskih proizvođača hrane, vrlo cijenjenog zbog kvalitete proizvoda.

Asortiman zdrave i sigurne hrane Vindiji donosi vrijedna međunarodna priznanja, a u Hrvatskoj je poznata po tome što zadovoljava najstrože kriterije europskog tržišta.

Sirarstvo, ponos Vindijine djelatnosti, kruna je mljekarskog zanata. Usmjerenošću na mliječni segment kao glavnu djelatnost (core business) 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 međunarodna priznanja.

Prestižna svjetska priznanja potvrđuju da su Vindijini sirevi odraz ljubavi i znanja najboljih sirara.

Nositelji najviših svjetskih odličja kvalitete na ocjenjivanju sireva World Cheese Awards u Londonu i DLG u Frankfurtu jesu:

## ZLATO:

OVIS FETA (2008), meki sir od ovčjeg mlijeka u salamuri  
CAPRODUR (2008., 2007., 2004.), tvrdi sir od kozjeg mlijeka  
OVIDUR (2008., 2005.), tvrdi sir od ovčjeg mlijeka  
CAPRILO (2000.), meki sir od kozjeg mlijeka s plemenitom plijesni

## SREBRO:

BOVIDUR (2008.), tvrdi sir od kravljeg mlijeka  
FETACA (2008.), meki sir od kravljeg mlijeka u salamuri  
CAPRON (2008.), meki sir od kozjeg mlijeka s crvenom mažom  
CAPRODUR (2006.), tvrdi sir od kozjeg mlijeka  
OVIDUR (2006.), tvrdi sir od ovčjeg mlijeka

## BRONCA:

CAPRON (2005.), meki sir od kozjeg mlijeka s crvenom mažom  
CAPRO BLUE (2001.), meki sir od kozjeg mlijeka s plemenitom plavom plijesni



SSOP  
HACCP

international  
food standard



Kvaliteta Vindijinih proizvoda donosi Sustavu i vrijedna regionalna priznanja. Na Poljoprivredno-prehrambenom sajmu u Gornjoj Radgoni i na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 2008. godine, PS Vindija osvaja čak 134 medalje za iznimnu kvalitetu proizvoda robnih marki 'z bregov, Cekin i Vindon.

Pogoni i linije za proizvodnju Vindijinih proizvoda odgovaraju strogim standardima proizvodnje i omogućuju najvišu kvalitetu i maksimalnu sigurnost hrane. To potvrđuje međunarodno priznati certifikat za upravljanje kvalitetom ISO 9001:2000, implementacija HACCP-a (kontrola kritičnih točaka u proizvodnji) te SSOP-a (sustava standardizacije svih postupaka sanacije). Nedavno su uvedeni i certifikati: IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) i Halal certifikat. Time je osiguran izvoz u Austriju, Njemačku, Španjolsku, Veliku Britaniju, Švicarsku, Švedsku i Sloveniju te islamske zemlje i zemlje regije.

## Povijest

Poslovni sustav Vindija razvio se iz matične tvrtke Vindija iz Varaždina, urbane europske sredine, povijesnoga grada visoke kulture, obrazovanih ljudi stvaralačkoga duha i razvijenih radnih navika.

Mala gradska mljekara Vindija, osnovana 1959. godine, u prvo je vrijeme opskrbljivala grad Varaždin samo svježim mlijekom i zapošljavala svega petnaestak ljudi. Na samom početku mlijeko se pakiralo u staklene boce, i u čvrstim žičanim sanducima rano ujutro razvozilo po gradu. Tako je

bilo sve do 1970. kada se svježe mlijeko počinje pakirati u plastične vrećice. Godine 2003. Vindijino mlijeko vratilo se u bocu, ali ovaj put u prvu originalnu PET ambalažu s bitno drugačijim načinom obrade mlijeka.

S vremenom se širio asortiman mliječnih proizvoda, a značajan je bio i ulazak u segment sokova i bezalkoholnih pića 1982.

Godine 1995. u Sustav ulazi Koka, najveći hrvatski proizvođač pilića, svježega pilećeg mesa i prerađevina od pilećeg mesa, koja svoje proizvode na tržište plasira pod poznatim brandom Cekin. Iste godine dijelom Sustava postaje i varaždinska pekarnica Latica, najveća pekarnica u Varaždinskoj županiji.

Riječki proizvođač prerađevina od mesa krupne stoke VIR pridružuje se PS Vindija 1997., 2003. godine i županjska mljekara Domil, a zatim i Vindon, proizvođač svježe puretine i purećih prerađevina iz Slavonskog Broda s istoimenim brandom Vindon.

Napokon, 2006. godine, otvaranjem vlastite tvornice stočne hrane BIOdar, Vindija zaokružuje svoju mliječnu i mesoprerađivačku industriju u jedinstvenu proizvodnu cjelinu.

## Proizvod

Širok asortiman zdravih i sigurnih proizvoda pokriva ciklus cjelokupne dnevne prehrane: od doručka i objeda do užine i večere s jelovnikom od mlijeka, fermentiranih proizvoda, sireva, maslaca, pilećeg i purećeg mesa i prerađevina, pudinga te voćnih sokova, osvježavajućih pića i sportskih izotoničnih napitaka. Vindijino mlijeko dobilo je 1977. godine ime 'z bregov. Bio je to prvi brand mlijeka na ovim prostorima. Ideja je bila povezati zeleni, brežuljkasti zagorski kraj s imenom Vindije i prirodom. Istovremeno s brandom, 1977. nastaje i poznati logo koji predstavlja bregove, mliječni put i sunce.

Brand i prateći logo 'z bregov izvrsno su se uklopili u sam imidž Vindije i prepoznatljivost varaždinskoga kraja. Prirodno, zdravo, sigurno i domaće predstavljaju ono čemu je Vindija oduvijek težila, a i danas su sinonimi za njezine proizvode.

Robna marka 'z bregov danas je jedna od vodećih robnih marki mlijeka i mliječnih proizvoda na hrvatskom tržištu. Glavni predstavnik je mlijeko 'z bregov, a broji više skupina i podmarki proizvoda.

Uz mliječni segment Vindija pokriva i segment bezalkoholnih pića i sokova pod robnom markom Vindi. Tradicija proizvodnje Vindi sokova, koja se njeguje već 26 godina, obogaćena je inovativnim rješenjima, a kruna su tog razvoja funkcionalni sokovi Vindi Vital.

## Nedavni razvoj

Sve veća osviještenost potrošača o sastavu i vrijednosti namirnica koje unose u svoj organizam Vindiji je dovoljan razlog za razvoj segmenta funkcionalne hrane i odgovor na njihove potrebe i želje.

U razvojnim laboratorijima Vindije tako su nastali Vindi Vital, prvi funkcionalni sokovi na hrvatskom tržištu. Ukusni sokovi osim osnovne namjene osvježanja, preventivno djeluju kod loše prehrane



uzrokovane stresnim načinom života.

Nakon sokova uslijedio je asortiman funkcionalnih mliječnih proizvoda 'z bregov Efekt. To su jogurti i mlijeko obogaćeni omega-3 masnim kiselinama iz ribljeg ulja poznatog po mnogobrojnim prednostima za zdravlje; mlijeko obogaćeno fitosterolima za aktivno smanjenje kolesterola u krvi te mlijeko obogaćeno vitaminima, kalcijem i folnom kiselinom namijenjeno široj populaciji, posebice trudnicama i ženama koje planiraju potomstvo.

Simboli Hrvatska kvaliteta i Izvorno hrvatsko, koje je 2007. godine Hrvatska gospodarska komora dodijelila Vindijinim proizvodima, dodatno potvrđuju najvišu razinu kvalitete uz primjenu svjetskih normi i standarda u proizvodnji. Riječ je o priznanju za proizvode jedinstvenih odlika koje su rezultat dugotrajna razvojno-istraživačkoga rada, inovacija i



Hrvatska kvaliteta

tradicije.

Jedan je od takvih premium proizvoda i Varaždinski svježi sir

u sirnoj marami, nastao kao spoj tradicionalnog načina proizvodnje svježega sira čijeđenjem u sirnoj marami i visoke kvalitete 'z bregov domaćeg mlijeka. Ručno se proizvodi, a zajamčene je zdravstvene ispravnosti, vrhunske kvalitete, jedinstvena oblika i dizajna.

Sustav Vindije obuhvaća i najveću i najuspješniju hrvatsku proizvodnju pilećega mesa, proizvode pod robnom markom Cekin, koji se vrlo uspješno plasiraju na domaće i svjetsko tržište.

Polazeći od Cekin Gavelina, zdrave i dijetalne piletine blago oplemenjene mješavinom prirodnih začina i pripremljene za pečenje u namjenskoj vrećici i aluminijskoj posudici, Cekin Filetina, najkvalitetnijih dijelova pilećih prsa u različitim originalnim marinadama, pa sve do linije Suvremene gastronomije zasnovane na tradiciji brze ali zdrave i kvalitetne prehrane, u situaciji kada većina građana nema vremena za zdravi i topli obrok, Vindija je prva potrošačima ponudila asortiman svježih pretpripremljenih jela od najkvalitetnijega domaćeg purećeg i pilećeg mesa.

## Promocija

Jaka emocionalna povezanost s potrošačima plod je Vindijine prepoznate brige za njihove želje i potrebe i temelj je svih marketinških i promocijskih koncepata. Tradicija, inovacije, najnovija saznanja iz područja svjetskoga nutricionizma te visoka kvaliteta proizvoda jamstva su sigurnosti i povjerenja sve većega broja domaćih, ali i inozemnih potrošača te povjerenja koje se gradi više od pet desetljeća.

Promocijom svojih proizvoda Vindija promovira i zdrav način života, educirajući

potrošače o načinima poboljšanja kvalitete življenja i novostima nutricionizma koje im pruža u obliku novih proizvoda.

Prirodnost i zdravstvena ispravnost jela, njegova nutricionistička i gastronomska vrijednost odlike su Kvalitete Vindija. Znak se nalazi na svakom Vindijinu proizvodu s ciljem isticanja kvalitete proizvoda svih

Vindijinih brandova.

Tajna je uspjeha marki 'z bregov, Cekin, i Vindon u kvaliteti kao beskompromisnom načelu kojim se Vindija vodi od samoga početka svoga djelovanja i istančanu osjećaju za zahtjeve i želje tržišta.

## Vrijednosti robne marke

Vindijine robne marke prepoznate su kao one koje ostvaruju više od konkurencije. Stalnim razvojem i uvođenjem inovacija, a poštujući gastronomsku tradiciju svoga kraja, Vindija stvara nove brandove u svim područjima djelovanja, uz obveznu oznaku Kvaliteta Vindija. Ispunjavajući želje i zahtjeve svojih milijunskih, svakodnevno sve informiranijih potrošača, Vindijinim robnim markama se vjeruje jer zadovoljavaju visoka gastronomska i zdravstvena mjerila. Vindijine robne marke kapital su za budućnost jer jamče kontinuitet kvalitete poslovanja i daljnjih poslovnih uspjeha.

[www.vindija.hr](http://www.vindija.hr)

## JESTE LI ZNALI...

### Vindija

- Godine 1989. Vindija je razvila prvi izotonični napitak za sportaše Iso sport koji je danas službeno piće Hrvatske nogometne reprezentacije.
- Vindija je jedini proizvođač sireva s plemenitom plavom plijesni u regiji.
- Reputation Institute iz New Yorka 2007. godine dodijelio je Vindiji nagradu za iznimni poslovni ugled.
- Vindija je potpisnica Global Compact programa pri Ujedinjenim narodima u čijim su temeljima borba protiv korupcije, poštovanje načela ljudskih prava i radničkih standarda te zalaganje za očuvanje okoliša.