

Valipile diže Puris novim proizvodima

Renesansa u tri mjeseca Do kraja godine uložiti će gotovo šest milijuna kuna, kreću s četiri nove preradevine



SUZANA VAROŠANEĆ
suzana.varosanecc@poslovni.hr

Godinu će završiti sa 120 radnika, a na posao će se vratiti neki ljudi koji su Puris napustili davno prije dolaska Valipilea

U tri mjeseca, koliko je Puris u rukama obiteljske tvrtke Valipile, napravljeno je puno posla. Uz uštede, završili su pripreme za nove proizvode, a ulaganja premašuju planirano: do kraja 2014. iznositi će gotovo šest milijuna kuna. Slijedi i novo zapošljavanje sukladno rastu. Zaključene su probe novih preradevina i sad

kreće izrada deklaracija, izjavio je za Poslovni dnevnik Andrej Alilović, izvršni direktor Valipilea.

“Od 1. siječnja 2015. kreće proizvodnja četiri nova artikla preradevina od pilećeg mesa pod brendom Valipile. To su pileća posebna, parizer, ekstra i pileće hrenovke. Više od svega veseli me omjer cijene i kvalitete koji smo postigli, bit će to pravo iznenađenje na tržištu”, poručuje.

Velike mogućnosti Valipile vidi u razvoju dvaju brendova: Valipile za piletinu i Puris za puretinu, i na domaćem tržištu i u inozemstvu. Piletina i puretina sve su

traženije meso, procjenjuju da će u idućih sedam godina proizvodnja mesa peradi u RH narasti između 20 i 30 posto. Puris je, pak, uzet u zakup na godinu dana, s tim da Valipile ima velike planove, računa na efekte od sinergije i brz je tržišni igrač u peradarskoj industriji s udjelom od 11 posto. Na svim stavkama kane smanjiti proizvođačku cijenu, a u tom smislu Alilović ističe značajnu pomoć lokalnih vlasti i razumjevanje Istarskoga vodovoda jer su uspjeli sniziti cijenu vode na farmama peradi za 57,42 posto (to vrijedi i za kooperante). Trošak vode pokušat će smanjiti u idućem koraku i u tvornicama.

MI Puris jedan je od triju najvećih potrošača vode Istarskog vodovoda, a ako dobiju cijenu vode koju plaća građanstvo, bit će zadovoljni. Uporan

rad na unutarnjim uštedama ogleđa se u nizu primjera. Za oko 400 eura kupljen je modul na stroju za rasjek u Purisu, čime je nadomješten teški ručni rad sedam radnika, koji sad mogu obavljati druge poslove.

Promjenom dimenzija transportne kutije trošak transporta po kilogramu proizvoda smanjen je devet posto. Treći primjer je instaliranje 2,8 mil. kn vrijednog stroja za filetiranje, čime je povećano iskorištenje prsa u prosjeku 8 posto. S obzirom na količinu obrađenih prsa, taj je zahvat najznačajnija racionalizacija. Integracijom sustava distribucije trošak po kilogramu preradevine smanjen je za 64 lipe. Uveden je i novi sustav utovara brojlera, zbog čega su B klasu smanjili za gotovo 90 posto. U sustavu hlađenja, kad otklone



U PLANU SU DALJNJE UŠTEDE, JOŠ BOLJA ORGANIZACIJA POSLA I JOŠ INVESTICIJA

A. Alilović
izvršni direktor

previde u projektiranju, ušteda će iznositi oko pola milijuna kuna.

“U planu su daljnje uštede, još bolja organizacija posla i još investicija. Iako je prvotno planirano u godinu dana uložiti dva milijuna kuna u Puris, taj smo iznos u prva dva mjeseca više nego udvostručili. Purisu je trebalo hitno pomoći u modernizaciji proizvodnje, tako da je Valipile do sad uložilo više od četiri milijuna kuna u nove tehnologije i linije proizvodnje. Usto, Purisove farme pune se mladim puranima. U te farme do kraja godine uložiti će se još 1,7 milijuna kuna, ukupno, dakle, gotovo 6 mil. kn”, kaže Alilović. Godinu će, poručuje, završiti s 120 radnika, od Nove godine vraćaju na posao neki ljudi koji su Puris napustili davno prije dolaska Valipilea. ♦

Andrej Alilović,
izvršni direktor
Valipilea

DAVOR VIŠNJIĆ/PIX

57,42

posto

smanjili cijenu vode
na farmama peradi,
što vrijedi i za
kooperante

1,7

milijuna kuna

ulažu u farme purana
do kraja godine

120

zaposlenika

radi, no od Nove
godine vraćaju neke
bivše radnike