



Tržište

Potrošnja mesa i mesnih proizvoda na svjetskoj razini kreće se oko 40 kg po stanovniku godišnje, dok je europski prosjek, s obzirom na veću kupovnu moć i razvijenost, 90 kg. Hrvatska se sa svojih nešto više od 60 kg potrošnje po stanovniku godišnje ubraja u srednje velike potrošače. Struktura potrošnje mesnih proizvoda specifična je za svaku regiju, pri čemu se posebno ističu autohtoni proizvodi koji ponudi proizvoda od mesa daju bogatstvo i raznolikost.

PIK Vrbovec mesna industrija vodeća je mesna industrija u Hrvatskoj i regiji te svojim proizvodima trenutno zadovoljava trećinu tržišnih potreba za crvenim mesom i prerađevinama od crvenog mesa, što mu osigurava lidersku poziciju na hrvatskom tržištu.

PIK Vrbovec nastao je 1961. godine na temeljima mesne industrije u vlasništvu Đure Predovića, osnovane još davne 1938. godine. Prigorski kraj u kojem se nalazi mesna industrija PIK Vrbovec tradicionalno je bio poznat po uzgoju stoke, posebice svinja, što je predstavljalo dobru polazišnu osnovu za ovakvu vrstu industrije.

U PIK-u Vrbovec dugi su se niz godina proizvodili i razvijali kvalitetni mesni proizvodi pod brandom PIK koji su svoje potrošače nalazili u Hrvatskoj, regiji, Europi i Americi.

Od 2005. godine PIK Vrbovec ulazi u sastav Agrokor koncerna te od tada počinje vrlo intenzivni razvoj kompanije koja svake godine bilježi rekorde u količini proizvedenih proizvoda. Zahvaljujući modernizaciji proizvodnih pogona i logističkih centara, kontinuiranim ulaganjem u kvalitetu proizvoda i praćenjem trendova te novoj poslovnoj filozofiji usmjerenoj prema tržištu i potrošaču, PIK postaje prepoznatljiv brand i tržišni lider u Hrvatskoj. Tako je u 2008. godini na tržište isporučio više od 50.000 tona mesa i mesnih prerađevina koje su našle svoje mjesto na stolovima potrošača.

U svakom od tržišnih segmenata PIK proizvodi vrhunske brandove koji svojom kvalitetom mogu konkurirati najboljim svjetskim proizvodima. Tako su, na primjer, PIK šunke, mortadela, trajne kobasice, parizer PIKO te hrenovke, zahvaljujući svojoj vrhunskoj kvaliteti i povjerenju potrošača, u svom segmentu tržišni lideri.

Početkom 2009. godine PIK je uveo na tržište i pakirano svježe meso pod PIK-ovim brandom, čime svojim potrošačima nudi meso provjerene kvalitete i sigurnosti. Što jarači uspostavljeni sustav sjeđivosti koji omogućuje praćenje namirnice od uzgoja, prerade, proizvodnje, distribucije, pa sve do polica trgovina.

Uz proizvode pod brandom PIK, proizvodi se i odabrani asortiman marke Sljeme, s kvalitetom dobro poznatom hrvatskim potrošačima.

PIK-ovi proizvodi izvoze se i na strana tržišta, pri čemu izvoz u ukupnoj godišnjoj prodaji sudjeluje s 9 posto.

Dostignuća

Kvalitetu PIK-ovih proizvoda dokazuju brojne nagrade, od kojih izdvajamo neke:

- 2008. godine – Novosadski sajam prehrane



- PIK Premier šunka – Zlatna medalja
- PIK Kraška vratina – Zlatna medalja
- PIK Mortadela – Zlatna medalja;
- 2008. godine – Zlatna kuna za uspješnost u poslovanju i doprinos hrvatskom gospodarstvu;
- 2007. godine
 - PIK Kuhana šunka – Velika zlatna medalja
 - PIK Šunka u ovitku – Zlatna medalja;
- 2000. godine – Zagrebački Velesajam – međunarodni sajam prehrane
 - PIK Pikantina – Zlatna medalja kalvoče i Velika zlatna medalja
 - PIK Vrbovečka kobasica – Zlatna medalja kalvoče;
- 1999. godine – Zagrebački Velesajam – međunarodni sajam prehrane
 - PIK Pikantina – Velika zlatna medalja za stalnost kalvoče i Velika zlatna medalja PIKburger – Zlatna medalja kalvoče;
- 1998. godine – Zagrebački Velesajam – međunarodni sajam prehrane
 - PIK Pikantina – Velika zlatna medalja za stalnost kalvoče i Zlatna medalja kalvoče
 - PIK Kuhana šunka – Velika zlatna medalja za stalnost kalvoče i Zlatna medalja kalvoče
 - PIK Zrinski-Zirska – Zlatna medalja kalvoče

Povijest

- 1938. godine – na današnjoj lokaciji PIK-a započela je s radom Tvornica suhomesnate robe s klaoričnom vlasnikom Đure Predovića.
- 1946. g. tvornica je nacionalizirana i počinje proizvoditi za državne potrebe.
- Od 1959. do 1962. g. mesna industrija posluje u sastavu poduzeća SLJEME Sesvete.
- 1962. g. tvornica počinje raditi pod današnjim nazivom PIK VRBOVEC-MESNA INDUSTRIJA.
- 1975. godine počinje izvoz mesnih prerađevina PIK VRBOVEC-MESNA INDUSTRIJA.
- 1989. godine vrijednost izvoza

doseže 46 milijuna USD.

- 1992. g. izvršena je pretvorba poduzeća u dioničko društvo u većinskom vlasništvu malih dioničara.
- 1995. otvorena je nova tvornica za preradu mesa.
- 1998. g. počinje suradnja s tvrtkom Mc Donald's za tržište Hrvatske.
- 2001. većinski vlasnik poduzeća postaje Republika Hrvatska.
- 2003. poduzeće ulazi u postupak privatizacije.
- 2005. PIK postaje dio Agrokor koncerna.
- 2008. godine započela je gradnja nove tvornice svježeg mesa.



Proizvod

Pouzdanost i kvaliteta svih PIK-ovih proizvoda rezultat su dugogodišnje tradicije i iskustva vrsnih majstora koji svoje umijeće i ljubav prema poslu već gotovo 70 godina ugrađuju u proizvode PIK-a Vrbovec.

PIK Šunke

Tradicija proizvodnje šunki u PIK-u seže daleko u prošlost, a šunka je oduvijek bila najpoznatiji proizvod koji je s PIK-ovih proizvodnih linija dolazio na police trgovina, čak se izvozilo i u Ameriku.

PIK-ove delikatesne šunke – PIK ŠUNKA PREMIER, PIK FINA ŠUNKA i PIK ŠUNKA DELIKATES proizvode se od pomno odabrane sirovine visoke kvalitete iz cijelog korada buta, imaju vrlo mali udio masnoće, a istodobno visok udio proteina što ih čini odličnim izborom dijetalnog proizvoda.

Čim delikatesnih šunki u komadu PIK proizvodi i



Širok asortiman ostalih šunki od kojih možemo istaknuti kuhanu šunka koja, kao preteča današnjih delikatesnih šunki, već dugi niz godina ima svoje vjeme potrošače.

Sve PIK šunke proizvode se isključivo od biranih sirovina. Mali udio masti i visoka proteinska vrijednost čine ih idealnim dijelom lagane i kvalitetne prehrane, a jedinstveni okus i izrazita sočnost proizvoda zasigurno će privući sve prave poznavatelje i ljubitelje šunki.

PIK Mortadela

Prema originalnoj talijanskoj recepturi i s prepoznatljivom kvalitetom PIK proizvodi liniju mortadela koju čine PIK mortadela i PIK mortadela s maslinama.

PIK Mortadela proizvodi se od birane sirovine, dodataka i začina koji jamče visokovrijedan proizvod, zbog svoje kvalitete smatrani vrhunskom delicijom.

PIK Mortadela s maslinama proizvedena je za sve ljubitelje mortadele koji uživaju u okusu masline.

PIK Mortadele istinski su gastronomski užitak za sve ljubitelje mortadela.

PIKO parizer

Najpoznatiji parizer od crvenog mesa u Hrvatskoj je PIKO parizer, kojeg s pravom prati slogan „Ja, PIKO i više ništa“.

PIKO parizer blagog je okusa, bogat proteinima iz crvenog mesa te se preporučuje svima koji pazе na pravilnu i zdravu prehranu. Čvrsta struktura omogućuje lako rezanje i slaganje najmaštovitijih kombinacija.

Uz PIKO, tu su i PIKO s povrćem te PIKO sa sjemenkama i omegolom koji uz sjemenke sadrži i Omega 3 masne kiseline, ima 30 posto manje kalorija te je vrijedan izvor proteina.

PIK Hrenovke

PIK Hrenovke visokokvalitetan su proizvod i vrijedan izvor proteina potrebnih za svakodnevnu prehranu. PIK Hrenovke u prirodnom crijevu i PIK Hrenovke bez ocvitka karakterizira jedinstven okus i miris te nježna struktura i sočnost.

PIK Trajne kobasice

U kategoriji trajnih kobasica PIK svojim kupcima nudi bogatu paletu proizvoda: PIK salama, PIK čajna kobasica, PIK Vrbovečka kobasica, PIK Prima i PIK Zrinski-Zimska kobasica. Široka paleta okusa, od blag-

ih do najpikantnijih, zadovoljit će najrazličitije ukuse svih dobnih skupina.

Piketa

Paštete branda Piketa proizvode se od biranih sastojaka i sirovina domaćeg podrijetla provjerene kvalitete. Piketa paštete obogaćene su začинима koji daju posebnu aromu i punoću okusa.

PIK svježe meso

PIK svježe meso je zadnja karika u neprekinutom lancu kvalitete i kontrole - svake faze začkrupljenog proizvodnog procesa. Pakirano u posebnu ambalažu u kontroliranoj atmosferi, PIK svježe meso znatno dulje zadržava svježinu i vrijednost, a PIK-ov sustav kontrolirane sljedivosti osigurava praćenje svake faze proizvodnog procesa što jamči zdravstvenu ispravnost i potpuni užitak u svakom proizvodu.

Sustavi kvalitete

Sigurnost svakog PIK-ovog proizvoda jamči stalna kontrola cjelokupnog poslovnog procesa. Osim vlastitog laboratorija koji kontrolira zdravstvenu ispravnost



proizvoda, higijenu djelatnika te radnih površina i opreme, kvalitetu u proizvodnom procesu jamči i 24-satna veterinarska kontrola ovlaštene veterinarske inspekcije. Strogo kontrolirani proces dodatno se sustavno prati provedbom HACCP preventivnog pristupa sigurnosti hrane koji omogućuje izvoz i na najzahtjevnija tržišta Amerike i Europe, što potvrđuje dugogodišnje posjedovanje izvoznog broja HR 10.

Osim implementiranog HACCP sustava, sigurnost i kvalitetu proizvoda jamči primijenjeni integrirani sustav upravljanja kvalitetom, okolišem, zdravljem i sigurnošću, te zdravstvenom ispravošću hrane sukladno zahtjevima međunarodnih normi ISO 9001,

ISO 14001 i OHSAS 18001.

Dodatna potvrda kvalitete PIK-ovih proizvoda je i dugogodišnja suradnja s inozemnim partnerom, tvrtkom McDonald's kojoj je PIK jedini dobavljač mesa za hamburgere.

Zaštita okoliša – Ekologija

PIK Vrbovec iznimno veliku pozornost pridaje provedbi politike zaštite okoliša. Upravljanje okolišem provodi se u skladu s temeljnim zakonima zaštite okoliša kao i poštivanja Politike upravljanja okolišem koju je u lipnju 2006. godine usvojio Agraror koncern.

Nedavni razvoj

Početakom 2009. godine otvorena je PIK-ova nova tvornica s kapacitetom od 100.000 tona mesa i mesnih preradevina na godinu i jedna je od najvećih te vrste u Europi.

U tehnološkom smislu u njoj su primijenjena sva najmodernija tehnološka dostignuća, uz potpuno automatsko vođenje proizvodnog procesa.

Ovom investicijom PIK je stvorio predujete za proizvodnju mesa i mesnih preradevina po konkurentnim uvjetima, kako na tržištu regije, tako i potencijalno za izvoz u EU.

Iz nove tvornice na tržište dolaze razni proizvodi, od kojih je najznačajniji pakirano PIK svježe meso koje svakodnevno vrhunske kvalitete dolazi u trgovine diljem Hrvatske.

Na tržište je nedavno lansirana linija PIK Maturo mesa. Vrhunsko PIK Maturo juneće meso dozrijevanjem u posebnim komorama na temperaturi do +4°C poprima jedinstveni aromu, podatnu mekoću i specifičnu crvenu boju. Pravi gurmani konačno mogu odahnuti jer više ne trebaju ići u restorane kako bi uživali u maturiranom junjetini. Uz jedinstveni gastronomski doživljaj koje pruža PIK Maturo meso, svaki će se dom preobraziti u vrhunski restoran.

Promocija

Stalna i snažna medijska podrška ključnim PIK-ovim brandovima, kroz oglašavanje na TV-u, u tiskovinama, na vanjskim površinama i internetu rezultirala je jačanjem poznatosti branda. Uz to, konstantno se provode i promocijske aktivnosti na samom mjestu prodaje kako bi potrošači bili što bolje upoznati s kvalitetom PIK-ovih proizvoda.

PIK je već dugi niz godina i generalni sponzor turističko-kulinarske manifestacije „Kaj su jeli naši stari“, jednog od najznačajnijih događanja u gradu Vrbovcu, gdje se predstavljaju tradicionalna jela prigorskog kraja.

Vrijednosti robne marke

Dugogodišnja tradicija, vrhunska kvaliteta i okus proizvoda, sigurnost i povjerenje osnovne su vrijednosti branda PIK.

www.pik-vrbovec.hr

JESTE LI ZNALI...

PIK Vrbovec

PIK delikates šunke proizvode se iz jednog cijelog komada buta, što ih čini posebno nježnim i sočnim. Proizvodni proces PIK delikates šunki odvija se na jednoj od najmodernijih linija te vrste u svijetu.

PIK svježe crveno meso:

- ima visok udio željeza u obliku u kojem se čak do 35% može apsorbirati u našem organizmu
- udio tiamina (vitamina B1) u crvenom mesu iznosi prosječno 0,14 mg/100 g
- u 100 g crvenog mesa čak 25 g čine proteini.

