

ŽUPANIJSKA KOMORA SISAK



KATALOG PREHRAMBENE INDUSTRIJE SISAČKO- MOSLAVAČKE ŽUPANIJE



U želji da na jednom mjestu objedinimo informacije o poduzetnicima koji su registrirani za djelatnost **prehrambene industrije (C10 i C 11)**, HGK Županijska komora Sisak izradila je Katalog prehrambene industrije Sisačko-moslavačke županije u elektronskom obliku.

Katalog je izrađen s ciljem unapređenja međusobne suradnje i povezivanja tvrtki prehrambenog sektora. Katalog ćemo predstavljati prilikom poslovnih susreta gospodarstvenika, poslovnih delegacija te na specijaliziranim sajmovima i izložbama u zemlji i inozemstvu.

U Katalogu prehrambene industrije Sisačko-moslavačke županije predstavljeni su sljedeći proizvođači:

Badel d.o.o. Sisak
Beti torte i kolači j.d.o.o., Sisak
City kebab d.o.o., Petrinja
Gavrilović d.o.o. Petrinja
Gen d.o.o.
HIPP Croatia d.o.o., Glina
Mlin i pekare d.o.o., Sisak
OPG Didulica, Sunja
OPG Mioković, Sisak
OPG Radošević, Petrinja
OPG Selanac, Sisak
OPG Ivan Veselić, Sisak
OPG Lovro Lenac, Hrvatska Kostajnica
Promes Cvanciger d.o.o., Popovača
Promigo d.o.o., Kutina
Spuga-K d.o.o., Kutina
Swisslion d.o.o., Sisak
Vesna kolači d.o.o., Lekenik
Vina Šatović j.d.o.o., Sisak
Vinarija Trdenić d.o.o., Popovača

Ovom prilikom predstavljamo Vam prvi Katalog prehrambene industrije Sisačko-moslavačke županije. Pozivamo i preostale zainteresirane tvrtke na suradnju oko izrade kataloga.



MLIN I PEKARE d.o.o.

Ulica kralja Zvonimira 24, 44 000 Sisak

Telefon: +385 44 515 100

Telefax: +385 44 515 110

E-pošta: mip@mip.hr

Web: <http://www.mip.hr>

Odgovorna osoba:	Vesna Butorac
Kontakt osoba	Vesna Butorac
Godina osnivanja:	1947.
Broj zaposlenih:	1.112
Djelatnost:	Proizvodnja mlinarskih proizvoda Proizvodnja pekarskih proizvoda Trgovina na veliko i malo svim prehrambenim i neprehrambenim proizvodima, građevinskim materijalom i sredstvima za zaštitu bilja Skladištenje robe
Certifikati i licence:	IFS Food, ISO 9001 i ISO 22000
Najznačajnija tržišta	domaće

Tvrtka **Mlin i pekare d.o.o.** Sisak osnovana je davne 1947. godine. Od tada prolazi kroz više različitih organizacijskih oblika i promjena.

Kontinuirano se ulaže u modernizaciju proizvodnje kako bi potrošačima i poslovnim partnerima osigurali kvalitetne i po cjeni prihvatljive proizvode. Poduzeće podiže kvalitetu proizvoda kroz proširenje assortimenta i povećanja nutritivne vrijednosti proizvoda. Ulažući u vozni park i urednu dostavu, poduzeće osigurava dostupnost svojih proizvoda potrošačima na vrlo dispenziranim prodajnim mjestima.

Sredinom 2006. godine tvrtka je uvela u primjenu sustav upravljanja kvalitetom proizvoda i sustav zdravstvene ispravnosti hrane te dobila certifikat za međunarodno priznate norme ISO 9001 i ISO 22000.



Trenutno imaju otvorenih 250 maloprodajnih mjesta, od toga nekoliko specijaliziranih prodavaonica pekarskih proizvoda, takozvanih butika kruha. Više trgovina diljem Sisačko-Moslavačke županije, u svojoj ponudi imaju građevinski materijal, repromaterijal te bijelu tehniku. Prvi silos je izgrađen 1976. godine s kapacitetom 9.000 t. Povećanjem zahtjeva skadištenja izgrađen je drugi silos 1986. godine kapaciteta 10.000 tona. Zadnji silos izgrađen je 1988.g. s kapacitetom od 10.680 tona. Ukupni kapacitet naših silosa za skladištenje iznosi cca. 30.000 tona





GAVRILOVIĆ d.o.o.

Prva hrvatska tvornica salame, sušena mesa i masti M. Gavrilovića potomci

Gavrilovićev trg 1, 44 250 Petrinja

Telefon: +385 44 811 111

Telefax: +385 44 816 382

E-pošta: jelica@gavrilovic.hr, uprava@gavrilovic.hr

Web: <http://www.gavrilovic.hr>

Odgovorna osoba:	Georg Gavrilović, ml., član Uprave
Kontakt osoba	/
Godina osnivanja:	1991.
Broj zaposlenih:	538
Djelatnost:	Proizvodnja proizvoda od mesa i mesa peradi
Certifikati i licence:	ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BAS 1049 (HALAL), HR EU 399
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	Zemlje CEFTA-e, EU, Kanada, Amerika, Australija i Novi Zeland



O Gavriloviću

Povijest kompanije **Gavrilović** seže čak u 17. stoljeće kada su se braća Ivan i Petar Gavrilović, bježeći pred Turcima, počeli baviti mesarskim zanatom u Petrinji gdje je i danas sjedište kompanije. Godine 1773. carica Marija Terezija određuje Petrinju za središte cehovskog obrta za cijelu Krajinu. Među osnivačima mesarskog ceha u Petrinji nalaze se i braća Gavrilović.

Danas tvrtkom upravlja deveta generacija obitelji Gavrilović. Upravo po tom dugom obiteljskom naslijeđu tvrtka Gavrilović jedinstvena je u Hrvatskoj i među rijetkim je takvim obiteljskim tvrtkama u svijetu.

Mesna industrija Gavrilović opremljena je najmodernijim industrijskim strojevima i proizvodnim linijama. Proizvodni procesi udovoljavaju najstrožim zdravstvenim i higijenskim standardima, a mjere kontrole provode se svakodnevno u svim fazama proizvodnje.

Nagrade i priznanja

- ✓ Brand Gavrilović, sa svojih 325 godina, u sjeni ostavlja mnoge svjetske brandove kao što su Coca-Cola, IBM i GE (izvor www.brandchannel.com);
- ✓ 1891. Hrvatska salama, današnja Zimska salama, vezana hrvatskom trobojnom špagom, dobiva počasnu diplomu na Jubilarnoj gospodarsko-šumarskoj izložbi u Zagrebu;
- ✓ 1894. Zimska salama osvaja zlatnu medalju za kvalitetu s likom cara Franje Josipa na međunarodnoj izložbi u Beču;
- ✓ 2006. Gavrilović osvaja nagradu čitatelja časopisa Adria Zeitung *Das Beste Kroatiens*.
- ✓ 2007. Gavrilović dobiva status *Superbrands Hrvatska*;
- ✓ Od 2007. do 2012. Gavrilović nosi titulu *Trusted brand Hrvatska*, najpouzdanijeg hrvatskog proizvođača u kategoriji konzerviranih mesnih proizvoda;
- ✓ 2008. Gavrilović je najbolje ocjenjeni hrvatski brand u prehrambenoj industriji. Prema istraživanju Brandpuls, 98,7% potrošača u Hrvatskoj poznaje Gavrilović;
- ✓ 2011. Gavrilović je nositelj prestižne medalje za kvalitetu Qudal za 4 kategorije: trajne salame, paštete, hrenovke i kulen;
- ✓ 2013. Njemački DLG*, dodjeljuje dvije zlatne medalje Di Giusto salamama, Romani i Divini;
- ✓ 2015. Njemački DLG dodjeljuje zlatnu medalju Zimskoj salami i Di Giusto salamama, Romani i Divini.

*Krovna europska organizacija za nezavisno testiranje i ocjenjivanje kvalitete prehrambenih proizvoda.

Zimska salama

- sinonim branda i Gavrilović kvalitete
- tajna receptura nastala davne 1883. godine
- 1894. godine Zlatna medalja cara Franje Josipa na izložbi u Beču
- bez starter kultura, hladno dimljena na bukovom drvu
- 2015. zlatna DLG medalja za kvalitetu
- nositelj je znaka Izvorno hrvatsko

Zimska salama se u Gavriloviću priprema od davne 1883. godine po izvornoj recepturi starih majstora mesara. Izrađuje se od najkvalitetnijega mesa i pažljivo odabralih začina u savršenom omjeru. Hladno se dimi na bukovom drvu i sazrijeva 90 dana u strogo kontroliranim uvjetima pri čemu se razvija čuvena plamenita pljesan koja joj daje posebnu aromu.

U vrijeme kada je nastao recept za Zimsku salamu, u Petrinji nije bilo električne energije. Iz tog razloga salama se mogla proizvesti samo zimi pa je tako i dobila ime.



Gavrilovićev kulen

- pripremljen po izvornoj recepturi starih Gavrilovićevih majstora
- pikantan okus, najkvalitetnija začinska crvena paprika
- hladno dimljen na bukovom drvu
- tijekom sazrijevanja se razvija čuvena plemenita pljesan

Ova se vrhunska salama priprema od najboljeg svinjskog i govedeg mesa i biranih začina. Za fino odmjereno pikantan okus zaslužna je najkvalitetnija crvena paprika. Posebno valja istaknuti da se Kulen hladno dimi na drvu bukve što zaokružuje njegov rafinirani okus s profinjenom notom dima.



Jetrena pašteta

- priprema se po izvornoj recepturi starih Gavrilovićevih majstora
- nositelj je znaka Hrvatska kvaliteta i absolutni je tržišni lider

Tradicija proizvodnje finih pašteta u Gavriloviću seže u davnu 1938. godinu. Kao tehnološku inovaciju toga doba, Gavrilović je paštetu pakirao u hermetički zatvorene limene kutije, preteče današnjih konzervi.

Jetrena pašteta proizvodi se po izvornoj recepturi više od sedam desetljeća. Posebno odabrano svinjsko meso, kvalitetna svinjska jetra i pažljivo odmjereni začini u savršenom omjeru tajna su njezina uspjeha već dugi niz godina.



Mesni doručak

- u Gavriloviću se proizvodi više od 60 godina po istoj recepturi
- nositelj je znaka Hrvatska kvaliteta
- tržišni je lider u svojoj kategoriji

Gavrilović je prva mesna industrija koja je počela proizvoditi Mesni doručak prije više od 60 godina. Po istoj se recepturi priprema i danas. Odlikuju ga ugodan miris te poseban i intenzivan okus.





HIPP Croatia d.o.o.

Ulica kralja Zvonimira 1, 44 400 Glina

Telefon: +385 44 551 500

Telefax: +385 44 551 522

E-pošta: uprava@ipp.hr

Web: <http://www.hipp.hr>

Odgovorna osoba:	Darko Baljak
Kontakt osoba	Darko Baljak
Godina osnivanja:	1997.
Broj zaposlenih:	217
Djelatnost:	Proizvodnja homogeniziranih prehrambenih pripravaka i dijetetske hrane Proizvodnja prerađene hrane na bazi žitarica
Certifikati i licence:	BRC, ABG, ISO14001, HACCP
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	17 godina; izvoz u 42 zemlje Europa i Srednji i Daleki istok (najznačajnije tržište Njemačka)



HIPP Croatia d.o.o. je proizvođač visokokvalitetne dječje hrane iz organskog i konvencionalnog uzgoja.

Naši proizvodi rezultat su suvremenih znanstvenih spoznaja, visoke tehnologije, stroge kontrole i dugogodišnjeg iskustva u prehrambenoj industriji. Pogon je smješten na prostorima netaknute prirode, u centru Banovine, u Glini. Proizvodnjom dječje hrane bavimo se od 1998., a intenzivni rast tvrtke započinje 2001. kada HIPP Croatia postaje dijelom HiPP Grupacije.

Ulaganjima u tvrtku napredak se tijekom godina postizao na svim područjima: proizvodnji, kontroli, razvoju, širenju tržišta, broju zaposlenih, izvozu i ugledu tvrtke. HIPP Croatia je danas moderna tvrtka koja prati trendove u prehrambenoj industriji i svojim udjelom

na europskom i svjetskom tržištu zauzima značajno mjesto u proizvodnji cerealne dječje hrane. Radi se na principima dobre proizvođačke prakse i trenutno važećim svjetskim trendovima. Ugradnjom visokokvalitetnih sirovina u svoje proizvode, kontrolom svake faze procesa, stalnim školovanjem i usavršavanjem ljudskih resursa, te nadogradnjom sustava, HIPP Croatia d.o.o. osigurava svoj put do sigurnog proizvoda i zadovoljnih potrošača. Izvozi se više od 99,6% proizvoda u više od 40-tak zemalja svijeta, s više od 170 artikala.



U budućnosti su planirana dodatna ulaganja što će dovesti do povećanja proizvodnih kapaciteta, a samim time i broja zaposlenih.

Nagrade koje smo osvojili tijekom godina su sljedeće:

- Plaketa „Zlatna kuna” za najuspješnije srednje trgovačko društvo u Hrvatskoj u 2011.
- Nagrada Hrvatske gospodarske komore za Društveno odgovorno poslovanje u kategoriji srednjeg trgovackog društva u Hrvatskoj u 2012.
- Povelja za poticanje i primjenu kvalitete u hrvatskom gospodarstvu (HDK u 2013.) za srednje poduzeće
- Plaketa “Kristalna kuna” za najuspješnije srednje trgovacko društvo u Sisačko-moslavačkoj županiji 3 godine zaredom (2006., 2007. i 2008.)
- Plaketa “Zlatna kuna” za najuspješnije srednje trgovacko društvo u Sisačko-moslavačkoj županiji (2003., 2004., 2006., 2007., 2008., 2012., 2013. i 2014.)
- Nominacija za “Zlatnu kunu” za najuspješnije srednje trgovacko društvo u Hrvatskoj
 - 2004. – među 3 najuspješnije tvrtke
 - 2005. – među 5 najuspješnijih tvrtki
 - 2006. – među 5 najuspješnijih tvrtki
 - 2012. – među 5 najuspješnijih tvrtki
- Nagrada Međunarodnog ekonomskog foruma Perspektive „Stvaratelji za stoljeća“ za 2015. godinu - priznanje za doprinos razvoju poduzetništva u Srednjoj i Jugoistočnoj Europi



BADEL d.o.o.

Quirinova 8, 44 000 Sisak
Telefon: +385 44 523 186
Telefax: +385 44 523 187
E-pošta: badel@badel.hr
Web: <http://www.badel.hr>

Odgovorna osoba:	Ante Todorić
Kontakt osoba	Danijela Dujmović
Godina osnivanja:	1998.
Broj zaposlenih:	27
Djelatnost:	Proizvodnja alkohola, alkoholnih pića i octa
Certifikati i licence:	/
Broj godina u izvozu Najznačajnija tržišta	17 godina izvoza Slovenija, Makedonija, BiH, Švicarska, Slovačka

U ožujku 2011. **BADEL d.o.o.** kupuje tvrtku **SEGESTICA d.o.o.** u stečaju, proizvodni pogoni objiju kompanija se sjedinjuju, te BADEL u potpunosti prebacuje svoju proizvodnju iz Sesveta u Sisak i revitalizira nekadašnje pogone SEGESTICE. Instalirani proizvodni i tehnološki kapaciteti omogućavaju kvalitetnu proizvodnju octa, jakih alkoholnih pića i uslužnu proizvodnju privatnih robnih marki u oba segmenta.

Tradicija duga više od 80 godina danas čini BADEL cjelovitim proizvođačem koji se sustavno razvija i predvodi trendove u segmentu octa i jakih alkoholnih pića. Osobit uspjeh na tržištu postižu artikli prepoznatljivog assortimenta octa KISKO, VODKE TROJKE te octa i jakih alkoholnih pića SEGESTICA, kao i naša industrijska ponuda u tim segmentima.



SWISSLION d.o.o.

Marijana Cvetkovića 2, 44 010 Sisak

Telefon: +385 44 840 232

Telefax: +385 44 840 233

E-pošta: info@swisslion.hr

Web: <http://www.swisslion.hr>

Odgovorna osoba:	Miroslav Jovičić
Kontakt osoba	Igor Lovreković
Godina osnivanja:	2008.
Broj zaposlenih:	13
Djelatnost:	Proizvodnja, uvoz, veleprodaja i distribucija konditorskih drugih prehrabnenih proizvoda. Keksi, čokolade, bomboni, grickalice (snack), voćni sokovi, gotova jela, paštete, juhe. Eurocrem namaz i Eurocrem blok
Certifikati i licence:	HACCP, HALAL
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	7 godina Njemačka, Austrija, Irska



Spuga-K d.o.o.

Vinkovačka 2, 44 320 Kutina

Telefon: +385 44 669 200

Telefax: +385 44 669 240

E-pošta: lonia@lonia.hr

Web: <http://www.lonia.hr>

Odgovorna osoba:	Krste Tomislav Jaram
Kontakt osoba	Matea Jaram
Godina osnivanja:	1996.
Broj zaposlenih:	79
Djelatnost:	pekarstvo slastičarstvo vinarstvo - sorte škrlet, graševina, rajsni rizling, chardonnay, sivi pinot
Certifikati i licence:	Certifikat HU13/6869 (HACCP)
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/

Od svoga osnutka od 1998. godine pa do danas, **Spuga-K d.o.o.** postala je sinonim za tradiciju i kvalitetu svježe pečenog kruha i ostalih pekarskih proizvoda u regiji. Tijekom godina bila je sprema odgovoriti na brze promjene u društvu te je rasla, razvijala se i mijenjala u skladu s trendovima uz zadržavanje tradicionalne pripreme proizvoda od najboljih sastojaka. Ozbiljnost i veličinu tvrtke potvrđuje i investicijska kupovina Bjelovarske Gradske pekare d.o.o., u prosincu 2013.godine tako da se proizvodi trenutno proizvode u dva pogona – Kutina i Bjelovar. Od početka rada Gradska pekara rasla je i razvijala se zajedno s Gradom Bjelovarom i okolicom kao njegov sastavni i nezaobilazni dio. Od male pekare, Gradska pekara narasla je u modernu pekaru prepoznatu po uspješnom spajanju tradicije sa suvremenim pekarskim trendovima.

Put od pažljivog izbora sastojaka pa do izrade i pečenja vrhunskog proizvoda dugotrajan je proces ali da bi svi naši proizvodi imali savršenu kvalitetu, veliku pozornost pridajemo cijelom procesu, a posebno procesu pečenja koji mora biti savršen. Visoka kvaliteta proizvoda uz predan trud naših vrijednih pekar rezultat je i uvođenja sustava kontrole sigurnosti hrane. S



ciljem ostvarenja visoke kvalitete i zdravstvene ispravnosti proizvoda uveden je sustav HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) koji predstavlja sustav kontrole sigurnosti hrane u svim fazama procesa njene proizvodnje i distribucije.

U svakodnevnoj bogatoj ponudi kupcima se nudi više od 150 vrsta kruha, peciva, slastica i ostalih pekarskih proizvoda. Pekačka svakodnevno opskrbljuje prodavaonice trgovčkog društva Lonia iz Kutine (na području Kutine i okolice, Popovače, Ivanić Grada, Bjelovara, Novske, Garešnice, Nove Gradiške, Siska i okolice, Petrinje, Lekenika, Hrvatske Kostajnice, Gline, Topuskog, odnosno cijele Banovine, Bjelovara te Zagreba i okolice). U Bjelovaru posluju i 4 specijalizirane pekarnice Gradske pekare na frekventnim mjestima (Korzo, Kaufland, tržnica i bolnica), što dokazuje da smo poznati gradski brend s ponosom preuzeli i nastaviti ćemo ga usavršavati na radost vjernih Kupaca. Osim Loničkih pekarskih proizvoda isporučuju se redovito i posebnim kupcima kao što su škole, dječji vrtići, učenički domovi, domovi za starije osobe, kaznionice, bolnice.

Osim proizvodnje velikog broja kvalitetnih pekarskih proizvoda, s kojima smo se već visoko pozicionirali na navedenim područjima, vrlo smo ponosni i na vina iz Moslavačkog kraja, proizvedena u obiteljskom podrumu Jaram.

Osim kvalitetne Graševine, Rajnskog rizlinga, Chardonaya i Sivog pinota, iznimna nam je čast pohvaliti se i s prvim vrhunskim Škrletom - višestrukim pobjednikom izlože vina VinaMoslavine.

Za one manje upućene u vina, Škrlet je autohtona moslavačka sorta koja se sve brže penje ljestvicama enološkog svijeta, a mi ne propuštamo priliku preporučiti ju svim vinoljupcima i izvan županije.

Do svega što je danas postignuto zaslužna je samo jedna misao, a to je iskrena strast prema pekarstvu i vinarstvu kao i vjernost prema potrošačima.





PROMIGO d.o.o.

Poslovna zona 1/10, 44 320 Kutina

Telefon: +385 44 625 959

Telefax: +385 44 625 969

E-pošta: promigo@promigo.hr

Web: <http://www.fino-cafffe.hr>

Odgovorna osoba:	Zdravko Plehaček
Kontakt osoba	Zdravko Plehaček
Godina osnivanja:	1994.
Broj zaposlenih:	7
Djelatnost:	Prerada čaja i kave Proizvodni asortiman: kava, pržena kava, instant kava, instant mješavine na bazi kave, instant cappuccino, mljeko za kavu.
Certifikati i licence:	HACCP
Najznačajnija tržišta	domaće



PROMIGO d.o.o. je tvrtka u 100% privatnom vlasništvu osnovana 1994. godine s temeljnom djelatnošću prerade kave i proizvodnje proizvoda na bazi kave. Sjedište tvrtke i proizvodna jedinica se nalaze u industrijskoj zoni grada Kutine.

Od 2006. godine u proizvodnji se primjenjuje HACCP sustav koji potvrđuje visoke standarde u kontroli ispravnosti proizvoda.

Postojeći proizvodni asortiman su pržena i mljevena kava, cappuccino, instant kava, bjelilo za kavu i instant mješavine na bazi kave. Uz vlastite robne marke "GOLD KAVA", "GOLD CAPPUCCINO" i "FINO", tvrtka se ujedno bavi proizvodnjom privatnih robnih marki za druge subjekte.



VINARIJA TRDENIĆ d.o.o.



Trnovka 28, 44 317 Popovača
 Telefon: +385 98 216 870
 Telefax: +385 44 520 096
 E-pošta: vinarija@vinarija-trdenic.hr
 Web: <http://www.vinarija-trdenic.hr>

Odgovorna osoba:	Tomislav Trdenić
Kontakt osoba	Tomislav Trdenić
Godina osnivanja:	2011.
Broj zaposlenih:	2
Djelatnost:	proizvodnja vina: Škrlet, Graševina, Pinot bijeli, Pinot sivi, Purtugizec, Cabernet Sauvignon, ugostiteljstvo
Certifikati i licence:	/
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



VINARIJA TRDENIĆ je nastala prije petnaestak godina kao nastavak tradicije stare više od jednog stoljeća u vinogradarstvu i vinarstvu. I danas kao i nekad, svi članovi obitelji od najstarijeg do najmlađeg člana uključeni su u procese rada, stvarajući poticajnu i ugodnu radnu sredinu u kojoj se njeguje vinarski i vinogradarski duh.

Prvi koraci vinarije započeli su obradom oko pola hektara vinograda s 1.500 čokota, koji joj je donosio oko 2.000 litara vina godišnje. Danas se obrađuje 16 hektara vinograda s preko 85.000 čokota vinove loze i posjeduje podrum kapaciteta 100.000 litara.

U Vinariji Trdenić možete opušteno uživati u degustaciji vina i jela uz predivan pogled na Lonjsko polje. Iskustvo koje ponesete sa sobom okrepljujući djeluje na duh i tijelo, a uspomene na Graševinu, Pinot sivi, Pinot bijeli, Rajnski rizling, Traminac, Purtugizec, Cabernet Sauvignon i autohtonu sortu Škrlet još dugo evociraju bajkovitu povijest i kulturu koja obavija Moslavini.



Moslavina je poznati vinogradarski kraj, a vinograde su na ovom području sadili Traćani, Iliri i Kelti. Rimsko doba, kada se Moslavina jače naseljava obilježava novi val sadnje loze, posebno za cara Claudia, pa se i danas vjeruje da je ime Moslavina inačica rimskog naziva Mons Claudius. Vina ovoga kraja poznata su u Beču i Zagrebu već sredinom 19. stoljeća. Razvoj suvremenog vinogradarstva obilježila je Hrvatska vinarska zadruga osnovana u Voloderu 1913. Vinarstvo Moslavine danas temelji se na privatnoj inicijativi mnoštva malih i nekoliko većih vinara.



Moslavina je domovina autohtonih vina Moslavac i Škrlet koji je ujedno najkvalitetniji i najtraženiji. Od ostalih sorti vina najpoznatiji su Pinot bijeli, Graševina i od crnih Frankovka. Vinske ceste između Popovače i Kutine nude u brojnim kletima degustaciju i prodaju svojih vina u buteljama ili izravno iz bačve. Posjet vinskim cestama Moslavine nudi poseban doživljaj i zasigurno će ostati u sjećanju svakome tko posjeti ovaj vinorodni kraj u zagrljaju Lonjskog polja i trsnog gorja.



Osim uživanja u vinima, ponosni vlasnici nude i zakusku od domaćih specijaliteta u sklopu restorana Voloderska klet Trdenić.



VOLODERSKA KLET poznato je volodersko odredište čija povijest seže do vlastelinske obitelji Erdody i osnivanja Hrvatske vinske zadruge. Nakon II. svjetskog rata klet preuzima Seljačka zadruga, a od 1950-ih tvrtka Moslavačko vinogorje.

Obitelj Trdenić nastavlja njegovati bogatu tradiciju ove gastronomski destinacije, smještene na brdima iznad Volodera u kojoj se još od Erdodyjevih ponosno pokazuje kvaliteta vinogradarstva i mami posjetitelje ukusnim moslavačkim delicijama. Uz kapacitet vanjske prostorije od 30 mjesta i znatno većim interijerom koji može ugostiti do 100 osoba uz osiguran prostran parking, ovo pitoreskno zdanje u najizvornijem ambijentu svakako vrijedi posjetiti te se uz najavu malo okrijepiti ili degustirati vrhunska vina.



GEN d.o.o.

Staro Pračno, I. lijevi odvojak 1, 44 000 Sisak
 Telefon: +385 44 720 166
 Telefax: +385 44 720 166
 E-pošta: info@gen.hr
 Web: <http://www.gen.hr>

Odgovorna osoba:	Mirjana Malogorski
Kontakt osoba	Mirjana Malogorski
Godina osnivanja:	2004.
Broj zaposlenih:	2
Djelatnost:	Proizvodnja dodataka prehrani na bazi ljekovitog bilja, prema raznim zdravstvenim tegobama
Certifikati i licence:	Dozvole Ministarstva Zdravlja, Zavoda za javno zdravstvo RH
Najznačajnija tržišta:	domaće

Tvrtku **Gen d.o.o.** osnovale su 2004. g. Mirjana i Helena Malogorski. Ideja o osnivanju tvrtke proizašla je iz želje da se osobno iskustvo zdravog života prenese na širu populaciju. Trud i misija poslovanja ove firme, rezultirali su mnogobrojnim svjetskim nagradama za inovativnost i kvalitetu jedinstvenih proizvoda.

Osnovna misija ovog inovativnog poslovnog pothvata je ponovo približiti čovjeka prirodi te pomoći nje upravljati svojim zdravljem i vitalnošću.

Svi proizvodi ove tvrtke proizvedeni su na bazi svježeg certificiranog ljekovitog bilja, i kao takvi su idealni za osobe koje vode ubrzan način života i koje žele konzumirati 100% prirodne dodatke prehrani, bez štetnih nuspojava.

Tvrtka aktivno razvija poslovnu suradnju s hrvatskim i inozemnim organizacijama, čime se doprinosi visokom poslovnom nivou, ali i razvijanju socijalne osjetljivosti.



Vesna
kolaci



VESNA KOLAČI d.o.o.

Zagrebačka 123, 44 272 Lekenik

Telefon: +385 44 772 608

E-pošta: info@vesna-kolaci.hr, vesna.kolaci@gmail.com

Web: <http://www.vesna-kolaci.hr>

Odgovorna osoba:	Vesna Zgurić
Kontakt osoba	Vesna Zgurić
Godina osnivanja:	2009.
Broj zaposlenih:	4
Djelatnost:	Proizvodnja kruha, peciva, svježe tjestenine, kolača i torti
Certifikati i licence:	HACCP
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



'Vesna kolači' je mala obiteljska firma koja se bavi proizvodnjom kolača i torti. Izrađuju vrhunske slastice koje su spoj tradicionalnih recepata i modernog načina pripreme. U proizvodnji koriste samo kvalitetne sastojke domaćih proizvođača. Nalaze se na državnoj cesti Sisak-Zagreb i prema narudžbama izrađuju kolače i torte za sve prigode.



CITY KEBAP d.o.o.

Katarine Zrinske 22, 44 250 Petrinja

Telefon: +385 44 813 630

Telefax: +385 44 813 628

E-pošta: info@citykebap.hr

Web: <http://www.citykebap.hr>

www.citykebap.hr

Odgovorna osoba:	Drago Gelo
Kontakt osoba	Nada Jurišić
Godina osnivanja:	2000.
Broj zaposlenih:	22
Djelatnost:	proizvodnja proizvoda od mesa i mesa peradi
Certifikati i licence:	HACCP
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	2 godine BiH, Slovenija

"City Kebap" je kao trgovački obrt **utemeljen 2000. god.** koji se bavi proizvodnjom prehrambenog proizvoda pod nazivom "City Kebap". Uz stručno usavršavanje kod vodećih njemačkih proizvođača Döner Kebapa. Primjenom višegodišnjeg iskustva i inzistiranjem na stalnoj kvaliteti proizvoda, "City Kebap" je postao tržišni lider u proizvodnji kebapa.



BETI TORTE I KOLAČI j.d.o.o.



Staro Pračno, Kupska ulica 22, , 44 000 Sisak
Telefon: +385 98 944 24 14
E-pošta: betitorteikolaci1@gmail.com

Odgovorna osoba	Elizabeta Brodarac
Kontakt osoba	Elizabeta Brodarac
Godina osnivanja	2014.
Broj zaposlenih	1
Djelatnost	Proizvodnja torti i kolača, specijalnost izrada macarona
Certifikati i licence	/
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta	/

Beti torte i kolači d.o.o. proizvodi i prodaje torte i kolače za sve prigode. Osim standardnih kolača u ponudi se nalaze i macaronsi, cake popsi, muffini, čokoladne lizalice, beze kore, pu-slice, čokoladne košarice, itd.



VINA ŠATOVIĆ j.d.o.o.

Jalševačka 16, 44202 Topolovac

Telefon: +385 99 817 20 30

E-pošta: vina.satovic@yahoo.com

Web: <http://www.oblizeki-satovic.hr>

Odgovorna osoba:	Marko Šatović
Kontakt osoba	Marko Šatović
Godina osnivanja:	2014.
Broj zaposlenih:	1
Djelatnost:	proizvodnja i prodaja vina, kušaonioca
Certifikati i licence:	/
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/

Vinarija Šatović svoje postojanje vuče još iz davne 1776. godine, kada je obitelj Šatović posjedovala brojne nasade vinograda na Moslavačkoj gori, te su oduvijek radili u poljoprivredi. Tako smo i mi danas, nakon mnogih generacija, koje su stvarale ovo božansko piće, nastavili tradiciju naših pradjedova u proizvodnji vina. Danas posjedujemo nešto malo vinograda, a kvalitetnu sirovину, pronalazimo u najboljim vinogradima Moslavine i Slavonije. Vinarija ima godišnju proizvodnju cca. 20.000 l kvalitetnog vina. Kako vodimo brigu o grožđu, za preradu u vino, tako smo sve svoje kapacitete i znanje ugradili u podrumarenje, gdje pronalazimo one najbolje note harmoničnosti u vinu i iz toga stvaramo vrhunsku kapljicu.

PROMES CVANCIGER d.o.o.

Krmelovac 104, 44 317 Popovača

Telefon: +385 44 570 367

Telefax: +385 44 571 985

E-pošta: promes-cvanciger@sk.t-com.hr

Odgovorna osoba:	Anastazija Šarar i Vlatka Cvanciger
Kontakt osoba	Anastazija Šarar
Godina osnivanja:	2014.
Broj zaposlenih:	35
Djelatnost:	klaonica i prerada mesa veleprodaja i maloprodaja usluga klanja i prijevoza
Certifikati i licence:	/
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



Promes-Cvanciger d.o.o. je mesoprerađivački pogon s dvadesetogodišnjom tradicijom, koji svoju preradu i proizvodnju mesa vrši u Sisku. Svoje proizvode distribuiru putem vlastitih trgovina u Sisku, Petrinji, Hrvatskoj Kostajnici, Glini, Popovači i Novskoj. Kontinuirano povećava proizvodni kapacitet, proširuje poslovanje i maloprodajnu mrežu.

Cijela proizvodnja u skladu je sa HACCP sustavom i pod stalnim veterinarsko-sanitarnim nadzorom, a konstantno se radi na unapređivanju i modernizaciji.

Pored klaonice raspolažu prostorom za rashladu i čuvanje svježeg mesa i mesnih prerađevina, a u pogonu prerade mesa proizvode polutrajne i trajne mesne prerađevine.

„Sisačka salama“ Promes-Cvanciger iz Siska uvrštena je na listu proizvoda koji nose oznaku „Izvorno hrvatsko“. Dugogodišnji rad, znanje i ljubav pretočeni u taj proizvod okrujeni su ovom prestižnom oznakom, oznakom vrhunske kvalitete i autohtonosti proizvoda. Oznaka ima posebnu vrijednost jer uključuje značajke tradicije ili razvojno istraživačkog rada te inovacija.



OPG Didulica

Kinjačka 23, 44 210 Sunja
Telefon: +385 91 880 2970, +385 91 345 4811
E-pošta: opgdidulica@gmail.com

Odgovorna osoba:	Radojko Didulica
Kontakt osoba	Marina Golub
Godina osnivanja:	2010.
Broj zaposlenih:	
Djelatnost:	uzgoj i prerada aronije, proizvodnja rakija i likera
Certifikati i licence:	ekološki uzgoj
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Didulica osnovano je 2010. godine s ciljem promicanja ekološkog uzgoja, prvenstveno aronije i sličnih, manje poznatih kultura na ovim prostorima te očuvanja starih kultura voća, povrća i žitarica uz primjenu novih znanja o ekološkom uzgoju i zdravoj hrani.

Gospodarstvo Didulica nalazi se u selu Kinjačka udaljenom 20-tak kilometara od Siska (područje Banije / Banovine) na dvije lokacije. Primarna kultura koju obitelj uzgaja je aronija s preko 2.000 sadnica. Ujedno se istražuje kako druge, manje poznate kulture za ovo područje uspijevaju u novom okolišu te je plan nastaviti s uzgojem i promicanjem onih koje se pokažu uspješnima.

Pored aronije, svake godine je na imanju bogat urod šljiva, krušaka i jabuka od kojih se proizvode rakija, pekmezi, marmelade i jabučni ocat. Aronija se dodaje mnogim proizvodima, što se pokazalo uspješnim u kombinacijama poput aromatiziranih rakija, likera i pekmeza. Na gospodarstvu se od aronije proizvode i sokovi i čajevi.



Biljke koje se uzgajaju na imanju nisu tretirane pesticidima niti herbicidima, a uzgoj podliježe ekološkom nadzoru tijekom prijelaznog razdoblja do dobivanja certifikata. Zaštita se provodi isključivo ekološkim metodama. Gotovi proizvodi ne sadrže umjetne aditive i konzervanse. Lokacija je također dovoljno udaljena od grada da nema opasnosti od zagađenja zraka, tla i vode.

S obzirom na manjak ekološki uzgojenih prehrambenih namirnica na tržištu te manjak bilja poput aronije koja je izrazito ljevkovita biljka, želja obiteljskog gospodarstva Didulica je obogatiti domaću proizvodnju korisnim kulturama i promicanje ekološkog uzgoj te ponuditi potrošačima veću mogućnost izbora prehrambenih namirnica iz provjerenog, domaćeg uzgoja.



OPG Mioković

Staro Pračno, Drenački put 40, 44 000 Sisak
Telefon: +385 91 548 7831
E-pošta: opg.kata@gmail.com

Odgovorna osoba:	Kata Mioković
Kontakt osoba	Kata Mioković
Godina osnivanja:	2007.
Broj zaposlenih:	1
Djelatnost:	Pčelarstvo – med, razni proizvodi od meda i pakiranja uz suvenire
Certifikati i licence:	da
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



OPG Mioković već dugi niz godina bavi se pčelarstvom. Osim meda u njihovoј paleti proizvoda je niz proizvoda na bazi meda - kreme, namazi, sokovi. „Standardni“ med je od bilja koje se nalazi na ovom području (bagrem, livadni, kesten, amorf...). Ostali proizvodi su med u saču, propolis, mješavina pelud-med-propolis, razno voće i orašasti plodovi u medu i još mnogo raznih kombinacija i okusa.

Proizvodi, po želji kupca, mogu biti pakirani u ukrasne kutije i stalke te niz kačkanih ukrasnih predmeta: nakit, košariće za staklene i ukrase za poklopce





OPG Marijana Radošević

Ivana Janka Štromara 9, 44 250 Petrinja
Telefon: +385 99 255 7140
E-pošta: opg-radosevic@mail.com

Odgovorna osoba:	Marijana Radošević
Kontakt osoba	Marijana Radošević
Godina osnivanja:	2012.
Broj zaposlenih:	1
Djelatnost:	Proizvodnja meda i pčelinjih proizvoda, izrada zimnice
Certifikati i licence:	<i>certifikat "Proizvodi hrvatskog seljaka"</i>
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



OPG Radošević njeguje dugogodišnju tradiciju pčelarenja. S pašnjaka u okolini Petrinje, daleko od gradske industrije i zagađivača, proizvodimo samo najkvalitetnije i prirodne proizvode, što potvrđuju i mnogobrojne nagrade za kvalitetu meda. Dobitnici smo nagrada

- "Zlatna pčela" za cvjetni med 2016. godine,
- "Zlatna pčela" za kestenov med 2015. i 2016. godine,
- "Zlatna pčela" za metvičin med 2016. godine,
- "Srebrna pčela" za bagremov med 2016. godine te
- "Brončana pčela" za amorfni med 2015. godine.

Posjedujemo i certifikat "Proizvodi hrvatskog seljaka".

Bavimo se pčelarstvom kao glavnom granom, ali uz to imamo i zimnicu i ostale poljoprivredne prerađevine poput suhih šljiva, kukuruznog brašna, oraha i sl.

OPG Verica Selanac

Crnac, Braće Bobetko 41, 44 010 Sisak
 Telefon: +385 44 532 239, +385 98 990 6753
 E-pošta: info@bucino-ulje.com
 web: www.bucino-ulje.com

Odgovorna osoba:	Verica Selanac
Kontakt osoba	Verica Selanac
Godina osnivanja:	2009.
Broj zaposlenih:	
Djelatnost:	proizvodnja hladno prešanog bučinog ulja Aurora, uzgoj buča i bučinih koštice
Certifikati i licence:	V-label.eu; odobrenje Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/

Naše obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo nalazi se u selu Crnac nedaleko Siska. Bučino ulje Aurora proizvodimo u našoj mini uljari vrhunskom tehnologijom hladnog prešanja iz najkvalitetnijih koštice buče golice koje sijemo na vlastitim oranicama.

Prvi smo u Sisačko-moslavačkoj županiji, a možda i u Hrvatskoj, započeli s proizvodnjom hladno prešanog bučinog ulja - novog, ukusnog i zdravog proizvoda kojeg je do tada bilo teško pronaći na našem tržištu. Imamo malu, ali ekskluzivnu proizvodnju pri čemu pomno pazimo na svaki korak u proizvodnji, od njive pa sve do stola.

Proces dobivanja ulja hladnim prešanjem je dosta spor, ali i kvalitetan. Bučino ulje Aurora se proizvodi na temperaturi nižoj od 50 °C pri čemu se bučine koštice ne prže i ne kuhaju, već se iz njih samo istiskuje ulje, što znači da su svi vitaminii minerali koje sadrže bučine koštice ostali sačuvani, a ulje ima blagi okus i miris po bučinoj koštici.

Pored redovitih mikrobioloških analiza, od početka proizvodnje bučinog ulja provodimo i detaljne analize ulja (osobito analize vitamina, minerala i masnokiselinskog sastava), koje nikada ne provodi ista ovlaštena institucija. Na taj način vjerujemo da dobivamo vjerodostojnije rezultate jer se provode neovisna istraživanja.





OPG Ivan Veselić

Novo Selo Palanječko, Vukovarska 24, 44 010 Sisak

Telefon: +385 91 600 54 39

E-pošta: opg.veselic@gmail.com

web: www.eko-veselic.com

Odgovorna osoba:	Ivan Veselić
Kontakt osoba	Tihana Veselić
Godina osnivanja:	2003.
Broj zaposlenih:	4
Djelatnost:	Proizvodnja i prerada voća i povrća
Certifikati i licence:	ekološka proizvodnja
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



Ponukani vremenom u kojem živimo i sve većim zagađenjem, odlučili smo barem malo pridonijeti očuvanju prirode i svojim primjerom potaknuti ljudе na razmišljanje o drugačijem, zdravijem i pravilnjem načinu života. Odlučili smo se za ekološki uzgoj voća i povrća. U ekološku proizvodnju smo krenuli 2005. godine sa uzgojem jagoda na svega 0,25 ha zemlje. Potaknuti zadovoljstvom naših kupaca koji su se oduševili prirodnim mirisom i okusom jagode, odlučili smo proširiti svoju proizvodnju. Danas obrađujemo 133 ha zemlje na kojima uzgajamo razno EKOLOŠKO VOĆE I POVRĆE, ali posjedujemo i stoku za vlastite potrebe kako bi cijelokupni prirodni ciklus bio zatvoren. Nadzorna stanica nam je Bioinspekt d.o.o. Cijelokupno gospodarstvo je pod ekološkim nadzorom i posjedujemo važeći eko certifikat za svaki proizvod, uključujući i prerađevine.

Na prvom Festivalu pekmeza, džemova i marmelade u Dubrovniku 2007. godine osvojili smo zlatnu medalju za naš Pekmez od šljive i srebrnu za Pekmez od šljive i zelene rajčice. Ponukani nagradom registrirali smo POGON ZA PRERADU VOĆA I POVRĆA u Novom Selu Palanječkom u okolini Siska gdje danas proizvodimo ekološke pekmeze, džemove, ajvar, pindur, grah s povrćem kao i razne sokove. Naši proizvodi se mogu kupiti direktno od nas putem naše internet trgovine (radimo dostavu u cijeloj Hrvatskoj) ili pronaći u prodavaonicama zdrave i domaće hrane u svim većim gradovima. Kroz jesen nas se mo-



že pronaći i na niz sajmova.

U Mužilovčici-selu lastavica obnovili smo Goranovu rodnu tradicionalnu posavsku kuću koja je dio kulturne baštine. Na imanju pružamo usluge smještaja u autohtonim posavskim sobama, tradicionalnu hranu pripremljenu od ekoloških namirnica, domaće eko sokove, rakije i moslavačko vino. Također je moguće organiziranje proslava i jednodnevnih izleta do 50 osoba te prezentacija i degustacija naših proizvoda u Kušionici ekoloških proizvoda gdje si svatko može kupiti zdravi, slatki poklon za svoju obitelj ili za vlastiti gastronomski užitak.

Kroz godine smo dobili niz nagrada i priznanja za svoj rad. Тако су 2011. godine na Festivalu pekmeza, džemova i marmelade brončanim medaljama nagrađeni Pekmez od šljiva i Džem od dunja. 2012. godine na sajmu Jesen u Lici održanoj u Gospiću dobili smo nagradu za Džem od dunja i Pekmez od tikve i jabuke. Osim toga iste godine je Sok od rajčice u Jutarnjem listu u rubrici „Zdrava hrana“ proglašen najboljim sokom od rajčice u Hrvatskoj (ocijenjen od strane potrošača). 2014. godine OPG Veselić se prijavio na projekt Zelena ideja te imao priliku biti odabran u 15 ekoloških poljoprivrednika diljem Hrvatske koji su dobili priliku za besplatnu marketinšku uslugu renomiranih marketinških agencija. Iste godine OPG Veselić proglašen je najboljim OPG-om u Sisačko-moslavačkoj županiji u projektu Zlata vrijedan. U kolovozu 2015. godine Ivan Veselić je proglašen najboljim mladim poljoprivrednikom u Hrvatskoj, te na Europskom parlamentu u Bruxellesu na proljeće 2016. godine naš projekt je proglašen najodrživijim od strane sponzora.





OPG Lovro Lenac

A.Tomulića 10, 44 430 Hrvatska Kostajnica
Telefon: +385 99 512 76 43
Faks: +385 44 851 090
E-pošta: opglovrolenac@gmail.com
web: www.opg-lenac.hr

Odgovorna osoba:	Lovro Lenac
Kontakt osoba	Lovro Lenac
Godina osnivanja:	2012.
Broj zaposlenih:	1
Djelatnost:	Ekološki rezanaci od sušene buče, brašno od heljde, pira, kestena
Certifikati i licence:	ekološka proizvodnja
Broj godina u izvozu, najznačajnija tržišta:	/



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Lovro Lenac nalazi se u Hrvatskoj Kostajnici i bavi se uzgojem buča, proizvodnjom sušenih buča i ostalih proizvoda od buča i kestena.

Proizvodnjom sušenih buča obitelj Lenac bavi se već više od 100 godina za vlastite potrebe, a svoje proizvode na tržište intezivno počinje plasirati od 2011. godine.

Sušene buče u Hrvatskoj Kostajnici poznate su pod nazivom „Kostajničke pletenice“ koje se jedu na Badnjak kao salata i obvezne su na blagdanskom stolu svake kostajničke obitelji. „Kostajničke pletenice“ su 2012. godine od strane turističke zajednice proglaštene suvenirom grada Hrvatske Kostajnice. Ime su dobile po tome jer su se tijekom ljetnih mjeseci buče rezale na široke rezance, zatim su se sušile na suncu i potom bi se splele u pletenice te čuvale do Božića iznad peći. Tada je to bila poslastica siromašnih obitelji, a danas je vrlo zdrava i skupa delikatesa.

Cijeli proces proizvodnje je vrlo zahtjevan i odvija se ručno na tradicionalni način - od guljenja, narezivanja do sušenja. Svježe buče sadrže oko 90% vode koja prilikom sušenja ispari ali se svi vitaminii i minerali zadržavaju. Da bi se dobio 1 kg sušenih buča potrebno je oko 40 kg svježih buča.



Buča ili bundeva, tikva je vrsta povrća koja ima nisku kalorijsku vrijednost i vrlo je pogodna za dijetalnu prehranu. Bogata je vitaminima, mineralima i antioksidansima. S manje od 100 kalorija po obroku, ona je odličan prilog i dodatak svakom jelu.

OPG Lenac trenutačno obrađuje 4 ha zemlje, a cilj im je svoje imanje proširiti na još 10 ha. Osim tradicionalnih sušenih buča, u svom assortimanu OPG Lenac nudi i kestenovo brašno.

Ovo obiteljsko gospodarstvo kao primjer dobre inovativne, održive i tržišno orijentirane poljoprivredne proizvodnje, iza sebe ima više nagrada, a najsvježija je ona za sedmog najbolje mladog poljoprivrednika u Hrvatskoj.



Kontakti:

HGK Županijska komora Sisak

Kranjčevićeva 16

44 000 SISAK

Tel: +385 (0)44 522 583

Fax: +385 (0)44 521 531

E-mail: hgksk@hgk.hr

Web: www.hgk.hr