

PRIZNANJE

Poslodavac Partner za Japan Tobacco International

Kompaniji Japan Tobacco International (JTI) uručen je certifikat Poslodavac Partner, koji se dodjeljuje organizaci-

jama visokih standarda kvalitete u upravljanju ljudskim resursima. JTI time je postao prva i jedina duhanska kompanija u Hrvatskoj i BiH s tim certifikatom. U svim kategorijama JTI je ostvario visok rezultat, a u procesu certificiranja ocjenjivao se odnos sa zaposlenicima, mogućnosti njihova usavršavanja i napredovanja te način

na koji ih kompanija motivira i nagrađuje.

„Certifikat je dodatno priznanje kvalitete našeg sustava upravljanja ljudskim resursima, koji je ključna poluga rasta kompanije. Naš razvoj počiva na kontinuiranim investicijama u naše brendove, ljude i zajednice u kojima poslujemo, a svakom se pojedincu pruža prilika

da istakne individualne kvalitete. Siguran sam da će nam ovaj certifikat pomoći u privlačenju najkvalitetnijih djelatnika na hrvatskom i bosansko-hercegovačkom tržištu rada“, rekao je Siniša Trbojević, direktor JTI-a za Hrvatsku i BiH. Katerina Lapshynova, direktorica ljudskih resursa JTI-a za regiju Adriatica, objasnila je prak-

tičan način funkcioniranja japanske organizacijske ideje Kaizen u kompaniji.

„Veliku pozornost posvećujemo nagrađivanju truda naših zaposlenika. Tako je samo lani napredovao gotovo svaki četvrti zaposlenik JTI-a, odnosno promijenio svoju poziciju unutar kompanije“, rekla je Lapshynova. B.hr

G TRŽIŠTA MEDA I POSLUJE U SIVOJ ZONI

vaca, upozorava na nepotreban i štetan uvoz lošeg i jeftinog meda iz Kine i Turske.

„Do prije dvije godine pčelarstvo i proizvodnja meda bio je isplativ posao od kojeg se moglo pristojno živjeti. Danas više nije tako, no uzrok našim problemima nije financijska kriza već uvozni med iz Kine izuzetno loše kvalitete i niske cijene te patvoreni med iz Turske. Riječ je o proizvodima koji čak i nisu med, već gusti šećerni sirup nalik medu“, pojašnjava Mihaljević.

Taj se „med“ uspio probiti u HoReCa sektor (hoteli, restorani, kafići) isključivo zahvaljujući niskoj cijeni, a postoje i hoteli s pet zvjezdica koji kupuju kineski med zapakiran u ekskluzivnoj staklenoj ambalaži i nude ga kao hrvatski proizvod, upozorava vlasnik obrta Mihaljević, koji je specifičan po tome što je prvi u Hrvatskoj ponudio mala pakiranja meda u vrećicama za ugostiteljstvo.

„Neki će se sjetiti da prije 1995. godine u kafićima uopće nije bilo meda u ponudi dok mi nismo počeli s time. Nadalje, danas smo i jedini takav obrt koji hotelima nudi med u malim staklenkama s logom hotela, a nedavno smo počeli proizvoditi med za kavu“, pohvalio se Mihaljević,

„Jeftin i loš med iz Kine i Turske uspio se probiti u HoReCa sektor, a neki ga hoteli s pet zvjezdica nude kao hrvatski proizvod“, **UPOZORAVA MIROSLAV MIHALJEVIĆ**, vlasnik obrta Nektar, poznat po prvoj ponudi malih vrećica meda za ugostitelje u Hrvatskoj

dodajući kako je u planu i prodaja meda putem interneta.

Kontrola zaista potrebna

Problem uvoza, ponude i prodaje proizvoda koji glume med te denaturiranog i biološki uništenog meda mogao bi se spriječiti gradnjom laboratorija za kontrolu takvih proizvoda, tvrdi Ivan Bračić, vlasnik PIP-a, jedne od najvećih hrvatskih tvrtki za obradu meda i pčelarskih proizvoda.

Bračić upozorava kako u Hrvatskoj trenutačno postoji 10-ak laboratorija za kontrolu meda i pčelinjih proizvoda, no ni jedan od njih nije osposobljen za razlikovanje pravog od patvorenog meda.

„Još sam u listopadu 2010. godine pokrenuo inicijativu za konačno pokretanje takvog laboratorija, no do danas se cijelo pitanje nije maknulo s mrtve točke. Ne vjerujem

da je problem financija jer bi se potrebnih dva milijuna kuna pronašlo u dostupnim potporama. Čini se da u Ministarstvu poljoprivrede jednostavno manjka političke volje. Ovako smo svoj med prisiljeni slati na kontrolu u Bremen, što uvelike komplicira i podiže troškove poslovanja“, objašnjava.

Ističe i sivu zonu poslovanja kao jedan od najvećih problema proizvodnje i prodaje meda u Hrvatskoj.

Prema Bračiću do 70 posto tržišta u Hrvatskoj u toj djelatnosti pripada sivom tržištu. Pčelari otkupljuju med jedni od drugih te ga prodaju lažirajući podrijetlo, čime obmanjuju krajnje kupce, izbjegavaju plaćanje poreza, primaju nezasluzene poticaje te stvaraju nelojalnu konkurenciju.

Alenka Nimac

alenka.nimac@business.hr



MARTIN KRANJEC,
predsjednik Hrvatskog
pčelarskog saveza



HRVATSKA ima
čak 26 sorti meda,
a najtraženiji
je kaduljin i
bagremov med