



OBJAVLJENO NA BLOGU RICHEMONT KLUBA

# DA LI JE PRODAJA HLEBA IZVODIVA PREKO INTERNETA?

Pre par meseci Međunarodni Richemont klub uvrstio je objavu bloga na svoju web stranicu sa ciljem pojašnjavanja osnovnih pojmove u pekarstvu i poslastičarstvu i radi prenošenja i širenja znanja temeljenog na istraživanjima sprovedenim u Richemont stručnoj školi u Lucernu i na lokalnim podacima i saznanjima dobijenim od Richemont klubova iz Evrope i Južne Amerike. Prevode stručnih tekstova moguće je pronaći na stranicama nacionalnih klubova pa tako i na web stranici hrvatskog Kluba <https://richemont.hr/hr/blog-hr>.

Čarls Darvin je rekao: "Najjača vrsta nije ona koja preživljava kao ni ona najinteligentnija, već ona koja najbolje reaguje na promene."

Trenutna situacija donela je složen scenario, posebno samozaposlenima i malim firmama. Mnogi su novonastalu situaciju prepoznali kao priliku za preusmeravanje poslovanja, prilagođavajući se vremenu u kojem trenutno živimo.

U devedesetim godinama, mnoge firme su preusmerile poslovanje unutar svojih delatnosti; jedne iz nužde, a druge prepoznavši priliku za širenjem. Sve su doživele značajan rast: ZARA u svetu mode, NH u hotelijerstvu, IKEA u uređenju kuća i ING u bankarstvu. Navedene firme samo su neki od primera. Dvadeset godina kasnije, za vreme krize 2008., NINTENDO je izumeo konzolu za video igre izbacivši na tržište "Wii", a APPLE je izumeo mobilni telefon "iPhone".

Uzveši u obzir da se proteklih godina prodaja hleba znatno smanjila, svesni smo kako zdravstvena kriza može još nega-

tivnije uticati na našu delatnost. Svet pekarstva je svedok zatvaranja brojnih pekarskih firmi u svega nekoliko nedelja za vreme karantina, najviše zbog prekida rada velikih subjekata u svetu ugostiteljstva i restorana. Oni u manjini uspeli su da nastave poslovanje prilagodivši se kupcima.

## Pekarstvo je deo primarnog sektora koji osigurava snabdevanje stanovništva hranom.

Da li bi pekarskoj delatnosti trebalo osigurati garanciju protiv zatvaranja ili pada prodaje? Pitamo se postoji li alternativa koja bi sprečila negativan uticaj zdravstvene krize, kako danas tako i u budućnosti. Možemo li se ugledati na druge firme i delatnosti koje su uspešno preusmerile svoje poslovanje u prošlosti? Da li je prodaja hleba izvediva preko Interneta?

Upoznati smo sa prednostima Internet mreže i promenama distribucijskog sistema, budući da većina nas kupuje

preko Interneta. Ko još nije rezervisao hotelsku sobu preko Interneta ili kupio proizvod na Amazonu? Ko nikada nije koristio aplikaciju za proveru vremena ili Google adrese? U osnovi, alati su već dostupni, samo ih je potrebno prilagoditi našoj delatnosti.

E-trgovina ili prodaja robe preko Interneta smanjuje troškove, povećava lojalnost i doseg kupaca, pruža sigurnost prodavcu i kupcu, olakšava isporuku proizvoda i povećava prosečnu potrošnju kupaca.

Osim toga, internet prodavnice su otvorene za javnost 24 sata dnevno, nemaju geografska ograničenja, povećavaju broj kupaca, omogućavaju istraživanje kupaca i njihovog ukusa, povećavaju vidljivost poslovanja i stvaraju zajednice.

Svaka firma ima mogućnost da kreira sopstvenu internet stranicu sa internet prodavnicom ili da se pridruži zajedničkoj platformi koja nije ništa drugo nego internet stranica koja centralizuje sve funkcionalnosti povezane sa internet prodajom,



čineći sve svoje mogućnosti dostupne različitim korisnicima.

Konkretno - govorimo o stvaranju mrežnog tržišta.

Marketplace je engleski pojam koji se odnosi na tržište na kom korisnici pružaju informacije o proizvodima i zalihamama, a transakcije sprovodi vlasnik sistema. Najpoznatija korišćena internet tržišta širom sveta su Airbnb, Alibaba i Amazon.

Prodavac povećava svoju internet prisutnost i vidljivost uvrštavanjem u mrežno tržište, čime štedi na resursima potrebnima za stvaranje i održavanje sopstvene internet stranice sa onlajn prodajom. Pored toga, poboljšava pozicioniranje u pretraživačima jer mrežno tržište ima više "klikova" od pojedinačne internet lokacije. To bi bio dodatni prodajni kanal, koji bi takođe dao veću verodostojnost uvrštavanjem na popis nacionalnih pekara.

Da biste započeli posao na mrežnom tržištu, nužno je definisati poslovni plan

koji će odrediti proizvode za prodaju, strategiju distribucije proizvoda i kupce i prodavce (B2B - Business-to-business, B2C - Business-to-consumer). Ako se odlučite za direktnu distribuciju svojih proizvoda, znači da ćete biti zaduženi za neposrednu prodaju potrošaču, što možete učiniti putem internet prodavnice ili mrežnog tržišta.

Dve najčešće opcije distribucionog kanala za pekarstvo:

1. Firma upravlja prevozom proizvoda sa sopstvenim zaposlenim i logistikom. Roba se obično nalazi u centralnom skladištu i drugim lokalnim sekundarnim skladištima.
  2. Ugovorena je spoljna usluga dostave, kao što su DHL ili UPS koji su odgovorni za prevoz robe. Ovde su takođe potrebna među ili lokalna skladišta. U ovom slučaju štedi se na osoblju i prevozu, iako je potrebno odricanje od kontrole nad
- Da li smo vas podstakli na razmišljanje o mrežnom tržištu pekara u vašoj zemlji? Mislite li da bi prodaja zdravog hleba preko Interneta mogla pozitivno da utiče na vaše poslovanje?

aspektima koji osiguravaju pravovremenu i pouzdanu isporuku.

U oba slučaja, troškove distribucije, koji se dodaju na prodajnu cenu, snosili bi potrošači. Kako bi troškovi distribucije potrošačima bili pristupačniji i zanimljiviji, preporučuje se da budu dodai na količinu kupovine. To znači sledeće: što su veće količine i troškovi kupovine, niži su troškovi distribucije. Nije isto naplaćivati 1,5 evra troškova distribucije na jedan komad ili na šest komada hleba. Ako, međutim, uz šest komada hleba kupac kupi i 12 peciva i 6 kroasana, postoji mogućnost odricanja od troškova distribucije zahvaljujući velikoj količini prodaje.

Ako biste započeli posao na mrežnom tržištu, nužno je definisati poslovni plan



MART 2021

15 PON 16 UTO 17 SRE

Digitalno izdanje

## PRIDRUŽITE SE PROMENAMA

Prva digitalna platforma za Tržište Slatkiša

Za informacije molim vas kontaktirajte:

MZ CONSULTING & FAIRS, Regional Advisors IEG For Alpe-Adria Region  
Alessandro Miele, Tel: +386 30761358  
Email: alessandro@mz-consulting.org website: www.mz-consulting.org

[sigep.it](http://sigep.it)



42. Međunarodni sajam zanatskog sladoleda, poslastičarstva, pekarstva i sveta kafe

Organizator:

ITALIAN EXHIBITION GROUP  
Providing the Future

U saradnji sa:

IEG, „MAPA DO SIGEPA 2022“  
U SLUŽBI SVETSKIH PREHRAMBENIH SERVISA  
SLATKIŠA I KAFE:  
**POTPUNO DIGITALNO IZDANJE 2021. GODINE**

Umrežavanje, novi proizvodi, globalni uvid u raznovrsne proizvode i umetnički rad majstora u radionicama uživo: ovo su ključni poslovni aspekti izložbe koju je "Italian Exhibition Group" planirala za "Sigep Exp The Digital Experience" od 15. do 17. marta na inovativnoj platformi visokih performansi.

Sigep: slatko iskustvo izvan kuće postaje digitalno od 15. do 17. marta 2021. godine i ponovo počinje uživo od 22. do 26. januara 2022. godine. Vodeći evropski sajam zanatskog gelata, slatkisa, pekarstva i kafe zvanično objavljuje datume i format svog izdanja za 2021. godinu: "Sigep Exp The Digital Experience" objavio je mapu koju "Italian Exhibition Group" posvećuje industrijama deserta i kafe i koja se prostire kroz 2021. godinu i vodi nas do sajma uživo u januaru 2022. godine.

Akcija borbe protiv pandemije i vladine mere ne dozvoljavaju ni sajmove uživo ni mešane sajmove (uživo plus digitalno) u prvom kvartalu 2021. godine. Evoluirani lanci snabdevanja i tržišta zato imaju svoj preferencijalni komunikacioni kanal u digitalnom formatu, koji IEG ima izgrađen zajedno sa svim zainteresovanim stranicama sajma: izlagачima, posetiocima, udrugama, Italijanskom trgovinskom agencijom ITA i Medijskim partnerima iz svih sektora - koji prepoznavaju Sigep kao temeljnu referentnu tačku. Zato su potvrđeni martovski datumi kako bi se zajednici

omogućilo da se upozna i poveže sa inovacijama na tržištu, tokom sezone 2021. godine.

"Sigep Exp" će biti digitalno iskustvo trendova prehrambenih servisa deserta i kafe i međunarodnih tehnika poslastičarskog zanata. Zajedno sa novim proizvodima kompanija, "Sigep Exp The Digital Experience" će predstaviti globalni uvid u trendove mogućih scenarija za svaki od lanaca proizvoda koji su ovaj sajam učinili ikonom tokom godina. To će uključivati potencijal koji digitalni svet nudi za prodajne kanale, kao i za pitanje održivosti.

Ali to nije sve. Od 15. do 17. marta, "Sigep Exp The Digital Experience" vodi članove udruženja u radionice: smeće u trendu, testa i tehnike obrade, kako bi otkrio brojne mogućnosti za ažuriranje i kontinualni razvoj kreiranja gelata, slatkisa i hleba.

IEG tako okuplja vizionare, majstore svog zanata i uspostavlja medijska partnerstva, kako bi podržao ponovno rođenje osnovnog sektora proizvoda sa italijanskim obeležjem, koji prolazi kroz izuzetno kritičnu fazu, ali bez obzira na to, nije prestao da zamišlja, stvara i fokusira se na novi početak.

Ovu situaciju upotpunjuje kalendar tematskih dana koji će, između marta i decembra, odrediti period koji nas vodi do sajma uživo u januaru 2022. godine.

## ALAPALA JE ISPORUČILA NOVI PROJEKAT U UZBEKİSTANU



Kao najnovija referenca Alapale u Uzbekistanu, mlin "Tashkent Don Mahsulotlari JSC" pušten je u rad u januaru 2021. godine.

Najveća poljoprivredna vladina organizacija u Uzbekistanu, "O'zdonmahsulot AK Group", radi sa ukupno 58 mlinova, 114 pekara, 46 linija za testenine, 45 mlinova za stočnu hranu i kompleksima za skladištenje od 2 celije za zrno, širom zemlje.

Budući da je jedna od kompanija pod okriljem "O'zdonmahsulot Group", "Tashkent Don Mahsulotlari JSC" započeo je svoj rad 1930-ih sa mlinom kapaciteta od 500 t/24h, a ubrzo zatim su pokrenuli i mlin od 200 t/24h i mlin za stočnu hranu od 10 t/h.

Danas je najstariji mlin u kompaniji obnovljen zamenom kompletne opreme savremenom tehnologijom kompanije Alapala.

Sa dve linije od 250 t/24h proizvodnog kapaciteta, mlin obrađuje visokokvalitetnu tvrdu i meku lokalnu pšenicu za proizvodnju brašna za pekare za lokalnu distribuciju u regionu Taškenta.

Mlin radi sa naprednim sistemom automatizacije koji omogućava centralizovano praćenje kompletног procesa prijema, čišćenja, mlevenja i pakovanja. Sistem takođe donosi prednost daljinske veze za trenutnu tehničku pomoć, dijagnozu grešaka i rešavanje problema.



## 650. PROJEKAT KLJUČ-U-RUKE

Ponosni smo što smo u svetu isporučili 650. projekat po sistemu ključ u ruke za kompaniju Harinera Roca u Španiji, što je čist i odraz naše stručnosti, tehnologije i strasti u mlinarstvu od 1954. godine.

HARINERA ROCA U ŠPANIJI 120 T/24H / PŠENIČNO BRAŠNO



**BESPLATNI OGLASI**  
OBJAVLJUJU SE SAMO PRETPLATNICIMA SA PLAĆENOM PRETPLATOM  
OGLASI (DO 30 REČI) SE PRIMAJU DO 15. U MESECU SAMO ZA SOSPVENU POLOVNU OPREMU

**ZAPOSLENJE**

Kompanija Don Don traži tehnologa mlinarstva – pripravnik, sa ili bez radnog iskustva, radi zasnivanja radnog odnosa na neodređeno vreme u pogonu mlinu „Žitoprodukt“, Zrenjanin. Kontakt: Branko Kovačević, tel.: 060/81-01-055 A-303

**PRODAJA MLINARSTVO**

Prodajem Aquatron nemačke proizvodnje (2.500 €) i aplikator za markice (3.500 €), moguć dogovor. Tel.: 062/212-638 B-303

Prodajemo kompletan silosnu opremu za brašno kapaciteta 950 tona (vibrozuzimači, razdelnici, transporteri, sterilatori, duvaljke, obične i komponentne vase, šaržna mešalica, magnetski odvajači, sita, ustave, ventilatori, motori i cevi). Kontakt osoba: Slobodan 063/212-839 od 10 – 20 h C-303

Prodajem 6 valjnih stolica (Rosie Romeo), 2 šestodelna planska sita, pneumatički komplet (sa 12 i 10 ustava), 4 valjne stolice (Partisan), 1 valjna stolica (Bühler), 2 osmodelna planska sita, metalni aspirater (Zmaj), 2 trijera, 1 dupla metalna ribalica (Zmaj) i praconicu. Kontakt: Miloš 064/44-26-405, 022-441-082.

D-303

**STRUČNE KNJIGE**

**TEHNOLOGIJA PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**  
dr Borde Psodorov  
Dragan Psodorov,  
dipl. inž.

22 evra  
+ PDV

**TEHNOLOGIJA KONDITORSKIH PROIZVODA**  
Milena Gavrilović

22 evra  
+ PDV

**MLINSKE MAŠINE I UREDAJI**  
dipl. inž.  
Milenko Martinov

20 evra  
+ PDV

**VADEMЕKUMI**

**5**  
Ljuštenje/mlevenje obućenih žita, mahunastih plodova i prerada začina

20 evra  
+ PDV

**4**  
Tehnika proizvodnje stočne hrane

20 evra  
+ PDV

**3**  
Tehnike transporta

20 evra  
+ PDV

**2**  
Postupak mlevenja, merenja i mešanja

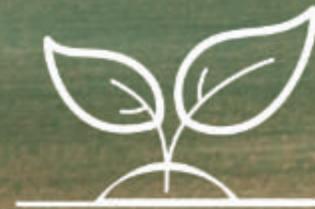
20 evra  
+ PDV

**1**  
Čišćenje, kvašenje žita, hlađenje i sušenje, aspiracija, mlevenje

20 evra  
+ PDV

KNJIGE MOŽETE PORUČITI KOD MLINPEK ZAVOD, NOVI SAD, 021/547-681 office@mlinpekzavod.com

**ГЛОБОС**  
**ОСИГУРАЊЕ**  
Сигуран животни ослонац



"Село моје најлепше"



**Осигурање пољопривреде**

Много рада, времена и новца улажем у своје имање, са пуно љубави гледам сваку биљку која ниче, радујем се сваком плоду и зато желим партнера, који ће мени и мојој породици бити ослонац и пратити нас у корак на путу од семена до плода.

[www.globos.rs](http://www.globos.rs)

# GLOBOS

## OSIGURANJE

Siguran životni oslonac

