



Glasnik

List PTP DIS d.o.o. ■ Februar 2009. ■ Broj 2. ■ Godina I ■ Izlazi dvomesečno



RESTORAN MEZE novo ime - provereni kvalitet

P oenta brendiranja restorana ne nalazi se samo u promeni vizuelnog identiteta i naziva DIS-ovih ugostiteljskih objekata, već i u potpuno novom pristupu i smislu kvaliteta proizvoda koji se u restoranima plasiraju. Čini se da su mušterije više nego zadovoljne promenom kakva je učinjena, jer su prve reakcije apsolutno pozitivne. Sam naziv Restoran domaće kuhinje MEZE oslikava hranu koju možete probati. U MEZE restoranu možete probati isključivo hranu spravljaju od izuzetno kvalitetnih namirnica. Najkvalitetnija gotova jela pripremljena po jedinstvenim receptima, kakva svakodnevno možete poručiti u MEZE restoranu, predstavlja suštinu

funkcionisanja ugostiteljskih objekata ovog tipa. Osim toga na jelovniku se nalaze i jela sa roštilja, jela po porudžbini i domaće poslastice o čijem kvalitetu ne treba ni govoriti. Osim po kvalitetu ponuđenih proizvoda, Restoran domaće kuhinje MEZE od drugih se izdvaja i po načinu funkcionisanja koji gostima garantuje kvalitet posluženog jela. MEZE restorani, funkcionišu na bazi ekspres restorana. Hrana u svim restoranima priprema se dva ili tri puta dnevno, što zavisi od posećenosti, pa mušterije definitivno mogu da budu sigurne da su konzumirale kvalitetnu i uvek sveže pripravljenu hranu. U toku dana kroz restoran prođe 500 gostiju, među kojima je najviše stalnih mušterija.

NAGRAĐENI ZA SVOJ RAD



Praznične predstave

Veliki izmišljeni prič i Uspavana lepotica, naslovi su pozorišnih predstava koje je tokom praznika u restoranima DIS marketa širom Srbije pogledalo preko 2000 mališana.



Završene nagradne igre

Najsrećniji kupci DIS marketa i franšiznih radnji, dobitnici su još 4 škode fabia, u poslednja dva kola nagradnih igara DIS-a. Među dobitnicima nalazi se čak dvoje dece...

Petar Marković direktor ogranaka DIS-a u Smederevu i Saša Babunović - Bosanac po zanimanju vozač, najuspešniji na svom poslu. Zahvaljujući sopstvenom zalaganju i odličnim rezultatima koje su postigli, obojica će biti adekvatno nagrađeni.

Ehrmann

Dobar za dijetu



Glasnik

IZDAVAČ:
PTP „DIS“
Bulevar oslobođenja 1b
11319 Krnjevo

REDAKCIJA:
Danijela Milovanović
Ivan Šuleić
Miloš Šundić
Ivan Skokić
Vladimir Josifović

KONTAKT:
MARKETING SLUŽBA
026 / 330 - 143
dmilovanovic@disyu.com

ŠTAMPA:
Rotografika d.o.o.
Tiraž: 2300 primeraka

DIS Glasnik je besplatan i izlazi dvomesečno. Elektronsko izdanje lista nalazi se na sajtu:

www.disyu.com
www.dismarket.rs

Glasnik

SADRŽAJ:

- 4** Restoran MEZE
- 6** Dobra hrana - DOBRO cena
- 10** Oduvek sam voleo točkove
- 11** Ovde ima još mnogo posla
- 12** Fortuna - maloprodajni lider
- 15** Između vas i prirode
- 16** DIS primer dobre prakse
- 17** Dečije predstave
- 18** Završene DIS nagradne igre
- 19** Rođendan marketa u Smederevu

OSAMNAESTI ROĐENDAN DIS-a

Verujem da će godina našeg punoletstva biti krunisana otvaranjem još najmanje dva maloprodajna objekta i da će se porodica DIS-a uvećati za još 200 novih radnika.

Zahvaljujući apsolutnom angažovanju svojih resursa, DIS je danas ozbiljan konkurent na tržištu čemu je prethodio razvojni put dug 18 godina. 1991. godina za našu kompaniju predstavlja trenutak početka poslovnog puta. Do danas taj put možemo okarakterisati kao uspešan, u budućnosti će novi zadaci i izazovi sa kojima se svakodnevno suočavamo pokazati da li će i dalje naš put voditi ka vrhu. Razumevanje težine situacije i spremnost na rad i odricanja predstavljaju odlike uspešnih kolektiva, a naša kompanija se može pohvaliti ljudima kojima su izazovi osnovni motiv u svakodnevnom radu.

DIS je zapravo 12. februara 1991. osnovan pod nazivom "Diskomerc" kao porodična firma i bavio se snabdevanjem trgovinskih radnji u okolini. Firma se intenzivno razvija u periodu od 1994. do 1996. godine, a povećanje obima posla zahteva zapošljavanje novih radnika i izgradnju magacinskog prostora. Novo proširenje prostornih kapaciteta 1999. godine, podrazumevalo je izgradnju moderne upravne zgrade površine 2.000 kvadrata i 14.400 kvadrata magacinskog prostora.

2005. godina je godina od posebnog značaja za kompaniju. Formiranjem franšizne mreže i razvojem sopstvenih maloprodajnih objekata u poslovanju DIS-a počinje era maloprodajnog razvoja. Do sada smo uspeli da se upišemo na mapu maloprodaje Srbije u Smederevu, Velikoj Plani, Kruševcu, Jagodini, Mladenovcu i Lazarevcu. Po otvara-



nju još dva maloprodajna objekta u Smederevskoj Palanci i Požarevcu tokom 2009. godine broj zaposlenih u DIS-u biće povećan na 1000 a sa daljom realizacijom razvojnih planova ovaj broj će se naravno konstantno povećavati.

Kada je o budućnosti kompanije reč, planove smo kreirali isključivo u skladu sa realnim finansijskim i kadrovskim potencijalima. To definitivno potvrđuje i više nego dobra likvidnost DIS-a zahvaljujući kakvoj smo sve do sada izgrađene maloprodajne objekte podigli isključivo iz sopstvenih sredstava. Nastojaćemo, da na isti način, realizujemo i planove zasnovane na očekivanju da do 2011. godine otvorimo ukupno 20 maloprodajnih objekata.

Darko Ćimović
Generalni direktor DIS-a



RESTORAN DOMAĆ

Otvarajući svaki od ukupno šest marketa, kompanija DIS je svojim mušterijama, pored velikog asortimana robe koji podrazumeva isključivo kvalitetne proizvode i uslugu ljubaznog i stručnog osoblja, ponudila i mogućnost predaha u restoranima DIS marketa. Jedinstveni po načinu funkcionisanja i kvalitetu ponuđene hrane i pića, DIS ekspres restorani brzo su zadobili poverenje mušterija koje su želele da, štedeći sopstveno vreme posle obavljene kupovine, u lepom ambijentu konzumiraju kvalitetan proizvod.

Na samom početku rada ovih specifičnih ugostiteljskih objekata mušterije restorana bili su uglavnom oni čiji je prevashodni cilj predstavljala kupovina u DIS marketu, međutim kako su se ovi restorani vremenom dokazali kvalitetom, njihove usluge počelo je da koristi mnogo onih kojima je obrok u restoranu bio prioritetni cilj dolaska u DIS market. U konstantnom nastojanju da prepozna i zadovolji unutrašnje potrebe i specifičnosti srpskog kupca, kompanija DIS nedavno je odlučila da svoje ekspres restorane u svim objektima oblikuje u jedinstveni brend, dajući im naziv MEZE, jedinstveni vizuelni identitet i kvalitetom još prepoznatljiviju ponudu serviranih obroka dezerata i pića.

Sam naziv MEZE, iako reč koja je u ove krajeve došla izdaleka, u srpskom narodu prepoznatljiva je kao kvalitetan obrok koji se konzumira sa uživanjem, što definitivno na pravi način oslikava ponudu MEZE restorana, ali i prve reakcije gostiju koji su sa uživanjem prihvatili najpre, ono što na prvi pogled vide, drugačiji ambijent, a zatim i promene u jelovniku koje MEZE sa sobom nosi.

„Restoran domaće kuhinje MEZE u DIS marketu u Kruševcu, od trenutka uvođenja novog brenda, beleži daleko veću posećenost, a nisu retki ni oni koji u ovom ugostiteljskom objektu konzumiraju i po tri obroka dnevno“, kaže Slavoljub Milosavljević, šef restorana u Kruševcu.

Poenta brendiranja restorana ne nalazi se samo u promeni vizuelnog identiteta i naziva DIS-ovih ugostiteljskih objekata, već i u potpunom novom pristupu i smislu kvaliteta proizvoda plasiranih u restoranima.

„Čini se da su mušterije više nego zadovoljne promenom koja je učinjena, jer su prve reakcije apsolutno pozitivne. Sam naziv Restoran domaće kuhinje MEZE oslikava hranu koju možete probati. U MEZE restoranu možete probati isključivo hranu spravljenu od izuzetno kvalitetnih namirnica. Najkvalitetnija gotova jela pripremljena po jedinstvenim preceptima, kakva svakodnevno možete poručiti u MEZE restoranu, predstavljaju suštinu funkcionisanja ugostiteljskih objekata ovog tipa. Osim toga na jelovniku se nalaze i jela sa roštila, jela po porudžbini i domaće poslastice o čijem kvalitetu ne treba ni govoriti“.

Osim po kvalitetu ponuđenih proizvoda, restoran domaće kuhinje MEZE od drugih se izdvaja



i po načinu funkcionisanja koji gostima garantuje kvalitet posluženog jela.

„MEZE restorani, funkcionišu na bazi ekspres restorana. Hrana u svim restoranima priprema se dva ili tri puta dnevno, što zavisi od posećenosti, pa mušterije definitivno mogu da budu sigurne da su konzumirale kvalitetnu i uvek sveže pripremljenu hranu. U toku dana prodamo i pripremimo najviše gotovih obroka čiju pripremu obavezno obavljamo u dva navrata, na početku rada svake od dve postojeće smene“.

Sveukupni kvalitet, specifičan za Restoran



ĆE KUHINJE MEZE

domaće kuhinje MEZE, prepoznaje sve veći broj mušterija. O kom broju gostiju govorimo odnosno, koliko je onih koji u MEZE restoranu u Kruševcu konzumiraju i više od jednog obroka?

„U toku dana kroz naš restoran prođe oko 500 gostiju. Među njima se nalazi i ne mali broj stalnih mušterija, koje konzumiraju najmanje jedan obrok dnevno, a ne mali broj dolazi i dva puta dnevno. Specifična je činjenica da 30% mušterija kod nas konzumira i sva tri obroka. To je čini mi se, najbolja potvrda kvaliteta naše kuhinje“.

Gotova jela su nešto po čemu se prepoznaje restoran domaće kuhinje MEZE, sigurno je da upravo ovoj kategoriji pripada i najprodavaniji proizvod.

„Upravo tako. Gosti se najčešće odlučuju da probaju ju-neći gulaš, leskovačku mučalicu ili pasulj pre-branac. U trenutku brendiranja restorana u jelovnik su unete i određene novine u smislu kompletnih obroka koji sadrže supu ili čorbu, glavno jelo, salatu, slatkiš i piće, i sve to po ceni nižoj i do 40% u odnosu na ono što biste platili da svaki od proizvođača konzumirate pojedinačno, to su recimo obrok Energija, Gurman obrok, Slatki predah i mnogi drugi za koje se gosti neretko odlučuju. Gosti MEZE restorana se često odlučuju da njihov obrok bude neka od šest

vrsta ribe iz našeg jelovnika. Naše mušterije uz dobru hranu mogu da konzumiraju i sve vrste toplih i hladnih napitaka, aperitiva i ekskluzivnih vina u malim pakovanjima“.

Kapaciteti restorana MEZE prilagođeni su veličini DIS marketa u čijem sastavu se nala-



ze, i kreću se od 64 do 96 mesta. Da li je to dovoljno u odnosu na posećenost?

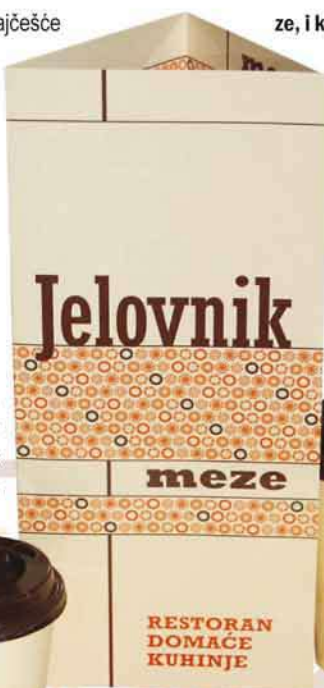
„Kapaciteti MEZE restorana su maksimalno iskorišćeni. Najviše je onih koji konkretno naš restoran u Kruševcu posećuju porodično, pa su deca naši česti gosti, što je još jedna potvrda kvaliteta naših proizvoda, jer znate, za svoje dete birate uvek najkvalitetnije. Veliki je i broj onih koji se odlučuju da jelo ponese kući. Takvih imamo najmanje 150 dnevno. Značajna je i činjenica da restoran funkcioniše po principu samoposluživanja što gostu omogućava da i vizuelno bira jelo. Ja imam dvadeset sedam godina staža u ugostiteljstvu. Mogu

MEZE restorani takođe razlikuju od drugih.

„Tako je. Uvođenje ove vrste vikend popusta na određena jela izazvalo je ogromnu pažnju mušterija. Bilo je potrebno neko vreme da se naviknu a sada nije mali broj onih koji nas zovu od kuće u nameri da saznaju koje će to jelo ovoga vikenda moći da konzumiraju po nižoj ceni“.

Restorane domaće kuhinje MEZE čini se odlikuje mnogo specifičnosti. Može li se govoriti o konkurenciji kada je reč o teritoriji Kruševca?
„Kada je reč o konkurenciji, retki su restorani ovog tipa u Kruševcu. Ovakvih restorana nema ni kada je reč o načinu funkcionisanja, a dozvoliču sebi neskromno da kažem, i kada je reč o kvalitetu pripremljene hrane i usluzi. To gosti primećuju, pa je posećenost MEZE restorana sve veća. I, kao što rekoh, kada je o restoranima reč, živa reklama je najbitnija. Dobar kvalitet pripremljene hrane i dobra usluga je ono što nudimo mušterijama od samog otvaranja. Upravo to je razlog što je iz dana u dan gostiju bivalo sve više i tako smo stigli do nivoa na kojem poslujemo danas. Ja sam lično zadovoljan dosadašnjim poslovanjem“.

Uprkos činjenici da je lična preporuka najbolja reklama, o kvalitetu možete govoriti tek pošto se lično uverite, zato dobrodošli u Restoran domaće kuhinje MEZE koji svojim mušterijama nudi ukus porodične kuhinje za čiju pripremu su upotrebljene najkvalitetnije namirnice. Osim na vaše čulo ukusa, jela pripremljena u MEZE restoranu pozitivno deluju i na vaš kućni budžet jer ih možete konzumirati po cenama nižim nego da ste isto jelo pripremili kod kuće.



meze

da kažem da u poređenju sa drugim ugostiteljskim objektima u ovom restoranu po znatno nižoj ceni vi možete da dobijete daleko kvalitetnije jelo. Za ovakvu posećenost zaslužan je isključivo kvalitet koji je u ovoj vrsti posla najbolja reklama“.

Redovne vikend akcije su nešto po čemu se

DOBRA hrana - DOBRO cena

dobar
kvalitet



Javi svima!



dobra
cena

sve je dobro

Prvi korak ka brendiranju proizvoda, DIS je učinio krajem oktobra meseca 2008. plasiranjem robne marke **DOBRO** na Srpsko tržište. DIS se tada postarao da na raspolaganju kupcima najpre budu proizvodi koji su najneophodniji u svakom domaćinstvu. **DOBRO** šećer, ulje, brašno, pasulj, pirinač, voda, dve vrste marmelade, kukuruzno brašno, palenta, ajvar, feferoni, kornišoni, viršle i deterđent za sudove jesu proizvodi čija prodaja je nadmašila prvobitna očekivanja. Početkom 2009. godine, novi proizvodi upotpunili su asortiman robne marke **DOBRO**: kako, prezle, gustilo, suvo grožđe, susam i kokos ponuđeni su kupcima i ponovo se pokazali kao dobar korak u brizi o potrošačima. Zbog niskih cena i dobrog kvaliteta, proizvodi robne marke **DOBRO** predstavljaju odličan način za uštedu u kućnom budžetu svakog potrošača. Ukoliko objedinimo prednosti DIS-ovih brendova odnosno robne marke **DOBRO** i iskoristimo recepte iz Restorana domaće kuhinje MEZE probaćemo ukusan obrok pripremljen od kvalitetnih namirnica pristupačne cene. Zato, **probajte i uživajte!**



JUNEĆI GULAŠ

Juneće meso	600g
Crni luk	200g
Crno vino	2 dl
Šargarepa	100g
Ulje DOBRO	3 dl
Feferone DOBRO	2 kom
Brašno DOBRO	80g
Mlevena paprika	50g
Kuhinjska SO	10g
Dodatak jelima sa povrćem DOBRO	10g
Lovorov list	1 kom
Biber	5g
Marmelada DOBRO	1 kašika

Način pripreme:

Juneće meso isečeno na kocke podjednake veličine dinstati na ulju **DOBRO**, dodati crni luk i šargarepu, a nakon kratkog dinstanja dodati feferone **DOBRO**, brašno **DOBRO**, mlevenu papriku i ostale začine po ukusu. Sve naliti junećom supom i kuvati na tihoj vatri oko 70 minuta. Pri kraju kuvanja dodati crno vino i kašiku marmelade. Gulaš služiti sa krompir pireom ili makaronama.

Vreme pripreme 90 minuta. Ova količina jela dovoljna je za 4 osobe.



PASULJ PREBRANAC

Pasulj DOBRO	450 g
Ulje DOBRO	150g
Prazi luk	300g
Paradajz svež	100g
Paprika sveža	3 kom
Dodatak jelima sa povrćem DOBRO	10g
Biber	3g
Mlevena paprika	50g
Posoliti po ukusu.	

Način pripreme:

Praziluk, posut dodatkom jelima sa povrćem **DOBRO**, dinstati na ulju **DOBRO** dok ne omekša. Složiti ga u vatrostalnu posudu zajedno sa predhodno prokuvanim i ocedenim pasuljem **DOBRO**, a zatim posoliti i pobiberiti. Preko pasulja poredati papriku i paradajz, posuti mlevenom paprikom i preli sa 2 dl vode u kojoj se kuvao pasulj. Peći na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Vreme pripreme 50 minuta. Ova količina jela dovoljna je za 4 osobe.



DOMAĆI RIŽOTO

Pirinač DOBRO	300g
Ulje DOBRO	2dl
Brašno DOBRO	30g
Koren celera	50g
Crni luk	100g
Kranjska kobasica	200g
Svinjsko meso	400g
Svež paradajz	50g
Dodatak jelima sa povrćem DOBRO	10g
Sveža paprika	1 kom.
Crno vino	0,1 l
Posoliti po ukusu	

Način pripreme:

Na ulju **DOBRO** dinstati crni luk, celer svinjsko meso iseckano na kocke i kranjsku kobasicu iseckanu na kolutiće. Kada je meso upola dinstano dodati papriku i paradajz. Sve začiniti dodatkom jelima sa povrćem **DOBRO** i solju. Nastaviti dinstanje dok meso ne omekša. Na kraju dodati predhodno prokuvani pirinač **DOBRO**, crno vino i brašno **DOBRO**.

Vreme pripreme 40 minuta. Ova količina jela dovoljna je za 4 osobe.



BAKLAVA

Kore za pitu	500g
Keks	250g
Griz DOBRO	150g
Suvo grožđe DOBRO	100g
Šećer DOBRO	1kg
Voda DOBRO	1/5 l
Limun	1 kom.

Način pripreme:

Kore seći na pet šnita. Filovati keks, griz **DOBRO**, suvo grožđe **DOBRO**, pa uvijati u trougao. Gotove baklave peći 20 minuta na 170 stepeni.

SIRUP: 1/5 litar vode **DOBRO**, kilogram šećera **DOBRO** i sok od jednog limuna.

Vrućim sirupom prelivati predhodno ohlađene baklave.



PLAZMA TORTA

Mlevena plazma	300g
Mleko	1/5 l
Šećer DOBRO	300g
Margarin	500g
Šećer u prahu DOBRO	250g
Puding vanila	20g
Kokos DOBRO	150g
Suvo grožđe DOBRO	100g
Orasi	100g
Čokolada	100g
Šlag	100g

Način pripreme:

Mleko i šećer **DOBRO** prokuvati pa razmutiti puding. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu **DOBRO** i sjediniti sa predhodno ohlađenim puding kremom. Masu podeliti na tri dela u jedan dodati plazmu u drugi kokos **DOBRO**, a u treći čokoladu i orahe. Oblikovati po želji.

Vreme neophodno za pripremu je 20 minuta.





Temerin
021 846 333, 845 333



Tradicijom potvrđen kvalitet



Oduvek sam voleo točkove

"Oduvek sam voleo točkove. Nemam ja to tebi šta pričat' to treba doživeti", kaže na početku razgovora Saša Babunović-Bosanac, najbolji vozač DIS-a u proteklom periodu. U firmi je počeo da radi ratnih devedesetih godina, kada se silom prilika iz Tuzle doselio u Krnjevo. Po struci elektrotehničar, a po ljubavi vozač, o svojim počecima rada u ovoj kompaniji govori sa puno sete.

„Nekada smo svi mi radili u magacinu na prijemu robe. Nije bilo toliko posla za kamione, mogli smo da očekujemo da tek od podneva, ukoliko je u magacinu sav posao završen, budemo poslati negde za robu. Nekad je sve bilo mnogo primitivnije i teže. Ovo danas, ovo je milina. Dakle, kako se posao vremenom povećavao, nas su isterali iz magacina kako ne bi fizikalizovali i družili se sa kutijama, već da se zaista bavimo prevozom robe. Prvi kamion koji smo imali bila je jedna Zastava iz Goloboka, u to vreme završavala je dobar deo posla, ali mi je, dok pričam o tome, mnogo smešno kada se osvrnem i uporedim sa ovim što imamo danas. Ranije bismo, gde god da krenemo, žurili da prvi natovarimo, pa da nastavimo dalje – tada se baš mnogo radilo. Danas vozimo limuzine, ja samo sednem i on ide sam. I utovar danas ide lakše, tovari se i skida paletno, što skraćuje vreme čekanja“.

Iako sa uživanjem govori o svom poslu, Saša Babunović-Bosanac kaže da je mišljenje kako je posao vozača lak u stvari čista zabluda.

„Posao vozača na prvi pogled izgleda lako, možda i jeste kada je reč o donjim ekstremitetima, ali bogami ovim gore moraš da učestvuješ sto posto. Mi stariji smo dobri vozači, to potvrđuje i činjenica da kad pričamo između sebe zaključujemo da niko od nas nije imao nekih udesa ili tako nekih nesreća, što se kaže, nismo izlazili na dnevnik. Kada je, kako bismo mi to rekli, o čukanjima i češanjima reč, to je nekako oduvek bio sastavni deo posla, a naročito ranije kada smo imali neke starije kamione. Ovi novi, sa ABS i drugim sistemima, kako bih ja to objasnio, samo zamisliš i stao si. Novi kamioni su sigurni, udobni i topli, samo da budeš pažljiv, održavaš se budnim, poštuješ propise i sve će biti uredno“.

Povod za ovu priču jeste činjenica da je Saša u

proteklom periodu prešao najviše kilometara, imao najmanje kvarova na kamionu i jedan je od vozača sa inicijativom koja za posledicu ima smanjenje broja pređenih kilometara i uštedu na vremenu za obavljanje određenog posla.

„Jedan radni dan, po pravilima o saobraćaju, podrazumeva osam sati vožnje, mada, u ovoj skraćenoj Srbiji, nije ni potrebno više vremena, svuda stigneš vrlo brzo. Ja od '93 godine vozim ove velike kamione, dnevno prelazim dosta kilometara i nikad nisam imao nikakvih problema koje nisam uspevao sam da rešim. Kolege vozači su odlični, mi moramo da budemo dobri između sebe, jer ovaj naš posao ima i ružnu stranu. Pođeš negde u 12 noću, pokvariš se, staneš, nešto se jednostavno desi, a šta bi ti u takvoj situaciji mogao sam? Ništa. Mi ovde u firmi lepo živimo. Otkako se firma širila, ima ovde i novih momčića koje ne poznajemo baš najbolje. Mi sednemo ujutru u kamion, uveče dođemo, ostavimo vozilo i 'ajde kući, pa nemamo baš mnogo vremena za upoznavanje mladih. Mi stariji se družimo i lepo slažemo. Ovo je posao koji ipak traži iskustvo. Mi smo subotari, popijemo subotom, jer sve što popiješ nedeljom ostaje u krvi, a to nije dobro za naš posao, to je ujedno i savet za ove mlade, koji još uvek izlaze i provode se. Mi što smo srećno uplovili u ove bračne luke, mi smo se skrtili kod kuće, pa ne skitamo kao ovi mladi, samim tim za nas je lakše“.

Posvećenost poslu vozača, kakva karakteriše



Sašu Babunovića, potiče pre svega iz ljubavi prema točkovima. Iako ga je u nekim trenucima život usmeravao potpuno drugačije, Saša je uspeo da se bavi onim što voli, a ono za šta se zaista obrazovao da radi kada zatreba.

„Ja sam ti elektrotehničar po obrazovanju sa položenim prijemnim ispitom na fakultetu. Kaže moj stari 'moraš da ideš dalje', i ja kažem: 'ajde, u

redu' i odem na fakultet, položim prijemni ispit i pođem ja u tu školu, onda odem u vojsku. Znače, čaršijska deca su slaba, a ja, momak, voleo provoditi život i eto. U međuvremenu sam se oženio, pa dobio prvo čerku, pa sina i sve to u okviru DIS-a, jer i moja supruga radi ovde. Ja sam još u detinjstvu imao afiniteta prema kolima. Otac mi je davao da u sedmoj godini vozim fiću, oduvek sam voleo točkove. Ja sam još posle osnovne škole, iako sam bio odličan učenik, hteo da pohađam smer saobraćajni vozač, međutim, roditelji su me sprečili govoreći 'to možeš da budeš kada hoćeš'. Meni se svi u porodici bave strujom, pa mi nisu dali da upišem taj šoferluk, nego me naterali da budem elektrotehničar. Ja i sada, kada sam slobodan vikendom, uradim nekom kolegi struju po kući. Za sebe radim i popravljam sve, ali struja nije ono čime ja želim da se bavim. Ako moj sin bude imao volju kao što sam je imao ja, kada je u pitanju bavljenje vozačkim poslom, samo bih mogao da se složim i ništa drugo. Ne valja sputavati decu, pušti ga da istera šta je naumio. On kao mali bolje vozi kola od majke, a sad vaspitavaj ga i uči dobrim stvarima, pa kako bude“.

Pokušavajući da dočara zašto je posao vozača lep i privlačan za mlade naraštaje, Saša Babunović kaže: „Volan je za onog ko voli da skita“.

Saša je realan i zanimljiv čovek

„U DIS-u je zaposleno 70 vozača. Oni su podeljeni po kategorijama: 12 vozača upravlja šleperima za koje je potrebna E kategorija, 48 vozača vozi kamione do 8 tona i 10 vozača zaposleno je u drugoj smeni i oni se bave utovarom kamiona. Najteže je voziti kamione sa prikolicom i to rade vozači najiskusniji u smislu bezbedne vožnje, čuvanja kamiona i robe. Saša Babunović pripada upravo ovoj grupi vozača. On je više od 15 godina u DIS-u, još u prvim godinama rada dobio je šleper i već dugo je jedan od vozača sa najviše pređenih kilometara i najmanjim brojem popravki na kamionu koji vozi. Saša je pouzdan, izvršava sve zadatke i prelazi preko 10.000 kilometara mesečno, što je u ovoj malozi zemlji ipak puno. Lako je biti rukovodilac Saši Babunoviću jer, osim što radne zadatke izvršava odgovorno, ima dosta i sopsstvene inicijative kada je reč o redosledu utovara i skraćanju puta koji treba da pređe. Saša je realan, ali dosta zanimljiv čovek, pa je jedan od omiljenih među kolegama pre svega zato jer je njegov način izlaganja više nego interesantan. Vozač je najveći reprezent naše firme kod klijenata, a Saša je pravi predstavnik“, kaže Srećko Luković, rukovodilac transporta.

Ovde ima još mnogo posla



Petar Marković je u DIS došao pre dve godine i tada počeo da radi kao običan radnik. Svojim angažovanjem i konstantnim zalaganjem stigao je do mesta direktora ogranaka DIS-a u Smederevu. Petar je nesumnjivo ostvario značajan napredak, za kakav je potrebno mnogo rada, truda i odlično poznavanje posla.

„Kada je o mom napretku u poslu reč, osim uloženog truda, mislim da je najbitnija sposobnost da se na pravi način sagleda situacija i odreaguje u pravom momentu. Ako želiš da napreduješ, ne možeš da odrađuješ samo svoj deo posla i da budeš nezainteresovan za bilo šta drugo, neophodno je da pratiš kompletan procesa rada i da na taj način proširiš sopstvena znanja i obim posla koji obavljaš. Samo to je način da napreduješ i ideš dalje“.

Posao direktora u bilo kom marketu DIS-a podrazumeva mnogo toga. Organizacija odeljenja, briga o raspolaganju dovoljnim količinama određene robe i usmeravanje odnosa prema kupcima, samo su deo svakodnevnih aktivnosti Petra Markovića.

„Ovo je prvi market koji je DIS otvorio, tako da smo mi preležali uslovno rečeno sve 'bolesti'. Naši počeci su bez sumnje bili najteži. Svi naredni marketi imali su sreću da rade na osnovama koje smo mi stvorili. U samom startu niko nije mogao da tvrdi da sigurno zna kako da posao obavlja na pravi način, ali smo zato danas sposobni da se snađemo u svakoj situaciji, jer smo pre toga prošli kroz sve i svašta. Sada kada smo već postavili ozbiljne osnove je mnogo lakše. Znamo na koji način i sa kim radimo, pa mogu da kažem da sve funkcioniše nekako rutinski. Međutim, uprkos drugačijim ubeđenjima mušterija, iza slike spakovanih rafova i besprekorno

sređenog marketa leži niz svakodnevnih aktivnosti. Ilustracije radi, pre nego što u rukama mušterija izađe iz marketa, kroz naše ruke roba prođe najmanje tri puta kada primimo robu, pakujemo je u raf i na kraju kada ta ista roba prođe kroz kasu“.

Dobar deo radnika DIS marketa u Smederevu ovde radi od samog početka. Novi ljudi se brzo uklope i upravo zato sve u marketu funkcioniše onako kako bi trebalo. Organizacija mora da postoji i to je osnov u svim segmentima radnog procesa.

„Ja sam na ovoj poziciji gotovo godinu dana. Slobodno mogu da kažem da i pored svega što smo do sada preuzeli ovde ima još mnogo posla. Ipak moram da naglasim da je za uspeh marketa zaslužan celokupni tim, jer čovek ništa ne može da uradi sam. Kod nas se kupuje na veliko i imamo stalne kupce, a svako ko se bar malo razume u maloprodaju moraće da prizna da je to uspeh. Kada je reč o saradnji sa centralom ona je odlična“.

Komentarišući odluku rukovodstva da bude pro-

Petar je čovek koji radi

„Petar Marković se u DIS marketu zaposlio na mestu radnika na beloj tehnici da bi ne dugo zatim bio zadužen za sektor hemije. Napredujući u radu, Petar je brzo stigao do mesta poslovođe objekta pa na kraju i brigu o čitavom objektu prihvatio na sebe. O njegovom uspehu u radu, najbolje svedoči činjenica da je tokom protekle godine market u Smederevu najuspešnije poslovao na nivou čitavog DIS-a. Poboljšanje u radu marketa od kad Petar rukovodi njime je evidentno. Njegov obim posla je veliki i podrazumeva kontrolu i organizaciju rada čitavog objekta. On je posvećen onome što radi i u marketu provodi dosta vremena. Osim toga, svodi računa o svakom čoveku i sa ljudima lepo saraduje, sve ove osobine daju adekvatne rezultate koji govore u njegovu korist. Petar je čovek koji radi i za njega ne postoje prepreke. Odatle i njegov uspeh“, kaže Veroslav Spasojević, kontrolor maloprodaje.

glašen jednim od najboljih radnika DIS-a kaže: „Pre nego što sam došao u DIS nisam se bavio sličnim poslovima, što me čini još zadovoljnijim kada sagledam svoje dosadašnje uspehe gotovo da sam iznenadio samog sebe. Trenutno su u DIS marketu u Smederevu zaposlene 93 osobe. Pored sveg iskustva kakvo imamo, nije lako obučiti novog radnika. Za obuku kasira potrebno je najmanje dve nedelje kako bi stekao osnovna znanja za rad, tek kasnije se kroz praksu stvara kvalitetan radnik. Svako ko dođe na razgovor za posao, mi mu u potpunosti predočimo situaciju, kako bi znao šta ga očekuje. Meni je ovaj put apsolutno poznat, jer sam i ja počeo kao običan radnik“.

Market je ono što je dostupno krajnjim potrošačima, ali da bi funkcionisao market, neophodni su pravi i odgovorni ljudi kakvih sudeći prema uspesima u Smederevu definitivno ima.



FORTUNA

među maloprodajnim liderima

„Fortuna“ je osnovana 1991. godine, kao samostalna trgovinska radnjica smeštena u glavnoj ulici. Zapošljavala je samo dva radnika. Tokom godina „Fortuna“ se razvila u ozbiljnu trgovačku kuću, koja je u jednom trenutku poslovala u pet prodajnih objekata smeštenih u glavnoj ulici. Međutim, vreme iza nas, pokazalo je da male radnje prave veće troškove, to nas je navelo da ukupnimo svoje poslovanje i napravimo jedan ozbiljan objekat“.

Pre dve godine „Fortuna“ je iz STR-a prerasla u d.o.o. a prošle godine otvoren je novi objekat koji ima 750 kvadrata prodajnog prostora, 250 kvadrata pratećeg sadržaja u vidu garaže sa 25 parking mesta, kafea, menjačnice, gift šopa, igraonice za decu, - sve ovo predstavlja značajan dopunski sadržaj za potrošače odnosno pružanje mogućnosti kupcima da sve što im je potrebno nađu na jednom mestu.

„U izgradnju ovog objekta uloženo je oko milion evra, najveći deo sredstava zahtevala je sama lokacija, iako je na ovom mestu već postojao jedan objekat koji smo uslovno rečeno sa-



mo nadogradili. Osim do sada navedenog raspolažemo i sa 1000 kvadrata magacinskog prostora. Ogroman potencijal leži i u naših 100 radnika, jer da bi usluga bila kvalitetna neophodno je adekvatnim kadrom pokriti svako radno mesto.“ Kaže Dragan Jovanović, vlasnik i direktor „Fortuna“ d.o.o.

Ojačana ovakvim ulaganjima, „Fortuna“ je prerasla u jednog od lidera u oblasti maloprodaje u Arandelovcu. Mušterijama posebno prijaju povoljnosti koje u vidu nižih cena, kvalitetne robe i posebno povoljnog načina plaćanja „Fortuna“ nudi potrošačima.

„Ja sam ubeđen da će u periodu od 3 do 5 godina jedan ovakav objekat da se isplati, ukoliko naravno ne dođe do nekih eventualnih poremećaja na tržištu. Prema dosadašnjim pokazateljima sve ide onako kako je i planirano promet raste, dobijamo nove kupce kakave do sada nismo imali ili smo ih u starom objektu brzo gubili zbog nedostatka prostora. Ovde se dosta dobilo na kvalitetu kupovine. Osim što kupuju, kupci se ovde i odmaraju, piju kafu, deca se igraju u igraonici, imaju gde da razmene novac ili kupe prigodan poklon. Mislim da su ljudi veoma zadovoljni mogućnostima kakve im sada pruža „Fortuna“. Mislim da će mo u najskorijoj budućnosti već postojećim sadržajima dodati apoteku ili ponuditi nešto drugo za šta procenimo da je zanimljivo potrošačima.“

Podudarnost u smislu očekivanja kupca i usluga pruženih u određenom objektu, pred-

stavlja osnov uspešnog poslovanja. Ono što mušterija očekuje u ovoj vrsti trgovine jeste kvalitetna roba i širok asortiman što, „Fortuna“, zahvaljujući kvalitetnom poslovnom partneru, svakako nudi.

„Sa DIS-om sarađujemo dugi niz godina. Pre pet godina u trenutku kada je počela da se ukupnjava trgovina i, u vidu stranih kuća, pojavljuje ozbiljna konkurencija na našem tržištu, u DIS-u smo prepoznali ozbiljnog partnera. Mi smo tada u toj firmi prepoznali partnera na koga možemo da se oslonimo i uz njega napredujemo, što se u praksi pokazalo kao istina, pa smo došli do jednog zavidnog nivoa sa prometom od dvadeset miliona mesečno. Sa DIS-om ostvarujemo svakodnevne kontakte, da bi kroz razne akcije, lifete, sniženja, nagradne igre, deo tog kvalitetnog franšiznog odnosa preneli na potrošače. Sve što mi ulažemo, kako bi „Fortuna“ uz pomoć DIS-a održala nivo kvalitetne trgovine ljudi vrlo rado prepoznaju i doživljavaju nas kao ozbiljnog takmaca sa trgovačkim kućama koje trenutno postoje u Arandelovcu.“

Vlasnik „Fortune“ gospodin Dragan Jovanović, trenutno razmišlja o kupovini još jednog objekta u donjem delu grada kako bi bio adekvatno pokriven taj deo. Objekat, čija kupovina se planira, je površine 800 kvadrata prodajnog prostora uz prateće sadržaje i magacinski prostor, čime će saradnja sa DIS-om tek biti proširena.




COTTON
PURE NATURAL

*Keep
fresh*



Važno je znati

BONI

mlekara
Granice
MLADENOVAC



Između Vas i prirode!

www.mlekara-granice.co.rs

“GRANICE” D.O.O. Nikole Pašića 246, 11400 Mladenovac,
tel/fax: 011/82 36 991, e-mail: mlekaragranice@nadlanu.com

IZMEĐU VAS I PRIRODE

Sa livada Kosmaja, topolskog, kragujevačkog i smederevskog kraja u mlekari „Granice“ stiže mleko izuzetnog kvaliteta, visokog sadržaja proteina i mlečnog šećera, specifičnog mirisa i arome šumadijskih livada.

Mlekara „Granice“ u Mladenocu osnovana je 4. jula 1993. godine, tada kao prva privatna mlekara u Srbiji. Danas je mlekara „Granice“ ozbiljan konkurent na Srpskom tržištu, a proizvodi ovog proizvođača jedinstveni po kvalitetu i specifičnom ukusu. Svakoga jutra mlekara „Granice“ u 2000 maloprodajnih objekata plasira petnaest različitih proizvoda u vidu mleka, jogurta, kiselog mleka, pavlake i sireva. Početke rada ove mlekare Dragan Vukadinović, vlasnik, opisuje ovako:

„Sasvim slučajno sam došao na ideju da otvorim mlekaru. Upoznao sam profesora Predraga Puđa sa katedre za mleko Poljoprivrednog fakulteta i sa njim započeo proizvodnju. Njegova stručnost mi je u mnogome pomogla na samom početku. Naš brzi razvoj uslovlila je i dobra saradnja sa poljoprivrednim fakultetom kada je reč o mikrobiologiji i tehnologije proizvodnje mleka i mlečnih proizvoda. Na samom početku, mi smo proizveli specifičan tip jogurta kakav do tada nije postojao na Srpskom tržištu. Kupci koji su do tada navikli na redak i kiseliji jogurt teško su prihvatili jogurt „Granice“ koji je od samog početka bio blagog ukusa i velike gustine. Kada su kupci konačno prihvatili drugačiji ukus našeg jogurta, počela je nagla potražnja za našim proizvodima, pa smo u jednom trenutku pokrivali 80% pekara u Beogradu a jogurt je definitivno bio udarni proizvod. I danas se 70% naše ukupne proizvodnje zasniva na proizvodnji jogurta. Osim jogurta u kiselo-mlečnom programu proizvodimo kiselo mleko, ekstra kiselo mleko, kiselu pavlaku, kratkotrajno pasterizovano mleko sa rokom trajanja

„Saradnja sa DIS-om počela je pre 3 godine a u poslednjih nekoliko meseci uključeni smo u intenzivne pregovore koji za cilj imaju plasman naših proizvoda kroz robnu marku DOBRO u koju smo želeli da upakujemo naš jogurt koji je inače naš najprodavaniji proizvod. Otpočeli smo probnu proizvodnju belog sira sa kojim smo namerili da budemo strateški partneri DIS-a. Stupili smo i u dogovore oko plasmata dugotrajnog mleka koje ćemo vrlo uskoro početi da radimo. DIS je za nas veoma značajan budući partner i dobar deo proizvodnje pripremamo kako bi u buduću bili u mogućnosti da zadovoljimo sve potrebe DIS-a. U saradnji sa DIS-om imamo velike šanse da značajno proširimo naše tržište i učinićemo sve da kvalitetno saradjemo na obostrano zadovoljstvo.“



od 4 dana i nekoliko

vrsta sireva tipa kačkavalj i beli sir tipa feta koji, kao naš proizvod nosi naziv Kosmajac. Svaki od ovih proizvoda je nosilac već pomenutog kvaliteta pasterizovano mleko: 2,8 % mlečne masti, 3,15 % proteina, 4,50 % mlečnog šećera, oko 650 mg minerala: Ca, P, K, Mg; vitamini A i D rastvorljivi u masti, vitamin B rastvorljiv u vodi; Jogurt: 2,8 % mlečne masti, 3,2 % proteina, 4,9 g mlečnog šećera; vitamini i minerali; ekstra kiselo mleko: 6 % mlečne masti, 10 - 12 % suve materije bez masti; kiselu pavlaku: 20 % mlečne masti; kačkavalj: 45 % mlečne masti, rok upotrebe 6 meseci. "Prvog radnog dana preradili smo svega 50 litara mleka, danas preradjujemo 45.000 litara dnevno što dovoljno svedoči o brzini našeg petnaestogodišnjeg razvoja."

Razvoj mlekare „Granice“ podrazumevao je proširenje kapaciteta i objekata, kao i područja sa koda se vrši otkup mleka.

Otkup „Granice“ prevashodno obavlja iz Šumadije i severnog Pomoravlja odnosno, sela iz okoline Mladenovca, Smederevske Palanke, Velike Plane, Rače, Kragujevca, Batočine, Lapova, Jagodine, Sopota, Topole i Arandelovca, odnosno iz ukupno 1.350 registrovanih gazdinstava. Veliki broj ovih opština prepoznatljiv je po uzgoju goveda simentalke rase, koja daju mleko odličnog kvaliteta, koji se ogleda u velikom procentu mlečne masti, što svakako doprinosi specifičnosti proizvoda „Granice“.

„Planirali smo da u naredne dve do tri godine napravimo sopstvenu farmu na kojoj bi uzgajali od

600 do 700 muznih grla rase

"holštajn" zbog činje-

nice da ova rasa daje veliku količinu mleka, možda i do tri puta veću od nama dobro poznate simentalke rase. Na ovaj način ćemo biti u prilici da ozbiljno utičemo na kvalitet mleka koje ćemo potom prerađivati u mlekari. Proces proizvodnje kod nas je organizovan u skladu sa principima kvalitetne higijenske i proizvođačke prakse. To potvrđuje i osvajanje HACCP i ISO 22000 standarda, odnosno međunarodnih normi koje regulišu proizvodnju artikala bezbednih po zdravlje ljudi. Veliki uticaj na kvalitet naših proizvoda ima i konstantna kontrola u našim laboratorijama. U mikrobiološkoj i hemijskoj laboratoriji mlekare „Granice“ izvrši

se ukupno 8500 analiza mesečno. Upravo zbog lošijeg kvaliteta sirovog mleka za nas je bilo zatvoreno tržište Evropske unije, sada činimo sve da to ispravimo."

U čitav proizvodni proces mlekare „Granice“ uključeno je 96 radnika od kojih čak 7 tehnologa proizvodnje i još 20 radnika koji rade uslužno koristeći sopstvena vozila. Zahvaljujući konstantnim ulaganjima u proizvodni proces i stručni kadar, mlekara „Granice“ uspeva da kvalitet svojih proizvoda održi na istom nivou ali i uloži u neke nove proizvode poput dugotrajnog i čokoladnog mleka kao i više vrsta sirnih namaza koji će se tek pojaviti na tržištu.



DIS PRIMER DOBRE PRAKSE



Ekonomsko - trgovačka škola u Sopotu do sada je odškolovala veliki broj trgovaca koji znanje stečeno u ovoj obrazovnoj ustanovi danas primenjuju u prodajnim objektima širom Srbije. Ova škola osim trgovačkih zanimanja obrazuje poslovne i finansijske administratore, ekonomske i turističke tehničare i komercijaliste.

Ekonomsko – trgovačka škola učenike obrazuje primenjujući savremene metode nastave, u čemu koristi najnovija dostignuća u obrazovanju kadrova, dok praktični deo nastave za svojih 600 učenika obezbeđuje isključivo kod partnera koji zauzimaju leaderske pozicije u oblasti svog poslovanja. Saradnja između Ekonomsko – trgovačke škole iz Sopota i PTP DIS traje već čitavu deceniju.

- Svake godine na praksu dovodimo učenike trgovačkih odeljenja kako bi im rad u DIS-u predstavili kao primer dobre prakse. U isto vreme, našim učenicima pružamo saznanje o tome gde će, ukoliko sutra otvore svoju prodavnicu, moći i da nabave robu. Danas je Distributivni centar u Krnjevu, a potom i DIS market u Smederevu posetilo 50 učenika. Poslednjih šest godina mi intenzivno pratimo razvoj DIS-a, a od otvaranja marketa u Mladenovcu naši učenici u tom objektu pohađaju dobar deo praktične nastave. Ja sam lično prezadovoljan i sa svojim kolegama nastojim da saradnja sa DIS-om u budućnosti bude proširena na daleko veći broj đaka, kaže Miroslav Petrović, profesor praktične nastave.

Kvalitetno obrazovanje trgovaca i kontinuirana

nadgradnja stečenog znanja, jeste osnov uspešnog poslovanja koje se temelji na profesionalnom odnosu prema kupcu i sposobnosti da se ono čime se trguje prezentuje na pravi način. Upravo na ovim osnovama temelje se utisci učenika Ekonomsko - trgovačke škole stečeni prilikom obilaska DIS Distributivnog centra u Krnjevu i DIS marketa u Smederevu.

- DIS smatramo ozbiljnom firmom u kojoj naša deca imaju mnogo toga da nauče, to je razlog iz koga saradujemo sa vama. Danas smo bili u prilici da učenicima na pravi način praktično pokažemo sve ono čemu smo ih do sada učili. Obišli smo magacinski i izložbeni prostor DIS-a i sve službe koje se nalaze u upravnoj zgradi. Sve ovo meni kao profesoru deluje impozantno. Takođe smo posetili i DIS market u Smederevu. To je na-



šim učenicima poznatiji teren, jer u DIS marketu u Mladenovcu obavljaju praksu a i redovni su kupci tog marketa. Na časovima koje držimo neposredno posle posete vama, ocenjujemo sve ono što smo bili u prilici da vidimo. Učenici kao pozitivno obično ističu asortiman viđene robe, način izlaganja robe i, naravno, ne propuštaju da pomenu gostoprimstvo uz sok i sendvič. Negativnih utisaka obično nema, zaključuje Suzana Marković, profesor praktične nastave.

Profesori Ekonomsko-trgovačke škole iz Sopota posetu DIS-u završili su u očekivanju još bolje saradnje u korist svojih učenika koji će vrlo uskoro postati školovani trgovci čije se praktično znanje između ostalog temelji i na poslovnim principima DIS-a.



Veliki Izmišljeni Prič

Novogodišnja predstava u DIS marketu u Lazarevcu



Novu godinu kao praznik, najveći broj dece poistovečuje sa ukrašavanjem jelke i otvaranjem poklona, još ako im poklone donese Deda Mraz lično, utisak postaje još jači. Kada se ovom slavnom deki pridruže i junaci iz basni i bajki, doživljaju nikad kraja. Upravo ovakva atmosfera vladala je uoči praznika u restoranima DIS marketa.

Prazničnu atmosferu u DIS marketima za preko 2000 mališana upotpunio je zabavni sadržaj, kakav DIS drugu godinu zaredom poklanja najmlađim kupcima. U restoranima DIS marketa, mališani Lazarevca, Kruševca, Jagodine, Mladenovca, Smedereva i Velike Plane uživali su u novogodišnjim i božićnim predstavama u izvođenju dramske radionice Predškolske ustanove

„Naša radost“ iz Smedereva.

- Drugu godinu zaredom saradujemo sa DIS-om i trudimo se da uvek budemo novi i drugačiji. Ove godine, iznenadili smo decu potpuno neobičnom pričom. Predstava „Veliki izmišljeni prič“ decu podseća na neke stare junake iz bajki, ovoga puta, to su nezbežni Deda Mraz, Pinokio i Pinokina, životinje iz basni: zec, lisica, kornjača i druge poznate životinje. Mešanjem ovih junaka nemoguće je dobiti nezanimljivu priču, to je potvrdilo naše devetogodišnje iskustvo u izvođenju ovakvih predstava, kaže Maja Arsić, vaspitač i glumac.

Čitav doživljaj ove priče upečatljivim je učinila i najrazličitija muzika. Tokom tridesetominutne predstave, smenjivale su se dečije pesmice i moderni muzički hitovi na koje su deca imala posebne reakcije. Deca su, upozoravajući zeca na to da mu se lija prikrada iza leđa i ovoj slične scene,

aktivno učestvovala u predstavi.

- Zadovoljstvo na njihovim licima nam je dovoljna potvrda da je predstava ispunila svoj cilj. Restorani u hipermarketima kakvi su DIS-ovi, možda nisu očekivana mesta za izvođenje jedne dečije predstave, ali se pokazalo da deca uživaju u ovom okruženju jer su inace navikli da u DIS restoranima provode dobar deo vremena dok su njihovi roditelji u kupovini ili odmaraju posle redovne nabavke.

Po završetku predstave Deda Mraz, Pinokio i Pinokina, zec i lisica poklonili su mališanima slatkiše, a kada je završeno i fotografisanje sa Dedom Mrazom mališani su spokojno otišli kući. Vesela atmosfera vladala je u restoranima domaće kuhinje Meze i tokom Božićnih predstava koje je izvodila ista grupa glumaca.

Uspavana Lepotica

Božićna predstava u DIS marketu u Jagodini





ZAVRŠENE DIS NAGRADNE IGRE



Jelena Milutinović

Dobitnica glavne nagrade automobila - Škoda Fabia, u trećem kolu nagradne igre „Ehrmann i Alpia“. - Imam samo 13 godina, a ovo je drugi auto koji sam ove godine dobila učestvujući u nagradnim igrama. Ovog leta dobila sam prvo BMW, a sada i Škodu Fabiu. Ja sam srećne ruke. Čak i kada samo idem ulicom vrlo često nađem novac. Moj omiljeni proizvod je baš Alpia čokolada, a volim da jedem i voćne jogurte.



Marina Jevremović

Dobitnica automobila Škoda Fabia u drugom kolu DIS nagradne igre. -Sada zaista verujem da se čuda ipak dešavaju. Osećam se praznično i sa tim u vezi želim vam da u narednoj godini imate bar onoliko sreće koliko sam ja imala 2008. Redovni smo kupci DIS marketa i smatram da je ovakav prodajni objekat definitivno bilo potreban Lazarevcu.



Božica Ilić

Dobitnica automobila Škoda Fabia u četvrtom kolu nagradne igre „Ehrmann i Alpia“. Kupac DIS marketa u Smederevu.



Miloš Stanojlović

Dobitnik automobila Škoda Fabia u trećem kolu DIS nagradne igre. Kupac DIS marketa u Velikoj Plani.

DRUGI ROĐENDAN SMEDEREVSKOG DIS MARKETA

DIS market u Smederevu proslavio je 22. decembra svoj drugi rođendan. Torta, šampanjac, nagrađivanje stotih kupaca i besplatna kafa za sve posetioce bili su sastavni deo rođendanskog slavlja. U drugoj godini postojanja DIS market u Smederevu posetilo je 700.000 kupaca, a 22. Decembra 2008, 15 stotih kupaca dobilo je besplatnu kupovinu svega sa cim su se zatekli na kasi u trenutku proglašavanja stotim kupcem.



Jako sam zadovoljan kupovinom u DIS-u i svaku veču kupovinu obavljam u ovom marketu. Cene su solidne, usluga je na nivou, a osoblje je ljubazno. Najmanje jednom nedeljno pazirim ovde i to veću količinu robe.

Milivoje Stevanović



Dolazimo često u DIS market. Zivimo u Radincu, tamo se svakodnevno snabdevamo hlebom mlekom i drugim osnovnim stvarima. Za veće nabavke dolazimo u DIS. Kupujemo namirnice najmanje jednom nedeljno, a računi nam se kreću od 12 do 15.000. Račun koji smo povodom rođendana DIS marketa kao stoti kupci dobili gratis iznosio je oko 8.000 dinara. Ovde kupujemo pre svega zbog znatno nižih cena u odnosu na ostale. Pravili smo poređenje pre nego što smo doneli odluku da redovno kupujemo u DIS-u i sveli smo računicu da kupujući u ovom marketu na račun od 15.000 uštedimo najmanje 2.000 do 3.000 dinara.

Milan i Ljubinka Đorđević



Sumirajući rezultate rada ovog marketa Petar Marković, direktor ogranka DIS-a u Smederevu kaže: "za ove dve godine, mi smo jako zadovoljni našim poslovanjem, pa iskreno očekujemo da su i kupci zadovoljni. Povodom rođendana našeg objekta, svaki stoti kupac danas ima gratis kupovinu. Sve druge kupce u našem marketu počastili smo slavljeničkom tortom i gratis kafom u našem ekspres restoranu. Osim nagrada namenjenih kupcima ovim povodom, u mesecu decembru imamo i drugih povoljnosti namenjene kupcima: najpre, vikend akcije koje su se pokazale kao jako dobre, mesečne akcije sa nizom povoljnosti i tradicionalne novogodišnje puste sa specijalnim nagradama 31. Decembra".

Sudoku galerija

8		6				7		1
			3	6				
	2				7		6	
3		5	6			2		7
	7			1	3		8	
6		9	7			1		5
	9			3	6	8		
2		3					9	
	6		2					3

	9		3			8		
2		8			9		4	7
				6		1		
	2		6					8
7		4			2		9	
				8				
	1	2			5	7		
			4	7				
4					6		8	1

	DIS	PRODAJNI OBJEKAT SA SLIKE	EMITENT NOVCA U OPTICAJ (ENGL.)	TV SERIJE	ZRAČAK	IME ITALIJANSKE OPERSKE PEVAČICE TEBALDI	VLADAR ALTARE IZ NAUČNE FANTASTIKE
	BLISKA ROĐAKA	<input type="text"/>					
	SKROMAN	<input type="text"/>					
	JUŽNOAMERIČKA GRABLJIVA RIBA	<input type="text"/>					
	MORALIST	<input type="text"/>					
UTVRĐIVATI BROJNO STANJE	<input type="text"/>						
		<input type="text"/>					
DIS	VELIKA LJUDSKA ZAJEDNICA	ZAIČINSKA BILJKA, ANASON	POMAGAČ HAJDUKA	DRUGI VOKAL	DIS	BOR	BAUK IZ MRAKA
KOBRE, NAOČARKE					DIS	DANILO IKODINOVIĆ	
IME GLUMICE SOFRENOVIĆ				KRČMA, GOSTIONICA	NAŠA AFIRMACIJA		LITAR
VITEZ				SPANJA	BLISKI RODAK		DEO PUTA, ETAPA
ZOLJA				OSETLJIVOST ORGANIZMA NA NEKE MATERIJE			JOD
DAMA U SAHU		STRANA PRAVOUGLOGA TROUGLA		AUSTRIJA			IME HRVATSKE GLUMICE KISIĆ
					12. I 24. SLOVO AZBUKE		
					LESKOVAC		
						GAUS	SNEŽANA SAVIĆ
							IVAN LENDL
						NAJJAČA DIVLJA MAČKA	
							CELOKUPAN

Bela ukrštenica

DIS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	○	○	○								
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											



VODORAVNO: 1. Grad sa slike - Nemačka glumica, Karin - Igra na 64 polja (2), 2. Rad amatera (1), 3. Daščara - Sportska odeća (1), 4. Država u sastavu SAD - Namršten, namrgođen (1), 5. Narodno lečenje, rad vidara - Inicijali pisca Andrića (1), 6. Slaba pokretljivost, tromost - Oznaka za karat (1), 7. Oznaka za tempo - Drugi vokal - Lični život (3), 8. Promenljiva vrsta reči - Vrsta hladnog oružja (1), 9. Inicijali fizičara Gerikea - Simbol barijuma (2), 10. Ime glumice Dobre (0), 11. Rastureni par, raspar (0), 12. Napad (1), 13. Mera za dužinu (0).

USPRAVNO: 1. Dobaviti, pribaviti - Drevno vijetnamsko carstvo (1), 2. Pasta za obuču - Kovani novac (mn.) (1), 3. Vrsta zagonetke (mn.) - Država u Africi, na Nilu (1), 4. Film Sonje Ciman - Neuočljiva činjenica (2), 5. Francuski filozof i matematičar, Rene - Reka u Srbiji - Oznaka za reper (2), 6. Bretela (0), 7. Japanska kopnena milja - Grad u Italiji (1), 8. Deveto i 5. slovo azbuke - Estonac (3), 9. Draž, čar - Ekipa (1), 10. Amerikanci (žarg.) - Auto-oznaka za Maroko (1), 11. Simbol vodonika - Konj u šahu (1).

Domino ukrštenica

D							
I							
S							
T							
R							
I							
B							
U							
C							
I							
J							
A							

T A ■	T ■ M	■ A P
■ D E	I ■ A	O B O
Ž A K	N I T	J A R
T R A	Ć ■ D	E T I
R A S	E T A	R I T
I T A	M A ■	I Ć ■
D E L	I K A	A R I
I M I	T A T	■ C Š
S I N	O V I	■ I ■
I L I	A C ■	B ■ S
J E ■	■ E P	U K T
A R O	A R I	C E R
G A L	E ■ O	T E S
A D A	L O N	O R I
M A K	A M O	■ ■ N



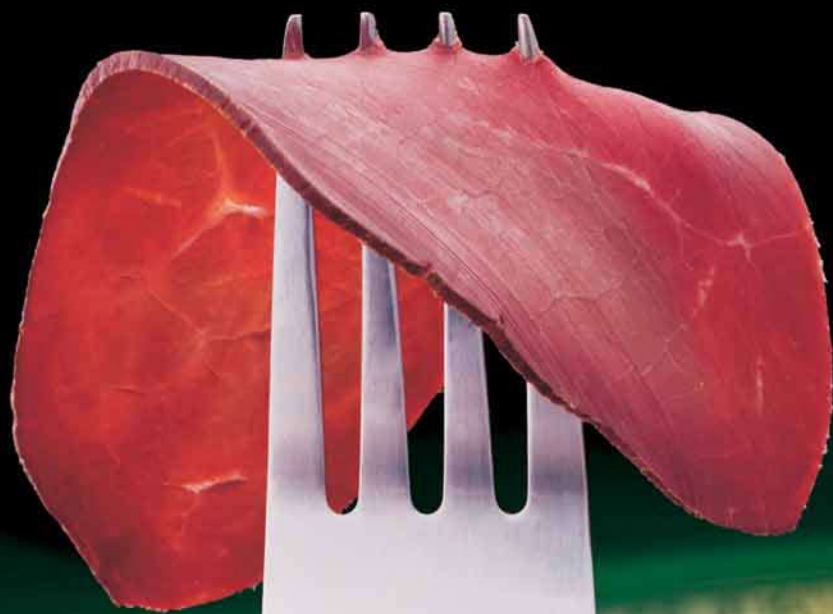
Sladže od meda





Kuvajte sa osmehom





Амбалажу препознајете...
...баш као и укус

Од недавно у понуди
ГОВЕЂА САЛАМА
ПЛАНИНСКА КОБАСИЦА
КРАЉЕВСКА САЛАМА

Уживајте!

ЗЛАТИБОРАЦ

*Укус природе
Дух традиције*