

ŽELIMIR ČAMBER, DIREKTOR MLJEKARE LIVNO



LIDERSTVO SMO OPRAVDALI VRHUNSKIM KVALITETOM PROIZVODA



Tekst Rašid Hakić

Fotografije na naslovnici i u tekstu: Mljekara Livno/Marin Mamuza

Jedno od osnovnih obilježja livanjskog kraja je stočarstvo i pravljenje vrhunskih delicija od visokokvalitetnog mlijeka.

Tradicija je to duža od trinaest

decenija, a potvrda kvaliteta potvrđena je od potrošača, kako u Bosni i Hercegovini, tako i širom svijeta.

Time se Mljekara Livno svrstala u društvo najboljih proizvođača sireva,

a sa počecima bavljenja i trenutim poslovno-proizvodnim elementima upoznao nas je prvi čovjek menadžmenta Želimir Čamber.

BH BUSINESS MAGAZINE:

Gospodine Čamber, po čemu je za Mljekaru Livno značajna 1885. godina?

Ž. ČAMBER:

Mljekara Livno nasljednik je i čuvar tradicije organizirane proizvodnje Livanjskog sira koja je započela još od 1885. godine.

Proizvodnju sira u ove krajeve donijeli su putnici i doseljenici sa područja današnje Švicarske i Francuske, a zahvaljujući ljudima iz ovog kraja i Mljekari Livno, ta proizvodnja se održala do danas.

BH BUSINESS MAGAZINE:

Kada je počelo poslovanje Mljekare Livno u sadašnjoj formi?

Ž. ČAMBER:

Poslovanje Mljekare Livno u sadašnjoj formi započelo je 1970. godine, kada je izgrađena tvornica u gradu, na sadašnjoj lokaciji.

Prije toga proizvodnja se odvijala na nestandardiziran način, u malim proizvodnim pogonima na brdima iznad Livna.

Izgradnjom moderne tvornice i primjenom modernih tehnologija započinje industrijska proizvodnja Livanjskog sira i ona se i danas odvija, manje-više u takvom obliku.

**POSEBNOST OKUSA
ISKLUČIVO DOMAĆEG
MLIJEKA**

BH BUSINESS MAGAZINE:

S kolikim proizvodnim i tehničkim kapacitetima raspolazete i od koliko kooperanata otkupljujete sirovinu?

Ž. ČAMBER:

Kapacitet prerade i proizvodnje je 50.000 litara mlijeka dnevno, odnosno oko 5 tona sira na dnevnoj bazi.

Od ukupno raspoloživih, trenutno radimo na oko 50 posto kapaciteta, čime su obezbijeđeni preduslovi za povećanje proizvodnje i u mogućnosti smo u vrlo kratkom roku odgovoriti na povećanje potražnje za našim proizvodima. Sirovinu svakodnevno otkupljujemo od oko 350 kooperanata, u najvećoj mjeri

iz livanjskog kraja i okolnih mjesta, te jedan dio sa drugih bh. prostora užeg okruženja, što znači da je mlijeko, kao polazna sirovina, isključivo domaće.

To i predstavlja posebnost Livanjskog sira, koje mu daje taj specifičan okus i stoga veliki značaj pridajemo saradnji i nadasve korektnom odnosu prema kooperantima.

BH BUSINESS MAGAZINE:

Koliko je uposlenika radno angažovano u poslovno-proizvodnom procesu Mljekare Livno i sa kakvom kadrovskom strukturom?

Ž. ČAMBER:

Mljekara trenutno zapošljava oko 50 djelatnika, s tendencijom rasta, unatoč aktualnoj krizi, na što smo iznimno ponosni.

Po strukturi, 70 posto zaposlenih čine žene, a 30 posto muškarci. Što se tiče obrazovanja, u strukturi zaposlenih, 25 posto djelatnika ima visoku naobrazbu, dok preostalih 75 posto djelatnika ima srednju stručnu spremu.

Stručnost i iskustvo zaposlenih





Higijenski propisi

Zahvaljujući stabilnom poslovanju i poštivanju svih radnih prava imamo nisku stopu fluktuacije radne snage i trudimo se da tako i ostane.

PUNI I UMJERENO PIKANTAN OKUS

BH BUSINESS MAGAZINE:

Šta čini proizvodni asortiman Mljekare Livno i sa kojim osnovim karakteristikama?

Ž. ČAMBER:

Okosnicu našeg poslovanja čini proizvodnja čuvenog Livanjskog sira kojeg proizvodimo u šest varijanti i to Originalni livanjski sir, Dimljeni livanjski sir, Livanjski sir sa paprom, Livanjski sir u maslinovu ulju, Cincar-polutvrđi livanjski sir, te Ekstra zreli livanjski sir - limited edition.

Livanjski sir spada u kategoriju punomasnih tvrdih sireva, a stil proizvodnje najbliži je proizvodnji švicarskog sira Grojer.

Zrije minimalno 100 dana pod prirodno formiranom korom na drvenim policama u točno određenim uvjetima, što mu daje puni i umjereno pikantan okus.

Pored Livanjskog, proizvodimo i druge vrste sireva od kojih i Trapist, Edamac, Gauda, Gorica, mladi sir, svježi sir za pekarstvo, Caciotta, a naša ponuda upotpunjena je proizvodnjom kajmaka i maslaca.

BH BUSINESS MAGAZINE:

Na kojim tržištima su prisutni vaši proizvodi?

Ž. ČAMBER:

Mljekara Livno godišnje proizvodi oko 1.000 tona sira, a polovicu tih količina plasiramo na tržište BiH.

Drugu polovicu izvozimo u petnaestak europskih zemalja, te jedan dio na tržište SAD-a. Suradujemo s najvećim trgovačkim lancima u Europi, a naš sir se nalazi u ponudi brojnih poznatih europskih restorana i hotelskih lanaca.

Distribuciju proizvoda radimo u vlastitom aranžmanu ili preko naše matične firme MCI d.o.o., koja je jedan od vodećih distributera robe široke potrošnje u regiji.

Trenutno intenzivno radimo na



Raznovrstan asortiman

ZAŠTITA ORIGINALNOG OBLIKA

Ž. ČAMBER:

Livanjski sir Mljekare Livno odnedavno je dobio zaštitu zemljopisnog podrijetla.

Kroz postupak dobivanja oznake zemljopisnog podrijetla definiraju se sve ključne značajke proizvoda na koji se zaštita primjenjuje.

Od sirovine, tehnologije, lokacije proizvodnje, pa sve do svojstava finalnog proizvoda.

Na taj način smo zaštitili proizvodnju Livanjskog sira u originalnom obliku, te doprinijeli stvaranju identiteta i prepoznatljivosti proizvoda na domaćem i međunarodnom tržištu.



proširenju izvoznih tržišta tako da se nadamo da će ta brojka uskoro biti i veća.

CERTIFICIRANA PROIZVODNJA

BH BUSINESS MAGAZINE:

Kojim međunarodno priznatim standardima kvalitete ste prilagodili poslovno-proizvodni proces i kakav je značaj usvojenih certifikata u poslovanju?

Ž. ČAMBER:

Mljekara Livno posjeduje sve relevantne certifikate iz područja proizvodnje hrane koji su joj neophodni za postizanje visoke kvalitete proizvoda, ali i uvjet za izvoz na strogo regulirano tržište EU i SAD-a.

Osim navedenog, certifikati su iz perspektive kupca, garant kvalitete proizvoda što je jako bitan element u tržišnoj utakmici.

Neki od najvažnijih certifikata koje posjedujemo i aktivno održavamo

su IFS certifikat (The International Featured Standards), koji predstavlja najviše standarde u području hrane, a zasnivaju se na principu sljedivosti, odnosno mogućnosti da se u svakom trenutku na putu od primarnog proizvođača do krajnjeg korisnika „isprati“ ispravnost i kvaliteta proizvoda u svakoj fazi proizvodnje i distribucije, zatim HACCP - (Hazard Analysis and Critical Control Point) kojim se definira kao proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka koji obuhvaća cijeli niz



Priznanja za kvalitet

preventivnih postupaka s krajnjim ciljem osiguravanja zdravstveno ispravne hrane, potom ISO 9001, međunarodni standard za Sustave upravljanja kvalitetom, te HALAL certifikat koji predstavlja ukupnost karakteristika proizvoda ili usluga koje su u skladu s islamskim propisima i ispunjavaju zahtjeva kvalitete, pa su kao takvi dopušteni potrošačima hrane islamske vjeroispovijesti.

U DRUŠTVU NAJBOLJIH

BH BUSINESS MAGAZINE:

Porošaći su već poodavno prepoznali kvalitet vaših proizvoda. Na koji način je na to reagovala struka?

Ž. ČAMBER:

Mljekara Livno je dosada dobila brojna priznanja za svoj rad, ali

istaknuo bih dva internacionalna priznanja koja smo dobili u posljednjih nekoliko mjeseci.

Prvo od njih je nagrada „Superior Taste Award“ koju nam je dodjelio međunarodni institut za kvalitetu i okus (ITQI) iz Bruxellesa.

Livanjski sir Mljekare Livno dobio je maksimalne tri zlatne zvjezdice sa ukupnom ocjenom 93,2 posto, za izniman okus i superiornu kvalitetu, te se na taj način svrstao uz bok sa najpoznatijim brendovima u svijetu.

Nagradu dodjeljuje žiri sastavljen od preko 200 renomiranih šefova kuhinja iz poznatih svjetskih restorana.

Proizvodi se ocjenjuju metodom slijepog testiranja na temelju izgleda, mirisa, teksture i okusa, a pritom sucima nisu poznati brend ni podrijetlo testiranog proizvoda.

Druga značajna nagrada je medalja koju smo osvojili na nedavnom natjecanju world cheese awards koje je poznato i kao Oskar za sireve.

UTICAJ KRIZE NA POSLOVANJE

Ž. ČAMBER:

Protekle dvije godine bile su izazovne za nas. Naši proizvodi spadaju u delicije koje se najčešće konzumiraju u posebnim prigodama. Potražnja značajno ovisi o turizmu, tako da je pandemija značajno utjecala na potražnju za ovom kategorijom proizvoda. Uz velike, napore sredinom prošle godine uspjeli smo stabilizirati poslovanje, tako da se sada možemo okrenuti budućnosti i planovima za razvoj.



Na tom natjecanju 230 sudaca, stručnjaka za sir, ocjenjivalo je 4000 sireva iz cijelog svijeta.

Livanjski sir Mljekare Livno osvojio je srebrnu medalju u kategoriji tvrdih kravljih sireva, što nam je iznimno

priznanje za rad, ali i poticaj za očivanje postignutog.

BH BUSINESS MAGAZINE:

Gospodine Čamber, šta predstavlja strateške planske aktivnosti razvoja u narednom periodu?

Ž. ČAMBER:

Strateški planovi u narednom periodu obuhvaćaju nekoliko područja ulaganja i aktivnosti.

Strateški planovi u području marketinga i prodaje uključuju razvoj novih proizvoda, daljnji razvoj brenda Livanjskog sira, razvoj novih distribucijskih kanala i otvaranje novih tržišta itd.

Drugi dio planova odnosi se na kapitalna ulaganja u proizvodni pogon, gdje se kao prioritet postavlja modernizacija pogona i uvođenje novih tehnologija, s ciljem optimizacije poslovanja, povećanja efikasnosti, te podizanja razine kvalitete proizvoda.

Planiramo i gradnju vlastite farme za proizvodnju mlijeka.

Vertikalnom integracijom poslovanja osigurali bi dovoljne količine visokokvalitetnog mlijeka za daljnju ekspanziju poslovanja, a također smanjili bi rizike poremećaja ponude i potražnje na tržištu sirovina.

Usporedo s navedenim nastaviti ćemo raditi na razvoju ljudskih potencijala kroz poboljšanje radnih uvjeta, razvoj i edukaciju zaposlenih i jačanje organizacijske kulture.



ŽELIMIR ČAMBER rođen je 23.5.1984. u Mostaru.

Nakon završene Gimnazije diplomirao je na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Tokom karijere radio je na raznim pozicijama u struci i specijalizirao se u brojnim ekonomskim područjima, što smatra ključnim u svom profesionalnom razvoju.

Trenutno je polaznik poslijediplomskog studija menadžmenta na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Splitu.

Rekreativno se bavi planinarenjem, košarkom i nogometom.

Sa porodicom živi u Posušju.

Oženjen je i otac troje djece.