



ЕКОНОМСКИ ИНСТИТУТ
ECONOMICS INSTITUTE

1947



VICTORIAGROUP

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

**PANEL 1: BITKA ZA TRŽIŠTE: KAKO ŠTO BOLJE ISKORISTITI
PROIZVODNE I IZVOZNE POTENCIJALE POLJOPRIVREDE I
PREHRAMBENE INDUSTRIJE SRBIJE**

Goran Borčak, generalni direktor Victoria logistic



DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

- Oko **70%** teritorije Srbije čini poljoprivredno zemljište
- Od toga **65,2%** pripada oranicama
- Biljna proizvodnja **68,4%** ukupne vrednosti poljoprivredne proizvodnje u 2010. god
- Poljoprivredna i prehrambena industrija učestvuju sa **17%** u ukupnom BDP Srbije
- U strukturi stvorene vrednosti poljoprivredne proizvodnje, biljna proizvodnja učestvuje sa preko **70%**

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Najvažniji izvozni proizvodi Srbije

Najvažniji proizvodi poljoprivrednog porekla u ukupnoj strukturi izvoza Srbije:

- žuti kukuruz,
- smrznuta malina,
- kristal šećer,
- suncokretovo ulje

Suncokretovo ulje: 50mil USD za prvih 6 meseci 2012.

Sojino ulje: 28mil USD za prvih 6 meseci 2012

Prehrambeni proizvodi među prve četiri najzastupljenije industrije u Srbiji

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Nedostaci domaćeg tržišta

Disproporcija bilje i stočne proizvodnje

Sirovine vs. gotovi proizvodi

Niska vrednost izvoza po jedinici površine

Sirovine kao najčešći izvozni artikli

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Posledice...

Niske profitne marže sirovina

Neiskorišćenost domaćih prerađivačkih kapaciteta

Slabija razvijenost prerađivačke industrije

Slabiji spoljnotrgovinski bilans i devizni priliv

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Potencijali srpskog izvoza i uspešan primer prakse

Plansko zasejavanje obradivih površina (u skladu sa svetskim potrebama i trendovima)

VG: avansno finansiranje i podrška poljoprivrednicima kroz inpute

Strateško planiranje izvoznih proizvoda

VG: izvoz u 40 zemalja na 4 kontinenta

Ulaganje u domaću prerađivačku industriju

VG: upošljavanje domaćih prerađivačkih kapaciteta i domaćih primarnih proizvođača

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Investiranje u tehnologiju i kontrolu kvaliteta

VG: vrednost dvogodišnjeg investicionog plana iznosi preko 100 miliona evra

Posedovanje svih međunarodnih sertifikata za kontrolu kvaliteta (GMP+, IFS, ISO)

Udruživanje proizvodnje i prerade u plasmanu na svetska tržišta

DRUGI POLJOPRIVREDNI FORUM

HRANA ZA EVROPU

U SUSRET NOVOJ STRATEGIJI RAZVOJA AGROPRIVREDE SRBIJE

Subotica, 11–13. oktobar 2012.

Investiranje u marketing i brendiranje domaćih proizvoda

Promocija preko svetski renomiranih brendova (Imperial hotel, Steirereck, itd)

Proizvodi novosadske Viktorija grupe u bečkom Imperial hotelu i restoranu „Steirereck“

Lecitin „Sojaproteina“ u čuvenoj torti

Proizvodi Viktorija grupe imaju plasman veći od 70 odsto na inostrana tržišta, od čega najviše u Evropsku uniju



„Iskon“ ulje osvojilo Beč

Ulje „Iskon“, proizvod „Viktorija grupe“, postalo je vodeća namirnica u restoranu renomiranog bečkog hotela „Štajrerek“ koji ima dve „Mišelinove“ zvezde. Ulju sve pohvale daje i Hajns Raitbauer, vlasnik i kuvar restorana. Tako je ovaj srpski proizvod, zahvaljujući svom kvalitetu, postao sastavni deo svih specijaliteta koje priprema poznati kuvar. Na spisku najboljih namirnica je i lecitin, takođe proizvod „Viktorija grupe“, kao jedan od glavnih sastojaka čuvene „Imperijal torte“, koju prave poslastičari bečkog hotela „Imeprijal“.



Soja, svetska, a naša

Proizvodi kompanije „Viktorija grup“ (Victoria Group) koriste se u čuvenim bečkim ugostiteljskim objektima – hotelu „Imperijal“ i restoranu „Štajrerek“ – gde odsedaju šefovi država, diplomate i javne ličnosti, gde se torte prave ručno. Jedan od glavnih sastojaka torti koje, kad su rashladene, mogu da stoje na polici čak osam nedelja, jeste sojin lecitin, proizvod „Sojaproteina“, koja je deo kompanije „Viktorija grupa“. Prepoznatljiv proizvod ove kompanije jeste i „Iskon ulje“, koje koristi restoran „Štajrerek“, 11. na listi 50 najboljih restorana na svetu.

