



Po ukusu prirode

## DVADESET GODINA DUGA TRADICIJA

Mlekara „Kuč Company“ je počela sa radom 1992. godine kao porodična mlekara i jedna je od prvih mlekara na području Šumadije. Mleko se prikuplja u selima centralne Šumadije i svakodnevno se u mlekaru slije preko 60.000 l mleka, dok je ukupan kapacitet mlekare 70.000 l dnevno.

Početak rada ove kompanije vezuje se za zanatsku radnju „Katuni“ koja je osnovana 1992. godine; prerađivala je dnevno jednu tonu mleka, a u asotrimanu je imala samo pasterizovano mleko i jogurt. U njoj su bili radno angažovani samo članovi porodice.

Godine 1993. ova zanatska radnja prerasta u preduzeće „Kuč Company“ koje od tada posluje kao društvo sa ograničenom odgovornošću. U periodu između 1994. do 2000. godine preduzeće je permanentno ulagalo u povećanje kapaciteta i modernizaciju opreme, a u proizvodni program se uvode novi kiselo-mlečni proizvodi (kiselo mleko i pavlaka) i paprika u pavlaci po kojoj ovo preduzeće postaje poznato.

U periodu od 2000. do 2008. godine preduzeće radi na diferenciranju postojećeg asortimana, počinje sa izvozom i sa svojim proizvodima ulazi u velike lance supermarketa. Usled navedenog, dnevna prerada mleka je porasla sa 23 tone 2003. godine na 40 tona 2009. godine.

U ovom periodu kompanija je obogatila (osvežila) postojeći proizvodni program kroz inoviranje dizajna i ambalaže proizvoda, a dobila je i novi vizualni identitet kroz promenu logoa kompanije.

Od tada pa do danas, kompanija se i dalje razvija i to kroz razvoj novih proizvoda i maloprodajne mreže, a ima i nove izvozne ugovore sa partnerima iz Rusije.



## PROIZVODNI PROGRAM

„Kuć Company“ proizvodi su tradicionalnog porekla i ukusa i predstavljaju krunu višegodišnjeg rada i iskustva u proizvodnji i preradi mlečnih proizvoda. Višegodišnje iskustvo, praćenje savremenih trendova u tehnološkim procesima i neprekidno ulaganje u savremenu tehnologiju stvorilo je paletu od preko 50 proizvoda. Postojeći proizvodni program čine sledeće grupe proizvoda:

- pasterizovano mleko
- kiselo-mlečni proizvodi
- mlečni namazi
- sirni namazi
- sirevi

Za proizvodnju kiselo-mlečnih proizvoda koriste se lipofilizovane, superkoncentrovane starter kulture koje proizvodu daju prijatan ukus, karakterističan za svaki tip proizvoda posebno. Asortiman ovih proizvoda je veliki, počev od više vrsta jogurta, preko kiselog mleka, do pavlake i milerama. Fermentisani proizvodi se pakuju u više vrsta ambalaže, kako bi zadovoljili želje i potrebe svih kupaca. Neki od proizvoda po kojima je kompanija poznata na tržištu jesu katunski kajmak, kremko i paprika u pavlaci. Katunski kajmak (mlečni namaz) i kremko (sirni namaz) u svom sastavu imaju visok sadržaj suve materije i mlečne masti čime obezbeđuju odličnu konzistenciju, a ukus i miris podsećaju na klasične proizvode kajmak i sir. Paprika u pavlaci, specijalitet kuće „Kuć Company“, je tradicionalni, autohton proizvod. Najbolje vrste blago ljute paprike somborke daju specifičan ukus i miris svežoj pavlaci. Karakteristično za ovaj proizvod, iako se radi u uslovima savremene industrijske proizvodnje, je odsustvo aditiva i konzervanasa, pa mu se sa pravom pripisuje slogan „po ukusu prirode“.

Ova kompanija osvojila je i proizvodnju sireva savremenom tehnologijom ultrafiltracije, kao i izradu proizvoda na bazi koncentrata mleka (feta, namazi, itd.). Nastojeći da se na pravi način prilagodi stalnim promenama, velikoj konkurenциji na tržištu i da adekvatno odgovori na zahteve potrošača, mlekara se strateški opredelila i za razvoj novih proizvoda. Od planiranih novih proizvoda, već se proizvode kačkavalj, beli kriška srevi (mladi i zreli) kao i pekarski sir, a dalje se planira proizvodnja slatke i neutralne pavlake, kao i surutke.



## KVALITET KAO PRIORITY

Kompanija je definisala svoju poslovnu politiku, gde je jasno istakla da joj je kvalitet prioritet. Pridržavajući se Pravilnika o kvalitetu mleka i mlečnih proizvoda, kompanija definiše deklaraciju u skladu sa standardima koji ispunjavaju uslove za tržište EU, kao i ostala tržišta.

Kvalitetu proizvoda se poklanja velika pažnja jer se na osnovu kvaliteta proizvoda sagledava kvalitet preduzeća. „Kuć Company“ u sopstvenim laboratorijama vrši kompletну internu hemijsku i mikrobiološku kontrolu svežeg mleka i gotovih proizvoda. Kvalitet i kontrolu takođe prate tri eminentne institucije u Republici Srbiji, sa kojima kompanija ima ugovor (Veterinarski specijalistički institut Jagodina, Zavod za zaštitu zdravlja Kragujevac, Zavod za mlekarstvo Beograd). Svojom stalnom kontrolom proizvoda, ove institucije potvrđuju ispravnost, visok kvalitet i standard proizvoda. Potvrda dobrog kvaliteta su mnogobrojne medalje osvojene na Novosadskom Sajmu.

Savremeno tržište zahteva od svojih isporučilaca ne samo dobar kvalitet, već i određeni dokaz o dugoročnoj doslednosti tog kvaliteta. Bitna podrška uzajamnog poverenja između proizvođača i kupca i dokaz kvaliteta poslovanja su međunarodni standardi kvaliteta. Zato se mlekara „Kuć Company“ opredelila i uvela ISO 9001 : 2000 kao i HACCP koji je preduslov za poslovanje na svetskom tržištu, IFS SERTIFIKAT za proizvodnju, pakovanje, skladištenje i distribuciju svežeg sira kao i GOST SERTIFIKAT za izvoz na rusko tržište.



## BRIGA O POTROŠAČIMA

Naša najveća snaga je upravo neprestana briga za naše potrošače i njihove potrebe.

Mlekara u srcu Šumadije ostala je verna svojim potrošačima i zadržala je ono po čemu je prepoznatljiva, a to je kvalitet. Naši kupci uzvraćaju nam lojalnošću i uživanjem u proizvodima koji su „po ukusu prirode“.



## BRIGA O POTROŠAČIMA

Naša najveća snaga je upravo neprestana briga za naše potrošače i njihove potrebe.

Mlekara u srcu Šumadije ostala je verna svojim potrošačima i zadržala je ono po čemu je prepoznatljiva, a to je kvalitet. Naši kupci uzvraćaju nam lojalnošću i uživanjem u proizvodima koji su „po ukusu prirode“.



## MLEKO

Mleko je proizvod mlečne žlezde različitih vrsta sisara (krava, koza, ovaca), predodređen za ishranu mladog organizma jer sadrži skoro sve materije potrebne za razvoj i rast. Mleko je univerzalna namirnica koju možete koristiti u pripremi većine jela, od slanih do slatkih, i s kojom možete započeti i završiti dan.

Mleko se pije već 10.000 godina, a kroz istoriju je u mnogim civilizacijama bilo visoko cenjeno. Prodaje se u nekoliko varijanti, zavisno od udela mlečne masti, a na našem tržištu on iznosi od 0,01% do 3,5%.

Kravljе mleko dobija se od zdravih, dobro negovanih i ispravno hranjenih krava. Kvaliteta mleka zavisi od vrste krave, dobi, zdravlja i hranjenja životinje, od načina muže i postupka s mlekom nakon muže.

Mleko i mlečni proizvodi daju nam, osim belančevina, i lako svarljivu mast, šećer, mineralne materije, lipide, vitamine A i D, dakle veliku količinu hranjivih materija.



## ORGANIZACIJA I ZAPOSLENI

Kompanija trenutno ima 160 zaposlenih radnika, od toga 70% radi u proizvodnji dok ostatak čine menadžerski tim i administrativna služba.

Osnivač, vlasnik i generalni direktor je Jezdimir Kuč. Menadžerski tim čine rukovodilac sektora prozvodnje i razvoja, rukuvodilac komercijalne službe, rukovodilac kvaliteta, upravnik farme, rukovodilac sektora ekonomike i finansijskih poslova.

## IZVOZNA ORIJENTACIJA

Mlekara Kuč izvozi svoje proizvode na tržišta zemalja u okruženju: Makedonija, BiH, Crna Gora, a od 2011. i na tržište Ruske federacije.

Razvojem tehnologije i povećanjem proizvodnih kapaciteta planira se i povećanje izvoza na pomenuta tržišta i saradnja sa novim partnerima.





Kuč Company d.o.o.  
Zore Jovanović 17,  
34000 Kragujevac, Srbija  
[www.kuccompany.co.rs](http://www.kuccompany.co.rs)  
[office@kuccompany.co.rs](mailto:office@kuccompany.co.rs)  
[+381 34 30 40 70](tel:+38134304070)

SIEPA

AGENCIJA  
ZA STRANA ULAGANJA  
I PROMOCIJU IZVOZA