

ReproKolinska d.o.o.

Vorstellung und Verkaufsprogramm der Gesellschaft ReproKolinska GmbH

EINLEITUNG

REPRO Kolinska GmbH mit dem Sitz in Ljubljana ist die GesellschAFT, <http://www.reprokolinska.si/domov>, die für die Herstellung der Rohstoffe für Backwarenindustrie (Zutaten, Gemische und Konzentrate für die Vorbereitung verschiedener Brotsorten und Gebäcke) und teilweise auch für die Zuckerbäckerei spezialisiert ist. Das Unternehmen setzt die langjährige reiche Tradition in der Herstellung von Rohstoffen für Brotbäckerei und Backwarenindustrie in Slowenien fort. Seit der Gründung des Unternehmens war der Verkauf von Rohstoffen für Brotbäckerei und Backwarenindustrie vorwiegend auf den Markt von ehemaligen Jugoslawien orientiert. Noch heute ist die Gesellschaft in Kroatien, Serbien, Mazedonien und im geringeren Umfang auch in Bosnien u. Herzegowina anwesend. Der Geschäftsverkehr breitet sich auch ans Gebiet der Nachbarländer aus, vor allem nach Italien, Ungarn und Österreich.

TÄTIGKEIT UND PRODUKTKATEGORIEN

Das Unternehmen beschäftigt sich mit Herstellung und Verkauf der Produkte für Backwarenindustrie, vorwiegend Brot und Gebäck. Mit unseren Produkten versorgen wir hauptsächlich die slowenische Industrie (ca. 80%), doch wir sind anwesend auch auf den Märkten Kroatiens, Bosniens u. Herzegowinas und Serbiens. Die Finalprodukte umfassen zwei Grundkategorien, und zwar nach Sorte und Gebrauchszweck:

- Rohstoffe – Additive und Geschmackverbesserer für die Backwarenindustrie (Brot und Gebäcke);
- Rohstoffe – Gemische (100 %) oder Konzentrate (30 % - - 60%) für Backwarenindustrie und Zuckerbäckerei

Rohstoffe –Additive und Verbesserer für Brot- und Gebäckherstellung werden verwendet, um bessere Teigstabilität im Herstellungsprozess vom Brot und Gebäck zu erreichen, das Volumen zu vergrößern, die Struktur und Farbe der Brotkrume und Brotkruste zu verbessern und die Frische zu verlängern. Aktive Grundinhaltsstoffe von Verbesserern sind vor allem Emulgatoren und Enzyme. Sie können aber auch Ascorbinsäure, Sojamehl, Gluten und verschiedene Zuckersorten enthalten. Dieser Kategorie der Produkte können auch Pulvermilch, Milchsäure, Sauerteig und Zutaten für Frische zugemischt werden.

Zu den Rohstoffen für Backwarenindustrie zählen Gemische (100%) oder Konzentrate (30%-60%). Das sind Mischungen, die alle Inhaltsstoffe für die Herstellung von Brot -und Gebäckteig enthalten. Bei der Vorbereitung wird nur bestimmte Menge von Mehl (Option), Wasser und Hefe dazugegeben. Eine besondere, neue Linie von Produkten für die Herstellung von Brot und Gebäck, die keine Additive enthält (ohne E Zahlen), heisst VITA VIVIDA. Diese Produkte sind der Beitrag der Gesellschaft ReproKolinska zur Förderung des Gebrauchs der Produkte für eine gesündere Ernährung. Das Verkaufsprogramm der Gesellschaft umfasst Produkte aus sozusagen allen Sorten der »üblichen« Mehlen (Weizenmehl, Maismehl, Buchweizenmehl,

Roggenmehl, Hirsen-Mehl, Hafermehl...) und Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne,Kürbiskerne, Sesamkerne...), als auch die Mehle, die erneut auf dem Markt sind (Kamut-Khorasan-Weizen, Quinoa, Dinkel...)

Rohstoffe für Zuckerbäckerei umfassen Mischungen oder Konzentrate für die Herstellung von Krapfen, Biskuite, Cremeschnitten und charakteristischen Bäckereirohstoffen, wie Vanillezucker und Backpulver.

QUALITÄT, KÄUFER, TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG UND REFERENZEN

Qualität

Das Unternehmen ReproKolinska gewährleistet einen hohen Qualitätsgrad und vollkommene Rückverfolgbarkeit seiner Produkte. Ständige Überprüfung wird im eigenen Laboratorium, eigener Demonstrationsbäckerei und mit Hilfe der Einrichtungen mit Zertifikaten (Nationalinstitut für öffentliche Gesundheit für mikrobiologische und andere spezifische Prüfungen) durchgeführt. Alle Produkte verfügen über die nötige Dokumentation gemäss den EU Vorschriften.

Käufer

Das Unternehmen ReproKolinska GmbH liefert ihre Produkte den Bäckereien (Gross, - Klein – und Mikrobäckereien), die dann die Produkte in eigenen Geschäften verkaufen oder sie den Grosshändlern und Handelsketten weiterliefern. Zur Versorgung der Handelsketten ohne eigene Bäckereien kann man die Herstellung und Lieferung von einer ganzen Palette der Produkten über die dritte Bäckereigesellschaft organisieren.

Technische Unterstützung

Das Unternehmen ReproKolinska GmbH gewährleistet allen Käufern die entsprechende technologische und technische Unterstützung in der Phase der Vorbereitung in einer realen Zeit (On – Line), auf Wunsch des Käufers auch in seinen Räumen und mit seiner Ausrüstung, einschliesslich die Demonstrationsausführung des Backprozesses. Das ist besonders wichtig bei der Einführung von neuen Produkten. Die Grösse und die Organisationsform der Gesellschaft ReproKolinska GmbH gewährleistet eine hohe Stufe der Anpassungsfähigkeit und wegen eigener Produktion auch extrem kurze Reaktionszeiten.

Entwicklung

Die Gesellschaft ReproKolinska verfolgt die Technologietrends vom Gebiet der Backindustrie und Zuckerbäckerei. Die Gesellschaft verfügt über eigene Entwicklungsabteilung, deswegen kann sie selbstständig oder zusammen mit dem Käufer neue spezifische, einschl. exklusive Produkte entwerfen und entwickeln.

Referenzen

Das Unternehmen ReproKolinska liefert ihre Produkte den selbstständigen Bäckereien oder den Bäckereien der Handelsketten in Slowenien (zum B. Mercator Bäckerei Grosuplje GmbH, jetzt DON-DON, SPAR Slowenien, Mlinotest AG, Mlinopek AG, Bäckerei Hlebček GmbH, Bäckerei Brumat usw). In Kroatien und Serbien verkauft Repro Kolinska ihre Produkte über die ermächtigten Gesellschaften und Genossenschaften.

Ljubljana, Januar 2018