



Tržište

Tuzlanska so, kao jedan od vodećih autohtonih bosanskohercegovačkih proizvoda sa stoljetnom tradicijom i zavidnim nivoom kvaliteta, dugi niz godina ostvaruje stabilno visoko tržišno učešće na prostoru BiH, ali i na tržištu jugoistočne Europe sa pozitivnim trendom.

Tržišno je segmentirana prema grupi potreba potrošnje. Stoga, diferenciramo je u tri kategorije: so za ljudsku upotrebu, so za industrijsku upotrebu, so za stočnu ishranu.

Visok kvalitet Tuzlanske soli omogućava joj lidersku poziciju na tržištu regiona, pa i šire, bez obzira o kojoj se grupi potreba radi.

Uvažavajući osnovne marketinške principe, Solana kao kompanija sa tržišnom orijentacijom prema krajnjem potrošaču i zahvaljujući visokokvalitetnom brendu „Tuzlanska so“, uspješno razvija još niz, ništa manje kvalitetnih, proizvoda na bazi soli za ljudsku upotrebu kao što su univerzalni dodatak jelima DO-DO začini, namjenski DO-DO začini kao specijalizirani začini za pripremu određenih vrsta jela (npr. piletina, riba i sl.).

Bez obzira na trenutno nepovoljnu tržišnu situaciju za mnoge privredne subjekte, zahvaljujući prepoznatljivosti kvaliteta svojih brendova, ali i tradiciji te dobroj poslovnoj politici, Solana ipak uspijeva ostvarivati pozitivne poslovne efekte.

Također, treba naglasiti da Solana d.d. Tuzla dvije trećine svog proizvodnog kapaciteta plasira na ino-tržište, što je svrstava u red najznačajnijih bosanskohercegovačkih izvoznih orijentisanih kompanija.

Dostignuća

Tuzlanska so, brend iznimnog kvaliteta, dobitnik je mnogih međunarodnih i domaćih priznanja. Za

kvalitet, Tuzlanska so od 2004. do 2007. godine na međunarodno priznatom sajmu u Novom Sadu osvaja zlatne medalje. U kategoriji kvaliteta, Nitritna so, istih godina dobija zlatnu medalju.

Osim Tuzlanske soli, 2007. godine na pomenutom sajmu i ostali proizvodi na bazi soli (univerzalni i namjenski DO-DO začini, so sa biljnim začинима, itd.) dobijaju niz priznanja i zlatnih medalja za visok nivo kvaliteta koje imaju ovi proizvodi. Poseban ponos Solane, što se tiče sajamskih priznanja, je dobijanje jedinstvenog priznanja „šampion kvaliteta“ za proizvod Dijetalna so.

Veliki broj prestižnih priznanja, Tuzlanska so i ostali proizvodi na bazi soli ostvaruju i na domaćim sajmovima (ZEPS, Gradačaki sajam i dr.).

Od 2003. godine, Solana uspješno provodi odgovarajuće mjere čime ispunjava potrebne uslove za dobijanje standarda ISO 9001:2000. Obzirom da je kompanija koja dugoročno vodi računa o kvalitetu i upravlja kvalitetom proizvodno-poslovnog procesa, Solana d.d. Tuzla danas posjeduje certifikate u skladu sa standardom ISO 9001:2008, HACCP i ISO 22000.

Uvažavajući robnu marku „Tuzlanska so“ i svrstavajući je među značajne tržišne lidere, skupština Asocijacije EU Salt 30. maja 2008. godine primila je Solanu d.d. Tuzla kao pridruženog člana. Asocijaciju čine 21 član europski priznatih proizvođača soli.

Dalje, na temelju prepoznatljivosti kroz kvalitet i tradiciju od 2008. godine pa do danas, Tuzlanska so potvrđuje da pripada porodici najjačih bosanskohercegovačkih brendova što joj je dodijelilo nezavisno ekspertno vijeće Superbrands organizacije.

Istorijat/ Povijest

Istorijat Tuzlanske soli je vezan za grad Tuzlu. Naime, povlačenjem nekadašnjeg Panonskog mora, prije više od deset miliona godina, ostala su velika nalazišta soli.

Iz tog razloga, kroz istoriju, naziv grada se uvijek vezao za so: Castron de Salenes – grad solana (grčki), Salenes (grčki), Ad Salinas (latinski), Soli (južnoslavenski), do današnjeg naziva Tuzla (što na turskom znači solana). Zato Tuzlaci sa ponosom kažu za Tuzlu da je „grad na zrnu soli“.

Organizovana eksploatacija soli započela je još za vrijeme Osmanlija, oko 1476. godine. Međutim, Solana pod nazivom „Franz Jozef Saline“, osnovana je 1885. godine za vrijeme Austro-Ugarske monarhije, kada je uparavanjem prirodne slane vode i započela prva „industrijska proizvodnja“ kuhinjske soli u plitkim tavama, na lokalitetu Simin Han (periferija grada Tuzle).

Probna proizvodnja je startala sa radom 12. februara 1885. godine, a od 25. marta 1885. godine počinje se sa kontinuiranom proizvodnjom. Tadašnji proizvodni kapacitet iznosio je svega 1.858 tona godišnje. U toku 1890. godine, postavljanjem 6 novih proizvodnih kazana, Solana povećava kapacitet na 5.000 tona godišnje. Korištena je prirodna, ekološki čista slana voda i eksploatisala se sa 400 metara dubine.

Austro-Ugarska vlada 1891. godine donosi odluku o izgradnji druge industrijske Solane na novoj lokaciji na kojoj se i danas nalazi (2 km od grada Tuzle).

Godine 1966. donesena je odluka o projektovanju i izgradnji nove savremene Solane. Tako 1967. godine počinju pregovori, a 1968. godine dogovorena je nabavka visokosofisticirane proizvodne opreme od Švicarske respektabilne kompanije Escher Wyss. Projektovani kapacitet je iznosio 1.850.000 tona godišnje. Instaliranjem ove opreme, sa tehničko-tehnološkog aspekta, garantovana je pouzdana proizvodnja uz visok kvalitet soli.

Do početka 1990. godine, Solana dostiže nivo proizvodnje nešto preko 200.000 tona godišnje.

Kao snijeg bijela.

Jedna i jedina

Više od jednog stoljeća za Vas proizvodimo vrhunski kvalitet.



Tokom 90-tih godina, zbog izbijanja rata na području BiH, Solana je bila prinuđena da zaustavi i konzervira veći dio svojih pogona, što je usporilo njen daljnji tehnološki razvoj.

Početkom 2000. godine, Solana po principu step by step započinje ponovno osvajanje novih tržišno-tehnoloških trendova.

Proizvod

Tuzlanska so je proizvod koji u potpunosti uvažava medicinske standarde za unos natrijuma, hlora, joda, ali sadrži i druge minerale i bitne supstance za pravilan i zdrav razvoj ljudskog organizma. Bogata tradicija i know how u proizvodnji soli zajedno sa savremenom tehnologijom, rezultira proizvodom vrhunskog kvaliteta koji je postao sinonim za zdravu ishranu.

Potrošačima u domaćinstvu je svakako najpoznatija Tuzlanska so u pakovanju od 1 kg. Izgled ovog pakovanja je prepoznatljiv po plavo bijeloj kartonskoj ambalaži sa zaštitnim šestouglom u kojem je naznačeno „kuhinjska varena so jodirana“. Ispod šestougaonika se nadovezuje zaštitni znak Solane u kojem je vizuelno predstavljena tradicija solarstva koja datira još od 1885. godine i ukazuje na prvobitne načine proizvodnje kuhinjske soli u plitkim tavama. Pored ovog pakovanja, Tuzlanska so je na tržištu dostupna i u pakovanjima od 100, 250 i 500 g, u kombi dozicama (kartonska okrugla ambalaža) te u PE (polietilenskoj) ambalaži od 5, 10, 25 i 50 kg.

Zapaženu afirmaciju među proizvodima Solane ostvarila je Dijetalna so, prevashodno namijenjena osobama sa povišenim krvnim pritiskom i bolestima srca, djeci i trudnicama, zatim So sa biljnim začinima kao dodatak jelima koji čuva originalan okus jela uz

blagi naglasak biljnih mirisa (zavisno od vrste ove soli koja se koristi), a otkora i 8 vrsta gotovih Krem čorbi pripremanih po tradicionalnoj stoljetnoj bosanskoj recepturi.

Zahtjevi industrije su, također, profilisali grupu proizvoda kojoj Solana pridaje podjednak značaj u pogledu kvaliteta. Naime, u grupi soli za industrijsku upotrebu, Solana je za potrebe mesne industrije na tržište plasirala Nitritnu so, Tabletiranu so za omekšavanje vode i za potrebe kožarske i ostale industrije Industrijsku nejodiranu so.

Nedavni razvoj

Prva ozbiljna rekonstrukcija postrojenja Solane obavljena je u 2008. godini, te su 2009. godine proizvedene 93 hiljade tona soli. U 2010. godini je obavljen remont pa nakon zamjene zagrijača u postrojenju, kapacitet je povećan na 150 hiljada tona soli godišnje. Iste godine Solana je proizvela više od 100 hiljada tona soli. Osim povećanja kapaciteta proizvodnog pogona, remontima su ostvarena i značajna smanjenja normativnih utroška sirovine i energenata, tako da je smanjena cijena proizvodnje po toni.

Tokom 2007. godine, zahvaljujući nesebičnosti, visokom nivou edukovanosti i iskustvu svojih kadrova, Solana je obogatila svoju proizvodnu paletu sa novim proizvodima na bazi soli: Dijetalna so, DO-DO namijenski začini (za ribu, piletinu, roštilj i posipanje), Miješana povrće, So sa biljnim začinima (sa bijelim lukom, sa crvenim lukom, sa paradajzom i sa sedam vrsta biljnih začina), Krem čorbe (grah, tarhana, žara, paradajz, tjestenina, povrće) i dr.

Pored svega učinjenog, Solana 2009. godine instalira automatizovan stroj za pakovanje Tuzlanske soli u big-bag vreće. U 2010. godini Solana je potpisala značajan ugovor o plasmanu soli za jednu od vodećih kompanija za proizvodnju stočne hrane Sano. Stručni tim Solane kreirao je pogon za punjenje soli u cisterne i vagone. Sa ovim pogonima za punjenje/pakovanje soli, Solana je jedna od rijetkih svjetskih kompanija, koja može odgovoriti na sve tržišne potrebe i zahtjeve.

Inače, permanentnim investicionim ulaganjima kroz automatizaciju svih pogona te usvajanjem novih tehničko-tehnoloških rješenja, uvažavajući humanizaciju radnog ambijenta, Solana planira da u kratkom roku utrostruči svoje sadašnje proizvodne kapacitete soli.

Promocija

Specifičnost promotivne opredijeljenosti Solane d.d. Tuzla za Tuzlansku so, ali i ostale proizvode na bazi soli, segmentirana je u dva nivoa.

Prvi nivo promocije se ostvaruje na klasičan način, za tržišno-komercijalne potrebe, putem elektronskih i printanih medija. Također, koriste se i drugi oblici promotivnog miksa: putem in/out door promocije te oglašavanje putem billboard i city light panoa, aktivnostima kroz unapređenje prodaje i sl.

Međutim, zbog specifičnosti soli kao proizvoda koji je bitan za zdravlje (fiziološke i druge zdravstvene potrebe), Solana ima stalnu obavezu, zbog brige o svojim potrošačima, da provodi tržišno-edukativne promocije, što inače izlazi iz klasičnog komercijalnog okvira.

Ispod zaštitnog znaka Solane nalazi se ilustracija dječijeg osmijeha, koja je produkt zajedničke kampanje Solane i

UNICEF-a, sa preporukom od strane UNICEF-a da je jodirana Tuzlanska so važan činilac u zdravlju, što se iskazuje kroz zajednički slogan „ZAČINI ZDRAVO“.

Od 2008. godine sastavni dio vizuelnog identiteta pakovanja Tuzlanske soli čini i zaštitni znak „Superbrands“.

S obzirom da je Tuzlanska so priznat brend, ne samo na domaćem već i ino-tržištu, često je bila izložena raznim plagijatima u PE ambalaži. U nastojanju da se potrošači zaštite, što je osnovna preokupacija Solane, od 2009. godine ova pakovanja se rade sa jedinstvenim dizajnom kao što je pakovanje Tuzlanske soli od 1 kg sa svim zaštitnim elementima.

Vrijednosti robne marke

Ključna vrijednost brenda Tuzlanska so, osim visokog kvaliteta, manifestuje se duže od jednog stoljeća i kroz brigu o zdravlju ljudi na osnovu njihovih potreba. Zato je postala nezaobilazan dio svakodnevnice ishrane miliona ljudi.

Vodeći računa o svim zahtjevima razvoja i potreba ljudskog organizma, kreiran je proizvod koji pomaže djeci u bezbrižnom odrastanju kroz osiguranje dovoljne količine joda u ishrani, čime se sprječava gušavost i zaostajanje u rastu i razvoju.

Robna marka Tuzlanska so je zaštićena preko



nadležnih institucija za standardizaciju i mjeriteljstvo.

Osobe u srednjoj i zrelijoj životnoj dobi također moraju u organizam unositi dovoljne količine joda, ali i ostale sastojke iz soli, jer u suprotnom mogu nastupiti poremećaji funkcije štitne žlijezde i problemi sa gušavosti.

www.solana.ba

JESTE LI ZNALI...

Tuzlanska so

- Tuzlanska so je jedan od rijetkih autohtonih bosanskohercegovačkih proizvoda sa stoljetnom tradicijom.
- Tuzlanska so svoje „zdravo“ dejstvo posebno ispoljava kod trudnica, jer omogućava kroz ishranu optimalan unos natrijuma, joda i ostalih bitnih sastojaka, koji su nužni za razvoj djece tokom trudnoće i zdravlja trudnica. Mnoga medicinska istraživanja ukazuju da nedostatak ovih sastojaka u organizmu izaziva teška oštećenja mozga djeteta, sluha i govora te povećava mogućnost spontanog pobačaja ili neželjenih posljedica.
- Koliko je monopol soli bio bitna karika u upravljanju državom još za vrijeme srednjovjekovne Bosne, potvrđuje anegdota kako je Kulin ban, da bi sebe zaštitio od političkog uticaja mađarskih kraljeva, monopol soli u bosanskoj banovini prepustio Dubrovčanima, zbog čega je Bosna morala žrtvovati vlastitu proizvodnju soli u dolini rijeke Jale.

