



Tržište

Zagrebačke pekarnice Klara d.d. najveće je društvo u pekarskoj industriji po kapacitetima, proizvodnji, asortimanu, kao i po broju zaposlenih u Republici Hrvatskoj. Primjenom dugogodišnjeg iskustva, vrhunskih umijeća stručnjaka i inzistiranjem na stalnoj kvaliteti proizvoda Klara je postala tržišni lider u pekarskoj industriji. Na području Republike Hrvatske društvo je prisutno preko 110 godina i upravo zbog spomenutog dugogodišnjeg iskustva, tradicije i kvalitete već dugi niz godina ima potpuno povjerenje svojih kupaca. Biskvit s kupcem Klara održava kroz vlastitu maloprodajnu mrežu na širem području Zagreba. Danas je to mreža s više od 20 maloprodajnih mjesta na atraktivnim lokacijama. Klarini proizvodi mogu se pronaći i u svim velikim trgovačkim centrima diljem Republike Hrvatske.

Bitno je napomenuti da u centrima Metro i Konzum, uz redovne proizvode, Klara djeluje kroz svoje mini pekarnice. Osim gore navedenih, istaknuti Klarini kupci su i veliki hoteli, bolnice, ministarstva, škole, vrtići, domovi, trgovine mješovite robe itd. Isto tako, njezinu kvalitetu prepoznale su i druge, nama susjedne zemlje, pa je tako 2007. godine Klara krenula u izvoz dijela asortimana naših proizvoda u Bosnu i Hercegovinu. U većinskom vlasništvu tvrtke je i



zagrebački maloprodajni lanac Prehrana trgovina koji broji 63 trgovine na području Zagrebačke županije, i broji 280 zaposlenih. Zagrebačke pekarnice Klara raspolažu sa tri proizvodna pogona na lokacijama u gradu Zagrebu i njegovoj široj okolici, u kojima se dnevno proizvede preko 250 različitih vrsta proizvoda, a u turističkoj sezoni asortiman se dodatno proširuje. Paleta proizvoda se dnevno distribuira na preko 2500 dostavnih mjesta po cijeloj Republici Hrvatskoj koje opskrbljuju 3 logističko distributivna centra (Slavonski Brod, Rijeka, Split). Sve ove

činjenice pokazuju stvarnu vrijednost Zagrebačkih pekarni Klara, čiju kvalitetu kupci iz dana u dan sve više prepoznaju i prihvaćaju da je Klara pravi izbor za svaki početak dana.

Dostignuća

Klarin najveći uspjeh je uspješno postojanje i djelovanje na tržištu preko stotinu godina. Vrlo malo je onih poduzeća koja se mogu pohvaliti takvim uspjehom. Ono što uslugu Zagrebačkih pekarni Klara čini vrhunskom su stalno ulaganje u proizvodnju, neprestano inzistiranje na poboljšanju kvalitete, kontinuirano educiranje svojih zaposlenih, otvaranje novih maloprodajnih mjesta, otvaranje novih tržišta i naravno Klarina dugovječnost koja je dovela do stvaranja posebnog odnosa sa društvenom zajednicom.

Stalna prisutnost na domaćim i internacionalnim sajmovima pekarstva i srodnih djelatnosti, prikupljanje iskustava i novih ideja dovelo je do toga da se svjetski trendovi u pekarstvu počnu primjenjivati i kod nas. Činjenica je da se više ne može uspješno konkurirati na tržištu ukoliko je društvo orijentirano samo na pekarske proizvode. Jednostavno, paleta proizvoda mora biti široka, različita, inovativna te prepoznata i cijenjena od strane kupaca. Upravo zbog toga,





Zagrebačke pekarnice Klara redovito predstavljaju nove proizvode na tržištu. Uz one klasične pekarske proizvode, tu je i širok asortiman trajnih, zamrznutih i zamrznutih polupečenih proizvoda, slatki Klarin program te prirodni proizvodi za one koji brinu o svom zdravlju. Proizvodi Zagrebačkih pekarnica Klara dobitnici su brojnih priznanja za kakvoću na sajmovima prehrane. Primjerice, velika zlatna medalja kakvoće na sajmu prehrane 1999. godine na Zagrebačkom veleajmu pripala je Klarinom proizvodu Primorska žemlja, godinu prije isto priznanje pripalo je Klarinom toastu, dok je 1997. godine medalju kakvoće dobio Klarin trajni kolač Cao-Cao.

Naravno, tu su i brojna ostala priznanja za kvalitetu, koja je jedna od osnovnih odlika zbog kojih se kupci odlučuju upravo za Klarine proizvode. Od 2006. godine Zagrebačke pekarnice Klara svoje poslovanje vode prema međunarodnoj normi ISO 9001:2000, a iste godine uvedeni je i HACCP sustav.

Povijest

Na lokacijama na kojima danas posluju Zagrebačke pekarnice Klara d.d., pekarnice su postojale još u 19. stoljeću, a do postanka dioničkog društva, organizacijskog oblika u kojima danas djeluju, kompanija je prošla nekoliko faza. Nacionalizacijom i objedinjavanjem pekarskih zadruga, nakon Drugog svjetskog rata, osnovano je Gradsko pekarsko poduzeće, preteča današnje tvrtke, koje je do osamostaljenja Hrvatske prošlo kroz brojne reorganizacije.

U razdoblju od 1952. godine do 1962. godine GPP bilo je podjeljeno na 16 samostalnih pekarskih poduzeća, da bi se 1962. godine „Zagrebački paromlin“ i 10 drugih pekarskih poduzeća integrirali u zajedničko poduzeće „Pek-Mlin“, koje 1963. godine mijenja ime u „B. maj“. Nova faza u razvoju pekarske djelatnosti počinje u razdoblju od 1966.-1969. godine kada su izgrađeni moderni pekarski proizvodni kapaciteti u Sveticama, Sv. Klari i Samoboru. Pridruživanjem poduzeća „Žitoproizvod“ iz Karlovca i „I. maj“ iz Siska 1962. godine, znatno je prošireno područje pekarske industrije na širi dio zagrebačke regije i veliki dio sjeverne Hrvatske. Tada se mijenja i naziv poduzeća u Žitokombinat „B. maj“.



Početkom 90-tih Žitokombinat se pretvara u društvo s ograničenom odgovornošću, koje pod imenom „Zagrebačke pekarnice“ postaje samostalno poduzeće. Rješenjem Hrvatskog fonda za privatizaciju u svibnju 1993. godine „Zagrebačke pekarnice“ krenule su u privatizaciju poduzeća kao dioničkog društva. U kolovozu 1994. godine privatizirano je 51,41% poduzeća, čime su „Zagrebačke pekarnice“ stekle status privatnog dioničkog društva.

Proizvod

U posljednjih nekoliko godina Klara je razvila prepoznatljive brandove koji se svakodnevno našle za vašim stolom i čine vaš obrok još ukusnijim. Uz one tradicionalne pekarske proizvode, na tržište su uvedeni i proizvodi za sve koji brinu o zdravoj prehrani. Brand nazvan Klara natura čine

proizvodi izrađeni ručno od potpuno prirodnih sastojaka bez dodavanja aditiva i konzervansa, zbog čega proizvodi ostaju svježi i kroz nekoliko dana. Vrećica, u koju se kruh pakira neposredno nakon pečenja, jamči kupcu potpunu higijenu. Upravo su zbog toga proizvodi iz linije Klara natura pravi izbor za sve koji brinu o svom zdravlju. Brand Klara griz sastoji se od širokog asortimana slatkih i slanih proizvoda na bazi lisnatog i dizanog tijesta, a proizvodi su idealni za mali zalogaj ili samostalan obrok. Linija zamrznutih proizvoda

Claressa je Klarin odgovor na zahtjeve užurbanog tempa života, koji svakom omogućuje ukusan, svjež i brzo pripremljen obrok. Naravno, Zagrebačke pekarnice Klara imaju i bogat asortiman tjesterina



raznih oblika i veličina, trajnog kruha, slastica i pogodnih proizvoda, pakiranih na način da očuvaju svežinu i trajnost.

Nedavni razvoj

Držeći korak sa svjetskim trendovima i koristeći dobivena saznanja i iskustva, Zagrebačke pekarnice Klara redovito izlaze na tržište s novim proizvodima. U posljednjih godinu dana, tržištu je predstavljen proizvod iz linije pakiranih proizvoda usmjeren na potrošače koji brinu o zdravoj prehrani, a nazvan je Klara chopek iz cijelog zrna. Nadalje, neki od proizvoda koji su u tom razdoblju lansirani na tržište su još i Klarin Šestinski kruh, Sunny pecivo, Kukuruzno miješano pecivo, Raženo miješano pecivo, Savijača sa smokvom, Lisnato s okusom pizze, popularno nazvano Claretti - pizza, pšenično bijelo pecivo pod nazivom Bijela šlapica itd.

Noviteti u poslovanju naše maloprodajne mreže kojima se nastoji povećati ponuda i zadovoljiti visoke zahtjeve kupaca su dnevno svježi sendviči, pripravljeni „na licu mjesta“ i Klara pizza iz krušne peći. Noviteti su predstavljeni tržištu početkom 2010. godine.

Promocija

U razdoblju od 2000. godine pa sve do danas, Klara je značajno promijenila svoj vizualni kontakt s tržištem. Godine 2005. promijenjen je logotip poduzeća, preko stotinu vozila oslikano je vizualnom društvu, logom i reklamnim porukama, usvojen je novi slogan „S nama počinje dan“, krenulo je modernije uređenje maloprodajnih mjesta, aktivno se radi na izrad novog dizajna ambalaže, novih reklamnih plakata itd. Nerijetko su donacije za razne projekte, isto kao i sponzorstva te oglašavanje putem radija.

Vrijednosti robne marke

Kompanija je u svom poslovanju oduvijek težila k tri cilja: zadovoljnom kupcu, zadovoljnom zaposleniku i harmoničnom odnosu s društvenom zajednicom. Kako bi ostvarili te ciljeve, stručnjaci Zagrebačkih pekarnica Klara konstantno rade na stvaranju proizvoda vrhunske kvalitete. Biti vam na usluzi, biti vam blizu i biti uz vas svakog trenutka misija je Zagrebačkih pekarnica Klara.

www.klara.hr

JESTE LI ZNALI...

Klara

- U pogonu Klare dnevno se proizvede više od 250 različitih vrsta proizvoda, odnosno preko 150.000 komada kruha i peciva koji se dostavljaju na više od 2.500 dostavnih mjesta u RH.
- Klarin trajni kolač Cao-Cao jedan je od rijetkih proizvoda koji je prihvaćen kod svih dobnih skupina. Naime, prisutan je u vrtićima, osnovnim školama, srednjim školama, fakultetima, umirovljeničkim domovima...
- Zagrebačke pekarnice Klara, kao prijatelji životinja, svaki dan dostavljaju nekoliko stotina kruhova za hranjenje životinja u Zoološkom vrtu grada Zagreba.

