



Industrija mesa GOMBIT ( [www.gombit.rs](http://www.gombit.rs) ) na tržištu je punih 25 godina i bavi se proizvodnjom, preradom mesa i prometom mesnih proizvoda. Godine 2009. sa otvaranjem novog proizvodnog pogona (Vojni put 270 a/2., Zemun) unapređen je proces proizvodnje koji se odvija uz poštovanje svih zakonskih i tržišnih regulativa.

Kvalitetom proizvoda, potvrđenim sertifikovanim standardima ISO; HACCP i IFS (International food standard) Mesna industrija GOMBIT garantuje nesmetane tokove i bezbednost hrane, kao i kontinuitet u kvalitetu proizvoda. O tome, između ostalog, govori i priznanje za sednič kobasicu, i specijalno priznanje za kobasicu „Anđela“ na XIV Sajmu etno hrane i pića održanom prošle godine u Beogradu. Vizuelni identitet, odnosno dizajn pakovanja prati kvalitet proizvoda i ističe GOMBIT proizvode u odnosu na konkurentske. Sloganom: „Za one koji razlikuju kvalitet“ samo se potvrđuje osnovno opredeljenje ove kompanije.

- Trudimo se da pružimo kvalitet u svakom smislu, kako našim potrošačima, tako i našim kupcima i distributima - kaže Žarko Ilić, ispred Mesne industrije GOMBIT, jednim od sponzora Nacionalnog juniorskog tima na najvećem kuvarskom takmičenju - Olimpijadi održanoj u Štutgartu u februaru 2020. godine. Gospodin Ilić, osvajanje trećeg i četvrtog mesta mladih predstavnika Republike Srbije smatra fantastičnim rezultatom, i ponosan je što je njegova kompanija deo jedne ovako uspešne platforme. Ističe da je saradnja GOMBIT-a sa Kuvarskom federacijom Srbije (KFS) imala svoju prošlost, ali je siguran i za uspešnu budućnost ova dva brenda.

Kompanija GOMBIT zapošljava 120 radnika, od čega je 70 zaposleno u proizvodnji, sa tendencijom otvaranja novih radnih mesta. Prosečni dnevni kapaciteti proizvodnje na godišnjem nivou je osam tona mesnih prerađevina. Proizvodnja je zasnovana na, za sada 65 različitih proizvoda podeljenih u devet grupa.

Mesne konzerve i suvemesni program (praška šunka i stišnjena šunka u crevu, tost šunka i pizza šunka u omotu, pileća prsa u crevu), barene kobasice (grill, kranjska, alpska, francuska i posebna kobasica, viršle, mesni narezak, mortadela, jetreni namazi) i fermentisane suve kobasice (čajna, budimska i sremska kobasica i kulen), masti, dimljeni program (dimljena pečenica, dimljeni vrat, dimljeno meso buta, dimljeno goveđe meso, mesnata slanina), slanine, deo su proizvodnog programa ove kompanije. Oni se mogu naći u prodajnim centrima u Beogradu, Nišu, Čačku, Šapcu, Kruševcu. Osim na teritoriji Republike Srbije zastupljeni su na tržištima Federacije BiH, Crne Gore i Makedonije.

Žarko Ilić ističe da je ovaj uspeh ogromna satisfakcija jednoj kompaniji, ali i najbolja reklama za njene proizvode.

