

TUZLANSKA SO



Tržište

Solana d.d. Tuzla je vodeći proizvođač svih asortimana soli za jelo i industriju na prostoru bivše države. Putem generalnih distributera tuzlanska so se plasira na tržištu Slovenije, Hrvatske, Srbije, Kosova, Crne Gore, Makedonije kao i na tržištu BiH. Tuzlanska so prisutna je i na drugim tržištima kao što su Grčka, Italija, Mađarska, Albanija, dok u Švedskoj, Njemačkoj, kao i na tržištu Amerike u manjim količinama. Solana Tuzla je 2007. godine plasirala oko 80 tisuća tona svih asortimana soli što predstavlja preko 40% ostvarenog plasmana do 1992. godine. Kao izrazito izvozna firma, od ukupne proizvodnje čak 67,5% se izvozi, a 32,5% plasira se na domaćem tržištu.

Dostignuća

Robna marka Tuzlanska sol je Solanina najznačajnija i najpoznatija marka s dugogodišnjim prisustvom na tržištu Bosne i Hercegovine a distribuira se i na inozemnim tržištima u više od 10 zemalja Evrope i Svijeta. Veliki napredak na svom razvojnem putu Solana-Tuzla zabilježila je u toku 1970. godine izgradnjom i aktiviranjem novih pogona za proizvodnju vakumirane soli kapaciteta do 185 tisuća tona na godišnjem nivou. Opremu i tehnologiju za proizvodnju isporučila je poznata svjetska firma Echer Wyss iz Švicarske što je sa tehničko-tehnološkog aspekta garantovalo pouzdanu proizvodnju i visok kvalitet proizvoda. Prepoznatljiv dizajn kutije u plavo bijeloj boji prisutan je i u drugim zemljama gdje Solana Tuzla izvozi, u kojima veći broj stanovništva sa prostora bivše države žive i rade. Robna marka Tuzlanska sol zaštićena je preko nadležnih institucija za standardizaciju i mjeriteljstvo na kompletnom tržištu bivše države. Godine 2003. Solana je od certifikacijske firme BH CERT-a dobila certifikat sistema upravljanja kvalitetom poslovanja ISO 9001-2000., kao i međunarodno priznat sistem kvaliteta od strane DQS-iz Njemačke. Priznanje za izuzetan kvalitet robne marke Tuzlanska sol, sa aspekta zaštite stanovništva od nedostatka joda a posebno rasta i razvoja djece, dobila je i od strane UNICEF-a u kampanji «Kako spriječiti nedostatak joda u organizmu». UNICEF je predložio više varijanti marketinških poruka koje je trebalo ugraditi na ambalaži kartonskog pakovanja soli po 1 kg od kojih je usaglašena poruka ZAČINI ZDRAVO, kao i nacrtano nasmiješeno dječje lice i žutom bojom označene riječi +jod i so. Solana je početkom 2003. godine instalirala Haver-Becker savremenu liniju pakovanja soli po 10, 25 i 50 kg, koju je nabavila od renomiranog proizvođača

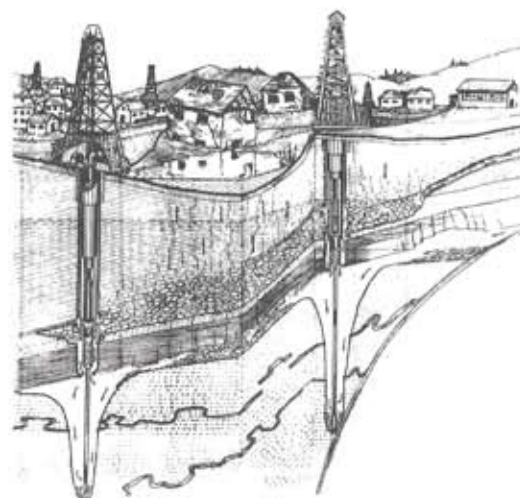


opreme iz Njemačke, sa osnovnim ciljem da zadovolji zahtjeve tržišta. Solana je na Generalnoj skupštini Asocijacije EuSalt sa sjedištem u Briselu, koju čine 21 članica evropskih proizvođača soli, održanoj 30. maja 2008. godine, primljena kao pridruženi član.

Istoriijat/ Povijest

Solana d.d. Tuzla pod nazivom Franz Jozef Saline osnovana je za vrijeme Austro-Ugarske monarhije 1885. godine, kada je uparavanjem prirodne slane vode i započela prva industrijska proizvodnja kuhinjske soli u plitkim tavama na lokalitetu Simin Han (periferija Tuzle). Solana je puštena u probnu proizvodnju 12. februara 1885., a u redovnu proizvodnju 25. marta 1885. Prve godine (1885.) proizvedeno je oko 1858 tona varene soli da bi već 1890. sa 6 proizvodnih kazana Solana proizvela oko 5.000 tona varene soli. Prirodna, ekološki čista slana voda eksploatisala se sa dubine od oko 400 m. Austrougarska vlada 1891. donosi odluku o izgradnji druge industrijske solane na lokaciji na kojoj se i danas nalazi Solana, lokaciji Kreka udaljenoj 2 km od centra grada Tuzle. Puštena je u rad u septembru iste godine. Odluka o početku rada moderne savremene solane za proizvodnju, koja će godišnje proizvoditi oko 185 tisuća tona vakumirane soli, donesena je 1966. godine. Početkom 1967. i 1968., za novu Solanu, ugovorena je nabavka opreme preko švicarske firme, što je sa

tehničko-tehnološkog aspekta garantovalo pouzdanu proizvodnju i visok kvalitet proizvoda. Projektovani kapacitet dokazao se već nakon pet godina kada je proizvedeno oko 187 tisuća tona vakumirane soli. Osim vakumirane soli, koji je bio osnovni proizvod, do 1992. Solanin razvoj temelji se i na uvođenju novih proizvoda od kojih su sljedeći proizvodi lansirani na tržište: Solat-tabletirana nejodirana so po 1 kg za omekšavanje vode u mašinama za pranje suđa u domaćinstvima i industriji; natrijum sulfat za industriju; tabletirana jodirana so za konzerviranje ribe po 40 kg; Do-Do začini dodatak jelima sa sušenim povrćem u raznim pakovanjima (u ambalaži crvene boje) od 150 gr-20 kg; briketirana stočna so za krupnu stoku i divljač po 5 i 2,5 kg; pasta za pranje ruku Olba po 500 gr. U periodu od 1992.-1995. Solana je lansirala oko 40 novih namjenskih proizvoda, a među njima najznačajnije su bile infuzione otopine i otopine za hemodijalizu, goveđa supa sa tjesteninom, goveđa kocka za supe i variva, goveđi koncentrat, krem čorba kao i destilovana voda. Godine 2007. započela je tehnološka obnova Solane potpisivanjem Ugovora o isporuci šest



cirkulacionih pumpi renomiranog njemačkog proizvođača.

Proizvod

Brand Tuzlanska sol, i to pakovanje od 1 kg, prepoznatljiv je na kompletnom tržištu bivše države. Karakterističan dizajn pakovanja plavo bijele kutije sa nazivom proizvoda Tuzlanska so - Kuhinjska varena jodirana so, opisana tavom iznad koje piše Solana Tuzla 1885, te sa suhim žigom, obogaćen je i porukom UNICEF-a iz 2007. godine – "ZAČINI ZDRAVO", kao i nacrtanim dječjim licem s osmijehom te žutom bojom označene riječi +jod i so. Potonji predstavlja još jednu potvrdu kvaliteta i zaštite potrošača pri prevenciji manjka joda u organizmu, što utječe na sprječavanje rasta i razvoja kod djece. Svi navedeni elementi na ambalaži pakovanja soli po 1 kg predstavljaju i zaštitu potrošača od mnogih plagijata našeg lider pakovanja. Solana d.d. proizvodi i plasira na tržišta i druga pakovanja jodirane soli i to po 5, 10, 25 i 50 kg u PE (o.u. Polyethylene) ambalaži kao i turistička pakovanja soli u novom dizajnu po 100, 250 i po 500 grama. Solana Tuzla osvojila je i proizvodnju i tržište sa dijetalnom soli koja se preporučuje osobama sa povišenim krvnim pritiskom, dijabetesom, bolestima srca, krvnih sudova i bubrega. Dijetalna so se preporučuje i zdravim osobama za zdraviji režim ishrane.

Nedavni razvoj

U cilju tehnološke obnove Solane i povećanja kapaciteta proizvodnog pogona na maksimalni kapacitet sa 12 t/h (o.u. tona po satu) na 20t/h soli (150 tisuću t/g – o.u. tona po godini) 2007. godine donesena je odluka o nabavi cirkulacionih pumpi preko renomiranog njemačkog proizvođača. Cilj ovog investicijskog zahvata, koji se sada nalazi u fazi probnog rada, je prije svega povećanje kapaciteta pogona na maksimalni kapacitet od 150 tisuća t/g te poboljšanje granulometrijskog sastava soli (proizvodnja krupnije soli) kakvu traži tržište – proizvođači dodataka jelima sa sušenim povrćem i ekonomičnija proizvodnja. Godine 2007., u cilju povećanja kapaciteta pakovanja jestive soli po 5 kg, nabavljena je dodatna mašina za pakovanje kojom će Solana zadovoljiti sve veće zahtjeve tržišta. Nabavkom mašine za tabletiranje soli 2007. povećan je kapacitet pakovanja tog proizvoda. Godine 2006. Solanin razvoj lansirao je čitavu lepezu novih začinskih proizvoda tj. devet novih proizvoda u turističkom pakovanju, kao što su: Do-Do dodatak sa povrćem za roštilj, piletinu, ribu i za posipanje, turistička pakovanja soli obogaćena s paradajzom, bijelim lukom, crvenim lukom, sa 7 začinskih biljaka kao i mješano povrće za supe i variva. Godine 2007. plasiran je proizvod dijetalna so po 100, 250, 500

grama i 1 kg kao i novi dizajn turističkih pakovanja soli po 100, 250 i 500 grama. Iste godine Solana je lansirala osam novih proizvoda iz oblasti čorbi kao što su: čorba od graha, žare, tarhana čorba, čorba od povrća, čorba sa paradajzom i s tjesteninom, čorba od povrća s tjesteninom, krem čorba od paradajza i krem čorba od gljiva. Za potrebe mesne industrije na tržište uvedena je nitritna so po 10 i 25 kg. Do-Do začini redizajnirani su u konačnu plavu boju i kao takvi u raznim pakovanjima, od 150 grama do 20 kg, našao svoje mjesto u jakoj konkurenciji na domaćem i u manjoj količini na ino tržištu.

Promocija

Solana d.d. Tuzla, pored promocije svojih proizvoda putem TV, radija i štampanih medija, istu je vršila i putem aktivnog učestvovanja na domaćim i međunarodnim sajamskim manifestacijama. Brand Tuzlanska so dobio je veliki broj zlatnih medalja za kvalitet na Novosadskom međunarodnom sajmu 2004., 2005., 2006. i 2007. godine.

Za izuzetan kvalitet nitritne soli po 10 i 25 kg Solana je, također, dobila i dvije velike zlatne medalje i dvije zlatne medalje. Iste su dodijeljene i Do-Do začinu po 250 gr i 500 gr; kao i za pakovanja po 300 gr i 800 gr u PET ambalaži, 2005. i 2006. godine. Do-Do začini dobitnik je Srebrene ruže za kvalitet na ZEPS-u 2004. godine (o.u. Zenički privredni sajam). Solani su na 74. Novosadskom sajmu unučene dvije velike zlatne medalje za kvalitet proizvoda i to za proizvod so i bijeli luk te dijetalnu so, kao i osam zlatnih medalja za proizvode: Do-Do dodatak s povrćem za piletinu, za roštilj, ribu, so i paradajz, mješano povrće za supe i variva te kuhinjska so u pakovanjima od 100 gr, 500 gr i 1 kg. Dijetalna so po 250 gr postala je šampion kvalitete, a Solana kao izlagač je osvojila srebrni šampionski pehar.

Na 34. Sajmu u Gradačcu 2007. Solana je, u kategoriji čorbi, osvojila Zlatnu medalju za krem čorbu od paradajza s tjesteninom, Srebrnu medalju za krem čorbu od gljiva i Bronzanu medalju za čorbu od povrća s tjesteninom. U okviru 14. Sajma ZEPS-a, održanog 2007. godine, Solana je nagrađena sa četiri zlatne medalje i jednom Srebrnom ružom. Zlatne ruže ZEPS-a osvojile su čorbe od paradajza s tjesteninom, od žare, graha i krem čorba od gljiva. Čorba od povrća s tjesteninom osvajač je Srebrene ruže ZEPS-a. Solana -Tuzla svoje proizvode promovirala je i na međunarodnim sajmovima u Skoplju, Zagrebu, Ljubljani, Prištini, Izmiru, Tirani, Tripoliju i Alžiru.

www.solana.ba

Vrijednosti robne marke

Brand Tuzlanska so prisutan je 123 godine. Zahvaljujući svojoj kvaliteti, dugogodišnjoj tradiciji kao i dizajnu prepoznatljiv je na svim policama u trgovini kao i u industriji. Tuzlanska so ekološki je zdrava jer se proizvodi iz prirodne slane vode sa dubine do 400 metara. Korištenjem jodirane soli, i po preporuci UNICEF-a, tuzlanske soli sprječavaju gušavost i zaostajanje u rastu i razvoju starije djece, tokom trudnoće sprječavaju spontani pobačaj ili smrt novorođenčeta, a kod majki unošenjem dovoljnih količina joda sprječavaju ozbiljna oštećenja sluha i govora, kao i teška oštećenja mozga djeteta. Kod odraslih osoba unošenjem dovoljnih količina joda putem soli sprječava se nastanak povećanja štitne žljezde ili gušavosti. Kao potvrda za izuzetan kvalitet sistema upravljanja Solana je dobila certifikat ISSO 9001-2000. od certifikacijske firme BH CERT i međunarodni certifikat od DQS njemačke certifikacijske firme. Izuzetan značaj za Solanu je i prihvatanje Solanine aplikacije za pridruženog člana na Generalnoj skupštini asocijacije Eu Salt-a 30. maja 2008. u Bruxelles-u.

www.solana.ba

JESTE LI ZNALI...

Tuzlanska sol

- U prošlosti naselje Tuzla i područje oko nje, zbog velikih nalazišta soli, nosilo je različite nazive kao što su: Salenes (grčki), Ad Salinas (latinski), Soli (iz naših krajeva) i Tuzla (turski).
- Tuzlanska so jedini je proizvod po kojemu je snimljen dugometražni film So.
- Najbolji način za unošenje joda u organizam je, po preporuci UNICEF-a, kroz ishranu korištenjem Tuzlanske soli.
- Na bazi soli moguće je proizvesti 14 tisuća proizvoda.
- Dnevna potrošnja soli po evropskim standardima iznosi 6 grama dnevno po osobi.
- Mala djeca imaju 14 grama soli (NaCl) u svom tijelu, dok odrasle muške osobe imaju do 250 gr, a ženske osobe do 190 gr soli.