



Simeon Milković
Šef Trening centra Julius Meinl Srbija

- 1 Beograd je prestonica gastronomske ponude JI Evrope. Do Milana, pa i dalje, ne možete naći ovako raznovrsnu ugostiteljsku ponudu. Dolazak Michelina je jedan od repera kvaliteta ali s druge strane, HoReCa se bori sa inflacijom i pritiskom cena, što za posledicu ima porast cene kafe u lokalima. Moramo osmisliti kako da povećamo broj prodatih kafa jer kafa stimuliše prodaju drugih pića, ili hrane. Treba nam strategija za povećanje broja gostiju.
- 2 Naš blend „Bar Speciale“ je za relativno kratko vreme dostigao skoro 12% naše ukupno prodane kafe. To je prava italijanska mešavina sa mrvicom arome lešnika i stilom pečenja koji joj daje ukus čokolade. To je kafa koju cene i gosti i ugostitelji.
- 3 U septembru smo otvorili Trening centar za edukaciju poslovnih partnera i zaposlenih. Organizovaćemo kurseve za bariste početnike prema našem programu i oni će dobijati Julius Meinl sertifikate. A od marta 2024. će polaznici imati mogućnost da pohađaju obuke „Barista Skills Basic“ i dobiju Specialty Coffee Association sertifikat, najznačajnije profesionalne organizacije za kvalitet kafe u svetu.



Tanja Dokmanović
Direktor komercijale MCO

- 1 HoReCa sektor se u 2023. godini vratio na velika vrata. Ono što svima savetujemo je da kvalitet uvek stave na prvo mesto. S obzirom da naše ugostiteljstvo ide u korak sa svetskim trendovima u svim segmentima poslovanja, savetujemo da i u nivou higijenskog potrošnog materijala prate kvalitet.
- 2 TWT italijanski proizvođač opreme za čišćenje, čiji smo ekskluzivni uvoznik, na naše tržište doneo je Giotto kolica za čišćenje sa presom i bočnom rukom, kao i staklarski komplet za izloge. Staklarski komplet na jednom mestu obezbeđuje i set za čišćenje, kao i teleskope do 7m visine. Giotto kolica se od sličnih proizvoda razlikuju po većoj izdržljivosti materijala, premazom koji ne zadržava nečistoću na kofama, ali i izuzetno lepom dizajnu.
- 3 MCO u sledeću godinu ulazi sa željom i planovima da naši proizvodi stignu i do potrošača koji do sada nisu imali priliku da saraduju sa nama. Pored mreže komercijalista iz Niša, Kragujevca, Beograda, Velike Plane, nadamo se da ćemo svoj tim proširiti i na Vojvodinu, kao i na zapadnu Srbiju.



Milanka Stanić
Vlasnik i CFO kompanije Medina Gelus

- 1 HoReCa distribucija i lanac snabdevanja za konzumiranja van kuće ponovo je pokrenut uz prilagođavanje ponuda potrebama građana. Distribucije u HoReCa kanalu i ugostiteljski objekti važni su izvori ekonomske i društvene vrednosti za zemlje našeg regiona u kojima Medina Gelus posluje. Potrebno je izaći tome u susret sa proizvodima i uslugama. Odgovor je u apliciranju praktičnih inovacija koje će omogućiti brz rast.
- 2 Naš inovativni koncept Gelato Concept Shop, koji daje mogućnost mobilne proizvodnje i prodaje gelata u, do sada, nedostupnim i malim prostorima, je naš najuspešniji proizvod. Smešten u prostor restorana, hotela ili napolju, na terasama ili u tržnim centrima, on je dao mogućnost proizvodnje odličnog i balansirano gelata, za čiju pripremu ne treba biti master chef.
- 3 U 2024. Medina Gelus nastavlja sa širenjem na globalnom sa učestvovanjem na Sajmu Artisan Gelata, Poslastičarstva, Pekarstva i Kafe SIGEP u Riminiju, na Internacionalnom samu HoReCa u Beogradu i Međunarodnom sajmu pića i opreme za turizam PROMOHOTEL u Poreču.



HO|RE|CA



Miloš Stevanović
Direktor Megaoprema

- 1 Mislim da se HoReCa sektor vratio u potpunosti u stanje od pre epidemije korona virusa. Otvara se sve veći broj restorana i kafića, ljudi izlaze i vidljivo je da su kafane pune. Ovo je svakako dobro za sve nas koji živimo od tog posla. Savet za investitore je uvek isti. Preporučujem im da pažljivo biraju dobavljače i brendove sa kojima želite da radite. Malo veća investicija u kvalitetniji brend kasnije može da uštedi puno novca, vremena i živaca tokom eksploatacije. I, naravno, puno uspeha u narednoj godini.
- 2 Za nas je ova godina definitivno prošla u znaku ORVED vakuum pakerica, IDEA 42 je naš najprodavaniji vakuum procesor hrane. Imali smo nekoliko dobrih prezentacija uključujući i Master Chef Class na Wine Vision Open Balkan eventu. Moram da pomenem i JIPA JUMP multifunkcionalni kipper kazan koji je počeo da se pojavljuje u zahtevima kupaca.
- 3 Nastavićemo da radimo isto što i do sad. Zastupaćemo premium brendove, sa kvalitetnom servisnom podrškom. Što više interaktivnih edukacija, sajmova i prezentacija.



Branko Mijajlović
Vlasnik Mesare Morava

- 1 Uvek dinamični HoRECA sektor kontinuirano prolazi kroz promene. Plate zaposlenih više nisu primarni izazov, jer je većina povećala cene rada svojih zaposlenih. Savet vlasnicima i menadžerima jeste da se trude da što više prate savremene trendove, kako bi njihova usluga ostala konkurentna. Nabavka kvalitetnih sirovina i očuvanje pozitivne radne atmosfere, takođe su faktori koji prave ključnu razliku u uspehu.
- 2 Mesara Morava Meat Concept Store restorani najpoznatiji su po ćevapima i pljeskavicama koje se prave po autentičnoj recepturi, već više od 30 godina. Dodao bih i naš poznati tatar biftek, a radije me što se povećava potražnja za komadima mesa iz Dry Aged segmenta, juneća dijafragma, ali i koštana srž.
- 3 Mesara Morava će iznenaditi svoje sugrađane sa par noviteta. Pored jačanja kapaciteta maloprodaja i povećanja efikasnosti naših Meat Concept Store restorana u planu je i otvaranje nečega potpuno novog, do sada neviđenog na našem prostoru, ali neka to ostane iznenađenje.



Lazar Radulović
Vlasnik M&L International

- 1 Potrošači se sve više okreću veganskim i vegetarijanskim jelima, integralnim žitaricama kao i bezglutenskim proizvodima. M&L International je na vreme prepoznao ovaj trend i uspeo da zadovoljimo zahteve potrošača. Takva prilagodljivost doprinosi uspehu kompanije u okviru rastućeg tržišta zdrave hrane i veganskih opcija.
- 2 Široka je paleta naših proizvoda na tržištu. McCain Veggie Fries, kolutići luka, Veggie Burger i nešto potpuno novo na našem tržištu, slatki krompirići McCain Sweet Potato. Zatim, veganski Nestle program, burgeri, šnicle, Thomy vegan sos, Verdino veganske viršle i kobasice, ali sve traženiji sašimi losos i sašimi tuna. Na kraju su tu i Heinz proizvodi.
- 3 Razumeti želje klijenata osnovna je uspešnog poslovanja. M&L International je prepoznao zahteve tržišta i naš fokus je kvalitet bez kompromisa i najviši standardi u prehrambenoj industriji. Takvo opredeljenje zadržaćemo i u godinama koje su ispred nas. Naši klijenti znaju da sa nama imaju drugačije perspektive u poslovanju.