



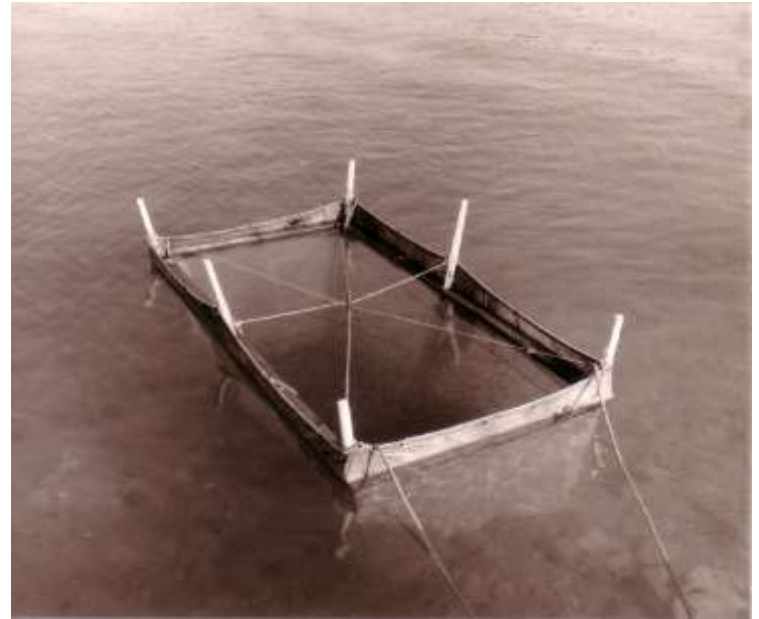
Uzgoj brancina i orade u RH,
sadašnje stanje i mogućnost
razvoja temeljem iskustva tvrtke
Cromaris d.d.

UKUPNA GODIŠNJA PROIZVODNJA BRANCINA I ORADE U HRVATSKOJ (2002 - 2012 godina)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
BRANCIN	1800	1500	1500	1800	2000	2500	2000	2800	3300	2775	2600
ORADA	700	1000	1000	1200	1500	1500	1500	2200	2200	1719	2400
Ukupno	2500	2500	2500	3000	3500	4000	3500	5000	5500	4494	5000

Početak uzgoja brancina i orade u Hrvatskoj

- Limski kanal 1976
- Novigradski zaljev 1979



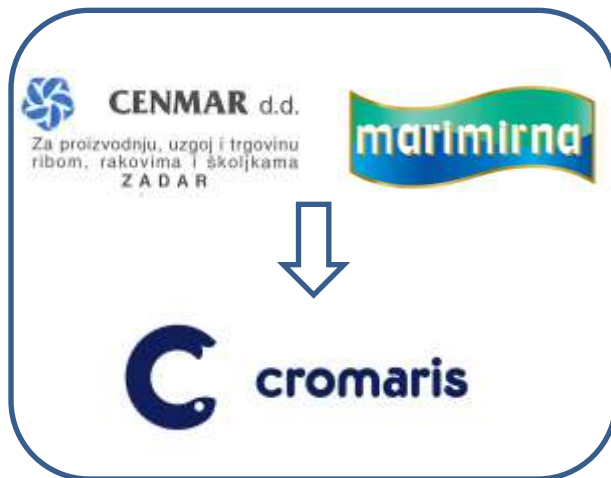
kavezni uzgoj



Cromaris



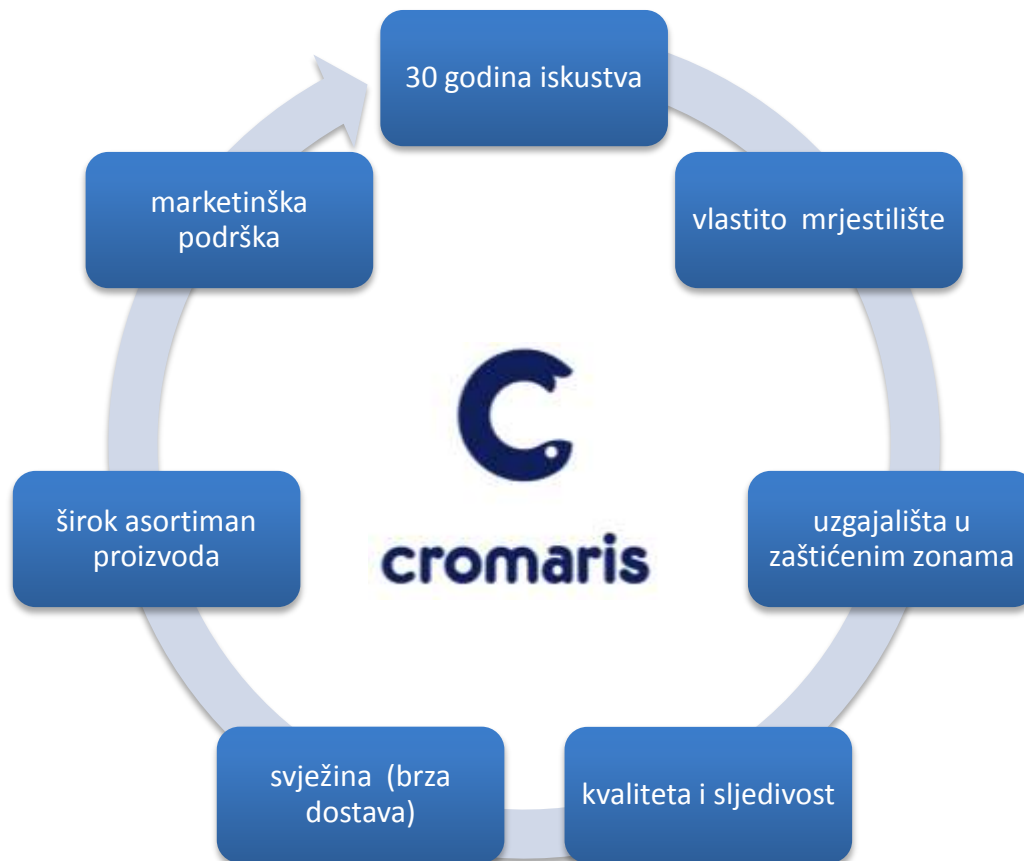
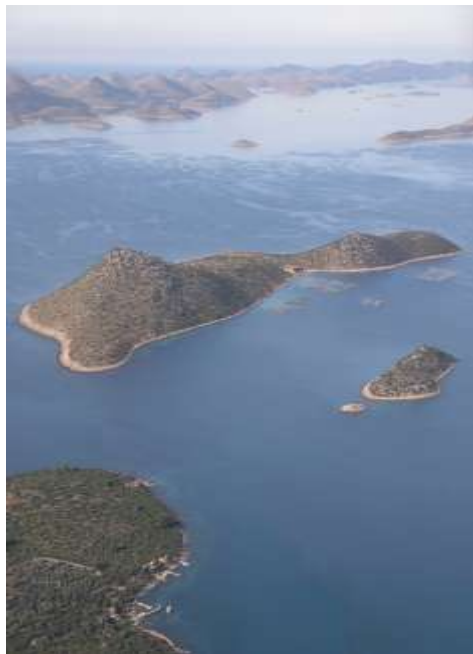
- Cromaris se bavi uzgojem preradom i prodajom svježe ribe , školjaka i ribljih prerađevina
- Cromaris je tvrtka nastala spajanjem pionira marikulture u Hrvatskoj i Europi, Cenmara, Marimirne i marikulture Istra koje su se uzgojem ribe bavili više od 30 godina
- svoje poslovanje vidimo kao misiju razvoja i širenja kulture zdrave i uravnotežene prehrane kroz konzumaciju ribe , ribljih proizvoda i školjakaša





Cromaris danas





brza dostava u neprekinutom hladnom
lancu- garancija svježine





- kao vodeći uzgajivač ribe u Hrvatskoj imamo odgovornost prema prirodi, zajednici i našim potrošačima.

- stoga smo se odlučili za kvalitetu proizvoda i prijateljski stav prema prirodi koji provodimo

- kontrolom okoliša
- kontrolom samog proizvoda
- kontrolom ulaznih sirovina
- kontrolom tehnološkog procesa

politika kvalitete, sigurnosti hrane i zaštite okoliša

Cromaris d.d. svojim načinom upravljanja osigurava:

- djelotvornu internu i vanjsku komunikaciju po pitanju integriranih sustava upravljanja
- resurse i edukacije potrebne za provedbu ove politike
- usklađenost sa svim zakonskim zahtjevima i zahtjevima kupaca
- procjenu djelotvornosti i usklađenosti s postavljenim ciljevima
- provođenje kontinuiranog poboljšanja integriranog sustava upravljanja



širenje palete proizvoda



Cromaris – svježe ribe i školjkaša



- svježi brancin, orada i hama
- pakirani brancin i orada u modificiranoj atmosferi koja produžuje svježinu ribe (čišćena i nečišćena riba)
- kamenice i dagnje iz parka prirode Limski kanal



Cromaris – delikatese



- **dimljeni fileti brancina i orade**, pripremljeni na tradicionalni način koristeći metodu toplog dimljenja uz upotrebu mediteranskog začinskog bilja.
- **marinirani fileti brancina i orade**, nisu termički obrađeni; pripremljeni su u mješavini mediteranskih začina; europski odgovor na japanski sushi
- naši proizvodi ne sadrže umjetne boje ni konzervanse

Svježe i zdravo
iz **Jadranskog mora**





aktivnosti marketinga





aktivnosti	komentar
Brendiranje proizvoda	svježe i zdravo iz Jadranskog mora
Certifikati	HACCP,ISO 9001, 14001, 22000, KOSHER Organski certifikati : Hrvatski Eko proizvod,EC, Bio Suisse
Istraživanje tržišta	Cromaris konstantno analizira tržište i nadopunjuje svoju bazu podataka. Neka od važnijih istraživanja su „Kontali” (europski izvještaj tržišta brancina i orade), „Omnibus: Navike potrošača”, „Promjena brand potpisa”, „Istraživanje Njemačkog tržišta”.
Prezentacija tvrtke prema klijentima	izrada promocijskih materijala (na 5 jezika), izrada company prezentacijskog videa, iskorak u prezentaciji tvrtke na inozemnim sajmovima, operativnih aktivnosti oslikavanja voznog parka, brendiranja prostorija tvrtke.
PR aktivnosti	gostovanje u televizijskim i radio emisijama, TV oglašavanja u kulinarskom TV showu „kod Ane”, u to vrijeme najpopularnijem kulinarskim showu.
www.cromaris.it	planirani redizajn weba u 2012. godini. redesign every year



kampanja	komentar
MASTERCHEF (2. sezona, Nova TV, 7 emisija)	Sudjelovanje u najgledanijem kulinarskom showu u prime time terminu na najgledanijem TV kanalu. Sudjelovanje u showu će biti popraćeno održavanjem degustacija u trgovačkim centrima. Vrijeme emitiranja je od rujna do prosinca. Cromaris je zastupljen product placementom, brandiranim frižiderom u smočnici, posjetu ribarnici na Dolcu te jednoj cijeloj emisiji snimanoj u Maistrinom hotelu Lone.
„Fešta od ribe i mora uz Cromaris” na NARODNOM RADIJU	Nastavak radio kampanja na najslušanijem radiju u srcu sezone povezana sa održavanjem evenata u 6 gradova na Jadranskoj obali (19.7.-15.8.2012.). Promocija škole pripreme ribe u stanu i na roštilju s kuharem demonstratorom popraćena koncertima, nagradnim igrama itd.
Emisija „Tako lijepa..” (Nova TV, 2 emisije)	Sudjelovanje u dva moderna kulinarska putopisa gosp. Renea Bakalovića. Emisija se prikazuje u rujnu na Novoj TV. Suradnja s gospodinom Bakalovićem je ugovorno dogovorena te će se nastaviti i u drugim oblicima usmjerena na promociju Cromarisa u HORECA kanalu.
CROMARIS ČASOPIS: Masterchef od ribe 2	Priprema kuharice s Cromaris delikatesnim asortimanom potpisana od strane gosp. Renea Bakalovića usmjerena na potrošače i HORECA segment.
Pokretanje potrošačke stranice „www.comesipreparailpesche.it”	Pokretanje ambiciozne stranice usmjerene na potrošače u Italiji: Sadržaj je prilagođen onima koji žele saznati osnove pripreme ribe, ali i onima koji žele saznati više od samih osnova. Napravila bi se i poveznica QR koda i lokacije uzgoja ribe novim načinom etiketiranja ribe.
PRINT kampanja u specijaliziranim talijanskim časopisima i održavanje degustacija	Print kampanja usmjerena na veletrgovce i HORECA segment. Uz print kampanju promoviranja prednosti Cromaris ribe u odnosu na konkurenciju, uključene su i brojne PR aktivnosti i degustacije poznatim restoranima u pojedinim regijama Italije. Početkom godine Cromaris je opet uspješno sudjelovao na sajmovima Sapore i Seafood.



pregled asortimana – novi proizvodi

kampanja	komentar
‘ECOBBLUE’ – eko riba iz Limskog parka prirode	nasađena prva generacija organski uzgojene ribe, certificirano mrjestilište i uzgajalište
delikatesni namaz od brancina i orade	opremanjem pogona prerade ribe, otvara se mogućnost proizvodnje delikatesnih namaza od brancina i orade; u toku je izrada receptura
riblji temeljac brancina i orade	projekt iskorištavanja ostataka ribe iz procesa filetiranja ribe (kosti i glave); time bi se podigao postotak industrijskog iskorištenja ribe na 80% sa dosadašnjih 45%; finalni proizvod bi bio „domaći” riblji temeljac bez konzervansa namijenjen potrebama HORECA kanala.
svježi fileti	opremanjem prerade otvara se mogućnost plasmana svježih fileta
ZUBATAC	pokusni uzgoj; nasađene dvije generacije; prva prodaja očekuje se ovo ljeto

An underwater photograph showing a large school of small, silvery fish swimming in deep blue water. Sunlight filters down from the surface, creating a bright, shimmering effect at the top of the frame. The fish are arranged in a loose, diagonal pattern, moving towards the bottom right.

HVALA NA PAŽNJI