

## ISTORIJAT

Kompanija Foodland d.o.o. je osnovana 1995 godine, sa glavnim sedištem u Beogradu.

U okviru kompanije nalaze se i dva predstavništva , u Novom Sadu ( za region Vojvodine) i u Nišu ( za region Južne Srbije ). Na tržištu Crne Gore zastupa firma osnovana 1998 godine, pod nazivom Foodland Montenegro.

FoodLand kompanija danas ima 80 zaposlenih. Samo ime kompanije Foodland (zemlja hrane ), jasno govori o osnovnom opredeljenju u hrani. Unutar tog širokog sektora osluškujući potrebe tržišta, kreirali su poslovnu politiku, a to je proizvodnja i plasman visoko kvalitetnih ekskluzivnih proizvoda, neprestano ih prilagodavajući ukusima i željama potrošača.

Osnivanjem kompanije 1995 god., ključno opredeljenje je bilo vezano za uvoz maslina i maslinovog ulja, da bi 1999 god. krenuli sa sopstvenom proizvodnjom koncepta mediteranske dijetalne ishrane pod brendom Amfissa. 2003 god. javila se ideja za proizvodnjom tradicionalne, ekološki čiste i visoko kvalitetne hrane, pripremljene na autentičan način i po recepturama kakvim su ih pripremale naše bake. Shodno tome ovaj brend nosi naziv Bakina tajna. Paralelno su razvijali i brendove Gourmet koji izlazi u susret svojim ukusom svim očekivanjima pravih gurmana, Nature's Best koji sadrži široku paletu salatnog programa sačinjeno od različitih ulja i sirča, kao i najnoviji koncept ručno pripremljene hrane od organski uzgajanih plodova, a pod brendom Terra Organica.

- Koncept mediteranske dijetalne ishrane
- Koncept proizvodnje tradicionalnih, srpskih, visoko kvalitetnih proizvoda.

Foodland je kompanija sa jasnom vizijom da je kvalitet imperativ za potrošače kako na domaćem tako i na inostranom tržištu.

BAKINA TAJNA – izdvojeni brand Foodlanda nastao je pre četiri godine, kao ideja za pripremu ekološki čiste i visoko kvalitetne hrane koristeći prednosti klime Župsko-Kopaoničarskog kraja, kao i blizinu sirovinske baze. Svi ovi segmenti uticali su na koncept izrade tradicionalnih proizvoda, delikatesa i specijaliteta. U duhu tradicionalne kuhinje pripremaju proizvode na domaći, prirodan način, kao što su ih pripremale naše bake, na šporetima na drva, u velikim otvorenim posudama, uz neprestano ručno mesanje, isključivo koristeći prirodne sastojake, bez upotrebe ikakvih konzervanasa, veštačkih aroma i boja.

Posebnost Bakine tajne upravo jeste u načinu kuvanja i pripremi, ručnom metodom, bez upotrebe industrijskih procesa koji bi ubrzali i pojednostavili pripremu ovog proizvodnog programa. Na ovaj način stvoren je proizvod koji ima i ukus i šmek pravih domaćih proizvoda iz onih starih dobrih bakinih vremena.

Koncept ekoloških, srpskih, visoko kvalitetnih proizvoda čine:

- Domaća slatka
- Domaći pekmezi i diet džemovi
- Domaći ajvari, cepkana paprika, sataraš i pinđur

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**