

БУДИМО чуваркуће



Стварајући и купујући
домаће производе
улажемо у будућност
Србије и чувамо
нашу заједничку
кућу.



ПРИВРЕДНА
КОМОРА
СРБИЈЕ

1857

www.stvaranousrbiji.rs

Привредна комора Србије покренула је пројекат Стварано у Србији како би пружила подршку домаћим производима, услугама и произвођачима. Креирали смо ознаку која гарантује домаће порекло и висок квалитет са циљем развоја свести потрошача о значају куповине добара ствараних у Србији. Тиме подстичемо садашње и будуће генерације да бирају домаће и Србију као место за живот и рад!

Србија поседује све предиспозиције за производњу квалитетних, здравих и домаћих производа – плодну земљу и обиље воде, бројне шуме и пашњаке, аутохтоне сорте домаћих животиња, воћа и поврћа и знање стручњака светског реномеа за развој свих грана наше привреде. Све ово је потврђено кроз бројна успешна предузећа и домаће производе које стварају наши срдачни и гостопримљиви суграђани сваког дана марљиво радећи за своје породице и себе. Међутим, Србија много више увози, него што извози, због чега већ годинама бележимо дефицит у размени са светом. Притом, у Србију не увозимо само енергенте и сировине које нам недостају, већ је увоз огроман и у областима где постоје квалитетни домаћи производи, стварани у Србији, од домаћих сировина.

Стога је Привредна комора Србије покренула пројекат Стварано у Србији и креирала ознаку Чуваркућа како би пружила подршку домаћим производима и произвођачима, али и едуковала потрошаче о важности куповине тих производа, као и о њиховом високом квалитету и домаћем пореклу. Ова ознака свима помаже да при куповини буду сигурни да купују из Србије и да тиме чувају Србију, себе и своју породицу!



Жиг Чуваркућа представљен је 15. јуна 2020. године са циљем да се укаже на производе и услуге креиране и произведене у Србији.

- Квалитетнији и здравији производи од домаћих сировина
- Иновативне и креативне услуге креиране радом у Републици Србији
- Сигурнији и краћи ланци снабдевања потрошача и привреде у редовним и кризним ситуацијама
- Већа запосленост и сигурнија радна места и зараде
- Узајамни подстицај повезаних делатности у Србији (пољопривреда, производња, транспорт, туризам, ИКТ услуге, креативна индустрија, занатство и друге)
- Србија је место избора младих за живот и рад и повратак дефицитарних кадрова из иностранства
- Унапређење конкурентности и имиџа домаћих производа и услуга
- Побољшање имиџа Србије као земље која има здраве и квалитетне производе, услуге стручне раднике и успешне компаније, нарочито у областима где постоји традиција производње и стабилна сировинска основа
- Јачање и раст домаћих инвестиција и повећање страних директних инвестиција
- Увозна супституција кроз смањење зависности од страних тржишта

Чуваркућа указује на створену вредност у нашој земљи. Жиг Чуваркућа означава доминантно учешће рада српских држављана и домаћег материјала / домаћих инпута (минимум 80% франко фабричке цене производа/услуга).

Чуваркућа вреднује иновативност, бренд, примену савремених технолошких решења и остале компоненте које креирају вредност у производњи и пружању услуга.¹

¹ У изузетним случајевима више силе или када материјали коришћени у изради нису доступни у Републици Србији, учешће рада српских држављана и материјала из Републике Србије у изради производа не може бити испод 60% франко фабричке цене производа и услуга. Уз ове услове жиг Чуваркућа понели су и производи који се заснивају на сировини из увоза (пример текстилна индустрија), али су дизајн, рад, вредност бренда и унапређене технологије створени домаћим ресурсима.

Привредна комора Србије је током претходне четири године, жиг Чуваркућа активно промовисала кроз медије, јавне наступе, манифестације и догађаје са више од 2.000 објава и 250 успешних прича о привредним субјектима и њиховим производима и услугама. Чуваркуће указују на поузданост, патриотизам, познат квалитет, домаће порекло, поверење, а атрибути жига одликују производе и услуге који га носе. Због позитивног имиџа Чуваркуће компанија и њени производи и услуге означени жигом бивају на тржишту препознати као квалитетни, блиски потрошачима, домаћег порекла и друштвено корисни што се одражава и на остале производе и комплетан имиџ компаније.

Промотивне активности у медијима, на друштвеним мрежама и местима продаје:

- Акције у малопродајним објектима: обележавање воблерима, дељење букмарка, флајера, цегера, лифлета и осталих промотивних материјала
- Интернет кампање производа и брендова носилаца жига Чуваркућа на друштвеним мрежама
- Објаве на официјелном веб сајту и налозима Привредне коморе Србије и пројекта Стварано у Србији
- Специјалне објаве и промотивни текстови у националним дневним новинама и стручним публикацијама за сваки појединачни бренд који је носилац жига Чуваркућа
- Организоване посете производним погонима, изложбеним просторима и седиштима брендова који су носиоци жига Чуваркућа
- Учешће у трговинским мисијама у иностранство.

У 2023. години већина производа и услуга обнавља право коришћења жига и улази у четврту годину пројекта. Представници привреде чији су производи и услуге међу првима носиоци права на колективни жиг не крију задовољство и истичу да је жиг Чуваркућа потврда да Србија има врхунске производе чији квалитет опстаје раме уз раме са иностраном конкуренцијом.

Визија Привредне коморе Србије је да жиг Чуваркућа указује на најбоље производе и услуге које Србија нуди и креира.

Жиг Чуваркућа спаја квалитет, традицију и будућност!



ЗБОГ ЧЕГА БИРАМ ДА БУДЕМ ЧУВАРКУЋА

„Витал једна од највећих и најстаријих фабрика уља и биљних масти на Балкану, може се похвалити трајањем и успешним пословањем дужим од 168 година. Чак 10 Виталових производа: Уље, Стони маргарин, Мауовита деликатес мајонез различитог паковања и грамаже носе жиг Чуваркућа. Чуваркућа представља потврду домаћег порекла и гарантованог квалитета. Циљ наше компаније је да што већем броју потрошача приближимо укусе Виталових производа и будемо носиоци жига још дуго година.“

Михаило Церовић, директор, Витал

„Компанија Стапа доо Крњево огранак Медино са својим брендом Крњевац већ пуне три године је поносни носилац жига Чуваркућа у оквиру Пројекта привредне коморе Србије Стварано у Србији. Производи наше фирме су у складу са вредностима које овај жиг представља. Настојимо да нашим грађанима обезбедимо најквалитетнији мед и производе од меда на домаћем тржишту. Успешност овог пројекта веома је важна за све нас како би потрошачи били усмерени на производе највиших стандарда квалитета и како би подржали произвођаче из Србије. Наш циљ је да и у будућности будемо део овакве иницијативе и да заједно радимо на пројектима који поспешују напредак домаће привреде.“

Иван Грујић, директор, Стапа /огранак Медино

The logo for Vital, featuring the word "Vital" in a bold, red, cursive font with a yellow outline and a drop shadow effect.The logo for Medino, featuring the word "Medino" in a yellow, cursive font with a decorative flourish underneath.

„Сви производи из наше мале, скромне производње носе жиг Чуваркуће. Право на коришћење колективног жига Чуваркућа добили смо 2020. године за наш Домаћи ајвар, Љуте папричице у уљу као и за Кисели купус. Сви наши производи производе се на старински, традиционалан начин уз коришћење сировина искључиво домаћег порекла, односно из плодних крајева југа Србије. Тако да смо овим жигом дали оригиналан печат нашим производима и нагласили нашим потрошачима да се ради о производима, искључиво, домаћег порекла.“

Ивана Вучковић, директор, Победа, Предејане



„Привредна комора Србије је у континуитету добар партнер наше компаније. Учествовали смо у више заједничких пројеката са ПКС и управо је Чуваркућа круна наше досадашње сарадње. За пројекат Чуваркуће смо се, пре три године, определили управо зато што верујемо у снагу и кредибилитет ПКС да креира и одржи један значајан и вредан жиг, обележје коме се верује. Сматрамо да је јако важно да жигом Чуваркућа наше потрошаче упознамо са домаћим производом, јер Перутнина Птуј Топико послује у вертикално интегрисаном ланцу где се све од куповине сировина и производње сточне хране, преко узгоја пилића, до производње и прераде финалних производа, продаје и дистрибуције дешава управо у Србији, на шта смо јако поносни.“

Олег Утшев, директор, Перутнина Птуј

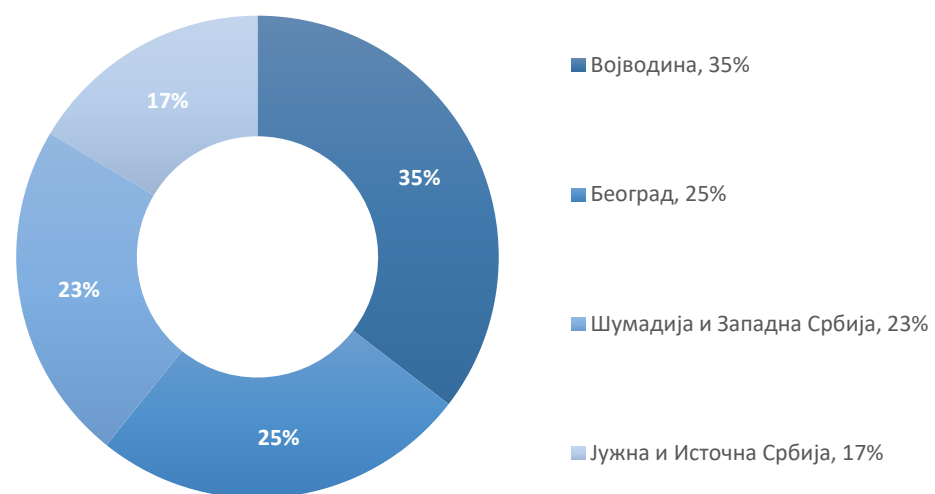


Perutnina Ptuj



ЧУВАРКУЋЕ У БРОЈКАМА

Структура носилаца жига Чуваркућа према регионима



Извор: ПКС.

Структура носилаца жига Чуваркућа према правној форми



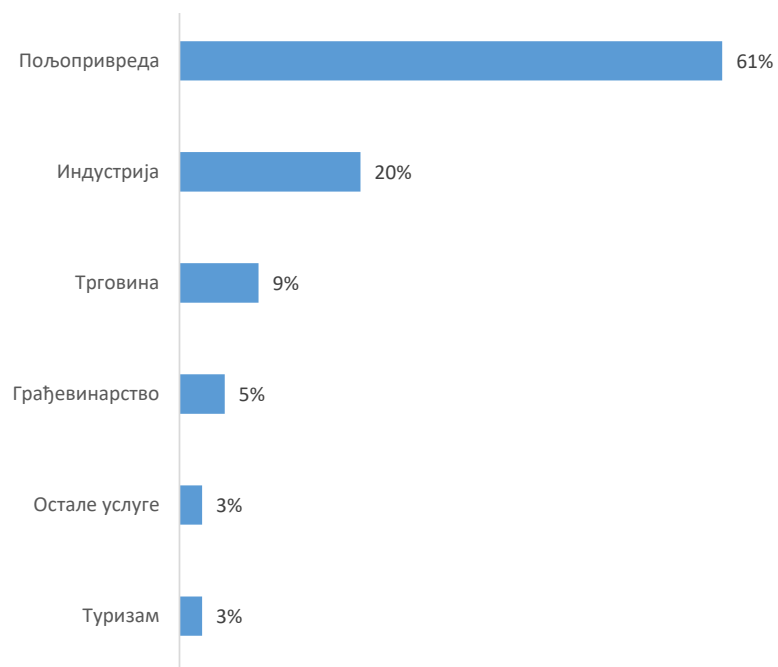
Извор: АПР, прерачун ПКС.

Међу носиоцима жига Чуваркућа су микро, мала, средња и велика привредна друштва и предузетници. Носиоци жига су привредници од занатских радњи до мултинационалних компанија.



Према заступљености носилаца жига Чуваркућа, доминирају производи прехранбене индустрије, не само они са препознатим географским пореклом и аутентичном рецептуром већ и традиционални производи које имамо у сваком домаћинству. Жиг Чуваркућа поседују и производи из грађевинске, металске и електро индустрије, као и фармације и козметике. У оквиру услужних делатности, у сарадњи са већим трговинским ланцима, омогућено је да производи обележени жигом Чуваркућа буду видљиви у продајним објектима широм земље: Меркатор С, Веро плус, Делез, ДИС, Лидл, Универекспорт, Персу маркети.

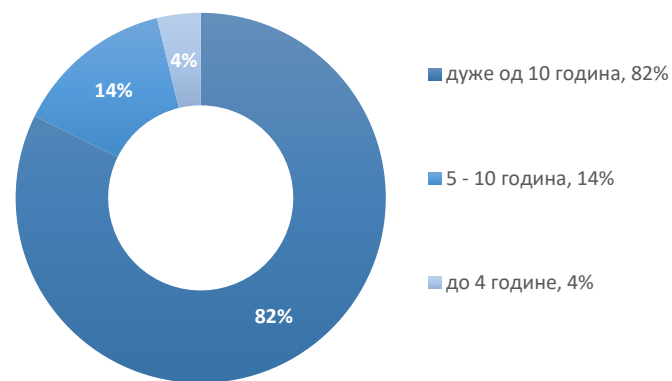
Структура носилаца жига Чуваркућа према кључним секторима



Извор: АПР, прерачун ПКС.

Традиција Чуваркућа, односно дужина пословања компанија Чуваркућа: чак 82% носилаца жига Чуваркућа послује на тржишту Србије дуже од 10 година. Просечна дужина пословања носилаца жига је 21,8 година.

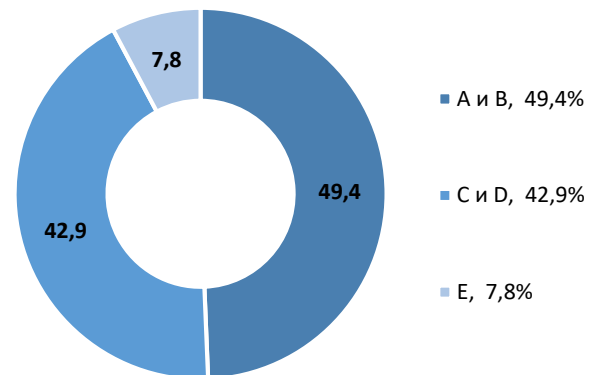
Дужина пословања компанија Чуваркућа



Извор: АПР, прерачун ПКС.

Просечна бонитетна оцена компанија Чуваркућа оцењена је врло добром оценом, при чему четвртина компанија има најбољу бонитетну оцелу А.

Бонитетна оцена компанија Чуваркућа



Извор: Dun & Bradstreet, прерачун ПКС.



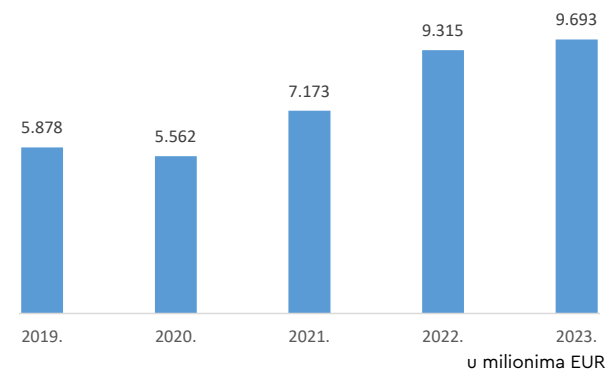
ОСВРТ: ДУАЛНО ОБРАЗОВАЊЕ

Од 2020. године је 20 компанија Чуваркућа примило ученике на учење кроз рад, тако да је 473 ученика искористило прилику да се упозна са модерним пословним окружењем, као и да види како изгледа процес рада у реалном радном окружењу. У систему дуалног образовања укључено је преко 15.800 ученика, од којих се око 3% ученика школовало у компанијама из реда Чуваркућа. Велики број ученика се школује за потребе машинске и прехранбене индустрије, а већи број се школује за потребе терцијарног сектора (угоститељство, трговина, саобраћај). Неки од профила су бравар-заваривач, оператер машинске обраде резањем, машински техничар за компјутерско конструисање, техничар за компјутерско управљање (ЦНЦ) машина, пекар, прехранбени техничар, оператер у прехранбеној индустрији, трговац, кувар, конобар, техничар за логистику и шпедицију и остали профили.

Ученици се налазе на учењу кроз рад у компанијама из реда Чуваркућа у свим управним окрузима у Србији. Посматрано према пореклу капитала за компаније из реда Чуваркућа које реализују дуално образовање, 40% су компаније у домаћем власништву, док је 60% компанија са страним капиталом.

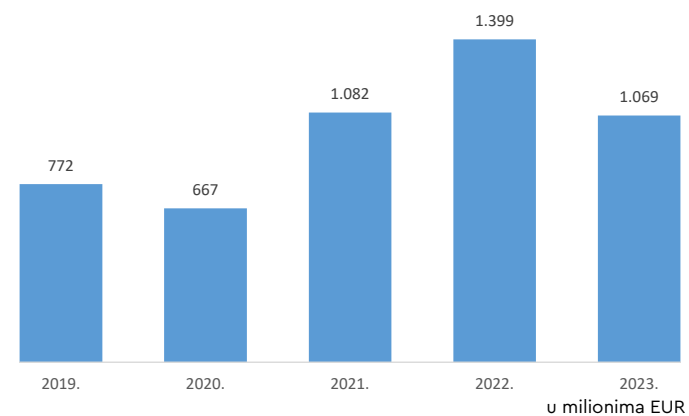
Успешност пословања исказана пословним приходима носилаца жига Чуваркућа потврђује да су компаније оствариле просечан годишњи раст у периоду 2019 - 2022. године од 23%.

Пословни приходи носилаца жига Чуваркућа у периоду 2019-2023. године



Извор: прерачун ПКС

Извоз носилаца жига Чуваркућа у периоду 2019-2023. године



Извор: прерачун ПКС.



ПРОИЗВОДИ СА ОЗНАКОМ ЖИГА ЧУВАРКУЋА ПРЕДСТАВЉЕНИ СУ НА БРОЈНИМ МЕЂУНАРОДНИМ САЈМОВИМА.

Компаније носиоци жига Чуваркућа су, у периоду 2020-2023. године, излагали на бројним сајмовима своје производе:

1. Међународни сајам прехранбене индустрије „PRODEXPO“, Москва, РФ - (2020, 2021, 2022 и 2023.)
2. Међународни сајам прехранбене индустрије „GULFOOD“, Дубаи, УАЕ - (2020, 2021, 2022 и 2023.)
3. Међународни сајам органске хране „BIOFACH“, Нирнберг, СР Немачка - (2023.)
4. Међународни сајам вина „PROWEIN“, Диселдорф, СР Немачка - (2022 и 2023.)
5. Међународни сајам вина и алкохолних пића „VINITALY“, Верона, Италија - (2023.)
6. Међународни сајам робе широке потрошње Кине и земаља Централне и Источне Европе (СЕЕС), Нингбо, НР Кина - (2021.)
7. Међународни сајам привреде у Мостару, Босна и Херцеговина - (2022 и 2023.)
8. Међународни сајам робних марки „PLMA“, Амстердам, Холандија - (2020, 2021, 2022 и 2023.)
9. Међународни сајам прехранбене индустрије „SIAL“, Париз, Француска - (2020 и 2022.)
10. Међународни сајам прехранбене индустрије „ANUGA“, Келн, СР Немачка - (2021 и 2023.)
11. Међународни сајам личне заштите, безбедности предузећа и заштите здравља на раду „А+А“, Диселдорф, СР Немачка - (2021 и 2023.)
12. Међународни општи сајам „CHINA INTERNATIONAL IMPORT EXPO“, Шангај, НР Кина - (2020, 2021, 2022 и 2023.)
13. Међународни сајам вина и алкохолних пића „PROWINE SHANGHAI“, Шангај, НР Кина - (2023.)
14. Међународни сајам робних марки „U.S. PRIVATE LABEL TRADE SHOW“, Чикаго, САД - (2022 и 2023.)
15. Међународни сајам пољопривредне механизације „AGRITECHNICA“, Хановер, СР Немачка - (2023.)
16. Међународни општи привредни сајам „TIRANA INTERNATIONAL FAIR“, Тирана, Албанија - (2021 и 2022.)



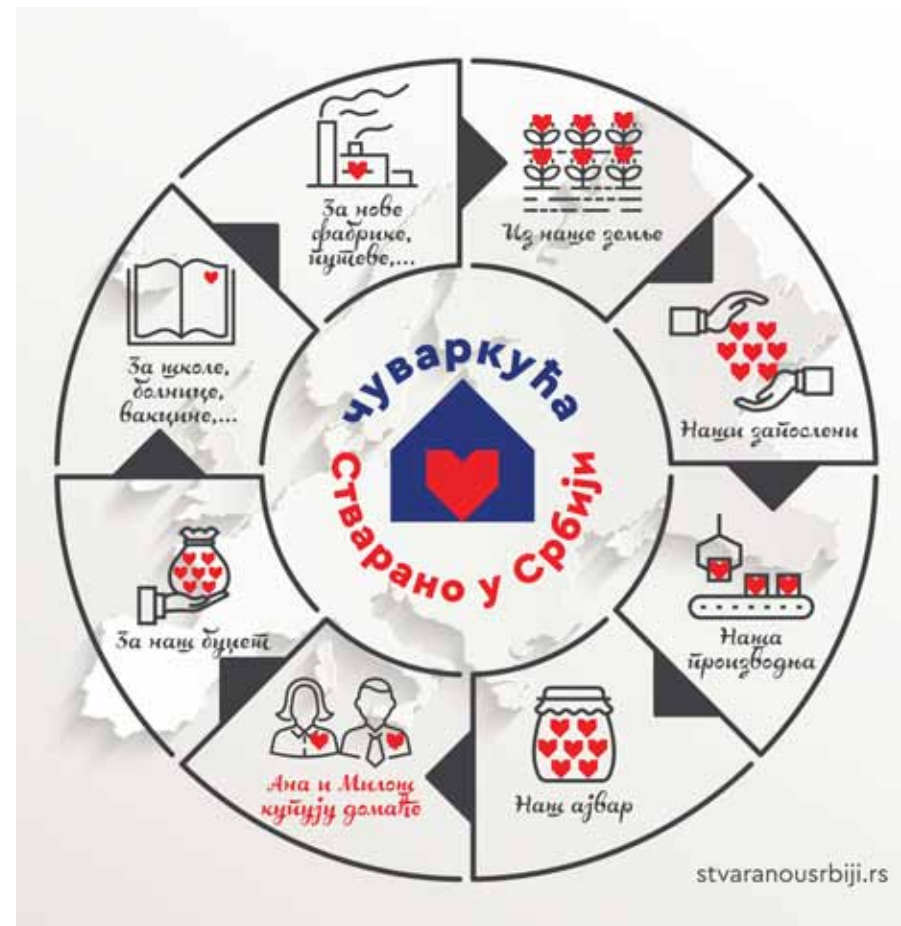
ЧУВАРКУЋЕ КРОЗ ДРУШТВЕНО ОДГОВОРНО ПОСЛОВАЊЕ

Заштита животне средине за индустрију и привреду у целини, постала је предуслов за пласман робе и услуга на тржиште, одржавање корака са конкуренцијом, саставни део финансијских планова и пословних стратегија што је услов за опстанак, већу конкурентност и одрживо пословање.

Зелена транзиција и прелазак са линеарних ка циркуларним моделима пословања, кључни су алати којима можемо значајно да унапредимо квалитет животне средине. Зелена трансформација, која је свеобухватан, комплексан и захтеван процес, и која подразумева, пре свега, трансформацију ка нискоугљеничној и циркуларној економији, највећи је генерацијски економски и друштвени изазов.

У том смислу, активности Привредне коморе Србије у овој области имају за циљ да покрену прилике за зелени раст, да унапреде конкурентност домаће привреде и допринесу даљем развоју и пласману домаћих производа и услуга на различитим тржиштима.

Да би се успешно спровела „зелена“ транзиција, Привредна комора Србије, као приоритетне, издваја активности усмерене на решавање кључних изазова, попут: даљег унапређења законодавног оквира и пословног амбијента, усаглашавања са међународним правилима и стандардима пословања, примени нових пословних модела и алата, креирању нових „зелених“ занимања, организује и реализује информативне, едукативне и консултативне садржаје намењене привредним субјектима, а све у циљу јачања одрживог и зеленог пословања привреде у целини.



УПОЗНАЈТЕ ЧУВАРКУЋЕ







2024

Чуваркуће



АДС ИНТЕРКОМЕРЦ

Нови Сад, Јужнобачки округ

Производња и паковање
прашканих и зрнаних
производа

30 запослених

Основано: 1989. године

www.adsinterkomerc.rs

Привредно друштво АДС Интеркомерц основано је и почело са радом у мају 1998.године. Баве се увозом, дорадом, производњом и паковањем прашканих и зрнаних прехранбених производа. Почети су били скромни, са десетак радника, али је жеља за радом и напретком била велика, тако да су 2009. године извршили реконструкцију свих производних просторија према захтевима НАССР система. 2010. године сертификован је НАССР систем, а од 2012. поседују и ИФС сертификат. Наведене сертификате обнављају и одржавају и данас. Од 2020.год. развијали су и малопродајне објекте. Данас имају преко 30 запослених радника.

Производи АДС Интекомерца кукурузни гриз, свима добро позната палента, као и само кукурузно брашно произведени су од висококвалитетног кукуруза тврдуња са одстрањеном клицом. Производња се одвија у војвођанским млиновима дуге традиције, са сертификованим високим стандардима квалитета. Сам процес паковања у АДС Интеркомерцу сертификован је према високо захтевном међународном стандарду квалитета ИФС. Величина паковања и дизајн подешавају се према захтевима тржишта. Поседују и жиг Чуваркућа на свом производу као доказ квалитета и изврсности.





БАМБИ

Пожаревац,
Браничевски округ

Производња двопека, кекса,
трајног пецива и колача

640 запослених

Основано: 1967. године

www.bambi.rs

Бамби прави сваки други кекс који поједемо

Од фабрике дечјег кекса са свега 37 радника и годишњом производњом од 167 тона, компанија Бамби израсла је у једног од водећих кондитора у региону са преко 640 запослених, чија је дневна производња готово еквивалентна оној која је пре пола века бележена за годину дана. У брендovима компаније иза којих стоји врхунски квалитет и неприкосновени укус, уживају потрошачи на четири континента и у више од 20 земаља широм света.

Данас су једна од најснажнијих компанија у земљи, непрестано инвестирају, а домаћу економију континуирано оснажују кроз запошљавање домаће радне снаге, а ослањајући се на локалне добављаче јачају националне брендове. Да је Бамби заиста компанија која брине о домаћој привреди, сведочи

и чињеница да су брендови Плазма и Златни пек, носиоци жига Чуваркућа. Бројне награде за омиљени корпоративни бренд у земљи, али и за најомиљенији бренд у категорији слаткиша већ 12 година заредом, говоре о снажном поверењу потрошача који од компаније очекују само најбоље. Управо зато, улажући у нове технологије, иновације и људе, Бамби настоји да и наредних пола века остане симбол квалитета и врхунског укуса. Од 2019. године, Бамби је део Соса-Сола НВС групе, чиме је прилика за ширење на нова тржишта и унапређење пословања, додатно оснажена.

Сваки други кекс у Србији, али и сваки четврти који се поједе у Босни и Херцеговини, и Северној Македонији настао је у фабрици Бамби, док је Плазма најбрже растући бренд у категорији кекса у Словенији и Хрватској.





DANUBIUS

Нови Сад,
Јужнобачки округ

Прерада и промет житарица и
производња тестенина

136 запослених

Основано: 1991. године

www.danubius.rs

Тестенине компаније Danubius омиљени избор потрошача

Жиг Чуваркућа припао је Данубиус витаминизираним тестенинама, најпродаванијим облицима, а то су Шпагета и Радијатор. Квалитет, модерно паковање, домаће сировине и технологија омогућили су да бренд Danubius постане омиљени избор потрошача при куповини тестенина. Управо то их издваја од конкуренције и разлог је што су њихови производи носиоци престижног знака који потврђује квалитет и домаће порекло.

Danubius витаминизирана тестенина производи се од искључиво домаће пшеничне крупице са додатком витамина А и Д. Печат квалитета на крају дају људи. Искусни мајстори, који познају тесто у душу и који знају како да третирају свако зрно пшенице. Тренутно је у компанији запослено 136 радника, међу којима

су искусни технолози, стручњаци за производњу и контролу квалитета као и врхунски познаваоци тржишта, то јест Danubiusov продајни тим. Такође, сваке године у оквиру програма Млади лидери, у Danubius долазе сјајни млади људи који имају прилику да уче од врхунских стручњака. Свако треће пециво или хлеб, тестенина или колач направљени су од производа из Danubiusa. То је велико признање за њих, али и одговорност да наставе путем којим су ишли до сада и оправдају очекивања потрошача чему доприноси и жиг Чуваркућа.

Danubius своје производе извози у Северну Македонију, Црну Гору, Босну и Херцеговину, Албанију. Коришћењем савремене технологије, оригиналне рецептуре и знања врхунских стручњака, показују да је у домаћој фабрици могуће направити производ који је раван најбољој италијанској тестенини.





ДИЈАМАНТ

Зрењанин,
Средњобанатски округ

Производња јестивих уља,
биљних масти, маргарина и
сродних производа

801 запослени

Основано: 1938. године

www.dijamant.rs

Најомиљеније уље на тржишту

Компанија Дијамант већ више од 80 година уназад брижно негује свој најзначајнији производ Дијамант уље. Успели су да основну животну намирницу претворе у бренд којем људи верују и којег најчешће бирају у куповини. Дијамант уље поред највећег учешћа на тржишту има и највећу лојалност потрошача у поређењу са другим брендovima уља, што је јако важно у категоријама у којима сама супстанца производа није толико различита од бренда до бренда. Како су свих ових година помно слушквали потребе потрошача и развијали и све друге производе које имају у свом портфолију, то им се сада враћа, јер Дијамант уље потрошачи желе за свог савезника и он им је први избор.

Дијамант уље добија се поступком рафинације сунцокретовог уља, добијеног из најквалитетнијег

семена сунцокрета са домаћих њива. Карактерише га висок садржај незасићених масних киселина које су есенцијалне јер их организам не синтетише сам већ се морају уносити исхраном током целог живота и природан је извор витамина Е. Користи се у припреми топлих и хладних јела. Добитник је многобројних награда за квалитет у земљи и иностранству. Дугогодишња лидерска позиција бренда Дијамант у категоријама јестиво уље, мајонез, стони и намазни маргарин потврђена је од стране глобалне агенције Ниелсен на основу прикупљених података за тржиште малопродаје, којом је 2021. године Дијамант проглашен за бренд број један у Србији. Потврда квалитета је и жиг Чуваркућа који носи на свом јестивом рафинисаном сунцокретовом уљу.

Компанија остаје доследна својој филозофији и данас, да од квалитета не одустаје и да се у све меша.





ДОЛОВАЦ ОРГАНИК

Футог, Јужнобачки округ

Прерада органског воћа

Основано: 2019. године

www.dolovacorganic.rs

Породично газдинство Доловац органик

Доловац органик настао је из породичног пољопривредног газдинства које се бави производњом органског воћа. Породично имање налази се недалеко од Новог Сада, а пружа се као оаза у срцу футошког атара. На површини од 3 ха заснован је органски засад воћа- крушке, јабуке, ароније, брескве, шљиве, а у био-башти са пуно пажње негује се поврће. Палету производа компаније Доловац чине органско воће и производи попут матичних сокова од малине, купине, јагоде, јабуке, шљиве, а посебно се издваја сок од вишње који се производи од облачинске вишње, јединствене сорте која потиче из Србије.

Доловац органик се бави органском производњом, пратећи све стандарде квалитета и технологије. Прерађују воће без додатака воде, шећера и

адитива. На тај начин постижу да воће сачува све своје нутритивне вредности, заправо продужавају век трајања органског воћа. Прерада сировина представљала је неопходан корак у даљем развоју и подизању производње на виши степен. Искуство старијих генерација и породична традиција главни су покретачи производног развоја. Са поносом стоје иза сваког органског производа, а најпоноснији су на сок од парадајза који се припрема без соли, другог поврћа и зачина. Поред органских сушених воћних ролница које су омиљене међу најмлађим потрошачима, у понуди су органски компоти и воћни намази.

Током 10 година постојања фирме било је пуно успона и падова, а финансије су представљале највећи изазов. Данас је Доловац органик препознатљив по квалитету производа и иза њега стоји тим различитих генерација које су дале допринос реализацији успеха.





ДОН ДОН

Нови Београд,
Град Београд

Производња хлеба, свежег
пецива и колача

1.968 запослених

Основано: 2008. године

www.tvojih5minuta.rs

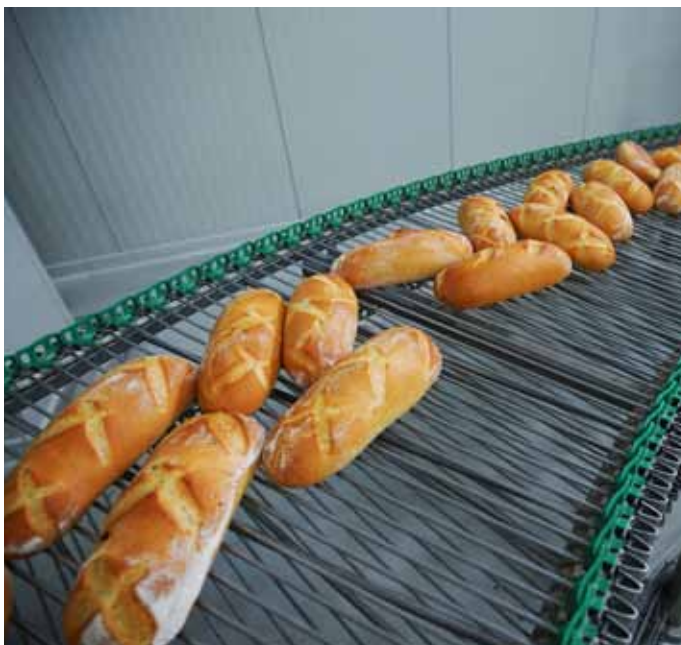
Компанија Дон Дон међу првим носиоцима жига Чуваркућа

У погонима компаније Дон Дон дневно се произведе више од 300.000 свежих векни хлеба, а већ трећу годину заредом на производима добро познатог бренда Твојих 5 минута налази се жиг Чуваркућа који потврђује врхунски квалитет и домаће порекло.

Већ петнаест година компанија Дон Дон производи и пласира на домаћем тржишту производе који су створени у Србији. Да би оправдала поверење купаца, редовно прати светске трендове у пекарству и улаже у нове погоне и најсавременију опрему. Комбинује традицију и будућност. Чува старе рецептуре и традиционалне вредности, али укључује и савремене трендове у исхрани.

Планови компаније за 2023. годину су проширење сарадње са партнерима, на домаћем и иностраном тржишту, што ће омогућити отварање нових радних места и проширење производње. Компанија Дон Дон своје производе, осим што пласира у Србији, извози и у Румунију, Мађарску, Аустрију, Чешку, Немачку и Пољску, као и земље бивше Југославије. Производни погони компаније позиционирани су широм Србије.

Компанија Дон Дон базира пословање на испуњењу високих еколошких и технолошких критеријума, као и стандардима квалитета, те је добијање жига Чуваркућа за различите врсте пакованих резаних хлебова потврда да се стратешко улагање увек исплати и препознаје у пословном окружењу.





DPS KLAS

Шабац, Мачвански округ

Производња млинских
производа

220 запослених

Основано: 2004. године

www.dpsklas.rs

Најквалитетније са поља Србије- ДПС Клас Група

Два производа компаније ДПС Клас Групе из Шапца, интегрално пшенично брашно и пшенична крупица тип 400 која се користи за производњу дечје хране и тестенина су носиоци жига Чуваркућа, као потврде квалитета и домаћег порекла производа. Жиг Чуваркућа је велико признање за уложени рад, иновативност и труд, за коришћење најсавременијих технологија и поштовања највиших стандарда производње, чиме се домаћим и иностраним потрошачима нуде производи врхунског квалитета.

ДПС Клас Група сарађује са преко 5.000 газдинстава из Сремског и Мачванског округа и производи се одликују високим квалитетом, који обезбеђују контролисањем квалитета сировине, сталним унапређењем процеса производње и складиштења

пшенице применом савремених технологија. Сви производи ове компаније произведени су у потпуности у Србији и од домаћих сировина. ДПС Клас Група производи све типове брашна, сточно, интегрално, пшеничну крупицу, пшеничне клице и мекиње за људску употребу, као и наменска брашна по захтевима великих купаца и произвођача у кондиторској и пекарској индустрији. Улажу и у унапређење стучног кадра и тима за контролу квалитета, опрему за рад лабораторија, као и у праћење и увођење нових стандарда.

Компанија ДПС Клас Груп запошљава више од 200 радника, а за израду кондиторских и пекарских производа њихове производе користе купци из земље и региона. Извозе у Словенију, Хрватску, Босну и Херцеговину, Северну Македонију, Црну Гору, али и у Албанију и Турску.



Зајечарско

HEINEKEN SRBIJA

Зајечар, Зајечарски округ

Производња и продаја пива

407 запослених

Основано: 2008. године

www.heinekensrbija.rs

Препознатљиво Зајечарско пиво

Пивара у Зајечару једна је од најстаријих у Србији. Први писани траг о производњи пива у данас највећем граду Источне Србије, потиче још из 1875. године. Тадашњи начелник Зајечарског среза у извештају упућеном министру унутрашњих дела Србије записао је: Прошле године пивар овдашњи произвео 2000 акова пива, које се у самом народу знатно троши.

За званични почетак индустријске производње пива узима се 1895. година, када је група зајечарских инвеститора основала фабрику 7. септембар као акционарско друштво. Фабрика ће касније више пута мењати назив, али не и намену. 2008. године постаје и део Heineken групе, једне од водећих светских пивских индустрија, што јој доноси и нови назив маја 2014. године, Heineken Србија д.о.о, у оквиру које оперативна пивара у Зајечару наставља са производњом брендова врхунског квалитета.

Последњих година извршена су значајна улагања у пословање, људске ресурсе, осавремењивање погона фабрике и амбалаже, што је резултирало највишим квалитетом брендова који се производе у овој пивари. Зајечарско пиво је аутентични домаћи производ, са дугом историјом и традицијом. Основне сировине за производњу овог пива су јечмени слад, хмељ, кукурузна крупица, пивски квасац и вода. Захваљујући препознатљивој горчини, златној боји и освежавајућем укусу, Зајечарско пиво постало је омиљени избор потрошача широм Србије, али и региона, па заслужно носи и жиг Чуваркућа.

Поседују најзначајније међународне сертификате квалитета, пословања, производње, организације и заштите животне средине и системе праћења и извештавања резултата рада. Компанија Heineken у Србији у својој пивари такође користи систем управљања за безбедност производа базиран на анализи ризика и критичних контролних тачака.





JAFFA

Црвенка, Западnobачки округ

Производња двопека, кекса,
трајног пецива и колача

932 запослених

Основано: 1975. године

www.jaffa.rs
www.banini.rs

Најслађе из Црвенке

Произвођач слаткиша и грицкалица Jaffa Crvenka, један од највећих на Западном Балкану, од 1975. године када је настао у малом војвођанском месту Црвенка био је и остао део безбрижних тренутака стасављања бројних генерација и синоним за квалитет препознатљив и ван граница Србије.

Два највећа брэнда ове компаније, Jaffa кекс и Манчмелоу, заслужено су понели жиг Чуваркућа, испуњавајући строге критеријуме квалитета и екологије, користећи више од 80 одсто домаћих ресурса. Генерације задовољних потрошача широм света потврђују да компанија успева да очува квалитет производа што је уједно и најважнији задатак за тимове стручњака у Jaffa фабрици у Црвенки. Поред сертификације која се обавља уз помоћ међународно

акредитованих сертификационих тела, компанија сарађује и са великим бројем лабораторија, како у Србији, тако и у иностранству. Још од давне 1975. када је у фабрику првог дана на посао дошло 56 радника, политика квалитета и безбедности је на првом месту. Данас у компанији преко 900 људи са пуно бриге и љубави свакодневно креира омиљене брэндове за потрошаче у целом свету. Њихови производи одувек су били део стварања сећања, повод за дружење и заједничке приче.

На основу историје праћења реализације производње, у Jaffi претпостављају да су од 1976. године произвели толико кексића да би, када би се сви поређали, могли да окруже земљу по обиму - 22 пута. 25.000.000 килограма производа је капацитет Jaffa фабрике, што је тежина 5.000 афричких слонова.



jazak

НИС А.Д.

Нови Сад,
Јужнобачки округ

www.nis.rs

Природа у сваком гутљају – Јазак вода

На подручју Националног парка Фрушка гора, најстаријег екосистема у нашој земљи, на дубини од 128 метара, извире Јазак вода у истоименом селу. Погон за производњу пијаће воде саграђен је 2004. године, а производња је започета годину дана касније. Погон је у власништву компаније НИС, а од 2006. године Јазак вода је доступна на тржишту Србије.

Проласком кроз кречњачко-доломитске стене задржава свежину и природна својства – малу количину натријума и избалансирану рН вредност. Захваљујући и томе, Јазак воду одликује врхунски квалитет и погодна је за свакодневну конзумацију у неограниченим количинама. Поред негазиране и газирани Јазак воде, у асортиману су и линије воде обрађене витаминима и освежавајућим воћним укусима, без вештачких заслађивача, са аромом

мандарине и лимуна, зове и алое вере и шумског воћа. Вода је доступна у паковањима од 0,5л, 1,5л и 5л, као и у новом 0,75л, са иновативним јединственим чепом на тржишту, који штити воду од просипања у било ком покрету или положају. У процесу производње не користе се хемијско-физички третмани и вода је у боци истог квалитета као на извору, што додатно доприноси њеној чистоћи и квалитету. Квалитет ове јединствене воде потврђен је детаљним анализама које су рађене у седам лабораторија у земљи и иностранству. Јазак вода је доступна у малопродајама великих трговинских ланаца и продавницама широм Србије, као и на свим НИС Петрол и Газпром бензинским станицама.

О квалитету и важности Јазак воде сведочи и жиг Чуваркућа, који представља потврду, да је овај производ део природне, културне и гастрономске баштине Србије.





KIRKA CORPORATION

Град Београд

Прерада чаја и кафе

12 запослених

Основано: 1989. године

www.kirkapharma.com

Чаробни Кирколина чај

Породична компанија Кирка фарма конкурисала је за жиг, па се међу чуваркућама нашао и чај Кирколина, производ настао од домаћих мешавина лековитог биља и шумских плодова, као резултат знања и искуства наших стручњака фитофармације.

Приоритети компаније су проширивање производног асортимана са ослоном на традицију употребе лековитог биља, савремену технологију и знање, уз поштовање стандарда квалитета и безбедности хране, повећање конкурентности предузећа, брига о запосленима као и широј заједници кроз учешће у пројектима који доприносе побољшању квалитета живота и заштите животне средине. За квалитетан производ, препознат и прихваћен на тржишту, оригиналан и различит од других, неопходни



су тимски рад, знање и вештине, стручност и марљивост, сарадња са науком и институцијама, примена иновација и добар маркетинг. Кирка фарму су пре више од три деценије основали брачни пар Славица и Слободан Јањушевић и назвали је по чаробници из грчке митологије која је лепотом занела и опчинила Одисеја. Вишегодишње искуство у области фитофармације сврстало је Кирка фарму у ред водећих произвођача фитопрепарата и дијететских производа, па се данас може похвалити широким асортиманом производа од различитих врста биљних чајева и сирупа, биљних екстраката, до беби и козметике за одрасле.

Чајеве највише извозе на тржишта региона, а Киркини производи стижу и до потрошача Шведске, Чешке, али и далеке Аустралије.





MINI PANI

Суботица,
Севернобачки округ

Производња двопека, кекса,
трајног пецива и колача

73 запослена

Основано: 2002. године

www.minipani.com

Неодољиви залогаји Mini Pani

Делатност Mini Pani компаније је производња, складиштење и дистрибуција дубоко смрзнутог полуготовог пецива у склопу франшизног система, чији је циљ формирање спот-пекаре (in-store bakery) у продајном простору прималаца франшизе. Сигурна основа успешног пословања франшизе јесте пружена потпора потенцијалним и постојећим партнерима у виду испробане и доказане пословне прилике као и стална брига за њих. Воде бригу и о купцима, заједнички стварају савршено и укусно пециво које пружа крајње задовољство и ужитак. Све линије производа поседују висок квалитет, безбедност, стандардизованост и следљивост, као и Халал сертификате. Због свог квалитета и посебности производи Mini Pani поседују и жиг Чуваркућа.

Производно складишни простор компаније простира се на 5000 m² у којем се производи и складишти више

од 30 врста пецива која се посредством прималаца франшизе пеку у више стотина објеката. Mini Pani производи се одмах након обликовања и пуњења ферментишу, затим дубоко замрзавају, пакују а онда складиште на температури од -18°С. Брига о задовољству и здрављу потрошача, усмерила их је да квалитет производа доведу на још виши ниво користећи само маргарин са смањеним садржајем трансмасних киселина, воћна пуњења садрже 70% воћа у просеку, а производи од интегралног брашна су са повећаним садржајем прехранбених влакана и природни извори истих.

Франшизни концепт продаје, доступност пецива на фреквентним местима и њихова подобност за брзу куповину, конзумацију уз пут уз ужитак свеже испеченог пецива, стабилног и уједначеног квалитета, је оно што све линије производа чини специфичним у односу на конкурентне.





НЕКТАР

Бачка Паланка,
Јужнобачки округ

Производња сокова
од воћа и поврћа

680 запослених

Основано: 1998. године

www.nectar.rs

Нектар - није свеједно када је квалитет у питању

Нектар је једина компанија у региону која има потпуно заокружен процес производње: од кооперантских односа са произвођачима и откупа воћа, преко производње каша и концентрата, до производње готових производа којима деценијама држи лидерску позицију у Републици Србији и региону.

Заокруживањем производног циклуса, спроводе у дело своју пословну филозофију, константан развој и унапређивање сопствених потенцијала. Континуирано технолошко усавршавање, развој нових производа, иновација и стална брига о њиховом врхунском квалитету уз иновативан и ефективан маркетинг, снагу брендова и посвећене запослене, утицали су да постану синоним за најбоље из Србије као апсолутни лидер на тржишту.

Такође, извоз готових производа је махом усмерен на регион где су у Босни и Херцеговини, Северној Македонији и Црној Гори позиционирани као бренд и компанија којој се верује. Своје готове и полуготове производе извозе и

широм света, од Хонг Конга и Аустралије, до Америке и Канаде чиме потврђују да им није свеједно када је квалитет у питању.

Инвестирају у органско и аутохтоно узгајање јабука и у развој пољопривредних метода које су у складу са очувањем животне средине, чиме обезбеђује здраве намирнице и за генерације које долазе. У понуди имају висококвалитетне производе које су везане за гео порекло производа попут малине и вишње и тиме подижу ниво свести код својих потрошача о здравственом и географском значају и начину узгајања, чиме унапређују и домаће тржиште.

Ниједна компанија не може да буде успешна без тима људи који деле заједничке идеје, вредности и енергију будући да се кроз запослене остварују циљеви који се огледају да се лидерска позиција одржи и још више ојача, будући да слоган говори да компанији Нектар није свеједно када је у питању квалитет производа и место у срцима запослених, потрошача и пословних партнера.





ПИК БЕЧЕЈ

Бечеј, Јужнобачки округ

Гајење осталих
једногодишњих и
двогодишњих биљака

Основано: 1995. године

www.pikbecej.rs

Традиција и квалитет

Пик Бечеј, као једна од водећих пољопривредних компанија у Србији, више од пет деценија успешно производи здраву, природну храну и производе врхунског квалитета, по захтевима домаћег и иностраног тржишта. Добрим резултатима предузећа доприноси осмишљена и успешно реализована стратегија развоја, усклађена са плодним земљишним ресурсима и другим значајним производним и прерађивачким капацитетима.

Грашак је производ који се налази у асортиману Флора производа још од оснивања фабрике 1978. године. Дуга традиција и изузетан квалитет су два основна елемента који овај производ чине посебним. Производи се на најплоднијој земљи која се налази у оквиру предузећа Пик Бечеј, а прерађује се у савременој фабрици за прераду воћа и поврћа

Флора. Производ је одлично позициониран како на домаћем тржишту, тако и у региону. Квалитет је нешто што овај производ чини посебним, јер купци знају да ће куповином производа добити квалитет какав очекују, а то је млади грашак који се лако и брзо спрема и чији је укус препознатљив. Зато и сам производ поседује жиг Чуваркућа, као доказ своје изврности и квалитета.

Интеграцијом у савремену тржишну привреду и светске привредне токове, компанија је постала ефикаснији и поузданији фактор, коме верују домаћи и инострани пословни партнери. Свакодневним трудом и радом успела да од Флоре направи модерну фабрику која је уз константно унапређење и улагање у производне линије, опрему и инфраструктуру, постала компанија која своје производе извози у преко 30 земаља света.





ПОДРУМ ЛУКИЋ

Село Бабајић, Љиг,
Колубарски округ

Дестилација, пречишћавање
и мешање пића

4 запослених

Основано: 2009. године

www.podrumlukic.rs

Златна Декада

Подрум Лукић наставља традицију газдинства Лукић у производњи шљивове ракије. Традицију дугу више од једног века. Од 40 хектара сопственог земљишта, 10 хектара је под воћњацима одакле се и убирају плодови за производњу ракије. Заштитни знак Подрума Лукић јесте ракија стара десет година Декада, ракија од шљива ранке и пожегаче, а и сама је носилац жига Чуваркућа. Осим Декаде производе и воћне ракије од дуње, кајсије, крушке Вилијамовке, јабуке и лозе.

У Подруму Лукић ракија се производи на традиционалан начин - двоструком дестилацијом уз примену савремених технолошких поступака у преради воћа. Бирају се најквалитетнији плодови у пуној технолошкој зрелости. Нарочита пажња поклања се контролисању ферментације

и дестилацији преврелог кљука. Дестилација се обавља у два бакарна казана запремине од по 500 литара са мешачима на електропогон. Пре пуњења, дестилат одлежава у храстовим бурадима запремине од по 500 литара. На свим сајмовима и оцењивањима Декада је добијала велику златну медаљу за квалитет. Декада се осим на нашем тржишту продаје и у Словенији, као и на тржиштима Немачке, Велике Британије, Канаде и САД.

За велика дела потребно је време. Време да се развије арома, да се племенита српска храстовина сљуби с одабраним дестилатима шљиве ранке и пожегаче. Стара шљивова препеченица, Декада, створена је с пуно љубави и стрпљења и сведок је постојаности Подрума Лукић.

Декада, раскошна и непоновљива.





ПРЕДЕЈАНЕ

Предејане, Јабланички округ

Хотели и сличан смештај

144 запослених

Основано: 1962. године

Победа из Предејана

Вредни људи из Предејана и околине, који раде у мотелу Предејане, смештеном међу лепотама Грделичке клисуре, а у ком се од оснивања 1962. служе специјалитети по старинским рецептима, заједнички су са менаџерским тимом хотела донели одлуку да прошире своју делатност и крену у прераду поврћа на традиционалан начин. 2020. године регистрован је огранак мотела Предејане, под називом Победа Предејане, чија је делатност прерада поврћа на традиционалан начин.

Благи ајвар Победе Предејане је производ добијен на традиционални начин прерадом печених паприка уз додаток јестивог уља - зејтина, шећера, сирћета и соли. Специфичност ајвара је у томе што се производња у свакој фази одвија на традиционалан начин који је потпуно супротан индустријском

начину производње, врши се печење на металној плочи, директним контактом паприке са плотном угрејаној до високе температуре, а која се загрева одређеном врстом дрвета. Температура плотне и врста дрвета је врло битна јер утиче на добијање специфичног укуса самог ајвара. Боја, густина, укус и мазивост овако добијеног ајвара се знатно разликује од ајвара добијеног у индустријским условима. Друга специфичност ајвара који производи Мотел Предејане је то што је сва наведена сировина 100% са југа Србије, из Предејана и околине.

Благи и љути ајвар и љуте папричица у уљу са ознаком Чуваркуће, рецепт су за опстанак фирме настале у долини Јужне Мораве, а показатељ су да је најлепша храна спремана на традиционални начин по старој рецептури наших предака.





РУБИН

Крушевац, Расински округ

Производња и продаја
алкохолних пића

310 запослених

Основано: 1955. године

www.rubin.rs

Вино са печатом

Рубинов Прокупац је производ у палети познатих брендова из Србије, који је носилац жига Чуваркућа. Успех вина Рубинов Прокупац није изненађујући, ако се зна да је компанија Рубин заслужна за подизање готово трећине нових виноградарских засада у Србији.

Енолози винарије Рубин још осамдесетих година прошлог века сагледали су важност Прокупца и подигли засаде ове старе српске сорте грожђа. Па данас, највећи засади Прокупца, чак 50 хектара припадају винарији Рубин. Плантаже ове сорте се налазе на шест различитих локација у Србији: Бачина, Гревци, Јасење, Житорађа, Драговац и Бојник. Нови приступ овој сорти грожђа и већа посвећеност енолога допринели су очигледном помаку у погледу квалитета вина. Прокупац се полако позиционира на

винским картама широм Европе, али и у Америци. То је прилика да се Србија прикаже на светској винској сцени аутентичним вином које је синоним српског винарства. Познато је да вина осликавају и карактер народа одређеног поднебља, а у случају најпознатије српске аутохтоне сорте то прилично има смисла. Прокупац је врло жилав, отпоран према мразевима и болестима, а истовремено врло издашан. Вино је аутентично, интензивне црвене боје рубина са јасним мирисним тоновима зрелог црвеног воћа и умереном, фином избалансираном структуром са пријатним танинима и складном дуготрајном завршницом. Сервира се на температури од 16-18°C. Квалитет, како додају, потврђују и две медаље у 2020. години: AWC Vienna - International Wine Challenge – сребрна медаља и Decanter World Wine Awards - сребрна медаља.





SIMEX ORIGINAL

Суботица,
Севернобачки округ

Дестилација, пречишћавање
и мешање

121 запослених

Основано: 2008. године

www.simexoriginal.rs
www.vucijarakija.rs

Традиционална Вучија ракија

У вековној традицији нашег народа одувек је уткан посебан однос према ракији која је увек била престиж сваке домаћинске куће и њен понос. Вучија ракија је понос суботичке компаније Симекс Оригинал. Пече се по традиционалној рецептури у малим казанима до 200 литара дестилацијом комине, смесе зрелих воћних плодова који су прошли процес ферментације, без додатних адитива и шећера. Чува се и сазрева у судовима од прохрома, одакле иде на пуњење и паковање. Здравствена исправност производа потврђена је применом интегрисаног система управљања квалитетом ISO 9001 и безбедношћу хране у складу са стандардом IFS Food.

Вучије ракије, виљамовка, кајсија, дуња и шљивовица, карактеришу се изузетним квалитетом који је препознат на домаћем и иностраном тржишту. То поткрепљују испуњени сви неопходни критеријуми, од квалитета и домаћег порекла, до захтевних

стандарда заштите животне средине. Домаћи ресурси чине око 80 процената производње Вучије ракије, што их је позиционирало да буду носиоци жига Чуваркућа.

Жиг Чуваркућа за компанију Симекс Оригинал и бренд Вучија ракија представља престиж и још једну потврду квалитета, али исто тако и велики изазов технолозима – мајсторима у производњи природних воћних ракија, да унапређују свој рад и одговарају на потребе и најпробирљивијих потрошача. Током три деценије постојања, компанија је континуирано ширила пословање и унапређивала производњу спајајући традиционалне тековине и најсавременију технологију. Ово је био сигуран рецепт за успех, захваљујући коме се Симекс Оригинал позиционирао као један од највећих и најпрепознатљивијих произвођача воћних ракија и алкохолних пића у Србији, који своје производе пласира и на бројна извозна тржишта региона, Европе, Русије и Кине.





SKP

Град Београд

Производња пива

Основано: 2017. године

Занатско пиво Мала барка из Српске куће пива

У мору нових занатских пива на узбурканој и узбудљивој пивској сцени Србије, Српска кућа пива је одлучила да направи јединствено пиво – Мала барка. Пиво је морало бити од 100% домаћих сировина и након детективног проналажења истих, посвећено је узгајивачима хмеља, јечма и квасца из Србије.

За производњу лагер пива Мала Барка, поред домаћег јечменог слада из сладаре у Бачкој Паланци, користе се и сорте хмеља: Бачка, Робуста и Арома, узгајане у Бачком Петровцу. Наведене сорте карактеристичне су за регион Војводине и као такве се не могу наћи на другим подручјима. Комбинација квалитетних сировина и традиционалног процеса производње дала је високо квалитетан производ златно жуте

боје, карактеристичне горчине, ароме и рескости што ово пиво чини јединственим на тржишту.

Мала барка је светли лагер освежавајућег укуса, пријемчив за свако непце. Без додатних укуса и кићења, Мала барка је једноставно пиво какво је некада постојало. Може се наћи искључиво у Српској кући пива на точилици или га је могуће флаширати на лицу места, као пиво за понети. Мала барка је због своје савршене једноставности брзо постало популарно пиво и људи га траже. Ово је пиво са савршеним балансом алкохола од 4,5%, а идеална температура сервирања је 6°C. Обзиром да је пиво врхунског квалитета можда су сазрели услови да буде пласирано изван оквира Српске куће пива да плови даље у врли нови свет.



Sunoko*

SUNOKO

Нови Сад, Јужнобачки округ

Производња шећера

467 запослених

Основано: 2005. године

www.sunoko.rs

Најефикаснији произвођач шећера у југоисточној Европи

Суноко је компанија са дугом традицијом на домаћем тржишту и позицијом истакнутог извозника на тржишту југоисточне Европе. Годишња производња у три производна центра у Пећинцима, Врбасу и Ковачици премашује пола милиона тона производа и сировине, а извоз 150.000 тона. Дугогодишњи успех фирме не би био могућ без запослених и њиховог труда и залагања.

На годишњем нивоу Суноко преради до 2,7 милиона тона шећерне репе и произведе до 400.000 тона шећера, 135.000 тона меласе и 120.000 тона репиног резанца. Са своја три производна центра остварује годишњи извоз од 150.000 тона, углавном у земље региона. Суноко је и једини произвођач шећера у Европи који поседује парну сушару и погон за

одшећеравање меласе - хроматографију. Поред најфинијег белог кристал шећера, који је добио жиг Чуваркућа, као његов пратилац у квалитету истиче се и заслађивач специфичног укуса, природни смеђи шећер, као и шећер у праху, који су већ одавно препознати и добро прихваћени код потрошача, а такође су носиоци овог жига. Као мање познати производи истичу се и сушени и сирови резанац шећерне репе, пелетирани резанац шећерне репе, као и меласа.

Компанија Суноко, чланица МК Group, отворила је свој Истраживачко-развојни центар у области аграра у Србији, први приватни центар те врсте. Научници и технолози ће и даље радити на решењима како би добили што већу производњу шећерне репе, у складу са најновијим научним истраживањима и смерницама добре пољопривредне праксе.





VITAL

Врбас, Јужнобачки округ

Производња уља и масти

530 запослених

Основано: 1855. године

www.vital.rs

Витал добро познат свима

Витал је једна од највећих и најстаријих фабрика уља и биљних масти на Балкану. Синоним је за традицију и квалитет на овим просторима. Након приватизације, октобра 2005. године, Витал постаје део корпорације Инвеј и наставља своју улогу несумњиво важног актера и лидера привредне стварности на тржишту Србије и бивше Југославије. Усавршавањем технологије, применом нових начина пословања и развојем широке лепезе производа намењених и најзахтевнијим укусима потрошача, Витал је успео да испуни очекивања не само домаћег већ и иностраних тржиста која из године у годину постају све пробирљивија. Промена начина живота, нова истраживања у области људског здравља и његове директне везе са исхраном, основне су смернице којима се руководи развојни тим Витала приликом креирања нових производа. Применом ригорозног система контроле квалитета

свих проивоа увођењем система квалитета ИСО 9001, као и HACCP система, коришћењем сопствене акредитоване лабораторије и применом савремених метода апликације најновијих техничких достигнућа у развоју производа, Витал данас остварује свој циљ учвршћивања постојећих и заузимања нових тржишних позиција. Оно што Витал издваја и чини посебним на домаћем тржишту су многе непрофитабилне активности у виду сталних спонзорстава и подршке уметничким ствараоцима и институцијама културе. Витал са поносом додељује књижевну награду Златни сунцокрет за највише књижевне домете у нашој земљи. На Новосадском сајму 2023. освојене су многобројне награде, 5 златних медаља и пехар за Стони маргарин који је шампион у својој групи производа. Усмерење ка природи и здравом животу оправдава квалитет Виталових производа, а сама компанија оправдава поседовање жига Чуваркућа на својим производима.



CRVENKA
Od 1913

ШЕЋЕРАНА ЦРВЕНКА

Црвенка, Западнобачки округ

Производња хране и пића

210 запослених

Основано: 1912. године

Слатка страна дана - Црвенка

Свака добра куvariца или кувар знају једноставну истину: да без квалитетног шећера нема врхунских послastiца. А оно што стручњаци за пољопривреду знају јесте да квалитет шећера зависи од много фактора. Од које биљке је направљен, где је биљка гајена, како је прерађена и др.

Све што је важно за квалитет шећера испуњено је на бачким пољима где се гаји репа и у погонима фабрике где се од те природне репе прави наше бело злато. Са поносом на тржишту, као прави пример квалитетног шећера, Црвенка је добитник жига Чуваркућа, због свих услова испуњених у читавом процесу - од њиве до кухиње.

Фабрика шећера Црвенка ја водећа међу Српским шећеранама. Номинални капацитет јој је 6500т

шећерне репе и 900т шећера дневно. Уз то и 350т сушених брикетираних резанаца и 250т меласе. До данас је прерадила преко 25 милиона тона шећерне репе и произвела преко 3,3 милиона тона шећера. Развој фабрике је, пре свега, ишао путем подизања капацитета. Са првобитних 1200 т репе дневно, данас је њен капацитет 5-6 пута већи. Уз основни, текао је и развој допунских производњи. Тако се од 1923. године у Фабрици производи етанол и квасац, а од 1924. и рафинисани шећер у коцкама.

Фабрика шећера Црвенка је увек имала врсне кадрове, које је и сама стварала. Сама фабрика много значи за градић Црвенку, у срцу Бачке у Војводини. Фабрика је највећа индустријска фирма у Црвенки. Запошљава око 218 сталних радника, као и већи број сезонских радника.





БОЕМ

Пирот, Пиротски округ

Прерада меса

3 запослених

Основано: 2017. године

www.boem.rs

Храна за душу: Боемска потковица – пиротска пеглана кобасица

Пиротска пеглана кобасица „боемска потковица“ и „миџорска полудивља кобасица“ су два производа фирме Дегустациони центар Боемска потковица која се налазе на листи најквалитетнијих домаћих производа. Ови производи су први из Пирота добили жиг Чуваркућа, а компанија Дегустациони центар Боемска потковица је једини регистровани произвођач ових аутохтоних производа.

Пре десет година производило се двадесет килограма пеглане кобасице годишње, данас се производи више од хиљаду килограма. Улагање у квалитет и проширење производње дало је

резултате. Пеглана кобасица је традиционални производ који је направљен од сто одсто домаћих сировина и за који су заинтересовани купци и ван граница Србије.

Потенцијал пеглане кобасице препознала је локална самоуправа Пирота, те је у Заводу за интелектуалну својину елаборатом заштитила географско порекло пеглане кобасице. Свако ко жели да производи производ на коме ће моћи да стоји име пиротске пеглане кобасице, мора да се придржава рецептуре из елабората. Производ који постоји толико деценија треба сачувати од заборавља и заштити од фалсификата.





БОЈЧИН ЕКО ТУРС

Град Београд

Производња хране и
угоститељство

20 запослених

Основано: 2009. године

www.koleba.rs

Праве традиционалне Чуваркуће

Предузеће Бојчин еко турс може се категорисати као домаћи зелени бизнис, с обзиром да своје пословање како у области пољопривреде, тако и у области угоститељства реализује у складу са еколошким и принципима одрживог развоја. Бојчин еко турс је породична фирма са 18 запослених која послује од 2009. године с визијом да допринесе развоју руралног туризма и промоцији заштите природе кроз угоститељство и еколошку производњу хране.

Предузеће се профилисало као одгајивач и прерађивач животиња гајених у природи заштићених подручја, нарочито аутохтоне расе свиња мангулица која се узгаја на подручју Бојчинске шуме, чиме се валоризују и заштићена подручја. Поседују запат од око 300 мангулица од којих производе традиционалне производе. Настоје да све у производњи буде домаће, домаћа сировина, домаћи рад. Како би проширили

постојеће капацитете, 2020. године инвестирали су у погон за прераду меса произведеног на еколошки начин. Помажу и два Удружења грађана: коњички клуб Бојчин који се бави узгајањем коња липицанске расе, терапијским јахањем за децу и одрасле са сметњама у развоју и Ресурс центар Толинци који се бави гајењем говеда у заштићеном подручју. Спонзорисхе разноврсне активности које се реализују на територији заштићеног подручја Споменик природе Бојчинска шума, али и шире. Редовно организују садржаје намењене деци и младима које за циљ имају подизање еколошке свести и промоцију заштићених подручја, попут коњичких кампова, оријентације у природи, фијакеријаде и такмичења у дресурном јахању. Производи породичне компаније Бојчин Еко турс - бојчинска кобасица од мангулице, сува сланина од мангулице и сува шунка од мангулице су праве Чуваркуће традиционалних укуса Срема.





IM TOPOLA

Бачка Топола,
Севернобачки округ

Прерада и конзервисање
меса

267 запослених

основано: 1974. године

www.imtopola.rs

Гурманима на дар из Бачке Тополе

Индустрија меса Топола је почела са радом пре готово пола века. Први производи Тополе су се појавили на тржишту 1972. године. Данас су производи врхунског квалитета из асортимана ферментисаних кобасица Индустије меса Топола, чајна кобасица и кулен, носиоци престижне ознаке квалитета и домаћег порекла Чуваркућа. Оба производа су резултат дугогодишњег искуства тима технолога задужених за развој и квалитет производа из Бачке Тополе.

Кулен и чајна кобасица се производе од домаће сировине, по традиционалној рецептури применом модерних технологија уз коришћење високо квалитетних природних зачина. Процес производње траје 3-4 недеље током којих се производи подвргавају процесу хладног димљења, сушења и зрења. Оно што је специфично за читаву линију производа и што их издваја на тржишту у односу

на друге месне индустрије, јесте да у производном процесу не користе алергене, соју и глутен. Поседују две сопствене фарме свиња које представљају основу сировинске базе фабрике и обезбеђују потпуну контролу квалитета процеса производње, од њиве до трпезе. На економијама у оквиру којих послују фарме обрађује се 4.500 хектара обрадивог земљишта.

Опстанак на тржишту и очување нивоа квалитета по којем је њихов бренд препознатљив на тржишту, могуће је искључиво сталним улагањем у развој производа и модернизацију опреме. Инвестиције у развој и модернизацију компаније су константне. Као потврду квалитета производа, компанија је добила извозне дозволе за тржиште Европске уније и Русије, Белорусије и Казахстана. Поред домаћег тржишта, производе пласирају у Босну и Херцеговину, Црну Гору, Северну Македонију.





ИМЛЕК

Град Београд

Прерада млека
и производња сирева

основано: 1991. године

www.imlek.rs

Имлекова посвећеност врхунском квалитету

Имлек, водећа компанија у млекарској индустрији, носилац је престижног жига "Чуваркућа". Овај жиг није само знак изузетног квалитета, већ и посвећености у подршци домаћим фармерима и развоју локалне заједнице.

Сарадња са великим бројем домаћих фармера указује на аутентичност производа, док су стручност и посвећеност тима, савремена технологија и континуирано унапређивање производних процеса, резултирали широким асортиманом најквалитетнијих млечних производа који су саставни део породичне трпезе. Управо због своје традиције и врхунског квалитета, већ дуги низ година Имлек ужива поверење потрошача.



Због својих изванредних доприноса домаћим производима, Имлек је добио признање Привредне коморе Србије (ПКС). Осим млека, жиг "Чуваркућа" краси још 22 производа компаније Имлек, укључујући Моја Кравица чоколадно млеко, Моја Кравица маслац, Моја Кравица јогурт, Моја Кравица киселу павлаку, Моја Кравица павлаку за кување, Моја Кравица крем сир и Флерт кафе.

Имлек је синоним за квалитет и подршку домаћим вредностима, чинећи домаће производе увек првом и најбољом опцијом за потрошаче.



МЕДИНО

Крњево, Подунавски округ

Прерада и дистрибуција меда
и других пчелињих производа

17 запослених

Основано: 2005. године

www.medino.rs

Слатке тегле Медино

Компанија Медино из Крњева, послује на тржишту Србије већ две деценије и бави се откупом, прерадом, паковањем и дистрибуцијом високо квалитетног меда и других пчелињих производа. Сарадња са више од 6.000 пчелара из целе земље омогућава прикупљање најквалитетнијег меда, због чега је Медино годинама уназад највећи извозник меда из Србије. Највећи део пословања, чак 90% усмерен је на извоз меда у преко 30 земаља широм света. Мед се извози у Јапан, Немачку, Италију, Шпанију, Француску, Норвешку, Аустрију, Швајцарску, Белгију, Холандију, Мађарску, САД, УАЕ, Катар, Канаду, Аустралију, Црну Гору, Словачку, Чешку, Босну и Херцеговину, Северну Македонију, Хрватску и Словенију. Њихов удео у укупном извозу меда из Србије је већи од 50% сваке године.

Фирма поседује најстрожије сертификате квалитета као што су IFS, EcoCert и HACCP. Главна карактеристика по којој се ови производи издвајају на тржишту јесте квалитет и исправност меда. Сваки килограм Крњевац меда пролази кроз ригорозне двоструке анализе. Мед се анализира првенствено у интерној савременој лабораторији, а потом и у реномираним светски познатим лабораторијама које контролишу храну. Последња у низу добијених награда је златна медаља за квалитет багремовог меда добијена на сајму London International Honey Awards 2022.

Од 2022. године, компанија Медино у своју понуду уврстила је и органски мед. Три врсте органског меда: багремов, ливадски и липов мед, потрошачи могу пронаћи на полицама већих трговинских ланаца у Републици Србији.





MILK HOUSE

Ниш, Нишавски округ

Прерада млека и
производња сирева

Основано: 2014. године

www.milkhouse.co.rs

Млеко из нетакнуте природе

Млекара Milk House, синоним за квалитетне млечне производе како у Нишу тако у целој Србији и региону, већ трећу годину део је пројекта Привредне коморе Србије Стварано у Србији, а жиг Чуваркућа као потврду изврсности и домаћег порекла носе млеко и јогурт, павлака, кисело млеко, пробио јогурт и ситан сир, створени управо у овој компанији од најчистијих домаћих ресурса и знања технолога.

Млеко долази са чистих пашњака Јастрепца и Старе планине, од 850 произвођача и домаћинстава који своје краве чувају у областима које су незагађене индустријском производњом, а до постројења за прераду транспортује се у цистернама које испуњавају све врхунске стандарде у чувању. Сама производња је стерилна и одвија се по најновијој светској технологији, уз надзор и знање искусних технолога. Са 165 запослених компанија годишње

откупи и произведе преко 26 милиона литара млека и млечних производа. Поред 1.800 купаца у Србији извозе и у земље региона, у Северну Македонију, Црну Гору, БиХ и Албанију. Улажу много у добављаче, а веома су активни и кроз пројекте друштвене корпоративне одговорности где се увек одазивају хуманитарним и другим акцијама. Константно улажу у развој запослених и њихово знање као један од најважнијих ресурса који ова компанија има. За млеку је од изузетне важности коришћење обновљивих извора енергије и повећање енергетске ефикасности. Млекара је уложила у соларну електрану јачине 160 kWx и тежи увођењу још зелених енергетских решења.

Овим активностима су значајно подигли своје производне капацитете, самим тим и откупне количине, чиме директно подстичу развој сточарства у свом региону.





МЛЕКАРА ГЛОЖАНЕ

Гложане, Власотинце,
Поморавски округ

Прерада млека и
производња сирева

Основано: 1992. године

www.mlekaraglozane.com

Висок квалитет млека Млекаре Гложане

Предузеће за прераду млека Млекара Гложане почело је са пословањем 1994. год. На почетку пословања било је запослено пет радника, а дневно је прерађивано око 500 литара млека, у ограниченим техничко-технолошким и кадровским условима, са производњом занатског типа.

Основна делатност предузећа је прерада млека. Дневно се прерађује око 20 000 литара млека са око 60 запослених радника. Занатски тип производње је одавно превазиђен. Почело се са производњом пастеризованог млека и киселомлечних производа, да би касније асортиман био проширен разним врстама сирних намаза, качкаваљем, фесиром, кајмаком, млечним намазима. Основна сировина се обезбеђује откупом сировог млека са скоро целог подручја Јабланичког округа, са више откупних места. Тржиште производа чине: Власотинце са околином, Лесковац са околином, Лебане, Медвеђа,

Бојник, град Ниш, Алексинац, Врање, Прокупље, Владичин Хан, Сурдулица, Предејане, Грделица, Бор, Књажевац, Сврљиг, Неготин и Зајечар, Прешево и Бујановац. Процес производње је у потпуности организован према принципима добре хигијенске и произвођачке праксе, а заокружен имплементацијом стандарда HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 i ISO 9001 који су међународне норме, а баве се производњом безбедних производа по здравље људи. Млекара Гложане свој пословни успех заснива на производима који су у потпуности усаглашени са важећим законима и прописима, захтевима и очекивањима цењених купаца уз константан квалитет, безбедност производа и конкурентне цене.

Резултат дугогодишњег искуства у пословању млекаре Гложане јесу безбедни, укусни, квалитетни и хранљиви млечни производи који представљају препознатљив бренд на постојећем тржишту, а због својих карактеристика носиоци су жига Чуваркућа.





МЛЕКАРА ГРАНИЦЕ

Младеновац, Град Београд

Прерада млека и
производња сирева

199 запослених

Основано: 1993. године

www.granice.rs

Млечни производи из породичне куће

Након 1993. године када је Млекарa Границе снована, ова породична компанија је прошла многе изазове. Из мале породичне куће производњу су преселила у велики простор у непосредној близини, површине 11.000 квадрата, који се налази у Младеновцу. Укључили су у производњу све више домаћина од којих откупљују млеко. Тако компанија не ради само на свом успеху већ подстиче и развој привреде целог краја.

Са укупно пет радника, почели су са производњом сира, киселог млека и јогурта на тачење. Данас Млекарa Границе спада у средња предузећа, капацитет је 90 тона млека, а тренутно запошљава 186 радника и сарађује са 900 коопераната, тачније привредних газдинстава из Шумадије и

Поморавља, од којих откупљује млеко за своје производе и тако помаже привреди читавог краја. Након много залагања и сталног ширења производње, данас производе Млекарe Границе можемо видети на полицама великих супермаркета, у малим продавницама, као и у пекарама и домаће становништво им се радо враћа.

Поред многобројних признања која су добили за своје производе, могу да се похвале и жигом Чуваркућа, за посебан квалитет домаћих производа. Њихове производе издваја од конкуренције то што су сви производи потпуно природни, без конзерванса и адитива. У млекарима се посебна пажња поклања контроли квалитета, како сировине, тако и полупроизвода и готовог производа.





МЛЕКАРА МИХАЈЛОВИЋ

Параћин, Поморавски округ

Прерада и производња млека
и млечних производа

36 запослених

Основано: 2001. године

www.mlekaramihajlovic.com

Параћинска млекарa Михајловић

Млекарa Михајловић је основана у пролеће 2001. године. Предузеће је настало куповином млекарe у селу Криви Вир, општина Бољевац, од предузећа Д.П. Еко Храна, Бољевац. Купљена млекарa вршила је дневну прераду од око 200 литара млека и имала познати производ Кривовирски качкаваљ. Погон у Параћину је основан 2003. године са производњом од око 3 000 литара дневно. Током година се погон млекарe проширивао и осавремењавао куповином нове опреме. Тренутно је инсталисани капацитет 30000 литара, а дневни откуп млека око 15000 литара.

Млекарa Михајловић се бави откупом сировог млека, прерадом и дистрибуцијом готових производа као и

производњом и увозом сира на бази биљних масти и млечних протеина. Производни асортиман су мешовити производи са биљном машћу и млечним протеинима у типу фета сира, паприка у павлаци, сутлијаш, сиреви, ситан сир за бурек и пецива и сир од пареног теста. Њихови купци су и национални малопродајни ланци Делезе, Меркатор, Аман, Метро.

Паприка у павлаци Млекарe Михајловић је производ намењен широком слоју купаца који уживају у богатом укусу и мирису домаћег производа. Направљен од павлаке из млека које је прикупљено из њихових крајева и паприке набране са њихових ораница, 100% природни. На овај начин најбоља својства састојака долазе до изражаја. Зато овај производ заслужно носи жиг Чуваркућа на себи.





МЛЕКАРА ШАБАЦ

Шабац, Мачвански округ

Прехрамбена индустрија

300 запослених

Основано: 1931. године

www.mlekara-sabac.com

Стварамо с љубављу

Млекара Шабац у измењеним облицима постоји скоро цео век, тачније од 1931. године. Данас је тим ове компаније посвећен очувању поносне традиције, док смело уводи иновације и прави јединствене укусе који спајају различитости. Да запослени у Млекари Шабац воле то што раде показује и њихова креативност, као и енергија и ентузијазам са којима приступају стварању сваког новог производа. У основи вишедеценијског успеха лежи поштовање, како међу запосленима, тако и према партнерима, произвођачима сировог млека и потрошачима.

Млекара Шабац једна је од водећих млекара на тржишту Србије, али је и лидер у извозу млечних производа, где је 70% производње намењено иностраним тржиштима, од Русије, преко Европе, до Сједињених Америчких Држава. У плану је и додатно проширење извозних тржишта.

Захваљујући партнерствима са више од 700 локалних

произвођача сировог млека, Млекара годишње преради 50 милиона литара млека и пласира преко 20.000 тона готових млечних производа.

Производи Млекаре Шабац усклађени су са свим прописима глобалних тржишта на којима су пласирани, а Млекара поседује и највише међународне сертификате, попут IFS Food, HACCP, HALAL, ISO 9001:2015, који гарантују врхунски квалитет и безбедност производа, без обзира да ли су намењени домаћем или иностраним тржиштима. Наравно, у складу са принципима одговорног и одрживог пословања Млекара Шабац има и сертификате система ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 i ISO 50001:2018, који показују опредељеност компаније за очување животне средине, ефикасно управљање енергијом и заштиту здравља и безбедности запослених.

Млекара Шабац представља место где задовољни запослени стварају поуздана партнерства и вољене производе за цео свет.





МЛЕКАРА СПАСОЈЕВИЋ

Бајина Башта,
Златиборски округ

Прерада млека и производња
сирева

67 запослених

Основано: 1995. године

www.zapistare.rs

Запис Таре

Млекара Спасојевић је породична компанија настала 1995. године и почетни производни капацитет био је 40 литара млека дневно које је откупљивала из свог најближег окружења и прерађивала га у готове производе, најпре јогурт, а касније и кисело млеко. Сав профит се константно улагао у предузеће и побољшање перформанси, а посебан акценат је увек био на квалитету производа. Данас Млекара Спасојевић дневно прерађује око 20.000 литара млека екстра квалитета искључиво са планинског подручја Таре, Златибора и Повлена који чине 93 одсто од укупне откупљене количине и седам процената са предела долине реке Дрине. Свој асортиман од око 15 различитих производа пласира на тржиште Бајине Баште, Ужица, Златибора, Прибоја, Пријепоља, Чачка, Горњег Милановца, Ваљева, Лознице, Шапца,

Малог Зворника, Београда, Зрењанина и Новог Сада. Производи Млекаре Спасојевић на тржишту су постали препознатљиви под брендом Запис Таре. Сматрајући да квалитет производа може настати само од одличног планинског млека по којем је њихов крај познат, константно су радили на унапређењу и микробиолошких карактеристика, како би очували сва природна својства које млеко има одмах после муже. Као велики заљубљеници свог краја и њене чисте природе, увели су и систем за пречишћавање отпадних вода, како би река Дрина остала чиста и нетакнута.

У пословању императив ове компаније је да буде поуздан партнер и одговорна према својим сарадницима, запосленима, купцима, добављачима и пољопривредним произвођачима бринући о њима на домаћински начин и са пажњом доброг привредника.





Perutnina Ptuj

ПЕРУТНИНА ПТУЈ ТОПИКО

Бачка Топола,
Севернобачки округ

Производња и промет живине
и производња од живине

934 запослених

Основано: 2001. године

www.perutnina.rs

Сви воле домаће

Перутнина Птуј Топико своје пословање базира на квалитету и традицији дугој 115 година, а основни циљ јој је припрема природне, здраве и укусне хране. Ексклузивност и иновативност у домену производње и прераде живинског меса су темељи на којима је базирано целокупно пословање компаније.

Перутнина Птуј Топико пилеће месо производи у свом погону у Бачкој Тополи по унапред дефинисаним процесима и уз поштовања највиших стандарда квалитета и сигурности. Сви производни процеси почињу, одвијају се и завршавају у Србији. При узгоју живине важна је квалитетна живинска храна која мора бити природна без додатака антибиотика, хормона и адитива, али исто тако веома су важни адекватан простор за узгој, чиста пијаћа вода као и повољни климатски услови. У компанији

ПП Топико узгој пилића одвија се на савременим фармама, у природном окружењу и у пажљиво контролисаним условима. Својим купцима под брендом ПП компанија нуди широк избор свежег, али и дубоко замрзнутог пилећег меса у различитим амбалажама. Пилеће месо ПП Топико већ дуги низ година препознато је као месо врхунског квалитета. Њихови производи модерном човеку омогућавају уживање у одличном укусу, штеде време припреме и прилагођени су савременом начину живота.

Кроз иновативне процене и производе труде се да тржишту увек понуде више, као и да оправдају поверење потрошача. Поверење је најважнија нит коју негују са потрошачима и управо зато су Перутнина Птуј пилеће месо и производи први избор многих породица, а жиг Чуваркућа то потврђује.





TISACOOP

Кањижа, Северно-банатски округ

Производња осталих прехранбених производа

100 запослених

Основано: 1990. године

www.tisacoop.rs

Слатки укуси меда

Tisacoop из Кањиже снабдева својим производима целокупну територију Републике Србије, како велике трговачке ланце тако и мање купце. Од 2011. године имају и своје малопродајне објекте.

Tisacoop по најсавренијим технологијама ради и откуп и прераду меда у Кањижи од 2018 године. Под брендом Тисамед нуди мед у теглама од 300г, 450г и 900г, док за Хорека купце имају мале кесице од 14г. Изградили су погон капацитета 1000 тона за прераду меда на годишњем нивоу. У току изградње погона за прераду меда посебан акценат ставили су на то да погон за прераду задовољава IFS Food стандарде. На производњој линији пуне четири врста мед: багремов мед, цветни мед, липов мед, мед од свиленице. Багремовог мед је веома карактеристичан, може да се осети фасцинантна

арома цвећа багрема, а изузетно је слadak мед. Може годинама да сачува своја природна својста, јер је садржај шећера веома висок у поређењу са другим врстама меда. Има мањи садржај полена што га чини мање алергичним, па га и деца која су склона алергијама могу слободно користити. Цветни мед из драгоценог пољског цвећа и биља има разне утицаје на људски организам због присуства многих биљака, али по мишљењу стручњака то је једна од највредних врста меда. Липов мед је веома пријатан мед са изричито јаким укусом, па се највише користи за зачињавање хране и пића. Мед од свиленице такође има погодна дејства за организам у виду противупалног дејства.

Сва четири меда која производи Tisacoop су носиоци жига Чуваркућа због својих добрих карактеристика и посебности.





ВЕТЕРИНАРСКИ ЗАВОД СУБОТИЦА

Суботица, Севернобачки
округ

Производња фармацеутских
производа

72 запослена

Основано: 1921. године

www.vetzavod.rs

Једини произвођач вакцина за животиње у земљи

Суботички Ветеринарски завод постоји више од 100 година, а од 2019. године вакцине и лекове за животиње производи у оквиру шпанске групе Лабиана. Тренутно су једини произвођач вакцина за животиње у земљи, али такође и у земљама Отвореног Балкана. То сматрају као своју стратешку предност, али и као предност државе јер има једну овакву врсту производње и технологије која може да се користи као превентивна заштита животиња и сточног фонда.

Компанија почива на уверењу да запослени представљају темељ пословног успеха целог система. Стога непрекидно улажу у развој потенцијала запослених, као највреднијег ресурса, подржавајући их да кроз испуњавање личних амбиција остваре

још боље пословне резултате. Данас, имају више од 80 квалификованих запослених. Инвестирањем у њихово знање, вештине, стручност и мотивацију, инвестирају у будућност компаније. Жеља им је да својим програмима привуку младе да остану и раде у својој земљи.

У плану је изградња нове вирусне производње и даљи развој производње вакцина. До краја године планирано је пуштање у рад нове контролне лабораторије – инвестиције вредне 2 милиона евра, која ће својим будућим капацитетима и опремљеношћу бити у могућности да задовољи све будуће потребе у поступцима контроле и развоја вакцина, али и да се активно укључи у друга дијагностичка испитивања на присуство микроорганизама значајних за здравље животиња и људи.



YUHOR

Još od 1902.

Posvećen dobrom ukusu!

YUHOR

Јагодина, Поморавски округ

Производња месних
прерађевина

812 запослених

Основано: 1990. године

www.yuhor.rs

Домаћинска салама

Месна индустрија Yuhor из Јагодине бави се производњом и прерадом меса, трговином меса, месним прерађевинама и конзервираним производима. Основана је 1902. године, а у систему Делте послује од 2004. Од 2015. године развија своју малопродајну мрежу, Yuhor дућан, која броји преко 50 малопродајних објеката широм Србије.

Стратешко опредељење Yuhora јесте производња здравствено безбедних и нутритивно вредних производа, који потрошачима пружају сигурност, поверење и задовољство. Производни погони у Yuhoru испуњавају најригорозније захтеве у погледу санитарно-техничких и ветеринарских услова. У пракси, то значи да је онемогућено укрштање путева производње и обезбеђено једноставно одржавање хигијене и манипулација и кретање људи и робе. Производни капацитети Yuhora су 12.000 тона

прерађевина од меса и 9.000 тона свежег меса годишње.

Домаћинска салама је ферментисана сува кобасица која се производи сушењем и димљењем, у условима контролисане ферментације, по јединственој рецептури, спојем традиције и савремене технологије од најквалитетнијег пажљиво одабраног свињског меса, контролисаног квалитета и домаћег порекла, а носилац је жига Чуваркућа. Карактеристичан укус, квалитетно месо у саставу, наглашена нота дима, префињена нота укуса и мириса, са крупнијим комадима бибера, чини овај производ препознатљивим. Yuhor поседује и Халал сертификат који омогућава извоз у земље са већинским становништвом исламске вероисповести. Богат асортиман од преко 100 производа месне индустрије Yuhor испуњава захтеве и задовољава укусе и најпробирљивијих потрошача.





ЕКО СТЕП ПЕЛЕТ

Петровац на Млави,
Браничевски округ

Производња осталих
производа од дрвета, плуте,
сламе и прућа

46 запослених

Основано: 2017. године

www.ekostep-pellet.rs

Буков пелет из Петровца на Млави

Фабрика за производњу пелета Eko Step Pellet у Петровцу на Млави поседује капацитет од 5 тона пелета на сат, а потенцијал производног погона може достићи 35.000 тона на годишњем нивоу. Тренутно је запослено 46 радника. У фабрику, чији је власник домаћи инвеститор, од отварања је уложено више од седам милиона евра. Eko Step Pellet има вишегодишњу, стабилну сарадњу са ЈП Србијашуме, као доминантним добављачем сировине прве класе. Залагање је преточено у квалитет, који се огледа и у додели награде Привредне коморе Србије Најбоље из Србије за 2019. годину, у категорији – успешно увођење новог брэнда. Eko Step Pellet је члан Групације за обновљиве изворе енергије ПКС, од самог њеног оснивања, чиме доказују да су заговорници идеје о заштити животне средине. Дрвни пелет ова фабрика производи у строго контролисаним условима, од уситњеног дрвета

или пиљевине, под изразито високим притиском, при чему се подиже температура дрвета и ствара се природни лепак, те пелет успева да задржи облик ваљка и након што се охлади. Због облика и величине, лако се транспортује. Килограм пелета може произвести око 5 kWh топлотне енергије. На основу ових карактеристика, пелет спада у ред висококалоричних и висококвалитетних горива, те је еколошки изузетно подобра сировина. Производ је од 100% буковог дрвета, без примеса, велике горивне моћи. Поседује европски сертификат ЕН Плус А2. Око 30% производње пелета пласира се у извоз.

Поред доказаног квалитета, овај производ карактерише препознатљив дизајн и најквалитетније паковање на тржишту. Купци потврђују да је Eko Step Pellet производ са најбољим односом цене и квалитета.





АЛУМИЛ

Нова Пазова, Сремски округ

Производња алуминијумских профила

400 запослених

Основано: 2001. године

www.alumil.com

MyAlumil - Чуваркућа

Групација Алумил је одличан пример који показује да када имате јасну визију и не правите компромисе у погледу квалитета производа, породични бизнис може да постане међународна компанија којој се верује.

Alumil је познат и по томе што обезбеђује локалним произвођачима високквалитетне алуминијумске профиле за производњу алуминијумске столарије. Иновативност је један од стубова компаније. Искусни и оспособљени инжењери континуирано развијају нове системе и техничка решења. Број регистрованих купаца се константно повећава. Из тог разлога су се пре пар година посветили повећању локалног тима техничке подршке и продаје како би купцима и пројектантима пружили што бољу подршку. Alumil примењује најсавременије технологије и електронске платформе из области база података, инжењерства, менаџмента односа са купцима и залихама. Сходно томе, компанија је креирала иновативни екосистем Alumil Connect

који представља скуп дигиталних платформи које за циљ имају да побољшају корисничко искуство како купаца тако и крајних корисника. Connect App представља централну базу податка на којој се налазе различити каталози, презентације, сертификати, калкулатори као и други значајни фајлови. Платформа је намењена купцима и другим пословним партнерима. Најатрактивнија платформа My Alumil, која је покренута Србији прошле године, даје купцима активан приступ стању залиха и могућност за директно онлине поручивање. Alumil Build је нова бесплатна online платформа за лако и брзо калкулисање материјала за Alumil sisteme, намењен првенствено купцима.

Компанија Alumil најавила је и покретање нове платформе MyWindows чије је лансирање планирано за следећу годину. Платформа повезује крајње кориснике, Alumil компанију и препоручене извођаче од стране компаније. Захтеви који се реализују преко MyWindows платформе стицаће директно препорученим извођачима.





BEAM



АМИГА

Краљево, Рашки округ

Производња металних
конструкција и делова
конструкција

185 запослених

Основано: 1990. године

www.amiga.rs

Амига – заваривање без трага

Амига је породична фирма, основана 1990. године, у Краљеву, која данас запошљава око 210 радника и располаже са око 20.000 квадрата производног простора на површини од око шест хектара. Поред стубова за јавно осветљење и мобилну телефонију, мреже и далеководе, производи још и трамвајске, тролејбуске и железничке стубове путне сигнализације, специфичне челично-решеткасте конструкције великих распона и посебних захтева. Водећи је регионални произвођач стубова за осветљење, ненаметљивог дизајна, који се савршено уклапају са новијом генерацијом светиљки и самим тим постају важан детаљ урбаних средина.

Специфичност краљевачких производа је заваривање невидљивим плазма варом, чиме се постиже висок степен завршне обраде и испуњавају

се одговарајући естетски захтеви. На стубове Амиге може се уградити разноврсна опрема, па се тако поред основне намене јавног осветљења могу поставити и камере за видео-надзор, опрема за емитовање wi-fi сигнала, разне врсте метеоролошких сензора, озвучења, или безбедносна опрема.

Поседујући све европске стандарде, Амига производе пласира на тржишта бројних европских, афричких и азијских земаља, попут Грчке, Холандије, Данске, Финске, Норвешке, Уганде, Анголе, Габона, Нигерије, Русије, Казахстана, Азербејџана, Албаније, Румуније и др. Њихове референце су покривање фудбалског стадиона у Габону, реконструкција и изградња објеката за потребе Фијата у Србији, изградња великог броја електроенергетских објеката за потребе ЕМС-а и ЕПС-а, осветљење великог броја стадиона и изградња жичара на Копаонику и у Црној Гори, гондоле на Старој планини и на Златибору.





БОЈА

Сомбор, Западнобачки округ

Изградња путева и аутопутева

158 запослених

Основано: 1953. године

www.boja.co.rs

Велике инвестиције у нову фабрику компаније Боја

Сомборска компанија Боја је домаћи лидер у производњи вертикалне саобраћајне сигнализације, регистарских таблица, саобраћајне и заштитне опреме на коловозу и у зони радова. Већ трећу годину је носилац жига Чуваркућа, тренутно има 17 производа на којима је жиг, као потврда врхунског квалитета и домаћег порекла. Из компаније најављују инвестицију вредну 10 милиона евра и изградњу нове фабрике у Сомбору, у којој би, у складу са највишим светским стандардима, објединили све производне процесе на једном месту.

Предузеће тренутно запошљава 150 радника који су уско профилисани и обучени за радове које обављају. Континуирано праћење регулативе и стандарда из области рада, обука за рад на савременим машинама, редовна провера знања из

безбедности и заштите на раду, заштита животне средине само су неке од области са којим сви запослени морају бити упознати и за које морају проћи интерне тестове и испитивања. Крајњи циљ је да сваки запослени буде обучен за безбедан и сигуран рад.

Палета производа коју испоручују из погона је широког спектра и углавном се примењује приликом изградње и одржавања путева и улица. Скоро је немогуће пронаћи деонице државних путева које немају саобраћајну опрему испоручену из њихових погона. Производи се могу наћи и на светским тржиштима. Тренутно, раст извоза је двоцифрен већ трећу годину узастопно. Италија, Немачка, Мароко, Словенија, БиХ, Црна Гора, Холандија, само су нека од тржишта на која извозе. План је да у будућности појачају акценат на извоз на ова и друга тржишта.





E PRIME

Лештане, Београдски округ

Производња бицикала и
инвалидских колица

Основано: 2017. године

www.e-prime.com

Домаћи електрични бицикли наше Чуваркуће

Компанија Е Prime, домаћи произвођач електричних возила, добитник је права на жига чуваркућа Привредне коморе Србије за шест електричних бицикала.

Компанија је добила право на коришћење жига за производе „Effecto City, Effecto Deluxe, Effecta City, Effecta Deluxe, Evo R i Cargo“. За разлику од већине електричних бицикала који имају сличан изглед њихови производи се дизајном знатно разликују и препознају. Добијањем жига чуваркућа, потенцијални купци су добили потврду да су производи ове компаније заиста створени у Србији и као носиоци жига су већи избор купаца пре увозних производа. Главне карактеристике ових електричних чуваркућа

су издржљивост, капацитет батерије, квалитет компоненти, конкурентна цена у односу на увозне. Производњом рамова, батеријских склопова, тачкова и осталих компоненти обезбеђују да је највећа вредност производа створена у Србији, радом запослених. На овај начин подстичу домаћу економију и запошљавање, а испуњавају све услове да извозе производе у ЕУ или Русију без царине. Осим електричних градских бицикала који се популарно зову commuter-i, Е Prime производи и електричне бицикле за доставу за којима је велика потражња.

Сваке године унапређују производни асортиман и улажу огромну снагу да се у што већем броју њихови производи користе, јер то су производи будућности.





METALFER STEEL MILL

Сремска Митровица,
Сремски округ

Производња сировог гвожђа,
челика и феролегура

630 запослених

Основано: 1998. године

www.metalfer.net.en

Извоз челика из Србије - Metalfer Steel Mill

Једини домаћи произвођач бетонског челика Metalfer Steel Mill из Сремске Митровице, претходну годину завршио је инвестицијом која је увећала производни капацитет са 150.000 на 500.000 тона готових производа.

Користећи савремену опрему и технологију са високим степеном аутоматизације и еколошки чистим производним системима затвореног типа, са високим степеном сигурности и пречишћавања ваздуха и воде, добро обучено особље, ефикасну организацију и добро осмишљену стратегију, Metalfer Steel Mill је брзо постао лидер у снабдевању српског тржишта бетонским челиком. Производи Metalfer Steel Mill уткани су у многобројне објекте широм Србије и региона, а предузеће извози у БиХ, Црну Гору, Северну Македонију, Мађарску.

Metalfer Steel Mill производи недавно су крунисани и жигом Чуваркућа, који су добили за топло ваљани ребрасти бетонски челик у шипкама и у котуру, као и за топло ваљану глатку жицу, коју праве по потребама грађевинске индустрије. Једна од мисија компаније јесте и да постану прва 100% зелена и рециклажна челичана на свету.

Емисија гасова из њихове топионице, мања је од 2,5 ppm (молекула на милион честица ваздуха), док је, на пример, у болницама дозвољено 5 ppm-ова. Теже и да електричну енергију коју користе за покретање производних погона добију из рециклаже комуналног отпада и обновљивих извора. Metalfer Steel Mill производи део су мостова код Бешке, Чортановаца, ДТД код Новог Сада, аутопутева, тржних центара, станице Прокоп.



РЕСОР

Гаџин Хан, Нишавски округ

Производња опреме за
подизање и преношење

102 запослених

Основано: 1992. године

www.resor.rs

Улице чисте опремом из Гаџиног Хана

Више од 100 општина и градова у Србији и земљама Западног Балкана користе производе регионалног лидера у производњи комуналне опреме, српске компаније Ресор из Гаџиног Хана, захваљујући којима одржавају хигијену улица и чувају животну средину својих градова. Пласирајући своје производе на инострана тржишта, од Бугарске, Босне и Херцеговине, Северне Македоније, до Црне Горе и Хрватске, шире добар глас о врхунском знању и изузетности домаћих стручњака и њихових производа, што је уткано у историју овог предузећа које је са радом почело пре више од три деценије са три инжењера, док данас њихов тим у Гаџином Хану има 100 запослених.

Производи компаније Ресор означени су жигом Чуваркућа којим се потврђује врхунски квалитет и домаће порекло. Постали су познати по томе што градови и општине могу пронаћи на једном месту

све што им је потребно за беспрекорно одржавање чистоће у циљу заштите животне средине. Настављају са инвестицијама и иновацијама свог асортимана и шире пословање на нова тржишта усавршавајући своје производе, од металних контејнера, аутоподизача и аутоцистерни за воду и нафтне деривате, до специјалних возила за пробијање канализације, платформи за рад на висини, а које се постављају на шасијама светски познатих произвођача.

Ресор је крајем септембра 2022. године, обележавајући јубилеј три деценије успешног пословања, отворио нови производни погон где је запослено 30 нових радника чиме су значајно повећали производне капацитете компаније. 12 милиона тона отпада се годишње произведе у Србији, а из домаћинства се сакупи више од 2,5 милиона тона комуналног отпада.





EKOSAN

Град Београд

Производња биоцидних
производа

60 запослених

Основано: 1990. године

www.ekosan.co.rs

Производи компаније Екосан под брендом Бродисан

Као прва и једина Чуваркућа у области производње биоцидних средстава, Екосан је својеврсни пример домаће компаније која у свом процесу производње поштује највише еколошке стандарде. У оквиру ове успешне и перспективне корпорације данас је у сталном радном односу запослено преко 90 стручњака различитих профила – доктори, епидемиолози, инжењери, технолози, доктор фармације, магистар биологије. Својим начином рада и пословања, Екосан жели да подигне свест о значају куповине и употребе домаћих производа, и то најпре оних који се истичу својим врхунским квалитетом као и високим учешћем домаћих сировина, продуката који су резултат рада и знања изузетних домаћих стручњака.

Екосан је основан као прво регистровано приватно предузеће у бившој СФРЈ из области

санитарне заштите и производње еколошких средстава за личну заштиту људи и материјалних добара од штетних организама. Током 31 године, позиционирали су се као значајан партнер многих предузећа у Републици Србији и региону, у Босни и Херцеговини, Албанији, Грчкој и Хрватској.

Одоснивања ове компаније, кроз развој и константно унапређивање ефикасности и квалитета производа и њиховог састава, визија и вредности које је заступала и којима је стремилa биле су усмерене првенствено ка заштити људи и материјалних добара од разних врста штеточина, уз обавезно очување природе. Аспирација Екосана јесте да, базирајући свој развој на доброј произвођачкој пракси у процесу производње биоцида, постане водећи иноватор на простору Републике Србије у области заштите животне средине и становништва од свих врста биолошких штеточина.



MIVAKA d.o.o.

MIVAKA

Град Београд

Производња органског
ђубрива, трговина на велико

38 запослених

Основано: 2000. године

www.mivaka.rs

Органско ђубриво које чува земљу

Мивакин иновативни приступ производњи створио је изузетно квалитетна органска ђубрива високе нутритивне вредности и велике биолошке сигурности. Ефекат њихове примене је смањена потреба за минералним ђубривима, знатно нижи ниво употребе пестицида, а осетно повећан квалитет гајених култура. Употребом њихових Torochick производа – чувају се земља и реке од штетних и разарајућих утицаја, а самим тим и српска привреда.

Torochick линија производа настаје прерадом стајњака са њихове живинске фарме, где су иновативном применом технологије производње, која укључује целокупан заокружени пут од настанка сировинске базе, преко фаза прераде стајњака, до упакованог крајњег производа, успели да у крајњем производу сачувају све хранљиве вредности за постојеће и будуће заседе. Поседују две формулације чврстог органског ђубрива: Torochick Organic Lan DS1 и 1 Lan 3, регистрованих и уписаних у регистар. Такође, Torochick 1 Lan 3 се може користити

у органској производњи. Сви производи израђени су од 100% домаћих сировина, унутар заокруженог технолошког процеса, без додатих вештачких примеса. Треба истаћи да употребом биообновљивих извора енергије – агропелета обезбеђују целокупну потребну топлотну енергију. Кроз имплементацију политике безбедности производње прерађеног стајњака и органских ђубрива, заједно са редовним контролама у референтним лабораторијама, остварује се константан квалитет и потпуна биосигурност.

С обзиром на то да је за успешну, квалитетну и здраву производњу у аграру неопходно растресито плодно земљиште са избалансираним водним и ваздушним режимом као и адекватна микробиолошка активност, употреба стајњака је свакако неупитна. Производи Torochick обезбеђују лакоћу примене, биосигурност, а физичке особине и хемијски састав кориснику обезбеђују лакшу, квалитетнију и јефтинију производњу. Захваљујући овим вредностима, Мивакини производи су веома тражени, како код нас тако и у региону.





РЕВИТА

Град Београд

Производња, дистрибуција
и продаја дијететских
суплемената

18 запослених

Основано: 2018. године

www.revitashop.rs

Јачајте имунитет уз Ревитине производе

Компанија Ревита више од 25 година производи природне висококвалитетне додатке исхрани. Ревитин напиток настао је у Србији, по рецептури Руске академије наука. Опсежна истраживања показала су да је матични млеч јединствена супстанца која омогућава оптималан извор хранљивих материја, након чега је примењен у оригиналној рецептури Ревита производа. Овај пчелињи производ од давнина је познат као изузетно делотворно средство у очувању здравља али и као фактор који позитивно утиче на урођени и на стечени имунитет.

Сви Ревитини производи садрже витамин Ц у дози довољној да на дневном нивоу задовољи потребе човековог организма за уносом овог витамина, те на тај начин, у комбинацији са матичним млечом, у великој мери поспешују стварање колагена. Производе могу конзумирати одрасли и деца, као и

особе са дијабетесом и оне које су на редукционој дијети, будући да на тржишту постоји Ревита са природним заслађивачем стевијом, такође и diet и light варијанта.

Планови компаније усмерени су на примену иновација и најсавременијих технологија у производњи. Веома интензивно раде на испитивању тржишта и креирању нових формулација, па имају нове производе из Ревита форте линије, такође са укусом поморанџе и витамином Ц, али са три пута већом количином матичног млеча. Погодни су за све узрасте, а посебно се препоручују деци, особама са слабијим имунитетом, спортистима и свима онима који су изложени повећаном физичком и умном напору. Ревитини производи извозе се на тржишта земаља бивше Југославије и Румуније а представљени су и на великим светским сајмовима као што су Gulfood у УАЕ или Tirana International Fair у Албанији.





VERITAS

Крушевац, Расински округ

Производња и плетење
чарапа

26 запослених

Основано: 1996. године

www.veritascarape.rs

Најфинија предива компаније Веритас

Компанија Веритас послује од 1996. године и бави се производњом мушких, женских и дечијих чарапа, са седиштем у Крушевцу. У почетку је то била занатска радња, а онда је временом постала развијена и успешна модерна фабрика. Данас се производња одвија на најсавременијим машинама реномираног италијанског произвођача.

У компанији је запослено 26 радника. Веритас располаже са 17 машина за памучне чарапе, 12 машина за хулахоп најлон-чарапе и 20 дорадних машина. Поседује и две машине, које су 2020. годиште и које представљају последњу реч технике у чарапарству – њихова највећа предност је у томе што су роботизоване и производе комплетну чарапу без икаквог отпада; чарапа која се том приликом добија је такозвана кетлована чарапа, без шава на прстима. Од памучних чарапа имају у понуди: назувице, $\frac{3}{4}$, стандардне, доколенице, балетанке, мерцизиране, медицинске, полуфротир, термо, са

чипком и друге. Једни су од ретких на територији Србије који се могу похвалити комплетном понудом свих врста чарапа. Артикали које су заштитили жигом су памучне чарапе, мушке назувице и мушке чарапе Леоне. Ти производи имају традицију и купци их препознају због квалитета и дизајна. Широки опсег дезена задовољава свачији укус. Квалитет готових производа, као и сировина које се користе у производном процесу контролишу се у овлашћеној лабораторији за контролу текстилних производа Вунил, а жиг Чуваркућа је такође доказ квалитета ових производа.

Компанија Веритас има циљ да задовољи потребе купаца најразноврснијим асортиманом производа врхунског квалитета по приступачним ценама. Пратећи светске трендове и модне захтеве, производни програм се константно мења и проширује у складу са актуелним дешавањима у овој области.





АД ПОЛЕТ ИГК

Нови Бечеј,
Средњобанатски округ

Производња опеке, црепа и
грађевинских производа од
печене глине

371 запослени

Основано: 1907. године

www.polet.rs

Еколошки АД Полет ИГК

АД Полет ИГК је компанија која може да се похвали с више од сто година традиције у производњи. Од 2003. послује у пословном систему Нехе и интензивно улаже у модернизацију капацитета и увођење нових производа. Од 2020. години реализовали су инвестиције у вредности од око 5,7 милиона еура, од чега је 4,8 милиона еура уложено у фабрику црепа у Новом Бечеју, а око 900 хиљада еура у погон Стражилово који је и највећи произвођач опеке и први произвођач термо блока великог формата у Србији.

Термо блокови, одличних термоизолационих карактеристика, усклађени су с најновијим енергетским трендовима на грађевинском тржишту. Термо блокови приликом градње штеде до 30 одсто времена у односу на класичне начине зидања, па је градња једноставнија, прецизнија

и бржа. Одговор на све интензивнију зелену градњу АД Полет је пронашао у класичном блоку, односно природном материјалу који се користи у производњи без адитива. Преградни блокови који се користе за зидање унутрашњих зидова, осим брже и једноставније уградње својим димензијама омогућавају осигуравање већег нето простора. Највећи део производа продаје се на тржишту Србије и на територији Црне Горе, Босне и Херцеговине, Румуније и Мађарске.

Производи АД Полета, термо блокови ТБ – 25 Оптим и ТБ – 20 Оптим те блок Гитер 25 и Ферт 14 из класичног програма, већ су поносни носиоци жига Чуваркућа као потврда квалитета и вредности коју су стварали домаћи људи од квалитетне домаће сировине. Управо висок квалитет производње, дуга традиција и модерна технологије истичу АД Полет, како на домаћем тако и на иностраним тржиштима.





МОРАВАЦЕМ

Поповац, општина Параћин,
Поморавски округ

Производња цемента,
везива и бетона

300 запослених

Основано: 2015. године

www.moravacem.rs

Сигурна градња уз Moravacem

Цементара Moravacem део је CRH, водеће интернационалне Групе у области грађевинских материјала, која запошљава близу 76.000 људи на 3.160 оперативних локација у 29 земаља широм света. Смештена је у централној Србији, у селу Поповац, близу Параћина.

Одговарајући на потребе и захтеве тржишта, Moravacem производи различите врсте цемента намењене за конкретне примене. Годишњи капацитети цементаре су 1 350 000 тона цемента и везива. ZidoMal је јединствен производ за зидање и малтерисање, фабрички произведено хидраулично везиво у праху. Добија се млевењем портланд цементног клинкера и кречњака, уз додатак

оптималне количине гипса. Оптимално паковање од 25кг омогућава лакшу манипулацију на градилишту. Moravacem је присутна и на тржишту готовог бетона са три фабрике бетона у близини Београда. Компанија је веома активна у областима друштвено-одговорног пословања и одрживог развоја. Добитница је многих локалних и регионалних признања, али и најзначајније националне ЦСР награде Виртус, у 2007, 2011, 2019. години.

Компанија поседује и жиг Чуваркућа на својим производима ZidoMal 25кг, сулфатно отпорни металуршки цемент 50кг, портланд композитни цемент 50кг, портланд цемент са додатком кречњака 50 кг, портланд цемент 50кг, портланд цемент 50кг





WIENERBERGER

Кањижа,
Севернобанатски округ

Производња опеке, црепа и
грађевинских производа од
печене глине

271 запослени

Основано: 2018. године

www.wienerberger.rs

Tondach цреп чувар кућа

Компанија Wienerberger из Кањиже је за свој глинени цреп Tondach Continental 12 (Continental Plus), Renoton 12 (Constant Plus) и Veneton 13 (Mediteran Plus) добила колективни жиг Чуваркућа управо као доказ да су ови црепови домаће производње врхунског квалитета, еколошки, произведени у потпуно природном процесу производње, по високим стандардима.

У Србији се у мору производа који су се појавили у претходних неколико година, појавила збуњеност купаца различитим информацијама на које наилазе. Када граде или реновирају кућу, људи углавном желе да ограничена средства паметно уложе али и дом који ће бити квалитетан, трајан, сигуран и здрав за живот. Најчешће је цена увозних производа та

која купце привуче уз често погрешно мишљење да све што је из увоза мора бити и квалитетније од домаћег производа. Купци у Србији треба да знају да су домаћи производи често и бољег квалитета од увозних. Најважније, нашим купцима обезбеђују сигуран кров над главом, кров који је прави чувар куће за многе генерације које ће живети у тој кући. Уз писану Tondach гаранцију од 33 године иза које финансијски стоји домаћа фирма Wienerberger Кањижа и светски лидер Wienerberger AG, свако ко угради овај цреп може бити потпуно миран следећих 33 године јер иза овог документа стоји компанија са традицијом дугом више од 200 година и стабилним пословањем у Србији која гарантује да ће бити ту и следећих 33 године за све купце Tondach црепа.





ДИС

Крњево, Подунавски округ

Трговина на мало у
неспецијализованим
продавницама

1.450 запослених

Основано: 1991. године

www.dis.rs

Дисово Добро је најбоље

Компанија ДИС основана је у Крњеву 1991. године. Звала се Дискомерц, а све што су имали било је породично искуство у трговини. Кренули су као велепродаја, а тај облик пословања и данас чини срж компаније. Почели су са само три запослена, а већ 1999. ушли су у фазу интензивног развоја предузећа. Константан развој компаније у погледу простора, броја запослених и модернизације пословања, довео је до тога да изграде и модерну управну зграду од 2000 м² која задовољава све светске стандарде.

Дискомерц је 2005. променио име и постао компанија Дис. Развили су и малопродају отварањем првог маркета у Смедереву. Данас су трговински ланац који у својој мрежи броји 32 маркета и 170 франшизних партнера са разрађеном дистрибуцијом. Дисова Добро линија домаћих производа броји преко 700



артикала из свих категорија, а жиг Чуваркућа поседују на два производа, Добро јогурт и Добро нектар јабука. Добро јогурт је произведен у потпуности без додатака конзерванса и угушћивача. Сировина за производњу је добијена из домаћих извора. Одликује се богатом текстуром укуса и средњом густином чиме је савршено решење како за тренутно конзумирање тако и за коришћење приликом припреме других јела и obroка. Добро нектар јабука је воћни нектар од јабуке и произведен је од концентрисаног воћног сока јабуке. Богатог је укуса и потрошачи га увелико препознају као незаобилазан део куповине у ДИС маркетима.

Пословна политика ДИС-а од самог настанка компаније заснива се на промоцији квалитетних домаћих производа и произвођача, а на тај начин и бризи о целокупној привреди земље.





ЛИДЛ

Нова Пазова, Сремски округ

Трговина на мало

3.300 запослених

Основано: 2018. године

www.lidl.rs

„Чуваркуће“ расту у Лидлу

Компанија Лидл део је немачке Шварц групе (Schwarz Gruppe), једног од водећих прехранбених дисконтних ланаца у Европи, који успешно послује у 32 земље света. Своје прве продавнице у Србији Лидл је отворио у октобру 2018. године, а тренутно их има 67 у 38 градова широм земље. Свима њима заједничко је то да негују дугорочне планове да потрошачима у нашој земљи понуде јединствено искуство куповине и најбољи могући однос цене и квалитета, по чему је иначе ова компанија препозната у свету.

Лидл Србија од почетка свог пословања константно улаже у домаћу привреду, а у прилог томе говори чињеница да је управо ова компанија добитница жига „Чуваркућа“ за више од 150 производа домаћег порекла. Артикали са овим жигом потврђују да Лидл веома ефикасно и доследно испуњава оно што је грађанима Србије обећано када су отворили врата

првих продавница – да су ту да остану, да расту и развијају се заједно са домаћим добављачима и да ће увек нудити производе са најбољим односом цене и квалитета. Улагањем у домаће производе и ширењем сарадње са домаћим добављачима, компанија Лидл не само да умногоме помаже развоју српске привреде и брине о заједници у којој послује на различитим пољима већ и активно доприноси одрживом развоју.

Поред тога што, као савремени дисконтни ланац, брине о кућном буџету својих потрошача и увек нуди најбољи могући однос цене и квалитета, односно најповољнију потрошачку корпу, Лидл је због односа према запосленима већ трећу годину заредом сертификован као најпожељнији послодавац од стране Top Employers Institute, те је компанија носилац сертификата Top Employer Serbia и Top Employer Europe.





МЕРКАТОР С

Град Београд

Трговина на мало и велико

7.900 запослених

Основано: 1993. године

www.mercator.rs

Укуси мога краја

Традиција добрих укуса из свих крајева наше богате земље је идеја на којој почива бренд "Укуси мога краја". На самом почетку, 2015. године, бренд је бројао само 6 произвођача и 24 производа, а данас "Укуси мога краја" имају готово 200 аутентичних српских производа, направљених од домаће сировине, по традиционалној рецептури, без конзерванса, адитива или вештачких боја. Зато су "Укуси мога краја" први српски бренд који је за своје производе освојио више од 100 Чуваркућа.

У 2022. години комплетан асортиман робне марке "Укуси мога краја", према свим пословним показатељима, омиљен је купцима из свих делова Србије. Они су у прошлој години купили чак 23 милиона производа који су настали у домаћим производним погонима. "Укуси мога краја", бренд

који чини неколико стотина традиционалних српских производа, И ове године наставио је са растом, па је забележио раст промета од чак 26,45%.

Мерцатор-С чак 97% свог промета ствара у сарадњи са домаћим произвођачима И дистрибутерима. Стратешки правац компаније, кроз снажна партнерства са домаћим произвођачима из свих крајева Србије, још једном је потврђен изузетно успешним конкурсом "Укуси о којима ће се причати", а на који су се, са нових 96 производа, пријавила 63 мала произвођача из Србије. Сви који буду испунили стандарде производње који примарно захтевају да њихови традиционални производи буду од сировине 100% из Србије, постаће део бренда "Укуси мога краја" и наћи се на полицама 339 продавница ИДЕА, Рода и Мерцатор.





UNIVEREXPORT

Нови Сад, Јужнобачки округ

Трговина на мало у
неспецијализованим
продавницама

3.050 запослених

Основано: 1990. године

www.univerexport.rs

Домаћи производи Универекспорта

Универекспорт је највећи домаћи трговински ланац у Србији. Основан је 1990. године, као мала породична компанија, која је име добила покованице за увоз и извоз робе широке потрошње, а онда се развио у велику корпорацију која запошљава 3.000 људи. Развоју компаније у многоме су допринеле и аквизиције великих трговинских ланаца, који сада заједно чине велику продајну мрежу Универекспорта од скоро 200 малопродајних објеката. Продајна мрежа је распрострањена у свим већим и мањим општинским центрима Војводине, Београда и околине.

Поред домаћих производа који чине већину асортимана, Универекспорт и сам производи домаће. Месо са фарме а.д. Бачка, органски производи под брендом Органа са њиве из Липара, вино и пршут Вучуревић, пекарски производи из Уни пекаре – 100% су домаћи производи. Органско ланено уље и органско интегрално ражано брашно бренда Органа резултат су сопствене производње

ове компаније, и добијени су од сировина узгајаних на органски сертифицираним парцелама. Пршут Домаћинства Вучуревић ручно је прављен производ, од посебно гајених традиционалних свиња, и представља комбинацију изворне италијанске технологије и домаћег умећа одгајања свиња на сопственој фарми. Универекспорт је познат по врхунском квалитету меса са домаће фарме, које није увезено и које никада није замрзавано. Због свега наведеног, поседује жиг Чуваркућа на својим производима, као додатни показатељ и доказ изузетног квалитета и беспрекорних домаћих сировина.

Универекспорт, као велики трговински ланац, веома пажљиво и подробно прати потребе и навике потрошача и на основу агилне анализе врши одабир произвођача. Кроз најбољи пласман и промоцију, потрошачима се пружа производ истог или бољег квалитета у односу на најпродаванији артикул из припадајуће робне групе, уз врло приступачне цене.





2020 - 2023

Чуваркуће



HOFF

Град Београд

Прерада ароније

Основано: 2016. године

www.hoff.rs

Здравље у бобицама - Hoff

Колико је здрава аронија сви су чули, али једна српска фирма је убедила кулинарске професионалце да ова чудесна биљка може и у њихова јела и посланице.

Хофф на сопственој плантажи на површини од 5ха гаји аронију и то је једна од три највеће такве плантаже у Србији. Производња је организована по принципима органске производње. Хофф је ово супер воће, аронију, и све њене благотворне могућности приближио широкој популацији. Аронија има висок садржај биљних фенола што чини аронију изузетно лековитом, и сматра се најјачим природним антиоксидансом. Ова отпорна биљка садржи провитамин А, витамине Б2, Б6, Б9, Ц, Е и редак витамин П, али и такође редак воћни шећер сорбитол. Ту су и минерали: гвожђе, калцијум, калијум, бакар, јод, кобалт, фосфор, манган. Циљ

који је Хофф имао је да преради аронију без додатка шећера. Њихов матични сок је пресована аронија без додатка било чега. Као такав, сок је аронија преточена у флашу, а поседује и жиг „Чуваркућа“ као доказ квалитета. Њихов прелив од ароније је производ који служи за преливање преко меса, сирева, сладоледа, колача, и такође је без шећера. Једино је надев од ароније производ са шећером. Као такав, користи се у колачима, тортама и питама.

Због своје иновативности у производњи, коришћења целог плода у производњи и пословне политике, изабрани су за програм УНДП – Циљеви одрживог развоја. Као друштвено-одговорна компанија се обрађују свим партнерима који мисле на своје здравље, али и онима који би другима да поклоне нешто здраво, иновативно, укусно, са широким спектром употребе.





RAUCH

Коцељева, Мачвански округ

Производња сокова од воћа и поврћа

279 запослених

Основано: 1919. године

www.rauch.cc

Rauch долина

Привредно друштво Rauch настало је куповином привредног друштва Воћар – Коцељева од стране Rauch Fruchttäfte из Аустрије 2006. године. Основна делатност је производња и продаја воћних сокова и освежавајућих безалкохолних напитака, производња и продаја концентрата, пиреа и смрзнутог воћа и трговина алкохолним напацима из програма Бакарди. У склопу фабрике налази се погон за припрему и мешање сока и погон за пуњење. Изграђено је и постројење за пречишћавање воде ради задовољење Rauch стандарда у вези ПХ вредности воде која се меша са концентратима и постројење за прераду отпадних вода. У 2019. години произведено је скоро 100 милиона литара сока, док је приход био преко 53 милиона еура, те године Rauch је прославио 100 година постојања.

Happy Day линија производа представља јединствене укусе највишег квалитета. Од класика као што су поморанџа и јабука, до локалних достигнућа као што су јагода, вишња или бресква. Оно што издваја ову линију производа је да само најбоље воће иде у чашу. Сок од концентрата се добија од концентрата сока, праве природне ароме и свеже воде у истом односу као што је било првобитно. У Happy Day сок од јабуке иде само јабука која долази са смедеревских плантажа. Због своје изврсноности овај сок поседује и жиг Чуваркућа.

Не постоји ни један природни метод да се од лошег воћа направи добар сок. Зато је најважније да се за прављење доброг сока користити само најбоље воће. Најбоље воће је зрело и долази директно са дрвета, зато Rauch настоји да прерађује све своје воће тамо где оно расте.





Добра воља

Воћна ракија

СИЛ 3

Банатско Карађорђево,
општина Житиште,
Средњобанатски округ

Производња и продаја
ракије од воћа

Основано: 2017. године

Породична дестилерија Крстајић

Газдинство Милутина Крстајића, произвођача ракије, налази се у Банатском Карађорђеву, у мирном и тихом пределу окруженом зрелим воћем и плодном равницом. Поглед изблиза открива да је реч о малој породичној производњи у коју је уложено много љубави. Назив Сил 3 власник фирме сам је осмислио по почетним словима имена својих унука, за које би волео да наставе са традицијом.

Пре шест година одлучили су се ући озбиљније у производњу. Ракија брендирана под називом Добра воља била је спремна за продају, а као доказ за квалитетан рад стигло је и признање жига Чуваркућа. Ракије које производе су од најбољег воћа, без додатка шећера, јер у производњу улази само зрело воће купљено од локалних пољопривредних

произвођача. Оно касније, пажљивом обрадом, на традиционални начин, постаје права домаћа ракија, која лако надмашује индустријске. Веома воде рачуна о квалитету сировине, о самом процесу, а то препознају и други, па награде стижу где год да изложе своје производе. Осим златне медаље за ракију од дуње и сребрне медаље за ракију од кајсије, на Новосадском сајму пољопривреде, Крстајићи су нарочито поносни на породични изум, ракију од суве шљиве, која је раритет и награђивана је у Београду, Вршцу и на традиционалном Сајму ракије у Житишту.

Сама производња у малим дестилеријама је гаранција квалитета из разлога што се купују мање количине воћа за које се више води рачуна о квалитету. Прерада је под контролом од почетка до краја, зато квалитет не може да изостане.





ESENSA

Град Београд

Производња дијететских
суплемената и медицинских
средстава

196 запослених

Основано: 2007. године

www.esensa.rs

Компанија "Есенса" међу првима понела жиг Чуваркућа.

Биљни сирупи *Pulmint*, компаније Есенса из Београда међу првима су понели колективни жиг Чуваркућа. У производњи користе најсавременије технологије а сирупи у свом саставу имају сировине пореклом из Србије - комбинацију биљних састојака проверене ефикасности и високог квалитета. На питање шта је све потребно да бисте имали одличан производ, препознат и прихваћен на тржишту, оригиналан и различит од других, одговор је да је рецепт за успех посвећен и стручан тим заснован на знању и креативности, који стално учи, као и добро успостављен систем и јасно дефинисане процедуре. Такође, када за осниваче имате два магистра фармације са 30 година радног искуства, састав производа, квалитет улазних сировина и поштовање принципа се никада нису доводили у питање.

Есенса успешно послује већ 15 година, са портфолиом од око 200 производа из категорије дијететских суплемената, медицинских средстава, биоцида и козметичких производа, за скоро сва терапеутска подручја. Производе извози у 30 земаља широм света - почев од региона, ЕУ, па до Азербејџана, Малезије и Хонгконга. Главни су савезници у очувању колективног здравља и јачању имунитета целе породице са производима као што су и *Marisol* раствори за нос, *Propomint* спреј за грло, *Imunobeta* за јачање имунитета, *Esenbak* пробиотици.

Природа и здравље је слоган Есенсе, јер је природа њена инспирација, а здравље људи њена дужност.





PHARMANOVA

Обреновац, Град Београд
фармацеутска индустрија

150 запослених

Основано: 1991. године

www.pharmanova.rs

Pharmanova – више од три деценије успешног рада

Pharmanova је синоним за 32 године истрајног рада, квалитета производа и континуираног присуства на тржишту. Једна је од првих приватних компанија у фармацеутском сектору у Србији и пионир у развоју и производњи додатака исхрани.

Када је развијен производ у класи додатака исхрани „Alixir 400 Protect“ који носи жиг Чуваркућа, развијен је поступак производње производа на оригиналан начин, спроводећи сложене поступке контроле квалитета, обезбеђујући патентну заштиту производа као доказ његове јединствености и иновације на тржишту. Производ садржи стандардизовану дозу полифенола, познате супстанце протективног дејства која је предмет великог интересовања савремене

науке. Током производње вршена су истраживања која су доказала безбедност и ефикасност производа у заштити људског здравља при употреби, и то: утицај на специфичне анемије, код метаболичког синдрома и опоравка код оксидативног стреса. Дошло се и до нових сазнања о употреби полифенола у неким здравственим стањима која до сада нису истраживана. Осим научне и професионалне радозналости која компанију Pharmanova вуче ка истраживању новог, крајњи циљ је да људи брину о сопственом здрављу.

Чуваркућа је симболичан назив који се, осим за производ, може применити и на компанију чији колектив чини 150 запослених. Сви они годинама граде и чувају Pharmanovu и стварају производе који помажу у очувању здравља сваке куће у Србији.



TEXTIL

TEXTIL

Јагодина, Поморавски округ

Производња готових
текстилних производа,
осим одеће

120 запослених

Основано: 1998. године

www.textil.rs

Домаће кућне тканине – чуваркућа дома

Афирмативна прича јагодинског Текстила почиње у малој али перспективној породичној радионици. Пређени пут од ентузијастичног предузетника са једном, основном машином у малој радионици, до произвођача са најсавременијом опремом за производњу текстила – није био нимало лак, али су се труд, изузетна одговорност, огромна посвећеност вредностима, пре свега људима који ту вредност стварају, на крају вишеструко исплатили. Захваљујући тиму високообучених радника у производњи, тиму добрих менаџера, непрестаном праћењу трендова у области текстила за домаћинство, као и савременој технологији и сталним инвестицијама, фирма је у константном успону.

Нову енергију и покретачку снагу уносе и млађи чланови породице, који од 2011. године креирају сопствени бренд – Беби текстил, у који се од самог почетка улаже много љубави и пажње. Знање и искуство у синергији са визионарским идејама нове генерације – допринели су креирању посебног текстилног програма маштовитог дизајна

младог креативног тима, од брижљиво бираних и третираних природних материјала, који прати бебе у здравом одрастању. Интересантан део понуде представља и текстилни програм за кућне љубимце, који обухвата кревете, јастуке, прекриваче, заштиту за аутомобил приликом превоза паса и мачака, који је већ препознат на тржишту и који је пронашао сигуран пут до задовољних корисника. Предност њихове производње, између осталог, јесте у томе да купују сирово влакно, комплетно га обрађују и праве пунило за јоргане, деке, прекриваче и покриваче, као и термо вату од сировог материјала. Поред свега наведеног, шију и амбалажу за производе.

Тржишно искуство Текстила, када је реч о извозу, обухвата врло ефикасан пласман у Северној Македонији, Црној Гори, Босни и Херцеговини, Хрватској, Словенији, Немачкој, Грчкој и Аустрији, уз амбицију да се успешно пословање прошири и на друге земље Европске уније. На домаћем тржишту, ова јагодинска фирма претендује ка ширењу листе малопродајних објеката и трговинских ланаца са којима успешно сарађује.





ЗОРКА КЕРАМИКА

Шабац, Мачвански округ

Производња керамичких
плочица

230 запослених

Основано: 1977. године

www.zorka-keramika.rs

Зорка Керамика као део породице Чуваркућа

У области хемијске индустрије, компанија Зорка Керамика, водећи произвођач керамичких плочица у Југоисточној Европи, са четрнаест врста подних и седам врста зидних плочица, понела је престижни жиг. Сви производи Зорка Керамика настају од већински домаћих сировина. Висококвалитетне глине долазе из рудника из непосредне близине фабрике у Шапцу. Лидер су у производњи зидних и подних плочица у „gres porcellanato“ квалитету и то у форматима 20×50, 25×75, 45×45, 30×60 и 60×60.

Знање које се користи у производњи је такође њихово, у тиму раде младе генерације људи са сталним унапеђењима и едукацијама у својим областима, уз подршку искусног кадра, што их чини једном правом модерном производњом, у којој

се процеси обављају на најмодернијој опреми. Одрживо пословање могуће је када се, као код њих у компанији, заснива на домаћем менаџменту, сировинама, ресурсима и знању. Компанија Зорка Керамика има капацитете производње за више од 5,5 милиона квадратних метара керамичких плочица које се пласирају на тржишта Србије, Европе, Царинске уније, као и наравно на територији Балкана.

Користи од производње и куповине производа означених знаком Чуваркућа су многобројне и веома значајне, јер Чуваркућа жиг ставља акценат на квалитетне производе од домаћих сировина који могу да се нађу у нашим домовима. Тиме подижемо ниво свести о квалитету домаћих производа на нашем тржишту.



DELHAIZE  **SERBIA**

DELHAIZE

Град Београд

Трговина на мало

12.000 запослених

Основано: 2004. године

www.delhaizeserbia.rs
www.maxi.rs

Од наше земље

Delhaize Serbia је чланица међународног трговинског ланца Ahold Deleze који послује на три континента у једанаест земаља, са седиштем у Зандаму, у Холандији. Од доласка у Србију компанија интензивно ради на проширењу асортимана, константно подизању квалитета, унапређењу рецептура и дизајну. Delhaize Serbia је на тај начин, остала највећи трговински ланац у нашој земљи. Запошљава више од 12.000 људи у преко 500 малопродajних објеката формата: Maxi, Mega Maxi, Shop & Go и Темпо.

На тржишту Србије граде своју лидерску позицију још од 2000. године када је отворена прва Maxi продавница. Maxi супермаркети су најпрепоручивији ланац, препознат по широком асортиману и високом квалитету свежих производа воћа и поврћа, пекарских производа и меса. У зависности од величине објекта Maxi нуди асортиман

од 5.000 до 12.000 најпознатијих домаћих и иностраних производа. Структуром своје понуде задовољава потребе сваког домаћинства. Производи са гастрономском традицијом наше земље, у оквиру њихове робне марке под називом Од наше земље, припремљени су према традиционалним рецептурама, а квалитетни састојци доносе укусе и мирисе карактеристичне за ово поднебље. Производи из ове линије, али и из других линија, укупно 15 производа, су носиоци жига Чуваркућа, који је доказ домаћих сировина и самог квалитета производа.

Компанија поседује и модеран Дистрибутивни центар на само 33 км удаљености од главног града, који пружа изузетну подршку свакодневном пословању компаније, као и основу за будући раст. Дистрибутивни центар обезбеђује висок квалитет и свежину производа.





АГРОМЕХАНИКА

Бољевац, Зајечарски округ

Производња
пољопривредних машина,
монтажа и продаја трактора

240 запослених

Основано: 1961. године

www.fpm.rs

На њиви у рангу са светом

Компанија ФПМ Агромеханика из Бољевца својим прикључним машинама за пољопривредне радове доказује да у нашој земљи постоје погони који могу да створе и на тржиште изнесу домаће производе, равноправне или квалитетније од увозних из исте класе. Зато су се и прикључили пројекту Стварано у Србији. Чак 16 производа са продукцијских трака фабричких хала у Бољевцу добило је жиг Чуваркућа. Иако је ФПМ Агромеханика претежно извозно оријентисана компанија, то никако не значи да не посвећује пажњу и домаћем тржишту. Улажу велике напоре да домаћим пољопривредним произвођачима обезбеде висококвалитетну пољопривредну механизацију. Да би производ из сфере пољопривредне механизације био конкурентан мора да буде високопродуктиван, економичан, да његова употреба захтева што мању снагу трактора и да буде једноставан за коришћење. Истичу се дискасте косачице из серије

ДКФ које карактерише висококвалитетан резни апарат, а који је дошао као резултат употребе најмодерније технологије, пре свега савремених машина за производњу елемената озубљења. Ништа мању пажњу не заслужују ни ротационе дрљаче, које у односу на конкуренцију из иностранства, нуде већи број ротора по метру радног захвата. То резултира квалитетнијом обрадом земљишта уз мањи утрошак снаге трактора. Поседују програм за кошење, програм ситница биљних остатака, програм за обраду земље и програм самоходних машина. У склопу сваке ове групе, налази се по неколико различитих врста пољопривредних оруђа.

Приватизација Фпм Агромеханике 2007. године, означава потпуно ново поглавље. Тада су у развој производње и палете производа инвестирана велика средства. Динамичан развој не би био могућ без великог ентузијазма и посвећености власника компаније и свих запослених, којих је готово 250.



H&H *Hipberry and Honey* IMMUNISER

HIPBERRY AND HONEY

Лајковац, Колубарски округ

Производња осталих
прехранбених производа

Основано: 2021. године

www.immuniser.rs

За снажан имунитет

Компанија Hipberry and honey immuniser и производи од меда су прави пример домаће компаније, малих произвођача и породичног бизниса у чијој производњи је затворен комплетан циклус домаће производње, коришћењем домаћих сировина, рада и знања како би се створио производ изузетно квалитета. Још већи успех представља то што су препознати на иностраним тржиштима попут Катара и Америке.

Производи ове породичне компаније заслужено су се уписали у листу Чуваркућа јер су 100 одсто природни. Потврда иновативности стигла је у виду признања за најиновативније производе на бази меда, а производи компаније представљени су и на светској изложби Екпо Дубаи 2020. Три врсте меда

са различитим додацима, мед са додатком шипурка у комбинацији са биљним влакнима и плодовима црне зове изузетно су богати нутритивним вредностима. Уједно, користе и најквалитетнију амбалажу и креативни дизајн. Мед који се користи у производњи стиже из пчелињака ваљевског краја, са њихових плантажа шипурка и цела породица укључена је у посао производње, што је за сваку похвалу.

Комбинацијом свега наведеног добија се високо вредан производ који је, може се рећи, неопходан сваки дан за побољшање функционисања организма и имунитета, а сама компанија је доказ да Србија поседује све предиспозиције за производњу квалитетних, здравих и домаћих производа као и знања стручњака светског реномеа.



ПОЈМОВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ

Пројекат Стварано у Србији

Привредна комора Србије покренула је пројекат Стварано у Србији и у оквиру пројекта креирала ознаку и жиг Чуваркућа како би пружила подршку домаћим производима и произвођачима, али и едуковала потрошаче о важности куповине тих производа, као и о њиховом високом квалитету и домаћем пореклу. Ова ознака ће свима помоћи да при куповини буду сигурни да купују из Србије и да тиме чувају Србију, себе и своју породицу!

Жиг Чуваркућа

Жиг Чуваркућа даје потврду да производи/услуге имају натпросечан квалитет на нивоу или изнад увозних производа из дате категорије. Жиг је право којим се штити знак који у промету служи за разликовање робе односно услуга од других произвођача или пружалаца услуга.

Носилац колективног жига Чуваркућа

Привредна комора Србије је носилац колективног жига Чуваркућа. Без обзира на то да ли су у домаћем или страном власништву могу да постану део акције унапређења привреде Србије и нашег друштва у целини стварајући квалитетне производе у Србији од домаћих сировина.

Корисник колективног жига Чуваркућа

Привредни субјекат коме је додељено право коришћења жига Чуваркућа

Производ/услуга жига Чуваркућа

Производ/услуга који носи ознаку жига Чуваркућа

Власник жига Чуваркућа

Компанија или предузетник који производе производ или пружају услугу који носе жиг Чуваркућа

Произвођачи/производни погони

Места на којима се производе производи и линије производа или креирају услуге за које су корисници жига добили право коришћења.

Пословни приходи

Приходи које је пословни субјекат остварио из пословања, уско везани за делатност друштва. Састоје се од прихода од продаје робе, прихода од продаје производа и услуга, прихода од премија, субвенција, донација и других пословних прихода (по основу закупнина, чланарина и др).

Општи рацио ликвидности

Показује способност да се са укупно расположивим обртним средствима покрију краткорочне обавезе. Општи рацио ликвидности представља однос обртних средстава и краткорочних обавеза. Ако је рацио нижи од 1 ликвидност фирме је угрожена. Са друге стране овај рацио не би требало да се креће преко 2, јер превелика покривеност краткорочних обавеза обртном имовином угрожава профитабилност.



ЖЕЛИТЕ ДА БУДЕТЕ ЧЛАН ПОРОДИЦЕ ЧУВАРКУЋА?

За жиг Чуваркућа можете аплицирати на порталу Привредне коморе Србије

<https://usluge.pks.rs/portal/info/cuvarkuca>

По пријему захтева тим Чуваркућа ће вас контактирати.

Процедура издавања жига, након поднетог захтева, подељена је у три фазе:

1. Провера исправности Захтева и достављених сертификата који доказују порекло, квалитет, еколошке карактеристике и стандарде производа и добијање стручног мишљења од стране техничке комисије.
2. Савет даје коначно мишљење и доноси одлуку о додели или одбијању права на коришћење жига Чуваркућа
3. Потписивање Уговора о регулисању начина коришћења колективног жига Чуваркућа

Информишите се на сајту:

www.stvaranousrbiji.rs

Пишите нам на емеил:

www.cuvarkuca@pks.rs

Instagram:

https://www.instagram.com/stvarano_u_srbiji/

Facebook:

<https://www.facebook.com/stvaranousrbiji>

LinkedIn:

[Stvarano u Srbiji https://www.linkedin.com/company/stvarano-u-srbiji/?viewAsMember=true](https://www.linkedin.com/company/stvarano-u-srbiji/?viewAsMember=true)





Ресавска 13-15, 11 000 Београд
cuvarkuca@pks.rs

www.stvaranousrbiji.rs