

МОГУЋНОСТИ ПРОИЗВОДЊЕ И ИНВЕСТИРАЊА У ОБЛАСТИ ПРЕРАДЕ ПОЉОПРИВРЕДНИХ СИРОВИНА У РЕПУБЛИЦИ СРПској

Република Српска је предузела важне кораке ка успостављању функционалне тржишне економије и постизању високог степена макроекономске стабилности упркос глобалној економској и финансијској кризи. Прехрамбена индустрија је једна од најјачих тачака економије у Републици Српској и пружа велики допринос друштвено-економском развоју региона.

Прехрамбеном индустријом и индустријом пића баве се пољопривредна газдинства, земљорадничке задруге, мала и средња предузећа и свако заузима свој дио тржишта у значајним димензијама.

Најзначајнија прехрамбена индустрија је организована у предузећима која производе млијеко и млијечне производе, воће и поврће и прерађевине од воћа и поврћа, свјеже месо и месне прерађевине, те брашно и млинско-пекарске производе.

Због неискориштености земљишта у савршеним климатским условима Републике Српске процењује се да је могуће произвести двоструко више хране него што се то чини данас.





ЛИДЕР У ПРОИЗВОДЊИ МЛИЈЕКА И МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

„МЛИЈЕКОПРОДУКТ“ д.о.о. Козарска Дубица

Вриоци бб, 79240 Козарска Дубица

Тел: +38752448244; Факс: +38752448242

www.mlijekoprodukt.com ; info@mlijekoprodukt.com

Највећи прерађивач млијека у Републици Српској је „Млијекопродукт“ д.о.о, Козарска Дубица. Капацитет мљекаре је 300.000 литара/дан, од чега 100.000 литара за ферментисане производе, 2.000 литара за маслац и 50.000 литара за угушћено млијеко. Компанија дневно преради око 220 тона сировине. Откуп млијека са врши са око 4.500 фарми у Републици Српској, директно са фарми или путем сабирних станица, при чему се млијеко преузима са 1.000 лактофриза. Посједују дуални систем (концепт временске раздвојености), односно имају одвоје линије за производњу намијењену тржишту ЕУ (посебне танкове 2х25.000 литара).

Производни програм чине: пастеризовано слатко млијеко, УХТ стерилизовано млијеко, млијечно-кисели напаци (јогурт и кисело млијеко), павлака и милерам, свјежи сир и маслац. На основу плана за 2014.годину у могућности су да потенцијалном купцу испоруче сљедеће количине производа:

1. УХТ млијеко Моја Кравица 1.5% млијечне масти 1/1 l	328.921
2. УХТ млијеко Моја Кравица 2.8% млијечне масти 1/1 l	15.367.037
3. УХТ млијеко Моја Кравица 3.2% млијечне масти 1/1 l	831.278
4. УХТ млијеко Моја Кравица Safe 3.8% млијечне масти 1 l	362.262
5. Евапорирано млијеко 2,8% млијечне масти l	5.410.000
6. Павлака за кување Моја Кравица 500ml	57.674
7. Јогурт Моја Кравица 2.8% млијечне масти 0.18 l	392.709
8. Домаћа крем павлака Моја Кравица 25% млијечне масти 0.3 kg	24.629
9. Павлака Моја Кравица 20% млијечне масти 0.4 kg	220.070
10. Павлака Моја Кравица 20% млијечне масти 180g	243.060
11. Свјежи сир кутија ринфуз (kg)	9.008
12. Свјежи сир Моја Кравица 0.450g	12.017
13. Маслоц блок 20/1 (g)	153.600

УКУПНО:

23.412.265

Компанија је тренутно у могућности да за потребе потенцијално новог тржишта испоручи дневно око 70 тона, кроз пастеризовано млијеко и може се подијелити појединачно по производима у зависности од потреба потенцијалног купца. Поред производа које тренутно могу понудити, постоји и могућност развоја нових производа у зависности од потреба тржишта.



ЛИДЕРИ У ПРЕРАДИ ВОЋА И ПОВРЋА

„ВИТАМИНКА“ а.д. Бања Лука

Браће Пиштељић 22, 78 000 Бања Лука

Тел: +387 51 301 820; Факс: +387 51 317 712

www.vitaminka-kreis.com; vitaminka.export@blic.net

„Витаминка“ а.д. Бања Лука највећи је прерађивач воћа и поврћа у Републици Српској чији је максимални капацитет 13.000 тона готовог производа. Важно је напоменути и да око 35,0% својих производа пласира у земље у окружењу, ЕУ, Аустралију и САД.

Производни програм чине:

- Програм од воћа: Џемови као и мармеладе чине један од основа производног програма овог предузећа. У овој врсти производа у желираној маси могу се наћи цијели плодови воћа. У ову групацију производа спадају: пекмез од шљива, џемови од вишње, јагоде, купине, кајсије и малине; мијешана мармелада, мармелада од шипка, дрења, шљиве, кајсије, јагоде.
- Програм од поврћа: Поврће је укисељено на природан начин, односно без конзерванса. У овој врсти производа издвајамо: кисели краставац, феферони (слатки и љути), цвекла, ајвар (благи и љути), кисела паприка (посебан дио овог програма представља паприка пуњена купусом), уситњено поврће, ђувеч до мијешане салате и жардињере са знатно крупнијим дијеловима поврћа.
- Сокови: Производе воћне сокове и воћне нектаре из воћа, а без додавања конзерванса. Сви сокови и нектари имају веома велик садржај воћа у себи, а два чак носе ознаку 100% (јабука и „orange juice“). Остали сокови и нектари имају ко 50% садржаја воћа. Прво ћемо споменути бистре сокове и нектаре у које спадају сок јабуке, вишње и боровнице. Друга група су мутни и кашасти сокови у које спадају сви остали сокови и нектари. Поред, класичних сокова, попут мултивит и „orange juice“, ту је и специфичан кашасти сок од парадајза/рајчице, као и кашасти нектари брескве, јагоде, крушке и шљиве.

ПИ „САВА СЕМБЕРИЈА“ д.о.о. Бијељина

Милоша Обилића бб, 76 300 Бијељина

Тел: +387 55 201 112

info@savasemberija.com

Основна дјелатност ПИ „САВАСЕМБЕРИЈА“ д.о.о. је прерада воћа и поврћа. Максимални производни капацитет фабрике је 12.000 тона готовог производа, а искоришћеност истог је око 40 %. Основна карактеристика свих производа из производног програма ПИ „Сава Семберија“ огледа се у потпуно природном начину производње без употребе конзерванса, вјештачких боја и арома. Одрживост (трајност) производа постиже се примјеном поступака пастеризације и стерилизације. Производни програм чине:

- Производи од воћа: компоти од вишње, кајсије, брескве и шљиве, џемови од кајсије, шљиве, купине и брескве, мијешана мармелада, мармелада од дрењка и пекмез од шљиве.

ПИ "Сава Семберија" посједује технологију, знање и могућност да према жељама потрошача и произвођачким спецификацијама производи све врсте висококвалитетних индустријских термостабилних мармелада за пекарску и кондиторску индустрију.

➤ Производи од поврћа:

- пастеризовани производи: краставац деликатес, краставац јумбо, паприка лист, парадајз паприка, паприка филет црвена, мијешана салата, ајвар (благи и љути), пинђур љути, пинђур благи, грашак, боранија и ђувеч.
- стерилисани производи: стерилисана боранија, ђувећ и стерилисани грашак.

„SPEKTAR DRINK“ д.о.о. Бијељина

Сремска 4, 76 300 Бијељина

Тел: +387 55 212 280; Факс: +387 55 226 55

www.spektardrink.net; sdrink@teol.net

Прерада воћа и поврћа представља примарну дјелатност предузећа. Производни погон се састоји од 6.000m² простора, рађеног у складу са НАССР-ом, квалитетним магацинским просторима са регулацијом температурног режима, хладњачом капацитета 300 тона и 200 тона простора за потхлађивање воћа и поврћа. Значајно је учешће производа на домаћем тржишту са непрестаном тенденцијом раста. Предузеће извози производе у земље западне Европе, САД, Аустралију, Хрватску, Србију, Црну Гору, Словенију. Производни програм чине:

- Воћни сокови (стакло, тетрапак), сирупи (воћни и базни) и безалкохолна пића (газирана и негазирана са воћним удјелом);
- Мармеладе, џемови, пекмез, надјеви за пекарство, компоти (стаклена и пластична амбалажа);
- Шећер (кутија, пластична амбалажа);
- Прерађевине од поврћа (стаклена, вакуумирана и пластична паковања);
- Алкохолна пића (стаклене боце);
- Палету својих производа проширили су тако што су на тржиште пласирали и сируп од ароније. Мјешавину чистог сока од ароније и јабуке без додатака шећера на нашој територији производи једино „Spektar drink“.

„Spektar drink“, „Семберски кисели купус“ и „Everyday“ су међусобно заштићене робне марке, знакови и називи код Завода за заштиту интелектуалне својине у регији и верификовани су код надлежних Европских институција.

„ПРИЈЕДОРЧАНКА“ а.д. Приједор

Брезичани бб, 79 101 Приједор

Тел: +387 52 33 99 59; Факс: +387 52 33 9957

www.prijedorcanka.com; info@prijedorcanka.com

Основна дјелатност предузећа је производња, откуп, прерада, дорада, хлађење, замрзавање и складиштење воћа и поврћа, те осталих пољопривредно-прехранбених производа и шумских плодова. Укупно инсталисани производни капацитет фабрике је 16.000 тона воћа и поврћа у једном производном циклусу. Производни програм чине:

- Концентрисани воћни сокови (јабука, вишња, боровница, купина, шљива, малина);
- Дестилати (јабука, шљива, крушка, виљамовка, вишња, малина, дуња, дрењак, клека, зова, кајсија);
- Воћне ракије (виљамовка, шљивовица, дрења, малина, дуња, кајсија, клека, зова);
- Сушена шљива;
- Дубоко замрзнуто воће (малина, купина, вишња, шљива, боровница, јагода).

Фабрика је препознатљива по бренду – ГАЗДИНА ракија. Ријеч је о осам врста ракија од воћа (воћни дестилати крушке виљамовке, кајсије, шљиве, дуње, клеке, дрење, малине и зове) са којима је "Приједорчанка" већ задобила симпатије на тржиштима Србије и Црне Горе, али и пробирљивих Американаца и Канађана. Детаљну презентацију можете погледати на сајту www.gazdina.org.

„МВ импекс“ д.о.о. Бања Лука

Јована Бијелића бб, 78 000 БањаЛука

Тел:+387 51 389 700; 51 389 721 724; Факс: +387 51 389 705

www.mbimpex.net; office@mbimpex.net; marketing@mbimpex.net

Основна дјелатност компаније „МВ импекс“ је производња алкохолних пића. Максимални капацитет фабрике је 450.000 литара воћних ракија и жестоких алкохолних пића. Производни програм чине:

- „ОМ“ ракије (шљивовица, виљамовка, лозовача, јабуковача, вињак и дуња) – производња ове линије ракија има дугу традицију на овим просторима;
- Златна виљамовка, Златна дуња и Златна кајсија и
- Златни пелин.

„ТАНАСИЋ“ д.о.о. Бијељина

Првог Маја 80, 76311 Дворови

Тел/факс: 00387 (0) 55/350-220

www.tanasic.net; tanasic5@hotmail.com

Основна дјелатност предузећа „Танасић“ је прерада воћа и поврћа – слатки и кисели програм. Капацитет предузећа 5.600 тона сировине, а искоришћеност истих је око 30 %. Фирма је затекне колико година постојања и присуства на домаћем тржишту и тржиштима неколико околних земаља бивше заједничке државе, као и на тржишту ЕУ и Аустралије, постала запажена и то највише захваљујући добро одабраном производном програму и његовом високом квалитету. Производња цјелокупног производног програма се врши без употребе хемијских средстава, односно без употребе конзерванса. Једина и искључива заштита се врши путем пастеризације производа.

Од 2009. године фирма „ТАНАСИЋ“ посједује сертификате система квалитета по ISO 9001:2008 и НАССР принципима.

Користећи расположиве ресурсе и досадашња искуства у домену свога пословања, фирма „ТАНАСИЋ“ побољшава и проширује своју палету производа ради освајања нових и задржавања постојећих тржишта. Производни програм чине:

- Програм од воћа: домаћи пекмез од шљива, џем од шљиве, јагоде, вишње и кајсије; мијешана мармелада, мармелада од шипка и компот од вишње (без коштице);
- Програм од поврћа: кисели краставац, кисела паприка филети црвени, кисела паприка филети жути, парадајз паприка, паприка пуњена купусом, шарена салата, фефероне (благо љуте и љуте), цвекла, ајвар (благи и љути), пинђур и сок од парадајза.

ЗЗ „БАЛАТУНКА“ Бијељина

Балатун бб, 76 310 Трњаци

Тел: 055/332-386 и 065/563-771; Факс: 055/332-386;

zzbalatunka@hotmail.com

Земљорадничка задруга „Балатунка“ бави се откупом и прерадом поврћа, чији је капацитет 10 тона прераде сировине дневно. Већину својих производа извози на европско тржиште, али циљ је освојити и домаће тржиште и тржиште у региону (Србија, Словенија, Хрватска, Црна Гора и

Македонија).Производни програм чине: ајвар (благи и љути), краставац деликатес, краставац стандард, краставацјумбо, пинђур, цвекла, паприка филет, паприка лист, паприка калвил, паприка пуњена купусом, парадајз сок, феферони и шарена салата.

„МАРБО“ д.о.о. Лакташи

Спортски центар бб, 78250 Лакташи

Тел/Факс: +387 51 533 276

www.marbo.ba, office@marbo.ba; komunikacije@pepsico.com

Компанија Марбо д.о.о. највећи је произвођач „snack“ производа у Босни и Херцеговини која послује под власништвом компаније PepsiCo. Бави се прерадом кромпира и производњом чипса, те „snack“ производа. Компанија Марбо у својој производњи примјењује најсавременију технологију и опрему. Важно је напоменути да компанија посједује НАССР сертификат што је потврда да послује по највишим свјетским стандардима. Властитом дистрибутивном мрежом своје производе дистрибуирају на домаће и инострано тржиште. На закупљеним површинама ПИК "Младен Стојановић" Нова Топола предузеће има организовану производњу кромпира на 150 хектара. Обједињавањем процеса од садње до завршне обраде готовог производа обезбеђује се максимална контрола производње ради добијања што квалитетнијег производа. Компанија је члан европске и америчке асоцијације „snack“ произвођача: *European Snack Association* (ESA) и *Snack Food Association* (SFA).



ЛИДЕР У ПРОИЗВОДЊИ ШЕЋЕРА

ХПК „ХЕМИЈСКА ПРЕРАДА КУКУРУЗА“ а.д. Драксенић, Козарска Дубица

Драксенић бб, 79 240 Козарска Дубица

Тел: + 387 52 443 811; Факс: +387 52 443 860; GSM: +387 66 003 485

www.hpk-kozarskadubica.net; armando.zgela@hpk-kozarskadubica.net

Основна дјелатност Друштва је хемијска прерада кукуруза у скроб, скробне хидролизате, декстрозу монохидрат, фруктозно-глукозне сирупе, сорбитол, високоферментативне сирупе и друге, те нус производе, кукурузну клицу, кукурузну љуску, кукурузни гриз, глутен. Пројектовани капацитет фабрике је прерада 55.000 тона меркантилног кукуруза годишње. ХПК је једина фабрика на подручју бивше Југославије која производи високофруктозни сируп са процентом фруктозе и преко 95 %. Поред примарне производње која се пласира на ино-тржиште, предузеће врши секундарну прераду и производњу углавном за домаће тржиште. Она се састоји од сљедећег: сушење и складиштење житарица – меркантилног кукуруза, меркантилне соје, јечма, зоби и меркантилне пшенице.



ЛИДЕРИ У ПРОИЗВОДЊИ ВОДЕ

„ВИТИНКА“ а.д. Козлук

Подрињска бб, 75 400 Зворник

Тел: +387 56 313 000; 056 310-318

www.vitinka.com; direktor@vitinka.com

Компанија „ВИТИНКА“ а.д. Козлук лидер је у производњи и продаји природних изворских минералних вода, газираних воде „Витинка“ и негазираних воде „Вивиа“, чији је укупни годишњи капацитет 90.000 тона производа. Објекат се простире на површини од 7.800 m² и посједује HACCP сертификат и ИСО стандарде што је потврда да послује по највишим свјетским стандардима. На бази ових вода, бави се и производњом освјежавајућих напитака, ароматизованих вода и сокова. У оквиру компаније „Витинка“ налазе се двије фабрике/пунионице, једна у Козлуку-непосредно поред извора природне минералне газираних воде „Витинка“ а друга у Рашеву код Милића, наомак извора природне воде „Вивиа“. Капацитет „Вивиа“ је 7.000 јединица на сат.

Извор Бање из којег се фабрика снабдијева водом има капацитет од 30 l/s, а тренутни капацитет пунионице је 8.000 јединица на сат. Вода која се флашира изузетног је квалитета, обогаћена кисеоником и селеном.

„Вода Круна“ д.о.о. Мркоњић Град

Подругла бб, 70 260 Мркоњић Град

Тел/факс: +387 50 214 412; 50 211 411

www.vodakruna.com; info@vodakruna.com

Вода Круна д.о.о. предузеће је за пуњење природне изворске воде и производњу ароматизоване и газираних природне изворске воде. Производне погоне фабрике чине линије за пуњење годишњег капацитета 60.000.000 литара. Фабрика се налази само 200 метара испод извора „Орлов Камен“, у еколошкој зони у којој не постоји било која врста онечишћења. Захваљујући свом географском поријеклу и еколошкој чистоћи вода не подлијеже додатним филтрацијама, те уз савремену технологију пуњења природни састав воде се не мијења, чиме се задржава врхунски квалитет производа.



ЛИДЕР У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА

„БАЊАЛУЧКА ПИВАРА“ а.д. Бања Лука

Слатинска 8, 78 000 Бања Лука

Тел: +387 51 334100; 051 300624

www.banaluckapivara.com; info@blpivara.com

Бањалучка пивара је једини произвођач пива у Републици Српској и једна од највећих компанија у БиХ. Максимални капацитет фабрике је око 1.000.000 hl годишње, с тим да фабрика тренутно производи 400.000 hl на годишњем нивоу. Бањалучка пивара своје пословање заснива на традицији дугој готово 140 година и за своје производе добитник је бројних награда и признања за квалитет како у земљи тако и у иностранству. У протекле три године извршена су улагања у унапређење пословања што је имало за циљ усавршавање технолошког процеса и стварање квалитетнијег готовог производа. До сада је тржиште за извоз својих производа пронашла у Хрватској, САД, Канади, Аустралији, Енглеској, Аустрији, Шведској и Финској. Производни програм чине:

- Нектар пиво - бренд са најдужом традицијом и најпрепознатљивији бренд Бањалучке пиваре, први пут произведено 1960. године. Нектару је додијељен статус Супребранд-а на тржишту БиХ. Овим је још једном потврђено да је име Нектар позиционирано међу водећим робним маркама у БиХ. Тренутно се пуни у стаклену амбалажу од 0,33 l и 0,5 l, ПЕТ амбалажу од 2 l и лименке 0,5 l;
- Ароматизоване врсте Нектар пива, са укусима лимуна и грејпа на бази свијетлог пива и укусом рибизле, на бази црног пива;
- Kaltenberg пиво - Краљевско Калтенберг пиво је класично баварско пилс пиво префињеног укуса и савршене свјежине;
- црно пиво Црни Ђорђе - Црни Ђорђе је премиум црно пиво са снажном аромом карамелног прженог слада, пуни се у стаклене амбалаже од 0,33 l;
- Кастел пиво - Кастел је златно лагер пиво, чисте ароме и пријатног освјежавајућег укуса. Направљено је од најфинијих састојака са посебно одабраним сортама хмеља који га чине веом апитким исвјежим, пуни се у ПЕТ амбалажу од 2 l.



ЛИДЕРИ У ПРОИЗВОДЊИ КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА

„SWISLLION – TAKOVO“ д.о.о. Требиње

Петрово поље бб, 89101 Требиње

Тел: +387 59 286 852; Fax: +387 59 281 037

E-mail: sltakovo@yahoo.com; tomo.bokic@swisslion-trebinje.com

„SWISLLION - TAKOVO“ д.о.о. Требиње представља једно од водећих и најуспјешнијих предузећа у Републици Српској. Производни програм чине: чоколаде, какао производи, производи слични чоколади, крем производи и десерти, бисквити, ламинирани кекс, вафл, кекс и вафл са чоколадом, чоколадирани пјенасти производи, желе производи и гумени бомбони.

Ово предузеће константно инвестира у нове производне објекте и капацитете, посједује најсавременије производне линије, врши доградњу и адаптацију постојећих објеката, проширује асортиман својих производа, врши стручно оспособљавање запослених, улаже у нова знања и технологије и што је веома важно запошљава све већи број радника.

Важно је напоменути да је у току и завршна фаза реализације пројекта отварања производног погона у Невесињу гдје ће се производити алкохолна пића, сокови у тетрапак паковањима, мајонез, кечап, мармелада, флипс и ратлук. „SWISLLION-TAKOVO“ д.о.о. Требиње тренутно пласира своје производе у десетак земаља, а најзначајнија тржишта су бивше југословенске републике.

Инсталисани дневни капацитети за појединачне производе:

- 249,49 тона чоколаде,
- 27,90 тона течног еурокрема,
- 25,56 тона бисквита,
- 130,20 тона чоколадних банаана, гумених и пјенастих бомбона и рум десерта,
- 9,90 тона сланих штапића,
- 9,00 тона флипса,
- 7,20 тона ратлука,
- 159,84 тоне ринфуз производа,

што сумарно представља укупни инсталисани дневни капацитет од 619,09 тона/дан. Тренутна искориштеност инсталисаних капацитета износи нешто више од 30 % пројектованих могућности.

Главни адути овог предузећа су: богат, квалитетани добро одабран производни асортиман, конкурентност цијена, флексибилност у пословању и брзина дистрибуције.

„МИРА“ а.д.Приједор

Краља Александра 3, 79 101 Приједор

Тел: +387 52 232 211; 52 232 888

www.mira.ba ; office@miraprijedor.com

„МИРА“ је акционарско друштво које се бави производњом кекса и сродних производа, чије је капацитет 5.000 тона готовог производа на годишњем нивоу. У саставу је Краша као чланица Краш-групе МИРА је данас један од водећих произвођача кондиторских производа у Босни и Херцеговини: 18% својих производа пласира на домаће тржиште, а 82% извози, и то највећим дијелом у Хрватску, Словенију, Србију, Македонију и Црну Гору, затим у Швајцарску, Шведску, Њемачку, Холандију,

Велику Британију и Француску, као и у прекоокеанске земље – Америку, Канаду и Аустралију. Производни програм чине:

- Кекси и чајна пецива - било да су сами или преливени какао преливом или пуњени фином кремом, израђени су од високо вриједних сировина (житарица, меда, маргарина и јаја);
- Вафли - произведени од прхког вафел-листа, пуњени укусним кремама, са или без какао прелива или једноставно сами, направљени су по провјереним рецептурама и специјалним технолошким поступцима;
- Мјешавине чајних пецива и вафла - Израђени по провјереним рецептурама и уз максималну контролу квалитета.

„Даж“ д.о.о.Зворник

Каракај – Индустриска зона бб, 75 400 Зворник

Тел: +387 56 260 984; 56 260 985

www.aleksandrija.ba; alekkomp@teol.net

Компанија Даж је наслиједила производни програм компаније Александрија и своје производе данас продаје под брендом Нова Александрија. Производни погон се састоји од 5 производних хала у којима се одвија процес производње. Производни програм "Дажа" обухвата 7 производних линија: линија за производњу штрудле, линија за производњу флипса, линија за производњу грисина, линија за производњу чајних пецива, линија за производњу ратлука и желеа, линија за производњу чоколаде и крема и линија за прераду воћа и поврћа.

Производни програм чине: штрудле, чајна пецива, какао крем производи и слани програм (флипс, слани штапићи и интегрални штапићи).



**ЛИДЕРИ У ПРОИЗВОДЊИ
МЕСА И МЕСНИХ ПРЕРАЂЕВИНА**

"ЗП-КОМЕРЦ" д.о.о. Вршани-Бијељина

76 325 Вршани, Бијељина

Тел: +387 55 370 571; 055 370 571; 55 370 572

www.zpkomerc.ba; zpkomerc@spinter.net

Од свог оснивања предузеће „ЗП комерц“ у континуитету има узлазни пословни развојни тренд. Сједиште предузећа је у мјесту Вршани (Град Бијељина), поред ријеке Саве, на магистралном путу Бијељина - Брчко. Управна зграда и производни погони предузећа су модерно уређени и располажу са преко 3.000m² простора. „ЗП комерц“ је организован као месна индустрија и у свом саставу посједује:

- Репро-центар за производњу свиња;
- Фарму за производњу бројлера;
- Фарму за производњу јунади и
- Производни погон за производњу меса и месних прерађевина.

Заокружујући производни циклус, месна индустрија „ЗП комерц“ је орјентисана на домаћу производњу из властитог това и на домаћу кооперативну производњу.

Висококвалитетне сировине, из властите домаће производње, прерађују се коришћењем традиционалних рецепата, а као крајњи резултат производње је палета од 90 сухомеснатих производа. Асортиману производњи и преради меса чине производи од пилећег, јунећег и свињског меса, при чему се тржишту испоручују квалитетни полутрајни и трајни производи.

Од производа издвајамо: свјеже месо, деликатес шунке, саламе, барене кобасице, димљени производи, сланине, суви трајни производи, маст.

Посебну вриједност предузећу даје чињеница да је остварена успјешна сарадња са познатим Институтом PENARLAN из Француске, што је омогућило примјену врхунског селекцијског генетског материјала у властитом репро-центру. Посредством Penarlan-а, „ЗП комерц“ је једино предузеће у БиХ које посједује Сертификат за селекцију, што му је омогућило регистрацију у Институту за поријекло животиња у Бриселу и статус Penarlan-овог дистрибутера.

„ЗП комерц“ д.о.о. Вршани-Бијељина је месна индустрија која у свом саставу има властиту производњу живе стоке, то јест фарме свиња и говеда. Осим тога врши се и откуп од уговорених коопераната. Наставак дијела изградње производног комплекса савремене клаонице стоке са ЕУ бројем резултирао би већом могућношћу обраде меса као и побољшању квалитета обраде. По завршетку поменутог објекта повећање производње (уз побољшање квалитета обраде) било би веће за око 20% садашње производње. Максимални капацитет производње је:

- тов свиња на годишњем нивоу у обе фарме до 20.000 товних свиња,
- тов јунади од 1.000 до 1.500 јунади у тову и
- производња сухомеснатих производа 15 до 20 тона дневно.

„ЛЕДЕР“ д.о.о. Бијељина

Николе Тесле бр.2, 76 300 Бијељина

Тел: +387 55 212 303; 055 212 303

www.leder.ba; leder@rstel.net

Основна дјелатност предузећа је производња меса и производа од меса, која подразумијева клање и конфекционирање свјежег меса као и производњу месних прерађевина. У савремено опремљеној клаоници произведе се и до 10 тона меса и квалитетних месних прерађевина дневно.

Успјех у раду постигнут је захваљујући сталним улагањима у производњу и савремену технологију, као и сталном држању корака са најновијим трендовима на свјетском тржишту.

Високовриједан производ препознатљивог укуса домаће хране заштитни је знак предузећа "Ледер". Иако релативно младо предузеће има изграђен препознатљиви бренд. Производи "Ледер" представљају синоним за прави гурмански доживљај. Високом квалитету производа значајно доприноси чињеница да се производе од сировина домаћег поријекла. Жива стока набавља се са простора Семберије и Мајевице који су познати као најплодније и најздравије подручје у региону.

Производни програм чине: свјеже месо, полутрајни производи (барене кобасице, барено комадно месо, саламе и виршле), трајни, димљени производи.

„PANIFLEX“ д.о.о. Пале

Јахорински поток бб, 71 420 Пале

Тел: +387 57 223 111; 057 226 518

www.pani.ba; pani@paleol.net; info@pani.ba

Од 1996. године „Paniflex“ д.о.о. под брендом „ПАНИ“, нуди здраве и биолошки исправне месне прерађевине и производе од меса. Компанија је у потпуности заокружила производни циклус, од примарне производње (властити узгој свиња), преко клаонице, прераде, до малопродајних објеката.

Дјелатност се обавља у сопственом производном објекту површине 1523 m². Препознатљиви су по специфичном начину производње и оригиналном укусу производа. Традиционалним сушењем на сувим буковим дрвима „ПАНИ“ производи попримају мирис и укус „домаћег“. Предузеће је извозно орјентисано и око 30 % цјелокупне производње чини извоз. Производни програм чине:

- Барени производи - настали процесом барења (паришка кобасица, тиролска кобасица, шункарица, шунка у цријеву, мортадела, прашка шунка, пилећи паризер, пани мортадела, српска кобасица, крањска кобасица, роштиљска кобасица, пилећа прса у цријеву, домаћа сланинска кобасица, пилећа хреновка, каре у цријеву, хреновка);
- Полутрајни производи - настали процесом димљења или засушивања на сувим буковим дрвима (сланина специјал, димљена сланина, димљена свињска плећка, димљени свињски врат, димљене буткице, димљене кољенице, димљене кости, димљена ребра, димљена вјешалица и димљени шаран);
- Трајни производи - представљају репрезентативне производе који се одликују врхунским квалитетом. Справљени су процесом сушења месних сировина на сувим буковим дрвима (сува слатка печеница, сланина панцета, чајна кобасица, сремска кобасица, пани кобасица, сремски кулен, говеђа кобасица и пани пршут).

МИ „Тривас“ д.о.о.Прњавор
Вељка Милановића 1, 78 430 Прњавор
Тел: +387 51 645 480; 051 645 481
trivas@inecco.net

У оквиру производног процеса врши се прерада најквалитетнијег свињског и говеђег меса и меса перади, праћена строгим лабораторијским контролама.Сједиште фирме са својим производним погонима, складиштима и административним дијелом лоцирано је на 13.000 m².

Пројектовани дневни капацитети производње су 20 тона на дан. Од тога капацитет производње трајних производа (ферментисаних сувих производа) је 4 тоне дневно, капацитет производње полутрајних производа (полутрајних барених и димљених производа) је 10 тона дневно, док је капацитет погона за производњу конзервираних производа (паштета, нарезака и готових јела) 6 тона дневне производње.

МИ „Тривас“ дистрибуира своје производе на територији БиХ, а поред тога је и извозно орјентисано предузеће и посједује дозволе за извоз производа у земље у окружењу.Пословна орјентација, поред развијања сопственог бренда, јесте и услужна производња под лиценцом других великих компанија.

МИ „ДИМ-ДИМ“ д.о.о. Лакташи
Светосавска бб, Гламочани, Лакташи
Тел: +387 51 509 410; 51 586 870
dimdimbl@gmail.com

Тренутна дневна производња 30 тона свјежег меса (дневно клање живе јунади 50 ком и 200 свиња) и 10 тона месних прерађевина. Планирано је повећање производње у тренутно расположивом капацитету и уз проширење капацитета.

„ЖИВАНИЋ ДС“ д.о.о. Прњавор
78438Горњи Смртићи, Прњавор
Тел:+387 51 668 740; GSM: +387 65 675 103; Факс: +387 51 668 713
sasa@zivanicds.com; info@zivanicds.com

Предузеће „Живанић ДС“ д.о.о. је основано са основном дјелатношћу производње и промета сточне хране. Основни производ ове компаније данас, јесте утовљено пиле – бројлер. Након 25 година бављења живинарском производњом, на тржиште су лансирали властиту тржишну марку пилећег меса и производа од меса покретањем властитог бренда „Њам-њам“. Наиме са властитим брендом те дистрибуцијом истог заокружен је процес производње и дистрибуције пилећег меса од њиве до трпезе. Производња данас укључује: производњу житарица, производњу сточне хране, производњу расплодних јаја, производњу једнодневних пилића, производњу утовљених пилића и производњу пилећег меса и производа од меса.

Свјеже и залеђено пилеће месо је финални производ компаније Живанић ДС д.о.о. Клање и обрада меса се одвија у клаоничком погону капацитета 20.000 комада пилића дневно. Капацитет производње полутрајних и трајних производа је цца 10 тона на дневном нивоу.

„Perutnina Ptuj S“ д.о.о.Србац

Повелич бб, 78 420 Србац

Тел: +387 51 757 651

www.perutnina.com

„Klaonica PPS“ Повелич-Србац је дио прехранбеног концерна „Perutnina Ptuj“ из Словеније чија је основна дјелатност производња и дистрибуција пилећег меса. Максимални капацитет производње је 11.000 пилића на сат, међутим искориштеност капацитета је само 50%. У 2013. години откупили су и заклали 6,5 милиона пилића од домаћих пољопривредних произвођача. „Klaonica PPS“ д.о.о. Србац запошљава преко 220 радника и представља најмодернији погон за прераду перадарског меса у регији. Компанија откупљује 60-70 % укупне годишње производње утовљених пилића са подручја србачке општине. Производни програм чине: свјеже пилеће месо, маринирано пилеће месо и смрзнуто пилеће месо, те припрема сировина за даљу прераду.

МИ „Vizion“ д.о.о. Рогатица

ДанилаЂокића 11., 73220 Рогатица

Тел: +387 58 420 350; 058 420 350

vizion@paleol.net

Месна индустрија у Рогатици се бави производњом сировог меса за свакодневну употребу као и прерада за сухомеснате производе по испитаним домаћим рецептурама. Максимални капацитет производње је 17,5 тона на дан.

ОСТАЛИ ПРОИЗВОЂАЧИ

„Mladegs pak“ д.о.о. Прњавор

Вијака бб, 78 430 Прњавор

Тел: +387 51 647 630; Факс: +387 51 647 652

www.mladegspak.com ; www.bonito.rs

Компанија „Mladegspak“ д.о.о. у својој производњи његује два бренда: „Бонито“ и „Доминус“. „Бонито“ производи освојили су тржиште квалитетом, а затим препознатљивим дизајном и најсавременијом амбалажом која је еколошки прихвалљива. „Бонито“ производни програм из дана у дан се шири и повећава по обиму. Бренд Бонито обухвата 175 артикала и носи примат како по

квалитету, дугогодишњем присуству на тржишту, тако и по обиму производње. Већина производа из асортимана Бонито је већ десетак година уназад освојила повјерење клијената и потрошача и постала саставни дио припреме хране у сваком домаћинству. Производи „Бонито“ обухватају 6 група производа:

1. Производи од парадајза (кечапи и парадајз пире),
2. Додаци јелима (зачин, црвена мљевена паприка, бибер, ловор),
3. Слатки програм (пудинзи, шлаг креме и шлаг пјене),
4. Пакерај (додаци за конзервисање, додаци за пецива и колаче, рижа, млински производи, житарице),
5. Напици (бони quick, какао),
6. Чајеви (биљни, натурални, класични и воћни).

Други производни бренд Доминус је настао као алтернатива за купце који желе да имају могућност избора, тј. ширину асортимана. Представља бренд незнатно нижег квалитативног ранга у односу на Бонито, али ипак добро препознатљиве позиције на тржишту. То се поготово односи на купце из гастро сектора којима је поред квалитете пресудна и што доступнија цијена. Бренд Доминус обухвата 28 артикала, подијељених у 4 групе, и то: кечапи, пудинзи и шлагови, рижа и чајеви.

„ПЛАНТАГО“ д.о.о. Лакташи
Мало Блашко бб, 78 253 Слатина
Тел: +387 51 490 584; Факс: +387 51 587 007
www.plantago.ba; info@plantago.ba

Компанија Плантаго д.о.о. Лакташи један је од највећих произвођача чаја у Републици Српској, која данас на годишњем нивоу произведе око милион кутија чаја. Приликом производње користе се искључиво природни састојци, без додатака умјетних арома или боја. Паковање се врши у природне и био разградљиве материјале, уз строго поштовање екологије и принципа одрживог развоја локалне средине.

„Fructa trade“ д.о.о. Дервента
Жељезничка бб, 74400 Дервента
Тел: 387 53 310 520; Факс: + 387 53 310 527
www.fructatrade.com; info@fructatrade.com

Бренд “Tomico” је најпознатији и водећи бренд предузећа Fructa trade д.о.о. Његови почеци су везани за три различите врсте производа (кечап, мајонез, парадајз пире), да би након три године рада, под истим овим брендом било пласирано још 9 различитих производа (зачини, сирће, рижа, палента, паприка, бибер, бадем, љешник, сјеменке) који су већ препознатљиви на тржишту БиХ, а и шире.

Са производњом безалкохолних пића и сокова „Фруктако“ почело се 1998. године. Након само неколико година, ови производи су постали једни од водећих на БиХ тржишту, са изузетно широком и богатом палетом укуса. Данас се у овој групи налази 8 различитих врста безалкохолних пића и сокова у мањим или већим амбалажним јединицама. За производњу „Фруктако“ безалкохолних пића и сокова користи се вода из властитих бунара, као и одабрано воће и воћне базе.

„РД“ кафа се производи од најквалитетније биране мјешавине афричких и јужноамеричких кафа.

Паковање различитих врста прехранбених производа потребних сваком домаћинству заступљено је у два бренда Фруктапак и Топинго. Топинго обухвата слатки програм производа потребних сваком домаћинству (грожђице, кокос, какао, шећер, шећер у праху, и др.), који се одликује брзом и једноставном припремом, те се може користити и у комбинацијама са сладоледом, пудингом, као надјев за палачинке или код припреме торти и колача.

ИНВЕСТИЦИОНЕ ПРИЛИКЕ

Подсектори атрактивни за инвестирање:

- производња и прерада воћа и поврћа: стакленици и пластеници за поврће и јагодичасто воће за конзум и прераду (прерађивачки капацитети постоје, а знатне количине се увозе); узгој малина и купина те изградња хладњача и сушара за воће (климатски услови повољни, постоји тржиште продаје у земљи и иностранству), подизање плантажа: ораха, љешњака, крушака, вишања и јабука (климатски услови су повољни, а велике количине за конзум и прераду се увозе),
- виноградарство и винарство: подизање винограда и производња грозђа и вина препознатљивог географског поријекла,
- узгој стоке, производња и прерада меса: подизање фарми, репроцентара, те производња месних и млијечних производа виших фаза обраде: тврди и полутврди сиреви, трајни и полутрајни месни производи (кобасице, месне конзерве),
- рибарство: узгој квалитетне рибе за извоз и подизање прерађивачких капацитета,
- пчеларство: производња пчелињих производа препознатљивог географског поријекла за извоз, увођење нових производа прије свега за потребе туризма и угоститељства,
- производња и прерада љековитог биља, печурки и сакупљање шумских плодова, прије свега печурки и пужева,
- узгој и прерада индустријског биља: шећерне репе и уљарица (соја и уљана репица).

Поред улагања у предузећа Хемијска прерада кукуруза „Драксенић“ а.д. Козарска Дубица и „ВИТАМИНКА“ а.д. Бања Лука - прерада воћа и поврћа, могућа су улагања у следеће капацитете који нису у функцији:

1. „Фабрика шећера Бијељина“ а.д. Велика Обарска
2. Мљекара „ДТД“ Теслић
3. „Храна Продукт“ Шамац – прерада воћа и поврћа
4. ХИ „Дестилација“ а.д. Теслић
5. Месна индустрија „ЛЕВИТА“ Градишка
6. „СЕМБЕРКА“ а.д. Јања – у стечају - прерада воћа и поврћа
7. „МЉЕКАРА“ а.д. Александровац, Лакташи

Агро - индустријска зона Нова Топола - општина Градишка

(контакт особа: Мр Ненад Кесић, GSM: + 387 65 942 621, e-mail: nenadkesic60@gmail.com; info@alorg.ba), дуж магистралног пута М16 Градишка – Бања Лука. Зона се простире на површини од 144 хектара и битно је нагласити да је земљиште у власништву општине Градишка, те да су ријешени сви имовинско - правни односи. То је атрактивна локација за стране и домаће инвеститоре јер:

- има оптимални стратешки положај због близине Бање Луке и међународне саобраћајне инфраструктуре (аутопут, аеродром, пловни пут ријеком Савом, планирана жељезничка пруга),
- омогућава приступ значајним тржиштима (Србија, Хрватска, Европска Унија),
- остварује изузетне предности рада и инфраструктуре за предузетничке активности,
- постоји потенцијал за широку лепезу производа.

У саставу комплекса предвиђени су производни, индустријски, сервисни, банкарски, складишни и комунални простори, берза пољопривредних производа, велетржница, погони за паковање и чување пољопривредних производа и савремени трговачки центри.

Планирани модели ангажовања средстава инвеститора у Зони могу бити:

- јавно приватно партнерство
- закуп грађевинског земљишта на 99 година
- куповина грађевинског земљишта.

„ХПК“ Хемијска прерада кукуруза а.д. Драксенић, Козарска Дубица

Основна дјелатност: хемијска прерада кукуруза у скроб, скробне хидролизате, декстрозу монохидрат, фруктозно-глукозне сирупе, сорбитол, високоферментативне сирупе и др., те нус производе, кукурузну клицу, кукурузну љуску, кукурузни гриз, глутен.

Предузеће се још бави сушењем и складиштењем житарица за друге кориснике и на тај начин упошљава своје силосе и сушару, те производњом и дистрибуцијом питке воде.

Данас предузеће има уговорену производњу – посао дораде са вишегодишњим ино партнером из Италије, предузећем Sedamyl S.p.A. Saluzzo Италија. Производња сирупа са високим степеном фруктозе (ХФС-а), регулисана је уговорним односом који је на снази до 2015. године.

Тренутно је предузеће највећим дијелом оријентисано на ино тржиште, цца 87%, пошто се највећи дио прихода остварује услужним послом дораде високофруктозних сирупа за вишегодишњег пословног партнера.

Неопходне инвестиције :

- Припрема документација 10.000 КМ
- Грађевински радови 75.000 КМ
- Електро радови 702.600 КМ
- Проширење капацитета 216.000 КМ
- Обука запослених 10.000 КМ

УКУПНО: 1.013.600,00 КМ

„ВИТАМИНКА“ а.д. Бања Лука

Што се тиче пројекта и улагања у будућности се планира:

- Замјена котла 700.000 евра
- Пречишћавање отпадних вода фабрике 1.200.000 евра
- Модернизација хладњаче 600.000 евра
- Проширење капацитета 200.000 евра

УКУПНО: 2.700.000 евра

„ФАБРИКА ШЕЋЕРА БИЈЕЉИНА“ а.д. Велика Обарска, Бијељина

Пројектовани капацитет прераде је 4.000 тона шећерне репе на дан. Планирана годишња прерада је 400.000 тона слатког коријена.

МЉЕКАРА ДТД ТЕСЛИЋ, Шњеготина, Теслић - тренутно не ради

Шњеготина бб, 74 270 Теслић , Република Српска

Телефон/Факс : + 387 53 453 000; GSM : +387 66 828 740

www.dtdmljekara.com; Е-маил : dtd@teol.net Господин Вјекослав Јовић , генерални директор

Мљекара са новом технологијом за млијеко и млијеко у праху, те производњом 14 различитих врста сира. Ова мљекара има проблема са недостатком новца за куповину свјежег млијека.

Укупна инвестиција је 2,6 милиона евра (2,1 милиона евра кредита за испуњење и 500.000 евра за покретање производње (за откуп свјежег млијека и других сировина)

„ХРАНАПРОДУКТ“ а.д. Шамац – у стечају

Дјелатност: производња и промет производа од воћа и поврћа, биолошки ферментисано поврће, смрзавање воћа и поврћа и услуге складиштења у хладњачи.

Фабрика је смјештена у близини магистралног пута, жељезничке станице, граничног прелаза и луке Шамац. Важно је напоменути да „Хранапродукт“ а.д. Шамац, посједује и: три трансформатора по један мегават (три мегавата) и два функционална изворишта воде капацитета 50 литара у секунди са водоторњем запремине веће од 50.000 литара са изграђеном хидрантском мрежом.

ХИ „ДЕСТИЛАЦИЈА“ а.д. Теслић

Дјелатност:хемијска прерада дрвета поступком суве дестилације и производња сирћетне киселине (ароматизовано, алкохолно, винско и јабуково сирће).

Сирћетна киселина произведена у ХИ “Дестилација” а.д. Теслић сигурна је подлога за прерађиваче воћа и поврћа и цијелу конзервну индустрију у БиХ.

Извози 80,0 % производа готово у све земље ЕУ, а годишњи раст производње је 20,0 %.

МЕСНА ИНДУСТРИЈА „ЛЕВИТА“ а.д. Градишка

Месна индустрија „Левита“ а.д. Градишка је имала вишедеценијску традицију у производњи, преради и конзервисању меса. Укупна производња 40.000 тона финалног производа.

Ревитализацијом МИ „Левита“ значајно би се унаприједила и стабилизovala пољопривредна производња на овом подручју.

МИ „Левита“ а.д. Градишка посједује сљедеће технолошке цјелине: линија клања свиња (450 комада/дан), линија клања говеда (100 комада/дан), технолошка обрада меса, производња кобасица (трајне, полутрајне), сухомеснати производи, линија производње конзерви и погон месно-коштаног брашна и масти.

„СЕМБЕРКА“ а.д. Јања – у стечају

Основна дјелатност стечајног дужника је сушење воћа, поврћа, зачинског и љековитог биља, производња зачина. Фабрика воћа и поврћа и зачина „Семберка“ а.д. Јања је престала са обављањем дјелатности у октобру мјесецу 2012. године. Обзиром да се фабрика воћа и поврћа и зачина „Семберка“ а.д. Јања бавила специфичном дјелатношћу, те да је очуван производни процес мишљења смо да би се могао отпочети процес производње.

„МЉЕКАРА“ а.д. Александровац, Лакташи

Основна дјелатност Друштва је откуп, производња и продаја млијека и млијечних производа. Потребне су инвестиције у покретању производње „Мљекара“ а.д. Александровац, Лакташи, као развојног фактора фармера за производњу млијека, али и сточарства и пољопривреде РС.

„Мљекара“ а.д. Александровац, Лакташи пројектована је да преради 30 тона млијека дневно у тврдо паковање (павлака, јогурт, сиреви и сл.).

Извор података: Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске