

Plodoví Gruže

Plodoví Gruže



O NAMA

Poljoprivredno gazdinstvo "Jovanović" se nalazi u selu Radmilović, pripada Gornjoj Gruži u srcu je Šumadije na 30 km od Kragujevca. Svi naši proizvodi su sa naših njiva ili iz kooperacije koje se nalaze u oblasti Gružanskog jezera tako da funkcionišemo poput zadruge objedinivši proizvođače Gružanske regije pod brendom "PLODOVI GRUŽE" u cilju zadovoljenja potreba tržišta sa proizvodima kontrolisanog kvaliteta i standarda od "njive do trpeze".

VIZIJA

Najbolja moguća rešenja u procesu dovođenja voća i povrća od njive do trpeze.

MISIJA

Tržištu nudimo količine, kvalitet i kontinuitet isporuke pasterizovanog i konzerviranog voća i povrća. Kooperantima osiguravamo sve predušlove za kvalitetnu proizvodnju voća i povrća koje plasiramo na tržište sa novostvorenom vrednošću. Naši su proizvodi, odnosom cene i kvaliteta, prepoznati i traženi od strane krajnjih potrošača. Pouzdan smo i poželjan partner svojim kupcima i dobavljačima i konstantno podižemo kvalitet poslovnih odnosa sa ciljem razvijanja dugoročnog partnerstva. Svojim zaposlenima nudimo priliku za napredovanje kroz rad u zahevnom, ali podsticajnom okruženju, a društvena zajednica u kojoj delujemo prepoznaje nas kao društveno odgovorne i socijalno osetljive.

ZAPOSLENI

Najveća vrednost našeg gazdinstva su naši zaposleni. Zbog toga veliku pažnju posvećujemo kvalitetnom procesu selekcije kadrova i mnogo ulažemo u razvoj naših zaposlenih. Kao poslodavac nudimo rad u zahevnom, dinamičnom i izazovnom okruženju te priliku za napredovanje unutar našeg sistema. Studentima i učenicima omogućujemo stručnu praksu kako bi se što bolje pripremili za tržište rada. U svakom potencijalnom zaposlenom tražimo četiri osnovne kompetencije, koje su ujedno i naše temeljne vrednosti, a to su: predanost, odgovornost, uvažavanje i timski rad. Ukoliko se pronalazite u ovom opisu, prijavite se za posao u našem gazdinstvu putem prijavnog obrasca na našoj stranici. Čak i ako nemamo otvorenih konkursa, neprestano smo u potrazi za stručnim i motivisanim kandidatima.

KUPCI – PARTNERI

Naše gazdinstvo saraduje sa svim trgovinama koje su nas zbog našeg kvaliteta i kontinuiteta prepoznale kao pouzdanog i poželjnog partnera kojem je kupac u glavnom fokusu.

Svoje proizvode, osim na domaće tržište plasiramo i na tržišta zemalja Evrope.

Neki od naših kupaca - partnera su:

- **"Zoldexport kft"** Budapest - Hungary
- **"Voli Trade doo"** Podgorica, Montenegro
- **"Lorimod prod com"** Satu Mare in Romania
- **"FIRATFOOD"** France
- **"Sarl France Bosnie (S.F.B.)"** France
- **"Mirsad Celebic"** KG Wiena
- **"Kreis suisse SA"** Švajcarska
- **"Kelmendi gmbh"** Germany

- **"Nergiz-grossmarket"** gmbh Germany ...

KOOPERANTI

Naše gazdinstvo saraduje s nekoliko desetina kooperanata. Pratimo ih u organizaciji proizvodnje, savjetujemo ih i edukujemo. Snabdevamo kooperante repromaterijalom i osiguravamo plasman njihovih proizvoda. Stručni lica našeg gazdinstva povezuju kooperante sa bankama i ostalim finansijskim i državnim institucijama i pomažu im u realizaciji njihovih projekata preko EU fondova. Na taj način doprinosimo razvoju i povećanju proizvodnje svojih kooperanata, a kako bismo ostvarili dugoročna partnerstva konstantno razvijamo nova rešenja za podizanje kvaliteta poslovnih odnosa.

Svojim kooperantima nudimo:

- Praćenje i pomoć pri organizaciji proizvodnje
- Savete stručnog tima kooperacije
- Edukaciju
- Sve inpute za kvalitetnu proizvodnju
- Kreditiranje repromaterijalom
- Otkup proizvoda po dogovorenim cenama
- Povezivanje s bankama i ostalim finansijskim i državnim institucijama
- Pomoć u realizaciji projekata preko EU fondova

U svom prodajnom asortimanu imamo sve što je potrebno za savremenu proizvodnju voća i povrća kako bi se ostvarili vrhunski prinosi i kvalitet, a samim tim i konkurentnost na tržištu. Tim kooperacije našeg gazdinstva čine stručni i predani zaposleni koji svojim znanjem i iskustvom konstantno rade na razvoju odnosa s kooperantima, a sve u svrhu postizanja zajedničkih ciljeva i ostvarenja rasta i razvoja, kako naše gazdinstvo, tako i samih kooperanata koji su temelj našeg poslovanja.

KISELI KUPUS

Kiseli kupus vrste "Bravo" proizvodimo bukvalno od semena i svežeg kupusa preko prirodne fermentacije u našim kapacitetima (kacama i bazenima) do samog pakovanja i isporuke istog. Voda koja se koristi za proces fermentacije je iz sistema gradskog vodovoda grada Kragujevca uz korišćenje Tuzlanske soli prema zahtevima tehnološkog procesa. Svaku isporuku gotovih proizvoda koji su proizvedeni u skladu sa HACCP sistemom, prati fito-sanitarno uverenje nadležnog organa Ministarstva poljoprivrede R. Srbije.

Karakteristike proizvoda su:

- glavica i ribanac u vakuumskom pakovanju (cca 2 kg)
- rok trajanja 180 dana
- transportno pakovanje (petoslojna lepenka) - 15 kg neto
- na euro paletu staje cca 600 kg robe, (kod šleperskog transporta transportni prostor ograničen je na 33 palete)

Naši trenutno instalirani kapaciteti na godišnjem nivou su cca 800-1.000 t.



Vakuum glavica



Ribanac



Listovi



Bez korena



Pakovanje u ambalažu po zahtevu kupca

KUKURUZNO BRAŠNO BELO

Belo kukuruzno (projino) brašno proizvedeno je od belog kukuruza "tradicionalnog osmaka" samlevenog na kamenu. Bogato je lako svarljivim ugljenim hidratima. Ne sadrži gluten. U sastavu ima dosta minerala i vitamina E.

Komercijalno pakovanje: 750 gr

Transportno pakovanje: 15 kg

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 24 t



Kukuruzno brašno

REN

Ren proizvodimo i preradjujemo po sopstvenoj patentiranoj i zaštićenoj tehnologiji. Posedujemo sopstvene zasade u Gružanskoj regiji, a imamo i saradnju sa više kooperanata na pomenutim područjima.

Svi proizvodi sadrže isključivo ren 100% (bez dodavanja tikve, repe i dr.), a za sopstveni sadni materijal posedujemo sertifikat namenjen organskoj proizvodnji.



Ren



Asortiman proizvoda

Asortiman proizvoda:

- ren klasik
- ren sa celerom, peršunom i belim lukom
- ren sa brusnicom
- ren sa mešanom salatom

Komercijalno pakovanje je u teglicama «anfora» od 314ml.

Transportno pakovanje je na tzv. tacnama od 12 kom.

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 20.000 jedinica (teglica) po zahtevu kupca.

JABUKOVO SIRĆE

Proizvodimo ga od isključivo dobre, zdrave i neprskane jabuke. Jabučna pulpa (usitnjeno "meso" jabuke) zajedno sa sokom koji su ispustile tokom mlevenja ili seckanja, odlažu se u odgovarajuće sudove. Posuda se povezuje višeslojnom gazom i ostavlja i ostavlja na mestu gde temperatura ne pada ispod 18 stepeni i ne prelazi 25 stepeni. Fermentacija traje oko 25 do 30 dana.

Posle završenog procesa, sirće se pažljivo procedi i razliva u čiste boce. Boja treba da mu je svetložuta i bez taloga. Čuva se na hladnom i tamnom mestu, a rok upotrebe mu je praktično neograničen.

Sirće je odličan izvor vitamina B i D, kalcijuma, gvožđa, fluora, magnezijuma, mangana, fosfora, silicijuma i sumpora. Ono takode sadrži korisne enzime i glavne aminokiseline. Svojom kiselošću, sirće poboljšava apsorpciju gvožđa i kalcijuma, dva minerala koji ženama obično nedostaju.

Komercijalno pakovanje: 0,5 i 1 litar

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 20.000 litara.



Jabukovo Sirće

SAĆE U BAGREMOVOM MEDU

Iz sopstvenog pčelinjaka kao i uz pomoć kooperanata Gružanskog kraja na tržište plasiramo isključivo saće-devičansko u bagremovom medu (satne osnove su od prirodnog pčelinjeg voska, ne od parafina).

Komercijalno pakovanje je u teglicama «anfora» od 314 ml – 370 gr.

Transportno pakovanje je na tzv. tacnama od 12 kom.



Saće u bagremovom medu

RATLUK I ŽELE BOMBONE

Radi se o ručno pravljenim proizvodima po tradicionalnim recepturama

Ratluk:

- klasik
- voćni (jagoda, pomorandža, limun....)
- ruža
- kokos

Specijalni ukusi:

- orah
- lešnik
- kikiriki
- badem
- pistaći

- tuti-fruti



Ukusi vanila, ruža i orah

ASORTIMAN

Voćni ukusi (4-5 vrsta) u različitim bojama

Pomenute proizvode možemo isporučiti u rinfuzu (3-5kg), kao i u komercijalnim pakovanjima po zahtevu kupca (100, 250, 500 gr), u ambalaži od hromokartona štampanoj u punom koloru i celofaniranoj.

U mogućnosti smo i da Vam ponudimo komadna pakovanja svih naših proizvoda (flou-pack) tzv. "zalogajčići" (za kafiće, restorane...)

Svi pomenuti proizvodi imaju klasičan oblik (kocka) uz napomenu da žele bombone mogu biti izradeni i u kalupima takođe po zahtevu kupca.

Svi artikli su proizvedeni u skladu sa HACCP i ISO 9001 standardom (HALAL – u proceduri).

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca **25t** po zahtevu kupca.



Ukus narandže

PASTERIZOVANO POVRĆE

Pasterizovano povrće pripremamo po tradicionalnim recepturama od pažljivo gajenih i biranih plodova. Sve proizvode pakujemo u staklenu ambalažu prema zahtevima tržišta zapremine od 370-2.500 ml ili u limenkama 4.250 ml.

Proizvodi:

- Kiseli krastavci
- Paprika filet
- Cvekla
- Mešana salata
- Feferone
- Ajvar



Pasterizovano povrće

KONTAKT

Poljoprivredno gazdinstvo „JOVANOVIĆ”

Kopaonička 30, 34.000 Kragujevac, Srbija

Tel.+381 34 321 102

Fax.+381 34 388 778

Mob.+381 64 201 95 75

Email: pgjovanovic1@gmail.com

dusan_jvnvc@yahoo.com

Sajt: <http://www.plodovigruze.com>



