



PRAVO IME ZA SIR.



Tržište

Sirela je broj 1 robna marka sireva na tržištu Hrvatske i regije u ukupnosti (Bosna i Hercegovina, Makedonija, Crna Gora, Srbija, Slovenija, Kosovo i Albanija). Zahvaljujući snazi krovne marke te jakim podmarkama (Podravec, Ribanac, Dimsi i dr.), iza kojih stoje dugogodišnja sirarska tradicija utkana u vrhunsku kvalitetu proizvoda, Sirela uživa iznimno visoku lojalnost potrošača. Stalnim unapređivanjem proizvodnog procesa, uz zadržavanje tradicionalne recepture i kakvoće, Sirela je svoje mjesto našla u hladnjacima i srcima svih ljubitelja sira. Sirelini proizvodi su prvi odabir čak 70% hrvatskih kućanstava. Danas u sklopu Lactalis grupe, vodećeg svjetskog proizvođača sireva, Sirela svoje proizvode osim na domaćem plasira i na tržištima šire regije.

Dostignuća

Tradicija dulja od pedeset godina koja je zadržala izvornost i kvalitetu, ali se i prilagodila modernim zahtjevima tržišta, osigurala je najvećem domaćem proizvođaču sireva vodeću poziciju. Visoku kakvoću Sirelinih sireva, uz vjerne potrošače, potvrdili su i stručnjaci. Tako su Sirelini sirevi nagrađivani na nekoliko domaćih ocjenjivanja kakvoće. Zlatnu

plaketu, kao nagradu za iznimnu kvalitetu, osvojili su Trapist i Ribanac na sajmu sira „Dani sira u gradu sira“ u Bjelovaru 2007. godine. Iste su godine Trapist i Ribanac još jednom nagrađeni Zlatnom plaketom za kvalitetu na 5. Gospodarskom sajmu – sajmu sira u Grubišnom polju. Godine 2008. Sireli je dodijeljena još jedna potvrda kakvoće i iznimne

kvalitete proizvoda - Sirelini sirevi nositelji su prestižnih znakova Izvorno hrvatsko i Hrvatska kvaliteta.

Povijest

Povijest Sirele datira još od početka 20. stoljeća kada je utemeljena Prva bjelovarska mljekarska udruga. Sam razvoj mljekarske industrije značajno je utjecao na bjelovarsko mljekarstvo i ukupan razvoj županije. Tako je Bjelovar postao jezgra mljekarske proizvodnje u našoj zemlji.

Pod imenom Sirela, današnja tvrtka posluje od prosinca 1974. Njezinom nastanku prethodio je dugogodišnji razvojni ciklus od tradicionalne autohtone proizvodnje, preko zanatske do moderne prerade mlijeka. Tako je u Bjelovaru 21. veljače 1901. godine osnovana Prva bjelovarska mljekarska udruga, a iste je godine u svibnju Udruga otvorila mljekaru i započela s radom. Već tada su se proizvodi mljekare prodavali ne samo u bjelovarskom kraju, već i u Berlinu, Trstu i Beču. Temelji tradicije kvalitete i visoki standardi postavljeni su od samih početaka proizvodnje sa zahtjevima za najveću čistoću krava, opreme i staja. Nakon Drugog svjetskog rata, u Bjelovaru je izgrađena nova mljekara koja je mlijeko otkupljivala na područjima grada Bjelovara, Čazme, Koprivnice i Đurđevca, a prodavala ga je uglavnom na području Zagreba dok se dio koristio za proizvodnju sireva – Trapista, Goude, Grojera, Ementalca i svježeg sira. Nakon nekog vremena nova mljekara pripojena je

**Probajte sir koji
poziva na druženje!**



PRAVO IME ZA SIR.



Posebne prigode traže prave okuse!



Zagrebačkoj mljekari u sklopu koje je bila tri godine, da bi se 1954. odvojila i preimenovala u Mljekarsku industriju Bjelovar. Naredno osmogodišnje razdoblje obilježio je snažan razvoj te intenzivno širenje otkupnog područja i povećanje prerade mlijeka. Ipak, početkom 60-ih godina, mljekara još jednom postaje dio Zagrebačke mljekare te u devet godina zajedništva razvija proizvodni pogon te postaje jedna od većih sirana u bivšoj Jugoslaviji. Godine 1974. formira se radna organizacija Tvornica sireva Bjelovar koja iste godine mijenja ime u Sirela, a dvije godine poslije, 1976. formalno se izdvaja iz Zagrebačke mljekare te razvojem postaje vodeći proizvođač sireva na tržištu bivše Jugoslavije. Razvoj na vodećoj poziciji na tržištu Sirela nastavlja i u sklopu nove tvrtke Lura čiji je dio postala 1999. godine, zajedno s Dukatom i Mljekarom Zadar.

Godine 2007. Lura d.d. preuzima naziv Dukat mliječna industrija koja u svibnju 2007. godine postaje dio Lactalis grupe, vodeće svjetske mliječne grupacije i vodećeg svjetskog proizvođača sira.

Proizvod

Tijekom godina, proizvodni asortiman Sirele stalno se obogaćivao novim proizvodima koji su ubrzo postali omiljeni širokom krugu potrošača. Dugoročan uspješan razvoj ostvaren je stalnim ulaganjem u modernizaciju proizvodnje, omogućivši tako



stvaranje vrhunskih proizvoda koji u sebi objedinjuju tradiciju i prepoznatljivu kakvoću, ali i prilagođenost modernom potrošaču.

U bogatom Sirelinom proizvodnom asortimanu nalaze se meki, polutvrđi, tvrdi i topljeni sirevi, u raznim izvedbama formata pakiranja za različite prigode.

Najpoznatiji iz Sireline ponude je sir Podravec, koji je na tržištu prisutan već trideset godina i sinonim je za hrvatske polutvrde sireve. Ovaj ukusan i omiljen sir nastao je spajanjem elemenata tehnologije Edamca i tradicionalne proizvodnje sireva u podravskom kraju. Podravec je dobitnik brojnih nagrada i priznanja na različitim domaćim i međunarodnim događanjima te je nositelj znaka Izvorno hrvatsko koji obilježava jedinstveni proizvod koji spaja hrvatsku tradiciju i inovaciju. Sir Dimsi još je jedan sir iz proizvodnog asortimana koji se ističe dugom tradicijom proizvodnje. Ovaj osebujan sir svoja vrijedna svojstva i posebnost temelji na tradicionalnom načinu dimljenja sira u bjelovarskom kraju. S pravom je nositelj znaka Izvorno hrvatsko i vodeći je na tržištu dimljenih sireva.

Sirelina ponuda uključuje i Sirela Gouda – najkonzumiraniji sir u Hrvatskoj, jedan od najpoznatijih i najcjenjenijih sireva u svijetu, koji se u svijetu proizvodi već više od 700 godina. Sirelina Gouda je polutvrđi masni sir, blago kiselkastog okusa, koji zrenjem poprima slatkastu i finu pikantnu primjesu. Uz navedene, bogata Sirelina ponuda uključuje poznate sireve Trapist, Pekorelo i Ribanac.

Tu je još i linija topljenih sireva Picok i sirnih listića Toast u različitim okusima.

Nedavni razvoj

Prateći i uvažavajući potrebe potrošača, Sirela je tijekom godina razvijala inovativni pristup pakiranju i ambalaži proizvoda. Tako uz klasična pakiranja, tržištu sve više nudi inovativna rješenja usmjerenih prema potrebama modernog potrošača. Primjerice, Sirela Premium listići, omiljeni polutvrđi sirevi u ambalaži koja čuva svježinu te Ribanac Snack kao vrhunski tvrdi sir u kockicama za sve vrste posebnih prigoda.

Promocija

Znajući kako potrošači ne samo u posebnim prigodama već i u svojoj svakodnevici traže posebne okuse, Sirela je za svoju misiju izabrala širenje kulture sira te kao učiteljica o siru stalno biti prisutna kroz izravnu komunikaciju sa svojim potrošačima, od prodajnih mjesta širom zemlje, do raznih sajмова, kongresa, eno-gastro i drugih događanja. Svoj bogati svijet okusa prenosi kroz konstantne susrete potrošača s pravim doživljajem sira, nudeći ih na kušanje i educirajući potrošače o



svijetu sireva te sparivanju s ostalim namirnicama. Tako su u 2007. godini potrošači mogli probati Sirela sireve na više od 500 raznih degustacija i događanja u Hrvatskoj. Jedan od ključnih alata u komunikaciji s potrošačima, Sirela je oduvijek koristila i ambalažu proizvoda. Kao moderni proizvođač sira koji posluje u skladu s najnovijim trendovima, Sirela je razvila i inovativnu internetsku stranicu www.sirela.hr pod imenom „Prava adresa za sir“, s obiljem informacija o proizvodnji sira i kulturi konzumacije.

Vrijednosti robne marke

Sirela je pravo ime za sir. Robna marka čija prepoznatljivost prelazi granice naše države, istaknula se po neupitnoj kvaliteti proizvoda spravljenih od svježih i visokovrijednih sastojaka odnosno mlijeka te po inovativnoj i modernoj orijentaciji u poslovanju i tržišnoj komunikaciji. Za uspjeh Sirele zaslužna je stručnost, upotreba moderne tehnologije, visoki kriteriji poslovanja, ali iznad svega velika ljubav prema siru. Ime Sirela povezuje dugu tradiciju, najbolje mlijeko, originalnu recepturu te predanost u stvaranju sira posebnog okusa i arome.

www.sirela.hr



JESTE LI ZNALI...

Sirela

- Sirela je vodeća robna marka za sir u zemlji i široj regiji. U 2007. Hrvati su dnevno pojeli više od 5 milijuna porcija raznih Sirela sireva.
- Za proizvodnju 1 kg sira Sirela Ribanac potrebno je čak 15 litara najkvalitetnijeg mlijeka te čak do 2 godine zrenja.
- 70% kućanstva u Hrvatskoj kupuje Sirela sireve i 3 od 5 najčešće konzumiranih sireva nose robnu marku Sirela.

