

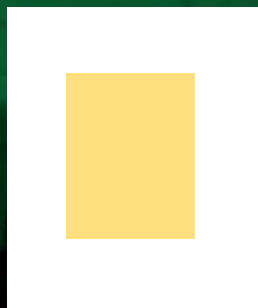
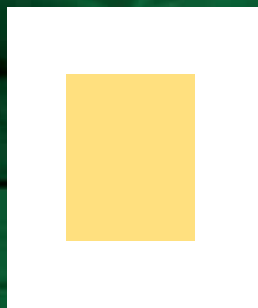
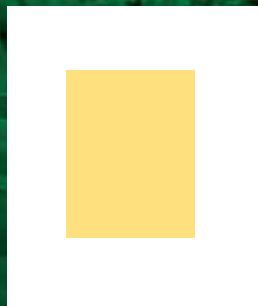
www.papuk.hr



Papuk Našice

utemeljeno 1946





silos

mlin

pekarnica



Papuk Našice
utemeljeno 1946

o. O nama

Neprestanim ulaganjem u izgradnju novih te modernizacijom postojećih proizvodnih i skladišnih kapaciteta, **Papuk dioničko društvo za promet i preradu žitarica**, svojim kupcima i korisnicima usluga, nudi kvalitetnu uslugu sušenja i čuvanja poljoprivrednih proizvoda. Iz meljave pšenice dobivamo mlinske proizvode poznate i priznate kvalitete koju su prepoznali potrošači u cijeloj Hrvatskoj. Više od 15 vrsta kruha i 50 vrsta peciva i kolača, svakoga dana iz naše pekarnice, odlazi ka više od 60 prodajnih mjesta. Sa željom da posve zadovoljimo potrebe naših kupaca, u svome gradu otvorili smo 5 vlastitih prodavaonica.

Podsjetimo da je pripajanjem nacionaliziranih mlinova iz Našica, Markovca, Vukojevaca, Podgorača, Koške, Harkanovaca i Novog Sela, 1946. godine osnovano **mlinsko poduzeće Papuk**.

Poduzeće je prošlo različite organizacijske oblike, a od 1993. godine i izvršene privatizacije, radi pod sadašnjim nazivom **Papuk dioničko društvo za promet i preradu žitarica**.

Papuk od 1995. godine postaje vlasnik svih udjela u društvu **Tisak d.o.o.** tiskara i

knjigovežnica, koja izuzev visokokvalitetne grafičke proizvodnje, u svojoj prodavaonici nudi veliki izbor uredskog, školskog i promidžbenog materijala.

Bogata ponuda poljoprivredne apoteke **Poljocentar** kupcima nudi sve za poljoprivrednu proizvodnju - po povoljnim uvjetima, uz mogućnost kreditiranja i osiguran otkup poljoprivrednih proizvoda.

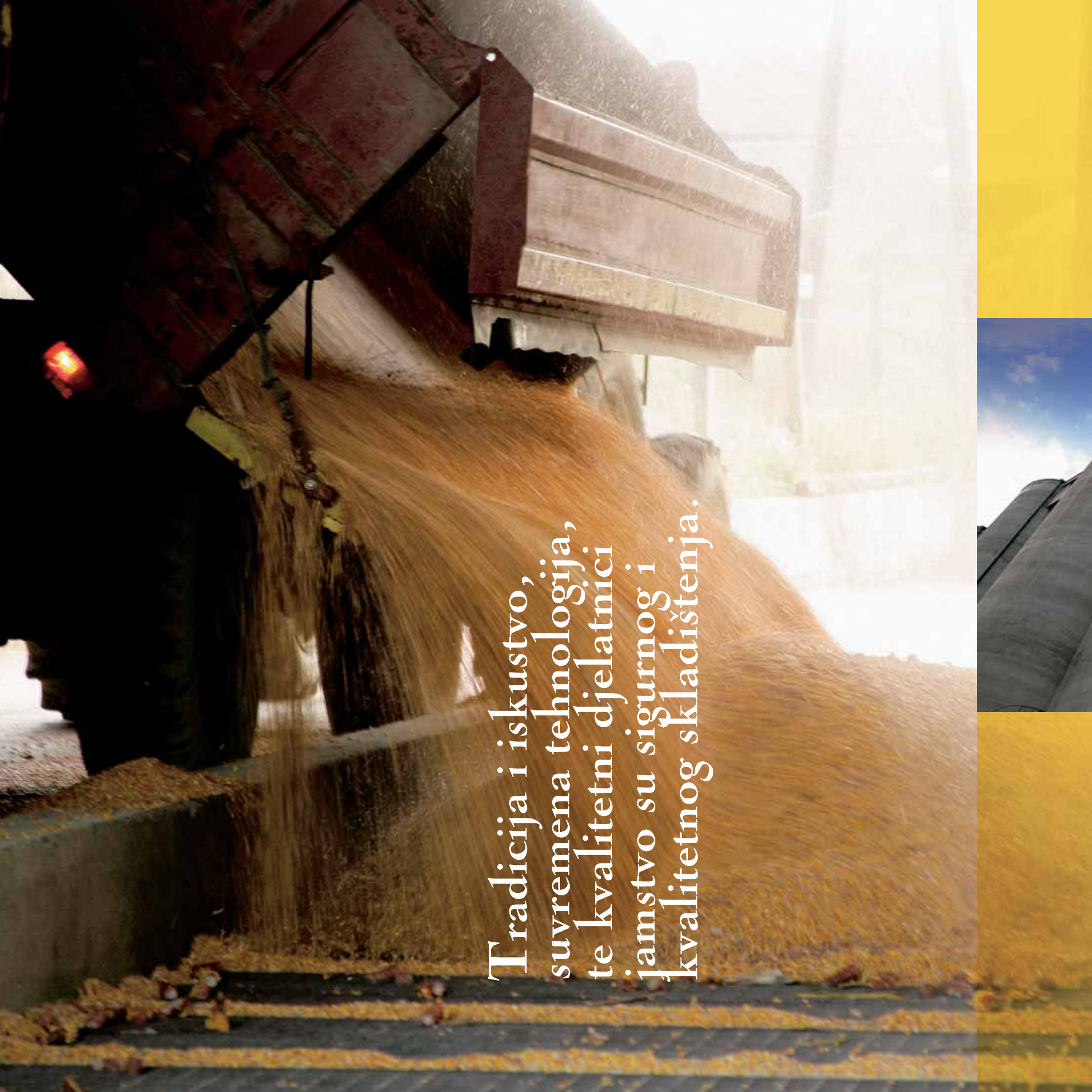
Svjesni svoje pozicije i odgovornosti u lancu prehrane, sveukupnim djelovanjem svih naših zaposlenika, nastojimo da nas se u proizvodima koje proizvodimo prepozna kao proizvođača kvalitetnih, sigurnih i zdravstveno ispravnih proizvoda a što ostvarujemo primjenom **HACCP i ISO** sustava u svim našim procesima (**ISO 9001:2000 i ISO 22000:2005**)



Zahvaljujući najnovijim rješenjima, suvremenoj tehnologiji, stručnim i obrazovanim djelatnicima, stalnoj kontroli ulaznih sirovina i gotovih proizvoda, svojim kupcima nudimo proizvode koji će njihove potrebe, zahtjeve, želje i predodžbe o kvalitetnim, zdravstveno ispravnim i ekološki prihvatljivim proizvodima ispuniti bolje od ostalih.



Biti prvi, bolji i drugačiji
u onome što radimo
osnovna je vizija naše
poslovne politike.

A large wooden millstone is shown in the process of grinding grain. A thick, golden-brown stream of flour is being ejected from the gap between the millstone and its base. The millstone is made of dark wood and has a rough, textured surface. A red light is visible on the left side of the millstone. The background is a bright, hazy outdoor setting with a yellow sky and a blue sky with white clouds. The text is written in a white, serif font and is positioned in the center of the image.

Tradicijska i iskustvo,
suvremena tehnologija,
te kvalitetni djelatnici
jamstvo su sigurnog i
kvalitetnog skladištenja.

I. Silos



Namjena: prijem, sušenje i skladištenje poljoprivrednih proizvoda

skladišni prostor 44.000 t

silos 5.000 t

silos 7.000 t

silos 14.000 t

silos 18.000 t

četiri prijemna mjesta kapaciteta 3.000 t/dan

dvije sušare kapaciteta 1.100 t/dan (32/14)

dorada 4.000 t sjemenske pšenice

(Agrigenetics, BC Institut, Poljoprivredni institut Osijek, RWA)

Neprekidno se, izuzev velike brige o količinama i nepotrebnim gubicima, prati zdravstvena ispravnost uskladištenih roba (HACCP). Korištenjem uređaja za hlađenje, na ekološki prihvatljiv način, skladištimo i čuvamo poljoprivredne proizvode.

Više od **50 poduzeća** te više od **1500 poljoprivrednih proizvođača** koji su nam povjeroili čuvanje svojih roba, potvrda su kvalitete i pouzdanosti.



II. Mlin

Već 60 godina, u mlinu čiji je kapacitet meljave pšenice **80 tona dnevno**, proizvodimo mlinske proizvode od kvalitetnih sorti pšenica, produkt rada vrijednih ljudi na pitomoj slavonskoj zemlji.

Tradicija, iskustvo, suvremena tehnologija, obrazovani i stručni djelatnici, stalna kontrola i praćenje kakvoće uskladištene pšenice i gotovih mlinskih proizvoda, jamstvo su naših kvalitetnih i zdravstveno ispravnih mlinskih proizvoda (**HACCP i ISO standard**).





II. Mliniski proizvodi

Red. br.	Naziv proizvoda	Pakovanje	Zbirno pakiranje
1.	PŠENIČNA KRUPICA (GRIZ) TIP-400	0,5/1	50 kom
2.	PŠENIČNA KRUPICA (GRIZ) TIP-400	50/1	
3.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-400 ZA TJESTENINU	50/1	20 kom
4.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-400 ZA KOLAČE	1/1	
5.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-400 ZA DIZANA TIJESTA	1/1	20 kom
6.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-400 ZA DIZANA TIJESTA	2/1	24 kom
7.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-550	1/1	25 kom
8.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-550	2/1	
9.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-550	5/1	
10.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-550	25/1	
11.	PŠENIČNO BIJELO BRAŠNO T-550	50/1	
12.	PŠENIČNO POLUBIJELO BRAŠNO T-850	25/1	
13.	PŠENIČNO POLUBIJELO BRAŠNO T-850	50/1	
14.	PŠENIČNO CRNO BRAŠNO TIP-1100	50/1	
15.	PŠENIČNO CRNO BRAŠNO TIP-1600	50/1	
16.	PŠENIČNO INTEGRALNO BRAŠNO	40/1	
17.	PŠENIČNE POSIJE	40/1	
18.	PŠENIČNA INTEGRALNA PREKRUPA	50/1	





III. Pekarnica

Široki asortiman kruha i peciva svakoga dana specijaliziranim vozilima iz vlastitog voznog parka razvozimo na više od 60 prodajnih mjesta.

U punoću okusa, kvalitetu, sigurnost i zdravstvenu ispravnost našeg kruha i peciva (**HACCP i ISO 9001: ISO 22000**), uvjerali su se mnogi naši kupci, a dugi niz godina, kupci naših proizvoda su i vrtići, škole, zdravstvene ustanove i vojarne.





Pekarski proizvodni program

PŠENIČNI KRUH

1. PŠENIČNI BIJELI KRUH "Slavonac", 0.70 kg
2. PŠENIČNI BIJELI KRUH "Francuski", 0.35 kg
3. PŠENIČNI POLUBIJELI KRUH, 0.70 kg
4. PŠENIČNI POLUBIJELI KRUH, 0.50 kg
5. PŠENIČNI POLUBIJELI KRUH "Kru naš", 1.00 kg
6. PŠENIČNI POLUBIJELI KRUH "Kru naš", 0.50 kg
7. PŠENIČNI POLUBIJELI KRUH "Crnković"
s dodatkom prženog slada, 0.70 kg
8. PŠENIČNI INTEGRALNI KRUH, 0.50 kg

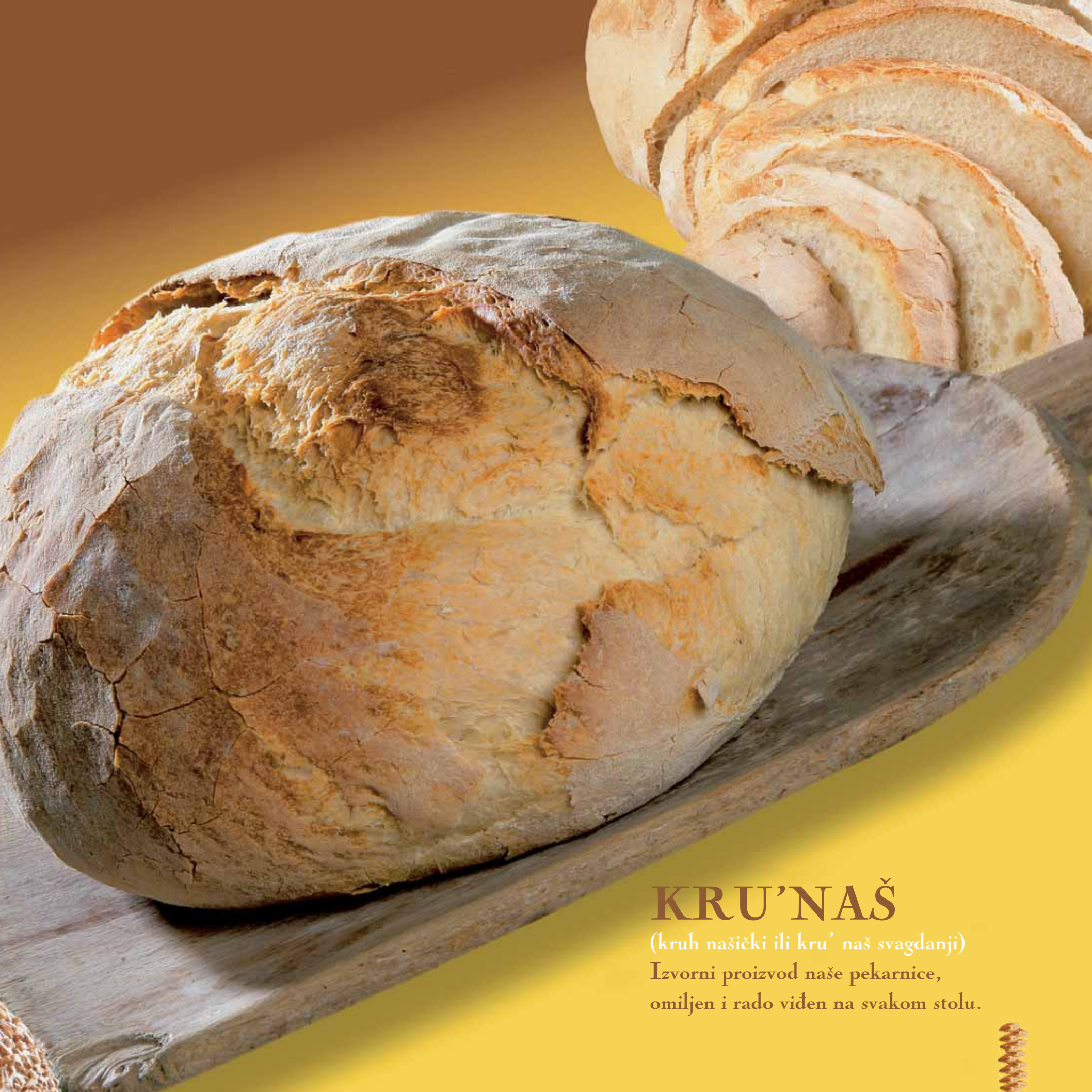
MIJEŠANI KRUH

9. KUKURUŽNI MIJEŠANI KRUH, 0.60 kg
10. RAŽENI MIJEŠANI KRUH "ALPSKI", 0.50 kg

POSEBNE VRSTE KRUHA

11. KRUH SA SJEMENKAMA "Vital", 0.40 kg





KRU'NAŠ

(kruh našički ili kru' naš svagdanji)

Izvorni proizvod naše pekarnice,
omiljen i rado viđen na svakom stolu.





Papuk Našice

PŠENIČNA PECIVA

1. SENDVIČ PECIVO, 0.15 kg
2. SENDVIČ PECIVO, 0.20 kg
3. SENDVIČ PECIVO, 0.25 kg
4. LEPINJA, 0.15 kg
5. LEPINJA, 0.20 kg
6. PECIVO KIFLA, 0.07 kg
7. PECIVO SA SEZAMOM, 0.10 kg
8. PEREC, 0.07 kg
9. SLANAC, 0.07 kg
10. PLETENICA, 0.10 kg
11. PLETENICA, 0.14 kg
12. ZEMIČKA, 0.08 kg
13. ZEMIČKA, 0.10 kg
14. VITAL PECIVO, 0.07 kg
15. ŠLAPICA, 0.15 kg
16. KROASAN KIFLA, 0.06 kg





DRUGI PEKARSKI PROIZVODI

1. BUREK SA SIROM, o.25 kg
2. BUREK SA SIROM, o.10 kg
3. BUREK S JABUKAMA, o.25 kg
4. SAVIJAČA S JABUKAMA, o.12 kg
5. SAVIJAČA SA ANANASOM, o.12 kg
6. SAVIJAČA S VIŠNJAMA, o.12 kg
7. SAVIJAČA S BOROVNICOM, o.12 kg
8. KRAFNA S ČOKOLADOM, o.08 kg
9. KRAFNA S MARMELADOM, o.08 kg
10. KROASAN S LJEŠNJAKOM, o.09 kg
11. PIROŠKA SA SIROM, o.09 kg
12. MINI HRENOVKA U TIJESTU, o.07 kg
13. OSINJE GNIJEZDO S LJEŠNJAKOM, o.095 kg
14. OSINJE GNIJEZDO S MAKOM, o.095 kg
15. GUŽVARA S ORASIMA, 1.00 kg
16. GUŽVARA S MAKOM, 1.00 kg
17. BUHTLA SA ČOKOLADOM, o.07 kg
18. BUHTLA SA MARMELADOM, o.07 kg
19. PIZZA, o.14 kg
20. POGAČICA SA ČVARCIMA, o.085 kg
21. ČOKO MUFFIN, o.06 kg
22. BIJELI MUFFIN, o.06 kg
23. LISNATO TIJESTO, 1.00 kg
24. SVJEŽE TIJESTO, 1.00 kg
25. MLINCI S JAJIMA, o.25 kg
26. KRUŠNE MRVICE, o.50 kg
27. KRUŠNE MRVICE, 45.00 kg



IV. **Kontakti**



Papuk Našice

Sjedište:

Kolodvorska 1, 31500 Našice
tel. 031 618 190
fax. 031 613 282
e-mail: papuk5@os.t-com.hr

Silos:

tel. 031 618 207, 618 210
fax. 031 613 282
e-mail: papuk3@os.t-com.hr

Mlin:

tel. 031 618 205
fax. 031 613 282

Pekarnica:

tel. 031 613 627
fax. 031 615 523

Prodaja:

tel. 031 615 222, 618 202
fax. 031 613 282
e-mail: papuk.d.d.nasice@os.t-com.hr

Nabava:

tel. 031 615 223, 618 203
fax. 031 613 282
e-mail: papuk1@os.t-com.hr

Trgovine:

tel. 031 618 217
fax. 031 618 217







Papuk Našice

utemeljeno 1946

Kolodvorska 1, 31500 Našice, tel. 031 618 190, fax. 031 613 282, www.papuk.hr