

# ЗЛАТИБОРАЦ®

Укус природе • Дух традиције



## TRŽIŠTE

Tradicija sušenja mesa na Zlatiboru potiče još od davne 1885. godine, a održale su je jedinstvena klima ove planine i receptura koja se već vekovima prenosi sa kolena na koleno. Porodica zlatiborskih starosedelaca Stojanovića bila je prva koja je odlučila da, prema zamisli Milomira Stojanovića, osnivača preduzeća Zlatiborac, pronese taj jedinstveni ukus, zdravlje i dušu Zlatibora po celom svetu. Danas je Zlatiborac nadaleko poznata porodična kompanija koja pravi vrhunske pršute i druge suvomesnate delikatese u selu Mačkat na obroncima planine Zlatibor. Prodor savremenog doba je bio neminovan, što se u Zlatiborcu ogleda u tehnologiji, upotrebi naučnih dostignuća i najvišim savremenim standardima higijene u proizvodnji i zaštiti životne sredine. Inovacije su pomogle da se stvore generacije ljubitelja čuvenih ukusa proizvoda Zlatiborac kako među ljudima širom Srbije, tako i regiona i dalekih zemalja. Kvalitet proizvoda i poverenje potrošača doveli su Zlatiborac u prestižnu, ali i odgovornu poziciju lidera na tržištu dugotrajnih suvomesnatih delikatesa, koji se sve više traže i u Bosni i Hercegovini, Crnoj Gori, Makedoniji, Ruskoj Federaciji, Belorusiji, Azerbejdžanu. Sledeći princip da je kvalitet važniji od količine, Zlatiborac povećava proizvodnju samo u onoj meri u kojoj može da zadrži vrhunski ukus kakav su razvili još stari zlatiborski majstori, vadeći mirisne pršute iz sušara napravljenih od planinske borovine.

## DOSTIGNUĆA

Spoj tradicije i moderne tehnologije Zlatiborac je ostvario u pogonu koji se danas prostire na više od 25.000 kvadratnih metara, a izgrađen je prema najvišim svetskim standardima u proizvodnji hrane. Kvalitetne domaće sirovine, obrađene prema vekovnom, proverenom receptu, mogle su da daju samo vrhunski proizvod. Nastao od porodične radionice, Zlatiborac danas zapošljava preko

400 ljudi posvećenih poslu, a o svakom delu proizvodnje brinu timovi inženjera tehnologije primenjujući pravila HACCP standarda, koji obezbeđuje potpunu zaštitu i kontrolu kvaliteta i bezbednosti proizvoda od prvog koraka – nabavke sirovine, do same konzumacije. Proizvodni proces Zlatiborca takođe zadovoljava najstrože zahteve i tehničke uslove koje postavlja rigorozni GOST R standard, propisan za tržište Ruske Federacije. Zlatiborac poseduje i HALAL sertifikat,



čija primena garantuje da proizvodi od goveđeg mesa u potpunosti ispunjavaju islamske norme u ishrani. Kvalitet je tajna uspeha Zlatiborca i zato je vrednost u koju se svakodnevno ulaže. Rezultate ovakvog rada procenili su i nagradili svetski autoriteti u prehrambenoj industriji. Među njima se izdvaja Nemačko poljoprivredno društvo, jedna od najprestižnijih svetskih organizacija za testiranje kvaliteta prehrambenih proizvoda.



Proizvodi Zlatiborca su posle detaljnih laboratorijskih analiza i degustacije, u konkurenciji preko 20.000 proizvoda iz celog sveta, već godinama osvajači prestižnih medalja DLG Instituta za vrhunski kvalitet u okviru takmičenja „Ham and Sausage Quality Competition“. U Srbiji su proizvodi Zlatiborca već godinama omiljeni delikates, što potvrđuju priznanja „Moj izbor“ i Povelja za „Najomiljeniji srpski brend“.

## ISTORIJAT

Zlatiborce je još pre nekoliko vekova preka potreba naučila da suše i dime meso, jer su teški radovi tokom dugih planinskih zima zahtevali jaku, kaloričnu hranu. Tako su oni vremenom razvili veštinu pravljenja sušenih i dimljenih specijaliteta od mesa, prema kojima će vremenom Zlatibor, a naročito Mačkat postati čuveni širom zemlje i regiona. Preci porodice Stojanović su među prvima u ovom selu pravili čuvenu zlatiborsku pršutu. Zakopavali su pršute u žito jer su primetili da rastresita zrna propuštaju uvek istu količinu vazduha, održavaju stalnu temperaturu, a uz to štite meso od životinja. Suvo meso u žitu je bila još jedna u moru domišljatosti koja je u davna vremena stanovnicima ovog kraja često bila jedini oslonac u borbi za opstanak. Uz pomoć vazdušnih struja sa tri strane sveta, domišljatosti i ljubavi prema dobrom zalogaju, ali i jedinstvenog osećaja za pravljenje suvog mesa koje se razvijalo generacijama, precima Stojanovića su se nadaleko pročuli prema svojim pršutama. To vredno nasleđe je u današnje vreme odlučio da iskoristi stari Zlatiborac Milimir Stojanović tako što je hrabro poveo svoju porodicu u organizovanu proizvodnju čuvenih zlatiborskih specijaliteta. Oslonivši se na urođenu preduzimljivost, tradiciju predaka i energični entuzijazam članova svog doma, osnovao je preduzeće Zlatiborac d.o.o. Danas deda Milimir čuva tradiciju i recepturu, a sledeća generacija prikuplja znanja i iskustva iz zemlje i sveta i razvija preduzeće. Za njom već stasavaju najmlađi, na najzdravijem mestu na svetu i na najboljoj pršuti u Srbiji, pripremajući se da novim stotinama hiljada ljudi pruže ono sa čim su odrasli, a to je ukus čiste zlatiborske prirode.



## PROIZVODI/USLUGE

Kvalitet sušenog, dimljenog mesa je u Zlatiborcu pitanje časti. Za poseban i prepoznatljiv ukus njegovih proizvoda zaslužne su godine rada na čuvanju i usavršavanju recepture, ali i prirodne blagodeti koje je podarila planina. Na Zlatiboru, baš iznad Mačkata, nastaje prirodni fenomen poznat kao „ruža vetrova“. Mešanjem tri struje, toplih vetrova Mediterana i hladnih, sa Alpa i Karpata, stvara se idealno podneblje za sušenje mesa, što je Mačkat učinilo svetskom prestonicom pršute. Kako nema vrhunske pršute bez vrhunskog mesa, u Zlatiborcu se pažljivo birani komadi ručno usoljavaju i ostavljaju da bi odležali taman toliko da se probude prepoznatljive arome. Usoljeno meso kači se na sušare i dimi onako kako su to činili starosedelci Zlatibora pre više od jednog veka: na dimu suve bukovine i svežem planinskom vazduhu, čime se podstiče prirodan proces sušenja mesa. Zlatiborac je krenuo na put uspeha sušenjem tradicionalne zlatiborske goveđe pršute, a kako se ova receptura pokazala veoma dobrom i za druge delikatesne proizvode, danas se u proizvodnoj paleti Zlatiborca nalaze i svinjska pršuta i pečenića, suvi vrat, tanka slanina, kao i vrhunske salame i kobasice. Proizvodni program suvih kobasica nastao je kao rezultat zlatiborskog razumevanja u tradicionalne arome i ukuse koji izlaze u susret specifičnim zahtevima modernog potrošača.

## NAJNOVIJI PODUHVA TI

Zlatiborac je poslednjih godina predstavio svoje čuvene proizvode i tržištima Ruske Federacije, Belorusije i Azerbejdžana. Novi potrošači su još jednom potvrdili da su ukusi prirode i duh tradicije koje neguje ova srpska kompanija dobrodošli i u dalekim zemljama. Zlatiborac je u isto vreme pokrenuo i tri nova proizvoda, budimsku i sremsku kobasicu, kao i suvi svinjski vrat, i trenutno radi na razvoju novih proizvoda. Moderne tehnologije upakovale su tradicionalni delikates u savremenu ambalažu koja čuva prepoznatljive zlatiborske ukuse i mirise i isporučuje ih do potrošača u razne krajeve sveta. Čuvena aroma i miris zlatiborskih delikatesa sušenih i dimljenih na dimu suve bukovine rezultat su vekovnog usavršavanja procesa proizvodnje.



Danas je suština ista kao i vekovima ranije, nove su jedino tehnologije i potvrđena naučna znanja. Čini se da je suva bukovina bila slučajan izbor. Međutim, najnovija istraživanja pokazuju da su ranije generacije znale ono što danas laboratorijske analize dokazuju: dim suve bukovine je u potpunosti bezbedan za ljudsko zdravlje. Najnovija naučna istraživanja koja je sprovedla doktorica Jasna Đinović u okviru svoje doktorske disertacije na Maks Rubner institutu u Nemačkoj pokazala su da je tradicionalna receptura stara preko 120 godina u potpunosti u skladu sa svetskim standardima za bezbednost hrane. Laboratorijske analize rađene na proizvodima Zlatiborca utvrdile su da svi ispitivani proizvodi zadovoljavaju kriterijume koje je propisala Evropska unija u pogledu maksimalno dozvoljene količine benzopirena, tj. koncentracije dima u proizvodima. Rezultati ovog istraživanja doktorke Đinović objavljeni su u prestižnoj naučnoj publikaciji Američke asocijacije za nauku o mesu „Meat Science“.



## PROMOCIJA

U korporativnom nastupu Zlatiborac koristi pažljivo birane elemente vizuelnog identiteta koji su inspirisani tradicijom i planinskom prirodom – logotip je ispisan ćirilicom, a boja slova je „pozajmljena“ od zlatiborskih pejzaža, koji su od proleća zeleni, s jeseni blago žuti, a zimi prekriveni čistim, belim snegom. U marketinškoj komunikaciji Zlatiborac primenjuje elemente vizuelnog identiteta, prilagođavajući koncepte, ali suština ostaje ista: Zlatiborac je *tradicionalni srpski brend*. Postignuta je komunikacija sa svim slojevima i kategorijama stanovništva, a parcijalne ciljne grupe pokrivene su ciljanim marketinškim

strategijama samo ako je bilo moguće ne narušiti odnos sa lojalnim potrošačima čiji je model odnosa prema tradiciji drugačiji od ciljane grupe. Ovo se pokazalo kao jedan od modela uspešnih puteva u marketinšku budućnost. Svaki proizvod Zlatiborca osmišljen je tako da počiva na zajedničkim vrednostima preduzeća. Svaki od poslovnih poteza takođe. Kvalitet, tradicija i posvećenost prirodi nisu samo za proizvode, već i za poslovnu praksu i život u Srbiji. Okupljene prirodne i stvorene vrednosti, veoma prepoznatljive Srbiji i regionu, stavljene su pod jedan brend i više proizvoda koji će biti dostojni reputacije legendarne planine. Zlatiborac duboko veruje da postoji samo jedan način da se uspe: neprekidno učenje, poštovanje i motivisan rad i stalno insistiranje na kvalitetu u svim segmentima poslovanja. Za to su potrebna i najkvalitetnija proizvodnja, inteligentan marketing i hrabre investicije, ali i iskren i otvoren odnos prema potrošačima i svim poslovnim partnerima sa kojima Zlatiborac saraduje.

## VREDNOSTI BREND A

Suština brenda Zlatiborac leži u izvornom značenju njegovog imena, a ono je poteklo od ljudi, već poslovno vrednih, odgovornih, poštenih, izrazito žustrih, koji neguju tradicionalne vrednosti i ne zaboravljaju kraj iz koga dolaze i njegovu istoriju. Zlatiborci su iskreni i neposredni, i reč koju daju, uvek održe. Nisu stidljivi u izazovima, imaju puno vere u sebe. Pažljivo odmeravaju i procenjuju pre nego što se upuste u bilo koji posao, ali kada donesu odluku, spremni su na velike poduhvate. Zato su tri osnovne vrednosti brenda Zlatiborac kvalitet, tradicija i priroda. Kvalitet se postiže vrhunskim domaćim sirovinama udruženim sa veštinom i znanjem u svakom segmentu proizvodnje. Tradicija je u posvećenosti vrhunskom proizvodu u selu Mačkat, gde svaka kuća pravi pršute i recepture, a porodici Stojanović je to glavna delatnost već šest generacija.

## ONO ŠTO NISTE ZNALI ZLATIBORAC

- Delikatesi Zlatiborca suše se isključivo na dimu suve bukovine i svežem planinskom vazduhu, prema recepturi staroj preko 120 godina.
- Proizvodnja Zlatiborca se ne samo figurativno nego i doslovno nalazi na visokom nivou: na 750 metara nadmorske visine, u zlatiborskom selu Mačkat, na istom mestu gde je tradicija i ustanovljena.
- Mačkat je poznat i kao „svetska prestonica pršute“. Najstariji deo proizvodnog pogona je sušara stara preko 120 godina.